

« Si j'ai besoin de poireaux, les enfants les récoltent »

Depuis 2022, l'école s'est lancé le défi de révolutionner le contenu des assiettes des enfants. Un an plus tard, l'expérience semble avoir été concluante.

L'idée

« Si j'ai besoin de poireaux, ce sont les enfants qui vont les récolter la veille pour que je les cuisine », lance Véronique Corruble, cantinière de l'école de la commune. Depuis 2022, l'établissement participe au projet Qu'est-ce qu'on mange demain dans le Bocage ?, porté par la Coop des territoires.

Ce dernier est né de la demande de l'Association des parents d'élèves, qui souhaitait voir davantage de produits bio et locaux dans les assiettes des enfants, et de Véronique Corruble, qui souhaitait cuisiner plus de plats fait maison.

Deux questionnaires ont été envoyés aux familles : un pour les parents et un autre pour les enfants, afin de connaître respectivement leurs souhaits et leurs habitudes alimentaires.

« Plus de 80 réponses ont été récoltées, sur lesquelles nous nous sommes appuyées pour mettre en place diverses animations "du champ à l'assiette", tant en classe qu'à la cantine », précise Élise Méplon, coordinatrice du projet.

Apprendre à cultiver sainement les légumes

Les élèves, les enseignantes et le personnel de cuisine ont mis en place un potager pour apprendre à cultiver sainement les légumes (oignons, topinambours, courges, aromatiques...). Les parents se sont également impliqués, durant l'été et les vacances, afin d'assurer l'arrosage et les récoltes.

Pour cette première année, la récolte des courges a d'ailleurs été excellente ! Ce travail concret et l'implication des élèves en amont ont permis d'aborder d'autres sujets : cuisiner avec plus de protéines végétales, diversifier l'usage des huiles en première pression à froid (olive, colza...), moins

de sucre raffiné, des céréales semi-complètes ou complètes, élaborer des repas avec ou sans viande (comme une blanquette avec moins de viande et une sauce aux haricots blancs), ou encore un brownie avec des haricots rouges.

« Développer le goût des enfants »

Le gaspillage alimentaire a bien évidemment été abordé et comment valoriser au maximum les légumes : par exemple, utiliser les fanes et épluchures pour réaliser un bouillon culinaire maison... « Tout cela concourt à développer le goût des enfants aux différentes saveurs et à la diversité culinaire », ajoute Élise Méplon.

Quant à l'approvisionnement, il a été étudié pour travailler avec l'ensemble des acteurs locaux : les légumes proviennent de la ferme Autour du potager, à [Notre-Dame-du-Rocher](#), les produits secs sont achetés à l'épicerie du village et à la [Biocoop de Flers](#), une paysanne boulangère (à [Montgaroult](#)) fournit le pain à l'épicerie...

Une cuisinière et une diététicienne, de la société coopérative d'intérêt collectif Nourrir l'avenir, sont venues pendant deux jours pour former le personnel de la cantine. Après un premier diagnostic de la cuisine, des recommandations ont été réalisées par les deux professionnelles qui ont cuisiné avec Véronique Corruble durant cette période.

Une économie sur le coût du repas

Lors de cette formation, elles ont pu expérimenter de nouvelles recettes saines et gourmandes et « **mettre en évidence que réaliser davantage de plats fait maison baisse considérablement le coût du repas : une économie de 1,47 € sur le coût du repas moyen par rapport au reste de l'année** », conclut Élise Méplon.

Les premiers retours sont de bon augure pour la suite du projet : les enfants disent qu'ils aiment mieux manger à la cantine que chez eux ; les mamans se procurent les recettes et souvent demandent : « **Mais comment arrivez-vous à leur faire manger des légumes ?** ». Ce à quoi Véronique Corruble répond : « **J'ai une soupe magique...** »

Après la formation, la Communauté de communes du Val d'Orne a décidé d'investir dans du matériel pour le confort de Véronique Corruble et a accepté de continuer de travailler avec les producteurs locaux ; un fournisseur de produits secs sera choisi à la rentrée et la cuisinière va continuer d'exploiter les recettes qui lui ont été données.



Mika Endo, formatrice à la SCIC Nourrir l'Avenir ; Élise Méplon, coordinatrice du projet ; Véronique Corruble, cuisinière ; Pascale Dovergne, agente technique (garderie, cantine) . Ouest France