

Thiberville

Ils aiment manger à la cantine, mais...

LE PAYS D'AUGE | mardi 5 juin 2018

452 mots



Le nouveau chef Eric Lesage (à droite), son équipe de la cuisine et Axelle Matras, la gestionnaire.

Il est loin le temps de la « cantoché » de papa où le mot d'ordre était « Tais-toi, mange ce qu'on te donne, tu n'auras rien d'autre ». Aujourd'hui on parle de restauration scolaire, de concertation, de partenariat.

Améliorer le service de restauration en général, participer activement à l'apprentissage du goût, du bien manger, s'inscrire dans une démarche d'anti-gaspillage, de développement durable, et bien entendu répondre aux directives ministérielles. Tels sont les éléments de base qui ont conduit l'administration du collège Vancayzele à revoir sa politique alimentaire, d'autant plus que l'arrivée en mars d'Eric Lesage, un nouveau chef très investi dans un tel programme, allait booster la démarche.

Conscience rime avec transparence

« Nous avons mis en place une commission Menus qui réunit deux parents d'élèves, un professeur, Mme Guillotin, l'infirmière, Mme Matras, la gestionnaire et moi-même » explique Alain Grégoire, le principal qui ajoute qu'un questionnaire établi par Mme Guillotin a été présenté aux classes de quatrième (lire par ailleurs).

De son côté, Axelle Matras rappelle, à titre d'exemple, l'instauration d'une action simple mais efficace d'anti-gaspillage : « Nous avons demandé aux élèves de mettre le pain qu'ils n'avaient pas consommé dans un grand sac plastique transparent. En deux jours nous avons économisé treize pains entiers ».

Des changements notables

Depuis les menus ont changé notablement. Les rationnaires s'en sont-ils pour autant rendu compte ? « Oui à 78 % chez les élèves de 6e que nous avons sondés. Ils ont constaté plus de

choix de légumes et notamment plus de purées, une qualité des desserts, plus équilibrés et avec plus de choix », affirme le principal qui parle aussi de repas végétarien -peut-être une fois par semaine-, de repas à thème comme un menu allemand lors de la visite des correspondants, de repas espagnol, ou encore sur le thème de « Bien manger en Normandie ».

Promotion des produits régionaux

Des menus normands avec des mets plutôt inattendus en milieu scolaire : terrine de poissons de nos côtes, pavé de Vire au cidre et camembert, tripes à la mode de Caen, teurgoule aux différents parfums, etc. Certes certains plats n'ont pas fait l'unanimité, mais reconnaissons aux collégiens une volonté de découverte, de goûter, quitte parfois à... grimacer !

Reste que, globalement, les jeunes qui se sentent pris en considération, prennent plus de plaisir à déjeuner au collège. « Un plaisir qui engendre moins de gaspillage et qui fait que le temps des repas est beaucoup plus apaisé » affirment le principal et la gestionnaire qui constatent également un retour de professeurs à la table commune.