

Le bio dans les cantines, ce n'est pas si diffi

Châteaulin. La maison de l'Agriculture biologique a organisé une formation pour les producteurs bio à la cité scolaire Jean-Moulin. La part du bio dans le plateau des élèves a bondi en moins d'un an.

Un cuisinier convaincu

Médéric Fessard est chef de cuisine à la cité scolaire Jean-Moulin depuis novembre dernier. Pour lui, « **gérer le bio, c'est une histoire de volonté** ». En l'espace de huit mois, ce cuisinier de 43 ans a fait passer la part du bio de 10 % à 40 % sur le plateau des élèves. « **Et sans hausse du budget** », affirme-t-il. Explication : « **Si le bio est généralement plus cher pour les particuliers, ce n'est pas pareil à notre échelle, assure-t-il. Je propose de l'alimentation bio pour 950 couverts par jour, et j'arrive parfois, comme sur les pieds de salades, à avoir des prix inférieurs au conventionnel.** » Médéric Fessard n'est pas seulement défenseur du bio, mais cherche à se ravitailler auprès des producteurs locaux. « **C'est quand même mieux de faire travailler les agriculteurs du territoire, non ?** »

La maison de l'Agriculture bio

Ce jeudi 17 mars, la maison de l'Agriculture biologique (Mab 29) organisait une formation de producteurs bio à la restauration collective. « **C'est bon que chacun connaisse les contraintes de l'autre**, explique Cathy Pichon, salariée de la MAB 29. Nous recevons des demandes

de collectivités, et nous trouvons le producteur qui peut être intéressé. »

En 2014, la Mab 29 comptait 202 établissements dans son fichier, dont 86 restaurants municipaux, 42 collèges et 28 crèches, mais seulement cinq établissements d'hébergements pour personnes dépendantes (Ehpad).

Le producteur d'œufs partant

Installé depuis trois ans avec un millier de poules pondeuses à Plonévez-du-Faou, Gilles Rivalain fait partie de la formation. Une formation très pratique : c'est l'occasion pour lui de décrocher peut-être le marché de la cité scolaire Jean-Moulin. « **On croit que l'œuf coquille est interdit, car il faut casser les œufs un par un, ce n'est pas vrai pour tout**, commente Médéric. **Je ne ferai pas d'omelette avec, mais pour la pâtisserie, oui, volontiers.** »

Gilles Rivalain fournit depuis six mois les cantines scolaires d'Elliant et de Saint-Yvi. Il envoie 300 œufs, une à deux fois par mois. « **Il n'y a aucun problème** », souligne-t-il. Même si la principale contrainte en milieu scolaire, ce sont les vacances. « **Le producteur doit savoir qu'en juillet-août, nous ne passons pas**

commande, ni durant les petites vacances », précise Médéric.

L'agriculture lointaine

Il faut parfois aller loin pour des marchandises à bons prix. À Jean-Moulin, on sert de l'estragon du Kenya, de la ciboulette de Chine, du chou-fleur de Pologne ou de l'ail de Grèce. « **Les choux-fleurs ou l'ail, par exemple, je préférerais les acheter ici** », fait remarquer le cuisinier. Il montre aussi sur ses étagères le riz venu du Canada, ou d'Australie. « **Il faut 45 minutes pour le cuire** ». Ici, toutes les céréales sont bio, les féculents aussi, et beaucoup de légumes, mais pas la viande, encore trop chère.

Diagnostic gratuit

La maison de l'Agriculture biologique se félicite du soutien apporté par le conseil régional et le conseil départemental. « **Les collèges bénéficient d'un financement public pour un diagnostic s'ils veulent passer au bio** », explique Cathy Pichon. La Mab 29 vient aussi de faire paraître un annuaire des fournisseurs bio locaux.

Contact : au 02 98 25 80 33 et sur www.bio29.fr

Philippe ATTARD.



Médéric Fessard, à droite, cuisinier de la cité scolaire Jean-Moulin, a accueilli une forr