

famili se met au vert

Par **Brigitte Valotto**

Convertissez sa cantine au bio !

Objectif du gouvernement : 15 % de bio dans les menus en restauration collective d'ici 2010, et 20 % en 2012.

Comment convaincre dès maintenant le directeur de l'école de votre enfant ?



Un élève sur quatre a déjà eu un repas incluant des produits bio à la cantine et 78 % des parents d'enfants qui n'ont jamais eu cette chance le souhaiteraient (source : Agence Bio). C'est votre cas ? Si vous êtes motivée, commencez par démarcher d'autres parents intéressés. Vous pourrez préparer ensemble un argumentaire solide que vous soumettrez au directeur de l'école. S'il se montre favorable, il faudra réunir tous les partenaires pour discuter du projet et de son éventuelle mise en place : directeur de l'établissement, représentants des parents, de la municipalité, cuisiniers de l'école... Pour construire votre argumentaire :

1 Prenez en compte la situation de l'école

Si vous habitez une petite ville, avec une cuisine dans l'école, ce sera plus facile d'introduire le bio que s'il faut négocier avec des intermédiaires tels qu'une société de restauration collective ayant répondu à un appel d'offres de la mairie, ou une cuisine centrale qui fournit toutes les écoles de la ville. D'autre part, votre école peut-elle intégrer le surcoût prévisible

des repas, ou dispose-t-elle déjà d'un budget serré ? Les parents d'élèves sont-ils prêts à accepter une hausse des tarifs ? Si l'école est publique, la municipalité pourra-t-elle prendre en charge tout ou une partie de ce surcoût ?

2 Acceptez de faire des compromis

Vouloir tout de suite passer à une cantine 100 % bio mène souvent à l'échec : coût plus important, partenaires effrayés par l'ampleur du projet...

Proposez d'abord d'introduire un aliment bio par repas ou de servir un repas bio une fois par mois.

3 Repérez les fournisseurs locaux

Le meilleur moyen de réduire le surcoût du bio ? Privilégier les produits de saison et de proximité en s'approvisionnant directement auprès des producteurs locaux ou en négociant des contrats avec des sociétés spécialisées ou des sociétés de restauration

collective converties au bio. Les coordonnées de tous ces professionnels sont disponibles en ligne dans l'annuaire de l'Agence Bio sur annuaire.agencebio.org

4 Faites-vous accompagner

Dans toute la France, les relais régionaux de la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab), mais aussi diverses associations, se proposent d'aider les parents d'élèves qui souhaitent introduire le bio au menu des cantines. Ils peuvent vous accompagner dans toutes les démarches, se mettre en contact avec les gestionnaires, vous proposer des actions et du matériel pédagogique, faire participer votre école à des campagnes nationales comme le « Printemps Bio ». A consulter et contacter : www.fnab.org www.unplusbio.org www.manger-bio.com www.agencebio.org www.civam.org www.synabio.com

MAIN VERTE

Pour des plantes florissantes, consultez le nouveau site www.biennourrimaplanete.com : un guide jardinage interactif, amusant, pratique... et gratuit !

T-SHIRTS RECYCLABLES

La Compagnie des petits s'est associée à Tudo Bom ?, une marque 100 % brésilienne colorée et bio, pour créer la série limitée de T-shirts en coton recyclable pour filles et garçons (0-10 ans), baptisée Re Cyclons. www.lacompagniedespetits.com

TRUCS ET ASTUCES

- Pour arroser et fortifier vos plantes, recueillez l'eau de pluie dans des récipients où vous aurez jeté quelques vieux clous.
 - L'eau de cuisson des légumes ou des œufs durs est une excellente eau d'arrosage, riche en engrais naturel.
 - Stimulez la floraison des géraniums avec quelques gouttes de lait dans l'eau d'arrosage.
- 1 001 secrets de grands-mères, Sylvie Dumon-Josset, Prat Editions, 14,90 €.

LA GUERRE AUX DECHETS

« Nettoyons la nature », c'est le nom de la prochaine campagne des magasins E.Leclerc, destinée à rendre plus propres les villes et la nature. Objectif 2008 : mobiliser 500 000 personnes, adultes et enfants. Alors, réservez dès maintenant vos 26, 27 et 28 septembre prochains. Et inscrivez-vous au plus vite, avant le 15 août, en appelant le 0810840850 (prix d'un appel local).