

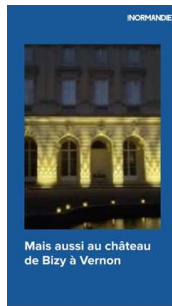
Au collège Simone-Signoret du Val d'Hazey, la Semaine du Goût, c'est toute l'année



Marius Voeltzel a fait découvrir ses produits aux enfants Photo Paris Normandie

Produits locaux, plats faits maison, le collège Simone-Signoret, au Val d'Hazey n'attend pas la Semaine du Goût pour habituer les enfants au bien manger.

Au Collège Simone Signoret, la Semaine du Goût ne se limite pas à un événement annuel. Ici, chaque jour, les élèves profitent de repas préparés à partir de produits locaux et de qualité. Avec 50,8 % de produits durables, dont 25 % de bio, et 40 % de produits locaux, Cédric Lemarchand, chef du restaurant scolaire propose une cuisine maison qui respecte les objectifs de la loi Egalim, tout en éveillant les jeunes aux saveurs variées et équilibrées. « C'est un travail de tous les jours », rappelle Florence Gauthier, vice-présidente du Département de l'Eure en charge des collèges.



Des repas faits maison au quotidien

Pendant la Semaine du Goût, les collégiens ont eu l'occasion de goûter à des plats comme : wrap de choux et carottes, poulet Vallée d'Auge, boulgour et tajine de pois chiches, moelleux au chocolat aux haricots rouges et courgettes. Mais ici, ce type de repas est loin d'être exceptionnel. Toute l'année, les élèves se régalaient de plats faits maison. Le chef et son équipe veillent à proposer des repas équilibrés et savoureux, avec un souci constant de réduire le gaspillage alimentaire. Sur les plateaux des élèves, les assiettes sont vides, dans les poubelles aussi. « En moyenne, en France, le gaspillage s'élève à 125g par élève. Ici, on est à 58g. C'est moitié moins », souligne Cédric Lemarchand.

Un lien fort avec les producteurs locaux

L'intérêt de cette démarche est l'engagement envers les circuits courts. Le chef travaille en étroite collaboration avec une dizaine de producteurs locaux, comme Marius Voeltzel producteur local de légumineuses, qui a participé à la Semaine du Goût en présentant ses produits aux élèves. « Cela fait trois ans que nous travaillons avec le collège et une quinzaine de restaurants collectifs dans l'Eure et la demande est en constante augmentation », explique-t-il. Cette relation directe permet aux collégiens de comprendre l'importance de consommer local tout en découvrant des aliments qu'ils ne mangeraient peut-être pas chez eux.

Sensibiliser au goût tout au long de l'année

Bien que la Semaine du Goût soit un temps fort, cette démarche de sensibilisation au goût et à une alimentation responsable s'inscrit dans la routine du collège. Florence Gauthier. « L'éveil au goût des enfants et le soutien aux producteurs locaux sont essentiels. Parfois, le repas au collège est le seul vrai repas qu'un enfant . » En ouvrant la restauration scolaire aux parents une fois par an, le collège espère également les sensibiliser à cette approche.