

Compte-rendu de l'échange à la table « alimentation bio et développement d'alternatives végétales dans la restauration collective » - Mercredi 06-06-2018 - Pour un Chablais en Transition - Margencel

Présents : Jean du Mouve, Chantal pour Art-Terre (également Gardiens de Semences), Marie-Pénélope représente Initiaterre, Frédéric pour Terre de Liens, Ludovic chef cuisinier du collège public de Douvaine, Vincent chef cuisinier du collège de Margencel, Isabelle des Colibris Léman 74 et Vegetaliz, Patricia maraîchère bio qui cherche à s'installer, Guillaume également, une personne travaillant au Jumbo à Thonon (resto qui fait du végétal et vegan bio), des citoyens de passage...

Le Mouve, mouvement citoyen du Pays d'Evian, a réalisé un état des lieux, enquêté auprès des mairies, des écoles, des parents d'élèves (etc.) quant aux 20% de produits bio dans les cantines 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.

Ludovic du collège de Margencel nous parle de son engagement dans la démarche « mon restaurant responsable » qui offre un suivi, moyennant des obligations : <http://www.restaurant-responsable.org/>. La contrainte est le coût des repas : au collège de Douvaine, le coût d'achat des marchandises est de 1.78€ par enfant par repas avec 13% de bio environ et le recours aux labels « plein air » par exemple. A Margencel 2.20€, environ 10% bio, 20 à 25% local. Achats de bio à La Bio d'Ici de Chambéry. Nos 2 cuisiniers nous disent qu'il faut que les cuisiniers cuisinent sur place, ce qui demande le développement d'infrastructures en conséquence dans toutes les communes.

Chantal nous précise que l'association Art-Terre avance sur cette thématique de l'alimentation durable dans le Chablais. Elle envisage d'organiser les états généraux de l'alimentation à l'automne 2019, et pour cela elle souhaite travailler en co-construction avec des partenaires locaux. Art-Terre diffuse avec les Bobines du Léman le 22 juin le film « zéro phyto 100% bio » à 20h au cinéma le France à Thonon, qui montre l'exemple de la commune de Mouans-Sartoux qui a réalisé sa transition alimentaire de 100% bio dans la restauration collective sans surcoût et le développement d'alternatives végétales.

Sur le site de l'Agora des Colibris : visioconférence questions/réponses avec Gilles Pérole, maire adjoint de la commune de Mouans-Sartoux, président de l'association UN PLUS BIO, <http://www.unplusbio.org/>, qui incite les communes de France à faire de même : <https://colibris-wiki.org/agora-des-colibris/?AtelierAlimentationWebconferences>

Il est suggéré de sensibiliser les parents d'élèves pour qu'ils fassent leviers auprès des mairies. Idée d'action : distribuer des flyers de la projection du 22 juin à la sortie des écoles pour y convier les parents, envoyer une invitation par mail aux groupes de parents d'élèves de toutes les communes du Chablais.

Les 2 maraîchers parlent de leur difficulté à trouver un terrain agricole dans le Chablais. Urgence d'encourager les communes à créer des filières agricoles favorisant le bio, également des jardins partagés pédagogiques et éducatifs pour les enfants, adultes, apprendre la permaculture. Encourager les mairies à planter des fruitiers à la place des fleurs ou en complément.

Au final, il a été proposé de créer un collectif rassemblant toutes les associations, les citoyens volontaires, les acteurs de la restauration et de l'agriculture, pour porter le message vers les élus du Chablais de favoriser le déploiement de produits bio et locaux dans la restauration collective, en particulier dans les cantines scolaires, mais aussi les maisons de retraite, l'hôpital (etc.) et la mise en place d'alternatives végétales dans les repas. Acceptée par la majorité des personnes présentes. A confirmer pour Initiaterre, Terre de Liens.

Le mouvement Colibris national lance une formation gratuite en ligne : manger bio, sain et pas cher : <https://colibris-universite.org/formation/parcours-alimentation-manger-sain-et-pas-cher>

SOS maires encourage les maires de France à s'engager dans la transition : <https://sosmaires.org/>

Sur les mêmes thématiques , compte-rendu d'une atelier « échanges libres »

En tout petit comité (3 à 5 pers) nous avons abordé la question des terres qui pourraient servir de support à des installations de maraichers. L'action menée par TERRE de LIENS a été présentée.

Il semblerait utile de proposer aux mairies (ou aux particuliers) l'intérêt de préserver des espaces verts à vocation agricole pour permettre des productions locales, saisonnières et en lien direct avec la population (+ création d'activités productives dans les communes trop souvent devenues des cités dortoirs).

Un maraicher en recherche de terres soulignait l'importance de baux à durée suffisante.