

12/1/11

Etat civil

Naissances

Le 3 janvier: Lucenzo Duault, Massérac. Le 4: Joan Saintillan, Théhillac. Raphaël Oger, Bains-sur-Oust. Liviya Latreuille, Saint-Jean-la-Poterie. Le 5: Enzo Frehel Labbé, Rieux. Le 7: Louis Coquéran, Saint-Perreux. Emy Boudet, Plessé. Le 8: Lilou Guilton, Dréfféac. Léna Carabeau, Saint-Perreux.

Décès

Le 4 janvier: Yves Le Gal, 64 ans, Sixt-sur-Aff. Le 5: Marie Hamon, veuve Fontaine, 85 ans, Lohéac. Le 5: Marie Vaillant, veuve Evain, 80 ans, Cournon. Marie Rouxel, veuve Dréan, 97 ans, Redon. Le 6 janvier: Jacqueline Rimasson, veuve Doré, 84 ans, Sixt-sur-Aff. Le 8: Juliette Nevoit, veuve Lahaye, 95 ans, Redon. Le 9 janvier: Bernard Falher, 73 ans, Allaire. Jean-Baptiste Parageault, 77 ans, St-Nicolas-de-Redon. Jeannine Roussin, épouse Guénin, 79 ans, Mes-sac.

Super-loto vendredi 28 janvier.

A 20h salle des fêtes de Bellevue. Ouverture des portes à 18h. Animé par René. Organisé par l'Apel du Lycée Marcel-Callo. Lots: bon d'achat de 400 euros, ordinateur portable, Tv écran plat 82 cm, bon d'achat de 200 euros... 3 euros la carte, 8 euros les 3 cartes et 15 euros les 8 cartes. Une carte offerte à chaque participant. Buvette-café-sandwichs-gâteaux.

Lycée Saint-Sauveur. Matinées carrières et présentation des filières le samedi 15 janvier, de 9 h à 12 h, pour les secondes. Présentation du BTS informatique. Simulation d'entretiens pour les terminales les 26 janvier et 2 février le matin.

Des légumes et des fruits bio dans les cantines Un producteur: « On y a mis tout notre cœur! »



Fabrice Gadeyne, cuisinier du lycée Beaumont.



Autour de la table: producteurs, cuisiniers scolaires, vétérinaires...

Philippe Nevoux, ancien animateur de la Fédé, s'est reconverti cette année en maraîcher bio à Saint-Ganton. Il participe à l'expérimentation menée dans huit restaurants collectifs du pays alimentés en légumes bio depuis mi-novembre. « On y a mis tout notre cœur, en choisissant les plus beaux légumes pour les enfants. » A Beaumont (1400 repas par jour), ce cri du cœur a obtenu un bel écho, de l'entrée au dessert. « Les élèves trouvent les pommes bien meilleures. Elles ne sont pas toutes de la même taille, alors ils en demandent une deuxième, raconte Fabrice Gadeyne, le cuisinier. J'ai mis en place un "Salade bar" où chacun vient composer son assiette en fonction des légumes de saison. » Le lycée public redonnais a été retenu comme établissement pilote par le conseil régional dans le cadre de sa politique de reconquête de la qualité nutritionnelle.

Mercredi après-midi, les initiateurs du projet (*) ont rassemblé les producteurs et les restaurateurs à la mutuelle.

L'occasion de constater la profonde conviction des uns et des autres en faveur d'une meilleure alimentation destinée en particulier aux plus jeunes. La mise en place de ce réseau est déjà une première satisfaction pour Thierry Marion, chef de projet, et Marie-Renée Briand, directrice de la mutuelle, au-delà des problèmes d'ajustements. Ainsi, les cagettes de 5 kg ne conviennent pas aux cuisiniers. Elles seront donc abandonnées sauf pour un ou deux produits (échalotes).

Du contenant au contenu, le problème du surcoût revient souvent sur la table. Le kilo de carottes à 1,30 ou 1,50 euro, c'est insuffisant pour rémunérer le travail des producteurs, même si le même kilo de carottes est négocié à 40 centimes par les conventionnels.

« On ne peut pas travailler en grosses quantités. On n'a pas de chambres froides », poursuit Philippe Nevoux. « Je ne sais pas comment je vais finir la saison », ajoute Da-

mien Hervé de Pipriac, qui doit faire face à la demande des acheteurs en vente directe en plus de la plate-forme. « Il faudra sans doute se spécialiser. » Son collègue d'Avessac souhaite la mise en place d'un « outil de coordination entre les producteurs » afin de savoir notamment qui fait quoi et qui peut intervenir en cas d'urgence. « Cet outil devrait également nous aider à mieux anticiper et semer en conséquence. »

Le problème du coût n'inquiète pas plus que ça Thierry Marion. « Ça ne va perturber le coût des matières premières. On doit travailler sur le prix global du repas. » Autrement dit, il faudra faire des

économies ailleurs (produits d'entretien, modes de cuisson...) pour maintenir l'équilibre. « On est en phase expérimentale, avec sept ou huit produits qui ne vont pas déstabiliser les budgets des collectivités. »

Malgré les problèmes techniques et économiques attendus, la motivation est intacte. Reste à mobiliser d'autres producteurs, d'autres collectivités, sans oublier les familles. « Les parents comprennent bien quand on leur explique que si leurs enfants sont intenable c'est sans doute aussi parce qu'ils mangent des cochonneries et des sucreries toute la journée », note Marie-Pierre Lavoix, vétérinaire

naire et naturopathe. « Notre principal cheval de bataille, c'est l'éducation des parents, martèle Simon Monganne, le chef cuisinier du restaurant de Saint-Nicolas-de-Redon. Je suis scandalisé par le fait que la nutrition ne soit pas dans les programmes scolaires. Cela devrait être une priorité. » Quand l'Etat se désengage, les associations locales prennent le relais... Marie-Renée Briand rappelle l'ouverture d'une Maison de la santé globale et durable en 2012 qui permettra « d'outiller les élus, les chefs d'établissements et les parents d'élèves. On ne doit pas se battre seulement sur le prix mais sur une santé durable ». La directrice de la mutuelle est confiante. « Nous avons déjà démontré une volonté de travailler ensemble. L'ouverture de cette Maison sera une deuxième marche à monter. »

J.F.

(*) Initiateurs de l'opération. Mutuelle des Pays de Vilaine et association "De l'assiette au champ: santé durable", avec la collaboration de l'école supérieure de logistique industrielle (ESLI) et l'association d'insertion Clic'n Puces de Saint-Nicolas-de-Redon où est basée la plate-forme de collecte et de distribution.

Intermarché Cap Nord fait des heureux Monique Joly repart avec une voiture !

