Une cantine biologique Au Collège

Lors de la dernière journée portes ouvertes la cantine a ouvert ses portes, ce qui a permis aux visiteurs de constater que les repas étaient fabriqués sur place et le plus souvent à partir de produits frais.
Un de nos fournisseurs, Mantes primeurs du groups All fresh, est venu nous présenter des fruits dans une charrette qui a eu grand succès auprès des enfants le jeudi suivant ou comme ce mardi 11 juin le repas est à 100% BIO.
!
Développer les repas biologiques en collectivité (cantine scolaire, à beaucoup d'avantages (développer les filières biologiques et paysannes), beaucoup plus écologiques car elle permet de concilier variété, qualité, traçabilité et sûreté alimentaire à un coût acceptable. Mais aussi, cela permet à tous, et tout particulièrement aux enfants, de redécouvrir l'acte de manger sain, en accord avec les saisons et la nature

Qu'est-ce qu'un aliment biologique ?
L'agriculture biologique est une agriculture écologique, qui réconcilie la production agricole avec la protection de l'environnement et de la santé, et le développement économique local. Le Règlement européen de 1991!
Sur l'agriculture biologique en Europe, reconnaît à l'agriculture bio comme objectif principal la protection de l'environnement.
Dans sa forme la plus aboutie, elle se donne plusieurs

missions :
Sociale : 30 % de main d'oeuvre en plus ; solidarité entre les acteurs de la filière, avec les pays du sud, les consommateurs
Ecologique : très faible pollution ; préservation et gestion durable des milieux naturels, de la biodiversité, de l'eau ; lutte contre l'érosion des sols ; bien-être animal ; pas d'OGM, peu d'antibiotiques.
Economique : revenus équitables pour l'agriculteur ; création de produits à haute valeur ajoutée ; prix équitables et concertés ; occupation des territoires et développement des

Comment reconnaît-on un aliment biologique ?

On reconnaît un aliment biologique au fait qu'il est certifié en agriculture biologique. Cette certification garantit que le processus de production et de transformation, tel que défini par la loi et le cahier des charges européen, a bien été respecté. Dans ce cas le produit portera le nom de l'organisme certificateur", ainsi qu'une des mentions suivantes : "agriculture biologique", "produit de l'agriculture biologique" ou "produit issu de l'agriculture biologique".
L'organisme certificateur effectuera ensuite des contrôles réguliers du respect de ce processus et des règles d'étiquetage.
En France, le logo , bien qu'il soit facultatif, permet d'identifier facilement les produits biologiques.

La question du surcoût des aliments Biologiques

La mise en place d’une restauration collective génère souvent réticences et a priori, le principal concernant le prix des repas bio, plus élevé que les repas habituels. La collectivité et/ou les parents devront assumer une part des surcoûts des repas bio. Il faudra donc prendre bien soin d’expliquer le surcoût en toute transparence, ceci d’autant plus que ce surcoût est maîtrisable.
Les raisons du surcoût : l’aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main d’oeuvre, pour un rendement à l’hectare inférieur. Et les petits volumes de vente empêchent de faire des économies d’échelle.
Mais en comparaison, l’aliment non biologique
a des coûts cachés souvent méconnus : coût de dépollution des eaux et de santé publique à cause des pesticides utilisés, nos impôts qui financent les aides agricoles, les pertes d’emplois agricoles…
Le surcoût n’est que de 10 % à 15 % plus cher qu’un repas normal. En effet, l’augmentation ne concerne que les matières premières qui ne représentent que 20 à 30 % du coût total d’un repas.
privilégier les aliments de saison, deux à trois fois moins chers,privilégier les produits locaux pour diminuer les frais de transports, s’adresser à des fournisseurs spécialisés en bio.

le collège s’est inscrit dans cette démarche de développement durable en adhérant au groupement sur St GERMAIN EN LAYE avec le Lycée international, le lycée Léonard de Vinci, la maison de la Légion d’honneur et le lycée Jeanne d’Albret.