

## ÉVIAN-LES-BAINS

## Jeudi, c'est "Trico-thé", façon Flottins

Après les sculpteurs, les artistes de rue de toute discipline, ce sont les tricoteurs et tricoteuses qui rejoignent la folie flottinesque. Objectif ? Confectionner bonnets et tours de cou pour permettre au public d'affronter les grands froids à l'heure de la 13<sup>e</sup> édition du Fabuleux village des Flottins déjà arrêtée au calendrier du 13 décembre au 5 janvier 2020. Pour formaliser l'affaire et tricoter convivialité et belle humeur, le théâtre de la Toupinie organise des "Trico-thé", dont le premier opus, ce jeudi 23 mai dans ses locaux (851 avenue des Rives du Léman, l'ancien collège des Rives) de 14h30 à 17h30. « L'occasion d'échanger trucs et astuces, papoter, boire un thé confortablement installé dans des canapés », insiste le maître de cérémonie et par ailleurs patron des Flottins, Alain Benzoni. Les pièces ainsi confectionnées seront estampillées "Fabuleux village" et mises en vente. Envie de participer ? Pointez-vous avec vos aiguilles... Les pelotes vous attendent. Et bien sûr, si vous avez un stock de pelotes qui s'ennuie dans vos armoires, la Toupinie est preneuse, d'autant que le 19 juin, elle célébrera la journée internationale du tricot, et recrute d'ores et déjà des tricoteurs et tricoteuses.

Une maille à l'endroit, une maille à l'envers. Photo Le DL/Valérie MERLE



## THONON-LES-BAINS

## Goûter de printemps, on s'inscrit !

Le goûter dansant de printemps se tiendra à l'espace Tully le mercredi 5 juin, dès 14 heures. Organisé par le Pôle animations seniors, cet après-midi musical, animé par le groupe Léman's rythmic, est offert à tous les retraités thononnais. Il suffit de s'inscrire avant le 29 mai auprès du Pôle animations seniors : 04 50 71 18 56.

Intervention sur toute la HAUTE-SAVOIE et le PAYS DE GEX

**ÉTANCHÉITÉ**  
Isolation  
**RÉSINES**  
Cuvelage cave et ascenseur  
Garage - Balcon - Couverture  
Parking - Terrasse - Mur enterré  
Revêtement de sol  
Encapsulage  
et réparation amiante  
Aménagement de toitures  
et **TERRASSES**  
**VÉGÉTALISÉES**  
Pose de dalles  
sur plots réglables

**T.B.E.**  
Travaux  
Bâtiment  
Étanchéité

04 50 81 05 51  
06 43 29 86 93  
info@tbe-74.fr - www.tbe-74.fr

## THONON-LES-BAINS

**CHABLAIS** Créé l'an dernier, le collectif restauration collective locale Chablais fait œuvre de sensibilisation auprès des communes et établissements scolaires

## Ils militent pour une alimentation plus saine, sûre et durable, dans les restaurants scolaires

Plus de bio dans les assiettes de la cantine pour nos chères têtes blondes ? Créé en 2018, le collectif restauration collective locale Chablais travaille en ce sens. Rencontre.

Le collectif restauration collective locale Chablais (CRCLC), c'est l'histoire de parents d'élèves, enseignants, cuisiniers de collège, producteurs biologiques, citoyens qui se sont rassemblés voici un an pour encourager les communes et établissements du Chablais dans la mise en application de la loi alimentation, dite EGalim. Mais rien n'est simple en la matière, comme l'indique Isabelle Dessaux une des coordinatrices du CRCLC.

Le collectif redoute « un retard dans le processus administratif de mise en œuvre de cette loi alors qu'il y a des urgences. Il y a urgence à modifier des comportements qui sont reconnus nocifs. Des analyses médicales menées par Campagne Glyphosate 74 ont prouvé la présence de résidus de pesticides chez toutes les personnes du Chablais volontaires pour passer ce test. Il est urgent également de modifier les pratiques agricoles locales pour préserver les terres. ».

Face à ces nécessaires changements, les craintes de lenteur administrative sont nourries par « le manque de sensibilisation des élus à la question de l'alimentation qui est souvent le grand absent des débats politiques ». Elle regrette la disparition des terres agricoles dans la région au détriment de constructions d'habita-



Au menu, salade Limao (fenouil, sauce citronnée), salade de maïs, pain de colin, sauce tomate et riz. Et encore Mimolette et crème chocolat banane, pour faire glisser. Photo Le DL/N.C.

tions.

## Six mois plus tard, les évolutions tardent à se concrétiser

Depuis un semestre sur la loi EGalim est promulguée, « les choses ne bougent pas assez vite », regrette Isabelle Dessaux. Le collectif souhaite apporter son soutien pour créer du lien entre les élus et les associations déjà existantes qui peuvent développer des solutions de proximité dans l'installation de nouveaux exploitants agricoles et dans la formation des cuisiniers.

« Nous voulons apporter la preuve que des changements rapides sont possibles et que la volonté des

acteurs de terrain est déterminante ». Isabelle Dessaux cite en exemple la commune de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) qui sous l'impulsion de la mairie a converti à 100 % sa restauration collective.

Elle met par ailleurs en exergue les résultats de son enquête locale sur la part de produits de qualité et qui montre une grande disparité entre les différents acteurs. « Accélérer le changement et dépasser les pourcentages imposés », sont les objectifs du CRCLC et elle milite en ce sens pour une politique locale contraignante avec des contrôles des structures de restauration pour les obliger à adopter la loi. Nathanaël CRAUET

## REPÈRES

## ■ Une impulsion ministérielle vers le bio

Avec la loi EGalim, le ministère de l'agriculture œuvre pour faire de la restauration collective publique un moteur de la transition nationale vers une alimentation plus saine, sûre et durable à l'horizon 2022. Elle prévoit, entre autres, le service dans la restauration collective de repas comptant 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques.

## « La question du coût ne doit pas être occultée »

Responsable régional Rhône-Alpes de Sodexo, Frédéric Château évoque le déploiement de la loi EGalim dans la restauration collective publique. Interview.

## Quel a été votre réaction à l'annonce de la loi EGalim ?

« C'est une très bonne chose, mais il faut clarifier la place des produits locaux dans le décret : certains comme label rouge, AOC, IGP sont simples à identifier, mais pour les filières locales qui travaillent de façon raisonnée et responsable, comment les intégrer dans la loi ? Ces critères sont indispensables pour harmoniser les pratiques des différents acteurs. »

## Quelles actions ont déjà été menées depuis 6 mois ?

« Nous préparons nos outils informatiques au changement. Nous anticipons l'approvisionnement de ces produits de qualité en travaillant sur la complémentarité entre l'approvisionnement national, produits labellisés ou AOP, et l'approvisionnement local. »

## Quelles sont celles à venir ?

« Nous devons rencontrer les collectivités publiques



## L'assiette du futur



Des réalisations d'assiettes de crudités saisonnières présentées sous la forme de mandala. Photo Le DL/N.C.

Le concours "Imaginer son assiette responsable" organisé par l'association chablaisienne "Une idée de génie" est une opportunité pour aborder l'éducation à la citoyenneté et au développement durable dans le cadre scolaire. Les productions d'élèves des écoles participantes ont été exposées le 17 mai lors de la troisième journée Droit d'avenir à Neuvécelle : une journée écocitoyenne pour imaginer le monde de demain avec les enfants. Sandrine Détraz, professeur des écoles à Allinges, nous livre la façon dont elle s'est emparée de ce concours avec sa classe.

« J'ai utilisé ce concours sur l'assiette pour remonter à l'origine des aliments avec mes élèves et les faire réfléchir sur la mise en place du jardin pédagogique de l'école : quelles plantes on va faire pousser ici ? À quelle saison ? On a rendu visite à un marché des producteurs et à un supermarché pour se rendre compte de la réalité des fruits et légumes disponibles localement face au choix démesuré d'un supermarché. Ensuite, on leur a expliqué qu'on peut s'adapter et réussir à manger varié localement en utilisant des fruits et légumes surgelés, conservés en bocaux ou desséchés. On a par la suite listé les légumes de saison (roquette, épinard, carotte, radis, betterave) pour cuisiner en classe (râper, couper en spirale, rondelle) et préparer des assiettes de légumes crus accompagnés de sauces. Finalement, une attention a été portée à la présentation. Les élèves se sont inspirés des mandalas. »

N.C.

## L'éducation à l'écocitoyenneté à Allinges

Sandrine Détraz, vous êtes professeur des écoles à Allinges. Pourquoi avez-vous initialement rejoint le collectif de restauration collective ?

« Évidemment à la fois en tant qu'institutrice, pour la cohérence avec l'apprentissage à l'alimentation, et aussi à la fois en tant que maman par souci de la qualité et de la cohérence avec notre régime alimentaire du quotidien. Mon engagement c'était aussi pour faire avancer les circuits courts. Le bio dans la cantine vient d'Anecy. La cuisine centrale pourrait être plus proche. »

Quelles actions d'éducation écocitoyennes peuvent être menées dans le cadre de votre profession ?

« On a planté des arbres fruitiers en partenariat avec les croqueurs de pomme, une association

qui souhaite réhabiliter d'anciennes espèces de pomme. Kaki, pommier, cerisiers ont ainsi été choisis et on a renoncé aux prunes, aux mirabelles pour éviter d'attirer des insectes piquants dans la cour. Nous y sommes arrivés grâce au concours des bonnes volontés des acteurs municipaux qui nous ont par exemple proposé une formation pour tailler les arbres.

Il y a également une sensibilisation au recyclage avec un composteur pédagogique vitré pour observer l'intérieur et la vie des insectes décomposeurs, et aussi avec la généralisation du tri à l'école en partenariat avec une association qui récupère les déchets papiers.

On est en train de réfléchir pour mettre en place un élevage de poules pour le recyclage des déchets alimentaires. »

Propos recueillis par N.C.

**JOUR DE FLEUR'AISON** DEPUIS 20 ANS A VOTRE SERVICE

fleuriste nouvelle génération

**Dimanche 26 mai**

**Bonne Fête Maman**

Bouquets, Plantes, Compositions, Livraisons

Commandez sur [jourdefleuraison.com](http://jourdefleuraison.com), payez et venez chercher en magasin

**Ouverture exceptionnelle de 7h à 20h NON STOP**

19, rue du Faucigny - 74100 Annemasse  
94, rue de Genève - 74240 Gaillard  
69, av. du Gal-de-Gaulle - 74200 Thonon-les-Bains  
1075, route des Tattes-de-Borly - 74380 Cranves-Sales

NOUVEAU Distributeur de fleurs Drive 24h/24