

Un suivi obligatoire des produits bio, de qualité et de proximité dans les cantines scolaires

La proposition

Au-delà des bonnes intentions, qui se sont multipliées sur ce sujet ces dernières années, le plus urgent, avant de fixer des objectifs, est de pouvoir mesurer et contrôler leur mise en œuvre. C'est pourquoi il est prioritaire dans un premier temps de rendre obligatoire dans les cantines scolaires un suivi systématique, public et transparent de l'utilisation de ces produits.

Les parents d'élèves pourront ainsi connaître les produits utilisés sur la base de trois grandes catégories : les produits bio, de qualité et de proximité. Ce suivi permettra en outre de développer vis-à-vis des élèves une pédagogie de l'alimentation.

Une fois mis en place, ce système constituera une incitation très forte pour faire des progrès et généraliser ces aliments.

L'exposé des motifs

La fixation dans ce domaine d'objectifs plus ou moins contraignants n'est pas une nouveauté. Une lettre de 2009 du Premier ministre aux ministres et aux collectivités fixe, sur la base du Grenelle de l'environnement, un objectif de 15% de produits biologiques en 2010 (20% en 2012) et pour une part identique, de produits saisonniers, de qualité et à faible impact environnemental.

La récente loi « égalité citoyenneté » de 2016 impose dans la restauration collective 20% de produits bio et 40% de produits « sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes [...] de produits provenant d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits » (article 192). Cette obligation applicable à partir de 2020 n'est pas assortie de sanction et vient d'être annulée par le Conseil constitutionnel.

Plus de 6 millions d'élèves mangent à la cantine, soit deux fois plus que dans les années 1970. Il y a donc un véritable enjeu sanitaire autour de la qualité et de la provenance de ce que les enfants mangent tous les jours. Les collectivités territoriales sont responsables de l'organisation du service de la restauration scolaire en fonction de la réglementation.

Les produits bio représentent 3,2% des achats de la restauration collective en 2015, même s'ils atteignent près de 20% dans certaines agglomérations et si la croissance annuelle de ce marché est rapide. Si les parents d'élèves sont généralement informés du détail des menus, ils ne le sont que très rarement, ou en termes très généraux, sur l'origine et la qualité des produits achetés.

Les modalités de mise en œuvre

Le décret du 30 septembre 2011 précise seulement que les gestionnaires tiennent à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, et qu'ils sont tenus d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas. L'arrêté du 30 septembre 2011 sur ce sujet rentre dans le détail sur la taille de portions des plats mais n'indique aucune règle supplémentaire de transparence et de suivi. Des initiatives ont été prises (ex : programme national pour l'alimentation, classes du goût, etc) mais sont restées ponctuelles.

Ce dispositif suppose un nouveau décret. Ce texte pourrait être accompagné d'une charte de référence concertée au plan local entre les différentes parties prenantes permettant de classer les produits. Ceci permettrait ainsi de les identifier dans chaque menu. Les établissements scolaires respectant cette charte se verraient décerner un label d'« établissement exemplaire pour l'alimentation des enfants ».