

Le Gers bon élève en matière de restauration collective biologique

Environnement - Nutrition Repères



Des participants de toute l'Occitanie étaient venus écouter les intervenants. /Photo DDM Nédir Debbiche

Le lycée Pardailhan accueillait hier la 2nde édition du Forum régional de la restauration collective bio. professionnels de toute la région Occitanie étaient sur place. L'occasion de dresser un bilan de la situation gersoise.

20 % de nourriture bio dans la restauration collective était l'objectif fixé au niveau national par le Grenelle de l'environnement en 2012. «Nous en sommes loin», soupire Véronique Champonier. Cette diététicienne est salariée du GABB32 (Groupement des Agriculteurs bio du Gers). Elle accompagne «tous les organismes, publics ou privés ayant une cuisine collective dans l'introduction d'aliments bios et locaux dans leurs menus.» L'association pour laquelle elle travaille compte une centaine de membres, principalement des agriculteurs en bio. Si nombre d'établissements scolaires y sont largement convertis, comme les collèges, dont 6 tutoient l'objectif de 40 % d'aliments bio dans l'assiette, «d'autres institutions comme les hôpitaux sont très durs à approcher», explique-t-elle.

«Le Gers est bon élève. Nous avons de plus en plus de contacts. Les gens s'intéressent à la démarche, que ce soit les chefs cuisiniers ou les gestionnaires», détaille Georges Joya, le président du GABB32.

«On nous oppose souvent l'argument du prix. Nous nous avançons celui de la qualité, tout en essayant de tenir compte de cette réalité en jouant sur des paramètres comme la saisonnalité des produits», arguent les représentants des producteurs bio. Sur ce dernier point, la région ne manque pas d'atouts. Selon Jud Carmona, élue à la Région présente hier, l'Occitanie produirait 25 % des produits alimentaires biologiques de l'hexagone.

Et ceux qui sont derrière les fourneaux, évoquent d'autres acteurs à convaincre. «Cela n'a pas été le cas pour moi, mais parfois, les personnels n'adhèrent pas au projet. Il faut dire que c'est plus facile d'ouvrir sa poche, et de mettre le plat au four que de recevoir le produit brut et de le travailler», commente Hugo Deymerez, chef cuisinier pour les écoles de Nogaro, qui assure 200 repas par jour. «Mais il faut savoir qu'on veut, conclut-il. La nourriture, c'est ce qu'on met dans le corps de nos enfants !»

Une volonté politique

«Au niveau local, nous voyons bien que l'introduction du Bio dans l'alimentation dépend directement des décideurs. C'est une volonté politique : rien d'autre», certifie Véronique Champonier l'animatrice en restauration collective de l'association Gabb32. «Au niveau des collèges, le conseil départemental nous soutient donc on voit bien que ça avance. Pour les écoles élémentaires, cela dépend de la mairie ou de la communauté de communes. Parfois nous sommes entendus, parfois non», rapporte-t-elle en précisant «c'est l'argument économique qui est le plus souvent mis en avant pour prétexte à ne rien faire.»

Le chiffre : 100

participants > Au forum. Des cuisiniers, des gestionnaires, mais aussi des agriculteurs hier, au lycée Pardailhan.

Cl

AUCH ENVIRONNEMENT

A lire aussi

Contenus sponsorisés

Recommandé par



La solution pour éviter le goût de chlore dans l'eau

(Brita)



Le Niagara : des chutes aux vignobles

(Destination Canada - Keep Exploring)



Tourisme : ce qu'il faut voir en Autriche

(Vacances en Autriche)



La machine à café qui personnalise toutes vos boissons chaudes

(Delonghi)



Les meilleures box alcool à offrir pour Noël

(Le Petit Ballon)



Nouvelle Renault 4L (2017) : voici le nouveau modèle !

(Auto Moto)

Sur la Dépêche

«Le Moundir de Koh Lanta n'a plus rien à voir avec le Moundir d'aujourd'hui»

Le corps d'une femme repêché dans la Garonne à Toulouse

Un homme découvre sur Facebook que son épouse est bigame

Peine alourdie pour le cafetier de Lavar, condamné à 10 ans de prison

Cafetier de Lavar : condamné à dix ans de prison, Luc Fournié se pourvoit en cassation

Roué de coups puis balancé dans une vitrine du centre-ville de Tarbes

Sur le Web

Les Whiskies : comment faire le bon choix ? (Esprit Dégustation)

Thon en boîte : les marques à éviter (Medisite)

Tous les points forts du nouveau SUV SEAT Ateca (Seat)

Trouvez le cadeau idéal à mettre sous le sapin. (Swatch Le Fab)

Avec les rasoirs Braun, redécouvrez la performance de ras (Darty)

À quoi servent les verres progressifs à teinte variable ? (Essilor)

Donner votre avis !

Charte de modération

Votre pseudo : (obligatoire)

Votre commentaire :

Votre commentaire est soumis à notre charte de modération. En cas de non-respect (propos racistes ou insultants...) il ne sera pas publié. Cliquez ici pour écrire et merci pour votre contribution.

[Suivre ce fil de discussion](#)

[Envoyer ce comment](#)