Offrir aux enfants des repas écologiques et bon marché

La cantine comme lieu de lutte

Les remous provoqués par l'introduction, en janvier dernier, de repas végétariens dans les cantines de Lyon ont placé la restauration scolaire sous les feux des projecteurs. Mais les questions liées à ce secteur d'activité très rentable s'étendent bien au-delà de la nourriture carnée ou même du label « bio ». Libérée de sa dépendance aux industriels, la cantine pourrait devenir une station d'essai du « bien-manger ».

Par Marc Perrenoud et Pierre-Yves Rommelaere *

Depuis qu'elle est mise en scène par la télé-réalité, la cuisine s'est ennoblie au point de devenir une pratique distinctive. Les cuisiniers-vedettes, présentés comme des créateurs, des individus singuliers et inspirés, s'expriment en revisitant des mets devenus des œuvres d'art. À l'autre extrémité de l'espace social et symbolique, la cantine scolaire semble condamnée à la médiocrité. Elle représente la cuisine publique, par opposition à la haute cuisine. Des repas bon marché, à menu unique, nourrissant non pas des clients mais des usagers qui n'ont guère le choix d'aller ailleurs : des élèves de toutes origines sociales. Les enfants sont-ils condamnés à manger de mauvais produits mal préparés ?

Dans tous les établissements scolaires de France, les chefs de cantine ont le droit et le pouvoir de proposer à leur direction des fournisseurs locaux qu'ils ont choisis au lieu de s'en remettre aux industriels de l'agroalimentaire. Bien sûr, la restauration scolaire relève d'une activité encadrée : des diététiciens participent à l'élaboration des menus selon les principes de l'équilibre alimentaire. Ils arbitrent entre les produits et saveurs plébiscités par les enfants et des pratiques nutritionnelles vertueuses.

Ailes de poulet ou bâtonnets de poisson panés, pâtes au fromage râpé, mousse au chocolat : on sait que les mets favoris des petits mangeurs correspondent souvent à ceux qu'ils consomment à la maison, où leurs parents n'ont pas toujours le temps, l'énergie ou les moyens de diversifier et d'équilibrer les menus. Ces plats domestiques s'avèrent souvent trop gras, trop salés ou trop sucrés, afin de compenser le manque de goût des produits de base, issus de l'industrie agroalimentaire. Leur composition révèle une saturation d'additifs, de conservateurs, d'exhausteurs de goût, de gommes et de gélatines, destinés à prolonger leur durée de consommation et à améliorer leur aspect. Habitués – socialisés, même – à ces excès glucidiques et lipidiques, les enfants en redemandent. C'est ainsi que, chez certains, le surpoids voire l'obésité se combinent à des carences nutritionnelles (antioxydants, acides gras polyinsaturés) (1).

Faire vivre le tissu agricole local

Confrontés à ce problème de santé, les industriels du secteur, la main sur le cœur, créent des labels, signent des chartes et des engagements publics avec des élus. Le site Cantines responsables, par exemple, propose un programme de formation, des webinaires sur la *« transition alimentaire »* et un lien vers le magazine professionnel *L'Autre Cuisine*. Chacune de ses pages évoque l'action désintéressée d'une association qui ambitionne de promouvoir le *« service public »* et les *« dimensions sociale et durable »* dans la restauration collective. Mais une recherche un peu plus poussée révèle que le magazine professionnel comme le site Internet ont pour mécènes les groupes industriels (Elior et Sodexo, notamment) qui dominent le marché. Un travail de communication et de marketing installe la confusion en jouant sur les mots : parler de *« qualité »* et de *« durabilité »* pour ne pas aborder l'agriculture biologique, évoquer le *« local »* en l'appliquant à la France entière plutôt qu'à de vrais circuits courts *(« C'est français, c'est local ! »),* revendiquer une *« cantine responsable »*…

La restauration scolaire pose des questions inextricablement sanitaires et environnementales. D'une part, la production intensive appauvrit les sols, pollue et limite la biodiversité. D'autre part, la spécialisation de certains pays dans une monoculture à bas coût (la Roumanie pour le champignon de Paris, la Nouvelle-Zélande pour l'agneau, par exemple) entraîne un ballet incessant de porte-conteneurs, d'avions et de camions à travers le monde, l'Europe et la France. Il s'agit de choisir entre une production industrielle qui nécessite un transport routier aussi long que polluant et une production locale et artisanale.

Très loin du ripolinage en vert des menus, des diététiciens et des cuisiniers recourent à des circuits locaux. En prise directe avec les usagers – les élèves, avec qui l'on peut discuter – et avec des fournisseurs qu'ils connaissent et qu'ils ont choisis. Au collège Joseph-Anglade de Lézignan-Corbières (Aude), par exemple, les légumes proviennent d'une association de réinsertion sociale qui cultive des jardins potagers à la sortie de la ville. Aller chercher dans sa région des producteurs fiables constitue une première étape, mais cette démarche ne prend vraiment sens que si elle s'articule à un travail en cuisine. En utilisant des produits locaux, de saison, si possible bio, on donne à manger des préparations beaucoup plus saines que les produits usinés par les industriels à partir, par exemple, de poulets élevés en batterie à des milliers de kilomètres, gavés d'antibiotiques et abattus à cinq semaines, ou même que des produits estampillés « bio » (yaourts ou compotes), mais issus eux aussi de l'industrie, surdosés en sucre et non locaux. C'est donc bien le fait de transformer sur place un produit de base, de le cuisiner, qui permet de maîtriser les coûts et de conserver un repas à moins de 2 euros.

Si les usages en matière de produits et d'approvisionnement restent cependant difficiles à infléchir, c'est parce que, avec près de quatre milliards de repas chaque année en France, la restauration collective représente un marché gigantesque aux rouages bien huilés. Celui-ci revêt une importance capitale pour les secteurs de l'industrie agroalimentaire et de la prestation de services aux collectivités, qu'il s'agisse de géants comme Sodexo ou Elior, spécialistes de la restauration d'entreprise à qui les collectivités locales peuvent choisir de déléguer le service public, ou d'autres industriels, comme Transgourmet ou Sysco, qui fournissent aux cuisiniers des cantines des plats préparés surgelés.

La loi Egalim d'octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » est issue de plusieurs années de concertation entre les pouvoirs publics et les industriels du secteur. Elle impose d'ici à 2022 (du moins était-ce la date avancée avant la crise sanitaire) une augmentation jusqu'à 50 % de la part de produits *« sous label de qualité »* servis à la cantine : appellation d'origine protégée (AOP) ou contrôlée (AOC), indication géographique protégée (IGP), Label rouge, agriculture biologique (AB), etc.

© DUSTIN JOYCE - BRIDGEMAN IMAGES

`DUSTIN JOYCE. – « Infected », 2018

On pourrait s'en réjouir. Mais le diable se niche dans les détails, et la position hégémonique des industriels n'est pas menacée. En effet, sentant le vent tourner, les champions de l'agroalimentaire développent depuis des années des gammes bio pour leurs laitages, certains légumes, etc. Tels yaourts fabriqués en Hongrie ou tels légumes produits dans des serres andalouses parcourent des milliers de kilomètres en camion pour arriver dans les assiettes, et proviennent de régions où le travail est fort mal rémunéré. Mais ils peuvent bénéficier du label « bio ». La loi Egalim ne menace pas les acteurs dominants du secteur, qui proposent déjà des solutions clés en main. On peut même se demander si elle ne va pas servir de prétexte aux pouvoirs publics pour supprimer des fonctionnaires territoriaux et abandonner tout le marché des cantines aux prestataires industriels, qui seront les seuls, dans les deux ou trois ans qui viennent, à pouvoir proposer massivement des offres bio et bon marché.

Pourtant, des cuisiniers et des diététiciens d'établissements scolaires font d'ores et déjà le choix d'aller chercher dans leur département des producteurs labellisés bio ou en cours de conversion. Dans toutes les régions de France, comme dans toutes les zones tempérées, il est possible de faire pousser une grande variété de fruits et de légumes et d'élever tous les animaux de boucherie. Avec des agriculteurs et des éleveurs qui proposent des produits de qualité et de saison, on peut en général trouver un accord sur des prix qui permettent à la fois aux paysans de gagner leur vie et aux cuisiniers de proposer des menus abordables pour les familles.

Là encore, tout se joue dans le travail en cuisine. Au lieu d'ouvrir des sacs de « poêlée paysanne » surgelée, l'équipe qui lave ses légumes, les épluche et les coupe elle-même se donne les moyens de servir aux enfants un repas confectionné sur place, à partir de bons produits, et de faire vivre le tissu agricole local. Choisir un éleveur puis découper, parer et cuire soi-même les viandes permet aussi de réduire les quantités de nourriture carnée au profit de la qualité, ce qui est là encore une nécessité écologique : quand la viande est plus goûteuse, on peut en mettre moins. Des repas bons, mais aussi bon marché ? C'est possible en supprimant les intermédiaires industriels, le coût du transport, et surtout en réduisant le gaspillage : 30 à 40 % des quantités servies dans les cantines françaises finissent à la poubelle.

Parmi d'autres cas en France, le travail de M. Jean-Marc Mouillac, en Dordogne, est exemplaire. Dans les années 2010, il a réussi à convertir l'école où il officiait comme chef cuisinier au 100 % bio et local en maintenant le coût du repas à 1,70 euro. Aujourd'hui employé par le département, il est formateur en cuisine de collectivité et intervient dans toutes les cantines du territoire. Il a suffi de la compétence d'une personne et d'un peu de volonté politique pour créer une fonction nouvelle, qui semble pourtant indispensable dans le secteur. Le but n'est pas de transformer les agents territoriaux des cantines en chefs étoilés ; mais, entre les assiettes de « création » et la production industrielle, il existe une place pour un artisanat de la cuisine de collectivité au service des usagers.

Outre ses dimensions sanitaire, environnementale et économique, la cuisine de collectivité revêt une importance culturelle. La commensalité, le fait de manger ensemble, c'est aussi la constitution d'une culture commune. Bien sûr, on peut louer les vertus de la nourriture exotique, l'ouverture qu'elle donnerait aux enfants. Mais, avant de faire traverser la planète à des aliments, on peut commencer par redécouvrir les plats traditionnels locaux. Queue et joue de bœuf dans un pot-au-feu, variétés de tomates anciennes, lentilles, fèves, choux : dans toutes les régions de France, on a accès à de tels produits locaux, souvent en bio, pour des prix modiques. Et pourtant, beaucoup d'enfants n'y ont jamais goûté et n'en ont même jamais entendu parler.

La mise en spectacle d'une haute cuisine qui utilise les techniques les plus complexes (siphon, cuisson sous vide, etc.) et les ingrédients les plus exotiques relève de ce qu'on pourrait appeler une gentrification de l'alimentation. Pendant ce temps, comme en miroir, le recours à la malbouffe prête à l'emploi et bon marché se généralise – plats préparés et en-cas ne se sont jamais aussi bien vendus –, notamment chez les enfants et les adolescents (2). Cuisiner à la cantine des choses simples mais bonnes, c'est aussi montrer qu'il existe une troisième voie entre la sophistication des « top chefs » et le gloubi-boulga des centrales industrielles.

Pour l'équipe, il y a là tout un travail à effectuer en matière d'éducation. Sortir de sa cantine au début du service, comme le font de plus en plus de cuisiniers, pour dire quelques mots aux enfants sur la provenance des produits, les préparations, permet de les intéresser, de les sensibiliser aux questions sanitaires, écologiques et économiques associées à l'alimentation. Évoquer le lien avec les fournisseurs locaux, la qualité des produits qui rend possible la réduction des grammages de viande, ou expliquer les raisons de l'introduction d'un jour sans viande, c'est exposer le problème de la surconsommation de nourriture carnée en Occident. Expliquer aux élèves pourquoi ils auront moins souvent des bananes et plus souvent des pommes, c'est aborder la circulation mondiale des denrées.

Des cuisiniers prennent la parole

Pour les équipes de cuisine en collectivité, la mise en valeur de leur travail change tout. On n'est plus caché dans sa cuisine ; on peut être fier d'un métier dont la dimension éducative et culturelle devient évidente ; on est intégré à l'équipe pédagogique (repas espagnols, anglais, allemands, « romains » ou « médiévaux » élaborés avec les enseignants et les classes). On peut sensibiliser tout l'établissement, autant que possible, aux bonnes habitudes du circuit court et du bio, et rappeler qu'en cuisine… on cuisine.

Depuis quelques années, des acteurs jusqu'à présent inaudibles prennent enfin la parole. Il s'agit de cuisiniers et de diététiciens de cantine qui ont commencé par ouvrir des blogs pour exprimer leur dégoût des pratiques habituelles, leur désir de faire autrement et de développer des solutions locales. Choisir ses fournisseurs, mettre en œuvre des techniques spécifiques, valoriser son travail et intégrer son équipe à la communauté éducative : les ingrédients d'une cuisine collective artisanale, publique et sociale sont à portée de la main.

* Respectivement sociologue à l'université de Lausanne et chef de cuisine au collège Joseph-Anglade de Lézignan-Corbières (Aude), membre du collectif Les Pieds dans le plat. Coauteurs de l'ouvrage *Une autre cantine est possible. Pour en finir avec dix idées reçues sur la cuisine de collectivité,* Éditions du Croquant, Vulaines-sur-Seine, 2021.

(1) Lire Benoît Bréville, « Obésité, mal planétaire », *Le Monde diplomatique,* septembre 2012.

(2) *Cf.* Thibaut de Saint Pol, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales », *L'Année sociologique,* vol. 67, n° 1, Paris, 2017.

Vous êtes lecteur, devenez Ami !

Les Amis du Monde diplomatique

Soutenez l'indépendance du *Monde diplomatique* en adhérant à l'association

www.amis.monde-diplomatique.fr