

Percy-en-Normandie

Le cuisinier qui veut que l'on mange bien au collège



Manger frais et varié au collège, en favorisant les circuits courts : c'est le travail du cuisinier Jean Lucas et de la gestionnaire Muriel Cuchet-Castel.

L'initiative

Jean Lucas travaille comme cuisinier au collège depuis onze ans. Son rôle : régaler les élèves, professeurs et agents. « **En tout, 195 repas par jour** », compte-t-il. Tout en privilégiant les aliments venant de la région et les repas équilibrés.

Jean Lucas commence par établir les menus, puis il les soumet à Muriel Cuchet-Castel, adjointe gestionnaire, et à une commission composée d'enseignants et de délégués de classes. « **Je leur présente une série de vingt repas**, précise-t-il. **J'essaie de privilégier les circuits courts.** » La viande vient de Brécey, le poisson, de Cherbourg, et les légumes, de Villedieu, Tessy ou Créances. Le pain, lui, est percyais.

Lutte contre le gaspillage

Le cuisinier affirme diversifier les entrées et les desserts, servir du poisson ou de la viande chaque jour, ainsi que des légumes et des féculents.

« **Le but est de faire des repas à 1,85 € de matière première par jour. Là, on est à 1,90 €** », indique Muriel Cuchet-Castel.

Autre pan de leur politique alimentaire : la lutte contre le gaspillage. Selon le cuisinier, en servant les élèves à volonté, et en ne les limitant pas à un seul service, le gaspillage de denrées est évité. De plus, une table de troc, sur laquelle chacun peut déposer ce qu'il n'a pas entamé, est mise en place.

Le gaspillage à la cantine du collège, avec 56 grammes de déchets par personne et repas, est qualifié de quasiment faible, selon les critères de France Nature environnement.

Cela représente tout de même l'équivalent « **de 2 961 repas mis à la poubelle annuellement et de 4 885 € par an de nourriture achetée et jetée** », constate l'adjointe gestionnaire.

La semaine prochaine, les élèves de 6^e seront invités à petit-déjeuner au collège, pour tenter d'inculquer de bonnes habitudes aux abstinentes du matin.

Enfin, Jean Lucas énumère certaines des actions qu'il entreprend, avec Muriel Cuchet-Castel : repas allemand, anglais ou espagnol. Un repas spécial finale de football ou même un consacré à la fête foraine. Le but est toujours le même : donner envie de passer à table.



Muriel Cuchet-Castel et Jean Lucas apportent un soin attentif aux repas des collégiens. - Crédit: Ouest-France