

# Pour une maçonnerie opérative, de combat contre la malbouffe

**Respectable Loge, Athanor, Orient de Montfort l'Amaury, Région 7**

**Mots-clefs : Égalité, Ecole, Malbouffe, Prévention, Circuit-Court**

## La fausse égalité devant le Covid

Dans le préambule du Livre Blanc, il est mentionné que l'Égalité est apparue nue et crue, nous rappelant notre vulnérabilité face au Covid et à une de ses conséquences, la mort.

Cette affirmation est intrinsèquement fausse car elle confond la notion de danger et la notion de risque. Pour tous, le danger absolu de la vie est la mort, mais le risque de mourir qui est la probabilité de mourir demain ou dans vingt ans diffère d'un être à l'autre. Concrètement pendant le confinement, pour les personnes obligées d'assumer les fonctions essentielles de nous nourrir ou de nous soigner, les risques de mourir furent bien plus élevés que pour le reste de la population en confinement.

De même, parmi les personnes contaminées, le risque d'en mourir est loin d'être le même pour tous. Parmi les facteurs de surmortalité, le surpoids et l'obésité ont été soulignés, ce qui s'est traduit par une surmortalité des personnes les plus défavorisées socialement. Les départements du 93 ou des Hauts de France ont ainsi payé un lourd tribut au Covid, comme ils le paient aussi pour d'autres maladies telles que le diabète, l'obésité et les maladies cardiovasculaires. Parmi les causes principales souvent évoquées qui favorisent le développement de ces maladies, on retient surtout la malbouffe. Lutter contre la malbouffe est donc un combat pour construire une vraie égalité face à la maladie, en dehors de la capacité immunitaire intrinsèque de chacun.

## La force de l'exemple de la restauration scolaire niçoise

Récemment, un reportage sur la mise en place d'une restauration scolaire de la ville de Nice a attiré notre attention car elle constitue, ce qui est pour nous, la meilleure approche pour combattre la malbouffe, tout en s'inscrivant dans une démarche de développement des approvisionnements en circuit court. Le choix politique s'est porté sur la formation d'un binôme constitué d'un chef étoilé et d'un diététicien qui conçoit le menu des repas à partir de produits locaux et de saison et dont les quantités sont choisies afin d'optimiser l'équilibre des apports nutritifs et d'adapter les calories apportées aux besoins de enfants. Chaque enfant est servi à l'assiette pour respecter la quantité des aliments servis.

Afin de respecter la qualité des produits et de conserver leurs goûts, des équipements de cuisson spécifiques ont été investis qui n'ont plus rien à voir avec les grosses marmites de nos antiques cantines scolaires. L'approvisionnement des produits de base est concentré sur des producteurs de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique, situés à proximité des établissements scolaires. Les enfants sont amenés à visiter ces maraichers afin qu'ils découvrent les conditions de production de légumes de qualité et se familiarisent avec les cycles saisonniers.

Ainsi chaque jour, le menu est présenté par un élève à l'ensemble des enfants, ce qui leur donne les informations relatives à ce qu'ils ont dans l'assiette. La qualité des plats servis engendre l'adhésion des enfants à cette restauration. Elle les instruit à la reconnaissance des produits de qualité et à l'art de les consommer avec modération. Elle respecte aussi leur saisonnalité.

A l'écoute des enfants qui plébiscitent cette restauration, on constate qu'ils deviennent alors les ambassadeurs de ce mode d'alimentation et poussent leurs parents à adopter les mêmes pratiques d'achat et de cuisine.

Une retombée de ce projet de nouvelle restauration scolaire est aussi de pousser les fournisseurs de fruits et légumes ou de viandes à une agriculture de qualité qui leur assure un revenu durable car fondée sur une relation pérenne de proximité.

Cette démarche niçoise de lutte contre la malbouffe par l'éducation apparaît donc comme un succès.

## La généralisation du succès niçois au pays tout entier

La question se pose alors de la déployer à la plus grande partie du territoire. A ce titre, n'est-ce pas dans nos objectifs maçonniques d'œuvrer à la construction d'un monde plus harmonieux et donc de contribuer de façon concrète au déploiement ?

Dans un premier temps, nous pourrions solliciter des loges de la région de Nice afin de recueillir les informations sur les initiateurs de ce projet de restauration scolaire. IL s'agit de connaître les conditions de réussite de leur projet et les principes à suivre pour multiplier ce projet avec le maximum de chance de succès. Les régions maçonniques travaillent au développement durable au sein de leurs chantiers thématiques. Pourquoi ne pas mettre leurs réflexions en pratique sur un tel projet qui lie l'éducation des jeunes à une alimentation de qualité, adaptée à leurs besoins et le développement d'une agriculture biologique de proximité ?

**Construction d'une réelle égalité entre citoyens par l'éducation à une nutrition de qualité**

**Investir pour nourrir les enfants avec une cuisine diététique qui respecte les produits**

**Fournitures en circuit court en produits bio et respectant les saisons**

**Implication des Loges dans le processus de généralisation du succès niçois.**