



Barjac - Gard -

Un restaurant collectif de qualité... qui préserve la santé des générations futures

Une équipe municipale soutient un projet global «Pesticides, nos enfants nous accuseront»

Depuis la rentrée 2006, grâce à l'appui de l'équipe municipale autour de M. Edouard Chaulet, Maire et Conseiller Général, et des CIVAM¹ du Gard, des repas comportant des produits locaux Bio, et des produits locaux de qualité respectueux de l'environnement, sont proposés aux enfants du restaurant scolaire municipal. **Objectif** : sensibiliser à l'impact des pesticides et trouver une alternative constructive. Souhaitant mettre en évidence les impacts d'une alimentation respectueuse de l'environnement régulière sur le comportement ali-

mentaire et la santé des enfants, un cinéaste, M. Jean-Paul Jaud, a installé sa caméra à Barjac pour une année. Son documentaire «Nos enfants nous accuseront», réalisé pour le cinéma, relatara cette expérience en la mettant en perspective avec le problème général de l'impact sanitaire de la «malbouffe» et de la pollution chimique...

Six écoliers de Barjac et leurs parents ont accepté de participer à une série d'analyses menées par des toxicologues tout au long de l'année, pour apprécier les effets de cette alimentation.

Cette expérience a déjà donné lieu à deux rencontres avec la population et ont permis d'installer le débat avec la collaboration des CIVAM. François Veillerette, président du MDRGF, a participé à la soirée débat du 21 novembre 2006.

Le CIVAM Bio du Gard appuie quant à lui la promotion des agriculteurs bio locaux au travers de foires et de marché sur le territoire.

Un Plus Bio : Une alimentation sans pesticides pour tous aujourd'hui : est-ce utopique ou envisageable ?

Edouard Chaulet : Une gestion, ce n'est jamais neutre et il faut faire des choix... L'alimentation bio n'est envisageable vu le contexte des collectivités territoriales qu'au travers d'un choix fort et précis dans lequel l'équipe municipale engage sa responsabilité publique et sa conscience personnelle : **on ne doit pas empoisonner les gens !** Nous ne sommes plus dans l'utopie mais bel et bien dans la réalité !



Mais cela nécessite une plus grande production agricole respectueuse de l'environnement localement. Ce qui ne pourra voir le jour que

grâce à une révolution culturelle du monde agricole, avec l'aide des pouvoirs publics. Et c'est à ce stade qu'un restaurant municipal a un rôle à jouer : il doit orienter, piloter le marché par une consommation plus responsable qui favorisera une concurrence positive et la réduction des prix.

Par ailleurs, je crains que les différentes directives européennes ne massacrent les principes de l'agriculture bio et ses fondements en allégeant les exigences sous la pression de certains groupes agro-industriels.

Envisagez-vous de passer un jour à une restauration collective 100 % Bio pour les enfants ?

Aujourd'hui, le 100 % Bio, local qui plus est, ce n'est pas possible, à la fois pour des raisons de disponibilité et de coûts. Je peux dire à ce stade que nous avons entamé un processus qui devra tôt ou tard mener à une alimentation Bio locale généralisée. La première étape est de convaincre les agriculteurs locaux, en les incitant à se convertir au cahier des charges bio, ainsi que les familles. D'autant qu'à la lumière des premiers repas bio, les enfants nous en redemandent. Les habitants, qui ont depuis peu accès à du pain bio fabriqué par les boulangers locaux grâce à la démarche du restaurant municipal, nous le demandent aussi. Mais on ne peut pas changer les mentalités en un claquement de doigts.

¹Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural, association pilotant le programme Education Jeune Consommateur - manger Bio ® avec le Conseil général du Gard (services de l'Education)

Sur quelles personnes ressources -dans vos services- appuyez-vous pour concrétiser cette action ?

Il faut avant tout s'appuyer sur les cuisiniers qui veulent retrouver leur vrai métier, qui est celui de régaler les convives, de respecter les produits... Nous nous appuyons sur tous celles et ceux qui veulent contribuer à la santé des enfants, de la jeunesse. Nous partons du principe qu'une bonne alimentation est un facteur de réussite scolaire ! Les cuisiniers des hôpitaux devraient être aussi impliqués d'ailleurs... **Manger sain guérit !**

Cette démarche a un rôle éducatif, par exemple en diminuant les produits gras et sucrés. Nous devons parfois aussi faire face à une forme de communautarisme alimentaire : certains s'opposent à tout changement lorsqu'on propose de remettre en question certaines habitudes... Fort heureusement, j'ai la chance d'avoir dans mon équipe une diététicienne élue municipale, qui partage les orientations de notre démarche de qualité. D'ailleurs, le coût des repas n'est pas forcément plus élevé dès lors que l'on fait attention à l'équilibre alimentaire.

Les élus des autres municipalités que nous approvisionnons en liaison chaude en ont également saisi l'enjeu.

Reste à convaincre une grande partie du corps médical, qui devrait intégrer que l'alimentation est une forme de médecine préventive. La sécurité sociale devrait encourager ce type d'initiatives : a-t-on pris le temps de chiffrer le coût des allergies, de l'asthme ?

«Pesticides... Nos enfants nous accuseront» : n'est-ce pas un peu effrayant comme titre de film ?

Aujourd'hui, il y a alerte, il faut sonner la cloche très fort, d'où le titre du film de Jean-Paul Jaud.

Soyons sérieux, aucune loi aujourd'hui ne protège réellement les enfants des publicités mensongères sur les méfaits d'une mauvaise alimentation, en particulier contenant des pesticides. On vient même de reconnaître récemment la maladie de Parkinson comme maladie professionnelle chez les agriculteurs...

Nous avons jusqu'à présent bénéficié d'une augmentation de l'espérance de vie. Celle-ci va-t-elle désormais augmenter ou diminuer ? La réponse à cette question est dans nos actes...