



Cantine scolaire,
Barjac (30)



Le service à la table redonne un rôle pédagogique au personnel en salle. Les enfants laissent beaucoup moins de restes.

palais. C'est long, mais efficace et très valorisant », témoigne Aline Guyonnaud, adjointe en charge du secteur enfance et diététicienne de profession.

Toujours plus local

La commune se fournit en fruits et légumes auprès d'un duo de maraîchers installés à une trentaine de kilomètres. La viande vient de Lozère et les produits laitiers d'une plateforme ardéchoise. Un grossiste bio complète avec du surgelé et ajoute des oranges et des bananes ramenées à leur condition de fruits exotiques.

« C'est satisfaisant sur le plan nutritionnel, mais il faut reconnaître qu'on a parfois du mal à s'approvisionner en bio vraiment local », estime le maire Édouard Chaulet. D'où l'idée d'attirer des producteurs sur la commune en leur assurant un premier débouché via le restaurant scolaire. Pour ce faire, il a demandé l'aide de la foncière Terre de liens dont l'objectif est d'aider à l'installation de cultivateurs bio en rachetant des fermes qu'elle loue à des paysans sans terre.

La foncière a acquis cette année une ancienne ferme céréalière de Barjac avec 120 hectares cultivables et un énorme bâtiment à rénover. L'investissement total devrait se chiffrer à près de 2 millions d'euros. Le but est d'installer un paysan boulanger, deux maraîchers et deux éleveurs. Les premiers candidats à l'installation ont été trouvés, mais d'autres propositions sont les bienvenues. *« Nous recherchons des personnes prêtes à travailler de façon collective dans une logique de rotation des cultures et de partage du matériel. En attendant, les terres sont améliorées avec de l'engrais vert. La conversion bio a déjà démarré »,* explique Séverine Pellerin, chargé de ce dossier à Terre de liens. Ne reste plus aux producteurs qu'à s'installer. À la cantine, les menus sont déjà prêts.

Du champ à l'assiette

Pour alimenter son restaurant scolaire, Barjac cherche à installer cinq agriculteurs biologiques sur la commune. De l'hyper local.

TEXTE ET PHOTOS **STÉPHANE PERRAUD**

Ceux qui ont vu le film « Nos enfants nous accuseront » connaissent Barjac.

En 2006, le réalisateur Jean-Paul Jaud a installé sa caméra dans ce village cévenol pour suivre le passage au bio de la cantine. Cette expérience est devenue un modèle pour de nombreuses communes. Chaque jour, trois personnes confectionnent ici 230 repas destinés aux enfants des écoles primaires du village (publique et privée) et à ceux de trois communes

voisines. Sans oublier 30 repas en portage aux personnes âgées. *« En quelques années, les habitudes alimentaires ont changé. On a arrêté les frites et les enfants mangent désormais des betteraves crues et des purées de pois cassés. Leurs parents n'en reviennent pas ! Pour en arriver là, on a remplacé le self par un service à la table. Les cuisiniers adaptent les doses, insistent pour que les enfants goûtent chaque nouveau plat et éduquent les*

Le prix d'un repas

À Barjac, un repas à la cantine est facturé 2,50 euros aux parents. Cela ne couvre même pas le prix des denrées alimentaires qui se monte à 2,90 euros. Si l'on ajoute les salaires du personnel et l'entretien, on arrive à 6,16 euros. La différence est prise en charge par la commune. Un vrai service public.

La Grange des prés était convoitée par plusieurs agriculteurs conventionnels. La commune a décidé de créer ici une ferme biologique pour alimenter la cantine.



Contact :

Mairie, 30430 Barjac
Tél. : 04 66 24 50 09
Site : www.barjac.fr