

[francebleu.fr](https://www.francebleu.fr)

Moins de viande au menu des cantines de Louviers

Laurent Philippot

6-8 minutes

"Je préfère manger à la cantine avec les copains et les copines. Et même si la viande est dure comme du caoutchouc au moins je suis sûr de rigoler un bon coup" chantait Carlos. On rigole toujours autant à la cantine, mais depuis le 1^{er} novembre, on y mange moins de viande et certainement de meilleure qualité. De la maternelle au lycée, [tous les établissements scolaires de France doivent proposer un repas végétarien par semaine, sans viande ni poisson](#). *"Il faut trouver une juste consommation de viande"* affirme Anne Terlez, la première adjointe au maire de Louviers, *"elle n'est pas obligatoire"*. *"Un intérêt écologique"* avance Maggy Muller, la responsable qualité de la régie de restauration Les deux aïelles qui prépare les repas, *"ce n'est pas qu'il ne faut pas manger de viande, il faut en manger moins, c'est la surconsommation de viande qui est néfaste"*.

On pourrait diviser notre consommation de viande par deux, ce serait beaucoup mieux pour la santé" - Maggy Muller, responsable qualité et diététicienne.

Chaque jour, la régie prépare les repas pour les crèches, les écoles, la résidence de personnes âgées et le portage à domicile de la ville de Louviers, ainsi que les repas des écoles de Heudebouville, soit **près de 1300 repas quotidiens**.

Qu'en pensent les enfants et les adultes ?

"Moi j'aime bien" dit Ilane, pour qui le repas végétarien, "c'est du riz, des petits pois, des légumes, il peut aussi y avoir de la soupe". Natalia et Lounès sont les référents cantine de l'école Jean Moulin, ils sont en charge de recueillir les avis auprès de leurs camarades sur les menus de la cantine et de faire la chasse au gaspi (un quart de ce qui est servi part à la poubelle).

"Ils nous disent que c'est bien et que c'est bon" dit Natalia.

Lounès aime bien la viande, mais ne pas en manger un jour par semaine ne le dérange pas, au contraire "tant mieux, c'est mieux pour le corps" argumente le jeune garçon. Il a bien aimé les lasagnes végétariennes à la sauce tomate. "**C'est mieux pour la planète**" explique un autre.



À la cantine de l'école Jean Moulin de Louviers, 150 repas sont servis chaque jour © Radio France - Laurent Philippot

Guillaume est animateur périscolaire, il s'occupe des enfants pendant la pause déjeuner. Devant son plateau, il semble un peu

perplexe :

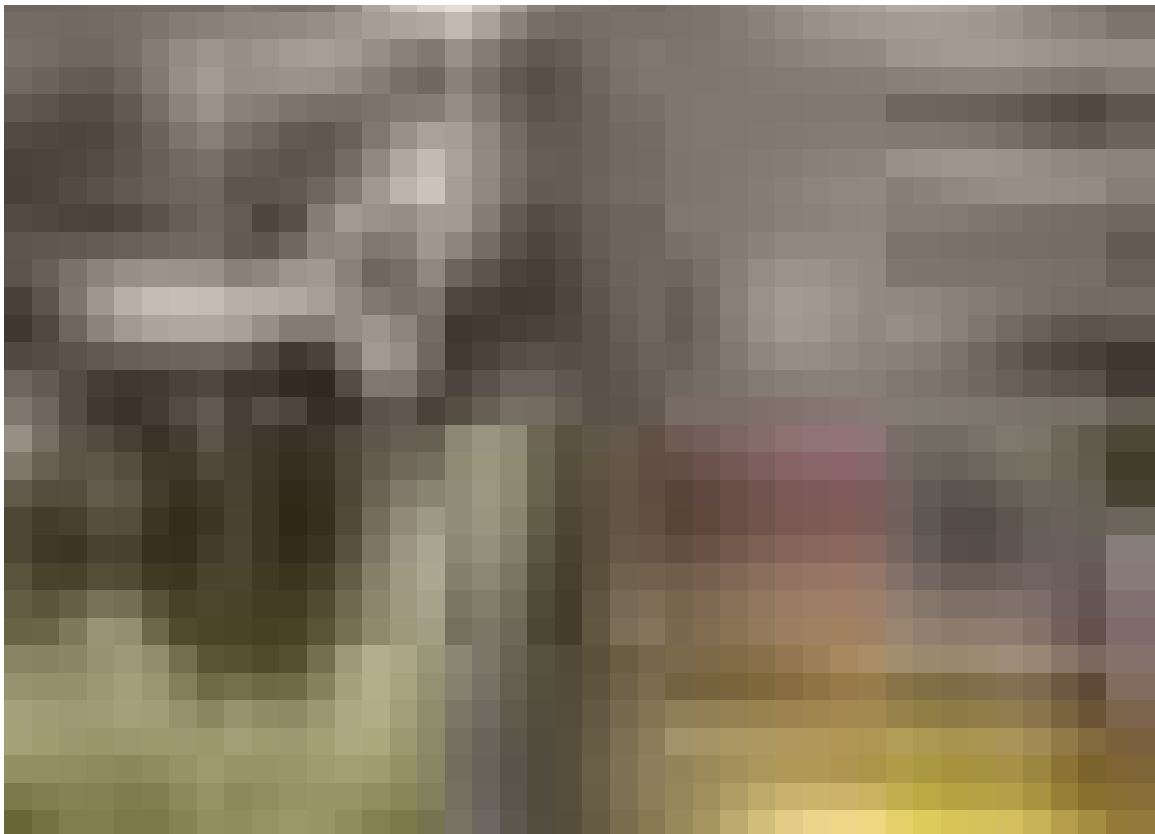
{ Certains repas sont un peu trop végétariens" -Guillaume, animateur périscolaire

Mais l'animateur le reconnaît *"ça ne fait pas de mal de ne pas manger de viande"*. Se passer totalement de viande, dans les crèches, écoles maternelles et primaires de Louviers, ils sont déjà environ 150 à avoir franchi le pas. Les enfants seraient beaucoup plus ouverts au menu végétarien que les adultes, même si les légumes ont toujours du mal à passer, *"en ce moment, c'est le chou, notamment le chou rouge"* précise Maggy Muller qui doit trouver des subterfuges *"on change les assaisonnements, il n'y a pas que la vinaigrette, il y a aussi des sauces au fromage blanc ou de la mayonnaise maison"*. Dans les réserves de la régie, il y a bien sûr des produits surgelés, poissons ou légumes, ensuite préparés sur place par les cuisiniers, qui essaient, le plus souvent possible, de proposer des produits frais. Exemple avec la betterave *"on l'achète à notre producteur et on la prépare nous-mêmes"* explique Maggy Muller *"pour **valoriser les produits**"*. Les produits surgelés ne représentent que 15% des denrées de la cuisine centrale.

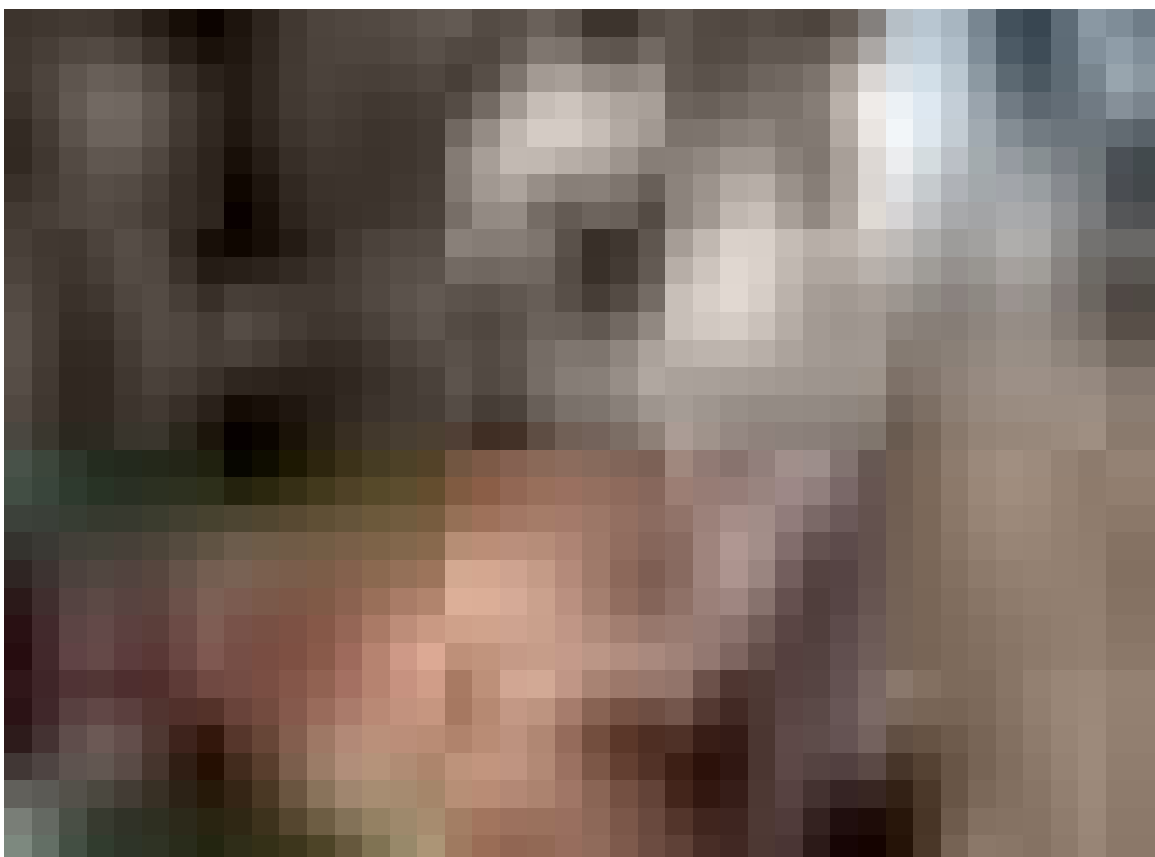
Manger végétarien à la cantine à Louviers : le reportage de Laurent Philippot

Des repas préparés par une cuisine centrale à Heudebouville

Tous les repas sont préparés par [la régie de restauration Les deux aïrelles, à Heudebouville](#), mise en service en 2008. Une cuisine HQE, haute qualité environnementale, divisée en quatre zones : *"magasinage, fragilisation, production et alotissement"* détaille son directeur Olivier Le Bars.



Dans la zone de fragilisation, les pommes de terre, achetées chez un producteur du plateau du Neubourg, ont été épluchées et coupées. Elles seront cuisinées le lendemain © Radio France - Laurent Philippot

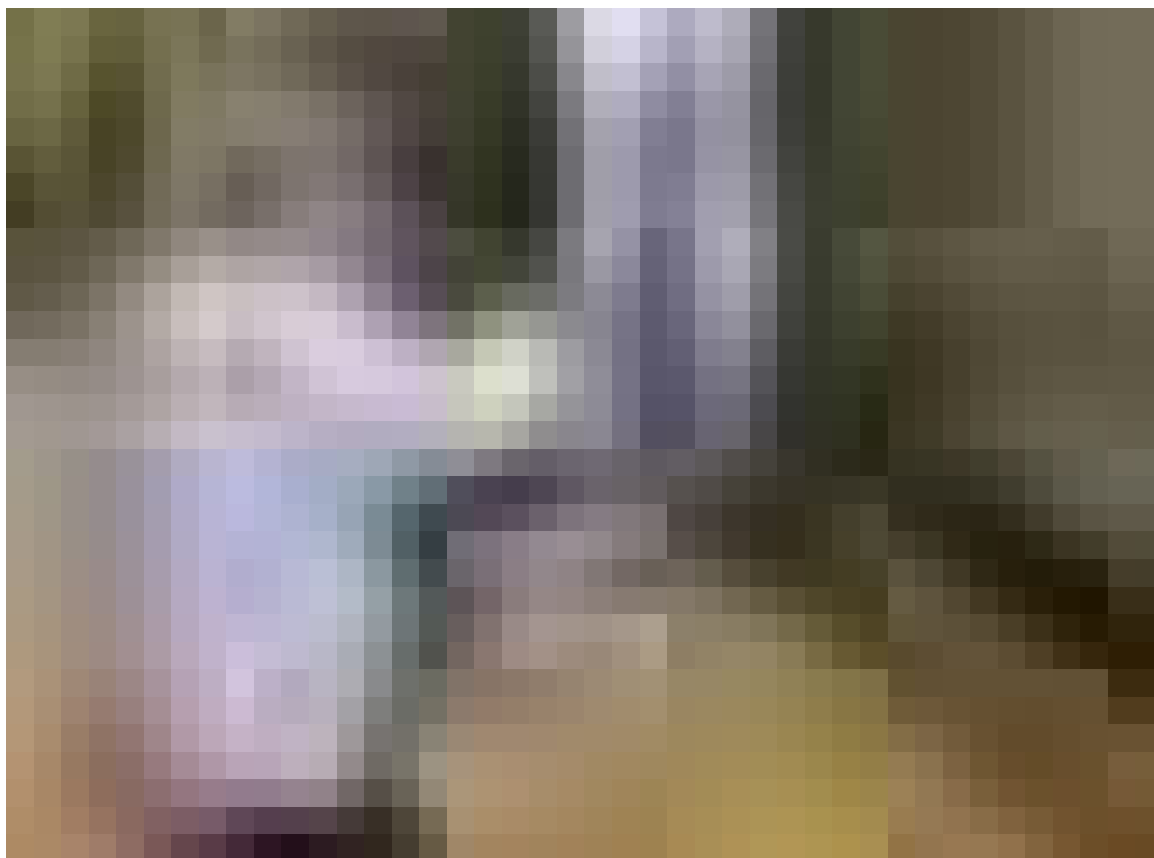


Dans la zone de production, Véronique prépare une salade

jurassienne : chou blanc, jambon de dinde et emmental râpé ©

Radio France - Laurent Philippot

Les repas sont produits en liaison froide, la veille pour le lendemain (ou le vendredi pour le lundi).



Quand on prépare des spaghetti pour 1300 personnes, il faut adapter les quantités © Radio France - Laurent Philippot

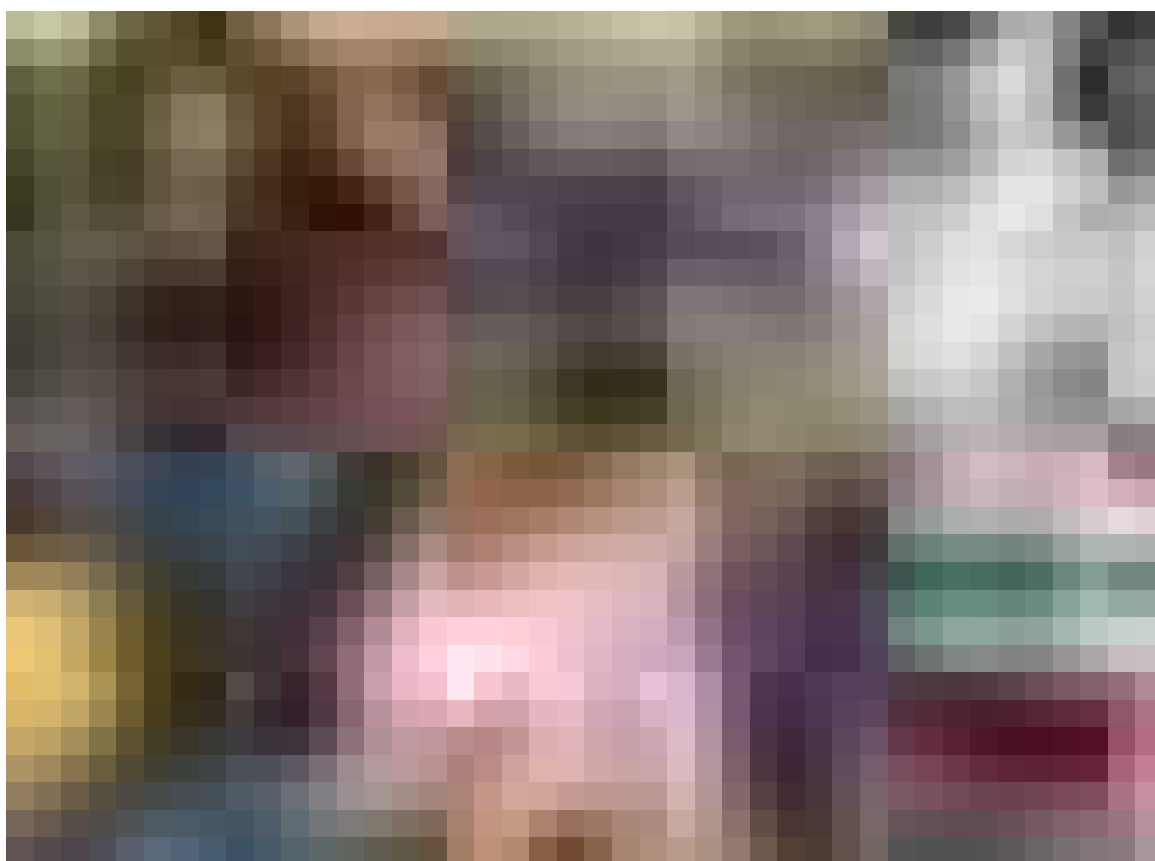
Par exemple, ces 206 kilos de spaghetti auxquels Christelle ajoutera du saumon et de la crème. Cette cuisine "*est un outil extrêmement innovant*" enchaîne Anne Terlez, la présidente de la régie, "*il n'en existe que deux en France, ce qui nous permet de **travailler des produits en bio et en local**, ce que ne peuvent pas faire toutes les cuisines centrales*".

{Aujourd'hui nous avons atteint + de 50% de local, dont 16% de bio" - Anne Terlez, présidente de la régie

D'ici la fin de l'année, la régie devrait atteindre 20% de bio dans les assiettes et se conformer ainsi avec les objectifs de la Loi EGalim. **Actuellement, seulement 3% des restaurations**

collectives proposent du bio. Le local, c'est permettre de nouveaux marchés à des producteurs du coin. C'est le cas par exemple de Stéphane Démont, installé au Plessis-Grohan. Ce jour-là, l'agriculteur - dont les terres sont converties en bio depuis 1976 - livre à la régie des butternuts, des betteraves rouges et des carottes. Outre le fait de proposer des produits de saison, *"ramener du direct et du bio, ça semble une évidence et un besoin"* estime le producteur.

« On est à trente minutes de la cuisine, c'est un bonheur pour nous » - Stéphane Démont, agriculteur biologique



Stéphane Démont, de la ferme de Grohan, livre ses légumes bio à la régie de restauration © Radio France - Laurent Philippot

Pour savoir ce que les enfants mangent, la ville de Louviers met en ligne les menus sur son site internet. [On a accès aux menus, mais aussi aux ingrédients qui les composent.](#) Il est même possible de connaître le nom du producteur. Et qu'on se le dise, **le repas végétarien, ce n'est jamais le même jour de la**

semaine à Louviers. Cette semaine, il n'y a qu'un repas avec de la viande, c'est ce mardi. Au menu des convives céleri rémoulade, veau Marengo (ou haricots rouges)/ semoule et un yaourt. Bon appétit !