



Le 23 septembre, place de la République, au Mans, différents acteurs de l'alimentation et élus locaux ont partagé leurs points de vue et expérience du bio dans la restauration collective lors de la fête des possibles.

Le maire de Fillé-sur-Sarthe qui, il y a huit ans, décida de proposer 20% de bio au sein de la restauration collective de son village a réussi le défi : cette année, il proposait 46% de bio et 50 % de produits locaux. La cantine transforme alors l'économie locale en créant les marchés pour soutenir les agricultures de la région particulièrement.

Le bio à la cantine : un projet pédagogique

Les écolier.e.s allonnais.e.s ont rapidement posé des questions en voyant la mention bio à coté des produits concernés sur le menu. Les enseignants ont ainsi été incités à organiser des ateliers de sensibilisation, à leur faire mieux connaître les règles de nutrition et à leur faire découvrir de nouvelles saveurs qu'ils ont rapportées chez eux.

Autre idée : la mairie du Mans réfléchit à monter une exploitation test de 6 hectares où les élèves du lycée agricole de Rouillon pourraient y cultiver des produits biologiques pour la cuisine centrale et ainsi se rapprocher de l'objectif de 30% de bio en restauration collective (actuellement c'est 10%).

« Je ne peux plus revenir en arrière parce qu'ils sont tellement habitués au goût du bio que des produits comme les carottes, si je retourne en conventionnel, cela se retrouve dans les poubelles ! » Responsable des cantines à Allonnes

Mais le bio, c'est cher ?

Cet argument très répandu n'a pas arrêté la cantine centrale d'Allonnes et ses 1 000 repas par jour avec 25% de produits bio et 50% de produits locaux de n'augmenter le prix que 1%.

Une employée d'un réseau de producteurs bio a d'ailleurs rappelé qu'il est possible de baisser les coûts en limitant le gaspillage (aujourd'hui c'est un tiers de la production), en achetant de saison ou en vrac, en changeant nos habitudes avec un repas non carné



hebdomadaire pour avoir une viande de meilleure qualité le reste du temps, etc.

En conclusion, si les acteurs peuvent adapter leurs habitudes alors le changement est possible.

Photo et Article : Naomi OUATTARA.

Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)