

Compte-rendu de la 1ère réunion du collectif pour + de produits bio, locaux et d'alternatives végétales dans la restauration collective du Chablais, le 5 juillet 2018, au magasin bio en vrac La Vie selon Gaïa à Thonon

Présents : Jean (président du Mouve, mouvement citoyen du Pays d'Evian), Isabelle (Colibris Léman 74 et Vegetaliz), Brice (Colibris et Vegetaliz), Louis (cuisinier, Naturawlife et Vegetaliz), Sandrine (Incroyables Comestibles, enseignante), Delphine (jardinière, membre de Chablais Permaculture), Patricia (maraichère bio qui cherche à s'installer), Loïc, Alice (comité pour un Chablais en transition), Marie-Pénélope (Initiatierre, et Terre de Liens), Sylvia (La Vie selon Gaïa).

Excusé : Ludovic Petit (chef cuisinier du collège public de Douvaine)

Présence de 2 journalistes du Dauphiné et Messenger. 2 articles sont parus, respectivement le 7 et 12 juillet 2018, annonçant la création du collectif.

Cette rencontre fait suite aux échanges qui ont lieu le 6 juin 2018 à la table alimentation, lors de la soirée pour un Chablais en transition. Lire le compte-rendu joint.

Jean du Mouve rappelle que la loi alimentation oblige les collectivités à servir 20% de produits bio et locaux dès 2022. Le Mouve a réalisé un état des lieux, enquêté auprès des mairies, des écoles, des parents d'élèves (etc.) au sein de la CCPEVA. Marin, Evian et Publier sont en bonne voie, tout reste à faire dans les autres bourgades de la communauté de communes du Pays d'Evian et du Val d'Abondance, ainsi que du Chablais !

La commune de Mouans-Sartoux de 10'000 habitants produit 24 tonnes de légumes par an. Copenhague produit 90% d'alimentation bio locale ! Grenoble est engagée dans la démarche d'autonomie alimentaire 100% bio et a déjà réalisé la moitié de son objectif, comprenant un repas végétarien par semaine dans les cantines.

Pour commencer, il importe de réaliser une enquête diagnostic des pratiques dans la restauration collective du Chablais. Loïc a créé 2 documents à cette intention, que chacun.e est invité à compléter :

1) Quel nom donner à notre collectif ? : <https://mypads.framapad.org/mypads/?/mypads/group/bio-dans-la-restiariation-collective-2cw6x79t/pad/view/plus-de-bio-dans-la-restauration-collect-13w7x76o>

2) enquête diagnostic par établissement / communes de Thonon agglo : <https://lite.framacalc.org/plusdebiorestaurationcollectivechablais>

Lors de notre prochaine réunion fixée le 11 septembre 2018 à 18h au même endroit, nous voterons pour le nom à donner au collectif afin de créer une boîte mail et page facebook en conséquence.

D'ici là, merci de bien vouloir donner vos idées et nous aider à compléter l'enquête, c'est grâce aux actions de chacun.e que nous pourrons y parvenir, pour aller de l'avant, pour la santé des enfants, pour + de terres cultivées en bio localement, pour le développement de toute une économie locale, éthique, durable, responsable, on compte sur vous !

Site de référence : <http://www.unplusbio.org/>, dont le président est Gilles Pérole, maire adjoint de la commune de Mouans-Sartoux

<http://observatoire.unplusbio.org/> : L'Observatoire national de la restauration collective bio et

durable a pour objectif de recenser, analyser et documenter les pratiques orientées vers une restauration plus bio, locale, saine et juste. **Questionnaire d'enquête nationale à remplir avant le 10 septembre 2018 par les établissements de restauration collective** : <http://observatoire-restoco-durable.org/limesurvey/index.php/survey/index/sid/833552/newtest/Y/lang/fr>

L'Observatoire de la restauration collective bio et durable est issu de la collaboration de l'association **Un Plus Bio**, premier réseau national des cantines bio, associé à **Ecocert**, créateur du label « En Cuisine », et du programme de recherche **Lascaux** sur les politiques publiques d'alimentation (lauréat du Programme National d'Alimentation). Il est soutenu par le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de la Transition Écologique et la Fondation Carasso.

L'Observatoire a rendu ses premières conclusions en 2017, et met à votre disposition le recueil de typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable réalisé par le programme Lascaux en 2016.