

Publié le 02/01/2018 à 07:42, Mis à jour le 02/01/2018 à 10:50

# 50 % de bio dans les cantines : l'Ariège s'engage

## La Santé près de chez vous

[S'abonner](#)



Éric Wyon, producteur de fromages de chèvre et Magali Ruello, chargée d'intégrer du bio dans les cantines collectives, se préparent pour relever le défi des 50% de bio dans les assiettes des écoles de l'Ariège./ Photo DDM, Morgane Malaterre.



Alors qu'une loi pour intégrer 50 % de produits bio et locaux dans la restauration scolaire d'ici à 2022 est prévue, les membres du Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (Civam) de l'Ariège se penchent déjà sur le sujet.

«50 % de bio dans les assiettes des cantines scolaires, oui c'est possible en Ariège. Le département a les capacités à servir ces volumes», affirme Magali Ruello, chargée de mission pour intégrer le bio dans les cantines collectives au Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (Civam) de l'Ariège.

La loi prévoit 50 % de produits bio et locaux dans les restaurations scolaires. La cantine centrale du Séronais en est l'exemple puisque 50 % de ses repas sont déjà bio depuis 10 ans. Il en est de même pour la cuisine scolaire de Pamiers qui avoisine déjà les 60 % de bio dans ses assiettes. Massat a aussi sauté le pas. Tandis qu'à Pamiers, le lycée Pyrène tend à servir plus de produits bio depuis janvier.

**«Manger bio à la cantine augmente peu le prix du repas»**

«Le bio n'est pas plus cher si on prend le temps de mieux composer ses repas. On peut prendre 4 produits de qualité et sans gaspiller plutôt que 5 de moins bonne et en jeter», explique Magali Ruello. Et pour cause : «A la cantine du Séronais, le repas est de 3,70 € pour les parents des enfants», indique Éric Wyon, le vice-président du Civam09. Soit 5 centimes de plus qu'un repas sans produit bio contre 15 centimes de différence lorsque la cantine de La Bastide-de-Sérou s'est mis au bio. «Manger bio à la cantine augmente peu le prix du repas», note Éric Wyon.

Cependant, «Local est un bien grand mot», souligne Éric Wyon, le vice-président du Civam09. Il est en effet difficile de savoir si un produit est local : «80 % des porcs élevés en Ariège sont nés en dehors du département. C'est sans compter le bétail nourri avec des graines du Brésil», ajoute-t-il. Éric Wyon en est convaincu : «Consommer local n'est pas gagné. D'autant plus que malgré de la bonne volonté, la diversité des produits risque d'être limitée, par exemple l'Ariège produit beaucoup de poires et de kiwis. Si l'on souhaite des fruits différents, il faudra en importer de d'autres départements.»

«Pour que ça marche il est nécessaire de revoir les habitudes de fonctionnement du personnel de chaque cantine au cas par cas», insiste Magali Ruello. «Par exemple il faut réapprendre à éplucher des pommes de terre qui ne sont pas prédécoupées à l'achat. Ça prend plus de temps», explique Éric Wyon. Ce travail qui se fait «à petits pas» emmène Magali à douter de la faisabilité d'ici 4 ans : «2022, c'est trop court comme délai.» «La loi accélérera peut-être la prise de décision des collectivités mais le temps nécessaire pour revoir le fonctionnement des cuisines reste unique et donc imprévisible», ajoute Magali Ruello.

Le délai quel qu'il soit n'efface cependant pas la réalité du territoire de montagne. La source, une association d'éleveurs en Ariège, et les plateformes Ariège Pyrénées, et Resto bio, transporteront les produits vers les cantines. «Or, fournir dans des zones retirées risque de ne pas être intéressant économiquement», soulève Éric Wyon.

## **18 % de la surface agricole du département est biologique**

Avant la création de l'Occitanie, l'Ariège était le premier département bio de la région Midi-Pyrénées.

[Accédez à 100% des articles locaux à partir d'1€/mois](#)

Avec ses 422 fermes biologiques, 18 % de la surface agricole du département est biologique. De la maternelle au lycée, l'agriculture biologique en Ariège sert 16 000 repas scolaires par jour. Si l'objectif de passer à 50 % de produits bio et locaux dans la restauration collective d'ici à 2022 se confirme par une loi en 2018, 13 000 € par jour reviendront à l'ensemble des agriculteurs, de quoi dynamiser l'économie agricole du département.

Cette augmentation du bio dans les assiettes des enfants répondra surtout à une réelle demande de leur famille. «En Ariège, 80 % des parents demandent du bio dans les cantines scolaires», remarque Magali Ruello, chargée de mission pour intégrer le bio dans les cantines collectives au centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) de l'Ariège.

Morgane Malaterre