

Cantine scolaire : le bio et le local gagne du terrain

Longtemps mis de côté, l'équilibre alimentaire dans les établissements scolaires est remis au centre des préoccupations grâce à la loi égalim de novembre 2019.

Le Collège Abel Minard de Tonnerre respecte la nouvelle loi et essaie de transmettre aux élèves le plaisir de manger. Les repas doivent contenir 20 % de bio et 30 % de local. *“L'éducation alimentaire des élèves se forme pendant le collège, c'est donc important pour nous de leur donner des aliments de qualités ”.*

Le collège à 7h45, les élèves commencent à entrer, se lavent les mains. Certains s'amuse dans la cour quand d'autres ont un tout autre objectif : aller voir le menu du jour. Ces menus sont créés par le chef cuisinier et validés par la gestionnaire. *“ Au collège, on essaie de se fournir le plus localement possible pour donner aux élèves le goût de la qualité ”*, explique Mme Benoit la gestionnaire de l'établissement. *“ Tous les ans, on met en place un dispositif en lien avec Parcours santé. Toutes les classes de 5ème ont accès à un petit-déjeuner “ tradi ” français. ”* Pour respecter au mieux l'équilibre alimentaire, le cuisinier utilise un logiciel, *“j'ai le droit de faire des frites seulement toutes les 6 semaines ”* explique le chef, un homme d'une cinquantaine d'années.

En regardant ce menu, un repas se démarque des autres, en effet, c'est le “ jour végétarien ”. *“ Comme je ne mange pas de porc, je prends le menu végétarien ”* explique inès, une élève de 5ème.

Les élèves arrivent en courant dans la fil de la cantine, ils ont l'air excités d'aller manger. Certains élèves prennent de tout et d'autres seulement un élément du repas. *“ Les cantinières essaient de les motiver à prendre de tout, mais on ne peut pas les obliger ”* explique la gestionnaire d'un ton désolé. Le pain est l'élément principal du repas ce certain élève comme anton, un élève de 5ème, habillé d'un jogging et d'une veste de sport, *“ j'aime pas la cantine, c'est pas bon, je vais pas me forcer à manger ”*. Néanmoins, le pain n'est pas la solution de tout le monde, oxanna, une élève de 6ème à l'allure chic avec le col de sa chemise dépassant de son pull, fait part de la composition de son plateau, *“ Aujourd'hui, j'ai pas aimé les flageolets mais d'habitude j'essaie de manger de tout même si c'est compliqué avec mes bagues ”*. Le chef cuisinier veut transmettre le goût de l'équilibre alimentaire et de la qualité des produits, *“ J'essaie de me fournir le plus localement possible, la viande vient d'une boucherie de Noyers, les légumes sont bio et viennent des agriculteurs locaux et le pain est issu d'une boulangerie du centre de la ville. ”*

“ Le pain, c'est vivant ”

En effet, la boulangerie qui fournit l'établissement est Casaubon. Ils livrent au collège une soixantaine de baguettes tous les jours, *“ Nous fournissons le collège, mais aussi certains restaurants du centre et on partage l'hôpital avec une autre boulangerie ”* explique avec fierté la gérante de Casaubon en remplissant ses sacs de pain. *“ La farine utilisée pour faire les baguettes est la T65, elle vient du moulin de Reims. Mais chaque*

sac de farine n'a pas le même taux d'absorption, le pain, c'est vivant. ” Explique antoine, le boulanger.

Le Collège de Tonnerre est très attaché à l'équilibre alimentaire des élèves et à la qualité de leurs produits. La majorité des aliments sont locaux comme le pain, confectionné à quelques kilomètres de l'établissement par les mains aguerries d'antoine.

Alexia Becic