Comédie



Les produits biologiques en restaurant scolaire

Créer des espaces de dialogue entre parents, communauté éducative et agriculteur

La fédération régionale des CIVAM de Poitou-Charentes regroupe six groupes CIVAM. Elle se consacre à la promotion de l'agriculture durable et a entamé des contacts depuis plusieurs années avec des associations de consommateurs et des élus locaux. Elle a mis sur pied une association régionale de producteurs de produits fermiers, développe des actions de formation auprès des agriculteurs, appuie les porteurs de projets, encourage le tourisme à la ferme.

Les partenaires

Biosèvres et la Coopérative Poitou Charentes Nature sont des organisations de producteurs également impliquées dans le projet.

L'établissement scolaire Philippe de Commynes (Niort) participe au travers de la directrice, de l'économe, des cuisiniers, des enseignants et des parents d'élèves.

Au restaurant scolaire du collège Philippe de Commynes, à Niort, on a utilisé des produits biologiques durant une semaine en 1997. Cette première action avait été appréciée des élèves, des parents (dont certains sont venus sur place lors des repas) et des enseignants. Ces derniers ont trouvé là un thème fédérateur qui fait désormais partie de leur projet pédagogique : approche des phénomènes biologiques et écologiques, découverte de l'agriculture locale, nutrition, etc. Des visites d'exploitations ont été réalisées et des agriculteurs sont intervenus dans certaines classes.

Le personnel des cuisines a également joué un rôle moteur : soucieux de fournir une alimentation de qualité, il pratique une cuisine traditionnelle à base de produits frais et a développé à cette occasion une action d'éducation au goût et à la nutrition, en faisant appel à une diététicienne.

Des actions dans un objectif d'éducation

Suite à ce succès, il a été prévu de poursuivre l'expérience en servant un «repas bio » aux enfants une fois par mois.

Ce repas est accompagné d'actions de sensibilisation menées en concertation avec les professeurs. Des documents sur la diététique et l'agrobiologie sont présentés au Centre de Documentation.

Des «tables de dégustation » de produits sont proposées par le personnel de la cantine. Des visites d'exploitation sont organisées.

A travers ces actions concrètes, l'objectif est d'intégrer à l'école une réflexion sur la diététique et sur le lien entre l'alimentation et la préservation de l'environnement. Le but de l'opération n'est donc pas commercial mais éducatif.

C'est pour cette raison que des activités connexes aux repas ont autant d'importance, sinon plus, que l'approvisionnement du restaurant scolaire lui-même. Cette expérience a permis de susciter des échanges entre l'équipe pédagogique, les parents d'élèves, des agriculteurs et divers professionnels de la diététique.

QUELQUES INFORMATIONS

Année de début d'expérience : 2002
Département concerné : 86

STRUCTURE

Fédération régionale des CIVAM de Poitou-Charentes
Centre St Joseph 12 bis rue St Pierre
79500 Melle