

Apprendre à mieux manger dès le banc de l'école

ÉDUCATION Lutte contre le gaspillage, part des produits bio issus de circuits courts en hausse : depuis un an, la Ville affiche son volontarisme en cuisine. Avec l'espoir de toucher les jeunes générations.

Un enfant raconte combien voir sa maman cuisiner lui ouvre l'appétit et l'encourage à découvrir de nouveaux mets... et c'est toute une classe qui termine à la ferme pour remonter à la source d'un bon repas. Dans le cadre de la journée mondiale de l'alimentation, les élèves de CM2 de l'école des Soarns ont visité vendredi la ferme Lait p'tits béarnais de Castétis et la cuisine centrale afin de découvrir les coulisses d'une assiette bien remplie. Une opération de sensibilisation aux enjeux de l'alimentation parmi d'autres lancée à l'initiative de la Ville qui affiche son volontarisme à table depuis un an. Cela, avec la ferme espoir de convertir les jeunes générations à la lutte contre le gaspillage et à une alimentation écologiquement plus responsable.



Les CM2 des Soarns ont découvert hier les activités de la ferme, de la traite à la fabrication du fromage. L'occasion de mettre la main à la pâte pour la fabrication de certains produits qu'ils retrouvent dans leur assiette à la cantine. ©A.R.

EN CHIFFRE

1300

à 1 400 repas sont préparés en moyenne chaque jour dans la cuisine centrale, installée sous le restaurant municipal.

« Tout passe par les enfants. Cette visite nourrit les discussions à l'école, mais également le soir avec les parents. Nous ne faisons pas cela pour faire des économies, mais dans une démarche citoyenne », pose l'adjoint à l'éducation Fabien Larrière. Dans cette optique, les enfants des écoles ont été associés aux opérations de mesure du gaspillage réalisées l'année dernière. Une démarche dont les effets se font sentir depuis septembre, alliés au nouveau régime d'inscription à la cantine qui rend le nombre de convives quotidiens plus prévisible. « Cela porte ses fruits, c'est évident », estime Franck Serenne, responsable du pôle Education-Jeunesse. « À l'école Départ, il nous arrivait par exemple de livrer 150 repas alors qu'ils étaient 130. Cela

n'arrive plus : maintenant, les cantinières nous appellent le matin pour signaler qu'il leur manque un repas. Nous sommes maintenant à flux tendu. »

Pédagogie autour du gaspillage

Cette gestion plus fine continue dans les assiettes. Aux Soarns,

la campagne d'étude conduite durant quinze jours a ainsi démontré que le gros du gaspillage provient des plats d'accompagnement et des entrées. Sans surprise, les carottes Vichy ne sont pas l'occupation préférée des enfants : 43 % ont donc terminé à la poubelle. « À la fin, un bilan est fait avec les enfants pour expli-

quer d'où viennent les plats et voir ce qu'ils ont apprécié », précise Marion Bidart, responsable de l'Agenda 21. L'occasion, également, de leur livrer quelques rudiments en matière d'équilibre nutritionnel et d'expliquer pourquoi les frites ne figurent pas constamment au menu. Déjà conduite à Castétarbe, Chaussée-de-Dax, Sainte-Suzanne, Départ et donc aux Soarns, cette opération est en cours à l'école du Centre et prochainement à l'école Notre-Dame/Saint-Joseph.

Si la Ville entend lutter contre le gaspillage, la notion d'initiation aux nouvelles saveurs restera présente. Quitte à prendre quelques risques. « On a essayé par exemple dernièrement pour la première fois du blé en salade. Cela n'a pas trop marché. Mais selon une étude sociologique, il faut présenter sept fois un plat à un enfant pour qu'il l'apprécie », rappelle Marion Bidart. Mais peut-être qu'avec quelques frites dans la recette, il sera possible de gagner du temps.

■ ARNAUD ROSSIGNON

ZOOM

Objectif 20% de produits bio en 2017

Afin d'apporter son écot au développement des filières alimentaires bio et locales, la Ville engage sa cuisine centrale dans la bataille. L'objectif affiché ? Atteindre les 20 % de produits bio dans ses approvisionnements d'ici 2017 et les 35 % en 2020. « Nous avons un rôle important à jouer dans leur développement », juge l'adjoint à l'environnement Philippe Gaudet, en assumant le caractère très ambitieux du pourcentage. « Peut-être que nous n'y arriverons pas. L'agriculture est un monde qui a besoin de temps. Mais il faut voir large », reconnaît l'élu. « À Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône), ils sont à 35 % de produits bio. Ils ont mis dix ans à en arriver là, mais 32 agriculteurs se sont installés depuis autour de la ville », précise de son côté Franck Serenne, responsable du pôle Education-Jeunesse qui chapeaute la cuisine centrale. Avec l'accompagnement de l'association Arbio Aquitaine, quelques progrès ont cependant déjà été accomplis depuis le mois de septembre. Ainsi, les pommes de terre viennent désormais de Bonnut, le fromage blanc de Castétis. Durant l'été, des agents ont par ailleurs assisté à une formation organisée par le conseil départemental sur le thème « Vers une meilleure qualité alimentaire pour toutes les restaurations collectives ». L'occasion de découvrir des expériences conduites par d'autres collectivités, mais également de nouvelles saveurs à la portée de la restauration collective.