



Les premiers constats de notre engagement BIO

Depuis la rentrée de septembre 2018 nous avons essayé d'accentuer encore notre part de BIO dans les menus de la cantine. La dernière commission cantine a acté le repas sans viande une fois par semaine, et nous avons lancé ce principe alimentaire depuis 2019.

Il est temps de faire les premiers bilans de ces réorganisations.

Nous rencontrons une vraie difficulté avec le goût des enfants pour la nouveauté d'une part et l'appétence des produits à grosse plus valeur naturelle et bio d'autre part. En effet dans les deux cas nous observons un réel a priori qu'on les enfants à manger ces denrées. Cela génère de gros volumes de gaspillage et cela nous

interpelle sur le bienfondé de notre engagement au regard du regain de déchets. Cette observation avait déjà été faite l'an dernier, et semble se confirmer. Un exemple frappant : Les enfants mangent volontiers du couscous traditionnel, mais délaissent la même préparation (en tout point semblable) si à la place de la semoule de blé traditionnelle il y a du boulgour. La façon de cuisiner n'est donc pas en cause, c'est une déficience de l'éducation au goût à laquelle nous sommes confrontés.

Comme vous le savez l'exercice 2018 se solde avec un déficit de près de 35000 euros pour la cantine.

Nous misons sur la qualité des aliments et il s'en dégage forcément un impact sur les prix des matières premières.

Aussi voulons-nous être extrêmement vigilants sur le gaspillage dans son ensemble, afin de le juguler autant que faire se peut.

Lors de la prochaine commission cantine (fin mars début avril) nous allons débattre de cet aspect des choses afin de savoir ce qu'il vaut mieux privilégier :

un gaspillage modéré en ne faisant que des repas à base de produits connus par les enfants et existants dans leurs habitudes de manger (essentiellement à la maison) ou au contraire continuons nous de privilégier les découvertes de nouvelles saveurs grâce à la cantine, au risque de favoriser le gaspillage. Nous comptons sur votre participation pour

Suite page 2

Changement de fournisseur viande pour la cantine de Saint Just de Claix - Saint Romans. Premier bilan après 2 mois de fonctionnement.

Ayant acté le principe d'un repas sans viande par semaine, nous avons choisi de privilégier un approvisionnement plus qualitatif, au sein d'un réseau de producteurs locaux (Mangez-Bio-Isère), qui garantit un tracé BIO sur l'ensemble de la production (des aliments donnés aux animaux, aux conditions

d'élevage, d'abattage et une distribution locale (< 80 km de la cantine)). **Après ces 2 premiers mois qu'en ressort il ?** Du côté du goût les enfants sont ravis. La viande est bien d'avantage à leur convenance. Question qualité rien à dire. Notre cuisinière Anny en est la première ambassadrice. Question coût

nous sommes environ à + 13 % de hausse sur les prix pratiqués par la boucherie Guillet de Saint Romans. Mais avec la certification BIO sur toute la viande (ce que nous n'avions pas avec notre ancien fournisseur) le taux de BIO fait un bon considérable et devrait dépasser les 30 % en 2019.

Suite page 2 ...

Les premiers constats de notre engagement BIO

SUITE de la Page 1 ...

La prochaine commission cantine (fin mars début avril) va devoir se pencher sur plusieurs aspects de nos obligations face à nos engagements, afin de voir ce qu'il est possible de faire, de maintenir ou de se désengager au regard du gaspillage en constante augmentation. (Suite des questions posées en page 1)

trancher ce débat, comme nous l'avons déjà fait par le passé afin de faire avancer notre fonctionnement en totale transparence avec vous et en suivant vos recommandations.

La participation à la commission cantine est ouverte à tous les parents qui souhaitent donner leurs avis sur les sujets abordés ponctuellement. N'hésitez pas à nous rejoindre en fonction des ordres du jour qui vous intéressent plus particulièrement.

Changement de fournisseur viande pour la cantine de Saint Just de Claix - Saint Romans. Premier bilan après 2 mois de fonctionnement.

SUITE de la Page 1 ...

Il convient d'apprécier cet état de fait au regard de l'engagement que nous avons pris envers vous, il y a quelques années déjà, et que nous ne cessons de conforter. Il semble cependant se dégager plusieurs aspects positifs à cette réorganisation de l'approvisionnement du circuit viande de la cantine. En effet nous apprécions particulièrement le côté coaching de nos partenaires commerciaux de Mangez-Bio-Isère, qui ont connaissance de notre Plan Alimentaire et qui font en sorte de faire coïncider certaines promotions avec ce cadencier, ce qui nous permet de générer des économies

non négligeables. De plus le partenariat entre notre cuisinière et les équipes de notre fournisseur se passe bien. En effet, nous travaillons déjà avec ce fournisseur depuis plusieurs années pour les autres achats hors viande. Nous apprécions son sérieux et le fait que cette structure est issue d'un regroupement de producteurs BIO locaux. Ils agissent avec une certaine éthique, qui est totalement convergente avec les valeurs que nous défendons pour nos deux villages. Nous avons d'ailleurs plusieurs fois fait appel à ce même prestataire pour animer la cantine et faire découvrir aux enfants les

bienfaits de nouveaux produits comme les légumineuses ou pour leur expliquer certains procédés de transformation des graines en farine tout en leur faisant goûter les produits. Il paraît donc un peu tôt pour entériner ou non ce nouveau mode d'approvisionnement. Nous allons donc nous laisser jusqu'à la fin de l'année scolaire pour dresser un bilan plus complet. Ainsi nous discuterons ensemble de ces conclusions, de manière factuelle et nous adapterons, ensemble, lors de la commission cantine de septembre, quel projet nous allons faire perdurer au niveau de l'approvisionnement viande.



Mars :

Notre cantine et les restaurants de Saint Just de Claix et celui de Saint Romans seront sur la sellette.

Début mars nous allons avoir notre audit annuel, afin de mesurer notre investissement dans le BIO local, et définir ainsi notre niveau ECOCERT en cuisine. Cet audit se fait sur les deux restaurants (Saint Just de Claix et Saint Romans, et sur la cuisine de Saint Just de Claix). Il prend en compte tout un ensemble de paramètres qui doivent coïncider avec notre engagement en matière de BIO. Il mesure les parts de BIO dans nos approvisionnements bien sûr mais aussi le respect de la nature avec les produits et solvants servant au nettoyage, la communication et la pédagogie mises en place envers les enfants et les équipes, l'optimisation des process toujours dans le respect de la planète (économie d'eau, d'électricité ...). Il encourage aussi les réflexions sur le traitement du gaspillage afin de le limiter au maximum. C'est aussi l'occasion de faire un point sur la formation des équipes et de la cuisinière en terme d'apprentissage de nouvelles méthodes de cuisine qui intègrent les produits BIO et les substituts protéiniques. Le second volet principal est le principe d'approvisionnement

local. Toujours dans le but de limiter les impacts carbone dus au transport essentiellement, chaque effort sur ce point est quantifié et participe à l'attribution (ou non) de la certification. Enfin un dernier sujet est pris en compte c'est l'utilisation de produits de saison dans la conception des repas. En effet cette saisonnalité est importante afin de maintenir une production maraîchère locale d'une part, mais aussi toujours pour éviter les impacts carbone que pourraient avoir des raisins venant du Brésil proposés en avril par exemple. C'est en partie pour cela que nous privilégions les pommes et les poires de notre territoire plutôt que les bananes ou les oranges pour les desserts de nos enfants..



En Cuisine



On veut du bio à la cantine !



Les origines du carnaval

Période festive, le Mardi gras marque la fin de la « semaine des sept jours gras ».

Traditionnellement fêté par un carnaval, le Mardi gras rassemble chaque année des milliers de personnes à travers le monde entier.

De Paris à Rio en passant par Madrid, Bâle et Cologne, les déguisements et autres masques sont au rendez-vous.



Je vais te faire découvrir l'origine de cette fête et sa signification.

Cette tradition du Carnaval, qui se célèbre 47 jours avant Pâques, marque, pour certains, la fin de l'hiver.

Dans le calendrier de la Rome Antique, l'année calendaire débutait au mois de Mars. De cette façon, une nouvelle année démarre avec le renouveau de la nature. Ainsi, cette période est marquée par de grandes fêtes, et les populations chrétiennes en profitèrent pour célébrer la fin de l'hiver à travers le Mardi gras ! Cette année mardi gras c'est le 5 mars !

Le Carnaval, dans la culture chrétienne, c'est la dernière occasion de tous les excès avant les 40 jours de l'austère Carême qui précèdent la fête de Pâques. On en profite, on fait la fête, on mange gras, car on ne le fera plus pendant ces 40 jours.



Mais dans la culture païenne (dont s'est inspirée l'église au commencement...).

C'est aussi une façon de célébrer le printemps qui revient. Le printemps est vécu comme une sorte de renaissance qu'il faut honorer dans l'exubérance, la fantaisie et l'imagination.

L'hiver et ses noirceurs, son froid, ses difficultés sont oubliés dans cette grande fête, et dans certaines traditions, un « bonhomme carnaval » est même brûlé.

On dit aussi que le carnaval était une manière de contrôler les excès en les laissant tous ressurgir une bonne fois pour toute, avant de redevenir plus sérieux...

Car les carnivals ont toujours existé, dans toutes les civilisations !

Par le déguisement, les personnes se divertissent, s'amusent et y voient une échappatoire pour transgresser les règles de la société. Ainsi, les hommes se déguisent en femmes, les femmes en hommes ou en animal de légende, les riches en pauvres, et vice versa...

Cette tradition du déguisement se retrouve encore aujourd'hui dans certains carnivals.

A toi d'aider Mickey, il veut organiser une grande fête de Carnaval, mais il ne se souvient plus pourquoi on fête le mardi gras. Je suis certain que tu connais les réponses et que tu vas pouvoir les lui donner.

- 1 - On fête traditionnellement le mardi gras par quelle sorte d'évènement ?
- 2 - Quelle tradition se fête 47 jours avant Pâques et marque la fin de l'hiver ?
- 3- Quelle saison à venir est fêtée lors du Carnaval ?
- 4 - Pour oublier l'hiver et ses difficultés certains brûlent quelque chose. Sais tu de quoi il s'agit ?
- 5 - Qu'est ce qui permet aux gens de s'amuser et de se divertir lors du Carnaval ?

Tu as trouvé ? Voyons voir ça !

- 1- on fête le mardi gras par le Carnaval
- 2 - Mais oui c'est toujours le Carnaval
- 3 - Le printemps est entrain d'arriver et c'est lui que les gens fêtent ce jour là.
- 4 - Ils brûlent un « bonhomme carnaval » C'est souvent un géant fait de paille, de bois et de foin, que les gens brûlaient le soir venu tout en dansant autour de lui.
- 5 - C'est le déguisement bien sûr ! Toi aussi tu dois avoir un masque ou un costume pour te déguiser ce jour là.

Joyeuses fêtes



de Carnaval

LES BUGNES : Autrefois, au Moyen âge, dans les villages on distribuait des beignets en souvenir de ceux qui n'étaient plus là. Aujourd'hui encore, les enfants et les conscrits ramassent les beignets de maison en maison au moment du carnaval.

L'origine des bugnes est très ancienne : il s'agissait déjà d'une spécialité dans la Rome antique qui se dégustait à l'époque du carnaval.

Traditionnellement, dans la ville de Saint-Étienne, les charcuteries proposaient des bugnes juste avant le mardi gras afin de se rappeler au bon souvenir des Stéphanois (les habitants de Saint Etienne s'appellent les Stéphanois) qui allaient commencer le carême et donc délaissier leurs commerces.

Les particuliers avaient également l'habitude d'en faire, afin de ne pas gâcher les matières grasses (huile de cuisson) dont l'usage était interdit par le carême.

Dans Les vieilleries lyonnaises, Nizier du Puitspelu affirme qu'au 19e siècle, les bugnes étaient à Lyon également associées à la période du carême, le dimanche des brandons y étant appelé « dimanche des bugnes » (Dans certaines régions françaises, belges ou d'ailleurs, la tradition consistait, en ce dimanche des Brandons, à allumer des feux, danser à l'entour et parcourir les rues et les campagnes en portant des brandons ou des tisons allumés).

À Lyon et dans toute la région, pour mardis gras, on mange des bugnes !

Les bugnes sont de petits beignets, la pâte est faite de farine, œuf, lait et beurre, parfois aromatisée à la fleur d'oranger (autrefois à la rose), et le tout est frit. Les bugnes sont dégustées saupoudrées de sucre glace... Ce qui est sûr, c'est qu'elles font partie de nos traditions culinaires depuis très longtemps. Rabelais en parle comme des spécialités lyonnaises. On sait aussi qu'elles sont vendues au cours du 16e siècle par les Dames de Saint-Pierre, les religieuses installées au couvent Saint-Pierre, actuel musée des Beaux arts de Lyon.

Tu as tout compris ?

- 1 - Au Moyen-âge on distribuait déjà des beignets mais c'était en souvenir de qui ?
- 2 - L'origine des bugnes est très très vieille, de quand date t elle ?
- 3 - Comment s'appellent les habitants de Saint Etienne ?
- 4 - Les bugnes sont une spécialité de quelle grande ville ?

Réponses

- 1 - En souvenir de ceux qui n'étaient plus là.
- 2 - L'origine des bugnes date de la Rome antique donc du temps des Romains
- 3 - Les habitants de Saint Etienne s'appellent les Stéphanois.
- 4 - Les bugnes sont une spécialité de la ville de Lyon.

A faire avec tes parents ...

Les bugnes

Dans le creux de la farine, ajouter les différents ingrédients. (500 g de farine tamisée, 25 cl de lait tiède, 3 cuillères à soupe de sucre, 2 œufs, 75 g de beurre, 1 pincée de sel, 20 g de levure de bière).

Bien pétrir pour obtenir une pâte souple et aérée.

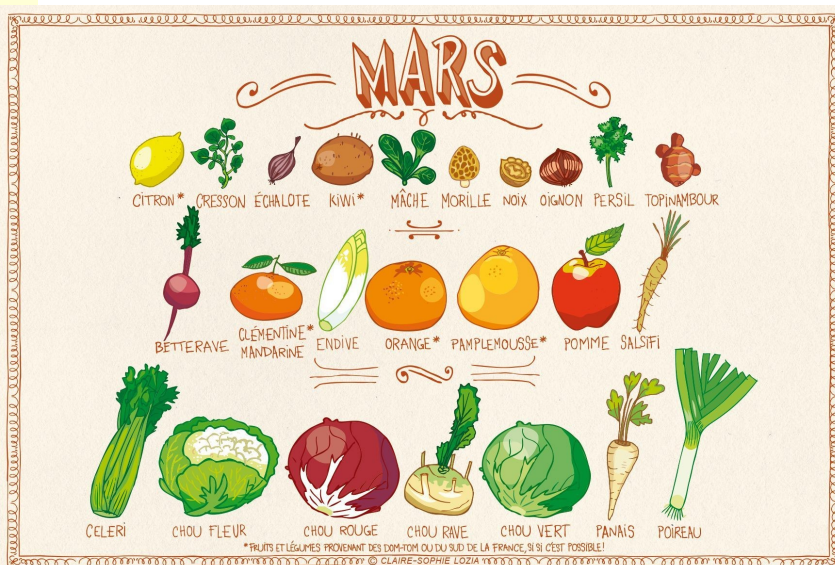
Aplatir la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 1 cm que l'on découpera en carrés, losanges ou ronds (à l'aide d'un verre, par exemple).

Faire dorer dans une friture moyennement chaude, puis égoutter et saupoudrer de sucre et de cannelle ou de sucre glace.

Ces beignets se dégustent tels quels -tièdes ou froids- et peuvent s'accompagner de fruits en compote.

Miam ... Bon appétit régale toi bien !

*J. Herbin
depuis 1670*



La photo ci-dessus montre le défilé des Porais en Belgique lors du Carnaval. Ce sont des enfants qui entourent un géant et qui sont déguisés en poireaux. Ils commémorent ainsi dans la joie un jardinier nommé "Joseph le Repiqueur" qui obtenait (avec un engrais de sa composition et totalement BIO), les plus gros poireaux du monde.

