

 Nassandres-sur-Risle L'Éveil Normand du 25 juin 2025 571 mots

Alimentation

La cantine de l'école et son avenir au cœur de la visite préfectorale

Le préfet de l'Eure, Charles Giusti, s'est rendu à [Nassandres-sur-Risle](#), le mardi 17 juin dernier. En dehors de découvrir la commune, le but de la rencontre était de parler du groupe scolaire et surtout de sa cantine. Le maire, André Anthierens, est revenu sur la construction l'école, sortie de terre en 2022.

La cantine au centre de la visite

Le plan alimentaire territorial (PAT), mis en place par l'Intercom [Bernay Terres de Normandie](#) (IBTN) était au centre de la réunion. « **La commune a participé aux nombreuses étapes du PAT, souligne l'édile. Nous avons été là pour accompagner le projet, puis pour acquérir des compétences pour maîtriser les principes fondamentaux de la restauration collective. Nous nous immergeons dans cette démarche pour mieux comprendre ce que nous aurons à faire dans les années futures.** »

Le but de la commune était « **de s'engager dans une démarche de qualité au profit des enfants, a rappelé le maire, inscrit dans ce projet depuis 2023. En fournissant de la qualité, nous participons à leur bonne santé et à l'évolution culturelle dans la manière de s'alimenter.** »

André Anthierens a mis en avant la « **professionnalisation** » du personnel de la cantine grâce à ce projet. « **Il avance dans la démarche d'un métier qui les valorise. Cela les reconforte souvent** », déclare le maire. « **Aujourd'hui, on sait que des gamins qui sont bien nourris ont beaucoup moins de risque de choper de cancer** », abonde Jean-Pierre Delaporte, le président de Precoval.

Devenir une cuisine centrale

Le changement du PAT a pour but « **d'introduire des produits locaux dans les rations de nos élèves** », indique le président de Precoval. À ce titre, la commune nouvelle souhaite et « **devrait** » devenir un centre de fabrication pour fournir les repas de trois ou quatre écoles du secteur. « **Nous allons proposer d'avoir trois ou quatre cuisines centrales qui vont distribuer dans les autres établissements** », ajoute-t-il. Ainsi, la cantine, accueillant sur place 152 enfants par repas, pourrait cuisiner jusqu'à 250 plats par jour. « **Le double est possible, les équi-**

pelements sont tout à fait satisfaisants, il faudra seulement acquérir une armoire de maintien au chaud», glisse André Anthierens.

Nous faisons des études sur les restes alimentaires. Quand la cuisine est bonne, comme à Nassandres, nous descendons à 25% de perte. Dans certains Ehpad, nous montons à 70% de déchets. Il faut mettre des produits locaux et de qualité.

Jean-Pierre Delaporte, Président de Precoval

Lorsqu'il n'y a pas classe, la restauration scolaire pourrait alimenter les centres de loisirs de Beaumont-le-Roger et d'Harcourt. «**L'idée est de rationaliser les cantines du territoire**», prévoit Jean-Jacques Prévost, vice-président délégué à la ruralité et au développement agricole territorial à l'IBTN.

La ville a également postulé pour faire partie du programme Cantine d'excellence, mis en place par l'association Les petites l'Ouches. Celui-ci a pour but d'accompagner les écoles sélectionnées durant deux ans «**pour qu'elles se dirigent vers du 100% fait maison à partir d'ingrédients bios et locaux**», a rappelé Delphine Vandermeersch, la directrice de l'association. Le but est d'obtenir le label Ecocert, sésame «**qui prouve le changement dans les cantines**».

Coralie Maux-Renard



Le préfet (à droite) a visité l'école de Nassandres-sur-Risle, présenté par André Anthierens.



Le préfet s'est rendu dans toutes les pièces de l'école, en particulier dans la cantine.



Charles Giusti (à droite) s'est rendu dans les classes, accompagné par Nicolas Gravelle (à gauche).