

Titre	Bientôt des cantines bio dans les écoles?
Niveau	AR 21.12
Date	06.02.2010
Thème	Société / Santé

- une cantine: lieu où les élèves mangent à l'école – "À midi, je mange à la cantine de l'école."
- la restauration: domaine qui s'occupe à préparer des plats – "Marc travaille dans la restauration. Il est cuisinier."
- collectif, collective: qui comprend un groupe de personnes – "On travaille en groupe à une tâche collective."
- une conversion: adaptation à une nouvelle activité (économique) – "Marcel ne travaille plus comme ingénieur. Aujourd'hui il est producteur de nourriture bio. Une conversion pas facile!"
- séduisant, séduisante: qui attire fortement (p. ex. par ses avantages) – "Votre offre est séduisante, mais je ne l'accepterai pas."
- élaborer: préparer par un long travail – "Ton travail est trop court. Tu devrais l'élaborer un peu plus."
- obtenir (4 tenir): réussir à avoir ce que l'on voulait – "Je suis si content! Je viens d'obtenir mon diplôme!"
- lier (à): attacher (à) – "Avec une corde on avait lié la victime à une chaise."

Les mots en italique sont à comprendre par le contexte ou un mot connu.

Bientôt des cantines bio dans les écoles?

Une mère regarde les menus de la cantine *scolaire* pour cette semaine. Au menu, aujourd'hui, il y avait un repas 'Bio'. La mère, très contente, dit à son fils: "Oh, mais tu as de la chance, toi, de pouvoir manger bio!" Le fils: "Oh, pas si vite, maman! C'était juste le yaourt qui était bio."

Parce que la *cantine* tout bio, voyez-vous, on n'y est pas encore.

Depuis 2007, la demande de bio dans les cantines a bien *explosé* mais les producteurs de produits bio et les *professionnels* de la *restauration collective* ont du mal à suivre. Et pourtant... En 2012 les produits bio devront représenter 20% de la *composition* des menus. Pour le moment, environ 35% des établissements de restauration collective servent des repas bio, un chiffre qui devrait monter jusqu'à sept restaurants scolaires sur dix en 2012. Selon une étude commandée par la *Fédération* des mairies des villes moyennes (FMVM), 8% des communes servent plus de 20% de produits bio et 22% n'en servent pas du tout. Ce sont surtout les fruits, les légumes et le pain qui sont bio.

Qui sont les 'bons élèves'? La Bretagne (tout est parti en 2003 du resto U – le restaurant universitaire – de Lorient qui a proposé des repas bio aux étudiants), les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon ont été les premières. "Mais la ville française à appliquer de manière générale le bio à la cantine, c'est Saint-Étienne", explique fièrement son *maire*, Maurice Vincent. "50% de la *totalité* des 25 000 repas servis chaque jour sont bio." 10% seront ajoutés chaque année pour arriver en 2014 à 100% de bio dans les cantines de la ville de Saint-Étienne. La plus grande difficulté rencontrée par les restaurateurs des cantines: le prix! Les repas bio coûtent en moyenne 10 à 15% de plus que les repas ordinaires. Autre problème: l'offre qui est souvent peu adaptée à la demande. En

effet, les producteurs bio ont beaucoup de mal à fournir les gros volumes (viandes, fruits, légumes...) demandés par la restauration collective.

"Comme il s'agit d'un programme à long terme, le programme bio présente l'avantage de 'soutenir l'économie locale' ", explique encore Maurice Vincent. "Nous encourageons les conversions vers le bio et, vu la durée du contrat, celles-ci sont séduisantes pour les agriculteurs." Tout cela demande une organisation très poussée. Ainsi, par exemple, les menus sont élaborés six mois à l'avance justement pour permettre aux producteurs de fournir les produits demandés pour la composition des repas.

Comment faire pour obtenir une cantine bio pour enfants? Il faut se regrouper entre parents, en parler au directeur de l'établissement, aller voir le responsable de la restauration collective, les cuisiniers... Il faut montrer à tout le monde que le bio, c'est mieux pour les enfants et qu'un bon nombre de maladies, liées à la mauvaise nourriture peuvent ainsi être évitées. À Saint-Étienne toujours, on sert plus de fruits et de légumes, on limite la viande et les matières grasses. On dirait des repas presque parfaits! Si aujourd'hui on fait tout pour donner du bon miam-miam à nos animaux, pourquoi nos enfants n'y auraient-ils pas droit?

Source: Libération.fr

Questions

1. Qu'est-ce que la mère a dit quand elle a remarqué le mot 'Bio'? D'après son fils, avait-elle raison d'être si contente? Pourquoi pas?
2. Depuis quand la demande de produits bio a-t-elle aussi commencé dans les cantines scolaires? Quels problèmes les producteurs de produits bio rencontrent-ils?
3. Aujourd'hui, combien d'établissements de restauration collective servent des repas bio? Quel pourcentage devra être atteint en 2012?
4. Quels produits bio sont servis surtout?
5. En France, quelles régions ont été de 'bonnes élèves' sur le plan des cantines bio? Et quelle ville applique de manière générale le bio à la cantine?
6. Combien de repas sont servis chaque jour dans la ville de Saint-Étienne? Aujourd'hui, quel pourcentage des plats servis est vraiment bio?
7. Quel est le plus grand problème rencontré par les restaurateurs des cantines? En moyenne, combien (en %) un repas bio coûte-t-il plus cher qu'un repas ordinaire?
8. Pourquoi l'offre des producteurs n'est-elle pas adaptée à la demande en ce moment?
9. En quoi une conversion vers le bio peut-elle être séduisante pour les agriculteurs?
10. Comment une organisation des menus bio peut-elle être très poussée?
11. D'après le texte, que faut-il faire pour obtenir une cantine bio pour enfants?
12. Comment peut-on obtenir des repas presque parfaits à Saint-Étienne?