

« Manger Mieux, Manger Bio » en Drôme

Proposé par Laurence Malaret - 17/12/2019

Inciter à un approvisionnement en produits locaux et biologiques dans la restauration scolaire contribue fortement à diminuer l'impact sur l'environnement et à réduire les coûts pour la société. La démarche « Manger Mieux, Manger Bio » a pour objectif de sensibiliser et faire prendre conscience aux jeunes et aussi aux adultes en charge de la fabrication des repas de l'importance des questions relatives à une alimentation de qualité.



Suite à l'engagement du Conseil Général de la Drôme, de soutenir le projet d'Agribiodrôme

"Manger bio" dans le cadre de leur programme "Manger mieux", nous avons lancé un premier appel à projet auprès de l'ensemble des collèges sur la Drôme en 2006. Nous avons commencé par l'accompagnement pédagogique et l'approvisionnement en produits biologiques de trois établissements pour arriver à dix-huit à la rentrée 2008, conduisant parallèlement un suivi de la démarche sur trois ans. Une volonté politique départementale forte existe avec l'objectif d'accompagner à terme tous les établissements sur le volet équilibre alimentaire et faciliter l'accès à des produits de qualité, locaux et biologiques. Des lycées soutenus par le Conseil Régional Rhône-Alpes avec l'appui du réseau Corabio¹ sont également sur la même voie depuis près de deux ans.

Le collège Europa

Déjà engagé dans une démarche d'"éco-collège", ce collège est un pionnier qui a débuté sa quatrième année « Manger Mieux, Manger Bio » à la rentrée 2008. Cette démarche prend en compte les aspects nutritionnels et environnementaux, l'équilibre alimentaire, la santé en général et une prise de conscience individuelle liée aux actes de consommation. Depuis le début l'équipe éducative, le personnel de restauration, les élèves membres de commissions ou du club environnement ainsi que le principal de l'établissement, sont motivés et soudés afin d'entreprendre ensemble. Selon M. Chouillou, Principal de l'établissement "une prise de conscience forte existait déjà sur le site". L'équipe en place a insufflé une vraie dynamique autour de divers projets. Elle a su aussi rassembler les élèves sur des thèmes tels que le tri sélectif. Pour M. Berard, enseignant de musique et référent du projet pour le collège "depuis deux ans de plus en plus de collègues sont sensibles à la problématique du développement durable et l'intègrent dans quelques séquences pédagogiques". M. Chouillou et son équipe affirment que "manger bio dans ce contexte, permettait d'une part de rassembler les énergies autour d'un projet concret et fédérateur en y associant le personnel de façon large avec les professeurs, les agents de service, le chef de cuisine, le gestionnaire et magasinier... et d'autre part permettait de sensibiliser un grand nombre d'élèves avec 300 demi-pensionnaires".

Cette démarche prend en compte les aspects nutritionnels et environnementaux, l'équilibre alimentaire, la santé en général et une prise de conscience individuelle liée aux actes de consommation.

Un projet éducatif original

Aujourd'hui le collège Europa considère "Manger Mieux, Manger Bio" comme un projet d'éducation à la citoyenneté et de renforcement des liens avec l'extérieur. Depuis le début 2005 à Europa, dans le cadre du club environnement, un "bar à fruit" a été créé (vente de fruits frais et bio à la "récré" tous les matins). Cette initiative est maintenant portée par le département et insufflée dans les autres collèges. Elle est également renforcée par les interventions en classe d'une diététicienne d'Aprifel² expliquant comment équilibrer le repas au quotidien et animant des tables de dégustation de fruits biologiques. Par ailleurs, au sein d'Agribiodrôme, un réseau de fermes éducatives composé d'agriculteurs biologiques s'est créé en 2007 avec pour objectif d'intervenir directement dans les classes sous formes de témoignages,

jeux, dégustations, etc.

Aussi bien pour l'équipe éducative que pour celle de la restauration, il est évident que chaque repas bio est l'aboutissement de séquences pédagogiques car l'objectif est d'associer chaque classe à une action. Des sets de table explicatifs sur l'agriculture biologique, un reportage multimédia ou encore un travail sur des publicités audio diffusées dans les files d'attente ou halls sont réalisés, dans le cadre des cours de français, de SVT et de musique.

Pour le moment l'établissement met en œuvre des repas 100% bio ponctuellement et introduits aux menus des ingrédients bio une à deux fois par semaine. Les repas à 100% bio hebdomadaires arriveront lorsque la production suivra. En effet, produire en quantité suffisante en bio et local, tout en respectant le cahier des charges souhaité par les producteurs, permettrait à une offre, avec des coûts acceptés de part et d'autres, de répondre aux attentes des acteurs de la RHF³, sans pour autant passer par des importations obligatoires à ce jour lorsque « la bio pour la bio » est introduite « à n'importe quel prix » (coût de transport, origine des denrées...).

Voilà un projet interdisciplinaire inséré dans un projet d'établissement, impliquant des différents acteurs et s'inscrivant dans le cadre d'actions concrètes. Les productions envisagées sont fournies, nombreuses et originales, mobilisant aisément les élèves qui seront les convives du restaurant scolaire mais aussi les consommateurs de demain.

-
1. Corabio : Coordination régionale du développement de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes
 2. Aprifel : Agence pour les fruits et les légumes frais
 3. RHF : Restauration Hors Foyers

Mots clefs :

- Agriculture
- Agroécologie
- Alimentation
- Bio

Bio de l'auteur(e)

Lors de l'écriture de cet article, Laurence Malaret était chargée de mission « Manger Mieux, Manger Bio », Agribiodrôme.

Bloc latéral

Agribiodrôme

Association loi 1901 créée en 1987 par des agriculteurs de la Drôme. Elle a pour objet d'accompagner, promouvoir, coordonner les projets ou actions visant un développement cohérent, solidaire et pérenne de l'Agriculture Biologique dans le département de la Drôme, ainsi

que la défense et la représentation de l'Agriculture Biologique.

Agribiodrôme est un lieu de rencontres, d'échanges, de formations et d'expérimentations qui a permis d'acquérir et diffuser des techniques adaptées au mode de production Bio en Drôme.

L'association fait partie du réseau Corabio1 et du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).