



Département du Gard : «manger Bio®» pour... Eduquer le jeune consommateur

«manger Bio®» et l'Education du Jeune Consommateur : histoire d'une étroite collaboration

Gard : quelle agriculture pour quelle alimentation ?

Monsieur Gérard Garossino est vice président du Conseil général du Gard délégué à l'Agriculture, nous avons souhaité savoir quelle était l'articulation possible des choix du Département en matière agricole avec l'opération repas bio dans les collèges.



Un plus bio : quels sont les grands choix du Département en matière de politique agricole aujourd'hui ?
Gérard Garossino : Bien qu'elle ne soit pas l'une de ses compétences obligatoires, le Conseil général du Gard a choisi d'aider le développement de la filière agricole car c'est une activité importante de son territoire. Pour cela il aide toutes les filières -viticole, fruits et légumes, élevage, etc.- sans distinction ni «discrimination» en concertation avec la Chambre d'agriculture. Les budgets sont

votés en fin d'année civile lors d'une conférence agricole et les aides sont principalement orientées vers la commercialisation et la valorisation des produits.

Quelle doit être la place de l'agriculture biologique dans cette politique ?

L'agriculture biologique bénéficie des aides départementales comme les autres filières et il faut souligner que cette aide combinée à celles de la Région et de l'Etat fait que le Gard est le 10^{ème} département français en surface bio et le 5^{ème} en nombre de producteurs. En 2007, 170 000 € ont été alloués à l'agriculture biologique, au travers d'une convention avec les organisations agricoles dont les CIVAM du Gard.

Quels sont les leviers dont dispose aujourd'hui votre service -l'agriculture- pour contribuer au développement du programme «Education Jeune Consommateur» et à la démarche «manger Bio®» des collèges ?

Ce sont les services de l'Education qui pilotent ce programme ; ce sont donc eux qui sont «maîtres» des choix en matière de soutien aux actions des collèges. S'il est décidé de «donner un coup d'accélérateur» à cette action, il est évident que les services de l'agriculture étudieront différemment l'affectation des budgets lors de la commission agricole annuelle.



L'éducation : c'est le pilier central du programme mené depuis 2001 par le Conseil général du Gard pour promouvoir une alimentation de qualité, de saison et de proximité, auprès des collégiens, dont l'alimentation bio pour laquelle une partie du surcoût est prise en charge depuis 2006 par la collectivité...

Le soutien du Département du Gard à l'introduction des produits biologiques dans les collèges commence en 1994. Le travail de développement est alors principalement centré sur l'approvisionnement bio de proximité et s'inscrit -encore à ce jour- dans la dynamique du concept «manger Bio®» initié par les CIVAM¹ du Gard en restauration scolaire municipale dès 1992 (voir notre encart page suivante). **Les services de l'agriculture du Département** soutiennent alors financièrement le CIVAM Bio et la Fédération Départementale des CIVAM du Gard pour coordonner l'action. De la première semaine départementale en 1997 qui réunit 4 collèges «pionniers» prêts à expérimenter «le bio», l'action conjointe du CIVAM Bio du Gard -approvisionnement- et de la FD CIVAM du Gard -coordination du projet et des actions éducatives- s'amplifie pour donner naissance en 2001 au programme «Education du Jeune Consommateur». Ce dernier associera **les services de l'Education, les représentants des collèges, l'Inspection Académique (Education Nationale)** et les CIVAM dans un comité de pilotage chargé de coordonner une action plus large d'éducation à une alimentation de qualité : actions éducati-

ves sur l'équilibre alimentaire, puis formation des personnels TOS. **Cette action intègre la dynamique «manger Bio®».**

Le réseau d'agriculteurs RACINES Gard-Lozère -20 membres à ce jour- est créé en 1995 et accueille les jeunes convives et leurs enseignants sur l'exploitation. Ses membres interviennent également au collège en lien avec les programmes scolaires. Une animatrice en assure la coordination et le fonctionnement.

En parallèle, la première plateforme d'approvisionnement bio entièrement consacrée à la restauration collective est créée en 2001 pour faire face aux demandes croissantes de produits biologiques, notamment suite aux scandales alimentaires des années 2000.

Une diététicienne, Aurélie Codou, est embauchée en 2001 par le Conseil général en tant qu'emploi jeune et hébergée par les CIVAM du Gard. Elle intègre en tant qu'animatrice le service «Actions éducatives jeunesse» du Département pour suivre le programme, coordonner et mettre en œuvre les actions éducatives -petits déjeuners, tables de découverte, etc.- et intervenir dans les formations des personnels TOS : cuisiniers et personnels de service.

► Pour en savoir plus :

• **Conseil général du Gard, Service Actions éducatives jeunesse, Aurélie Codou,** diététicienne, Tél. 04.66.76.52.03, codou_a@cg30.fr

• **CIVAM RACINES Gard-Lozère,** Sylvia Pélissier, Tél. 04.66.77.15.04, pelissier@civamgard.fr www.civamgard.fr

¹Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural



Le Gard et ses collèges : en un coup d'œil...

>685 000 habitants (estimation INSEE 2006)

>54 collèges publics (EPL) -15 à 20 000 repas servis chaque jour-

>Choix d'une politique de gestion publique : 37 collèges autogérés en liaison directe (dont 1 cité mixte gérée par le Département), et 17 collèges rattachés à 2 UPC

Un plus bio : l'éducation à une alimentation de qualité doit-elle, et peut-elle, selon vous, se résumer à l'alimentation bio uniquement ?

Josée Fauquet : avant d'aborder l'alimentation bio, il faut s'assurer que les jeunes aient acquis des connaissances et des convictions sur une alimentation équilibrée pour mieux vivre. Malheureusement aujourd'hui, on constate que la plupart des jeunes ne font aucunement le lien entre une bonne nourriture, leur santé et l'environnement. Un travail éducatif est donc à mener : pourquoi l'on mange, qu'est-ce que l'on mange, à quel moment dans la journée et dans l'année (rythme des saisons, etc.) ?

A la lumière des actions que vous menez, lequel des deux modes de production des repas -collèges autogérés disposant de leur propre cuisine, ou bien collèges rattachés à une cuisine centrale- se prête selon vous le mieux à l'éducation à une alimentation de qualité ?

On constate tout et son contraire : les cuisiniers des Unités de Production Culinaire (UPC) affirment faire un travail de qualité et proposer des repas goûteux. Certains cuisiniers des sites satellites [des UPC, ndr] regrettent de ne plus cuisiner ; d'autres indiquent qu'il leur est toujours possible d'apporter une touche personnelle.



Je pense que le critère de qualité, au delà de l'achat de bons produits, réside dans la manière dont chacun appréhende son métier, comment il est considéré dans son établissement, quel type de relation il entretient avec ses collègues.

L'équipement des cuisines et la formation des agents relèvent de toute façon des compétences du Conseil général dans les deux cas.

Le programme EJC est aujourd'hui piloté au niveau du Conseil général par le service «Actions Educatives Jeunesse» : éducation nutritionnelle, subvention aux repas bio. Pourrait-on à ce stade imaginer un pilotage transversal intégrant les différents services concernés dans la collectivité pour pérenniser le programme ?

Au stade où nous en sommes, cela me paraît essentiel et indispensable. La volonté politique doit être partagée par l'ensemble des services opérationnels et c'est là que cela devient intéressant car l'on rend à mon sens un réel service cohérent au public.

Pourquoi avez-vous choisi avec les services de la communication de rendre plus visible l'Education du Jeune Consommateur et la démarche «manger Bio®» ?

Notre président, avec la nouvelle assemblée départementale, souhaite proposer aux gardois un engagement fort pour le développement durable, «Gard durable», par la création d'un Agenda 21. A travers cette action citoyenne pour et avec les jeunes collégiens, c'est donc le moment de communiquer sur «manger Bio®» dans le cadre de l'Education du Jeune Consommateur.

Le point de vue de Josée Fauquet,

chef du service «Actions éducatives jeunesse» en charge du programme «Education du jeune consommateur»



Quelques chiffres repères

L'engagement des collèges : 30 000 repas 100 % bio (2007)

En 2007, 30 000 repas 100 % bio ont été proposés par 18 collèges publics ; 3 330 contacts entre élèves et agriculteurs du réseau RACINES ont eu lieu sur l'exploitation ou au collège (tables de découverte, interventions en classe) grâce la mobilisation de 9 collèges.

L'engagement du Conseil général du Gard : une subvention de 1 €/repas 100 % bio

Depuis janvier 2006, le Conseil général du Gard subventionne le surcoût lié à l'utilisation de produits biologiques sur la base d'un objectif de réaliser un repas 100 % bio par mois et des actions éducatives. Cette subvention s'élevait à 0,60 €/ repas bio en 2006, contre 1 € aujourd'hui. Cette aide s'inscrit dans la politique éducative du Conseil général.

La Direction de l'Education appuie également financièrement les collèges qui mettent en place des actions éducatives liées à l'alimentation et à l'environnement, dont les rencontres avec les agriculteurs du réseau RACINES Gard-Lozère.

«manger Bio®» en restauration collective : un concept 100 % gardois, une charte

En 1997, les agriculteurs membres du CIVAM Bio du Gard (association membre des CIVAM du Gard) proposent de formaliser le concept «manger Bio®» par une charte, la «Charte manger Bio®» portée depuis 2002 au niveau national par l'association Un plus bio.

Le programme «Education du Jeune Consommateur» et la démarche «manger Bio®» sont aujourd'hui deux cadres d'action complémentaires «aboutis» que le Conseil général du Gard et son partenaire CIVAM entendent mieux faire connaître auprès des publics concernés : principaux de collèges, gestionnaires, parents.



«manger Bio®» est une alternative concrète pour éviter les OGM et les pesticides.

Les acteurs qui souhaitent s'y référer s'engagent à :

- proposer des repas intégrant progressivement des produits de l'agriculture biologique,
- utiliser des produits de saison et du territoire,
- mettre en œuvre des actions éducatives impliquant les agriculteurs locaux et les professionnels de l'éducation (enseignants, éducateurs, animateurs).

Un plus bio intervient auprès des CIVAM du Gard et du réseau RACINES pour mettre en œuvre les temps collectifs de travail nécessaires au bon déroulement des actions (comités de pilotage, ateliers cuisiniers, ateliers éducatifs, réunions techniques...) et proposer un appui technique à la réalisation de menus bio de saison, l'appui nutritionnel général étant assuré par le Département.