

Quimper ville

Bio à l'école. Après les carottes, le pain

Le Télégramme, 6 février 2009

Après les carottes fin janvier, c'est au tour du pain bio de pointer le bout de son quignon sur les tables des cantines quimpéroises. Accueillie avec enthousiasme à l'école E.-Michelet hier, la démarche vise à satisfaire les palais et préserver la santé des élèves.

Grande nouveauté autour des tables de la cantine de l'école Edmond-Michelet, hier: le pain. Il n'est pas tout à fait comme d'habitude. «Il a le goût du pain qu'on fait soi-même à la maison», remarque un élève de primaire. «La croûte est un peu dure», lui répond sa voisine. Si chacun y va de son



commentaire, les enfants sont tous d'accord pour déclarer le pain du jour meilleur que celui de la veille. Qu'est-ce que ces tranches ont de plus? Elles ont été coupées dans un pain issu de l'agriculture biologique fourni par Bara Bio, boulangerie bio depuis 1984.

Pain bio tous les jeudis

À partir de maintenant, ce sera pain bio tous les jeudis dans les 39 restaurants scolaires de la ville. «Le pain bio, c'est du pain fait avec du blé, d'habitude c'est avec de la farine», expose savamment Louka, 5 ans. Côté primaire Malcolm a une autre explication: «le pain bio, c'est du pain qui n'a pas été traité avec des engrais chimiques». En voilà un qui a bien retenu la leçon de celle que lui et ses camarades ont baptisée leur «institutrice de la cantine». Comprendre Laëtitia Morel, animatrice à l'école. Elle et sa collègue ont expliqué aux enfants avant de passer à table ce que le pain avait de nouveau, hier.

Éducation au goût

Les équipes pédagogique et municipale mettent un point d'honneur à expliquer aux enfants l'intérêt du bio. «Il faut éduquer les enfants au goût», insiste Denise Cariou, adjointe au maire de Quimper, «le bio a plus de saveur. En le faisant découvrir aux enfants aujourd'hui nous espérons qu'à l'avenir ils ne mangeront pas n'importe quoi». La fabrication du pain bio n'aura bientôt plus de secret pour les marmots. Leurs enseignants préparent une visite de Bara Bio. La boulangerie gabéricoise a fourni hier 200kg de son pain à la cantine centrale.

Des enfants aux parents

En éduquant les enfants, la mairie et l'école ne cachent pas leur souhait de toucher les parents, dans l'espoir de les voir modifier leurs habitudes de consommation. Des parents conviés à une commission restauration le 24 février pour parler du temps du repas. Une tentative pour impliquer un peu plus des familles que les encadrants ont «du mal à associer au projet».

Question de santé

Pourtant, «c'est de la santé de leurs enfants qu'il est question» selon les responsables. Léa, 8ans, l'a bien compris. «Le pain bio, c'est meilleur pour la santé car il n'y a rien de chimique dedans», vante l'écolière. «En tant qu'adjointe au maire chargée de l'enfance et des affaires sociales, je me sens responsable de l'avenir des enfants», justifie Denise Cariou, élue altermondialiste. «Je souhaite qu'ils deviennent des adultes en bonne santé, pas que l'on me reproche, demain, d'avoir fait les mauvais choix». Le souhait de la municipalité, c'est maintenant d'élargir progressivement l'échantillon de produits issus de l'agriculture biologique servis. Les yaourts et quelques variétés de légumes devraient être intégrés aux menus des cantines avant la fin de l'année scolaire.

Lucie Lautrédou