

# Le dossier thématique de la restauration collective bio



N° 05 ► MAI 2009

## Plus de bio pour nos enfants !



### ► EDITO

PAR STÉPHANE VEYRAT

Au rythme où vont les choses, difficile de prédire la portée du changement qu'accélèrent les projections du film «Nos enfants nous accuseront». Voilà six mois que ce documentaire est sorti et l'enthousiasme des spectateurs ne faiblit pas. Les prises de conscience semblent évidentes mais n'est-il pas temps de concilier intentions et actions ? Barjac est devenu un des exemples que l'on aime dans cette France bouillonnante. Mais les contradictions ne manquent pas dans ce beau pays : les arbitrages financiers viennent souvent défaire les maigres acquis que les dynamiques citoyennes avaient durement établis. Dans ce numéro, nous vous invitons à un «petit travelling» sur des acteurs du quotidien qui ne cèdent pas

à la facilité et qui nous proposent d'autres possibles. La restauration Bio à Barjac existe parce que Vauvert l'avait pratiquée avant. La ville de Salon-de-Provence est passée à l'action en partie sous l'impulsion du

**Barjac est devenu un des exemples que l'on aime dans cette France bouillonnante.**

monde associatif, action magnifiquement relayée par des élus et des responsables municipaux. Convaincue que l'on n'invente rien tout seul, l'équipe d'Un plus bio organise ce rendez-vous printanier du 5 mai dans la belle ville de Barjac. Nous sommes très heureux de réunir pour cette occasion des compagnons de route qui ont largement participé

à installer le Bio dans nos assiettes. Leurs contributions n'ont pas été seulement techniques ou associatives. Elles ont permis d'écrire une partie de cet hymne à la vie, dans lequel l'égoïsme et la cupidité n'ont pas leur place. Nous avons créé ensemble, à la marge, des démarches alternatives. Porteuses de sens et de volonté de proposer du «bon» et du «Bio», ces démarches donnent envie à d'autres d'agir. Un point délicat demeure : l'approvisionnement qui, tout en étant encore difficile, ne doit pas être perçu comme insurmontable. Le film de Jean-Paul Jaud amène un coup d'accélérateur extraordinaire à notre aventure. Sachons valoriser cet événement cinématographique pour avoir encore «Plus de Bio pour nos enfants !».

### Adhérez !

Un plus bio a besoin de votre soutien.

Bulletin d'adhésion joint à ce dossier ou à télécharger sur [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org) (rubrique «Adhérer : pourquoi ?»).

### Un plus bio y sera...

► **Les entretiens de l'alimentation en Ardèche**  
14 mai 2009 – Espace Montgolfier, Davézieux (07)

Organisation : Fondation Nature Vivante (groupe Euro-Nat). Thèmes : «Quelles politiques pour une alimentation de qualité ?» ; «Santé publique et alimentation, risques et préventions» - Soirée grand public «Le Monde dans l'assiette». Fondation Nature Vivante (Peaugres), 04.75.32.74.10, [www.naturevivante.com](http://www.naturevivante.com)

► **Formations CNFPT Languedoc-Roussillon «Le bio en restauration collective»**

Mai, septembre et octobre 2009 - Grand sud-est de la France  
Destinées aux agents territoriaux mobilisés pour une restauration collective bio : coordinateurs de projets, cuisiniers, acteurs du champs éducatif...  
[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org) (rubrique «Ateliers et rencontres thématiques») et [www.lr.cnfpt.fr](http://www.lr.cnfpt.fr) (catalogue des formations)

► **2<sup>ème</sup> journée de nutrition pédiatrique**  
26 juin 2009 – Hôpital Charles Nicolle, Rouen (76)

Organisation : Département de Pédiatrie du CHU de Rouen avec le REPOP Haute-Normandie. Intervention d'Un plus bio sur le thème «Peut-on bien manger à l'école ?».  
CHU de Rouen, département de pédiatrie, 03.32.88.82.16

► **Printemps bio : faites connaître vos actions...**  
1<sup>er</sup> au 14 juin 2009 dans toute la France

Organisé par l'Agence Bio. Procurez-vous les outils permettant d'expliquer l'agriculture biologique aux convives... Faites connaître vos actions !  
[www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com)

### ► SOMMAIRE

PAGE 2-3 Vauvert (30) et la Communauté de communes Petite Camargue : «manger bio au restaurant scolaire»... depuis quinze ans. PAGE 4-5 Barjac (30) et ses voisins communaux : Vers le 100 % bio... pour la santé des enfants ! PAGE 6-7 Salon-de-Provence : la traduction concrète d'un choix politique. PAGE 8 Penser global... donner du sens...



# Vauvert (30) et la Communauté de communes Petite Camargue

## «manger Bio® au restaurant scolaire»... depuis plus de quinze ans

### Le début d'une mutualisation...

C'est en 1993 que la ville de Vauvert a initié la démarche «manger Bio®» en partenariat avec la FD CIVAM du Gard. Celle-ci allait inspirer de nombreuses expériences du même type partout en France.

Un cap fût franchi en 1997 avec une expérimentation 100 % bio pendant 6 mois, qui permit de mettre en lumière les atouts et points faibles du dispositif, notamment en matière d'approvisionnement.

Forts de cette expérience -désormais inscrite dans la dynamique communautaire-, le Centre de loisirs Pierre François et la FD CIVAM accueillirent en 1999 un groupe de diététiciennes de l'ADLF<sup>1</sup> pour échanger sur les enjeux de l'alimentation bio. Une première étape dans la mutualisation des expériences...

**Nicolas Dardevet,**  
gestionnaire de la cuisine  
centrale Petite Camargue

Un plus bio - Vous êtes l'un des gestionnaires de restauration municipale autogérée les plus expérimentés en France en matière de restauration biologique.

A quels facteurs attribuez-vous la longévité de la démarche bio initiée par Vauvert en 1993 ?

Nicolas Dardevet - Il y a plusieurs raisons à cette longévité, d'une part notre attachement et notre conviction à vouloir travailler différemment et à faire de la qualité

notre première priorité. Nous avons su être patients et avons pris le temps de nous organiser en mixant les différentes filières d'approvisionnement -semi-grossistes et agricul-

teurs de proximité-, chacun ayant ses avantages et ses inconvénients. D'autre part, la volonté politique de proposer des repas de qualité a toujours été présente depuis 1993, et cela à travers plusieurs étapes : l'abandon du prestataire privé livrant en liaison froide, le passage à la cuisine traditionnelle sur place en liaison chaude, la reconstruction de la cuisine, le développement et l'intensification des approvisionnements en bio en prévoyant des budgets importants sur les achats alimentaires. Enfin cette expérience n'aurait jamais été possible sans l'implication des cuisiniers et leur soutien dans notre action.

Comment cela s'est-t-il traduit sur le plan de la maîtrise des coûts, de la gestion des achats et du personnel de cuisine ?

A la base, nous avons un système de restauration «onéreux» puisqu'il privilégie des produits de qualité. En bio ou en conventionnel, nous travaillons sur des menus simples, en faisant le plus possible appel à des produits bruts, ce qui permet

**Le gain n'est donc pas que financier.**

de motiver les cuisiniers en leur permettant de préparer et de faire le moins possible appel à des produits transformés, donc chers... Le gain n'est donc pas que financier. Cela suppose d'avoir un effectif de cuisiniers adapté, ce qui a forcément un coût, surtout lorsque notre activité se développe, ce qui est le cas en ce moment.

Pour contrebalancer le surcoût de la viande bio, nous proposons un menu alternatif<sup>2</sup> par mois. Nous sommes également soucieux de la saisonnalité et travaillons avec des fournisseurs locaux, notamment le CAT de Vauvert, avec qui nous avons programmé un plan de culture pour nous approvisionner en légumes.



### Chiffres repères

> 23 400 habitants pour la Communauté de communes<sup>1</sup> (Aimargues, Aubord, Beauvoisin, Le Cailar, Vauvert)

> 15 160 € de revenu / foyer fiscal - 50 % des foyers fiscaux sont imposables (moyennes des 5 communes)

> 950 repas / jour à partir de sept. 2009 (2 cuisines centrales autogérées<sup>2</sup> + liaison chaude vers les sites satellites<sup>3</sup>)

►1 - Association des Diététicien(ne)s de Langue Française devenue l'AFDN (Association Française des Diététiciens et Nutritionnistes). ►2 - Menu sans viande et sans poisson, dans lequel l'équilibre protéique est assuré par l'utilisation des oeufs, des produits laitiers, et des combinaisons céréales+légumineuses. ►3 - Source : INSEE 2006. ►4 - Gestion municipale directe. ►5 - Sites de restauration recevant les repas pour les servir aux convives.





La mise en place des marchés publics nous a également permis de faire jouer la concurrence entre les différents fournisseurs.

Qu'est ce qui a été pérennisé et qu'est-ce que vous avez abandonné dans votre démarche ?

Avant 2006 et le transfert de la restauration scolaire du Centre de Loisirs Pierre François à la Communauté de communes, nous réalisions des menus bio à 80 %, mais uniquement sur les saisons les plus favorables. La part du bio l'hiver était donc beaucoup moins importante. Depuis le transfert, la mise en place des marchés publics et le partenariat avec le CAT, nous proposons systématiquement un repas 100 % bio par semaine, les autres repas contenant jusqu'à 80 % de produits bio. Ainsi, nous proposons plus de 50 % de bio en restauration scolaire toute l'année.

Ceci est facilité par ailleurs par le fait que les fournisseurs traditionnels proposent de plus en plus des gammes bio, ce qui est un signe de changement, en partie lié au Grenelle de l'Environnement...

Quelles sont, à chaud, dans votre pratique actuelle de l'alimentation bio, les conséquences de la projection-débat du film «Nos enfants nous accuseront» qui a eu lieu le 20 mars à Beauvoisin (voir encart ci-dessous) ?

Cela me rassure et confirme que nous avons fait «le bon choix». Même si l'on ne fait pas encore du 100 % bio, les gens sont conscients des efforts que l'on fait au niveau de la restauration. L'idée de «la qualité qui se paye» fait son chemin et il est nécessaire de modifier nos comportements alimentaires.

Les suites de la projection du film et le fait de faire un bilan de notre démarche me font réaliser que nous n'avons jamais eu de soucis avec les parents et que personne ne se plaint des tarifs pratiqués.

Cela donne envie d'en faire encore plus et de faciliter l'accès au bio au plus grand nombre, pour le démocratiser. Il n'y a malheureusement aucun magasin bio sur le territoire de la Communauté de communes, les magasins les plus proches étant à Aigues-Mortes, Sommières ou Nîmes...



### «Nos enfants nous accuseront» : salle comble dans un fief historique de «manger Bio®»...

*Pourquoi ne pas évoluer vers le 100 % bio ?*

*Comment maîtriser les surcoûts ?*

*Comment trouver un approvisionnement adapté en rattachant éventuellement d'autres établissements à la cuisine centrale ?*

*Comment manger bio et pas cher au quotidien en allant directement chez les producteurs locaux ?*

*Comment trouver une alternative à la «grande distribution» ?*

Toutes ces questions ont été posées lors de la projection-débat du film «Nos enfants nous accuseront» (voir page 5), organisée en partenariat avec l'association Ciné Plan à la médiathèque de Beauvoisin<sup>1</sup>, et qui a réuni 125 personnes.



Selon **Laurine Tan Ham**, responsable de la médiathèque, le sujet de la restauration collective bio a rassemblé et attiré... Nous avons même du refuser du monde... Du jamais vu !

**Yvan Poirot**, maraîcher bio local, ancien président de la FD CIVAM du Gard et militant de la première heure

de la démarche «manger Bio®», qui a participé au débat du 20 mars, souligne que *les parents ont besoin*

*d'un appui méthodologique pour faire évoluer la démarche locale de restauration bio et qu'il ne faut pas se «satisfaire» de l'existant...*

Pour **Manuel Gabarri**, adjoint au maire de Beauvoisin, vice-président délégué aux affaires culturelles et la restauration scolaire, et membre de la commission «tourisme - aménagement de l'espace - environnement», le film a eu le mérite de poser la question de ce que l'on mange... *Il s'agit aujourd'hui de faire naître une démarche militante chez chaque citoyen vis-à-vis de l'alimentation. Les élus doivent jouer leur rôle de «passeurs d'idées». La réflexion sur l'installation de nouveaux agriculteurs bio est à mener, d'autant qu'il existe déjà des partenariats avec des producteurs locaux pour approvisionner la cuisine centrale.*

*Mais il faut aussi rappeler que la Communauté de communes fournit un gros effort pour la restauration municipale (alimentation bio à 50 %), dans un contexte d'augmentation de la population et de la fréquentation des sites de restauration. Ceci est d'autant plus vrai que les enfants sont sensibilisés à l'agriculture bio et qu'il sont les futurs consommateurs de demain...*

*C'est donc l'ensemble des pouvoirs publics, toujours selon Manuel Gabarri, qui doivent soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs.*





# Barjac (30) et ses voisins communaux

**Vers le 100 % bio...  
Pour la santé des enfants !**

## Objectif 100 % bio en restauration municipale

2006 a été une année «tournant» pour Barjac. C'est à ce moment là que l'équipe municipale est entrée dans le vif du sujet en se lançant dans une restauration privilégiant le plus possible les produits biologiques.

**Le choix politique était clair : aller vers le 100 % bio pour éviter au maximum d'exposer les enfants aux résidus de pesticides potentiellement contenu dans l'alimentation.**

C'est dans cet esprit que la petite cité gardoise a choisi d'accueillir le tournage du film «Nos enfants nous accuseront» du cinéaste-réalisateur Jean-Paul Jaud, sorti en novembre 2008.

L'alimentation proposée par la cuisine centrale est aujourd'hui bio à 70 % et Barjac est devenue «célèbre» auprès des acteurs municipaux de toute la France qui souhaitent développer le bio chez eux...

**Aline Guyonnaud,**  
conseillère municipale en charge  
de la restauration municipale  
et diététicienne

Un plus bio - L'équipe municipale de Barjac a souhaité co-organiser avec Un plus bio une rencontre permettant aux acteurs municipaux qui souhaitent se lancer dans la restauration bio d'échanger avec des villes ayant initié ce type de projet. Pourquoi cette rencontre ? Qu'en attendez-vous ?

Aline Guyonnaud - Depuis la sortie du film de Jean-Paul Jaud «Nos enfants nous accuseront» et suite aux nombreux débats qui l'accompagnent, la mairie de Barjac est très sollicitée par de nombreuses communes qui



ont besoin de renseignements pratiques et qui manifestent le désir de nous rencontrer... Une telle journée a vocation à les aider dans leurs projets d'amélioration des repas. Il s'agit pour nous de témoigner du cheminement de notre démarche, de notre quotidien, de nos inquiétudes, de nos satisfactions...

Cependant, comme nous ne sommes ni les seuls ni les premiers à avoir entamé cette démarche, la rencontre avec les acteurs d'autres expériences est l'occasion pour nous d'élargir la réflexion. Rien ne nous est acquis définitivement et nous devons progresser encore, mais il est

vrai que l'intérêt témoigné pour notre village, est pour toute l'équipe un encouragement très fort !

## **Il faut se pencher sur le problème de la chimie et de ses conséquences sur l'organisme humain...**

En 1999, vous avez participé avec d'autres diététiciennes de l'AFDN<sup>1</sup> à une rencontre portant sur les enjeux de l'alimentation bio en restauration collective au Centre de Loisirs Pierre François de Vauvert. Que vous a apporté cet échange, notamment avec l'équipe d'encadrement et de restauration sur place ?

Cette rencontre a été pour moi le point de départ d'une prise de conscience sur trois points : le fléau pour la santé et l'environnement que représente l'utilisation des pesticides dans l'agriculture et l'élevage, la possibilité pour une collectivité de se détacher du système des fournisseurs classiques en privilégiant des produits de qualité et de proximité, et enfin l'intérêt de mettre en place une démarche éducative impliquant les enfants.

L'équilibre alimentaire ne suffit pas ! Il faut aussi se pencher sur le problème de la chimie et de ses conséquences sur l'organisme humain...

Un début de mise en pratique de ces notions a été possible lorsque,

élue de ma commune en 2001, j'ai eu en charge la cuisine centrale municipale. Des repas bio pendant la semaine du goût et au printemps ont été les balbutiements de notre démarche !

De quelle manière maîtrisez-vous les surcoûts liés à l'emploi de produits bio ?

Nous essayons de progresser sur plusieurs plans : éviter le gaspillage en demandant aux parents d'inscrire leurs enfants le vendredi pour la semaine suivante, contrôler plus rigoureusement les quantités livrées aux écoles, adapter les menus -produits de saison, repas alternatifs ponctuellement, pas de produits laitiers superflus, portions de viande complétées par des céréales et des légumineuses-, effectuer plus de préparations «maison», et acheter les denrées «en direct» chez les producteurs bio locaux... autant que possible.

Il faut préciser que nous avons débuté la démarche avec un prix de revient en denrées assez «confortable». Le passage au bio au quotidien n'a donc pas eu, sur les deux premières années, un impact trop

<sup>1</sup> Association Française des Diététiciens et Nutritionnistes (ancienne ADLF).

### Chiffres repères

> 1 500 habitants (Barjac)

> 14 211 € de revenu / foyer fiscal - 43 % des foyers fiscaux sont imposables (Barjac)

> 250 repas/jour (cuisine centrale en gestion directe + liaison chaude vers les sites satellites)

**Thierry Baude,**  
chef cuisinier responsable  
de la cuisine centrale

Un plus bio - Le film de Jean-Paul Jaud, dont vous êtes l'un des protagonistes, a dépassé les 200 000 entrées.



Quel regard portez-vous aujourd'hui sur votre métier et sur votre responsabilité de chef cuisinier ?

Thierry Baude - Nous sommes re-devenus des « artisans cuisiniers » et la démarche bio a créé une véritable sym-

biose dans l'équipe de production.

Au départ, nous, les cuisiniers, n'étions pas forcément sur la même longueur d'onde. Aujourd'hui, notre métier n'est plus une affaire individuelle, c'est une affaire de groupe. Le film «Nos enfants nous accuseront» a été une formida-

ble occasion de communiquer sur notre métier.

L'une de nos responsabilités est de ne pas céder à la facilité... Il est toujours plus facile d'utiliser des légumes de 5ème gamme que des légumes terreux qui viennent du producteur local. Mais la responsabilité doit être partagée : elle repose aussi sur les politiques, les gestionnaires, sans qui rien n'aurait été possible à Barjac.

A l'avenir, je souhaiterais partager mon expérience avec d'autres cuisiniers,

**Nous sommes re-devenus des « artisans cuisiniers »**

par des interventions sur site ou par la formation. Je suis sûr que d'autres professionnels se posent les mêmes questions que nous.

A la cuisine centrale, lorsque nous accueillons des stagiaires, nous sommes en mesure de leur apprendre comment travailler autrement. Il faut aller vite, pour ne pas que cette dynamique retombe...

**«Nos enfants nous accuseront» (Jean-Paul Jaud, France, 2008) : Barjac, partenaire de choix...**



C'est à Barjac que le cinéaste réalisateur Jean-Paul Jaud a choisi de poser l'œil de sa caméra pour dénoncer le danger que représentent les pesticides dans l'alimentation et les alternatives possibles.

Barjac était le cadre rêvé pour le tournage, avec ses écoles, ses ruelles ensoleillées, son monument aux morts, sa mairie et... sa nature (si accueillante ?).

La rencontre entre Jean-Paul Jaud et l'équipe municipale de Barjac a eu lieu en 2006 grâce aux associations CIVAM du Gard et Un plus bio, toutes deux porteuses de la démarche «manger Bio® en restauration collective» initiée à Vauvert (Gard) dans les années 90 (voir pages 2 et 3).

Le film commence sur une place ombragée. Le maire et le curé y interpellent les enfants : c'est quoi le bio ?...

Un succès : plus de 200 000 entrées depuis sa sortie nationale le 5 novembre 2008

▶ Bande annonce : [www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com](http://www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com)  
▶ Plus d'infos sur [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)



**Gérard Deleuse,**  
directeur du CIVAM Bio Gard en charge du volet «RHD» en région Languedoc-Roussillon

Un plus bio - La restauration collective publique est de plus en plus demandée en produits biologiques de proximité. La filière bio régionale peut-elle répondre à cette demande, et de quelle manière ?

Gérard Deleuse - Elle le peut mais à moyenne échéance -1 à 2 ans- et de façon progressive, pour certaines familles de produits tels que les légumes et certaines viandes, ovine, bovine... Par contre, cela est clairement impossible pour certaines familles de produits peu présentes traditionnellement en Languedoc-Roussillon, comme par exemple le porc et certains produits laitiers.

Pour le moment, la restauration col-

lective ne mobilise que très peu les agriculteurs bio et les entreprises de distribution. Ces acteurs économiques observent ce marché plus qu'ils ne partent à sa conquête, même si certains grossistes commencent à développer une offre adaptée, mais cela reste peu signifiant au regard de leurs circuits commerciaux habituels.

Il faut agir sur deux leviers en même temps, d'une part intégrer plus régulièrement les produits bio dans la commande publique pour intéresser les sites acheteurs, comme c'est le cas pour les collèges du Gard, d'autre part structurer l'offre en incitant à un regroupement des flux pour faciliter l'accessibilité des produits aux gestionnaires et aux cuisiniers, qui rencontrent souvent des difficultés pour regrouper les produits.

L'objectif est d'arriver à combiner progressivement une offre «de masse» ré-

gionale organisée et portée par les entreprises de distribution, avec, au cas par cas la possibilité de se tourner vers des agriculteurs bio locaux sur des bassins d'approvisionnement identifiés, notamment pour des petits sites de restauration. A ce stade, il est important d'agir en fonction de ce qui existe et surtout de permettre à chacun de faire son métier en fonction de qu'il est en capacité de réaliser.

C'est dans cet objectif que les CIVAM Bio du Languedoc-Roussillon proposent un catalogue par familles de produits et adapté aux attentes de la restauration collective.

▶ 1 - Restauration Hors Domicile.



# Salon-de-Provence (13)

## La traduction concrète d'un choix politique

### La mobilisation transversale : un point de départ indispensable

Plusieurs temps forts et rencontres ont permis aux différents partenaires salonais -et à Un plus bio- de se rencontrer, d'échanger et de se former pour bâtir un projet de restauration collective bio transversal :

► **Une première rencontre en octobre 2007**, destinée aux parents d'élèves de Salon et des communes voisines<sup>1</sup>, avec la participation de M. Dominique Valadier, chef de cuisine du lycée L'Empéri de Salon de Provence (impliqué par ailleurs dans le programme régional «Produire et manger bio en PACA<sup>2</sup>»),

► **Une deuxième rencontre le 11 décembre 2007** au lycée L'Empéri pour apprécier la réalité d'un repas bio et de qualité... sur site.

### Emmanuelle Cosson, directrice de la restauration collective

Un plus bio – L'alimentation bio commence à être bel et bien une réalité dans la restauration collective salonaise. Comment le pérenniser au plan humain, technique et financier ? Emmanuelle Cosson - Il s'agit avant tout d'une décision politique dans le cadre de la mise en place d'un agenda 21 local<sup>1</sup>, que nous traduisons au quotidien.

### Nous avons mis en place un partenariat avec un maraîcher bio de Salon de Provence

Pour pérenniser ces actions sur le plan humain, nous agissons sur différents leviers : au niveau des familles d'une part, par la diffusion régulière d'informations, des menus *via* notre site Internet, et par l'intermédiaire des enfants qui sont sensibilisés lors du déjeuner à la cantine. Nous travaillons par ailleurs sur la conception d'un DVD réalisé selon une démarche participative, dédié au développement durable où l'expérience bio sera mise en lumière. D'autre part, nous agissons aussi au niveau de nos agents municipaux de production et de service : l'équipe qui produit les repas est impliquée au

► **Une troisième rencontre en novembre 2007** sur le thème de l'agriculture biologique et de l'approvisionnement local en présence d'un agriculteur.

► **Deux conférences débat** «Quelles cantines pour demain ?» le 18 janvier 2008 (film «We feed the world»), puis le 30 janvier 2008 («Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective»), avec Stéphane Veyrat.

► **Une projection débat du film «Nos enfants nous accuseront»** le 3 décembre 2008 en présence de M. Edouard Chaulet, maire de Barjac et conseiller général du Gard, et des élus municipaux qui ont présenté le projet bio de la ville.

Tout au long de l'année 2008, Un plus bio et la municipalité ont organisé dans le cadre d'une convention, des ateliers

quotidien par la réalisation et la dégustation de nouvelles recettes qui sont améliorées en fonction des retours des enfants ; les personnels de service sont régulièrement formés sur l'équilibre nutritionnel des repas mais aussi sur des thématiques particulières comme l'agriculture biologique, la saisonnalité des fruits et légumes...

Au plan technique, nous avons mis en place un partenariat avec un maraîcher bio de Salon de Provence qui s'est engagé sur des plans de cultures adaptés à nos attentes, en fonction de la saison et de nos contraintes de production. C'est un axe fort de notre projet bio, inscrit dans l'agenda 21 local et nous souhaiterions développer d'autres partenariats de ce type. Ceci dit, nos montants d'achats actuels en bio nous permettent de fonctionner avec un marché à procédure adaptée (MAPA) ; si la volonté municipale est d'augmenter les quantités de produits bio dans nos menus et donc le montant des achats, il faudra intégrer d'autres contraintes réglementaires imposées par les marchés publics.

Enfin, au plan financier, nous menons bien sûr un travail d'optimisation de nos coûts à travers l'amélioration de la gestion des effectifs. Mais je suis également présente auprès des élus pour les sensibiliser au moment des arbitrages financiers.

► 1 - Mise en place des principes du «Développement Durable» : protection de l'environnement, développement économique, progrès social, démarche participative associant les citoyens.

de sensibilisation à l'agriculture biologique et de mise en pratique culinaire à l'attention des encadrants du temps repas et des équipes de cuisine. Les premiers repas bio, mis en avant lors de la campagne municipale 2008, ont eu lieu lors de la Semaine du Goût puis en novembre...

► 1 - Organisée par l'association Equi Table salonaise au lieu d'accueil La Case à Palabres.  
► 2 - Programme démarré en 2005 avec le soutien de la Région PACA, l'appui d'Un plus bio, et du CIVAM Sillons (accueil éducatif à la ferme) : 75 lycées régionaux sont impliqués sur l'année scolaire 2008 / 2009 et proposent des repas bio régulièrement accompagnés d'actions éducatives.

### Chiffres repères

► 41 000 habitants

► 15 417 € de revenu / foyer fiscal, 51 % des foyers fiscaux sont imposables

► 3 000 repas/jour (cuisine centrale en gestion directe + liaison froide vers les sites satellites)





**Michèle Blanc-Pardigon,**  
conseillère municipale déléguée  
à la restauration collective

Un plus bio - L'alimentation bio rentre progressivement dans les menus des enfants. Comment réagit la population, notamment suite à la sortie du film de Jean-Paul Jaud ? Michèle Blanc-Pardigon - Nous proposons un repas bio par mois depuis septembre 2008. Ces repas sont appréciés des enfants, des personnels municipaux... et des seniors. Les réunions de vie scolaire et de quartier nous ont amené ces retours positifs et le nombre d'enfants qui mangent à la cantine augmente. Le film a quant à lui reçu un accueil positif de la part de la population, même si les parents ne demandent pas encore «plus de bio», ce qui supposerait des adaptations budgétaires...



Ce film vous a-t-il aidé dans votre démarche et de quelle manière ? Notre projet bio municipal s'inscrit

dans une démarche globale de développement durable ainsi que dans l'axe 3 «hygiène de vie» de notre Plan Local de Santé Publique initié en 2003. Je rappelle à ce titre que Salon-de-Provence fait partie depuis 2008 des 63 villes françaises du réseau «Villes Santé» de l'OMS<sup>1</sup>.

Le film constitue donc une «pierre» dans la construction du projet global de la commune. Il a amplifié notre réflexion, notamment dans la conception de notre film interactif [DVD dédié au développement du-

nable, voir page 6 ndr], et a conforté notre choix d'aller vers le bio.

Que vous a apporté la rencontre avec M. Edouard Chaulet, le maire de Barjac, lors de la projection débat du 3 décembre 2008 ?

Les préoccupations des salonnais rejoignent celles des barjacois, même si nos villes sont de taille différente. Là aussi, le choix de l'équipe municipale de Barjac a conforté celui de Salon, dont les élus avaient positionné le bio comme l'un des axes de la campagne 2008. C'est aujourd'hui un choix que nous traduisons dans l'assiette...

**Le nombre  
d'enfants  
qui mangent  
à la cantine  
augmente**

**«Nos enfants nous accuseront» :  
une «pierre» dans la construction du projet...**

**200 spectateurs** ont assisté à la projection débat du film de Jean-Paul à Salon-de-Provence le 3 décembre 2008.

Cette projection animée par Un plus bio était destinée au grand public et a été marquée par la participation de M. Edouard Chaulet, maire de Barjac et conseiller général du Gard. Un échange a pu s'instaurer avec les équipes de restauration et les élus salonnais, notamment Mme Blanc (éducation et restauration collective) et Mme Julien (développement durable).

*Lire ci-contre l'interview de Michèle Blanc-Pardigon, conseillère municipale déléguée à la restauration collective...*

**Hélène Taglioni,**  
présidente de l'association «Equi Table Salonaise»

Un plus bio - Votre association, ainsi que le lieu d'accueil citoyen «La Case à Palabres», ont appuyé le démarrage du projet bio à Salon. Comment a évolué le rôle de votre association dans ce projet ?

Hélène Taglioni - Notre association, initialement tournée vers le commerce équitable, a vu une logique évidente à inciter la mairie à initier une restauration bio.

Son rôle a donc été au départ de permettre aux différents acteurs de se rencontrer et de dialoguer pour passer à l'action. C'est ce que nous avons fait avec le lieu d'accueil convivial La Case à Palabres.

Un plus bio nous a permis de «cristalliser» le projet et de passer à l'action, en animant les rencontres clés du projet et en animant des ateliers culinaires et de sensibilisation à la bio destinés au personnel municipal. Nous avons entre autres participé à un atelier thématique organisé par Un plus bio à destination des lycées régionaux. Cet atelier nous a motivés et a confirmé la nécessité d'avoir une approche culinaire innovante et attractive<sup>2</sup>.

La projection débat du film «Nos enfants nous accuseront» le 3 décembre 2008 et notre participation à la rencontre du 5 mai à Barjac permettent d'entretenir la mobilisation autour du projet.

Aujourd'hui, la demande en produits bio existe donc bel et bien sur Salon... La question qui se pose est comment aller plus loin dans la valorisation des circuits courts d'approvisionnement pour être cohérents avec la logique de l'Agenda 21 local ? C'est une préoccupation majeure.

Le rôle de l'association est donc non seulement d'entretenir le projet mais aussi d'aider à trouver des solutions techniques, particulièrement en matière d'approvisionnement de proxi-



mité. Il me paraît aussi important d'aider les municipalités à échanger entre elles pour ne pas «rester sur les acquis». Il faut favoriser l'installation des agriculteurs...

▶1 - OMS : Organisation Mondiale de la Santé. Le réseau français des «Villes Santé» de l'OMS s'est créé en 1987 (en association depuis 1990). Il a pour objet de soutenir et développer des coopérations entre les villes ayant la volonté de promouvoir des politiques favorables à la santé et à la qualité de la vie urbaine (prévention, éducation, développement durable). ▶2 - Atelier cuisiniers «Utilisation des céréales et légumineuses» organisé par Un plus bio en partenariat avec le centre éducatif et de formation Loubatas (Peyrolles, 13), dans le cadre du programme lycées «Produire et manger bio en PACA» piloté par la Région depuis 2005



# Penser global... Donner du sens...

## Gilles Daveau, traiteur bio, formateur et chef de cuisine «végétarienne et gourmande»

«Mon premier contact avec le CIVAM du Gard, qui initiait alors le concept «manger Bio®» en restauration collective, date de 1995.



A l'époque, ce qui m'avait interpellé dans l'action du CIVAM était qu'elle ne se limitait pas à mettre des produits bio dans les assiettes, mais qu'elle s'insérait dans une démarche éducative, globale. Cette démarche, progressive, se trouvait être en adéquation avec ma proposition d'une «Cuisine Bio» basée sur quatre axes d'évolution : privilégier des produits de qualité, ac-

order un soin particulier aux préparations culinaires, rediversifier l'offre en faisant notamment appel aux protéines végétales, et réhabiliter le repas, la cuisine et les saveurs. Cela allait bien au-delà d'un simple objectif du «bio à tout prix»...

La force de «manger Bio®», aujourd'hui porté par l'association Un plus bio sur ses territoires partenaires, est que le concept a été pensé globalement dès le départ. Les évolutions des agricultures locales, l'approvisionnement, l'éducation des enfants -par le réseau «Racines» en particulier, la formation des cuisiniers et des gestionnaires,...ont été envisagés comme une trame cohérente, un système. J'ai le sentiment que cet «état d'esprit» est très présent chez les personnes avec lesquelles je suis en contact lors de mes interventions sur les territoires qui se sont inspirés de

cette démarche : je le retrouve notamment chez les cuisiniers des collèges du Gard<sup>1</sup> ou des lycées de PACA et de Rhône-Alpes.

La première confrontation avec les réalités de la restauration collective lors d'un atelier destiné aux cuisiniers réalisé au Centre de Loisirs Pierre François de Vauvert en 1997, fût pourtant rude... Je ne m'attendais pas à être mis face à de telles résistances envers le bio, voire à la non participation de certains cuisiniers. Cela a bien changé depuis : l'actualité environnementale et les enjeux de santé sont mieux reconnus. Mon expérience de la restauration collective s'est étoffée et la démarche de formation en équipe avec les diététiciens qui connaissent bien le terrain est plus pertinente.

**Les besoins de formation sont mieux identifiés par les professionnels, alors qu'avant, le bio était considéré comme la «lubie du directeur».** Ceci est particulièrement vrai pour l'utilisation du «végétal» et je constate en tant que formateur que c'est au contact de nouvelles pratiques, de cuisine végétarienne en l'occurrence, que se débloquent la question des grammages de viande... et donc par répercussion de maîtrise des coûts...

Mais l'approche globale que je soutiens aujourd'hui avec « manger Bio ® » fait écho à la réalité du système alimentaire mondial. **Ce qui coûte cher aujourd'hui, c'est notre façon de manger,** et non pas les produits bio dans l'assiette en tant que tels.

Si l'on cherche à résoudre des problèmes isolés les uns des autres ou à se fixer des objectifs trop ambitieux, tels que les repas «100 % bio», on aboutira à un effet d'engorgement et donc à un

Basé à Saint-Julien de Concelles (Loire Atlantique) et sociologue de formation, **Gilles Daveau est partenaire des CIVAM du Gard et d'Un plus bio** depuis les premières actions «manger Bio®» organisés à Vauvert dans les années 90 (voir pages 2 et 3).

Il anime aujourd'hui les ateliers cuisiniers organisés par Un plus bio pour faciliter l'utilisation des céréales et légumineuses en restauration collective, sur les différents territoires partenaires : Gard, régions PACA et Rhône-Alpes...

C'est le témoignage d'un compagnon de route que nous avons voulu recueillir ici. Nous lui laissons donc la parole... Une prise de hauteur bien utile...

► Pour en savoir plus : [www.gillesdaveau.com](http://www.gillesdaveau.com)

problème d'approvisionnement, qui aujourd'hui d'ailleurs relève plus particulièrement des professionnels de l'agriculture. Pour répondre à cet effet d'engorgement, il nous faut donc repenser conjointement la qualité de l'agriculture que nous souhaitons, le schéma nutritionnel de l'alimentation, mais aussi... donner du sens aux pas que l'on fait en avant. Et c'est là que le travail éducatif prend toute sa dimension. Par exemple, on peut parfaitement et ponctuellement faire manger du quinoa qui vient de Bolivie, à condition d'avoir un message sur le produit, la diversité alimentaire, le commerce équitable...

Pour qualifier la démarche d'Un plus bio à laquelle je suis fier de participer, je pense à la célèbre formule de Francis Blanche : **«penser le changement plutôt que changer le pansement».**

►1 - Programme Education Jeune Consommateur piloté et financé par le Conseil général du Gard depuis 2001 dans les collèges