

"On ne dévisse pas les
gènes. Et pourtant..."
Béatrice Bédaride - Il faut commencer avec nous



Mis à jour 28-06-2011 18:09



Elvire et Tiphaine, élèves de Living School, apprécient les abricots bio servis à la cantine. Photo : Nicolas Richoffer/Metro

Une cantine tout en bio

L'école Living school propose des menus 100% responsables à ses élèves. Reportage

Betteraves rouge, pâtes au poulet et abricots... C'est le menu 100% bio servi hier aux 65 élèves de l'école 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.

Ravioli au tofu

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.

Moins de gaspillage

"Ces questionnaires de satisfaction 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 récupéré dans un lombricomposteur.

Neuf écoles engagées

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.

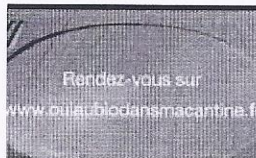
Un effort pour s'adapter

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 Sodexho, a dû s'adapter. "Il faut changer de fournisseurs, cuisiner des légumes oubliés, c'est un gros effort", souligne Chloé Terrier.

Un surcoût de 2 euros

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%.

ET AUSSI



- Oui au bio dans ma cantine !
- "Il y a complémentarité entre des démarches locales, bio et équitable"
- Trois raisons pour demander des cantines bio

SONDAGE

Vous et Laure Manaudou

Pensez-vous que Laure Manaudou a ses chances pour les J.O. de 2012 ?

Oui

Non

1279 personnes ont déjà voté

CHATS

Christian Jacob : "Un remaniement, ce n'est ni un loto ni le PMU"

CULTURE

Anne-Ael Durand

anneael.durand@publications-metro.fr

Metrofrance.com

Metro du
25/06/11