

Des produits de commerce équitable dans les restaurants scolaires à Strasbourg



Depuis plus de 10 ans, les produits issus d'un commerce équitable s'invitent aux repas des cantines scolaires de la ville de Strasbourg. Soucieux d'accompagner le développement du commerce équitable, les élus de la ville ont mis l'accent sur la restauration collective.

Impliquée depuis 2015 dans le réseau Territoires de commerce équitable, la ville de Strasbourg manifeste un intérêt particulier pour soutenir le commerce équitable sur son territoire. Alors que près de 13 000 enfants déjeunent chaque jour sur les 60 sites de restauration de la ville, les cantines scolaires ont été identifiées comme un levier majeur pour atteindre les objectifs.

À Strasbourg, la gestion des cantines scolaires municipales est concédée à deux sociétés de restauration collective du Grand Est : L'Alsacienne de Restauration (adossée au groupe Elixor) et API Cuisiniers d'Alsace (groupe API Restauration). Pour les écoles maternelles et élémentaires, ce sont près de 11 500 repas qui sont préparés et livrés chaque jour en liaison froide dans 46 restaurants municipaux. Les autres repas sont confectionnés par 13 partenaires externes à la Ville (maisons de retraite, auberge de jeunesse, collèges, etc.) et les enfants déjeunent dans leur structure.

Le commerce équitable fait depuis longtemps partie des menus proposés aux enfants dans les cantines. En 2009, suite à une forte volonté politique de transformer la restauration collective, Strasbourg a opéré des changements importants dans ses cantines scolaires. Parmi les évolutions, l'intégration du commerce équitable dans les cahiers des charges transmis aux sociétés

de restauration collective, qui se traduit par la demande d'au moins un produit de commerce équitable par mois. Afin de proposer davantage de produits issus du commerce équitable aux élèves, la ville a depuis quelques années renforcé ses exigences. Ce sont à présent deux produits de commerce équitable par mois qui sont demandés aux deux titulaires.

Riz, bananes, sucre, lait ou encore chocolat, les produits de commerce équitables servis dans les cantines scolaires sont aussi bien issus de filières françaises qu'internationales. "Le chocolat sert par exemple à la confection de desserts maison" souligne Michèle Kientz, Responsable Qualité et Diététicienne, en charge des sujets liés à la restauration scolaire.

En gestion directe ou en gestion concédée, intégrer du commerce équitable dans les cantines, c'est possible !

FOCUS sur le lait équitable utilisé dans les menus des cantines

Le prestataire API Cuisiniers d'Alsace utilise pour élaborer ses recettes du lait Biocoop, labellisé Bio Équitable en France, acheté par Biocoop aux conditions du commerce équitable à la coopérative Biolait (Loire-Atlantique).

