

En mars 2015, l'assemblée générale du GABBTO s'est tenue au collège Becquerel à Avoine. Dans cet établissement, le principal, la gestionnaire et le cuisinier œuvrent depuis quatre ans, pour approvisionner le restaurant scolaire en produits essentiellement locaux, voire bio.

En complément à leur témoignage pendant l'AG, voici un retour sur l'expérience qu'ils ont bien voulu partager avec nous en coulisse.

Comment approvisionnez-vous le restaurant du collège ?

Sophie Agen - Nous travaillons sur l'approvisionnement local, voire bio. Actuellement, cela représente 26 % de nos achats. C'est deux fois plus qu'en 2010, mais la courbe connaît des hauts et des bas.

Jean-Luc Guignard - Je suis arrivé comme cuisinier en 2011, après une expérience au Grand Monarque, à Azay-le-Rideau. Je ne connaissais pas bien les produits bio, mais je voulais travailler du frais. Dans la pratique, je réalise qu'il y a un intérêt à travailler les produits bio. J'ai un ressenti agréable avec la farine, par exemple. Notre farine vient de chez Vincent Raffault à Crouzilles. C'est une farine bio T 65. Elle est plus facile à étaler que la T45 classique. Au niveau couleur et goût, je m'y retrouve. Et ça ne génère pas de dépassement de coût.

Sophie Agen - En plus, nutritivement, c'est meilleur. On n'a plus la sensation de faim qu'on avait avec les quiches surgelées, qui partaient d'ailleurs souvent à la poubelle.

D'où vous vient votre enthousiasme ?

Jean-Luc Guignard - Si je fais tout ça, c'est parce que j'ai deux filles. J'aimerais qu'elles mangent équilibré. Avec Madame Agen et Monsieur Junges, le principal du collège, nous partageons cette conviction.

Sophie Agen - Personnellement, j'ai essayé d'intégrer ces principes dans mon alimentation depuis longtemps. Dans mon travail de gestionnaire, je faisais des « journées 100 % bio ». Mais nous nous approvisionnions auprès de grosses entreprises. Ce n'était pas satisfaisant. Suite à des lectures, nous avons décidé d'intégrer les produits bio petit à petit, mais régulièrement.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Sophie Agen - Notre démarche reste fragile. Il suffit qu'un producteur ne puisse plus nous livrer, pour que le taux d'approvisionnement local baisse. Trouver un nouveau fournisseur local et bio nous demande à chaque fois une recherche. Les producteurs bio ont des besoins, en terme de délais de paiement, d'organisation des livraisons, auxquels il n'est pas toujours facile de

BIO ET LOCAL : UN CAS D'ÉCOLE

Témoignage

Sophie Agen, gestionnaire
et Jean-Luc Guignard, cuisinier

COLLÈGE BECQUEREL À AVOINE

« L'obstacle du coût,
nous l'avons franchi ! »



L'équipe cuisine et Jean-Luc Guignard. Crédit photo : collège Becquerel



La tarte avec des pommes bio et locales, servie aux élèves... et aux adhérents du GABBTO le jour de leur assemblée générale

Au collège Becquerel
440 à 450 repas par jour

Produits bio locaux : farine, lentilles, huile de cameline, pommes, poires, fraises, jus de fruits.

Produits locaux non bio : légumes, pain, viande bovine, fromage de chèvre.

répondre. Petit à petit, je comprends mieux les problématiques. J'ai bien conscience qu'un producteur doit à la fois produire et vendre.

Le Conseil général s'est penché sur cette question. Il propose aux collèges de les mettre en lien avec les producteurs, par le biais d'AgriLocal. Le collège d'Avoine s'est inscrit sur le site internet. Je fais partie de la petite équipe de gestionnaires du département, qui expérimentent ce site. Ce n'est pas encore tout à fait au point. On y travaille pour le déployer dans les autres collèges à la rentrée.

Et le coût ?

Sophie Agen - L'obstacle du coût, nous l'avons franchi ! C'est possible, sous certaines conditions : nous avons revu notre plan alimentaire. Il est conçu sur cinq semaines, ce qui nous permet de planifier les menus et les commandes. On propose des fruits en dessert 2 à 3 fois par semaine. On a réussi à prévoir des repas sans viande une fois par semaine, avec des œufs ou du poisson.

On arrête d'acheter des plats et des desserts surgelés. On diminue les conserves et les quatrième et cinquième gammes. Un budget 1,89 € d'achat matière par repas, ce n'est pas beaucoup. Mais on y arrive, parce que l'équipe produit tout : ses purées, ses lasagnes, ses tartes... Il faut du personnel, du matériel. Il y a beaucoup de pluches. C'est ce qui permet d'augmenter la part des achats locaux et de diminuer les déchets.

Comment a réagi l'équipe de cuisine ?

Sophie Agen - Le bio, ça fait un peu peur. Moi, je suis convaincue. Le principal aussi. Mais il faut convaincre tout le monde.

Jean-Luc Guignard - Les méthodes de travail ont été revues. Un menu avec des produits bio et locaux, ça ne se prépare pas le jour-même. Pour le repas du jeudi, on anticipe dès le mardi. Dans l'équipe cuisine, une personne nous a quittés parce qu'elle ne voyait pas l'intérêt du changement.

Comment réagissent les élèves et leurs parents ?

Sophie Agen - Nous avons mis en place des actions de sensibilisation. Fin 2014, nous avons organisé une soirée-débat avec le GABBTO. Un petit collectif d'élèves a travaillé sur la question du gaspillage. Ils sont venus en cuisine pour voir la production et les déchets. Fin mars 2015, nous ouvrons les portes du collège aux parents et aux futurs élèves. Il y aura un pôle sur l'alimentation, avec un bar à eau et des animations préparées par le GABBTO, Peuples solidaires et le Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine. Le GABBTO a aussi proposé des interventions dans les classes. Nous verrons si les professeurs s'en saisissent.

Jean-Luc Guignard - Il faut que les élèves soient convaincus : on arrête de prendre une grosse assiette, si on ne peut pas tout manger. Je préfère initier les élèves à dire : « Moi, j'en veux plus ».

Et le goût ?

Jean-Luc Guignard - Les parents font beaucoup de plats préparés chez eux, parce que c'est pratique. Au début, ma purée maison, les élèves n'en voulaient pas. Il a fallu deux ou trois mois pour qu'ils la trouvent meilleure. Je travaille des produits plus chers, alors je suis attentif à ne pas casser leur goût. Dans ma lentillade à l'huile de cameline par exemple, je ne mets pas de vinaigre de vin, mais du jus de citron.

Sophie Agen - Au fil du temps, on a plus d'inscrits au restaurant. Mais sur le gaspillage, la démarche est encore fragile.

Quels conseils donneriez-vous à un collègue qui voudrait se lancer ?

Sophie Agen - Je ne me permettrai pas de donner un conseil. Il faut que le cuisinier soit convaincu. C'est un surcroît de travail. Il faut vraiment aimer ça !

Jean-Luc Guignard - Et puis, il faut que le gestionnaire suive. Pour un gestionnaire, l'approvisionnement du restaurant n'est qu'une partie de son travail. Ici, je me suis senti soutenu par le gestionnaire et par le principal. Dans un établissement, il faut vraiment y aller ensemble.

Sophie Agen - Nous n'avons pas envie de donner de leçon aux autres. Lors de votre AG, c'était sans doute la première fois que nous témoignions publiquement de notre démarche. Nous avons été touchés par l'écoute des producteurs bio.