

QU'EST-CE QUI S'TRAM ?**Les élus se mettent à table**

L'Orléanais à l'œil aguerri et qui a en tête le trombinoscope des personnalités locales - politiques ou non - pourra s'amuser, en cette belle saison, à les reconnaître autour des tables des terrasses des brasseries du centre-ville à l'heure du déjeuner. Ici, deux élus versés dans la culture et la jeunesse avec un spécialiste de la fête et de la vie nocturne, là un maire avec une responsable administrative d'une autre collectivité. Cela fleure bon la réunion de travail, et l'on payerait cher pour être à la place de la salière...

L'HARMONICA DE GREG ZLAP SUR LA SCÈNE DU JARDIN DE L'ÉVÊCHÉ

ORLÉANS'JAZZ. À l'affiche. Le 19 juin prochain, le jardin de l'évêché accueillera, l'« Épopée du souffle », la 1^{re} représentation du concert jeune public et interactif de l'un des plus grands harmoniconistes du territoire, Greg Zlap. Autodidacte, celui-ci arrive à Paris à la fin des années 80, et devient rapidement une référence du genre. Il pose les notes de son harmonica aussi bien dans la chanson française que dans le mouvement Slam, ou sur des musiques. En 2009, Johnny Hallyday le choisit pour l'accompagner sur son « Tour 66 ». Greg Zlap rejoint donc Ibrahim Maalouf et Pat Metheny, à l'affiche du festival Orléans'jazz 2014. Le reste de la programmation à découvrir demain, en intégralité, dans La Rep. ■

Orléans → Vivre sa ville**ÉCOLE** ■ Un collectif de parents réclame le passage à une alimentation 100 % bio dans les cantines**Ils veulent plus de bio dans les assiettes**

La pétition va circuler aux abords des écoles orléanaises. Son but : interpeller la ville sur le bio à la cantine alors que le contrat avec le prestataire actuel doit être renégocié en 2016.

Alexandre Charrier

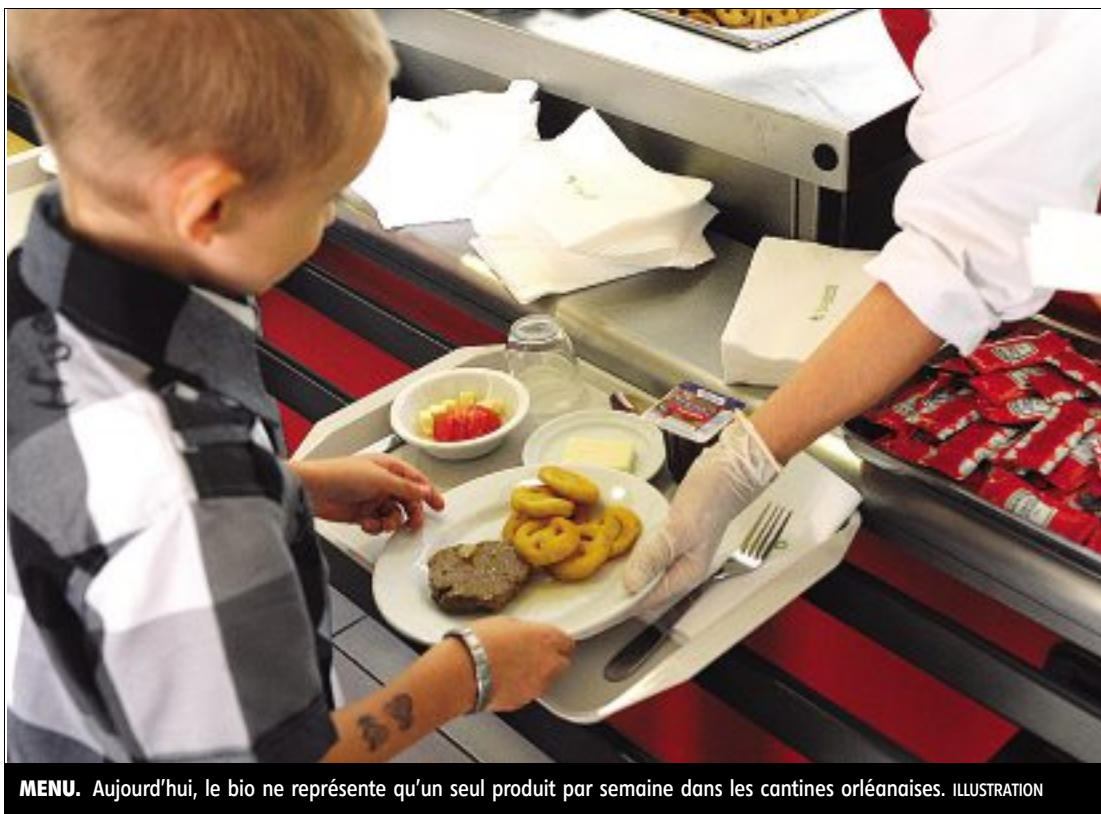
alexandre.charrier@centrefrance.com

Que mangent vraiment nos enfants à la cantine ? Qu'elle porte sur la quantité réellement ingurgitée ou sur la qualité des repas servis, cette question, des milliers de parents orléanais se la posent quotidiennement. Sans pouvoir obtenir de réponses autres que les quelques éléments que leur progéniture daigne leur fournir.

Ces derniers mois, deux parents d'élèves de l'école maternelle Roger-Secrétain, dans le centre-ville, ont cherché à en savoir plus. Pour ça, quoi de mieux que de s'asseoir à table avec les enfants ? « On voulait voir directement comment cela passe, sous quelle forme les plats arrivent », explique Carole Bonetti, maman de deux petites filles et adepte du bio à la maison.

« Beaucoup de gâchis » et trop « de surgelés »

En tant qu'élève au conseil de classe, elle a pu donc voir, goûter mais aussi discuter avec la responsable de la restauration scolaire de la ville au sujet des approvisionnements. « La première chose qui m'a étonné ce

**MENU.** Aujourd'hui, le bio ne représente qu'un seul produit par semaine dans les cantines orléanaises. ILLUSTRATION

sont les quantités énormes qui sont servies à des enfants de maternelle, il y a beaucoup de gâchis. L'autre surprise, c'est qu'il y a très peu de frais en légumes. Ce sont surtout des surgelés ou des conserves. »

Un constat sévère qui l'a décidé, avec un autre parent délégué de l'école Secrétain, à interpeller aujourd'hui la mairie. « On a le sentiment que les objectifs de la ville ne sont pas très ambitieux pour la santé de nos enfants », estime Julien Melleton. « On pense que la commu-

ne doit impulser le changement. On sait que pour faire du « 100 % bio », il faut trois ou quatre ans. À Saint-Étienne (*lire ci-dessous*), ils ont réussi à le faire. Et en diminuant les tarifs ! »

La Sogeres, prestataire choisi en 2009 par la ville pour alimenter ses cantines, propose aujourd'hui 10 produits bio... sur deux mois. On est bien loin des 20 %, objectif fixé par le Grenelle de l'environnement. « Ça fait tout juste un produit par semaine : c'est du saupou-

drage ridicule ! » La Sogeres répond qu'elle concentre ses efforts sur les « achats responsables » qui représentent près de 40 % des approvisionnements : outre le bio, ils comprennent les productions locales, la viande label rouge, les produits de la pêche responsable, etc.

Un engagement que les parents de l'école Secrétain jugent insuffisant. Pendant la campagne, le candidat Grouard s'est engagé à ce qu'il y ait « davantage de produits bio », mais

sans préciser dans quelles proportions.

Maire-adjoint à l'éducation, Florent Montillot n'a pas pu être joint pour nous éclairer. Le contrat liant la ville à la Sogeres arrivant à échéance à la rentrée 2016, un appel d'offres sera lancé dans les deux ans à venir.

Après avoir sollicité les parents d'élèves de la soixantaine d'écoles publiques de la ville – et avoir obtenu une dizaine de réponses positives – Carole Bonetti et Julien Melleton vont maintenant faire circuler, à la sortie des établissements, une pétition en faveur du bio à la cantine. Avant d'aller en discuter avec la municipalité. ■

➔ Contact. Si vous souhaitez en savoir plus sur la démarche des parents de l'école Secrétain : parentsselevssecretain@gmail.com



« Un produit bio par semaine : c'est du saupoudrage ! »

CAROLE ET JULIEN Parents délégués à l'école Secrétain

Saint-Étienne a déjà franchi le pas

Parmi les grandes villes françaises, Saint-Étienne (170.000 habitants) est la seule à être passée au 100 % bio.

Depuis le 1^{er} janvier 2014, les 2.800 repas des cantines scolaires de la commune sont entièrement concoctés avec des produits issus de l'agriculture biologique. Une transformation qui ne s'est pas faite en un jour. Il a fallu cinq ans à la mairie stéphanoise pour remplir le contrat qu'elle s'était fixé en 2009, à la faveur d'un nouvel appel d'offres.

Cette conversion au bio pro-

fitte d'abord aux producteurs locaux puisque la ville revendique aujourd'hui « 41 % de circuits courts, contre 5 % dans la restauration collective classique ».

Des tarifs à la baisse

Et cerise sur le gâteau pour les parents : une baisse des tarifs « de 10 % à 25 % selon le quotient familial » est annoncée. Un choix innovant... qui n'a pas empêché la mairie, socialiste, de basculer à droite en mars dernier.

Mais l'exemple stéphanois

est-il transposable à Orléans ? Non, aux yeux de la Sogeres pour qui l'association Bio Centre, qui fédère les quelque 450 producteurs de la région, ne serait pas à même de fournir les 6.500 repas (c'est plus de deux fois plus qu'à Saint-Étienne) servis quotidiennement dans les écoles orléanaises.

Autre obstacle, technique celui-là : la cuisine centrale est dépourvue de légumerie, ce qui oblige le prestataire à recevoir aujourd'hui des légumes déjà nettoyés et épluchés. ■

Agence OR & ARGENT

vous accueille toujours à BLOIS et ORLÉANS

INVESTISSEMENT

INVESTIR en achetant des pièces d'or ou d'argent du monde entier au meilleur cours.
VENDRE vos pièces d'or et d'argent au meilleurs cours selon la cotation française ou internationale.
VENDRE vos vieux bijoux mêmes cassés, débris, or dentaire, etc... au cours international du jour.

ACHAT & VENTE pièces lingots, lingotins**Les plus belles pièces du monde 1 once au meilleur cours.**

1, rue des Orfèvres (angle rue Denis Papin)
41000 BLOIS
Tél. 02 54 70 39 22

Du mardi au samedi 10h00-12h30 / 13h30-18h00
Fermé le Lundi

3, rue Péreira - 45000 ORLÉANS
Tél. 02 38 42 71 05

Lundi de 13h30 à 18h00
Du mardi au samedi 10h00-12h30 / 13h30-18h00
(sur RDV hors ouverture)

contact@agence-or-et-argent.fr