



"Si demain le PS arrivait au pouvoir, la note de la France serait dégradée dans les 15 jours."

LE MINISTRE DES RELATIONS AVEC LE PARLEMENT, PATRICK OLLIER, HIER.

Agenda

DROGUE. Le rapport de la mission d'information parlementaire sur les toxicomanies est présenté à l'Assemblée.

CH@T. Primaire au PS, multiplication des candidatures à droite, remaniement... Posez toutes vos questions à Christian Jacob, le chef de file des députés UMP.
À PARTIR DE 12 HEURES SUR METROFRANCE.COM/JACOB

...sont minimes, note Jérôme Fourquet, de l'Ifop. La crise de la bactérie *E. coli*, et les soupçons sur les concombres bio puis sur les graines germées ont écorné l'image de ce label. Les consommateurs ne sont plus que 50 % à faire confiance à l'appellation, contre 70 % en 2008. Mais le principal frein est surtout financier : 93 % des Français trouvent les produits issus de l'agriculture biologique

ANNE-AËL DURAND
WWW.METROFRANCE.COM

L'interview de Serge Orru sur metrofrance.com/orru

Trop cher mais réclamé par les cantines

Les produits bio sont :

■ OUI ■ NON

Trop chers	93 %	7 %
Pas assez d'informations sur leurs avantages et leurs inconvénients	81 %	19 %
Pas assez variés	56 %	44 %
Difficiles à trouver	29 %	71 %
Suffisamment présents dans les cantines	27 %	73 %

MÉTHODOLOGIE

Etude réalisée auprès d'un échantillon de 1 009 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée). Les interviews ont eu lieu par questionnaire auto-administré en ligne, du 15 au 17 juin 2011.

Tous les jours au menu des écoliers

Betteraves rouges, pâtes au poulet et abricots... C'est le menu 100 % bio servi hier aux 65 élèves de l'école bilingue Living School, à Paris. Autour des petites tables, les enfants savourent en toute connaissance de cause. "Il n'y a pas de produits chimiques, c'est bon pour la planète et pour la santé", explique Elmar, 8 ans, qui mange aussi du bio chez lui. Tiber, 7 ans, a "aimé les pâtes, mais les betteraves, bof". A la fin de chaque repas, les enfants lèvent la main pour donner leur avis sur le menu. Lundi, c'était ravioli... mais au tofu ! Les enfants apprécient aussi les fruits frais, les lentilles corail ou la purée de brocolis. "Ces questionnaires de satisfac-



NICOLAS RICHOFFER/METRO

► A la cantine de l'école Living School.

"Il faut changer de fournisseurs, cuisiner des légumes oubliés, c'est un gros effort."

CHLOÉ TERRIER, RESPONSABLE À L'ÉCOLE LIVING SCHOOL

tion servent à valider ce qui plaît. Comme ça, on a divisé par deux les déchets", explique Chloé Terrier, responsable administrative de Living School. Pas question de gaspiller, même si une partie des restes est récupérée dans un lombricomposteur.

Depuis septembre 2009, cette école privée propose des repas issus de l'agriculture biologique (à 80 %) ou du commerce équitable.

Huit autres écoles privées participent au programme Nos cantines pour la planète, lancé par le cabinet Utopies. Pour ne pas exploser la facture, les menus ont été repensés : pas de viande le jeudi, des repas sans entrée ou sans fromage... Le prestataire, RCG, filiale de Sodexo, a dû s'adapter. "Il faut changer de fournisseurs, cuisiner des légumes oubliés, c'est un gros effort", souligne Chloé Terrier. Les familles paient 7 euros par repas, soit 2 euros de plus qu'avant. Des tarifs encore supérieurs à ceux des écoles publiques. Le Grenelle de l'environnement a fixé pour objectif 20 % de bio dans les cantines en 2012. En 2010, on en était à 1,8 %. ● A-A-D