

Nous allons au-delà de la production purement « **Bio** » (cf. article ci-dessous du 2 mars 2020 de Ouest-France). Ainsi, la **cantine scolaire** de Mesquer bénéficie du label de qualité « **Resto Responsable** ». Ce qui signifie que nous tenons compte de l'approvisionnement en produits **Bio, durables** et également de **proximité** avec 70% de produits locaux dans l'assiette de **nos enfants**.

Enfin, nous luttons **contre le gaspillage** et pour la **réduction des déchets** dans ce cadre.

100 % de bio à la cantine ? « Il y a un frein logistique »

Entretien

Céline Girault, directrice
du groupement des Agriculteurs
biologiques de Loire-Atlantique.

Des candidats aux municipales à Nantes promettent du 100 % bio à la cantine. C'est possible ?

Aujourd'hui, non. Même si la Loire-Atlantique est un département qui compte beaucoup d'agriculture bio, avec 1 100 fermes qui produisent du bio. C'est aussi le département qui produit le plus de lait bio : 75 millions de litres.

Mais il ne suffit pas de produire, il faut que ça s'organise. Et actuellement, il y a un frein logistique à fournir la restauration scolaire. Pour résumer : en termes de volume, pas de problème. Le souci, c'est l'organisation.

Qu'est ce qui freine ?

Il faut repenser les outils de transformation, de stockage. Par exemple, on produit du lait en quantité, mais nous ne sommes pas équipés pour le transformer en beurre ou fromage à grande échelle.

Il faut aussi que les producteurs développent leur production pour répondre au marché de la restauration collective, qu'ils produisent peut-être moins de légumes différents mais en plus grand volume. Or, la monoculture, en bio, ce n'est pas possible. Ça signifie qu'il faut peut-être mutualiser avec d'autres producteurs.



Le contenu, mais aussi le contenant, sont désormais l'objet de toutes les attentions dans la restauration scolaire.

PHOTO : ARCHIVES

La priorité ? Continuer de donner envie aux producteurs de se tourner vers le bio. Et aider la filière locale à investir dans des moyens de transformation, de stockage, d'approvisionnement sans reprendre les schémas des filières très industrialisées.

De l'autre côté de la chaîne, il faut aussi que les cuisiniers reviennent leur façon de faire, qu'ils repensent leurs menus, trouvent un intérêt à travailler de nouveaux produits. On pourrait imaginer que dans une cuisine centrale, il y ait un spécialiste de plats, un spécialiste des desserts... Mais ça demande des moyens, davantage de personnels.

Proposer du bio et du local ne restreint pas les choix ?

En Loire-Atlantique, on a un atout : une production très diversifiée. On

sait tout faire : toutes les viandes, tous les légumes. On produit des pommes, des kiwis, des fraises... sans problème.

Le bémol, c'est sur les céréales : le département n'est pas un gros producteur car il y a beaucoup de zones humides. Mais on en produit quand même de plus en plus. Quant aux légumineuses, toute une filière se met en place depuis quelque temps.

Donc du 100 % bio dès l'année prochaine, c'est utopique ?

C'est un chantier énorme. Il faut bien un mandat entier pour atteindre cet objectif.

Recueilli par
Yasmine TIGOË.