

Sainte-Mère-Église

## Cantine du collège : du bio, du local et de la qualité

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | jeudi 21 septembre 2017

490 mots



*Du goût et de la qualité servis à la cantine du collège Saint-Exupéry.*

Des repas à juste prix, fabriqués sur place avec des produits locaux, bio si possible : le collège s'inscrit depuis longtemps dans le circuit manger bio et local.

### L'initiative

Quiche lorraine maison ou tartine pizza, filet de tacaud frais ou saumonette à la crème, riz pilaf bio et courgettes bio, crème maison ou yaourts bio de la Ferme des douze prairies, salade, fruit... Ce sont les plats au choix, concoctés mardi 19 septembre par le chef, Patrice Cadoudal, à la cantine du collège Saint-Exupéry et qui faisaient saliver les papilles. Pour un prix de repas de 2,78 € facturé aux familles.

« **On essaie de maîtriser les coûts. Je ne sais pas si les familles s'en rendent compte** », précise la gestionnaire adjointe, Delphine Larssonneur. « **Le prix de revient par repas et par élève est de 1,96 € auquel nous devons ajouter tous les frais, matériel, entretien, contrats sanitaires, etc.** ». Un prix de repas raisonnable donc, résultat d'une démarche entreprise il y a déjà quelques années par le collège et Patrice Cadoudal, qui insiste sur la fabrication maison des repas : « **Rien n'est acheté tout prêt. Nous fabriquons tout sur place.** » Excepté le pain « **mais c'est irréalisable** ».

### 60 % de produits locaux

« **On n'a pas attendu pour se fournir localement** », souligne le chef. « **Pour la viande, nous travaillons avec la boucherie Martinel, à La Haye-du-Puits. Pour les légumes, j'ai un fournisseur à Cherbourg qui travaille avec des producteurs locaux. Le poisson frais, c'est plus difficile car c'est très cher mais on essaie d'en faire rentrer le plus possible. Tout ce qui est charcuterie vient de la Trappe. Pour ce qui est des produits laitiers et des céréales, ils sont tous bio. On ne se contente pas d'offrir du local, nous apportons la qualité en**

**plus.** » Et, tous les jours, « **nous offrons une salade et un fruit** ».

Pour ce qui est des achats, c'est la confiance totale laissée au chef cuisinier : « **Il est en relation directe avec les fournisseurs et moi je valide** », ajoute la gestionnaire. Quant au pain, « **on se fournit à Super U car les boulangers ont abandonné** », déplorent-ils.

La cantine du collège sert quelque 300 repas par jour : aux collégiens et aux élèves de l'école du Manoir. Sept personnes sont mobilisées pour les servir mais apprécient-ils ce qu'ils mangent ? « **Nous n'avons pas trop de retour. Mais les assiettes reviennent vides en général.** » Signe d'une restauration scolaire qui mériterait bien une étoile !