

Honfleur

## Le collège honfleurais exemplaire en matière de bio à la cantine

LE PAYS D'AUGE-SUD | vendredi 22 septembre 2017

802 mots



*Le chef de la cantine propose souvent des assiettes de fruits colorés aux demi-pensionnaires : « C'est toujours plus appétissant qu'un simple fruit ».*

La cantine du collège Alphonse Allais de Honfleur travaille beaucoup avec des produits bio et locaux. Derrière les fourneaux, un chef de cuisine déjà sensibilisé au bien manger : Cyril Ponseel.

Ils préfèrent manger à la cantine... Seulement si c'est bio et local ! Carlos, de son vivant, aurait pu revoir les paroles de sa chanson et les adapter à 2017, où le bio commence à se frayer une place dans les plateaux-repas des établissements scolaires.

Aujourd'hui, si la loi prévoit au minimum 20 % de bio à la cantine, le collège Alphonse Allais de Honfleur fait figure de très bon élève. Et nul doute que le chef de cuisine, Cyril Ponseel, y est pour beaucoup : **« Avant, le bio nous n'en mettions que ponctuellement. Aujourd'hui, j'essaye d'en inclure à chaque plat, en respectant le plan nutrition santé des collèves : une part de légume et une part de féculent à tous les repas. On part du principe que tous les élèves doivent manger des légumes. S'ils n'aiment pas, ils doivent au moins goûter un petit peu. C'est comme ça que l'autre jour, le papa d'une collégienne m'a confirmé que sa fille, désormais, aimait bien les champignons de Paris ».**

400 bouches à nourrir

Car cuisiner avec des produits nobles, outre l'argument santé, c'est aussi apporter du plaisir aux enfants : **« souvent en début d'année, les 6e nous disent qu'au collège c'est meilleur qu'en primaire où la nourriture vient habituellement des cuisines centrales ».**

Ainsi, l'opération « Bio et local c'est l'idéal » organisée par l'association Bio Normandie cette semaine dans les établissements volontaires, aura été l'occasion pour le chef honfleurais de mettre les petits plats dans les grands, avec un menu type, par exemple : crudités bio en entrée et maquereaux de Trouville à la plancha accompagné de fenouil cuit à l'étuvée et ses pommes

de terre bio vapeur.

Des produits issus des circuits courts, voire même très courts car Cyril Ponseel se fournit à Bios'Colis, l'antenne de l'association d'insertion Être et Boulot, spécialisée en maraîchage biologique, dans le quartier du Québec (lire aussi ci-dessous). Le seul hic, c'est que le petit hectare de jardin Bio-Colis ne suffit pas à approvisionner les 400 couverts servis quotidiennement au collège. « **Il faudrait 10 ha de culture juste pour le collège** » précise Pierre Levallois, directeur de l'association Être et Boulot, présent cette semaine dans le réfectoire pour animer un stand aux côtés du responsable de Bio'Colis, Antoine Turbé. Et pour attirer l'attention des enfants et des professeurs, rien de mieux que des jeux participants : « **Cette semaine, les élèves doivent deviner poids. On fait souvent des jeux comme ça, car les enfants sont demandeurs. L'autre jour, ils devaient trouver le nom de deux légumes, un potimarron et une courge butternut** » explique le chef.

Communication et sensibilisation

Le partenariat entre le chef de cuisine et Bio-Colis ne s'arrête pas là : « **la cantine de collège a prévu des haricots verts en septembre, donc on a anticipé par rapport à nos semis** » ajoute Pierre Levallois. Car manger bio ce n'est pas simplement un constat à Alphonse Allais. « **On veut le communiquer aux enfants mais aussi au personnel de l'établissement car l'intérêt de cuisiner bio est aussi de les sensibiliser** » explique Cyril Ponseel. Et comme le précise Pierre Levallois, « **on a un défi terrible à relever aujourd'hui : c'est que dans beaucoup de logements, il n'y a qu'un frigo et un micro-ondes. Les enfants ne connaissent plus le vrai goût d'un petit pois frais** ». C'est là que la collectivité peut pallier les carences en matière d'éducation alimentaire, comme lutter par ailleurs contre le gaspillage de la nourriture.

Mais aussi devoir accepter que manger mieux, inévitablement, soit un coût supplémentaire. « **Il faut une volonté de l'établissement, et une volonté des pouvoirs publics** » reconnaît le chef. Quitte à ce que les parents, in fine, soient invités à mettre la main au porte-monnaie...

Delphine REVOL