

Compte-rendu de la 2^{ème} réunion du collectif

Restauration collective bio locale Chablais

le 20 novembre 2018 à 18h au magasin bio en vrac La Vie selon Gaïa à Thonon

Présents : Jean (Co-président du MouvE), Isabelle (Colibris Léman 74 et Vegetaliz), Elisabeth (coordinatrice des Incroyables Comestibles), Franck Dalibard (association J'aime Thonon, <http://jaimethonon.fr/>), Béatrice Deléaval (Green-ko.com, accompagnement en stratégie environnementale), Sonia (a participé à plusieurs événements nationaux en lien avec notre sujet), Delphine (Chablais Permaculture et parents d'élèves), Marie-Pénélope (Initiaterre et Terre de Liens).

Excusés : Chantal des Gardiens de Semences et le Jardin Pousses d'Avenir

Notre enquête a été envoyée à 50 mairies et plus de 100 établissements scolaires publics, 8 maisons de retraite, dans les communes de Thonon-Agglomération, du Haut-Chablais et de la Vallée Verte (Le MouvE ayant déjà réalisé une enquête similaire au sein de la CCPEVA), ainsi qu'aux prestataires locaux de la restauration collective.

Au final, nous avons reçu seulement 10 réponses des communes de Ballaison, Chens, Fessy/Lully, Orcier, du Foyer Culturel de Sciez (qui fait à manger pour plusieurs écoles), de Sodexo (écoles, crèches, centre de loisirs et portage de repas à domicile) et des Hôpitaux du Léman à Thonon (qui réalisent les repas d'écoles et maisons de retraite), de l'ECLI (Ecole Collège Lycée International) Montessori à Thonon, du collège Théodore Monod de Margencel, ainsi que de la commune d'Habère-Poche. La part des produits locaux et bio dans la restauration collective de l'Agglo de Thonon apparaît donc comme très faible et très loin des objectifs qu'il faudra atteindre avec la nouvelle loi votée en 2018.

Les résultats complets sont reportés dans le tableau Excel annexé.

L'école de Fessy / Lully (Traiteur des Gourmets), l'école de Ballaison (1001 Repas), le collège de Margencel, Sodexo à Thonon servent apparemment déjà 20% de produits bio et autant voire davantage de produits locaux. Les autres établissements ou prestataires sont en dessous de ces seuils et servent donc uniquement des produits issus de l'agro-industrie comme les produits laitiers de Lactalis, les produits animaux issus d'élevages intensifs, etc.

Au sujet des repas végétariens : seulement 4 établissements proposent 1 repas végétarien par semaine (Margencel, Chens, Fessy / Lully, Habère-Poche). L'ECLI Montessori est un établissement totalement végétarien. 6 établissements ou prestataires proposent le choix d'option sans viande : Sodexo, hôpital, Margencel, Ballaison, Fessy/Lully, Habère-Poche.

La majeure partie des acteurs qui ont répondu est engagée dans une démarche de réduction du gaspillage ou l'étudie pour la développer.

Comment sensibiliser les pouvoirs publics pour augmenter la part de produits bio ou de haute qualité environnementale avec l'obligation légale de 20% de produits bio en 2022 selon la loi votée en 2018 ? Quelles mesures devraient être mises en place pour le développement d'alternatives végétales dans les menus de la restauration collective, à l'heure où un nombre grandissant d'usagers sont flexitariens ? D'autant qu'il est aujourd'hui montré que la consommation de protéines animales génère un niveau de gaz à effets de serre similaires à ceux en provenance de tous les transports réunis !

Nous avons décidé de rédiger **une lettre ouverte** et de proposer ensuite une charte encadrant nos attentes pour la restauration collective, que nous adresserons début 2019 aux communes,

communautés de communes, médias, département, région, politiques qui se présentent aux élections municipales de 2020, institutions concernées par la restauration collective, etc.

Prochaine réunion prévue le mercredi 9 janvier 2019 à 18h au magasin bio en vrac *La Vie selon Gaïa* à Thonon, que nous remercions chaleureusement. Merci à tous de bien vouloir confirmer votre présence et de vous garer en dehors du parking du magasin pour laisser l'accès aux clients.