

L'Agriculteur Charentais - 14 juin 2024

## RESTAURATION COLLECTIVE

# Le commerce équitable mis en avant à Chadignac

► La cantine de l'établissement horticole de l'Agrocampus de Saintonge a été distinguée par l'ONG Max Havelaar pour son utilisation de nombreux produits issus du commerce équitable, y compris d'origine France.

Le commerce équitable dans la restauration collective, c'est possible : voilà le message qu'a voulu transmettre l'ONG Max Havelaar, référence dans ce domaine, avec ses trophées Fairtile créés l'an passé pour distinguer les initiatives en la matière. Parmi les premiers lauréats, aux côtés de villes comme Bordeaux, Marseille ou Paris, on retrouvait le lycée Chadignac de Saintes, récompensé au titre de la « sensibilisation des publics » ; un engagement mis en valeur à l'occasion d'un petit-déjeuner organisé le 6 juin au sein de la cantine de l'établissement.

Le lycée, membre de l'Agrocampus de Saintonge, a été distingué parce qu'il dédie 11 % du budget de sa cantine à des achats de produits issus du commerce équitable, et met régulièrement en valeur son engagement en faveur de cette consommation. « Pour nous, cette cantine est un exemple de sensibilisation, et c'est d'autant plus important qu'il s'agit d'un lycée agricole », pointe Valeria Rodriguez, responsable du plaidoyer chez Max Havelaar France. Sur les tables ce matin-là, du café, du chocolat, des produits exotiques comme de l'huile de coco, des bananes ou de la farine de riz, mais aussi du lait ou encore des haricots blancs de la



Le lycée a été distingué parce qu'il dédie 11 % du budget de sa cantine à des achats de produits issus du commerce équitable et met régulièrement en valeur son engagement en faveur de cette consommation.

coopérative angevine Corab. « Aujourd'hui, le commerce équitable fonctionne aussi avec des produits français, pour lesquels les agriculteurs ont besoin d'une rémunération juste », indique la représentante de l'ONG. « Nous avons commencé depuis deux ans une certification Origine France pour le lait et les céréales ; nous essayons de construire des filières. »

## Mieux que les objectifs Egalim

Au sein de la cantine, ces produits sont disponibles depuis 2015, explique le chef cuisinier Jean-Philippe Moulinier. Cela

représente aujourd'hui environ 80 références pour l'établissement. Le restaurant scolaire de Chadignac, ce sont en moyenne 250 couverts le midi, 150 pour les internes, sans compter les réceptions de groupes extérieurs. Il fait partie de ces quelques établissements faisant mieux que les critères imposés par la loi Egalim (où les produits issus du commerce équitable sont comptés car considérés comme « durables »), avec 63 % de produits durables, mais cela se traduit par un surcoût de l'ordre de 20 %, financé par l'établissement. Pour réduire le budget, le lycée mise aussi

sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des résultats probants sur une décennie.

Mais il ne s'agit pas seulement de mettre des produits dans les assiettes : l'important est aussi d'expliquer d'où ils viennent. Jean-Philippe Moulinier sensibilise beaucoup les élèves, au quotidien mais aussi lors de « récréations gourmandes » qu'il organise trois fois par an. « Je vais dans les classes pour les inviter à venir, ça me permet de leur expliquer ce qu'est le commerce équitable. » Il travaille aussi avec les enseignants d'éducation socioculturelle ; deux élèves de première, Chloé et Logann, ont d'ailleurs mené cette année un projet autour du chocolat issu du commerce équitable avec à la clé un repas à la cantine fin avril. Une façon de sensibiliser aux enjeux tout en prenant plaisir dans les assiettes !

KÉVIN BRANCALEONI

## Le commerce équitable, définition

Initialement, le commerce équitable vise à améliorer le rapport entre les producteurs dans les pays en développement et les consommateurs dans les pays développés, en le rééquilibrant davantage en faveur des premiers. Le label doit garantir une bonne rémunération d'un travail effectué dans de bonnes conditions. En France, la Commission nationale du Commerce équitable (CNCE) se charge de reconnaître officiellement les organisations qui participent au commerce équitable, et d'assurer la lisibilité des certifications. Parmi les organisations reconnues, le mouvement international Fairtrade Max Havelaar, né en 1988 aux Pays-Bas ; il revendique aujourd'hui un travail avec 1880 organisations de producteurs représentant 1,95 million d'agriculteurs partout dans le monde.

## CUMA

## Une journée de l'innovation en viticulture, le 20 juin

► Le monde agricole évolue et les Cuma doivent s'adapter pour répondre aux nouvelles technologies. Le 20 juin, une journée sera dédiée aux innovations robotiques et numériques dédiées au monde viticole.

Le réseau des fédérations de proximité des Cuma des Charentes, de Dordogne et de Gironde Lot et Garonne, organisent une journée technique viticulture, au lycée agricole Le Renaudin de Saint-Germain-de-Lusignan consacrée à l'Innovation en viticulture. Démonstrations de matériels et exposition d'outils seront au programme.

Cette journée a pour objectif de présenter une gamme de matériels innovants en viticulture et les dernières évolutions technologiques. Nous

aborderons, entre autres, la détection des maladies, la modulation intra-parcellaire, les outils d'aide à la décision, etc. Les robots présentés lors de cette journée seront équipés de matériels de désherbage mécanique du dessous du rang et de l'inter-rang.

En encourageant l'usage de ces outils, cette journée contribue à la préservation et à l'amélioration de l'environnement et plus particulièrement de la biodiversité, ainsi qu'à la qualité de l'eau et des sols. Elle contribue aussi à la réduction de



Rendez-vous, le 20 juin, au lycée de Le Renaudin, à Saint Germain de Lusignan pour parler innovation robotiques et numériques en viticulture.

l'empreinte carbone et participe à la lutte contre le changement climatique.

Cette journée offre une occasion de voir ces équipements en action et d'évaluer leurs

performances. Des experts seront présents pour discuter de la mise en oeuvre des techniques et de leur faisabilité, couvrant des aspects tels que les itinéraires, les réglages,

les conditions et les coûts d'utilisation.

Les Cuma sont des lieux d'échange, d'expérimentation et de diffusion de nouvelles pratiques culturales. Cette structuration collective permet de réduire les coûts de mécanisation, d'accéder aux nouvelles technologies et d'optimiser les chantiers et l'organisation du travail.

En Nouvelle Aquitaine, ce sont 1 600 Cuma, 78 000 adhérents, 566 salariés et 77 000 matériels. En 2023, le total des investissements en Cuma s'est élevé à près de 82 millions d'euros.

N. FIGEAC  
FD CUMA DES CHARENTES

Renseignements :  
nicolas.figeac@cuma.fr