

Vézac

Des produits bio à la cantine un temps d'avance



Jean-Claude Castagnau reçoit le label des mains de Béatrice Gendreau et de Benoît Granger

(Photo GB)

Une belle récompense pour terminer l'année scolaire. Le 2 juillet, le maire, Jean-Claude Castagnau, s'est vu remettre par l'agricultrice périgordine Béatrice Gendreau, conseillère régionale, et par l'éleveur terrassonnais Benoît Granger, vice-président d'Arbio, le label Territoire bio engagé. Arbio est l'association interprofessionnelle bio d'Aquitaine qui étudie et délivre ce label.

Cette commune est la première de Dordogne et une des premières en Aquitaine à recevoir cette distinction. L'école locale entre dans le cadre du regroupement pédagogique intercommunal avec Beynac-et-Cazenac, Saint-Vincent-de-Cosse et Bézenac. Cent vingt élèves de primaire fréquentent ce que l'on appelle désormais un restaurant scolaire. Le label est remis quand au moins 20 % des produits qui y sont servis viennent de l'agriculture biologique. Précisons qu'au niveau régional la moyenne de produits bio achetés par les cantines est à seulement 2,2 %.

Une cuisinière impliquée.

Tout ceci aurait difficilement vu le jour sans l'implication de l'équipe municipale, sous la direction du maire, ancien cuisinier aux lycées

et collège publics de Sarlat-La Canéda. Surtout, impossible de taire la responsabilité de Béatrice Teytaud, la cuisinière. Lors de la remise du label, son engagement fut unanimement salué. Employée depuis vingt-trois ans dans la cantine scolaire vézacoise, la fille de M. et Mme Travers, également sœur du célèbre entraîneur de rugby, est impliquée à 100 %. Epaulée par une collègue à mi-temps, elle prépare les plats elle-même. Fruits et légumes viennent de chez un producteur laroquois, les viandes sont issues en partie de la Société coopérative d'intérêt collectif Mangeons 24, les poissons arrivent pour une large part de Borrèze... Chocolats, gâteaux et compotes sont d'origine bio, autant que possible. " Nous promovons le bio depuis trois ans, décrit Béatrice. Ce fut difficile au départ. Tous les ans, j'essaie d'ajouter un peu de produits bio... " Le prix du repas pour les élèves (2,25 €) se situe dans la moyenne.

Adeline Cruzille, agent responsable de la démarche Agenda 21 au sein de la communauté de communes Sarlat-Périgord Noir, était présente et soulignait l'exemplarité de cette démarche. Concernant les circuits courts en agriculture biologique, elle annonçait qu'une formation à destination des personnels de restauration scolaire des communes adhérentes aura lieu en novembre.