

Résumé des démarches entreprises par l'Association de Parents d'élèves pour la mise en place d'une « cantine bio » au Collège de St-Etienne VF, et donc à l'école de St-Roman.

1/ Rencontre de Barjac

Ce qui est à retenir des différents témoignages de restauration collective à Vauvert (petite Camargue – 23 400 habitants), à Barjac (1500 habitants), et à Salon de Provence (Bouches du Rhône- 41 000 habitants) :

- La mise en place se fait de façon progressive. Dans un premier temps, il faut commencer par organiser un repas 100 % bio en l'accompagnant d'une animation éducative. Il existe des associations telles que « Un plus bio » ou « Bio jour » pour la Lozère qui propose des activités, comme par exemple une visite dans un potager bio suivi du repas où l'on discute de ce qu'ils sont en train de manger, présenter le repas comme un temps de partage et de plaisir... l'aspect éducatif pour les élèves, les parents, le personnel, les élus, est important.
- Par la suite, ils ont ciblé certains produits qu'ils pouvaient facilement acheter en bio, comme par exemple les céréales, les légumineuses, les produits laitiers, le pain... Ils sont donc passés à des repas 40 % bio à des repas 60 % bio puis 80 % bio. Un repas 100 % bio une fois par mois puis une fois par semaine.
- Au niveau de l'organisation, ils ont choisi de demander aux enfants de s'inscrire une semaine à l'avance, c'est plus structurant pour l'enfant et respecte mieux le service.
Organisation du self service : il est également important que le cuisinier rencontre les enfants.
- Tous conseillent de rester simple au niveau des préparations.
- Au niveau du surcoût, pour Barjac et Vauvert, il n'a été que de 20 centimes par repas mais ils reconnaissent qu'il y a plus de main d'œuvre. Salon de Provence a bénéficié d'1 € de plus par repas grâce à la municipalité.
- Au niveau du choix des menus, certains ont bénéficié des services d'une diététicienne.
- Au niveau de l'approvisionnement, certains ont réalisé des marchés par lot, deux fournisseurs pour le maraîchage et l'élevage, un autre travaille avec une épicerie qui sert de plate-forme de producteurs.

Tous arrivent à répondre aux normes d'hygiène

Le chef du service Agriculture du Conseil Général du Gard a présenté le plan d'action Bio du Gard

Au Conseil Général du Gard, une commission bio a été créée afin de répondre aux attentes sociétales. Ils ont trois axes de développement :

- *Renforcer l'amont : Techniciens qui vont expliquer comment pratiquer la culture*
 - *Créer du lien entre l'aval et l'amont (la restauration collective)*
 - *Mieux structurer l'aval : aide directe aux entreprises et aux exploitations (matériels, création d'une mercuriale), financement d'actions d'animation.*
-

2/ Renseignements de M.Cuarturo du Lycée de la Canourgue qui attache de l'importance à l'aspect bien manger, « comme à la maison », utilise des produits locaux AOC & AOB, la viande vient de l'Aubrac et a ciblé certains produits (pain, fromages, œufs, féculents, légumineuses) en bio.

Il travaille à la semaine en fonction des propositions des producteurs.

En discutant avec des amis, ceux-ci m'ont appris que d'autres écoles et collèges seraient également intéressés par la mise en place d'une cantine bio. Si nous nous regroupons nous pouvons travailler au niveau de la Communauté de communes.

3/ Prise de contact avec la gestionnaire du Collet de Dèze, Mme Laurence Poulet, qui pense que la démarche doit venir du Conseil Général pour aider les producteurs locaux (petite subvention) et aider les interactions entre établissements. Elle essaiera de venir à la réunion ouverte à tous les intéressés.

4/ Discussion avec l'intendante du collège de Florac, Mme Nathalie Rousset, qui propose de se grouper pour organiser des commandes trimestrielles pour les céréales, féculents, légumineuses... La quantité serait suffisamment importante pour obtenir des prix intéressants et pour se faire livrer. Elle sera présente à la réunion ouverte à tous les intéressés.

5/ Informations auprès du Groupe Action Local (Gal) terres de vie en Lozère qui a comme ambition de « dynamiser le territoire par l'accueil dans une perspective d'excellence environnementale ». Le programme est doté d'un budget FEADER de 1,2 million d'euros.

L'animatrice, Mme Paméla d'Authier, m'a envoyé des « fiches-dispositifs » qui présentent les démarches à suivre pour déposer un projet. En document joint vous trouverez la fiche qui pourrait nous concerner et le formulaire à remplir.

6/ Contact auprès du boulanger de St Croix, Nathanaël Martin, qui peut préparer des baguettes avec de la farine bio T65 ou T 80 (au choix), et peut nous faire le même prix qu'avant, s'il livre le pain directement au collège, mais il ne souhaite pas le faire au détriment de la boulangerie de St Etienne.