



Beaucoup d'écoles accompagnent leur passage au bio d'une création de potager entretenu par les enfants eux-mêmes. Les cuisiniers y font parfois leur marché.

contraire à la libre concurrence européenne! Certaines s'assoient délibérément sur la législation pour travailler de gré à gré avec les producteurs du coin. « *Mais il y a aussi des astuces légales pour contourner l'obstacle* », explique Julien Labriet, chargé de mission restauration collective et circuits courts à la Fédération nationale de l'agriculture biologique. « *La principale est l'allotissement. On divise le marché en lots par type de denrées : fruits, légumes, viande, laitages, pain, avec des clauses en matière de développement durable. On peut exiger par exemple qu'il y ait un délai réduit entre la cueillette et la livraison, que celle-ci soit quotidienne, que les produits soient peu emballés ou que les emballages soient récupérés par le producteur. On peut encore demander des fruits et légumes de saison (en spécifiant lesquels, mois par mois) ou des variétés difficiles à trouver ailleurs que dans la région...* » L'allotissement permet d'augmenter le nombre de candidats locaux en capacité de répondre au marché et cela devient plus complexe pour un grossiste de répondre à la totalité de la demande. En revanche, pour alimenter les villes où les marchés se calculent en

milliers de repas quotidiens, impossible d'acheter à un producteur en direct. Il faut passer par des plateformes d'approvisionnement qui centralisent les achats. Certaines ont le souci de promouvoir le local, comme Auvergne biologique qui réunit dans une Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) producteurs, transformateurs et collectivités locales. But avoué : privilégier les produits auvergnats et bio. Avec la même préoccupation, la ville de Lyon a lancé un appel d'offres au printemps dernier pour alimenter en denrées ses 48 crèches municipales. La société qui l'a emporté dit privilégier les produits régionaux. C'est une amélioration pour la plupart des crèches qui se fournissaient auparavant en supermarché. Mais pas pour celle du quartier de Saint-Rambert qui était approvisionnée en légumes frais par le dernier fermier de Lyon, installé à 500 mètres de là. Difficile de faire plus local. Dans l'incapacité de répondre à l'appel d'offres pour la totalité des crèches, le petit maraîcher a dû remballer ses salades qui faisaient la joie des petits du quartier depuis 30 ans. Paradoxal.

CONTACTS UTILES

Fédération nationale des Civam - Tél. : 01 44 88 98 58
Site : www.civam.org
(Guide de la restauration collective responsable, téléchargeable depuis la rubrique publications.)

Fnab (Fédération nationale d'agriculture biologique) - Tél. : 01 43 38 38 69 - Site : www.fnab.org - (Guide pratique « L'achat et la fourniture de produits bio en restauration collective » en rubrique publications. La Fnab a également créé le site www.repasbio.org depuis lequel on trouve quantité de documents, dont « La bio en restauration collective ».)

Corabio - Tél. : 04 75 61 19 35 - Site : www.corabio.org - (Guides pratiques sur la restauration collective en Rhône-Alpes et annuaire des producteurs dans la rubrique « Manger bio en restauration collective ».)

Un plus bio, dans le Gard (Structure d'aide au développement de la bio en restauration collective sur le Grand Sud) - Tél. : 04 66 77 35 51 - Site : www.unplusbio.org

Un Guide pratique de la restauration citoyenne téléchargeable sur : <http://www.ofretic38.com/produits/502>
Il fait notamment le point sur le code des marchés publics.

Un blog très complet réalisé par un parent d'élève avec des documents pratiques téléchargeables : <http://macantinebio.wordpress.com>

Réseau Rural : un groupe de travail « agriculture et alimentation » a été créé dans le cadre du réseau rural français. L'un des axes de celui-ci est l'organisation des circuits courts pour l'approvisionnement des cantines. Les comptes rendus des débats, les présentations d'actions et des ressources sont disponibles sur : http://www.reseaurural.fr/agriculture_et_%20alimentation

À lire :

Les Restos du goût – 12 ateliers repas au restaurant scolaire

Comment rendre les enfants plus curieux vis-à-vis de leur alimentation, les inciter à goûter des plats qu'ils ne connaissent pas, à apprécier leur temps de repas à l'école, à monter un vrai projet d'école autour du goût? En répondant à ces questions et en proposant 12 ateliers-repas au restaurant scolaire, cet ouvrage permet de comprendre le mécanisme du goût chez les enfants et les jeunes et d'en faire, progressivement, des petits gourmets...

Par Aude Gaugnaire et Nathalie Politzer, 205 p., 2010. 16,50 euros. Éd. Yves Michel.

