

MON COLLÈGE S'ENGAGE!

Parce qu'ils seront les citoyens de demain, éduquer les collégiens au bien-manger dans un cadre accueillant et respectueux de l'environnement, c'est essayer de faire d'eux les futurs acteurs d'un territoire solidaire, plus responsable et durable. C'est dans cet objectif que le Département a imaginé l'opération « Mon collègue s'engage » qui se concrétise dès à présent dans une charte déjà signée par un grand nombre d'établissements ardéchois.





édito

« Mon collègue s'engage » est une action pilote des Contrats de transition écologique en Ardèche qui vise à garantir une alimentation locale et de qualité dans les collèges ardéchois. Elle s'inscrit dans la continuité des projets menés dans le secteur de la restauration collective et contribue ainsi au développement économique du territoire et aux enjeux liés à l'urgence climatique. Je suis persuadée que ce sont les collégiens, les adultes de demain, qui vont changer le monde, en rapportant les bonnes pratiques chez eux, en les transmettant à toutes les générations.

Stéphanie Barbato

Vice-présidente déléguée à l'éducation et aux collèges

POINT DE VUE D'EXPERT

L'ARDÈCHE, PAYS DE COCAGNE

Gilles Fumey, professeur de géographie de l'alimentation à la Sorbonne et chercheur au CNRS. Parmi ses derniers livres, *L'alimentation demain* (2016) et *Atlas de l'alimentation* (2018) parus tous deux chez CNRS-Éditions.

Reliefs : Qu'est-ce que ça signifie « bien manger » ?

Gilles Fumey : Manger bien, c'est être en accord avec le monde. Non pas seulement satisfaire une pulsion physique déclenchée par le besoin d'absorber des nutriments pour son activité corporelle, mais avoir conscience que nous existons les uns les autres – nous sommes des êtres vivants sociaux – grâce à ce que nous mangeons.

Car voici l'humanité, dans les pays industriels, sommée de changer de modèle alimentaire. Les firmes agroalimentaires se renouvellent, certes, mais leur modèle est celui de la surconsommation de produits gras, salés et sucrés partout où nous sommes. Et notamment lorsque nous sommes nomades, ou citadins, jeunes ou personnes âgées déconnectées de la nature nourricière.

R. : Comment l'Ardèche peut-elle alors tirer son épingle du jeu ?

G.F. : Dans les pays riches, certaines régions sont vues aujourd'hui comme privilégiées, car la mécanisation de l'agriculture a été difficile et les modèles agricoles sont bien plus respectueux de l'environnement et de la santé. En France, [...] le Sud-Est, urbanisé et montagneux se prête à des productions de qualité parce qu'elles restent artisanales et peu propices à des productions industrielles. L'Ardèche en fait partie. Pays délaissé il y a quarante ans par le développement économique productiviste, elle fait figure aujourd'hui de « réserve de biodiversité » alimentaire, grâce à la forte concentration de la production biologique. Dire que l'Ardèche est en transition signifie que le département n'a qu'un petit effort à fournir pour se nourrir selon les critères de l'alimentation

durable, tant il est plutôt bien équipé en marchés, et surtout en zones de productions végétales. L'Ardèche restée largement paysanne respecte les principaux produits agricoles en offrant la plus forte densité française d'exploitation d'agriculture biologique et en biodynamie. Un sacré atout!

R. : Quel peut être le lien entre l'alimentation et le territoire ?

G.F. : « *Manger, c'est incorporer un territoire* ». Ce mot du géographe Jean Bruhnes [...] exprime très fort ce lien entre l'alimentation et la terre. Une terre nourricière mais aussi « appropriée » comme l'exprime le mot territoire. Du coup, manger local, ce n'est pas faire acte de régionalisme ou de nationalisme, c'est faire entrer dans son corps les lieux où l'on habite, c'est être en solidarité avec les acteurs locaux qui entretiennent les paysages, créent des emplois, expriment dans les choix agricoles et culinaires la quintessence d'une société. Ce qu'elle attend de la terre et ce qu'on attend d'elle quand on y est étranger.

[...] Le chemin vers une agriculture de plus en plus soucieuse de l'environnement par une écologie positive, implique une mobilisation de toute la société locale. Y compris les enfants et les jeunes par le biais de la restauration collective qui touche aussi les établissements hospitaliers et d'accueil pour les personnes âgées. Avec les marchés locaux, les contrats permettent le développement d'une agriculture de moins en moins « hors sol », dans le sens où l'écologie permet de contrer toutes les agressions dont les plantes sont l'objet durant leur croissance. Et qui, grâce à ces pratiques vertueuses, est une garantie supplémentaire de santé que sont en droit d'attendre les populations locales.

Grâce à cette histoire originale qui en fait [...] la patrie du premier agronome français, Olivier de Serres,

L'Ardèche a toutes les qualités pour devenir un territoire exemplaire en matière d'alimentation. En effet, l'agronomie avant l'industrie avait permis grâce à des populations fortement éduquées par le protestantisme [...] d'être en avance sur bien des points, tant dans l'élevage (pour les tanneries, le ver à soie) que dans l'arboriculture [...].

R. : Le département semble donc avoir toutes ses chances ?!

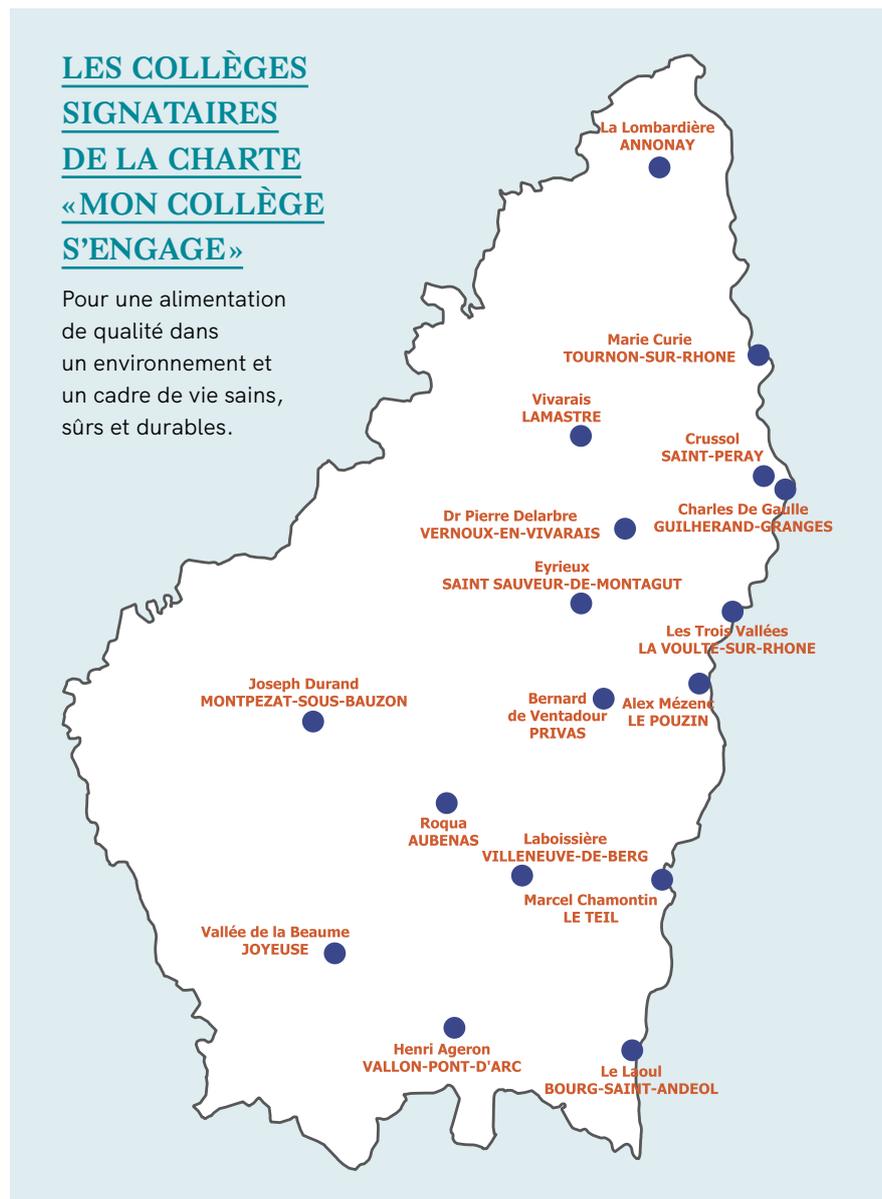
G.F. : L'Ardèche peut s'engager sans crainte dans des productions alimentaires exigeantes en mobilisant les ressources agronomiques

et humaines pour devenir un département pilote en France. La densité des marchés, la qualité de vie, une des meilleures accessibilités de France, des paysages très variés, tout concourt à faire de ce périmètre un espace de qualité. Les dizaines de labels obtenus dans l'agriculture lui donnent une assise à nulle autre pareille en France. Que les jeunes du département puissent anticiper ce que sont les qualités qu'il auront à mettre en valeur, voilà la meilleure des politiques qui soit. N'est-ce pas la définition d'un pays de cocagne? ●

Retrouvez l'intégralité de l'interview sur → ardeche.fr

LES COLLÈGES SIGNATAIRES DE LA CHARTE « MON COLLÈGE S'ENGAGE »

Pour une alimentation de qualité dans un environnement et un cadre de vie sains, sûrs et durables.





UNE MOBILISATION DE TOUS LES ACTEURS
DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

LABELLISER TOUS LES COLLÈGES D'ICI TROIS ANS

AU 1^{ER} JANVIER



17 collèges publics
sur 24 signataires
de la charte
« Mon collège
s'engage »



**1 groupement
d'achat**
mis en œuvre

La transition écologique de l'Ardèche passe aussi par les collèges ardéchois. Voulue par le Département de l'Ardèche, la charte *Mon collège s'engage* ouvre la voie aux collèges pour une alimentation de qualité dans un environnement et un cadre de vie sains, sûrs et durables, et devance de nombreux objectifs de la loi EGalim¹. Elle s'appuie sur quatre axes – à découvrir au fil de ces pages – réfléchis en lien avec les établissements scolaires et l'Éducation nationale pour faire profiter le plus grand nombre des bonnes pratiques déjà existantes dans les collèges.

Cuisson à basse température, lutte contre le gaspillage, tri ou modification des méthodes de ménage sont autant d'actions qui ont fait leurs preuves et continueront à les faire. L'information des usagers (parents et enfants) est aussi primordiale et est au cœur de la démarche. ●

1. loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.



Axe 1

FAVORISER L'ACHAT DE PRODUITS LOCAUX

C'est le premier axe de la charte : favoriser l'achat de produits locaux, bio ou sous signe d'origine ou de qualité. Aussi, pour parvenir à 50 % de produits locaux ou bio et au moins une composante du menu issue de la production locale par jour, les collèges et le Département se sont associés pour mutualiser les moyens et pour lancer **un groupement d'achat alimentaire départemental**, effectif en ce mois de janvier 2020.

« La mise en place de ce groupement vise plusieurs objectifs », explique Sébastien Bourdillon, chargé de mission restauration pour le Département : « réaliser des économies d'échelle et assurer des volumes aux producteurs locaux ; et appliquer le principe de solidarité entre les établissements ». En effet, tous auront accès aux mêmes produits, ce qui favorisera les plus petits collèges qui faute de volume suffisant ne pouvaient pas forcément se fournir en tout.

D'un autre côté, le groupement représente un type de marché sécurisant pour les producteurs qui sont assurés de se voir commander des volumes minimum, à l'année.

Ce groupement d'achat sera accompagné de la mise en place d'un outil de pilotage de la fonction achat : chaque collège renseignera ses besoins. Ainsi, les producteurs connaîtront les quantités précises d'aliments achetées par les collèges par saison : cela leur permettra d'anticiper les plans de culture agricole. ●



Axe 1

INCITER LES FILIÈRES À SE STRUCTURER

Pour Sabine Buis, vice-présidente déléguée à l'agriculture « Avec ce groupement, on s'organise pour que les enfants mangent correctement et pour que l'agriculture locale ardéchoise puisse remplir leurs assiettes. Ces marchés ne devraient plus échapper aux agriculteurs et cela peut inciter les filières à se structurer et s'organiser. De cette manière, le Département leur rend service, les aide à monter en gamme. C'est aussi en favorisant les rencontres entre les fournisseurs et les chefs de cuisine et/ou adjoints gestionnaires que les liens se créeront pour le bonheur des palais des jeunes collégiens. » ●



Axe 1

DES CLIENTS À L'ANNÉE POUR LA LAITERIE CARRIER

À Vals-les-Bains, la laiterie Carrier, créée en 1966, collecte le lait auprès de 43 producteurs du plateau ardéchois et du Coiron. Sa gamme, vendue sous la marque Areilladou, est très diversifiée, lait, yaourt, crème et fromage. Entreprise familiale, elle est la seule laiterie présente en Ardèche méridionale.

Ses produits sont distribués auprès des collectivités, GMS², restaurateurs, pâtisseries, glaciers, grossistes et l'hôtellerie de plein air sur les départements de l'Ardèche et de la Drôme.

« Jusqu'à présent et depuis de nombreuses années, nous livrons 4 collèges en direct, ainsi que d'autres via des groupements d'achat, explique la PDG Bénédicte Carrier. C'est intéressant pour nous car cela nous assure des clients à l'année. Ces livraisons sont complémentaires avec celles que nous faisons pour les glaciers : quand les collèges ferment, les glaciers prennent le relais, cela nous assure des débouchés. » Quant au groupement de commandes, il ne peut être que bénéfique : « cela nous permettra de toucher d'autres collèges ». ●

2.GMS : Grande et moyenne surface



VALORISER LE SAVOIR-FAIRE DANS LES CUISINES DES COLLÈGES

BASSE TEMPÉRATURE, QUAND ON Y GOÛTE ON Y REVIENT

Parmi les engagements de l'**axe 2** figurent entre autres l'objectif de 50% de préparations « fait-maison », mais aussi un repas alternatif à la viande et au poisson à base de légumineuses servi chaque semaine. La cuisson basse température doit être développée et chaque établissement doit participer à un temps fort national (Semaine des langues, Semaine de l'éducation au développement durable...) avec un projet mettant en valeur le savoir-faire dans les cuisines des collèges.

Marc Clairon,
chef de cuisine au collège
Bernard de Ventadour à Privas

« Cela fait des années que j'applique le principe de cuisson basse (ou juste) température à la cuisine. Il n'y a que des avantages : cela permet de consommer moins d'énergie : en cuisant à basse température plus longtemps, c'est moins énergivore que monter un four à haute température.

Cela évite également de perdre du produit : pour un rôti, la cuisson

traditionnelle fait perdre à la viande 40% de son poids, contre 15% pour la basse température.

Et surtout, le goût et la texture sont incomparablement meilleurs. D'autant qu'il faut avoir d'emblée choisi des bons produits pour ce mode de cuisson. La viande premier prix par exemple, ne supporte pas un tel mode de cuisson.

La basse température est également idéale pour les légumineuses dont on se sert beaucoup pour les repas alternatifs et qu'il faut apprendre à bien cuisiner pour les rendre attractives.

Enfin cela libère du temps pour faire autre chose : quand on fait cuire un bœuf bourguignon pendant 36 heures, cela donne du temps pour confectionner d'autres plats. C'est sûr que ce sont d'autres méthodes de travail que celles auxquelles on peut être habitué en restauration collective. Mais cela vaut le coup.» ●

En octobre, les conseillères départementales Stéphanie Barbato et Sandrine Chareyre ont participé, au collège Bernard de Ventadour à Privas, au service du repas dont le menu avait été élaboré à partir de produits locaux.

RESTO ZÉRO GÂCHIS!

AXE 4: AUTOUR DE L'ASSIETTE

C'est l'environnement qui est en jeu dans ce 4^e axe, puisque les collègues s'engagent à proposer un cadre de vie respectueux de l'environnement et des personnes : les volumes sonores devront être diminués, les déplacements des élèves facilités et les produits d'entretien « durables » à 90 %. Ajoutez à cela un temps de repas assis de 30 minutes et le bien-être devrait figurer au palmarès des restaurants scolaires.

À Guilhaud-Granges, la démarche est déjà lancée.

« Nous avons mis en œuvre des méthodes alternatives notamment pour le ménage. Dans la mesure du possible, nous avons remplacé les produits de ménage polluants par des produits de substitution écologiques » explique Claude Argoud, chef d'équipe au collège Charles-de-Gaulle. « Le personnel y gagne en qualité de conditions de travail et les utilisateurs du collège sont moins en contact avec des produits dangereux. Là où nous avons l'obligation de garder des produits chimiques, notamment pour le respect des consignes d'hygiène en cuisine, nous avons fait le choix de produits labellisés Écocert (bio) ». Et ce n'est pas tout ! Depuis peu, une convention lie le collège à l'association sud-ardéchoise Huilétic qui récupère depuis les huiles de cuisson.

Chaque jour, les éco-délégués du collège Joseph Durand de Montpezat vont vider le bac de déchets compostables dans l'un des quatre composteurs installés derrière le réfectoire.

TRI ? TROC ? OU COMPOST ?

Au chapitre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'engagement à réduire et valoriser les déchets (axe 3), les objectifs visés sont : 50 g maximum de déchets organiques par plateau, valoriser 100 % des déchets végétaux et le papier/carton, zéro contenant plastique. Et pour être sûr de s'inspirer des bonnes pratiques des autres, les collègues sont incités à participer au challenge inter-établissements « Mon collège zéro déchet ».

UN MODÈLE À MONTPEZAT

Parmi les collègues ardéchois, l'un d'entre eux peut inspirer de bonnes pratiques : le collègue Joseph Durand à Montpezat-sous-Bauzon. Le respect de l'environnement est transversal dans le projet d'établissement. Tout le monde – les 150 élèves, enseignants, personnels techniques et administratifs – est investi dans la démarche pour « développer la citoyenneté active, favoriser la gestion participative et améliorer encore la qualité de vie dans l'établissement.

Un exemple ? Une table de tri est installée à la sortie du réfectoire : élèves et adultes ont ainsi à trier pain, déchets compostables, non compostables et emballages. Le compost est installé à côté du réfectoire et sert aux plantations de l'établissement. Des panneaux explicatifs ont été créés par les élèves pour informer leurs camarades. À la cantine, les portions sont adaptées aux faims et le plastique a été banni depuis longtemps. Pour Nathalie Martinez, gestionnaire de l'établissement : « *les enfants prennent l'habitude de trier, des automatismes se créent et ils les rapportent chez eux.* » Depuis la rentrée, deux éco-délégués sont élus par classe. Ils se font ambassadeurs auprès des autres élèves.

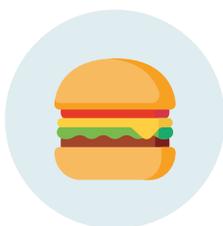
Et le bien-être au sein de l'établissement (axe 4 de la charte – voir colonne de gauche) est également pris en compte. Ainsi, les emplois du temps sont conçus de façon à laisser une pause méridienne suffisante aux enfants. ●



MICRO CANTINE

ET VOUS, C'EST QUOI VOTRE CANTINE IDÉALE ?

POUR LE SAVOIR, DIRECTION LE COLLÈGE ROQUA À AUBENAS,
À L'HEURE DU DÉJEUNER.



Sans trop de surprise, les hamburgers / frites / lasagnes / pizzas / kebabs ont le vent en poupe au moment de citer sa cantine idéale !

Mais passés les éclats de rire, les demandes se font plus sérieuses : pour Tyméo, en 3^e, l'idéal serait moins de temps d'attente dans la file et moins de bruit dans le réfectoire. Thibaut et Thiago, en 3^e également, aimeraient un réfectoire plus grand et pas de file d'attente. Célestine elle, élève de 4^e, souhaiterait avoir plus de temps pour manger. Enki, en 3^e, souhaiterait des rations plus grosses ou pouvoir se resservir.

Quant aux menus, beaucoup aimeraient un peu plus de diversité, pour Célestine, les entrées et desserts sont un peu répétitifs ou plus de repas « fun », comme les menus dits exceptionnels

qui comportent pizzas, kebabs et autres hamburgers. Du côté des 6^e, Ilan et Anissa, il y a trop de légumes et pour Lenny pas assez de croûtons dans la salade...

Chacun y va de ses desiderata, même si la vingtaine d'élèves rencontrés ce jeudi-là est plutôt satisfaite des repas servis et de l'équilibre des menus proposés.

Et beaucoup font montre d'une belle maturité, même en 6^e, comme Angelina, pour qui l'instauration d'un menu alternatif une fois par semaine est une bonne chose : « moi, j'aimerais être végétarienne donc c'est bien.

En plus, des fois la viande ici on ne l'aime pas alors on la gaspille ».

Enki est plus partagé : « un repas végétarien, c'est bien mais faudrait pas que ça soit obligatoire ».

Son ami, Thibaut acquiesce : il n'a pas été convaincu par les steaks végétaux qu'il a déjà goûtés. « C'est fade et ça n'a pas le même goût que la viande ! Faut que ça soit consistant ».

Quant à Célestine, qui « adore la viande », ce repas alternatif « tombe bien » tout de même, « en lien avec le développement durable et l'écologie ».

Pour elle, « ce n'est pas parce qu'on ne mangera pas de viande un jour par semaine que cela va manquer ». ●



La bande de copains de 6^e, Ethan, Mathys, Samuel, Ilan et Lenny, ce qu'ils veulent eux, c'est moins de légumes !