

# Rue89 Strasbourg

## La municipalité annonce 50% de produits bio dans les cantines scolaires dès la rentrée 2024

La municipalité va demander aux prestataires de la restauration scolaire des écoles maternelle et primaire de passer de 30 à 50% de produits issus de l'agriculture sans pesticide à partir de la rentrée 2024.

★ Réservé aux abonnés

**Thibault Vetter**

Publié le 29 septembre 2023 · Imprimé le 20 octobre 2023 à 18h00 ·

Modifié le 29 septembre 2023 ·

🕒 3 minutes





Antoine Neumann, conseiller municipal en charge des cantines scolaires, annonce à Rue89 Strasbourg que les repas dans les cantines des écoles maternelles et primaires devront contenir 50% de produits bio à la rentrée 2024. La Ville votera une délibération au conseil municipal de novembre pour établir les nouveaux appels d'offre comprenant cette consigne aux prestataires. Sur ces 50% de produits bio, les deux tiers devront venir d'exploitations locales.

« On a discuté avec la chambre d'agriculture et l'organisme Bio en Grand Est. Ils nous ont dit que c'était possible », relate Antoine Neumann. Depuis 2017, 30% des aliments proposés dans les cantines scolaires strasbourgeoises étaient bio. 50% de ces produits étaient issus d'une exploitation locale, et la municipalité a augmenté cette proportion à deux tiers.

## « C'est un projet de mandat »

Mais ces avancées sont trop lentes pour l'association Strasbourg écologie, qui a remis à la maire Jeanne Barseghian (EE-LV) une pétition sur la restauration scolaire à Strasbourg ce jeudi 28 septembre. Ses revendications : passer à 100% de produits bios dans les cantines scolaires de la ville, avec une majorité de produits locaux.

Strasbourg écologie demande aussi que la production des repas soit faite sur place ou à proximité des écoles, en régie municipale. Aujourd'hui, l'alimentation des écoliers strasbourgeois est conçue dans des centrales de production gérées par les prestataires API Cuisiniers d'Alsace et l'Alsacienne de Restauration. Les repas sont ensuite acheminés, souvent deux jours plus tard, vers les cantines où mangent les enfants.

Antoine Neumann se dit « tout à fait d'accord avec les revendications de la pétition » :

*« Du bio, du local, de la cuisine sur place, c'est ce qu'on porte. Mais ce ne sont pas les outils dont on a hérité au début du mandat : une cinquantaine de groupes scolaires et aucune cuisine sur place. Il faudra de nombreux chantiers, cela prendra du temps, c'est un projet de mandat qui coulera des centaines de millions d'euros. »*

*Fin 2023, la société Agriate conseil nous rendra les conclusions d'une aide à maîtrise d'ouvrage, avec les différents scénarios et les coûts associés pour construire des cuisines à proximité ou dans les cantines. Ensuite, nous pourrons décider de ce que nous ferons précisément. Mais les travaux décidés seront forcément terminés dans plusieurs années. »*

« Concrètement, on a dépassé la moitié du mandat et il n'y a toujours aucun chantier d'extension de cantine qui est terminé », dénonce Odile Perez, de Strasbourg écologie. Certes, l'école Mentelin à Koenigshoffen ouvrira ses portes à la rentrée 2024 avec une cuisine sur place. Mais le projet a été lancé par l'ancien exécutif socialiste.



Des employés de l'Alsacienne de Restauration dans la cuisine centrale de Schiltigheim.  
Photo : GK / Rue89 Strasbourg

## Un surcoût lié à l'externalisation ?

Odile Perez, de l'association Strasbourg écologie, regrette par ailleurs que les déjeuners soient toujours préparés par l'Alsacienne de Restauration (filiale du groupe Elior) et non par des agents de la Ville. Elle déplore aussi « qu'aucune internalisation n'est prévue à ce jour y compris pour l'école Mentelin et sa future cuisine sur place » : « Les repas des enfants ne doivent pas être entachés par des objectifs de rentabilité. »

Strasbourg écologie met en avant la différence entre le coût de revient des repas de Api ou l'Alsacienne de restauration pour les cantines strasbourgeoises (13,07 euros) et ceux financés par la Collectivité européenne d'Alsace (7,80 euros), produits en régie et sur place dans les restaurants scolaires des collèges. « Sachant qu'environ 11 000 repas sont préparés par jour et qu'il y a 190 jours de classe dans une année, plus de 2

millions de repas sont préparés par an, ce qui entraîne un surcoût de plus de 9 millions d'euros par an payé par la ville de Strasbourg », estime Jacques Werckmann, de Strasbourg écologie. « Une comparaison qui n'a pas de sens » pour Antoine Neumann car le coût des repas dans les cantines de la Ville « comprend l'important poste de dépense du personnel d'encadrement des enfants qui n'est pas nécessaire dans les collèges ».

« L'idéal serait évidemment d'être en régie municipale partout », abonde l'élu, avant de préciser qu'un tel dispositif ne pourrait être instauré qu'à « long-terme » après la création de cuisines sur place ou à proximité des écoles et d'une plateforme d'achat. Le conseiller municipal assure que la Ville « fait aussi vite qu'elle peut, mais qu'un projet avec autant de chantiers nécessite forcément de la réflexion et du temps ».

ALLER PLUS LOIN

**Sur Rue89 Strasbourg : [À Strasbourg, les plats des cantines scolaires, refroidis et servis deux jours après préparation](#)**



Retrouvez cet article sur  
Rue89 Strasbourg !

<https://www.rue89strasbourg.com/cantines-scolaires-municipalite-50-produits-bio-rentree-2024-279897>

4 commentaires postés en ligne

À propos de l'auteur de l'article :



**Thibault Vetter**

enquête sur l'hébergement d'urgence, la grande précarité, les pollutions et l'industrie.