

Un menu qui fait école

SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE Depuis un an, Biarritz applique le programme 2foisBON dans ses cantines. L'initiative porte ses fruits : elle protège autant la planète que la santé

VÉRONIQUE FOURCADE
v.fourcade@sudouest.fr

L'alimentation et la production agricole sont des composantes essentielles dans la Semaine européenne du développement durable, qui commence mercredi 30 mai (lire aussi en page 18 g). Parmi les initiatives remarquables, celle des menus 2foisBON, née en 2015 à Toulouse, est en train de faire école (lire par ailleurs).

À Biarritz par exemple. Depuis un an, les cantines des écoles publiques de la ville servent, tous les quinze jours, ce type de repas. « Il est bon une fois pour celui qui le mange et une deuxième fois pour la planète », résume Sylvie Claracq, adjointe à l'éducation, qui a fait intervenir l'association toulousaine Synethic, instigatrice, en 2016, de cette opération.

Le contenu de l'assiette est composé d'aliments bio et locaux. Les fruits et légumes sont de saison et les quantités de protéines animales sont réduites.

Thierry Lagarde, le chef de la cuisine centrale, peut calculer, pour chacun des menus 2foisBON, son empreinte carbone et comparer l'économie réalisée par rapport à un menu classique.

Bio et circuit-court

« Ces jours-là, la totalité du repas est en bio ou en circuit court, mais nous en intégrons chaque jour. On arrive à une moyenne de 20 % de bio et 25 % de produits locaux. » Soit un total de 45 % actuellement et l'objectif de dépasser les 50 % d'ici la fin de l'année.

Cette petite révolution dans la restauration collective a été rendue possible par un changement dans la passation des marchés publics. « Les critères de choix des fournis-



Le bio et local, introduit dans les cantines de Biarritz en 2009, constitue désormais 45 % des aliments servis aux écoliers dans les cantines. PHOTO ILLUSTRATION NICOLAS LE LIEVRE

Création d'une légumerie : on pourra, à la rentrée, y préparer de A à Z les légumes frais

qualité des produits sont prises en compte. »

Cette démarche a conduit à la création d'une légumerie au sein de la cuisine centrale : on pourra, à la rentrée, y préparer de A à Z les légumes frais et réduire l'utilisation de produits prélevés. Sylvie Claracq

étaient essentiellement axés sur le prix », note Fanny Nasra, la fonctionnaire responsable du service enseignement pour la Ville. « Désormais, la provenance et la qualité des produits sont prises en compte. »

res étaient essentiellement axés sur le prix », note Fanny Nasra, la fonctionnaire responsable du service enseignement pour la Ville. « Désormais, la provenance et la qualité des produits sont prises en compte. »

Moins de gaspillage

« Nous sommes aussi sur ce créneau. Début 2017, nous avons conduit une campagne dans trois écoles en pesant la nourriture inutilisée. Les déchets représentent, en poids, 22 % de ce qui sort de la cuisine. La moitié de ces 22 % vient des repas préparés, mais non servis. Ce qui est laissé dans les assiettes par les enfants représente 13 % »

Aujourd'hui, les services travaillent sur deux axes : la gestion des inscriptions au repas, afin de coller au plus près à la réalité des

Du champ à l'assiette

En 2016, le Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques a lancé, avec l'Association des maires, l'opération Manger bio et local à la cantine. Ce projet est, lui aussi, mis en valeur en cette Semaine du développement durable.

Il concerne 12 communes, six en Béarn et six en Pays basque, qui bénéficient d'un accompagnement et de formation en matière d'approvisionnement local, lutte contre le gaspillage alimentaire et actions éducatives.

On peut citer les écoles de Briscous qui ont rendez-vous les jeudi 31 et vendredi 1^{er} juin. Les enfants et les agriculteurs ou maraîchers discuteront des produits, du champ à l'assiette.

besoins sans imposer de complication pour les familles et la valorisation, par recyclage ou compostage, des restes.

« Pour renforcer ce travail autour d'une alimentation de qualité et

respectueuse de l'environnement, la Ville prépare un projet alimentaire territorial qui permettra d'avoir recours, plus encore, aux produits bio, locaux et de moins gaspiller. »

« Adopter la démarche est un premier pas »

RESTAURATION Ces menus 2foisBON sont également servis en entreprise, dans les hôpitaux ou encore, dans les administrations

L'opération 2foisBON a été lancée auprès des opérateurs de restauration collective, que ce soit en milieu scolaire, en entreprise, dans les administrations, ou les hôpitaux, pendant la Semaine du développement durable 2016.

Depuis, plusieurs établissements se sont engagés en signant une charte. Ils sont accompagnés par l'association Synethic pour adopter ces nouvelles pratiques professionnelles et pour sensibiliser les convives à ces nouveaux modes de consommation. Un kit d'accompagnement est aussi mis à disposition pour aider à l'élaboration des menus bas carbone. Tout ceci est entièrement gratuit.

Jean-Baptiste Ortega, qui intervient auprès des cadres de restauration collective qui le sollicitent, cite Biarritz en exemple : « La vitrine, c'est la

préparation d'un repas pendant la Semaine du développement durable, mais bien évidemment, on ne veut pas seulement faire de l'affichage, du "greenwashing", comme on dit. Adopter la démarche, à un rythme plus ou moins régulier, c'est un premier pas. Deux fois par mois, c'est vraiment encourageant. »

En 2017, 96 000 repas 2foisBON ont été servis lors de la journée du jeudi 1^{er} juin. Cela représente 200 tonnes de CO2 économisés soit l'équivalent de 400 allers-retours Toulouse-Paris en avion. Pour l'année 2018, l'objectif est la distribution de 200 000 repas bas carbone avec une participation de 50 établissements de la restauration.

V. F.

www.2foisbon.fr



En étendant la démarche du 2foisBON, le but est aussi de réduire l'empreinte carbone. ILLUSTR. É. D.