

PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

La bio dans les cantines ouvre l'appétit

Pour répondre à la demande de plus en plus forte des communes varoises souhaitant proposer des repas bio dans les cantines, l'association des agriculteurs bio du Var (Agribiovar) est en train de créer une structure de commercialisation de produits bio destinés à la RHD (restauration hors domicile). Cette démarche vise à regrouper l'offre des producteurs bio et à organiser la logistique.

« La tâche est ardue, mais il est nécessaire de pouvoir répondre à un intérêt croissant des municipalités en faveur des repas bio. Il s'agit aujourd'hui de structurer l'offre, planifier les productions, réduire les coûts de transport, faciliter l'approvisionnement, démarcher les collectivités locales, travailler sur les coûts et les menus, explique Hélène Pringault, animatrice d'Agribiovar. D'où la nécessité de créer un emploi consacré exclusivement à la RHD. » Car il n'est pas question de faire appel à des sociétés nationales spécialisées. Les producteurs tiennent à promouvoir un approvisionnement local, frais et de saison. Les produits proposés sont donc principalement varois pour les légumes, la viande ovine et la volaille, et régionaux



550 repas bio sont servis chaque semaine par la commune du Lavandou. L'approvisionnement local est privilégié.

(Vaucluse, Alpes de Haute-Provence) pour les fruits. Les produits d'épicerie régionaux sont également privilégiés. « Nous envisageons de mettre en place des plateformes de regroupement par bassin, en s'appuyant sur les Biocoop intéressées par notre action, comme à Salernes ou dans le golfe de Saint-Tropez où une dynamique de producteurs se met en place, stimulée par une demande de la part des communes. » L'absence d'abattoir dans le Var pose problème. Qu'à cela ne tienne ! Les éleveurs vont pouvoir dépasser cet handicap en se regroupant pour utiliser ceux, certifiés bio, de

Sisteron (Hautes-Alpes) ou de Tarascon (Bouches du Rhône).

Volontaire, le Lavandou

L'exemple de l'engagement de la commune du Lavandou est moteur dans cette démarche. Depuis 2000, le maire de cette commune de 5 200 habitants a en effet pris l'option de servir au moins un repas bio hebdomadaire dans tous les établissements de la ville, services municipaux, écoles maternelle et primaire, crèches et restauration à domicile pour les personnes âgées. Soit 550 repas bio concoctés chaque semaine sous la responsabilité de Claudette Valentin, chef de service restauration : « la volonté du maire, entraînée par la détermination de deux adjoints convaincus de l'intérêt de manger bio, est la clé de notre réussite depuis quatre ans. Je me suis moi-même beaucoup impliquée, en motivant le chef cuisinier et le personnel et, aujourd'hui, personne ne voudrait faire machine arrière », reconnaît la responsable de la cuisine centrale.

C'est elle qui concocte les menus et s'occupe des achats : « Nous travaillons avec un producteur maraî-

cher de la Crau, Christian Chardin, qui nous garantit un approvisionnement régulier variant en fonction de ses récoltes. Il se charge aussi de fournir la volaille et les laitages. Avec lui, nous avons vite trouvé une vitesse de croisière. » Le surcoût ? Il est pris en charge intégralement par la municipalité qui a fait de la qualité et de la variété des repas son cheval de bataille. « Et même si les ingrédients sont plus chers à l'achat, l'écart s'estompe car les pertes à l'épluchage ou à la cuisson sont moindres », précise Claudette Valentin, pour qui la nouveauté en matière de recettes est essentielle pour éduquer les papilles des enfants et leur donner de bonnes habitudes alimentaires. Comme il s'avère plus difficile de faire des miracles avec des ingrédients de mauvaise qualité, les produits bio et frais sont désormais plébiscités par le personnel de restauration. Alors à quand des repas bio au quotidien ?

Envisagé, le virage complet vers la bio semble un peu prématuré. En effet, liée à un groupement d'achat, la cuisine centrale est soumise à des contraintes d'approvisionnement.

De leur côté, les parents d'élèves se félicitent de cette démarche d'éducation au goût et à l'environnement qui, lors de la semaine de Printemps bio, a été accompagnée d'animations et d'information réalisées par Agribiovar. Pour Claudette Valentin, « il est essentiel d'informer les parents sur le rôle et l'impact de l'agriculture biologique tout en garantissant des repas bons et équilibrés à leurs enfants. Conquérir et conserver leur confiance est la condition sine qua non pour réussir notre pari ».

C. R-F



MOULIN MARION
MAÎTRE MEUNIER DEPUIS 1897

Des aliments pour :
volailles, porcs, ruminants, chevaux, poissons
Une gamme hygiène et compléments alimentaires
Un concept technique pour répondre à l'ensemble des besoins des élevages biologiques
Toutes farines panifiables biologiques sur meules de pierre

S.A. MARION
F-01290 SAINT-JEAN-SUR-VEYLE
Tél. : (33) 03 85 23 98 50 - Fax : (33) 03 85 31 72 64
E-mail : mp-pelletier@wanadoo.fr