

Compte-rendu de la 2ème réunion du collectif **Restauration collective bio locale Chablais**
le 11 septembre 2018 à 18h au magasin bio en vrac La Vie selon Gaïa à Thonon

Présents : Jean (président du MouvE), Isabelle (Colibris Léman 74 et Vegetaliz), Brice (Colibris et Vegetaliz), Elisabeth coordinatrice des Incroyables Comestibles, Chantal coordinatrice des Gardiens de semences, Sébastien et Claire du jardin d'insertion Pousses d'Avenir à Marin, Patricia (maraichère bio qui cherche à s'installer)

Excusés : Ludovic (chef cuisinier du collège de Douvaine), Vincent (chef cuisinier collègue Margencel), Marie-Pénélope, Louis, Sandrine, Delphine, Loïc, Sylvia, Sonia, Catherine G., J-P Jacquier

2 articles sont parus début juillet dans le Dauphiné et Messenger pour annoncer la création de notre collectif.

Bonnes nouvelles de nos 2 cuisiniers :

- le collège de Douvaine s'est inscrit au concours des « victoires des cantines rebelles » lancé par l'association Un Plus bio
- Le collège de Margencel a décidé de mettre en place 1 repas végétarien par semaine à la cantine

Lors de cette réunion, nous avons validé le nom de notre collectif : **Restauration collective bio locale Chablais**. Notre messagerie rcblc@protonmail.com a été créée (merci Brice:)) et la page facebook également (avec le nom du collectif en toutes lettres). Pensez à vous y inscrire pour suivre notre actualité et les articles y relatifs.

Nous avons également validé le contenu du questionnaire diagnostic, que Jean va finaliser, qui sera envoyé aux mairies, institutions du Chablais, associations de parents d'élèves, crèches, écoles primaires, collèges, lycées, centres de loisirs, maisons de retraite, hôpital, etc., d'ici fin septembre en leur demandant réponse pour le 20 octobre (avant les vacances).

Elisabeth rappelle que le développement du bio local va créer des emplois, dynamiser les échanges, permettre d'installer des jeunes porteurs de valeurs respectueuses du vivant, faire vivre les producteurs locaux, beaucoup de bénéfices pour l'économie locale du Chablais !

Marin et Publier offrent déjà 20% de produits bio locaux dans leur restauration collective.

Greenpeace a établi qu'il y a trop de produits animaux (viande, poissons, produits laitiers) dans les menus de la restauration collective, rappelant, comme le dénoncent l'OMS, l'Anses, le cancérologue Henri Joyeux, que ce n'est pas bon pour la santé. Nicolas Hulot demandait l'introduction de repas et alternatives végétales et le développement de cultures de protéines végétales bio. Il est important pour la santé de diversifier les sources de protéines et faire découvrir aux usagers de la restauration collective des alternatives. Les enfants, adolescents ou adultes qui ne mangent pas de produits animaux n'ont pas le choix et doivent actuellement se contenter des accompagnements. Notre objectif est également d'encourager les collectivités à offrir le choix aux végétariens, végétaliens, flexitariens, de plus en plus nombreux.

Isabelle rappelle que le bio est également important pour préserver la santé vu que les produits de l'agro-industrie contiennent des OGM, pesticides, colorants, phosphates, perturbateurs endocriniens, nanoparticules, sucre raffiné, entre autres, synonymes également de conditions déplorables d'élevages des animaux (comme à la porcherie de Douvaine, où les cochons ne voient jamais le jour, vivent dans des conditions concentrationnaires sur caillebotis). Les français sont

majoritairement sensibles aux conditions d'élevage et bien-être des animaux et demandent la transparence sur la provenance des produits animaux proposés.

Brice précise que les médecins n'ont pas de véritable formation en nutrition, que ceux spécialisés sur ce sujet sont peu nombreux et peu renseignés. Une référence en France est le Dr. Jérôme Bernard-Pellet, qui a donné une conférence (salle comble) au salon de l'alimentation responsable en novembre 2016 à Oyosoy à Thonon, lequel explique parfaitement que les protéines et calcium notamment se trouvent également dans les végétaux : céréales, légumineuses, etc.

De plus, il est également urgent de développer l'augmentation des produits locaux et bio dans la restauration collective, comme le fait Grenoble qui a déjà atteint 50% de son objectif. Actuellement seulement 10 entreprises contrôlent notre alimentation (voir article ci-dessous), il est urgent de reprendre notre pouvoir et faire vivre les producteurs locaux, répertoriés sur le site <https://reseau-ecoconso74.fr/> créé par l'association Cellule Verte Haute-Savoie.

Patricia qui cherche à s'installer en tant que maraichère bio nous a informé de ses démarches : à ce jour elle n'a pas encore trouvé de terrain agricole avec de l'eau, pour cultiver dans le Chablais.

Sébastien, directeur de Pousses d'Avenir nous raconte la problématique que connaît actuellement le jardin, dont 50% de la surface de production est menacée d'être reprise par la mairie de Marin. La CCEPEVA qui a repris cette compétence, a promis de donner des terrains équivalents. Sébastien nous tiendra informés de la suite.

Nous sommes plusieurs à avoir assisté samedi 8 septembre 2018 à Thonon, à la réunion sur le foncier agricole organisée par Marion Lenne, avec Mme la maire de St-Gingolph et présidente du SIAC, Géraldine Pflieger, et notamment le vice-président de la chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc. Nous avons appris que les mairies sont tenues par le nouveau PLU Intercommunal à sauvegarder des terres agricoles pour les producteurs locaux. Isabelle a informé les élus présents de l'existence de notre collectif et demandé quelles actions étaient mises en œuvre pour développer l'alimentation bio dans le Chablais, rappelant que Mouans-Sartoux a réussi le défi de 100% bio sans surcoût en éliminant 80% de gaspillage alimentaire. Mme la maire de St-Gingolph a reconnu qu'il reste tout à faire dans le Chablais à ce niveau. Il en est de même pour le développement de l'agriculture bio et de la culture de protéines végétales (soja, chanvre, sarrasin, légumineuses). Johann de la ferme bio du Regain à Massongy est vraiment précurseur dans le Chablais en la matière !

Ceux qui ont rempli l'enquête publique du PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial), coordonné par Gil Thomas, responsable environnement de l'agglomération de Thonon, ont reçu un mail pour participer à une réunion d'information le 22 septembre. On est plusieurs à y participer avec grand intérêt.

Jean nous rappelle que la loi alimentation repasse à l'assemblée nationale, et qu'on est dans le processus législatif normal de navettes entre les assemblées. Le texte définitif n'a donc pas encore été voté. L'assemblée nationale vient de voter un amendement qui impose aux gestionnaires "publics ou privés" des services de restauration collective scolaire "**de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**".

Isabelle et Chantal participent à la prochaine réunion d'Art-Terre le 25 septembre 2018 pour mettre en place en octobre 2019 les états généraux de l'alimentation, à la salle communale d'Allinges. Le Mouvé sera aussi présent (JM Dorioz).

Odile & Thierry de LAC-Chablais.fr ont créé une page ateliers sur le site, notre collectif y figure ici : <http://lac-chablais.fr/atelier/89/POUR-une-RESTAURATION-COLLECTIVE-BIO-LOCALE>

Notre prochaine réunion est fixée au mardi 20 novembre à 18h au magasin bio en vrac La Vie selon Gaïa à Thonon, réservez la date !

Rappel : producteurs bio locaux : <https://reseau-ecoconso74.fr/>

Seulement 10 entreprises contrôlent notre alimentation :
<http://www.lasantedanslassiette.com/au-menu/articles/infographie-entreprises.html>