

Manche

Une cantine alternative à Saint-Lô

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | jeudi 31 août 2017

411 mots



Caroline Vignaud, l'ancienne chef du restaurant bio Le Goût sauvage, à Saint-Lô, est l'initiatrice de La Cantine du village. Une cantine scolaire privée alternative écoresponsable. - Crédit Xavier Terrien - Côté Manche.)

À l'initiative de parents d'élèves, une cantine scolaire privée va ouvrir à Saint-Lô. Elle fera la part belle aux produits bio et locaux.

À Saint-Lô, un collectif de parents d'élèves (La Cantine du Village) s'est constitué pour que les enfants scolarisés en maternelle, primaire et sixième puissent avoir accès « **à une restauration de qualité, c'est-à-dire une restauration qui conjugue les préoccupations nutritionnelles, sanitaires, éducatives et environnementales** ».

Cette cantine scolaire privée alternative écoresponsable sera située à Saint-Lô Village, au 4 rue Carnot (près de la préfecture). On y servira des repas dont les ingrédients seront majoritairement issus de « **l'agriculture biologique, excluant donc les pesticides, les OGM et les antibiotiques** ». Une place importante sera faite « **aux légumes frais de saison et de proximité** » mais aussi aux produits au lait cru et aux poissons issus de la pêche durable.

La Cantine du Village fonctionnera les lundi, mardi, jeudi et vendredi. Les parents des enfants inscrits assureront une permanence à tour de rôle pour encadrer les enfants pendant les repas (présence requise entre 11 h 45 et 13 h 45). « **Le déjeuner sera servi vers midi mais le service s'adaptera aux horaires des différentes écoles de la ville et des alentours.** »

Le prix du repas est fixé à 5,50 €. Le règlement se fera pour un trimestre entier, payable d'avance avec la « **possibilité de donner trois chèques** ».

Une réunion d'information sur ce projet se tiendra le samedi 9 septembre, à 10 h 30, dans les locaux de Saint-Lô Village. Les premières inscriptions seront prises à cette occasion ; les premiers repas seront servis en octobre.

« **La réussite de ce projet repose sur l'engagement de tous, souligne son initiatrice Caroline Vignaud. Limiter le coût du repas pour les parents ne peut se faire que si ceux qui le réalisent peuvent gérer au plus juste leurs achats et le nombre de repas à cuisiner, et limiter ainsi le gaspillage.** »