

Témoignage du maire de Barjac, Monsieur Chaulet, le 25/02/2009 :

NOTRE HISTOIRE :

Avant notre élection en 1989, la municipalité précédente déléguait à l'Association des parents d'Elèves le soin de nourrir les enfants.

Une manière de signifier qu'il y avait bien trop de gratuit, de public, comme ça à l'école sans y rajouter les repas !

Notre première préoccupation fut de réparer les locaux, d'embaucher et de titulariser les deux cantinières et d'imposer des repas équilibrés à ces affectueuses « bourreuses » de ventres ! Evidemment, les coûts ne furent pas comparables. Il faut savoir ce qu'on veut. Le repas bon est cher mais ne se jette pas .Il fait des heureux.

Nous avons déjà signifié que la question du repas s'intégrait à la santé, à l'éducation, à la lutte contre l'échec scolaire et au moral des troupes blondes ou blanches !

La restructuration de l'établissement scolaire a cédé cette première cantine à une garderie centre de loisirs. La salle des fêtes du bourg qui n'avait pas sa place au sein de l'école fut transférée au château ainsi que le local réservé au 3eme âge. L'espace récupéré nous a permis de créer 3 beaux outils bien à nous : une petite cuisine centrale joutant, c'est important, un restaurant scolaire avec des cuisiniers qualifiés et un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées ou handicapées. Nous avons en tête surtout d'apporter aux enfants du public et du privé un bon repas copieux et équilibré. Ils tiendraient au moins ça ! Notre « resto du cœur » était né que je préfère appeler Service Public de Restauration Educative et Sociale.

Aujourd'hui, nous préparons 250 repas. D'autres villages viennent s'approvisionner, des familles de chez nous ont été gagnées par la qualité, le prix, la commodité.

Chaque conseil municipal fut fier de « manger de l'argent » à soigner l'enfance.

Des semaines du goût, des essais bio, des échanges culinaires, des repas à thème, des spécialités étrangères furent menées, préliminaires de notre révolution. Toujours les sacro-saintes règles HACCP traquaient les microbes. C'était équilibré, sanitizé, pré-préparé souvent.

L'arrivée d'Aline, diététicienne, au Conseil Municipal, le renforcement de l'équipe de cuisine, une sensibilité nouvelle aux problèmes de l'environnement et aux poisons pernicieux que sont les pesticides, sur lesquels les normes européennes sont bien moins rigoureuses que contre les bactéries nous ont amenés à entendre l'Association « Un + Bio » du GARD à nous convertir.

Nous n'ignorions plus le danger pour les enfants : deux d'entre eux atteints du cancer avaient bouleversé le village tout comme la disparition prématurée de quelques agriculteurs.

Informé que nous avons eu notre chemin de Damas, Jean-Paul JAUD réalisateur décida de filmer les 4 premières saisons de notre aventure. Le bio nous coûterait plus cher, les approvisionnements seraient plus difficiles ? On verrait bien ! Il est des moments où il faut agir en conscience. Tout compte fait le repas revient à 5,84€ facturé implacablement 2,60 aux parents. Il n'y a pas de quoi solliciter la sécurité sociale à qui nous épargnerons les charges de l'ennemi Cancer flanqué de ses comparses Alzheimer et Parkinson, ni l'Académie pour lui avoir épargné de l'éducation scolaire, de l'agitation voire de la violence...

L'œil obligeant de la caméra de Jaud se fit oublier très vite. Le thème pédagogique, le formidable jardin , école du temps de la patience, de la main à la pâte et dans la terre, mené par les enseignantes gagnèrent enfants et parents. La proximité des cuisiniers et du restaurant scolaire fondèrent une nouvelle place au repas, profondément éducative : sens des saisons, du partage, respect de l'aliment animal ou végétal. Il faut en faire résolument un moment solennel, sacré, dans le style du maître d'hôtel. L'enfant doit savoir ce qu'il mange, d'où cela vient, par qui et comment c'est fait. Le repas des enfants ne doit pas être la variable d'ajustement du budget des familles et des communes. J'ai appris cela dans une famille ouvrière de 7 enfants : aimer c'est donner à manger et rien n'est trop bon, trop sain pour l'enfant. L'éducation de ses papilles vaut celle de son oreille ou de son regard. N'oublions pas que les impressions se gravent pour toujours, qu'elles vont servir de repère, de mètre-étalon. Il n'est pas fatal que les générations futures soient agueusiques, expéditives et

solitaires. Les hommes d'affaires ont bien compris l'intérêt d'une bonne table tout comme les vrais chefs de famille et les bons copains. Pourquoi l'enfant est-il conditionné à un hédonisme gastronomique limité au gras, au sucré, au coloré avec des E plein l'assiette ? Ignorante des terroirs et des saisons, sa ration de consommateur hors-sol prépare bien des talons d'Achille à nos futurs va-t-en guerre économiques...

Les cuisiniers s'enthousiasmèrent pour leur métier et se découvrirent pédagogues ; de nombreux parents d'élèves poussés par leurs enfants devenus éco-citoyens se mirent au diapason. Les boulangers du village, quelques commerçants du marché aussi...

Avec les paysans la mutation est plus difficile. Ni les subventions, ni les formations, ni leurs rémunérations, ni l'accès au foncier ne les encouragent. Ils sont convaincus de nourrir le monde sans voir qu'un milliard d'êtres humains y crève de faim et que leurs performances mécaniques et chimiques tueront bientôt leurs sols et les agricultures vivrières des pays faibles ouverts par l'OMC à une mondialisation dans laquelle Monsanto est le « roi lion » !. Pourtant qu'ont-ils à perdre ? Ils ne savent plus à quelles cultures se vouer. Leurs revenus se font en vendant une terre pour bâtir ou par des primes d'arrachage et des subventions humiliantes. Ils ne sont plus maîtres chez eux. Ils n'ont plus la fierté de voir les fruits de leurs peines réjouir les gens et contribuer à la vérité profonde de notre peuple. Leur santé est en cause, quelle pitié ! A notre modeste niveau, nos commandes peuvent les encourager car il y a pénurie de produits bio, qui se vendent bien et rapportent. Je suis convaincu que d'autres communes vont s'y mettre, des départements, des régions. Une autre alimentation peut être conquise qui nécessitera des sols vivants et durables, des plantes et des animaux sains pour des humains en bonne santé et heureux. Et l'agriculture, comme la science, en conscience ne sera plus « ruine de l'âme ».

Edouard CHAULET

Maire de BARJAC Conseiller Général