

À la cantine, le bio s'est mis à table et ça marche

Priorité au circuit court et tarif inchangé, tel est le pari de la municipalité. En cuisine, Isabelle Rotrou et Laëtitia Leterrier officient presque tous les jours, pour les petits et les plus âgés.

Reportage

Dès 7 h, tous les jours sauf le dimanche, les deux cuisinières affectées à la cantine prennent place autour de leurs pianos. Marcel Orange, maraîcher à Brillevast, vient de passer pour livrer la commande du jour. Les produits laitiers bio, c'est le rayon de l'exploitation des Douces Prairies.

En tout, la municipalité a tablé sur le circuit court avec sept fournisseurs locaux sur dix, qui se répartissent les légumes, la viande, les œufs et les produits laitiers. Isabelle Rotrou, cheffe, et Laëtitia Letterier réceptionnent leurs matières premières pour se lancer dans la réalisation du menu du jour, dédié aux enfants qui fréquentent la cantine et aux personnes âgées qui bénéficient du portage à domicile. En tout, cela représente une tablée d'environ 100 personnes, quatre fois par semaine et une vingtaine de repas à domicile, les mercredis et samedis.

Un menu du jour végétarien

Lundi, c'était végétarien. « **Nous répondons aux directives nationales qui imposent la réalisation d'un menu végétarien par semaine. Régulièrement, la commission municipale Cantine, qui réunit des parents d'élèves et les cuisinières établissent les menus. Ils sont ensuite affichés sur le parking de l'école et sur le site Internet de la mairie. Cet engagement municipal n'a pas alourdi le prix du ticket repas** », explique Françoise Bertrand, adjointe en charge des affaires sociales, scolaires et culturelles.

Semoule, légumes, pois chiches, épices, suivis d'un fromage et d'un gâteau à la citrouille. C'est le menu du jour. « **Nous ajoutons de la viande pour les anciens, sinon, c'est la soupe à la grimace !** » souligne Isabelle Rotrou. Les grandes gamelles sont de sortie, car les quantités sortent du commun. « **Les proportions sont multipliées par dix. Pas le droit à l'erreur, surtout pour la pâtisserie** », précise Laëtitia Letterier.

Les petits arrivent en premier afin qu'ils puissent manger dans le calme. Place ensuite aux grands. Tous sont accueillis par une équipe d'employées municipales dévouées.

Le débarrassage laisse de bonnes surprises. « **Il y a peu de déchets. On se rend compte que les enfants s'y font bien et que les mentalités et pratiques évoluent** », constatent les cuisinières.

Tony et ses camarades, « **aiment bien. On découvre parfois de nouveaux légumes. Moi, je trouve que le gâteau manque un peu de sucre** ». Le message est donné avec le sourire à la pâtissière !

Le débarrassage s'effectue avec un tri des déchets en cuisine dont une grande partie va partir dans le composteur et la boucle est ainsi bouclée. De son côté, Élisabeth Lopez a chargé son utilitaire des mallettes qui vont être livrées dans la commune et à Gonneville, Saint-Pierre-Église et Vicq-sur-Mer.



