

# Le pionnier passionné des cantines bio et locales

## Jean-Marc Mouillac.

Artisan de la première cantine scolaire 100 % bio de France en 2006, ce chef dynamique forme désormais le personnel des collèges de Dordogne à sa méthode. Et démontre qu'il est possible de tenir le pari du bio à prix constant pour les familles.



Le natif de Belvès, en Dordogne, est entré dans la cuisine grâce à sa grand-mère paysanne. Duran

**A**ux abords du collège de Montignac dans l'est de la Dordogne, une odeur alléchante de couscous s'échappe du réfectoire. En tenue blanche, Jean-Marc Mouillac profite d'une pause-café pour s'étendre avec passion sur la composition du menu du jour. Tous les produits sont issus du coin, « sauf certaines épices », évidemment. Ici, ni pesticides, ni engrais de synthèse. Et n'allez pas imaginer des plats préparés. « On s'approvisionne à 100 % en produits bio et à 80 % avec du local, le tout à prix constant pour les familles », résume le tout juste cinquantenaire. En immersion pour plusieurs semaines auprès du personnel, il a pour mission de mener à bien la transition écologique de la cantine.

Le cuistot énergique présente sa méthode comme il énumérerait les ingrédients d'une recette. Pour commencer, mettre la priorité sur l'achat en gros et au plus local : « Choisir un poulet entier, élevé à côté et qu'on déclinera en plusieurs recettes, revient moins cher que de faire venir des cuisses individuelles d'on ne sait où. » Ensuite, respecter rigoureusement la saisonnalité. Pas de tomates en hiver, même si elles sont bio... Pour finir, mettre un point d'honneur à tout valoriser. Pour ce repas, l'eau de cuisson des pois chiches remplacera par exemple les blancs d'œuf de futures meringues.

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Jean-Marc Mouillac est entré dans la cuisine par goût pour les « vieilles recettes » de sa grand-mère paysanne. Dès 14 ans, il se forme auprès d'un restaurateur de Belvès, son village natal du Périgord noir. Déjà militant convaincu ? « Je ne suis pas un enfant du bio et je n'ai jamais voté écolo. J'ai juste pris conscience de ce qu'il se passait autour de moi, du dérèglement climatique, des problèmes de santé liés à la malbouffe », répond-il simplement.

Le premier choc a lieu à la vingtaine, quand il devient cantinier dans un lycée. « Je ne faisais pas de la cuisine, mais de l'assemblage de fonds tout prêts », se souvient-il, amer. C'est le temps des coups de gueule à la vue des « faux-filets d'un

« Le prix moyen d'un repas pour une collectivité, c'est 8 à 11 € et les denrées représentent à peine 2 €. Le vrai problème, c'est l'électricité, l'eau, le gaz... »

centimètre d'épaisseur tout droit venus d'Allemagne et complètement inconsommables », et des petits matins moroses où la perte de sens le gagne.

Se résigner n'étant pas dans son vocabulaire, Jean-Marc Mouillac rend son tablier et propose ses services au maire de Marsaneix, un village d'un millier d'habitants aux portes de Périgueux. C'est là qu'il revient au « fait maison », et qu'il affûte sa vision politique de l'alimentation. « J'ai découvert plein de producteurs engagés dans le bio et dans les semences paysannes qui se réappropriaient l'agriculture face au modèle industriel. Ça m'a beaucoup touché et je suis parti vers ce système. »

En 2006, le Belvésois s'est lui aussi « réapproprié » son métier et la cantine de Marsaneix est devenue la première 100 % bio et locale de France. Dix ans plus tard, son modèle ayant fait ses preuves, il est recruté comme formateur par le conseil départemental de la Dordogne pour le transposer aux 35 collèges du département. À ce jour, dix établissements ont entamé leur transition et huit nouveaux doivent être accompagnés d'ici à 2024. Le prix moyen du repas, lui, est resté fixe depuis six ans, autour de 2,50 € facturés aux familles.

En parallèle de son épopée périgourdine, Jean-Marc Mouillac participe avec plusieurs diététiciens et cuisiniers partageant son combat à

la création en 2013 du collectif Les Pieds dans le plat, véritable plaidoyer politique en faveur de la transition alimentaire. Depuis 2021, il fait partie de la quarantaine de formateurs de la SCIC Nourrir l'avenir, affiliée au collectif et active dans tous les réfectoires de France.

Même l'inflation galopante et la crise de surproduction du bio n'entament pas la détermination du vétéran des cantines. « Le prix moyen d'un repas pour une collectivité, c'est 8 à 11 € et les denrées représentent à peine 2 €. Le vrai problème, c'est l'électricité, l'eau, le gaz... Faire du bio ou non, ça ne change économiquement rien », tranche-t-il entre deux regards sur la cuisson du couscous.

Un problème demeure néanmoins : celui des infrastructures nécessaires à la transformation de produits frais comme les légumeries, rendues inutiles par l'industrialisation des cantines. En Dordogne, la collectivité a notamment dû investir plusieurs millions d'euros pour rééquiper les collèges.

Si depuis 2006, Jean-Marc Mouillac et ses camarades ont su prouver que la cantine bio et locale était possible, le chemin à parcourir pour la généraliser reste sinueux. En 2022, le bio ne représentait que 7 % des achats en restauration collective selon l'Agence bio, alors même que la loi Egalim de 2018 fixait un objectif de 20 % cette année-là.

Enzo Dubesset

## Ses raisons d'espérer.

« Le personnel retrouve du bonheur au travail »

« Il a toujours fallu prouver qu'on pouvait faire plus. Après les 150 repas à Marsaneix, on nous a dit "ce n'est possible qu'à petite échelle". Quand on a fait les premiers collèges en Dordogne, on nous a dit, "oui, mais ce n'est possible qu'en milieu rural". Aujourd'hui, avec la SCIC Nourrir l'avenir, on vient de faire la cantine de Romainville, en Seine-Saint-Denis, où le maire a une volonté politique très forte sur ce sujet. On a du rééquiper toute la cuisine pour la passer en 100 % bio et 80 % local. Au final ? Le repas y coûte un euro moins cher qu'avant et comme à chaque fois, ce qu'on voit, c'est que le personnel retrouve du bonheur au travail, qu'on a moins d'absentéisme. »