Pourquoi des produits BIO et locaux dans les menus de la restauration collective ?

Une enquête (menée par l'Association Générations futures et le réseau Européen Health and Environnement Alliance en partenariat avec le WWF) vient de montrer qu'en 24h, un enfant peut avaler des dizaines de molécules chimiques lors de repas pourtant ni trop gras, ni trop sucrés, ni trop salés, avec des fruits et légumes frais, de l'eau…

Bref, suivant les recommandations nutritionnelles (pas moins de 128 résidus chimiques soit 81 substances différentes pour une journée dont des pesticides, des perturbateurs endocriniens et des cancérigènes suspectés ou avérés).

Il y a donc à notre insu, dans nos menus, des nitrates et métaux lourds qui ont une fâcheuse tendance à s'accumuler dans l'organisme. La solution : choisir des produits bio ou encore mieux locaux ou de saison.

Grâce à la volonté de la Communauté de Communes de la Région de Chateau Thierry, qui a mis en place un poste de chargé de mission pour les filières dites « courtes* », un grand pas a été franchi pour relier tous les intervenants.

Depuis février 2011, les produits BIO se sont diversifiés dans les menus des Restaurants scolaires réalisés par la Cuisine Centrale de la Ville de Château Thierry.

Des légumes, des yaourts se sont ajoutés au pain Bio et aux laitages. A partir du mois de Mars, un menu basé sur les protéines végétales (plus de légumineuses : plus digestes) sera proposé une fois par mois.

Questions sur le Bio

Quels sont les avantages du BIO ?

- D'un point de vue de la Prévention santé :

Il s'agit de développer encore davantage, la notion de Ville Active du PNNS (plan National nutrition Santé), en privilégiant les produits de qualité en liaison avec des actions mise en place pour lutter contre l'obésité et les maladies cardio-vasculaires.

- La garantie de manger plus sain : Comme les pesticides et autres produits phytosanitaires y sont interdits, la culture BIO permet de limiter considérablement le nombre de résidus chimiques qui s'accumulent dans notre organisme.

Tout comme pour le traitements antifongiques et

Repères :

* Privilégier les produits de qualité mais aussi faire appel aux maraîchers et agriculteurs locaux pour développer les filières courtes, c'est le travail mis en place par la ville et la Communauté de Communes de la Région de Chateau Thierry pour le bien être de tous.

Documents :
Il fait bio dans mon assiette
Voir aussi :
La restauration scolaire

conservateurs qui s’y trouvent en quantité infimes voire nulle, si on choisit des produits locaux ou de saison.

- Un concentré de bons nutriments : Côté teneur en vitamines et sels minéraux, l’OMS a reconnu que les produits BIO en contiennent plus. Rien d’étonnant, les végétaux non traités renferment moins d’eau et plus de matière sèche à poids égal.

Comme la plupart du temps, ils sont récoltés à maturité, leur teneur en vitamine C et antioxydants est supérieure.

- D’un point de vue environnemental :

Grâce à la mise en place de filières à faible impact sur l’environnement : utilisation de moins de produits phytosanitaires d’où préservation des ressources en eau, moins de déplacements donc moins de gaz à effet de serre, moins de déchets (emballages), moins de gâchis (ajustement des quantités, des recettes avec plus de souplesse), développement d’autres pratiques culturales (rotation des cultures sur l’année pour éviter aux sols de s’appauvrir).

Le BIO, c’est un mode de production qui respecte les sols, les cycles naturels, les espèces locales plus adaptées, la biodiversité. Si les produits sont locaux, c’est encore moins d’énergie dépensée pour les produire et les transporter.

- D’un point de vue économique :

Maintien et création d’emplois dans le secteur agricole et maraîchers. En créant la demande, cela permet de faire travailler les filières locales.

Pourquoi les produits Bio sont-ils souvent plus chers ?

- L’Agriculture Bio nécessite plus de main d’œuvre . Moins intensive et plus exigeante en temps, et elle est créatrice d’emplois, elle contribue au maintien du tissu rural sur tout le territoire.
- Elle n’utilise pas de produits chimiques et engrais de synthèse, ses rendements peuvent être moins élevés sur certaines productions.
- Elle fait l’objet de contrôles payants effectués par un organisme certificateur, dont le coût est supporté par les professionnels Bio. Respecter la traçabilité des produits Bio engendre des frais supplémentaires : coûts de contrôle, circuits spécifiques Bio,
- Les volumes produits et transformés ne permettent pas toujours de réaliser des économies d’échelle (logistique notamment).

L’Agriculture Biologique est peu subventionnée (à surface égale, c’est environ 35% de subventions en moins), et n’engendre pas de coût de dépollution.

Avec la Bio, lorsqu’on raisonne ses dépenses de façon globale, et pas uniquement sur le montant inscrit sur la facture du fournisseur, le contribuable dépense moins.

Comment une collectivité peut elle introduire

des produits BIO sans augmenter le prix des repas ?

Il est souvent nécessaire de revoir l'équilibre des menus en valorisant des protéines végétales (reconsidérer le grammage de viande, et de compléter avec des céréales et des légumineuses), et ceci sans porter atteinte à l'équilibre alimentaire des menus.

Et les produits Bio offrent un choix de produits riches en protéines végétales tels que le blé, le riz, le millet, le sarrasin, l'orge... pour ce qui est des céréales et les haricots, les pois, les lentilles, le soja… pour ce qui est des légumineuses.

Par ailleurs, l'association céréales-légumineuses permet un apport en fibres et en certains minéraux qu'on ne trouve pas dans la viande, et permet également d'atteindre un meilleur effet de satiété.

Petit à petit, l'introduction progressive de menus alternatifs ou végétariens (une fois par mois ou une fois tous les 15 jours) pourra même être envisagée avec un accompagnement pédagogique adapté des convives négative de leur part.

Le surcoût des produits Bio peut donc être limité par cette autre conception du repas.

En recréant du lien entre les producteurs et les restaurateurs (par le biais des formations).

Conclusion

Une dynamique est lancée avec L'UCCSA (L'union des Communautés de Communes du sud d e l'Aisne) et la CARCT grâce à la création d'un poste de chargé de missions dans les filières Bio et de proximité en relation étroite avec le Contrat Global pour l'eau signé dernièrement par le Pays.

Un comité de pilotage a été mis en place : questionnaires , diagnostic de la restauration collective sur 3 sites de la ville, état des lieux au niveau des agriculteurs et maraîchers locaux .

À l'échelle du pays dans le cadre des projets LEADER :

- Enquête auprès des autres RHD(restauration hors domicile) sur les pratiques et les projets d'introduction d'ingrédients biologiques
- Structuration de la filière blé-moulin-pain
- Recherche de producteurs (conversion ou installation) en maraîchage, fruits, blé, produits laitiers, viandes, en particulier sur les bassins d'alimentation de captage.

À lire sur le même sujet :

La récré fruitée

Château-Thierry a adhéré au programme en Octobre 2009, en choisissant de couvrir les 8 écoles de la ville (soit 1650 enfants).

Lire la suite

Les produits BIO dans les menus

Être une ville PNNS, Programme National Nutrition Santé, c’est travailler en multi-partenariat, dans l’intérêt de tous les habitants. Ainsi, la Ville de Château-Thierry joint le "bien bouger" au "bien manger".

Lire la suite

Source URL:https://www.chateau-thierry.fr/article/lalimentation