

panorapresse.ouest-france.fr

Article - « Les élèves ont une totale liberté de mouvement » : au collège de Vassy, le tout premier « self-service »

4-6 minutes

Depuis septembre, le collège Anne-Franck de Vassy a ouvert le premier " self-service " du [Calvados](#). Une seule règle : terminer son assiette.



Le self du collège de [Vassy](#) est devenu un self-service où les élèves gèrent eux-mêmes les quantités, avec un credo : « Tu prends, tu manges ».

Au collège Anne-Frank de Vassy, le self n'est pas exactement comme tous les autres. En fait, il est le 1er « self-service » du [Calvados](#).

L'expérience a démarré à la rentrée scolaire de septembre dernier. Elle est née de l'initiative de deux hommes : Ludovic Jardin, chef de cuisine, et Éric Fromont, second de cuisine, dans laquelle les ont suivies la principale de l'établissement, Sandrine Quentin, ainsi que la secrétaire générale, [Sandrine Gosik](#).

Une liberté sur les plats et la quantité

L'idée leur est venue après une réduction du personnel au niveau du Département, entraînant une personne de moins en cuisine à la rentrée de septembre. Le chef cherchait alors une solution pour maintenir une qualité tout en restant dans les coûts. Avec son second, ils ont alors trouvé des exemples dans des lycées d'autres régions françaises. « On s'était dit d'essayer dans le collège, et à présent, on ne ferait plus marche arrière ! » sourit Ludovic Jardin. Ce dernier était d'ailleurs passé dans chaque classe afin d'avoir le ressenti de chacun et savoir si tout le monde souhaitait continuer cette formule.

Ce qui était d'abord un essai s'est ainsi avéré très concluant et a donc été pérennisé. Le principe est simple, comme l'explique Ludovic Jardin. « Les élèves ont une totale liberté de mouvement, c'est un libre-service incitatif. L'enfant a le choix de prendre ce qui lui plaît : il a donc la liberté de prendre ou non un plat ainsi que la liberté de la quantité. Il y a d'ailleurs plus de choix qu'avant ». Il n'y a qu'un pacte à respecter pour les collégiens : « ce qu'on prend, on le mange ».

"Ça a changé notre métier"

Bien entendu, les adultes restent présents et vigilants afin que chacun puisse avoir les apports nécessaires. « Ça a changé notre métier, on est plus dans la communication avec les enfants au lieu d'être au service », indique le chef de cuisine. Par exemple, ce jour-ci où de la roussette était proposée, Éric Fromont était là pour leur expliquer que c'était un poisson sans arêtes avec seulement un cartilage central.

Tous les jours au menu sont proposés : une entrée, avec au moins trois options, parmi lesquels les élèves font leur choix ; un plat avec un féculent qui change tous les jours et toujours des légumes (la loi EGalim exige un repas végétarien par semaine, au collège de [Vassy](#), il y en a un chaque jour) ; un fromage ou un yaourt ; un dessert ou un fruit ; de la salade verte tous les jours ; un bar à soupes deux fois par semaine selon la saison. Tout est fait maison, plus de 20 % des produits sont bios, 35 % des produits sont locaux et 80 % des produits sont français.

Moins de gaspillage de nourriture

Bien entendu il y a toujours la possibilité en fin de service de venir chercher du rab. « Si un élève estime qu'il a encore faim, il bénéficie de ce qui reste : ça peut être un dessert, une entrée, des légumes... » Le but étant de ne rien perdre et que l'élève mange à sa faim. « Ils ont l'impression de manger plus alors qu'en fait nous avons diminué nos quantités de production », explique Ludovic Jardin.

Ce dernier pèse tous les jours la poubelle et fait une moyenne par rapport au nombre de repas. Les déchets sont à présent de 20 g par personne par service, une baisse conséquente. Responsabiliser permet donc aussi de réduire les déchets.

Quelques élèves interrogés sur place trouvent ainsi que « c'est beaucoup mieux on prend les quantités qu'on veut ». « Avant, je jetais beaucoup plus et maintenant je finis mon assiette ».

Élèves comme adultes, tout le monde semble ainsi satisfait de cette nouvelle formule.