

Issy-les-Moulineaux

# Les écoliers goûtent au bio

**D**U CAMEMBERT? Oui, mais du bio. Ce midi, les petits Issy-séens des 29 écoles maternelles et élémentaires de la ville auront droit à un fromage issu de l'agriculture biologique. Et, jusqu'à la fin de l'année scolaire, ils trouveront une fois par semaine dans leur assiette un fruit, une compote ou un laitage estampillé AB. « Cela représente 5 % des menus, explique Philippe Knussmann, adjoint au maire chargé de l'éducation. Notre volonté est d'arriver à 50 % d'ici à 2014. Cet objectif fait d'ailleurs partie du cahier des charges de l'appel d'offres qui sera lancé dans quelques semaines, puisque notre contrat avec l'opérateur actuel arrive à son terme. » La municipalité, qui proposait déjà aux enfants des produits labellisés, a donc décidé de passer au bio en douceur, comme d'autres villes du département, à l'image de Boulogne-Billancourt et Rueil-Malmaison qui ont initié cette démarche l'an passé. De quoi répondre à une véritable attente des parents mais aussi aux conclusions du Grenelle de l'environnement qui fixent à 20 % en 2012 la part des produits biologiques dans la restauration collective publique.

## Un surcoût de 33 000 €

Reste à régler la question du financement. Car l'introduction du bio a un coût. « Pour un produit par semaine, il est de 0,10 € par repas, avance Philippe Knussmann. Cela représente 33 000 € d'ici la fin de l'année, que la municipalité va prendre en charge. Les tarifs seront ensuite ajustés en 2010. » Un surcoût qui pourrait être limité, selon les parents de la FCPE qui militent en faveur du bio à la cantine depuis de longs mois. « Nous avons présenté de nombreux documents à la mairie en prenant exemple sur d'autres villes, souligne Sandra Filipovic, de cette fédération. Pour minimiser les coûts du bio, la meilleure solution serait de réduire la quantité de viande. » Pour cette maman de deux enfants scolarisés à Issy, il ne suffit pas d'introduire le bio dans les assiettes, il faut également faire la promotion d'une agriculture



Sur les plateaux de la cantine, les produits issus de l'agriculture biologique font leur apparition. (LP/PHILIPPE LAVIEILLE.)

## « S'inscrire dans une dynamique »

**VINCENT POIZAT,**  
parent à Rueil, créateur du blog Ma cantine bio

**M**EMBRE de la Fédération de parents d'élèves de l'enseignement public (Peep) à Rueil-Malmaison, Vincent Poizat participe également à la commission cantine destinée à suivre les menus proposés aux enfants de la ville. En novembre dernier, il décide de créer un blog intitulé Ma cantine bio pour recenser les initiatives en France. « Introduire un produit bio par semaine n'a pas grande utilité, lâche-t-il d'emblée. Ce qui est intéressant c'est de s'inscrire dans une dynamique avec une montée en puissance à chaque rentrée. »

### Une dimension nutritionnelle et écologique

Le meilleur élève en la matière est la ville de Saint-Etienne, qui affiche cette année 50 % de produits bio dans ses menus, et ce sans augmentation des tarifs. A Rueil, la ville propose un menu entièrement bio par mois ainsi qu'un produit par semaine et l'objectif est d'atteindre les 20 % de bio pour la rentrée prochaine. Une progression qui ne doit selon lui être freinée par l'étude anglaise publiée cet été et qui remet en question les bienfaits du bio pour la santé. « Ces conclusions sont plus que discutables. Le pain bio par exemple est forcément plus riche en nutriments car la farine est beaucoup moins raffinée que du pain classique. » Reste la dimension écologique qu'il faut selon lui aussi mettre en avant auprès des petits.

A.-S.D.

raisonnée. « Il faut réfléchir de façon globale à l'alimentation de nos enfants en diminuant les protéines animales, puisque c'est prouvé, nous en consommons trop, souligne-t-elle. Si on remplace la viande par des cé-

réales bio, ne serait-ce qu'une fois par semaine, il n'y aurait pas de surcoût, ou alors très faible. » Alors, à quand le tofu à la cantine ?

ANNE-SOPHIE DAMECOUR