



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## LES PRODUITS (SIQO, BIO, LOCAUX, DE SAISON)

Impossible de parler d'alimentation ni de restauration sans parler des produits, puisque ce sont eux qui au final seront ingérés par les convives. La qualité de notre alimentation dépend grandement des qualités intrinsèques des produits, intimement liées à leur mode de production. Devant la gigantesque diversité de l'offre, il convient d'apporter quelques éclaircissements pour nous aider à faire un choix éclairé.

**Les SIQO, (signes officiels de qualité) :**

### Les principes

- Une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs
- Des conditions de production strictes validées par l'État
- Des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

### Une garantie officielle pour les consommateurs

- garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP)
- garantie de la qualité supérieure (Label rouge)
- garantie d'une recette traditionnelle (STG)
- garantie du respect de l'environnement (Agriculture biologique)

AOC, Appellation d'origine contrôlée



AOP, Appellation d'origine protégée



IGP, indication géographique protégée



STG, spécialité traditionnelle garantie



Label Rouge



Pêche durable / MSC :





# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## Agriculture biologique :



L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, utilisés notamment par l'agriculture industrielle et intensive depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, les organismes génétiquement modifiés par transgénèse, et la conservation des cultures par irradiation. La fertilisation du sol et la protection des plantes doivent donc être assurées par d'autres méthodes. Les motivations des agriculteurs et des consommateurs peuvent être de meilleurs revenus, une meilleure santé au travail, la protection de l'environnement ou des produits perçus comme plus sains. L'élevage d'animaux des fermes biologiques doivent respecter des conditions de vie plus respectueuses du bien-être animal que l'agriculture traditionnelle. Les produits de l'agriculture biologique sont rigoureusement contrôlés à toutes les étapes, de leur production à leur distribution en passant par leur transformation. Ces produits sont donc, comme le démontrent de nombreuses études, ceux qui présentent le moins de résidus de produits de synthèse et d'antibiotiques (pour la production animale). Les études scientifiques démontrent également que la valeur nutritionnelle des produits bio est significativement supérieure à celle des produits conventionnels. (*étude Nicot/ INRA 2015 et D. Lairon / INSERM étude « BIO NUTRINET »*)

## Les labels privés:



### Bleu blanc Cœur

Le label privé « Bleu Blanc Cœur » n'entre pas dans les signes officiels de qualité, pour autant, il présente un intérêt nutritionnel indéniable en proposant des produits naturellement enrichis en oméga3 (90% de la population française présente un déficit en oméga3) et résulte d'une démarche scientifique appuyée par un système de contrôle sérieux.

Il existe également une foule de labels privés et locaux qui le plus souvent procèdent d'une démarche commerciale de mise en valeur (produit de l'année, produit du terroir, etc...), mais qui le plus souvent, n'apportent pas de garantie sur la qualité des produits. Il convient d'être prudent quant à ces nombreux labels et de prendre le temps de se renseigner sur leur cahier des charges, leur mode de contrôle et sur les garanties qu'ils proposent.

Enfin, les produits ne présentant aucun label sont réputés issus de modes de productions et circuits dit « conventionnels ». Cela ne signifie pas forcément qu'ils sont de moindre qualité mais simplement qu'ils ne s'adossent à aucun système de contrôle et de garantie. La démarche de consommation et d'utilisation éclairée de ces produits consiste donc à connaître le producteur et ou le transformateur, ce qui implique un achat local et ou en circuit court.



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## **Les produits locaux :**

Il n'existe pas de définition pour le caractère « local » d'un produit... Est-ce la commune, le département, la région, le pays ? Il appartient à chacun de définir clairement quel périmètre il entend accepter comme local.

Il faut également raisonner en termes de capacité de production d'un périmètre donné : chaque région est plus ou moins productrice de certains types de produits et moins ou pas du tout d'autres. Il est donc exclu et utopique d'espérer se fournir exclusivement de manière locale. Dans la même idée, la plupart des produits exotiques de base (thé, café, cacao, vanille, sucre de canne, etc) ne pouvant pas être produits sur notre territoire, il faut bien concéder quelques achats non locaux.... En revanche il est logique de toujours privilégier le choix du local pour tout ce qui est effectivement produit sur notre territoire. On pourra alors logiquement bénéficier de produits plus frais ayant moins voyagé et à priori récoltés à maturité (pour les fruits et légumes). L'achat local participe à l'économie circulaire du territoire et respecte mieux notre environnement en limitant le transport. Attention cependant, le caractère local d'un produit ne garantit en rien sa qualité. Ainsi, un produit bio ayant poussé à 500km de nous aura un impact environnemental plus faible et une valeur nutritionnelle supérieure au même produit conventionnel qui aura poussé à 1KM... le mode de production étant bien plus impactant que le transport pour l'empreinte écologique et primordial en ce qui concerne l'impact santé. L'achat local prend tout son sens quand il permet à l'acheteur de connaître les modes de production et les pratiques des fournisseurs.

## **Les produits de saison :**

L'achat local va souvent de paire avec « produit de saison ». Par exemple : notre territoire produit des tomates de juin à octobre ; il nous faut donc apprendre à nous passer de tomates en dehors de cette période et profiter des 5 mois de productions pour mettre à l'honneur ce produit de saison et du terroir. Travailler des produits de saison comporte plusieurs avantages : En sa pleine saison, chaque produit est au meilleur de sa qualité et également à son prix le plus bas. Le fait de suivre les saisons nous oblige également à apporter plus de variété dans notre offre alimentaire. Il est vrai que la période été/automne est bien plus riche en diversité que la période hiver/printemps et cela demande quelques efforts d'adaptation et de créativité qui sont à la base de notre métier. Il ne faut pas oublier que la saisonnalité ne s'applique pas exclusivement qu'aux fruits et légumes, les fromages et les poissons, par exemple, ont eux aussi leurs saisons. En résumé, il est recommandé de privilégier au maximum les produits de saison, ils sont moins chers et de meilleure qualité qu'hors saison et ils sont en général disponibles localement.