

Au collège, les élèves testent la semaine 100 % bio

La candidature du collège a été retenue par le Département pour une expérimentation : pendant toute la semaine, les élèves ne mangent que des plats 100 % bio.

L'initiative

À Creully-sur-Seulles, l'équipe de restauration du collège a été retenue pour expérimenter « La semaine 100 % Bio », du 9 au 13 octobre.

Avec ce projet, le chef de cuisine et son second, les agents polyvalents et de service et la gestionnaire des achats sont encadrés par Delphine Beaucé, diététicienne, et Mika Endo, formatrice de Nourrir l'avenir, une société coopérative d'intérêt collectif (Scic). « **Nous accompagnons l'équipe de production, nous les mettons en lien avec des producteurs bio en local**, déclare Delphine Beaucé. **L'objectif de la semaine est de réaliser en temps et en effectif d'élèves réels, une semaine en alimentation 100 % bio.** »

« Déconstruire l'idée que le bio est cher »

La farine et l'huile de colza utilisées pour préparer les plats viennent de la Ferme du Pré Baron à Touffréville (Calvados), les yaourts de la Ferme des Glycines à Saint-Jean-d'Elle (Manche). « **Nous voulons déconstruire l'idée que le bio est cher**, précise la diététicienne. **On peut maintenir les coûts en bio en respectant le fait maison, les saisons, en réduisant les grammages de viande et par conséquent les apports en protéines, ce qui est meilleur en qualité, moins coûteux et moins générateur de déchets alimentaires.** »

Évelyne Lepage, de la Ferme des Glycines, enfonce le clou : « **Le lait de nos vaches normandes, produit le matin, chemine dans un lactoduc directement vers la yaourterie. Les collectivités sont livrées dans des poches de 1,2 kg à 5 kg, ce qui réduit les emballages de 75 %.** »

Et qu'en pensent les principaux intéressés, venus prendre des forces avant de reprendre les cours ? Pour Cléo, « **tout est meilleur, y compris le pain. Il n'y a pas de produits chimiques, pas d'engrais sur les aliments. Ce n'est pas de la nourriture industrielle** ».

Un groupe de six garçons est attablé devant le menu du jour : crudités variées, poulet façon grand-mère, potatoes, yaourt au coulis de fruits (rouges ou poire). Ils abondent : « **Tout est meilleur. C'est moins sec, il y a plus d'arômes, plus de goût.** » Sur le pain, les avis sont plus partagés : certains aiment le bio, d'autres préfèrent la tradition.

Pour conclure cette semaine, les parents sont conviés, ce jeudi 12 octobre, à une conférence-débat au collège, de 17 h 30 à 19 h, sur le thème : « Faut-il mettre moins de viande dans les assiettes de nos enfants ? ». Elle sera suivie d'une dégustation de plats 100 % bio préparés par les chefs de cuisine.

Jeudi 12 octobre, conférence pour les parents d'élèves, de 17 h 30 à 19 h, au collège.



Les élèves du collège Jean-de-la-Varende de Creully-sur-Seulles expérimentent toute la semaine des repas 100 % bio, et bénéficient des conseils de Delphine Beaucé, diététicienne.

Ouest-France