

Dozulé

Au restaurant scolaire, on favorise goût et détente

QUEST-FRANCE.FR | mardi 28 novembre 2017

542 mots

Au menu du jour : friand au fromage, tajine de veau et ses petits légumes, fromage et yaourt fabriqué à quelques kilomètres d'ici, à la ferme de l'Oraille. Notre correspondante a testé et a aimé ! - Crédit Ouest-France

Le chanteur, Pierre Perret ne démentirait pas ! Dans la commune : on aime manger à la cantine avec les copains et les copines. Et en plus, c'est bon, local et bio. Explications.

L'idée

Les élus de Copadoz (Communauté de communes du pays d'Auge Dozuléen) y tenaient depuis longtemps. Les responsables de la nouvelle communauté de communes, Normandie Cabourg pays d'Auge (NCPA), l'ont bien compris.

Si bien qu'ils ont mis un point d'honneur à faire de qualité des repas une priorité chaque jour.

Dans les écoles publiques de Dozulé et d'Escoville, on ne parle plus de cantine mais bien de restaurant scolaire. Non sans raison d'ailleurs.

400 repas préparés chaque jour

Tous les matins, Olivier, le cuisinier, et son équipe concoctent 400 repas dans la cuisine centrale de l'école publique unité A.

Une cuisine centrale qui alimente le restaurant scolaire de l'école maternelle Françoise-Dolto (110 enfants), de l'école élémentaire unité A (80 élèves), de l'école élémentaire unité B (130 enfants) et de l'école d'Escoville (70 élèves) depuis la fusion des intercommunalités.

« Les repas sont aussi assurés le mercredi matin et pendant les vacances scolaires pour les enfants fréquentant le centre de loisirs intercommunal », rappelle Olivier Paz, président de NCPA.

« Nous avons délégué la production des repas à un prestataire, Api Restauration, dans le cadre d'un marché public. Ce prestataire met à disposition un cuisinier sur place », ajoute-t-il. Il est secondé par sept agents de la communauté de communes formés à la restauration collective. **« Treize agents polyvalents sont présents auprès des enfants. »**

Le cahier des charges est très précis. Il privilégie les circuits courts et les producteurs locaux et propose un repas bio complet par semaine. **« Notre volonté est que le temps de repas et de récréation du midi soit tourné vers le bien-être de l'enfant : apprentissage du goût, conditions de repas agréables... »**

Les locaux neufs sont adaptés. Finis le brouhaha et les bousculades. Le personnel met tout en œuvre pour que ce temps soit un temps de détente et de découverte.

« Il est particulièrement impliqué dans son rôle éducatif auprès des enfants, » se réjouit le président. Cerise sur le gâteau, les repas sont acheminés vers les différents points de restauration à l'aide d'un véhicule électrique isotherme.

Quant aux menus, ils sont élaborés en commission avec une diététicienne, les élus, les parents d'élèves et les responsables d'établissements. Olivier Paz se dit « **plutôt fier** » du résultat.

Et les jeunes gourmets valident !