

Restauration collective

Réflexion sur l'alimentation bio

La Mutuelle des pays de Vilaine et l'association De l'assiette au champ : santés durables sont à l'origine d'une grande consultation avec les professionnels de la restauration collective. Objectif : donner une place importante à l'alimentation bio.

Le 24 octobre dernier, au restaurant collectif Saint-Sauveur-Le Cleu-Saint-Joseph, Georges Migaud, directeur du lycée Saint-Sauveur, labélisé Eco-Ecole (www.eco-ecole.org), Bruno Favreau, le chef cuisinier, et Philippe Javaudin, son second, recevaient l'association Les Cuisines du quotidien, les lycées Issat et Notre-Dame ainsi que l'Erea de Redon, les cantines municipales d'Allaire et de La Gacilly et les laboratoires Yves Rocher, autant de structures ayant en commun la volonté de privilégier l'utilisation d'aliments issus de l'agriculture biologique.

Les cuisiniers présents lors de cette rencontre ont évoqué les responsabilités liées à leur tâche quotidienne. Conscients que l'alimentation doit participer à la construction physique et à la santé, ils ont insisté sur leur rôle éducatif dans une époque où surpoids et obésité sont en progression inquiétante. Ils ont néanmoins tenu à souligner deux difficultés majeures auxquelles ils sont confrontés : s'approvisionner en produits bio et concilier ces produits avec un prix de repas maîtrisé.

Thierry Marion, cuisinier-formateur de l'association Les Cuisines du quotidien, a beaucoup écouté, avant de s'exprimer en ces termes : « *Les cuisiniers "de cantine" ne sont pas visibles, ne sont pas reconnus et ne créent donc pas de vocation. Il faut rendre le cuisinier acteur, et non pousseur de wagons. Il faut arrêter de déifier la cuisine des grands chefs et de laisser pour compte la cuisine du quotidien. Intégrer des produits bio avec une réelle plus-value ne peut se faire que dans une démarche globale incluant notions nouvelles de diététique, association et accompagnement des convives, prise en compte de la néophobie, atten-*

tion aux protéines végétales, maîtrise des temps de cuisson et économie d'énergie, dosage des produits de nettoyage, remise en question des produits liés... »

Afin d'aller plus loin, rendez-vous est pris au cours du premier semestre 2008 pour une formation-échange entre cuisiniers : une journée de théorie, une ou deux journées de mise en œuvre, puis des journées à thème (féculents, céréales, usage de l'agar-agar ou de la gomme de xanthane...).

Rencontre avec la distribution

Autre étape de notre réflexion sur l'alimentation bio : la visite le 14 novembre dernier, à Mélesse, de Biocoop distribution, une plateforme dédiée à l'approvisionnement



Les représentants de Biocoop distribution, des laboratoires Yves Rocher, des associations Les Cuisines du quotidien et De l'assiette au champ : santés durables.

des structures de restauration collective. A cet événement étaient associés Les Cuisines du quotidien, les laboratoires Yves Rocher, ainsi que le lycée Saint-Sauveur, le collège Le Cleu-Saint-Joseph et l'Issat de Redon, trois établissements de l'enseignement privé qui ont dû se désister au dernier moment pour des raisons indépendantes de leur volonté.

La délégation de dix personnes, reçue par Philippe Jouin, responsable de Biocoop distribution, et Valérie Chavet, sa collaboratrice, a informé ces derniers que des structures de restauration collective du pays de Redon et de Vilaine (PRV), représentant 3 500 repas par jour, projetaient de travailler avec l'association De l'assiette au champ : santés durables. Or,



Le 24 octobre dernier, rencontre au restaurant collectif Saint-Sauveur-Le Cleu-Saint-Joseph.

pour faciliter l'intégration au quotidien de produits bio dans les repas servis, il faut organiser un approvisionnement performant. La délégation a fait entendre que, dans ce domaine comme dans quantité d'autres, le pays de Redon et de Vilaine demandait le respect de sa cohérence territoriale. En conséquence, un inter-

locuteur unique devra collecter les commandes des structures de restauration collective du PRV, les grouper et les répercuter en priorité à des producteurs locaux (pour lesquels la réalisation d'un répertoire est envisagée), puis à Biocoop distribution, pour la logistique.

Deux rendez-vous ont été pris. Le 21 décembre, à

Redon, dans les locaux de la Mutuelle des pays de Vilaine, il s'agissait d'avancer sur la mise en œuvre de l'interlocuteur unique PRV et du répertoire des producteurs bio ou en vente directe. Le 31 janvier 2008, à La Gacilly, les laboratoires Yves Rocher recevront les acteurs de ce projet au sein de leur restauration collective (650 repas par jour) pour apprécier le menu bio servi quotidiennement depuis le 12 novembre dernier. Le repas sera suivi d'une discussion. Enfin, le professeur Joyeux, cancérologue au CHU de Montpellier, de nouveau invité par la Mutuelle des pays de Vilaine, donnera une conférence au bénéfice des salariés Yves Rocher à 17 heures, puis à Manivel Cinéma, à Redon, à 20 h 30. ♦