

À la cantine du Val-de-Vire, du bio et du local

Après une opération de nettoyage de la nature quelques semaines après la rentrée, les collégiens ont pu profiter de l'événement « manger bio et local ».

« **Aujourd'hui, le repas se composait de produits 100 % bios et locaux** », se réjouit Denis Lelouvier, l'éleveur qui a fourni la viande, les camemberts pour la sauce et le lait pour le dessert. De la ferme Naturellement normande, installée à Landelles-et-Coupigny, il a été invité par le collège dans le cadre de la semaine « manger bio et local », qui se déroule sur tout le territoire de la Normandie.

Certains collégiens avaient prêté attention aux affiches, placardées du 25 au 29 septembre, d'autres non. Esmeralda Lefrançois, âgée de 12 ans et habitant le quartier du Val-de-Vire, fait partie de ceux et celles qui n'étaient pas au courant. « **C'est toujours très bon : aujourd'hui, j'ai mangé une salade de tomates, du cous-cous au bœuf et un fromage blanc** », raconte-t-elle avec le sourire.

Félicien Varin, 13 ans, qui habite Saint-Martin-des-Besaces, a trouvé son repas encore meilleur que d'habitude. « **Nous mangeons équilibré tout au long de l'année.** »

De nombreux produits locaux servis aux élèves

Partenaire du collège depuis plus de cinq ans, Denis Lelouvier évoque « **une gestion en direct, grâce à la taille humaine de l'établissement** », sur une volonté conjointe de la gestionnaire, du chef cuisinier et de la direction. Tout est fait maison et le choix est laissé aux jeunes.

Geoffrey Boudesseul, chef de cuisine, raconte sa grande liberté d'action dans le choix des produits, avec un approvisionnement le plus local possible. « **Cette année, plusieurs nouveaux producteurs locaux, le Cabrichou de Sainte-Marie-Laumont, la bergerie de la Souleuvre ou la ferme de Montamy par exemple.** »

La semaine prochaine, du lundi 9 au vendredi 13 octobre, c'est un véritable tour du monde de la gastronomie que l'équipe du Val-de-Vire proposera à ses collégiens. À quelques jours de l'événement national, « **le cuisinier proposera des plats américains, africains, méditerranéens et asiatiques** », détaille Martine Venant, conseillère principale d'éducation de l'établissement.



Esmeralda Lefrançois et Félicien Varin, en classe de 5e au collège du Val-de-Vire, ont beaucoup apprécié leur repas . Les assiettes vides en témoignent. Ouest-France