

Malbouffe
imposée

Depuis 10 000 ans, nous délégons aux paysans et aux pêcheurs le soin de nous approvisionner. L'agriculture et l'alimentation font système. Par ses émissions de gaz à effet de serre, l'agriculture conventionnelle contribue pour 15 à 20 % au réchauffement climatique. L'utilisation de pesticides et d'engrais de synthèse nuit à la santé ; leur pollution chimique, ajoutée à la déforestation et à la monoculture sur de grandes étendues, contribue à la chute de la biodiversité domestique. De nos jours, du fait de l'industrialisation de l'élevage, celui-ci est dominé par cinq races, au détriment de l'entretien génétique des races locales. Même sélection dramatique chez les plantes passées de plus de 10 000 espèces cultivées différentes à 150. Or, nous avons besoin d'un maximum de diversité génétique pour nous adapter au changement climatique. Enfin, l'agriculture est un des facteurs d'épuisement des ressources, notamment en eau.

En aval de l'agriculture, la nourriture s'est industrialisée avec la multiplication des plats cuisinés bourrés d'additifs, dénoncés par les nutritionnistes pour les déséquilibres alimentaires qu'ils provoquent (obésité...). La réponse alternative est dans la relocalisation de la production alimentaire, dans le respect de sa saisonnalité, la baisse de consommation de viande et dans des choix agronomiques respectueux de l'environnement. Avec 3,8 milliards de repas servis annuellement, la restauration collective est un formidable levier d'évolution des pratiques agricoles et des cultures alimentaires. Un moyen de reprendre du pouvoir sur notre assiette.

À Lons-le-Saunier, les élèves font le menu à la cantine !

MANGER LOCAL, ET SI POSSIBLE BIO, C'EST LE PARI TENU DE LA CUISINE CENTRALE PUBLIQUE DE LONS-LE-SAUNIER (JURA), GRÂCE AU CONCOURS DE PRÈS DE 700 ÉLÈVES... QUI DONNENT AUX ADULTES UNE LEÇON D'ALIMENTATION DURABLE ALLANT JUSQU'À RÉORIENTER L'AGRICULTURE. UNE ENTRÉE EN CITOYENNETÉ.

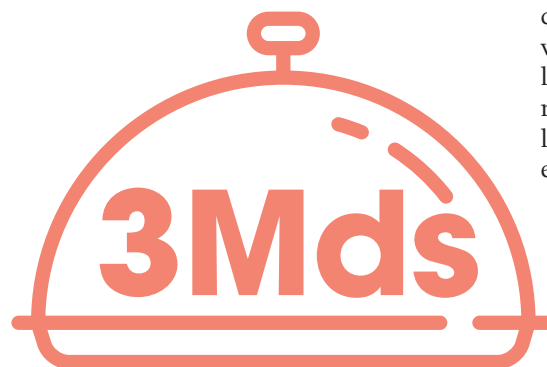
CC Cela a commencé en 2007, avant le Grenelle de l'environnement : la cuisine centrale s'est tournée vers nous pour sensibiliser son public

à l'alimentation locale et bio », confie Yannick Boyer, avec la modeste des grands acteurs de l'histoire. Responsable de l'éducation à l'association Centre permanent d'initiative pour l'environnement (CPIE) de la Bresse, il s'engage alors à mettre en place un programme éducatif sur l'alimentation, à condition qu'en retour le public sensibilisé puisse adresser ses points de vue et propositions à la cuisine centrale lédonienne. Avec le concours des enseignants, commence alors en milieu scolaire un grand travail d'information sur la nourriture, du champ à l'assiette. Complété par la même démarche en direction

du grand public. Sur deux ans (2011-2013), près de 700 élèves de 27 classes enquêtent auprès des agriculteurs, des acheteurs, des cuisiniers, du personnel de service, des marchés locaux. Leur attention se focalise sur six points : les déchets, les circuits courts, la préservation des ressources naturelles, le lien nutrition-santé, la diversité alimentaire et les plaisirs, les transports. Ensuite, ils listent ce qui ne va pas à leurs yeux et votent les points principaux sur lesquels ils souhaitent des améliorations clairement identifiées qu'ils classent pour trois catégories d'interlocuteurs : la cuisine centrale lédonienne, les restaurants scolaires et les parents. Le tout est réuni dans un livre blanc, sobrement titré *Pour une alimentation responsable*.

UNE VISION GLOBALE DE L'ALIMENTATION LOCALE

Ce que l'on remarque tout de suite, c'est le sérieux de l'enquête et sa transversalité. Les élèves ont identifié toutes les facettes qui concourent à une nourriture de qualité produite en respectant les ressources naturelles. On y devine en creux tout ce qui altère la santé et la planète : impact climatique de l'agriculture conventionnelle et des transports, impact des pesticides sur la santé, chute de la biodiversité. Dans leurs propositions, les jeunes privilégient l'approvisionnement local avec le minimum d'intermédiaires, « cela ferait des économies de transport et les produits seraient plus frais », avec une pertinence sociale, « cela pourrait aussi développer les emplois dans la région, car pour obtenir la quantité nécessaire d'un même type de produits,



3 Mds
DE REPAS PAR AN
SONT SERVIS PAR LA
RESTAURATION COLLECTIVE,
DONT 1 MILLIARD DANS
LES CANTINES SCOLAIRES.

**CRÉATION, EN 2015,
DE LA PREMIÈRE LÉGUMERIE
BIO POUR ALIMENTER
LA CUISINE CENTRALE.**

il serait préférable d'avoir plusieurs producteurs ». Au-delà du respect de la saisonnalité, ils veulent aussi savoir s'ils mangent bio ou pas et connaître l'origine des produits, jusqu'au nom des producteurs, « ce qui permettrait éventuellement de visiter leurs fermes avec l'école ou notre famille ».

VISIBILITÉ ÉCONOMIQUE

La mairie et la cuisine centrale ont pris acte du livre blanc et se sont solennellement engagées à « répondre à 80 % des propositions » ; « les réponses des élèves ont conforté la cuisine centrale, ça lui permet d'aller plus avant », souligne Yannick Boyer. Une des réponses phares à la suggestion « de proposer non seulement un, mais deux menus "tout bio" par mois pour manger encore plus souvent des aliments sains, sans traces de pesticides » a été la création, en 2015, de la première légumerie bio pour alimenter la cuisine centrale. On y réceptionne, stocke, épluche quotidiennement les 1500 kg de légumes alimentant les 5000 repas à destination des cantines scolaires, de l'hôpital, des services administratifs, des personnes âgées isolées. Une telle initiative suppose en amont une planification de la production avec les agriculteurs en fonction des besoins de la cuisine. Concrètement, il faut commander le champ de pommes de terre un an à l'avance. Cela donne une visibilité économique au paysan et une sécurité d'approvisionnement à la cuisine. Idem pour la viande. La cuisine contractualise ses achats de réforme laitière en exigeant de l'éleveur que la vache soit tarie au

moins depuis six mois et remise à l'herbe. On s'aperçoit alors que l'on manque de paysans bio, ce qui amène la cuisine centrale à soutenir l'installation de jeunes maraîchers bio. Aujourd'hui, tous les repas sont à 37 % bio et on sert un menu totalement bio par mois. Chaque menu est affiché avec des

pictogrammes en face des plats, indiquant la provenance, le mode de fabrication, la qualité bio, le fait maison, le circuit court.

PÉDAGOGIE CITOYENNE

Une telle évolution qui, à partir de la cuisine, réoriente l'agriculture et les habitudes alimentaires ne peut se faire qu'avec un effort pédagogique envers tous les acteurs. On retrouve le CPIE à la manoeuvre. De 2010 à 2014, il a organisé des stages pour 150 personnes du personnel de cuisine et de service sur chacun des sites de restauration. Pédagogie qui répond, en 2017, au chapitre « lutte contre le gaspillage » du livre blanc. L'effort porte sur la formation du personnel et sur le grand public – « on redonne du sens à la nourriture en expliquant ce qu'il y a dans les produits servis et ce que cela signifie de les gaspiller ». L'option choisie est d'éviter le déchet, pas de le traiter, car c'est plus onéreux.

De la camionnette électrique aux barquettes en verre, les jeunes ont pointé les axes de la transition nécessaire, mais aussi consacré un chapitre « aux plaisirs » de partager un repas avec des mets inconnus, des amis et dans le silence qui permet les échanges. On a envie de leur donner plus souvent les commandes. ○ GILLES

LUNEAU

