

## Bayeux : la commune mise sur le « fait maison » dans les cantines scolaires



La collectivité s'est engagée dans une démarche ambitieuse pour proposer à terme des repas 100 % faits maison. Photo d'illustration Pixabay

Repas faits maison, produits bio et circuits courts : les cantines scolaires de Bayeux Intercom (Calvados) prennent un virage exemplaire. La collectivité s'est engagée dans une démarche ambitieuse pour proposer à terme des repas 100 % faits maison.

« Un jour sur trois, nos repas sont déjà 100 % faits maison, avec 30 % de produits bio en moyenne. L'objectif, c'est d'atteindre le tout fait maison d'ici deux à trois ans », annonce Arnaud Tanquerel, vice-président de Bayeux Intercom chargé de l'enseignement dans les colonnes du Parisien. La collectivité investit dans la qualité et la durabilité des repas servis à près de 1 000 enfants chaque jour, répartis dans treize écoles du territoire.

### Des cantines plus locales

L'approvisionnement se fait principalement via des circuits courts, favorisant les producteurs locaux. Les quinze agents de cuisine suivent régulièrement des formations pour enrichir leurs

recettes : couscous végétarien, salades asiatiques ou plats équilibrés sont désormais au menu. « Ce travail est très valorisant pour nos équipes et les enfants apprécient davantage ce qu'ils mangent », souligne l' élu.

Cette évolution s'accompagne aussi d'une lutte contre le gaspillage alimentaire. En ajustant les portions, les pertes ont chuté en dessous de la moyenne nationale. « Ce qu'on gagne sur la quantité, on le réinvestit dans la qualité », précise [Arnaud Tanquerel](#). Parents et élèves applaudissent. « C'est plus savoureux, plus sain, et ma fille fait maintenant attention à ce qu'elle mange », témoigne [Sophie Petit](#), maman d'élève. À [Bayeux](#), les cantines deviennent ainsi un modèle d'éducation au goût et à l'alimentation durable.