

DÉVELOPPEMENT DURABLE / BIO par Isabel Soubelet
RESTAURATION SCOLAIRE



À Langouet, le bio est à la fête

Depuis 2004, les enfants de cette commune d'Ille-et-Vilaine située à 25 km de Rennes mangent bio local, soit 70 à 80 repas quotidiens. Déjà certifiée Ecocert en cuisine niveau 3, elle vient d'être récompensée lors de la remise du prix « Zéro phyto 100 % bio » : lauréate dans la catégorie des communes de moins de 1000 habitants et 4^{ème} dans la catégorie des communes bio et sans pesticides. Une belle reconnaissance pour le travail accompli par les équipes municipale et technique. « Depuis 15 ans, toutes les décisions sont prises en direction du développement durable », souligne Jocelyne Perier, adjointe au Maire, en charge de la vie scolaire et de la culture. Et ce n'est pas un vain mot. Dès le départ, Langouet a travaillé avec le Groupement des agriculteurs biologistes d'Ille-et-Vilaine (Agrobio 35) et le Groupement des producteurs bio locaux livrant la restauration collective (Manger Bio 35). Bœuf, poulet, œufs, porc, produits laitiers, légumes, pommes sont achetés localement via Manger bio 35. « Tout est bio sauf le poisson, et nous avons au moins 50 % de bio local, les compléments viennent de Biocoop Restauration », précise l'adjointe au maire. Autre point important, entre 2003 et 2013, le coût complet du repas est passé de 5,39 euros à 5,29 euros avec l'embauche d'une cuisinière. Dès 2005, la commune a reconstruit son école publique en respectant des critères de Haute Qualité Environnementale (HQE) : décloisonnement des classes, confort acoustique, place à la lumière naturelle, bois, chanvre... Aujourd'hui, l'installation des panneaux photovoltaïques produit l'intégralité de l'électricité consommée sur le parc communal (école, mairie) et les eaux de pluie sont récupérées pour les sanitaires de l'école. Un pari ambitieux et réussi qui bénéficie du soutien de Bretagne rurale et urbaine pour le développement durable (Bruded), un réseau qui regroupe près de 130 communes de Bretagne et Loire-Atlantique dont 80 % comptent moins de 3 000 habitants. ●

RAPPORT

Le gaspillage, un enjeu de société



Guillaume Garot, député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'Agroalimentaire vient de remettre son rapport de lutte contre le gaspillage alimentaire en présence de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture et Ségolène Royal, ministre de l'Environnement. Le document recense en cent pages les solutions et les actions à mener afin « de créer une réelle politique publique de lutte contre le gaspillage alimentaire, en faisant de chacun un acteur de l'alimentation qu'il produit, vend, distribue et consomme », souligne Guillaume Garot. Responsabiliser chaque acteur (servir

la juste portion pour les restaurateurs), créer une agence de lutte contre le gaspillage alimentaire, clarifier le droit existant pour la commande publique, préciser les préconisations du GEMRCN, s'appuyer sur des assises territoriales et un agenda local sont quelques-unes des solutions proposées... Des amendements devraient être rattachés à la loi sur la transition énergétique qui doit être votée d'ici l'été. Le gaspillage sera aussi au cœur de l'Exposition Universelle Milan 2015. ●

TROPHÉES / GASPILLAGE

Mieux acheter, mieux consommer



Pour la 1^{ère} année, la Centrale d'achat de l'hospitalisation publique et privée (CAHPP) qui propose un catalogue de 580 fournisseurs, plus de 87 000 produits et compte 3 300 adhérents a organisé un Trophée « Chasse au Gaspi ». « Nous avons eu 14 candidats et la sélection s'est faite sur des critères économiques, sociaux, environnementaux et sociétaux », souligne Muriel Martinez, référente développement durable à la CAHPP. Mais aussi sur des critères de reproductibilité, d'engagement de la direction, d'originalité ou de nouveauté de l'action menée. Le Pôle Santé République à Clermont-Ferrand (63) est arrivé 1^{er} grâce à un système de récupération d'énergie électrique. La polyclinique du Parc Rambot à Aix-en-Provence (13) et l'Université de Paris-Sud Orsay (78) sont 2^e ex-aequo pour le séchage des biodéchets. Et le centre de réadaptation Les Hautois de Oignies (62) est 3^e avec l'utilisation de l'eau d'un étang pour le nettoyage. ●

PRIX/ COLLECTIVITÉS

35 communes récompensées



Les 3 associations Bio Consom'acteurs, Générations futures et Agir pour l'environnement ont remis le 1^{er} prix « Zéro Phyto, 100 % bio » à l'Hôtel de Ville de Paris. Sur 400 communes qui ont répondu à un questionnaire, 35* ont été récompensées. On peut citer Mouans-Sartoux (06) avec une régie agricole 100 % bio, Barjac (30) et Grande Synthé (59) avec des repas bio, mais aussi Miramas (13) qui n'utilise plus de pesticides ou Langouet (35) et Lardy (91) qui mènent des actions conjointes en faveur du bio local et de la réduction des pesticides... Un panel de l'exemplarité territoriale qui a été salué par Célia Blauel, adjointe à la mairie de Paris en charge de l'environnement et Pénélope Komitès, adjointe à la mairie de Paris en charge des espaces verts, de la nature et de la biodiversité. ●

*Toutes les communes sur : <http://www.0phyto-100pour100bio.fr/>

BIO

Situation actuelle et perspectives de développement

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA), réuni en session plénière le 26 mars dernier, a adopté un nouvel Avis, n°74 : « Le Bio en France : situation actuelle et perspectives de développement ». Cinq chapitres rassemblent des éléments d'analyse, collectés en réponse aux questionnements initiaux des acteurs, notamment des représentants des consommateurs : les Avis du CNA sont disponibles sur : <http://www.cna-alimentation.fr/les-avis/> ●

LES ÉCHOS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE