

Politique | Les collectivités du libournais soucieuses de l'alimentation



Les restaurants scolaires étaient au centre des débats ce jeudi matin. La Cali et la 3AR ont échangé à propos de la provenance des produits utilisés dans les cantines scolaires. La 3AR était représentée par Frédéric Bazille, qui était l'animateur de la table ronde; pour ce qui est de la Cali, deux vice-présidents étaient présents: Gérard Henry, délégué aux marchés publics, et David Redon, délégué au patrimoine culturel et naturel. La matinée s'est conclue par la prise de parole de Jean Suhas, responsable de la cuisine centrale de Libourne, et Dominique Lega, représentant régional d'Agores.

Vers un manger mieux pour les écoliers. L'Association Aquitaine des Achats Publics Responsables existe depuis 10 ans, et était soutenue au départ par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME). Le rôle de la 3AR est d'accompagner les projets des collectivités territoriales, mais elle propose aussi des formations sur les achats publics à long terme. Les 26 et 27 juin prochains, la 3AR dispensera des formations à Bordeaux. Et dans le cadre d'un partenariat avec l'Agence Régionale de la Santé, une autre formation se fera à Libourne le 13 juin.

David Redon, maire de Porchères était le premier à témoigner. Il racontait que quand lui était à l'école il y a 30 ans, les steaks hachés de la cantine étaient récupérés à la boucherie du village un quart d'heure avant le repas. Il ajoutait que le matin, les élèves avaient le droit à un verre de lait. "Les produits venaient du producteur directement dans nos assiettes. Aujourd'hui, c'est interdit à cause des normes", tranche-t-il. Lorsque le maire de Porchères a commencé son mandat en 2014, il explique être "parti de zéro" en matière de restauration scolaire. Il a renouvelé le personnel du restaurant scolaire et ses fournisseurs, afin de pouvoir proposer "du bon et du local" aux enfants en se fournissant à la ferme des Jarouilles de Coutras. Il a également voulu réduire le gaspillage alimentaire en faisant préparer sur place les produits. Le gaspillage alimentaire est un problème récurrent dans les écoles. Dans le milieu scolaire, on peut compter 25% de gaspillage, soit 5% de moins que dans les hôpitaux qui battent des records en la matière (30%).

Les normes, anxiogènes pour les communes

D'après Frédéric Bazille, les normes "ne sont pas toujours adaptées aux petites structures", ce à quoi Dominique

Lega, qui est également en charge de la cuisine centrale de Talence, a répondu: "Les normes dépendent des résultats. Tant qu'il n'y a pas de problème grave dans les cantines, les petites structures n'ont rien à craindre". Les intervenants se rejoignent tous sur un point: il est très important de proposer une alimentation non industrielle aux enfants.

Jean Suhas s'est exprimé en dernier dans ce débat. Le responsable de la cuisine centrale de la commune de Libourne a expliqué qu'il a été recruté en 2012 dans le but de proposer une meilleure cuisine aux enfants, en changeant de mode de gestion du restaurant scolaire. Au bout d'un an, il a pu passer en régie directe, ce qui signifie que les employés communaux de la cantine avaient une plus grande liberté d'achat via des marchés publics. Dans les cantines de Libourne, la viande et le pain sont issus de producteurs locaux grâce à la régie directe. Il a voulu ensuite passer au bio, grâce à l'association régionale de l'interprofession Bio, Interbio Aquitaine, qui l'a mis en contact avec des producteurs. Depuis l'introduction de produits biologiques dans les menus scolaires, le gaspillage a fortement diminué, ce qui a permis d'économiser et rentabiliser l'achat de produits bio. Les responsables communaux l'auront compris, les produits bio sont plus chers pour de petites structures, mais peuvent vite limiter le gaspillage et favoriser la bonne alimentation des enfants.

Yoan Denéchau

Crédit Photo : Flickr - Notre Dame de Gravenchon

Publié sur aqui.fr le 02/06/2017

[Url de cet article](#)