



Val de Drôme
en Biovallée

ÇA BOUGE DANS MA CANTINE

La feuille de chou !

EN 2018, ÇA BOUGE DANS NOS CANTINES !

> ÉDITO

Voici la deuxième édition de la lettre *Ça bouge dans ma cantine*. Elle s'adresse à vous, parents. Vos enfants mangent dans une cantine engagée dans une démarche d'approvisionnement local et bio. Vous découvrirez dans cette lettre ce que veut dire participer à *Ça bouge dans ma cantine*. Cet accompagnement des cantines se fait en partenariat entre les communautés de communes, et les associations Agribiodrôme, CIVAM et Court-Circuit Drôme. Suite aux États Généraux de l'Alimentation, on annonce un projet de loi qui visera à introduire 50% de produits sous signe de qualité dont 20% de produits bio

dans toutes les cantines en France. Dans la vallée de la Drôme en Biovallée, quasiment de partout, nous y sommes.

Cela n'est pas un hasard. C'est un travail de longue haleine démarré il y a plusieurs années et qui porte ses fruits aujourd'hui. Effort des cuisinier/es de nos cantines qui sont des professionnels de grande qualité et qui se forment, et sont en réseau depuis plusieurs années dans le cadre du programme *Ça bouge dans ma cantine*. Effort des élus de nos communes, qui sont souvent précurseurs et font face à des obstacles dans la mise en place de l'approvisionnement local et bio. Ils doivent maîtriser leurs coûts tout en améliorant la qualité. Cela passe par un travail important autour du gaspillage alimentaire, de la maîtrise de l'approvisionnement. C'est possible grâce à nos producteurs nombreux, diversifiés et organisés. Ce sont leurs produits qui arrivent progressivement dans nos cantines, pour la santé de nos enfants. Effort aussi des enfants, celui de redécouvrir, d'évoluer un peu dans leurs habitudes alimentaires. Ça prend du temps, mais c'est une telle satisfaction !

Bonne lecture, et bon appétit !

Serge Krier,
Vice-président en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Communauté de communes du Val de Drôme

— **Contact >**

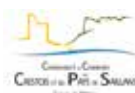
Perrine Tavernier : Service agriculture de la CCVD - ptavernier@val-de-drome.com - 04 75 25 66 22

> Les cuisiniers et cuisinières en formation. Juin 2017

SOMMAIRE

- > ÇA S'EST PASSÉ ICI !
- > CHEZ LES CUISINIER(E)S ET LES ÉLU(ES) ÇA BOUGE !
- > LE MOT DES PARENTS
- > ÇA BOUGE CHEZ LES ENFANTS...
- > ÇA BOUGE AVEC LES ENSEIGNANTS
- > ILS PRODUISENT POUR NOS CANTINES
- > LE PRODUIT DE SAISON
- > ASTUCE EN CUISINE
- > LA RECETTE BIO & LOCALE
- > LE CLIN D'ŒIL DU DIÉTÉTICIEN
- > LE CHIFFRE
- > LE SAVIEZ-VOUS ?
- > ÇA SE PASSE AILLEURS

Partenaires techniques :



Partenaires financiers :

➤ ÇA S'EST PASSÉ ICI !

Aouste-sur-Sye et Vaunaveys-la-Rochette rejoignent Ça bouge dans ma cantine

Dans ces 2 communes, les parents ont été très actifs dans l'entrée de la commune dans le dispositif. À Vaunaveys, l'amicale de l'école était déjà présente à la soirée de présentation de novembre 2016 à Mirabel-et-Blacons. L'occasion de rencontrer d'autres communes, de comprendre le dispositif. À Aouste, les parents d'élèves ont organisé une réunion publique d'échange et d'information sur l'approvisionnement local et bio et se sont investis aux côtés des élus.

Pour ces 2 communes, les repas sont confectionnés à Crest dans la cuisine centrale d'Elior, basée au collège Saint-Louis. L'enjeu va donc être la mise en place d'une commission restauration au niveau communal, pour engager une réflexion vis-à-vis du prestataire qui confectionne les repas pour augmenter la part de produits bio et/ou locaux. Des animations pédagogiques vont se mettre en place auprès des enfants, ainsi qu'un jardin potager à l'école.

Les « MECS » de Crest, La Laupie, Loriol, et la cantine de Grâne ont signé la charte !

L'AMAPE (Maison d'Accueil pour Enfants à Caractère Social de Crest, Loriol et La Laupie) ainsi que la cantine de Grâne ont signé la charte **Ça bouge dans ma cantine** et visent un minimum de 30% et 40% de leurs achats en bio et/ou local d'ici 2019.

À Loriol, API Restauration s'apprête à contractualiser avec des producteurs locaux

Le prestataire API Restauration installe sa cuisine centrale à Loriol. Elle est en cours de construction. A terme, 5000 repas seront cuisinés chaque jour dans cet équipement. La CCVD et les élus de Loriol travaillent à la sécurisation des partenariats producteurs/cuisine centrale, pour que cette nouvelle cuisine soit un vrai débouché pour les agriculteurs du Val de Drôme. Une réunion a eu lieu avec les producteurs Loriolais en mairie de Loriol fin décembre à ce sujet.

➤ Signature de la Charte à l'Amape



« Ça bouge dans ma cantine » s'exporte

L'expérience des acteurs **Ça bouge dans ma cantine** a été présentée plusieurs fois fin 2017 :

- Le 23 septembre, lors de la 1^{ère} édition de Festichamps, festival sur la bio en circuits courts organisé à Loriol par le magasin de producteurs À Travers Champs. Le programme a été présenté en 1^{ère} partie de la conférence de Pierre Rabhi par Benoit Pras, cuisinier de Piegros-Mirabel, Marie Cadet, Agribiodrôme et Sébastien Bost, éleveur caprin. Sur un stand, Benoit a pu également proposer des dégustations de préparations délicieuses et simples de fruits et légumes à partir des produits du magasin. Les habitants ont pu découvrir le savoir-faire des cuisiniers de nos restaurants scolaires.
- Benoit Pras a également témoigné lors d'un atelier sur les pratiques culinaires et menus pour introduire des produits bio locaux lors d'une journée thématique organisée par Valence Romans Agglo et Agribiodrôme le 15 novembre à Étoile-sur-Rhône.
- Le CIVAM et Agribiodrôme ont présenté **Ça bouge dans ma cantine** aux élus à la demande de la Communauté de Communes de Dieulefit Bourdeaux lors de leur commission agricole le 26 juillet.

➤ Le stand **Ça bouge dans ma cantine** à Festi'Champs



Ça Bouge dans ma cantine sur France Inter

Denis Cheissoux a consacré son émission CO2 mon amour du 20 janvier 2018 aux actions agricoles et alimentaires de la Biovallée.

Vous pouvez la réécouter en podcast <https://www.franceinter.fr/emissions/co2-mon-amour>
Portrait de la Biovallée, laboratoire du bio en France.

Chez les cuisiniers/ères et les élus/es ça bouge !

Rencontre avec Régine Chaléat et Joël Bataillon, à Eure

Qu'est-ce qui a motivé la commune de Eure à rejoindre Ça bouge dans ma cantine l'an dernier ?

La commune, signataire de la Charte Biovallée et accueillant le lieu emblématique de l'Ecosite, avait déjà commencé l'introduction de produits bio et/ou locaux dans les repas de la cantine scolaire depuis plusieurs années, mais le cuisinier rencontrait quelques difficultés d'approvisionnement pour certains produits.

Qu'avez-vous mis en place ?

L'aide humaine et théorique apportée par Perrine Tavernier de la CCVD et Marie Cadet d'Agribiodrôme, dans le cadre de l'opération Ça bouge dans ma cantine nous a donné de nouvelles pistes : achats via la plateforme Agri Court, révision du plan alimentaire, introduction de menus alternatifs (sans viande ni poisson), d'abord une fois par mois, puis tous les quinze jours, pour arriver à une fois par semaine le plus rapidement possible.

Quel est le bilan de cette année d'accompagnement ?

L'implication de Joël, notre cuisinier, a permis de passer de 16% d'achats en bio et/ou local en septembre 2016 à plus de 45% en juin 2017 !

En moins d'un an, les objectifs que nous avons fixés pour 2019 lors de la signature de la Charte avec la CCVD sont dépassés ! Avec une augmentation du coût matière de seulement quelques centimes.

Et pour la suite ?

Nous souhaitons maintenir ce taux d'achats en bio et/ou local en rythme de croisière. Et cette année nous mettons en place, grâce à Ça bouge dans ma cantine, un jardin pédagogique dans l'enceinte de la nouvelle école maternelle afin de sensibiliser les enfants et les parents.

Joël, quels changements as-tu mis en place sur cette année Ça bouge dans ma cantine ?

Il y a plus de bio à la cantine ! Même si nous achetions déjà des produits bio : pain, produits laitiers et les produits de base (farine, œufs, crème, beurre, etc.), j'ai pu utiliser de nouveaux produits et proposer des choses nouvelles, notamment pour les repas sans viande.

Ce qui ne m'empêche pas de continuer de proposer les plats fait maison que je cuisinais déjà !

Je propose maintenant des plats alternatifs deux fois par mois. Je teste de nouveaux plats et réitère ceux qui fonctionnent bien auprès des enfants (mélanges de légumes, céréales, légumes secs notamment).

De plus, nous affichons à présent dans les menus si les produits sont bio et/ou locaux.

Quel est le retour des enfants ?

Les enfants sont de plus en plus nombreux à venir manger au restaurant scolaire !

Une anecdote ?

Une enfant de maternelle m'a demandé, quand je servais la soupe, si c'était du « Maggie »... Je n'ai pas tout de suite compris et ai cru qu'elle me disait « magique ». Elle me parlait en fait de soupe achetée toute faite... Mais non, mes soupes sont faites maison !

Certains enfants me disent aussi manger à la cantine des plats qu'ils ne veulent pas manger à la maison ! On leur en met un petit peu dans l'assiette pour qu'ils goûtent et s'habituent. Aujourd'hui, c'était poireau vinaigrette. Certains enfants rechignent et goûtent quand-même un peu. D'autres mangeraient à eux seuls le saladier prévu pour 8 !

Régine Chaléat, Adjointe au Maire de Eure

Joël Bataillon, cuisinier du restaurant scolaire de Eure



► Signature de la Charte Ça bouge dans ma cantine à Eure

➤ LE MOT DES PARENTS (À Grâne)

Votre commune est entrée dans **Ça bouge dans ma cantine l'an dernier, en quoi cette action vous a intéressé ?**

Dès lors que ma «petite» commune entreprend quelque-chose pour les écoles cela m'intéresse. De plus, je trouvais le projet très bien... C'est vrai que nous accordons de plus en plus d'importance à ce que mangent nos enfants. Nous avons déjà la chance à Grâne d'avoir nos cantinières (et de ne pas faire appel à un prestataire de service pour les repas), et le fait de travailler avec des producteurs et commerçants locaux donne un intérêt supplémentaire à ce projet. Sans oublier l'accompagnement pour la gestion du coût. Manger mieux certes... mais manger mieux en sachant gérer le budget !

Vous avez participé aux commissions restauration, qu'avez-vous appris, ou qu'est-ce qui vous a marqué ?

Ça bouge dans ma cantine n'est pas seulement le fait de se réapprovisionner chez des producteurs locaux bio. Nos cantinières ont été accompagnées dans cette démarche et elles ont pu participer à des formations. Et ce qui était bien aussi dans ce projet : la proposition aux enseignants d'aller à la rencontre

des producteurs avec leurs élèves et d'apprendre comment on fait du miel, comment on fait du pain ou encore comment fabriquer son sirop.

Quels changements avez-vous pu observer à la cantine, dans les menus ?

C'est très varié, même moi je découvre des produits que je ne soupçonnais même pas !

Quels sont les retours que vous avez eus de vos enfants ?

Ma fille aînée mange tous les jours à la cantine. Dans l'ensemble elle est toujours assez satisfaite des repas. Il arrive qu'elle n'aime pas certaines choses mais c'est une affaire de goût. Et elle craque pour la mousse au chocolat de Céline «faite maison» ! Quand à ma petite dernière de 4 ans qui y mange deux fois par semaine, elle prend un malin plaisir à me dire qu'elle a mangé des choses que je n'arrive même pas à lui faire goûter à la maison... Alors vive la cantine !

Cynthia Brizard, parent d'élève à Grâne

➤ ÇA BOUGE CHEZ LES ENFANTS...

Les légumes de saisons

Nous avons eu la visite de Céline dans notre classe pour découvrir des légumes de saison.

Il fallait mettre la main dans un sac et reconnaître les légumes que l'on touchait. Il y avait un intrus le kiwi qui est un fruit.

Il fallait aussi les reconnaître à l'odeur. Puis on les a goûtés.

Il y avait : la patate douce, le chou-fleur, la betterave, le kiwi, la carotte violette, la mâche, la courge (c'est aussi un fruit car elle a des graines), le poireau, le navet, le radis noir.



« Moi, je n'ai rien aimé. »

« Moi, j'ai bien aimé la betterave rouge »

« Moi le kiwi. »

« Moi, j'ai tout aimé ! »

« Le radis noir piquait. »

On a appris que les légumes ont besoin d'air, de soleil, de terre, d'eau et d'amour pour bien pousser. Et qu'en hiver, certains légumes ne poussent pas chez nous (ex : tomate) et que si on en trouve c'est qu'ils viennent d'autres pays : ce ne sont pas des légumes de saison.

Les élèves de l'école de Divajeu

➤ ÇA BOUGE AVEC LES ENSEIGNANTS !

Tout au long de ce projet, notre classe de cp/ce1 a bénéficié de trois interventions de l'association **Court-Circuit Drôme** avec laquelle nous avons travaillé sur des notions comme la saisonnalité, le gaspillage alimentaire, le goût.

Ces interventions furent très intéressantes car elles ont permis aux enfants de réfléchir à leur propre consommation et ils ont écarquillé les yeux lorsque l'intervenant leur a dit qu'il y avait 33 morceaux de sucre dans une bouteille de coca-cola !

Il y a eu aussi deux ateliers à l'école :

- L'un sur la découverte du monde des abeilles, avec une dégustation de miel en fin de séance...
- L'autre « de la graine au pain » : un paysan boulanger a proposé aux enfants de découvrir les différentes étapes depuis les graines de céréales jusqu'au pain. Les enfants ont fabriqué eux-mêmes leur pain et sont repartis avec le soir ; ils étaient ravis !

Nous avons également visité deux fermes :

- la ferme des **Compagnons de la Terre** où, l'apiculteur qui était intervenu dans la classe, nous a accueillis. Ce fut une expérience unique pour les enfants qui ont pu enfilet de véritables combinaisons d'apiculteurs pour approcher des ruches... et pour certains, voir la reine !
- la ferme Eurreuse dans laquelle les enfants ont pu évoluer dans le pré au milieu des chèvres.... et goûter du lait de



chèvre, ce qui n'a pas plu à tout le monde !

Le projet était très complet (alternant les interventions en classe et sur le terrain), varié et extrêmement enrichissant, c'est ce qui explique la forte adhésion des enfants...

Pour clôturer le projet, nous avons fait, en fin d'année, une restitution aux parents, à la mairie, à la cantine sous la forme d'une exposition dans laquelle les enfants se sont bien investis.

Cécile Maadani, enseignante à l'école de Grâne

➤ ILS PRODUISENT POUR NOS CANTINES



« Ma ferme est petite, avec production de la matière première pour mon pain, le blé, sur 7 ha. Je transforme la totalité de mon blé sur la ferme, ce qui me permet de bien le valoriser et, ainsi, que mon activité soit viable. J'ai un moulin à meule de pierre, un trieur/séparateur, des silos en bois et un fournil (four à bois à chauffe directe). Une partie de mon blé est produite par un

collègue de la commune voisine : je lui fournis mes semences de blé (variétés anciennes que j'ai choisies) et il le cultive pour moi sur ses terres.

L'an dernier, tu es intervenu auprès d'élèves de l'école de Grâne pour un atelier pain, de l'école de Saillans pour un atelier biscuits et tu as aussi accueilli la visite d'élèves de Saillans. Qu'est-ce qui te motive pour ces interventions auprès des enfants ?

Transmettre ce que je fais, la manière dont je fabrique le pain (au levain, à la main). Montrer que l'on peut faire son blé, sa farine, son pain en étant autonome. Et aussi, le fait que mes deux filles soient à l'école de Saillans !

Qu'est ce qui t'a marqué ?

J'ai été épaté, presque surpris, par la grande joie des enfants, de découvrir à quel point les enfants étaient intéressés autant par les échanges sur mon métier, la production que par les aspects techniques de la fabrication de la pâte à pain. Ils ont posé beaucoup de questions !

Tu as accueilli l'an dernier un groupe de cuisiniers/ères de restaurants scolaires de la vallée de la Drôme venus échanger sur leurs recettes. Tu as aussi fait des 1ères livraisons de pain au restaurant scolaire de Saillans. La restauration collective t'intéresse ?

Je trouve intéressant que dans les cantines des personnes développent des repas « meilleurs » (meilleure qualité des produits, de préparation). C'est important que les enfants se nourrissent bien. J'ai, par exemple, lu les résultats de recherches de l'impact de la qualité du pain sur la santé des enfants. Mais je crois que c'est aussi important dans la restauration collective des hôpitaux.

Quel message as-tu envie de faire passer aux jeunes générations en proposant ton pain dans des cantines ?

Arriver à changer les modes de nutrition. Sans forcément donner des explications, transmettre un aliment qui les nourrit le mieux possible.

Stéphane Pourrat, paysan boulanger à Aubenasson

> LE PRODUIT DE SAISON

Profitez des légumes de fin d'hiver de nos maraîchers locaux : betterave, carotte, panais, navet, poireau, choux divers, céleri rave, pomme de terre, oignon, courge, ... On revient souvent sur les mêmes légumes en hiver mais les possibilités de les accommoder sont multiples. Diversifiez vos recettes !

> ASTUCE EN CUISINE

Les soupes ont la cote en ce moment dans les restaurants scolaires et permettent de valoriser les légumes qu'il reste de la semaine. Faites la même chose à la maison ! Variez les goûts et les plaisirs en associant les légumes mais aussi en ajoutant des céréales, légumineuses, épices...

> LA RECETTE BIO & LOCALE



• Galette aux légumes et aux herbes

Temps de préparation : 20 mn (+1h de repos au frais) - Temps de cuisson : 10 à 15 mn

Ingrédients (pour une dizaine de galettes)

250 g de courges râpées
100 g de carottes râpées
2 oignons émincés
1 petite gousse d'ail émincée
6 branches de persil frais
2 branches de menthe fraîche
Autres herbes fraîches ciselées, suivant son goût
50 g de farine de pois chiches
50 g de farine de lentilles vertes
100 g de flocons de riz
2 œufs entiers battus
20 cl de lait
30 g d'emmental ou comté râpé (en option)
Huile d'olive
Sel, poivre, cumin voire autres épices selon votre goût

Étapes de préparation

Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire doucement cuire les courges et carottes râpées avec les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent juste translucides. Saler, poivrer et assaisonner avec des épices.

Retirer du feu et mettre dans un saladier. Une fois que les légumes sont tièdes, y incorporer

les herbes effeuillées et ciselées puis tous les autres ingrédients, en ajoutant les œufs battus en dernier. Saler, poivrer et ajouter éventuellement le fromage râpé. Bien mélanger : la consistance doit être épaisse, sans être plâtreuse. Si besoin, ajouter un peu de lait. Laisser reposer 1 heure au frais. Dans une grande poêle, faire chauffer un peu d'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer 3 à 4 louches de pâte, en les séparant dans la poêle, puis étaler chaque pâte avec le dos de la louche, afin d'obtenir 3-4 galettes de 1 cm d'épaisseur. Couvrir et laisser griller à feu moyen-doux. Retourner les galettes à mi-cuisson. Les farines étant crues, il est nécessaire de bien couvrir lors de la cuisson et de les laisser dorer 5-6 minutes de chaque côté.

Servir bien chaud, avec une salade verte.

Le « petit plus »

Les courges peuvent être remplacées par de la courgette en été, on peut aussi les remplacer par d'autres légumes de saison (blette, épinard, etc). Il est possible d'utiliser des flocons d'autres céréales (avoine, ...) et une seule des deux farines citées si l'on n'a pas de l'autre. Ainsi, c'est une recette qui peut se faire à chaque saison !

• Tartinade de potimarron et de châtaignes

Temps de préparation : 15 minutes environ - Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

1 échalote
1 gousse d'ail
1 petite botte de persil
200 g de potimarron
200 g de châtaignes bio cuites (en bocal)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de crème végétale (soja, avoine, riz ...)
1 pincée de sel et 1 pincée de poivre
Tartines de pain

Étapes de préparation

Peler le potimarron et coupez-le en dés. Faites-le cuire 20 minutes à la vapeur. Laisser refroidir. Placer le potimarron cuit et les châtaignes dans un robot mixeur. Ajouter la gousse d'ail pelée et coupée en dés, l'échalote coupée finement et le persil. Verser dessus la crème, l'huile, saler et poivrer. Mixer afin d'obtenir une purée (sans qu'elle soit trop lisse). Conserver au frais. Il ne reste plus qu'à tartiner sur le pain de votre choix.

Recettes

proposées par

Bérengère Colomb

(La Fée des champs)

et Serge Allain

(Le champ dans les arbres)

➤ LE CLIN D'ŒIL DU DIÉTÉTICIEN

Philippe Galley, diététicien nutritionniste, formateur



« Lorsque l'on effectue des changements dans l'alimentation des enfants vers plus de bio local, il est important d'y aller pas à pas : introduire des produits basiques, avancer progressivement, se tester sur de petites quantités. Il est nécessaire de se former/ s'informer sur les idées reçues, échanger des recettes, etc. Pour améliorer son alimentation, il faut se remettre à cuisiner des produits bruts, non transformés, et bannir certains fonds de sauce, fonds de tarte, produits très transformés.

Il s'agit de remettre de la cuisine dans la cuisine ! de la simplicité et de la créativité ! »

➤ LE CHIFFRE

La bio, trop chère ? Une idée reçue battue en brèche

L'association Un Plus Bio et l'organisme certificateur Écocert ont mis en place un observatoire de la restauration collective bio et durable et publient un premier rapport qui permet de déconstruire certaines idées reçues : les produits bio seraient trop chers, les budgets des collectivités ne pourraient pas suivre,

et les produits bio seraient massivement importés.

L'observatoire a analysé les données 2016 de 74 collectivités introduisant des produits bio dans leur restauration.

10 indicateurs ont été étudiés, portant autant sur la composition des repas que sur les conditions de restauration.

Résultats ? L'Observatoire constate que :

- Un repas composé de 20 % de produits bio coûte en moyenne 1,80 € en matières premières. Ce résultat s'inscrit pleinement dans la moyenne des prix observés pour l'ensemble de la restauration collective.
- Il n'existe pas de lien objectif entre l'augmentation progressive du bio dans les menus et l'impact sur les dépenses des collectivités. Il est impossible de dresser un parallèle entre niveau de bio et courbe des coûts sur la durée.
- Quand le bio s'introduit dans les assiettes, il est majoritairement d'origine locale, à 57 %, et profite directement au développement des territoires.»

Alors que la part de bio dans les achats de la restauration collective plafonne à 2,9%, ces constats sont encourageants pour les collectivités, démontrant qu'il est tout à fait possible d'augmenter la part de bio dans les repas sans augmenter le budget. Pour cela, des nombreux leviers d'actions sont mobilisables : lutte contre le gaspillage alimentaire, formation des équipes, allotissements et travail avec les producteurs bio ou leurs plateformes, outils de transformation adaptés, travail sur les grammages et les apports protéiques, etc. Des solutions largement explorées sur le site Un plus bio et dans les recueils d'expériences du site restaurationbio.org, mais aussi dans les restaurants scolaires de la Vallée de la Drôme !



➤➤ Pour en savoir plus sur l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, consultez le rapport sur le site d'Un Plus Bio.

> LE SAVIEZ-VOUS ?

Les circuits courts, meilleurs pour l'environnement si les productions respectent l'environnement et si la logistique est optimisée

Selon un récent avis de l'ADEME

Les avantages sociaux et économiques des circuits courts de proximité sont avérés. Mais leur impact environnemental (consommation d'énergie, émission de gaz à effet de serre) dépend des modalités de mise en œuvre et également des modes de production. Il est donc nécessaire d'étudier l'ensemble du cycle de vie de l'aliment : sa production, sa transformation, son conditionnement, son stockage, son transport jusqu'au lieu de consommation. A noter : les modes et pratiques de production influent plus sur le bilan environnemental que le mode de distribution, notamment pour les fruits et légumes !

- Points forts des circuits courts locaux pour le respect de l'environnement : modes de productions Agriculture biologique ou pratiques agroécologiques, maintien d'une agriculture périurbaine permettant la limitation de l'étalement urbain et la préservation des sols, moins d'emballages et de gaspillage, moins de temps de stockage au froid, sensibilisation et meilleur respect des aliments

> ÇA SE PASSE AILLEURS

Les élus de Saôu reçus à Barjac

La dynamique de la petite commune de Barjac dans le Gard autour de l'approvisionnement bio et local, a été révélée lors du film



Nos enfants nous accuseront, qui raconte l'aventure collective des habitants, élus, agriculteurs de ce village pour un approvisionnement local et bio.

Son maire, Monsieur Chaulet, accompagné des conseillers municipaux Aline Guyonnaud et Alain Raybaud ont reçu les élus de la commune de Saôu. En effet, Saôu se questionne sur l'opportunité de créer une cantine sur la commune, qui pourrait fournir les repas des enfants et des personnes âgées.

La visite de Barjac a été très intéressante. Cette commune produit 250 repas chaque jour avec 70% de bio local ! L'équipe de cuisine et les élus ont témoigné de leur travail d'équipe, pas facile tous les jours, mais qui porte ses fruits. Le maire de Barjac s'est proposé de venir dans la Biovallée présenter leur expérience dans le cadre d'un ciné débat autour du film **Nos enfants nous accuseront**. Affaire à suivre ! Nous vous tiendrons informés de sa venue.

ACTUS NATIONALES

50% de produits bio, locaux et écologiques dans la restauration collective ?

Les états généraux de l'alimentation et leurs 6 mois de travaux se sont refermés le 21 décembre. Le Premier ministre a confirmé l'objectif fixé par Emmanuel Macron à Rungis le 11 octobre dernier, d'inscrire dans la loi, l'objectif de 50 % de produits bio, locaux ou écologiques dans la restauration collective d'ici la fin du quinquennat.

Le dossier de presse précise la part de produits bio : 20%.

Le projet de loi devrait être adopté avant la fin du premier semestre 2018.

Une nouvelle aide de France Agrimer pour les fruits et produits laitiers

Remplaçant les aides précédentes : Lait scolaire et Un fruit à la récré, un nouveau programme de France Agrimer Lait et Fruits à l'école destiné à la restauration scolaire permet de bénéficier d'un soutien financier :

grâce aux liens humains entre consommateur et producteur...

• Points de vigilance :

- importance du respect de la saisonnalité (une serre chauffée locale consommera plus d'énergie et rejettera plus de Gaz à Effet de Serre que des produits importés de pays où ils sont cultivés en plein air, même en incluant le transport !)

- importance de la logistique : de petites quantités, transportées sur des distances faibles dans des camionnettes peu remplies et revenant à vide, sont plus émettrices que des grandes quantités, transportées sur de grandes distances, de manière optimisée.

- importance des trajets du consommateur : le consommateur peut être amené à se déplacer davantage en cas de dispersion des points de distribution.

En conclusion, si la production est biologique ou représente des pratiques agroécologiques, si la logistique est optimisée, la saisonnalité respectée, les circuits de proximité s'avèrent très performants dans leur impact environnemental également. Raisonons donc de manière globale et consommons bio et local !

Avis de l'ADEME - Alimentation - Les circuits courts de proximité - Juin 2017

• LES PARUTIONS

Découvrez les initiatives de producteurs sur le tout nouveau site agri.liens
Guide des producteurs de la vallée de la Drôme

Disponible sur demande à la CCVD

Guide Manger bio en Drôme, les bonnes adresses

Disponible sur demande à Agribiodrôme

Guide pratique pour réduire le Gaspillage alimentaire

Disponible sur demande au SYTRAD

Pour recevoir les prochaines lettres d'information « Ça bouge dans ma cantine, La Feuille de Chou », envoyez votre adresse mail à : ptavernier@val-de-drome.com

• RÉDACTION : CCVD, Civam, Court Circuit Drôme, Agribiodrôme et les acteurs de Ça bouge dans ma cantine

> Service communication CCVD, mars 2018.