

## Compte rendu de la soirée d'information

« L'alimentation locale »

Jeudi 18 Octobre 2012

Maison de la Terre Poucharramet

Intervenants présents:

**Marie-Paule Armaing Makoa**, Directrice de l'association 3 PA

**Gabriel Blaise**, Correspondant culinaire de la FNAB et cuisinier à La Bastide de Sérou durant 10 ans maintenant à la retraite

**Germaine Boni**, Chef de cuisine, Collège de Rieumes

**Florence Cabanel**, Animatrice Restauration Hors Domicile, Erables 31

**Pol De Kerimel**, Éleveur de vaches à viande, Montesquieu-Volvestre

**Jennifer Courtois Périssé**, Conseillère générale du Canton de Rieumes.

### Introduction de la soirée :

Présentation de l'association 3 PA : 3 PA est une association d'éducation et de formation à l'environnement. Elle travaille avec des publics jeunes dans le cadre de la sensibilisation et l'animation et propose également des formations professionnelles pour un public adulte. Les trois domaines d'action de l'association sont le jardinage biologique, l'alimentation et l'écoconstruction. Dans le cadre de notre mission d'information au développement durable, nous avons mis en place un centre de ressources et menons des soirées d'information comme celle-ci.

Présentation de la Maison de la Terre, lieu d'accueil de la soirée : café culturel associatif avec une programmation variée, concerts, théâtre, festivals.

Pourquoi une soirée sur l'alimentation locale ?

- Question de société : développement de la vente directe- paniers, AMAP, magasin de producteurs.
- Relocalisation de l'agriculture : à l'échelle individuelle avec le développement des jardins familiaux et à l'échelle collective : de plus en plus de producteurs proposent de la vente directe.
- Contexte local : expérience menée par le collègue Robert Roger de Rieumes en matière d'approvisionnement local de la cantine.

### Première présentation et intervention des invités :

- **Jennifer Courtois Périssé : Conseillère générale du Canton de Rieumes.**

Expérimentation menée par le Conseil général au collège de Rieumes qui vise à introduire en restauration les produits locaux. Collège choisi pour cette expérimentation parmi 80 collèges en Haute Garonne. 15 collèges ont été choisis.

Plusieurs questions soulevées : comment les écoles peuvent travailler avec des produits locaux ? A quel coût ?

L'approvisionnement local de la restauration collective regroupe plusieurs enjeux : réduction des émissions à effet de serre, consommation de produits de saison, enjeux sanitaires (traçabilité) et enjeux économique : non seulement l'agriculture dans notre canton rural est le premier employeur mais consommer local pose aussi la question de la réduction du gaspillage en favorisant la qualité et non la quantité.

Processus d'expérimentation menée dans les collèges qui a débuté en 2007. En 2011, 22 collèges ont candidaté et 12 ont été retenus pour mener cette expérience de l'approvisionnement local dans la restauration collective, dont le collège de Rieumes. Depuis Janvier 2012, l'expérimentation est lancée et l'objectif est que ce soit une réussite.

- **Germaine Boni : Chef de cuisine, Collège de Rieumes**

Choquée par des colis surgelés venant d'Egypte

Point positif de l'expérimentation : faire le lien entre les producteurs et les cuisiniers.

Travailler avec des produits frais : satisfaction personnelle du cuisinier et qualité pour les enfants.

**Problème du gaspillage dans les cantines : les habitudes alimentaires des enfants les poussent à demander de plus grande quantité qu'ils ne mangent pas ensuite, quantités qui sont alors non adéquates avec les grammages recommandés.**

Travailler avec des produits frais demande plus de travail mais il est possible de le faire en anticipant et en s'organisant.

Pour rester dans les budgets, il faut trouver des astuces pour continuer à avoir des produits frais.

- **Gabriel Blaise : Correspondant culinaire de la FNAB, ancien chef d'une cuisine centrale s'approvisionnant localement, à Labastide de Serou (09)**

Lorsqu'il était cuisinier, il fournissait 320 repas par jour.

A Labastide de Serou, la demande est venue des parents.

Produits les plus faciles à trouver pour lui sur son territoire : la viande et le fromage.

Au bout d'1 ou 2 ans, le frais a représenté plus 80% des produits utilisés par la cuisine.

Au début de l'expérimentation, les repas biologiques étaient servis une fois par semaine, puis deux fois puis la cantine est passée en 100% biologique sur certains produits : huile, céréales, légumineuses, beurre, crème fraîche.

Mise en place de menus alternatifs.

Sur la totalité du budget dédié à l'approvisionnement : 50% dépensés sur le département et 45% dépensés en agriculture biologique.

- **Pol de Kerimel : Éleveur de vaches à viande, agriculture biologique, Montesquieu-Volvestre**

Installé depuis 2 ans

Difficulté pour les éleveurs : dans une bête, tous les morceaux ne sont pas intéressants mais la bête doit être vendue en totalité -impossibilité de faire uniquement des rôtis.

Ce qui est important : Qualité du produit.

- **Marie-Paule Armaing Makoa : Directrice de l'association 3 PA**

Association 3 PA (Penser, Parler, Partager, Agir) propose des animations ludiques et éducatives pour sensibiliser à l'alimentation. Autres actions menées : accompagnement de projets alimentaires, sensibilisation des élus et de différents publics au « bien nourrir », action d'éducation/ rééducation à l'alimentation et accompagnement des familles ayant un budget alimentaire serré.

- **Florence Cabanel : Animatrice Restauration Hors Domicile, ERABLES 31**

Présentation de l'association ERABLES 31 (Ensemble pour Représenter l'Agriculture Biologique Locale Écologique et Solidaire en Haute-Garonne). Association qui réunit les producteurs, les consommateurs, les distributeurs et les transformateurs pour communiquer et accompagner vers l'agriculture biologique.

Actions de l'association : communication vers le grand public, accompagnement des producteurs et accompagnement vers l'agriculture biologique.

Quand on parle de produit local et bio il s'agit de préserver les ressources du département, de valoriser le patrimoine agricole biologique local.

Dans le cadre de la Restauration Hors Domicile (RHD) : importance que l'établissement ait une démarche d'ensemble et mobilise tous les acteurs : ex : enseignants, animateurs, personnel, parents, élèves.

Certains réflexes – ex : consommer de saison- ont été perdus notamment parce que le lien avec le monde agricole est distendu.

**Après cette présentation, un extrait du film Horizons Alimentaires a été diffusé, extrait sur l'approvisionnement local biologique d'une cantine.**

Puis, la discussion avec le public a débuté :

- Quelle traçabilité des produits locaux ? Elle est la même que les produits disponibles sur d'autres circuits d'approvisionnement.

- Patrick Davezac : Éleveur à Montastruc Savès, représentant ce soir de l'association Produits sur son 31. Association de producteurs de Haute-Garonne qui a créée une plate-forme de distribution des produits locaux, notamment dans les supermarchés. Commercialisation directe des produits : métier qui s'apprend. Mise en place d'un cahier des charges qui permet la traçabilité des produits. Association qui regroupe une cinquantaine de producteurs.
- Intérêt de ce type de plate-forme : elle permet aux producteurs de répondre à des appels d'offres lancés par les collectivités.
- Difficulté pour la production viande à échelle locale : problème de mise aux normes de l'abattoir de St Gaudens, s'il n'y arrive pas, plus d'abattage sur le territoire Haute-Garonne et donc la filière de vente directe de la viande sera mise en difficulté.
- Pour un éleveur seul : difficile de répondre à la fois à la clientèle locale et aux collectivités. Il est donc essentiel que les producteurs se regroupent mais cela nécessite un cahier des charges pointilleux.
- L'approvisionnement local est-il applicable à tous les territoires ? Pour Mme Périssé, l'important est que l'on recentre déjà sur les produits français puis que l'on change d'échelle pour aller de plus en plus vers le local lorsque c'est possible.
- Consommer local est-ce une mode ou une prise de conscience générale et nécessaire ?
- Les plus du local : moins de transport (réduction des coûts et des pollutions), lien avec le producteur recréé et affirmé, saisonnalité des produits qui stimule une envie d'attendre le produit, création d'emplois sur le territoire.
- Mais attention, le local n'est pas toujours la panacée, certaines pratiques locales peuvent être très dommageables notamment pour l'environnement – nappe phréatique, point de captage des eaux pollués - et peuvent avoir des conséquences sanitaires sur les producteurs.
- Question posée de la certification AB pour les produits biologiques : garantie pour le producteur et le consommateur. Mais certains producteurs locaux non certifiés ont tout de même une démarche comparable à celle menée en biologique.
- Expérimentation du collège Robert Roger de Rieumes : démarche pédagogique avec les enfants, qu'ils se rendent compte par eux-mêmes qu'ils mangent local .

22h30 : fin du débat

L'association 3 PA remercie tous les intervenants qui sont venus apporter leurs témoignages et le public de s'être déplacé malgré les intempéries.

## BIBLIOGRAPHIE ALIMENTATION LOCALE

Les ouvrages en gras sont présents dans notre centre de ressources

### OUVRAGES :

ASTRUC. L et al., (2011), Manger local : s'approvisionner et vivre ensemble, Actes Sud, 212 p.

**BIO CONSOM'ACTEURS, (2010), La bio en restauration collective, 15 p.**

**CIVAM et FONDATION NICOLAS HULOT, (2012), Guide de la restauration collective responsable, à l'attention des collectivités et des entreprises, Version 2, 77 p.**

**COLLECTIF (2008), L'agriculture à tout prix ?, Les Cahiers du groupe St Germain, 48 p.**

FUMEY. G, (2010), Manger local, manger global, Paris CNRS Édition, 160 p.

**GERBAULT.S, (2006), Le bio dans votre assiette, Collection Et si on vivait autrement, 50 p.**

LAMINE.C et PERROT. N, (2008), Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ? Édition Yves Michel, 163 p.

RESEAU DE COCAGNE (2009), Guide des jardins de Cocagne, 181 p.

**UNIMATE, (2001), Agriculture et Développement durable, livret didactique, 234 p.**

### WEBOGRAPHIE :

ADEME, Les Circuits courts alimentaires de proximité, [http://ademe.typepad.fr/files/avisademecircuitscourtsalimentation\\_avril2012.pdf](http://ademe.typepad.fr/files/avisademecircuitscourtsalimentation_avril2012.pdf)

ASSOCIATION BLEUE COMME UNE ORANGE, <http://www.bleuecommeuneorange.org/>

ASSOCIATION REFLETS, <http://www.reflets-asso.org>

COLIBRIS, COOPERER POUR CHANGER, <http://www.colibris-lemouvement.org>  
Rubrique : Changer/ Se nourrir

DELHOMMEAU. D, (2009), Alimentation : circuits courts et circuits de proximité, [http://www.pourlasolidarite.eu/IMG/pdf/CircuitsCourts\\_web.pdf](http://www.pourlasolidarite.eu/IMG/pdf/CircuitsCourts_web.pdf)

ERABLES 31 : <http://www.erables31.org/>

FEDERATION NATIONALE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, <http://www.fnab.org/>

FEDERATION NATIONALE DES CENTRES D'INITIATIVES POUR VALORISER L'AGRICULTURE ET LE MILIEU RURAL, <http://www.civam.org/>

KEBIR L. (27/02/2012), Les cantines bio, que reste-t-il de l'esprit pionnier ?, <http://www.metropolitiques.eu/Les-cantines-bio-que-reste-t-il-de.html>

LOCAVORES, <http://www.locavores.fr>

PRODUITS SUR SON 31 : <http://www.produitsurson31.fr/>

FILMS :

**BLEUE COMME UNE ORANGE (2010), Horizons alimentaires**

**LEVAIN. M et PORTE.O (2008), Herbe**

**MOULLET.L (2006), Genèse d'un repas**

**WAGENHOFER. E (2007), We feed the world**

Cette bibliographie est non exhaustive.