

Une cantine bio

Aline Guyonnaud, proche des Frères du Moulin de l'Oulme, avait accepté de venir témoigner, avec le maire de Barjac, à la semaine vacance-partage dans le Gard en août 2008.

Barjac est une petite commune rurale du Gard. En 1995 la nouvelle municipalité obtient l'agrément des services vétérinaires pour créer la cuisine centrale et son restaurant scolaire qui approvisionnera d'autres écoles voisines et les personnes âgées. Il y avait déjà une prise de conscience par la municipalité de l'importance de fournir aux enfants des repas chauds, sains et équilibrés : le repas scolaire est un élément clé de l'éducation du goût et de la prévention santé. Des conditions sont déjà offertes telles que des denrées de bonne qualité, des locaux bien adaptés, un personnel professionnel et formé à la restauration collective.

C'est en 2001 que j'intègre le conseil municipal et deviens officiellement l'élue chargée de la cuisine centrale, ce qui me permet, en collaboration avec l'équipe, de penser à plus de changements. Ma profession de diététicienne hospitalière m'entraîne à avoir un regard exigeant sur la composition des repas servis, avec des denrées les plus naturelles possible sans produits chimiques superflus.

Les menus équilibrés et bactériologiquement sains comme les normes d'hygiène HACCP* traquent les microbes mais ne suffisent plus à satisfaire notre nouvelle sensibilité aux problèmes d'environnement et de santé, menacés par les poisons sournois que sont les pesticides.

Des contacts répétés avec l'association « Un

plus bio » qui œuvre pour le développement des denrées issues de l'agriculture biologique, dans la restauration collective, nous amènent à organiser des repas « bio » pendant plusieurs années scolaires lors de la semaine du goût, de la semaine du printemps bio, avec une information pédagogique auprès des enfants ; mais aussi une formation pratique du personnel de cuisine. Rien de tel pour stimuler les motivations sous jacentes !

Une belle aventure

Notre maire est très sensibilisé lui aussi à cette problématique et c'est ainsi que nous sommes contactés par Jean-Paul Jaud, réalisateur, qui recherche une commune prête à se lancer dans la démarche des repas bio au quotidien. Il souhaite en effet tourner un documentaire qui dénoncera la « mal bouffe » et l'usage catastrophique des produits phytosanitaires dans l'agriculture conventionnelle.

C'est ainsi qu'en septembre 2006 nous avons, sous le regard de la caméra, commencé cette belle aventure. Rien ne sera simple dans la phase préparatoire : l'approvisionnement en denrées bio, l'apprentissage de certaines pratiques culinaires par l'ensemble du personnel, comme celui de nouveaux goûts par les enfants, l'information des parents et des enseignants et enfin l'acceptation d'une gestion plus coûteuse, autant de points à travailler tous ensemble.

Au bout de la troisième rentrée scolaire, il est très encourageant de voir le projet se confirmer avec l'enthousiasme et la motivation de tous. La sortie du film « Nos enfants nous accuseront » et les nombreuses sollicitations de témoignages, de discussions autour de cette démarche, nous permettent de réaliser l'importance de cette décision : un « combat » pour le respect des générations futures au





travers de la protection de notre belle planète et de l'économie des maladies dégénératives, actuellement en plein développement : cancers, diabète, parkinson, Alzheimer, stérilité.

Une prise de conscience est en train de percer. Les agriculteurs ne doivent pas se sentir « blessés » par ces propos, mais au contraire réaliser que ce sont bien eux les premières victimes de ce système. Ce sont eux ou leurs enfants les premiers touchés cruellement par la maladie.

Nous comprenons bien que changer ses habitudes de travail, quand on a été formé uniquement à une seule technique paraît insurmontable ; mais pourtant, n'y a t il pas une autre alternative qui procurerait bien plus de sérénité morale et certainement financière, à court terme ?

Aline GUYONNAUD
Barjac (Gard)

* Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des dangers et points critiques.