

COMPTE RENDU DE LA RENCONTRE AUTOUR DU PROJET DES CANTINES BIO DANS LE QUEYRAS

24/09/10

Étaient présents : 18 personnes

La rencontre autour du projet des cantines Bio dans le Queyras a réuni les acteurs principaux concernés. Nous avons eu le plaisir d'accueillir les responsables de la SAB (Société Alpine de Boucherie) qui cuisine les repas de 3 cantines dans le Queyras, ainsi que la présidente de l'association Bio Pour Tous, Ricarda Ailloud, qui se sont tous déplacés depuis l'Argentière pour participer à la réunion. Élodie Comte, de l'association Agribio 05, est également venue de Gap. Étaient présents des parents d'élèves, Chloé Nadal, directrice de l'école d'Aiguilles, ainsi que Nadège Boulay, chargée de mission au Parc Naturel Régional du Queyras sur l'agriculture locale et les filières courtes. Bref, la participation de tous ces acteurs locaux nous a permis d'éclairer la situation sous plusieurs angles et de déterminer les objectifs les plus pertinents pour ce projet de cantines.

Le collectif de parents d'élèves à l'origine de ce projet, avec l'aide de l'EOEP, a présenté l'état des lieux du fonctionnement des cantines dans le Queyras, ainsi que le résultat d'un questionnaire adressé aux parents d'élèves. Sur les 7 communes qui ont une cantine scolaire, 3 commandent les repas à la SAB, 2 à l'hôpital d'Aiguilles, 1 cuisine sur place, et 1 sous traite avec la cuisine d'un établissement social local (Valprévert) qui va bientôt fermer en laissant l'avenir de cette cantine incertain. Les tarifs facturés aux parents s'étalent entre 2,5€ et 5€ selon les communes, tarifs qui ne correspondent pas au coût réel des repas. Le questionnaire adressé aux parents révèle l'approbation majoritaire du projet d'alimentation bio et locale dans les cantines, avec une préférence concernant des produits locaux plutôt que bio.

La SAB, qui cuisine pour 12 cantines (Ceillac, Arvieux, Molines, Argentière, Guillestre, St Crépin, Eyglies, la Roche de Rame...), ainsi que pour les personnes à domicile, à raison de 400 repas par jour, travaille le plus possible avec les produits, les éleveurs, et les abattoirs locaux. Toute leur viande a le label Pâturalpes 04/05. Suite aux demandes qu'ils ont reçu de certaines cantines (Guillestre, l'Argentière), ils ont tout mis en œuvre pour introduire des produits biologiques dans les menus. Ces changements entraînent non seulement un surcoût, mais également de nouvelles contraintes non négligeables au niveau de la fabrication des repas. A l'heure actuelle, ces changements doivent rester progressifs, il serait impossible de cuisiner 400 repas bio tous les jours, surtout par rapport aux quantités disponibles auprès des fournisseurs.

Le plus gros problème, concernant une alimentation bio et locale, est celui du coût, qui double concernant les viandes par exemple. Remplacer la viande par des protéines végétales dans certains menus est une solution à écarter au regard du fait que certains parents comptent justement sur la cantine pour garantir l'apport en protéines animales à leurs enfants.

La cuisine de l'hôpital d'Aiguilles travaille également sur une nouvelle cuisine qui intégrerait des produits bio et locaux. Pour cela, il faut former le personnel de cuisine aux techniques de préparation des aliments bio. C'est pourquoi ils suivront bientôt une formation avec Agribio 05 .

Élodie Conte, d'Agribio 05, a souligné l'importance de ces formations pour le personnel de cuisine, ainsi que pour le personnel encadrant. La sensibilisation à l'alimentation biologique et/ou locale, est importante et incontournable. Nous avons également constaté, au travers des questionnaires, que tout le monde n'a pas la même idée de ce qu'est une alimentation biologique. Pour certains, cela se résume aux légumes. Et les légumes, les enfants n'aiment pas ça. Donc il ne

sert à rien de cuisiner des légumes bio (donc plus chers) pour qu'ils finissent à la poubelle ! Mais l'introduction d'aliments biologiques concerne bien d'autres produits : les huiles, les céréales, le pain, les produits laitiers, la viande...

Ricarda Ailloud, de Bio Pour Tous, nous conseille de commencer par créer une association pour identifier le collectif de citoyens et de parents d'élèves mobilisé autour du projet. L'identifier au regard des élus, des citoyens et des futurs adhérents au projet. L'association Bio Pour Tous s'est créée autour du même objectif d'alimentation bio dans les cantines. Ils nous confirment que le dialogue avec les élus reste la partie la plus difficile à aborder. Il est nécessaire de sensibiliser les citoyens, mais surtout les élus, pour que ce projet avance.

Il apparaît également essentiel qu'une démarche pédagogique soit menée par les enseignants auprès des élèves. Cependant, avec la suppression des samedis dans l'emploi du temps des enfants, les enseignants soulignent la difficulté d'intégrer cette activité à leur programme.

En conclusion, nous pouvons noter l'importance de la communication, de la formation et de la sensibilisation, trois démarches indispensables si nous voulons avancer ensemble vers un objectif commun, compris et validé par tous : élèves, enseignants, parents, cuisiniers, animateurs, et surtout, élus. Le collectif organisera bientôt une prochaine rencontre plus conviviale autour d'une animation de sensibilisation.

Pour retrouver toutes les infos sur ce projet : <http://eoep-queyras.eklablog.com/> rubrique « nos enfants nous accuseront, la suite... ».

Anne Fleutot, animatrice EOEP