

La Haye-du-Puits

Les repas au collège : beaux, bio et bons

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 4 octobre 2017

385 mots



Ravis, les enfants ont appris d'où proviennent les aliments.

Exit les vieux souvenirs de cantine. Au collège, on mange sain et local, le tout préparé par un cuisinier et son équipe en lien avec le réseau local. Une démarche expliquée aux enfants.

Un repas bio et local, c'est ce qui était proposé dans le cadre de la semaine du Manger bio et local, c'est l'idéal, jeudi dernier : « **Le cuisinier du collège, Damien Vildey, et son équipe ont régalié les convives avec du sauté de poulet, des filets de poulets et du quinoa bio** », relate la gestionnaire adjointe, Sophie Béatrice.

Le but de cette animation était de faire connaître le produit, sa qualité, le commerce local et faire perdurer la collaboration entre les producteurs et le collège. « **En dessert : des yaourts bio de la ferme Le Bonheur est dans le pré, de Saint-Sauveur-le-Vicomte que les enfants connaissent déjà bien, puisqu'ils sont servis toutes les semaines, et des glaces produites par la Ferme des croûtes, de Grosville.** »

La productrice de glace s'est rendue disponible auprès des primaires accueillis au collège et des collégiens tout comme de la communauté éducative pour répondre aux questions. La collaboration entre ce fournisseur de glace et le collège est le résultat de la démarche lancée par le Département dont l'objectif est d'augmenter l'offre de produits locaux dans les cantines des collèges.

La cantine du collège sert quelque 420 repas chaque jour, dont ceux réalisés pour les écoles de Bolleville et les maternelles de La Haye-du-Puits. « **Nous ne dissociions pas le bio et le local. Les glaces, par exemple, ne sont pas bios mais issues du local et d'une agriculture raisonnée... 45 % des produits utilisés pour la confection des repas sont locaux et/ou bio** », explique la gestionnaire.

Le prix du repas est de 2,86 € pour les demi-pensionnaires. Le cuisinier et son équipe élabore, chaque jour, plusieurs entrées au choix, plusieurs desserts et deux plats principaux.