viontmellan

Restauration collective : le bien bio exemple de la commune

Béatrice Santais, maire de Montmélian, partagera le 6 octobre à Thonon-les-Bains son expérience en matière de régie agricole communale, dans le cadre des 5° Rencontres de l'alimentation durable en Chablais. La commune est pionnière en matière de développement durable.

pionnière sur le plan de l'énergie solaire (développée dès 1983 dans la commune), Montmélian se distingue aujourd'hui sur le plan de la restauration collective.

Si ses cantines sont depuis 60 ans en gestion communale, la commune a fait, en 2021, un pas supplémentaire dans l'alimentation de ses enfants en produisant ses propres légumes bio. « Ça fait 40 ans que l'on travaille ce que l'on appelle aujourd'hui la transition écologique et sociale dans tous ses aspects, la question de l'alimentation s'est donc imposée assez naturellement », livre Béatrice Santais, maire.

« Changer le monde par l'assiette »

À défaut de réussir à recruter son propre maraîcher, Mont-mélian confie finalement 5 000 m² de foncier communal à un chantier d'insertion: Terre solidaire. Deux ans plus tard, la parcelle frôle l'hectare. La régie agricole a produit sept tonnes de légumes dès la première année. Entre la cantine scolaire, les repas portés à domicile et le restaurant d'entreprise, 600 à 700 repas sont produits chaque jour par la cuisine centrale municipale.

Mais tout ne s'est pas fait en un coup de grelinette. Dans les cui-



Dès la première saison, sept tonnes de légumes ont été récoltés par la régie agricole communale. Photo mairie Montmélian

sines, il a fallu composer avec des légumes terreux, rapprivoiser l'épluchage et rivaliser de créativité pour décliner des quantités parfois industrielles de courgettes ou de tomates. Pour lever ces difficultés, la collectivité locale a fait appel aux Pieds dans le plat, un collectif qui ambitionne de "changer le monde par l'assiette", et qui à cette fin, dispense des formations partout en France pour accompagner la mise en place de ces projets alimentaires durables. « On a fait la révolution et c'est encore imparfait. Le travail reste long et compliqué », reconnaît la maire.

Pour augmenter la proportion de bio sur les plateaux, la commune se heurte également à une autre difficulté : le carcan des marchés publics. Paradoxalement, si la loi Egalim de 2018 impose au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio, la préférence locale ne peut être un critère dans les appels d'offres. Montmélian a pourtant trouvéla parade : avec sa propre production bien sûr, mais aussi par son adhésion à la Bio d'ici,

une coopérative qui rassemble producteurs et transformateurs bio locaux, et enfin en passant par un groupement d'achat régional.

« On maîtrise les choses, on décide et on peut rendre compte »

En dépit de cette chaîne vertueuse, la cuisine centrale de Montmélian, contrairement aux mastodontes de la restauration collective comme Sodexo ou Elior, n'est toujours pas dans les standards de la loi Egalim. « Mais au moins, on sait ce que l'on fait. On maîtrise les choses, on décide et on peut rendre compte. »

Prochaine étape : la refonte de la cuisine centrale. Un équipement que l'élue locale aimerait porter avec quelques-unes de ses collectivités voisines. Elle devrait permettre de doubler la production et d'atteindre les 1200 repas par jour. En attendant, pour faire face à la surabondance saisonnière, la cuisine va tester cette année la surgélation.

• Virginie Borlet

Les écoliers ont récolté 500 kilos de pommes de terre et 400 kilos de betteraves rouges

Gérard Renoux, le président de Terre solidaire qui gère les cultures de la commune, a accueilli, ce jeudi 28 septembre, les 73 bambins de l'école maternelle Jean-Rostand, venus récolter pommes de terre et betteraves rouges. Une première pour les élèves de Nathalie Bertiato, Lucie Choquet et Sandra Genevois. Ont été récoltés 500 kilos de pommes de terre et 400 de betteraves



Les 73 élèves de Jean-Rostand se sont succédé dans les champs. Photo Le DL/G.V.

rouges qui vont rejoindre la cuisine centrale, et se retrouver bientôt dans les assiettes des enfants au restaurant scolaire.

• Gérard Veillet