

Faut-il manger bio ou local ?

Cette question n'a aucun sens, car les deux sont parfaitement compatibles. On peut comprendre qu'on privilégie les légumes de la ferme voisine à des carottes bio venues de loin afin de réduire la pollution due aux transports. Mais si l'agriculteur voisin abuse des pesticides, le raisonnement ne tient plus. Aussi local soit-il, un pesticide reste un poison. La solution est bien évidemment de manger bio et local. On constate d'ailleurs que les cantines qui passent au 100 % bio cherchent à s'approvisionner auprès de producteurs locaux. Et inversement, celles qui privilégient d'abord les circuits de proximité poussent les producteurs à se convertir au bio. La boucle est bouclée.

Plus les enfants sont jeunes, plus ils sont à même de prendre de bonnes habitudes alimentaires.



B. S. Perraud

À la cantine je mange local !

Haro sur le steak irlandais, les yaourts polonais et les pommes chinoises. À la cantine, on mange de plus en plus de produits bio et locaux. Enquête dans les assiettes des enfants.

PAR STÉPHANE PERRAUD

Comme chaque jour, Sabrina a mis les petits plats dans les grands. La cuisinière de la crèche de Forcalquier annonce le menu : soupe de carottes pommes de terre, gratin de courge, épaule d'agneau et compote pommes-poires. Un repas 100 % bio et local pour des gastronomes en couche-culotte. La plupart n'ont pas deux ans. Ils n'étaient pas nés quand cette petite commune des Alpes-de-Haute-Provence a décidé de passer au bio en 2008. Le pain est fabriqué par le boulanger du village, les légumes proviennent d'un maraîcher voisin et la biocoop du coin se charge du reste. D'abord un peu sceptique, Sabrina a vu sa faire évoluer ses menus pour s'adapter aux contraintes d'approvisionnement et de budget. En dix jours de formation professionnelle, elle a appris à cuisiner des céréales comme le millet ou le petit épeautre et à introduire plus de poisson et de

légumineuses pour diminuer la viande. Les enfants n'en laissent pas une miette et les parents sont ravis. D'autant qu'ils ne payent pas plus cher. « Le passage au bio a généré un surcoût de 15 % entièrement pris en charge par la commune », précise Dominique Rouanet, conseillère municipale déléguée à l'environnement qui introduit cette année le bio à l'école primaire. Un nouveau challenge. L'exemple de Forcalquier n'est pas un cas isolé. Les communes prennent peu à peu conscience de leur rôle prescripteur en matière d'alimentation. « C'est un devoir de nourrir nos enfants avec des produits sains. On doit leur apprendre à manger de façon variée et équilibrée comme on leur apprend à lire et à compter. L'école a un rôle pédagogique jusque dans l'assiette. Je reste persuadé que bien manger permet de lutter contre

Louis-Pierre a longtemps livré la crèche de St-Rambert avant de se heurter aux contraintes de l'appel d'offres, trop gros pour lui.



B. S. Perraud