

« LES PIEDS DANS LE PLAT » CUISINER BIO ET LOCAL DANS UNE CANTINE SCOLAIRE

L'annonce des nouveaux tarifs de la cantine en fin d'année scolaire a déclenché chez un groupe de parents de nombreuses interrogations quant à l'intérêt de rester dans le système actuel de restauration scolaire. La présomption du surcoût du bio freine de nombreuses ardeurs dans une époque où les budgets sont contraints. Pourtant, c'est possible de manger bio, local et pour pas si cher que cela : le projet « les pieds dans le plat » nous le prouve.

Vincent Rivalland,
Président de l'association

Marjorie Gobinni,
Cuisinière

L'ÉCOLE CALANDRETA DE GARONETA

L'école Calandreta de Garoneta est une école associative bilingue Occitan-français, située en plein cœur de Toulouse dans le quartier des Carmes. Elle est l'une des 60 écoles appartenant au réseau Calandreta présent en Occitanie. Ces écoles pratiquent l'éducation immersive en occitan. Des rencontres avec des acteurs du territoire et des sorties de classe sont également organisées. Elles entreprennent la pédagogie Freinet dans leur mode éducatif qui est fondée sur l'expression libre des enfants. Cette école compte environ 120 élèves inscrits de 3 à 11 ans, 5 professeurs et 2 remplaçants.



UNE PÉDAGOGIE ACTIVE

Les enseignants de Calandretas mettent en œuvre dans leurs classes des outils inspirés de la méthode Freinet (ou « techniques » Freinet, du nom du célèbre instituteur et pédagogue français (1896-1966)). Elles rendent l'élève acteur de ses apprentissages, en partant de ses centres d'intérêts et de ce qui fait sens pour lui et en suscitant esprit de coopération et d'exploration. Elle s'oppose au modèle de « l'école assise » et place enfants et adultes dans des situations nouvelles qui requièrent de chacun un engagement personnel. Les élèves élaborent et respectent les règles de vie de l'école, dont ils sont acteurs et citoyens.

UNE CANTINE BIO ET LOCALE

Une dégradation alimentaire est observée dans plusieurs écoles toulousaines. Exemple à l'école élémentaire Fabre où une pétition circule, les parents s'inquiètent. (...) »

« Aujourd'hui la cantine centrale prépare près de 33 000 repas par jour pour 202 écoles. Mais environ 20 000 plats partent à la poubelle chaque semaine.... »

« Cantine : c'est plus cher et moins bon », La Dépêche - 15 septembre 2015

Suite à ce constat et en adéquation avec l'esprit de la méthode pédagogique Freinet, l'école a souhaité remanier entièrement le système de cantine jusqu'à présent en place. L'idée a alors été de réhabiliter l'espace cuisine pour créer une cantine proposant des repas à base de produits frais, locaux, de saison et majoritairement issus de productions bio ou respectueuses de l'environnement.



LE PRIX DES REPAS

Le prix d'un repas proposé par la cantine centrale est d'environ 3,56€/enfant. Après estimation, le prix du repas cuisiné sur place est de 2,63€ maximum par enfant et par repas, en prenant pour base hebdomadaire un repas avec poisson, un viande, un œuf et deux végétariens. Cependant il est probable que ce montant soit revu à la baisse, après quelques mois de pratique, avec un ajustement des portions. En intégrant le salaire annuel du cuisinier, embauché au préalable en contrat aidé, le coût moyen par repas est estimé à 3,50€ maximum (à lisser suivant le barème de la mairie entre 1,10€ et 6,70€ par enfant), puis à 3,77€ maximum lors de l'embauche du cuisinier en CDI. Au final, le prix du repas est sensiblement le même qu'avant.

LES MOYENS MIS EN PLACE

Pour pallier les premières dépenses d'aménagement des locaux, l'école a initié un crowdfunding (appel à dons via internet) et un certain nombre d'évènements (marché de Noël, mécénats, ventes lors de fêtes de l'école, etc.), qui ont permis de rapporter 8000€. Le profil de la cuisinière était un critère incontournable pour la concrétisation du projet. La rencontre de Marjorie Gobinni a ainsi été un réel atout pour l'école. Cuisinière depuis 10 ans, Marjorie travaille en partenariat et dans une relation de confiance avec de nombreux producteurs locaux et écoresponsables. Passionnée depuis son plus jeune âge, elle a été élevée à la cuisine familiale et savoureuse, ce qui a mis en éveil son envie de faire plaisir par la cuisine. Sensible à la pédagogie et à l'apprentissage des goûts, elle a également opté pour une cuisine équilibrée, sans gluten, sans lactose et proposant aussi du végétarien, tout en restant dans la confection d'assiettes colorées et gourmandes.

L'école souhaite à l'avenir aller encore plus loin pour réduire le gaspillage alimentaire en installant des poules ou un composteur dans la cour de récréation. Pédagogiques et faciles à mettre en place, ce sont également de très bon moyen de faire passer le message aux enfants sur l'impact de leur mode d'alimentation pour l'environnement et leur santé.

Crédits photos © FNE Midi-Pyrénées

SAVIEZ-VOUS QUE ... ?

Dans la restauration collective, 540.000 tonnes de nourriture terminent chaque année dans la poubelle en France, soit plus d'un million de repas perdus, prévient l'Ademe dans une étude parue en 2016. Cela représente près de 15% du coût d'achat des aliments et 17% des émissions de gaz à effet de serre, les légumes, les viandes, les poissons et les œufs étant les plus jetés.



CONTACT :
FNE Midi-Pyrénées
Maison de l'environnement
14 rue de Tivoli - 31000 Toulouse
www.fne-midipyrenees.fr
05 34 31 97 83
e.marsaud@fne-midipyrenees.fr



LA CALANDRETA
DE GARONETA
6, place Lange
31300 Toulouse

«Ce projet est aussi le mien, en ce sens où je me sens pleinement concernée par la nécessité de promouvoir une éducation au goût auprès des plus petits.»

Marjorie Gobinni, cuisinière

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La moyenne nationale du gaspillage par plateau repas est 167g/repas/enfant. L'étude réalisée à l'école par l'organisme PRO-PORTION a montré que le changement de cuisine a permis de passer de 174g/repas/enfant (équivalent à 3 122 kg/an soit à 15 000€/an) à 21,6g/repas/enfant (équivalent à 401 kg/an soit à 1 600€/an). Sur une année, ce ne sont pas moins de 14 000€ d'économie qui ont été réalisées, sur un projet qui a coûté 16 000 € à l'école. Concernant uniquement le pain, qui aujourd'hui provient d'un producteur bio local, c'était 638 kg qui étaient gaspillés alors que ça ne représente plus que 21,6 kg aujourd'hui. Alors qu'au moins 3 poubelles étaient remplies de déchets alimentaires et d'emballages le midi auparavant, aujourd'hui c'est à peine si une demi-poubelle de déchets organiques est remplie le midi. C'est une vraie réussite !

TOUJOURS PLUS LOIN DANS LA DÉMARCHÉ

Pour plus d'informations, consultez la vidéo et la fiche détaillée du projet sur le site internet de FNE Midi-Pyrénées.