

## EXPERIENCES DES CONVIVIUMS

*Quelques actions menées dans la haute qualité alimentaire en restauration collective*

### **Convivium Terroirs du Monde, Paris**

« Mon association *Les alchimistes du goût* intervient dans les établissements scolaires (classes primaires et collèges) pour mettre en place des projets d'éducation au goût et à la consommation. Ces ateliers se déroulent toute l'année à raison d'une séance tous les quinze jours. Ces ateliers permettent aux enfants un travail sur les sensations, leurs perceptions et traduction par le langage des perceptions. Ce travail se fait par la présentation de produits apportant richesses gustatives, odorantes, et visuelles. Il permet à l'élève d'associer plaisir, goût, odeur, couleur et texture, et d'avoir un regard plus critique sur ce qui leur est servi en restauration scolaire. » *Sylvie Delaroche-Houot*

### **Convivium Gascogne Gersoise, Gers**

Régis Meyer, président du Convivium, est intervenu lors d'un débat autour de la qualité des repas servis dans les écoles dans la ville de Lombez. Ce débat a été organisé essentiellement pour et par les parents d'élèves, qui s'inquiètent à cause du projet de la Communauté de Communes du Savès « de transformer...la totalité des cantines en simples unités de réchauffage. » Parmi les participants au débat figuraient des agriculteurs, un représentant du GAB de Gers, et des élus. A côté de leurs interventions, M. Meyer a présenté la philosophie de Slow Food pour montrer que l'association est bien positionnée pour contribuer à cette sorte de réflexion.

### **Convivium Cagouill'Eure, Bernay**

« Nous sommes en train de mettre en place un réseau de cuisiniers et de chefs travaillant dans des écoles et des cuisines centrales afin qu'ils réunissent leurs efforts mais aussi leurs connaissances pour améliorer la qualité de leur prestation. Cette idée de création d'un "Club de chefs de restauration collective" part du constat que chacun d'entre eux fait des choses très intéressantes sur les unités respectives mais dans des domaines différents. L'un d'entre eux s'investit plus dans la qualité nutritionnelle, alors que pour l'autre l'éducation au goût est essentielle, et pour certains l'origine des produits est majeure. L'idée étant qu'ils puissent échanger, communiquer et s'inspirer du travail de chacun. » *Mickaël Jammes*

### **Convivium Pays Basque Bizi Ona, Bayonne**

Les membres de SlowFood se sont impliqués dans l'élaboration d'une charte sur les appels d'offre de la mairie de Bayonne. Le nouveau cahier des charges pour l'approvisionnement des cantines scolaires prévoit alors l'approvisionnement auprès des producteurs locaux, l'utilisation de produits frais et de saison, ainsi que l'introduction des produits issus de l'agriculture biologique. Cela a permis à une plateforme communautaire regroupant les offres des agriculteurs basques d'être retenu comme fournisseur. Les repas sont préparés par un restaurant d'insertion.