

Saint-Vigor-des-Mézerets

Les parents ont relevé le défi de la cantine bio

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mardi 19 septembre 2017

549 mots



Christine Fels est la cuisinière et la gestionnaire du restaurant scolaire. - Crédit Ouest-France

Enseignants, élèves et employés municipaux mangent surtout bio et local au restaurant scolaire. Une volonté affichée par l'association RPI, gestionnaire.

Pourquoi ? Comment ?

L'association RPI est-elle un regroupement de parents d'élèves ?

Non. « **Notre vocation première est la gestion du restaurant scolaire** », présente Stéphane Bourlier, le président. Un rappel fait lors de l'assemblée générale de RPI (Regroupement pédagogique intercommunal) de Terres-de-Druance, qui s'est tenue, mercredi, à Saint-Vigor-des-Mézerets.

Où est située la cantine scolaire ?

À Saint-Jean-le-Blanc. Elle y a été installée dans une salle polyvalente récente. Chaque midi, deux services permettent de nourrir les élèves, les enseignants et des employés municipaux.

Comment est née cette association ?

Ismaëlle Legros, trésorière adjointe, raconte : « **Notre association, créée en 2010, est née de la contestation d'une dizaine de parents mécontents des repas servis à la cantine scolaire de Saint-Jean-le-Blanc. La nourriture provenait de la cuisine centrale de l'intercommunalité de Condé-sur-Noireau. Notre reproche majeur était l'inéquation entre besoins des enfants et repas servis.**

De plus, nous étions sensibilisés au problème de nourriture des enfants par le film, sorti en 2008, *Nos enfants nous accuseront* de Jean-Paul Jaud, documentaire qui raconte comment la commune de Barjac, dans le Gard, a imposé la nourriture bio dans la cantine scolaire. Nous avons démarré notre projet en janvier 2001. »

Quel est le bilan financier ?

L'association termine avec un excédent de 2 900 €. Chaque famille paie une adhésion de 5 €.

Quelle est la clé de la réussite de RPI ?

Pour la trésorière, Christine Vallée : **« Le prix de revient est bas grâce d'abord à Christine Fels, la cuisinière et gestionnaire, qui transforme elle-même le maximum de produits. Mais également grâce à la municipalité qui met à disposition le local et du personnel pour le service des repas. »**

Combien de repas ont été servis en 2016-2017 ?

12 326 repas servis dont 11 304 aux élèves. 95 % des produits utilisés sont locaux et 75 % bio. Prix d'un repas : 4,45 €, facturé 3,45 € aux familles. La municipalité prend 1 € à sa charge.

RPI a-t-elle d'autres activités ?

Nous organisons aussi une garderie, de 18 h à 19 h, et des animations pendant les congés scolaires. Des activités sont proposées aux adultes.

Quelles sont les deux nouvelles activités pour les adultes ?

De la sophrologie et du qi-qong sont proposés, en plus des cours de guitare, en cours individuels de 30 minutes, dès 7 ans (il reste des places, vendredi, à 16 h 30 et à 20 h), du djembé et des danses africaines, dès 13 ans.

Plus d'informations au 02 31 69 80 37 ou associationlocale.rpi@gmail.com