



La cantine se met



A l'heure où l'on entend de plus en plus parler de l'impact des engrais et autres pesticides sur la santé, il est plus que jamais indispensable de protéger nos enfants. C'est sans doute ce que visent les pouvoirs publics quand ils encouragent l'utilisation d'aliments bio dans les cantines, ce dont rend compte Guillaume Bodin dans son documentaire *Zéro phyto, 100 % bio*, à l'affiche au cinéma. On apprend ainsi qu'il n'est pas utopiste de dépasser les 20 % d'ali-

ments bio dans les cantines : « J'ai voulu montrer qu'on peut aller beaucoup plus loin avec 70, 80, et même 100 % de bio, comme à Mouans-Sartoux ou à Barjac », explique-t-il.

À Paris, dans le V^e arrondissement, les enfants mangent à plus de 70 % bio et, pourtant, le prix de revient est tout à fait compétitif, voire en dessous de la moyenne. Les repas sont cuisinés sur place, avec des produits si possible locaux, et les achats sont réalisés directement auprès des différents producteurs : éleveurs, agriculteurs, maraîchers... À des coûts calculés à la fois pour un prix de revient des repas le plus bas possible, mais également pour que les producteurs vivent dignement de leur travail. Toute la nourriture ou presque vient de France, via un circuit court, directement du producteur au

consommateur. Dans ce cadre, on n'achète pas 200 cuisses de poulet ou quelques centaines de steaks, par exemple, mais des animaux entiers.

50 % d'ici 2022

Les parents ont leur mot à dire et peuvent consulter les élus locaux, les encourager à s'y pencher sérieusement le plus rapidement possible. Lors des états généraux de l'alimentation fin 2017, Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture, a d'ailleurs confirmé l'un des objectifs de la campagne présidentielle d'Emmanuel Macron : 50 % de produits bio dans les cantines d'ici 2022. SOPHIE LACOSTE ■

par Sophie Lacoste

