



# Quand la cantine voit bon, bio et local

**À la cantine chaque midi, on met les petits plats dans les grands pour les écoliers rolivalois ! Produits locaux, repas bio, découverte de nouveaux goûts, chasse au gaspi... autant d'ingrédients grâce à qui ce petit monde peut savourer les plaisirs de (bien) manger à la cantine. Pour réussir ce défi, c'est un vrai travail d'équipe qui s'organise en coulisses : de la commission qui choisit les menus aux cuisiniers qui concoctent les repas, en passant par les « dames de la cantine » sans qui rien ne serait possible et les partenaires mobilisés sur les animations... Petit tour d'horizon.**

« Moi, j'aime bien manger à la cantine. Je trouve ça souvent bon. Je finis presque toujours mon assiette ». Syara, 6 ans, n'est pas peu fière, ce vendredi d'octobre, de montrer l'état de son plateau pendant qu'elle avale goulûment les dernières cuillérées de son yaourt bio : plus le moindre aliment en vue ! Quelques tables plus loin, Claude-Gabrielle, 9 ans, attaque tout juste son plat principal : parmentier de poisson... bio toujours ! Verdict : « Ça va, c'est bon ».

Mais la petite Rolivaloise le reconnaît aussi. « Parfois, je n'aime pas trop ce qu'on mange. L'autre jour, c'était des quenelles : je n'ai pas aimé du tout. Mais je suis contente parce que c'était la première fois que j'en mangeais. Au moins, maintenant, je connais le goût ». Comme Syara et Claude-Gabrielle, ils sont un millier de petits Rolivalois, de maternelle et d'élémentaire, à déjeuner le midi dans les sept cantines de la ville. Sous un mot d'ordre : la qualité ! Si bien qu'avec Scolarest, société rolivaloise de restauration qui mitonne les petits plats pour nos bambins, la ville a fait le pari du bio et du local dans les assiettes. Pas question en effet d'attendre 2022, où les cantines devront obligatoirement

proposer 20 % de produits bio, pour se mettre au diapason.

## Le pain 100 % rolivalois

« Nous avons déjà atteint les 20 % de bio chaque semaine dans toutes les cantines de la ville », confie Guy Lengrand, directeur de la cuisine centrale de Val-de-Reuil. Concrètement, chaque vendredi, les petits Rolivalois savourent un repas 100 % bio, « jusqu'au pain ». « Et on ne s'arrêtera pas là », précise Ladjel Chamouma, responsable des affaires scolaires à la mairie de Val-de-Reuil.

**“ 20 % de bio chaque semaine dans toutes les cantines ”**

Au-delà du bio, c'est toute la filière locale que sollicite la société rolivaloise : des fruits et des légumes de saison issus des Hauts-Prés ou de maraîchers normands ; de la viande venue en partie de la Socopa au Neubourg (pour le reste, le bœuf, la volaille et le porc sont 100 % français) ; du pain exclusi-

vement rolivalois... pour ne citer que l'essentiel.

« Nous privilégions dès que nous le pouvons les circuits courts », poursuit le directeur, soutenu par son chef de production Sébastien Durin, « très attaché aux valeurs traditionnelles. Ici, nous avons vraiment la fibre des produits locaux ». Si bien qu'aujourd'hui, 40 % environ des produits consommés par nos enfants sont issus de la filière locale.

## Équilibré et varié !

Au-delà du bon, du bio et du local, l'alimentation équilibrée et variée pour les 1000 petits Rolivalois qui déjeunent chaque midi à la cantine est une priorité pour la ville. « Pour que chaque enfant

qui fréquente la cantine puisse trouver ce dont il a besoin en matière nutritive, nous avons fait le choix de proposer différents menus de substitution : que ce soit végétarien, exempt des principaux allergènes (NDLR : menus Natâma) ou de porc », indique pour sa part Catherine Duvallet, adjointe au maire en charge de l'Éducation.

Tout comme la ville met un point d'honneur à éveiller ses petits convives aux nouveaux goûts. « Initier et faire découvrir aux enfants des goûts différents, des produits différents... c'est aussi notre mission », insiste l'élue rolivaloise. Les quenelles comme les navets servis ce mois-ci contribuent ainsi à l'apprentissage du goût chez nos jeunes consommateurs. ■



À Louise Michel, c'est self-service.

## Le club des p'tits goûteurs

Les écoliers rolivalois ont leur mot à dire ! Dès cette année, des petits groupes d'enfants seront sollicités pour enfileur leur toque de « p'tits goûteurs ». L'objectif : améliorer les recettes en fonction des goûts des jeunes usagers. « Le palais de l'enfant n'est pas le même que celui de l'adulte. Nous ferons donc tester des recettes aux enfants qui nous diront ce qu'il faut modifier ; ils pourront même lui donner un nom spécifique », indique Guy Lengrand. Ces référents, sélectionnés dans chaque école, seront les ambassadeurs de leurs camarades ; lesquels découvriront un midi le plat choisi et amélioré par leurs représentants. « En terme pédagogique, cette initiative est intéressante. On permet aux enfants de découvrir et d'analyser des saveurs ». Et se régaler ensuite... ■



Quand les enfants deviennent les goûteurs !

**Le chiffre  
10 000**

Val-de-Reuil nourrit une partie de la Normandie ! Derrière les murs de la cuisine centrale installée route des Sablons, le groupe Compass (dont Scolarest est une des entités) concocte 10 000 repas quotidiens pour de nombreuses collectivités, entreprises et institutions normandes mais aussi franciliennes. Parmi eux bien-sûr, les 1000 repas cuisinés pour les écoliers rolivalois et la centaine d'autres pour les résidents de l'Espages (foyer / logements pour seniors et foyer des jeunes travailleurs).

Des quantités impressionnantes qui n'empêchent pourtant pas la société de restauration de faire du sur-mesure. « Tous les clients ont des demandes différentes : nous nous adaptons à chacune d'elles », précise Guy Lengrand, le directeur de la structure rolivaloise. Si Val-de-Reuil par exemple impose un pourcentage de produits bio et locaux dans les assiettes des enfants, d'autres n'ont pas cette exigence. Quant aux menus servis à nos écoliers, ils sont 100 % personnalisés. Pas question en effet pour Compass de cuisiner 10 000 repas quotidiens identiques : à chaque client, son menu !

# Cuisiner, c'est leur métier !

C'est au cœur de la ville, dans une immense cuisine installée route des Sablons, que les 1000 repas quotidiens des petits Rolivalois sont mitonnés. Rencontre.

Des repas préparés à Val-de-Reuil pour des enfants de Val-de-Reuil, par des professionnels habitant pour beaucoup Val-de-Reuil... C'est ça la magie de la cuisine centrale Scolarest, installée depuis de longues années route des Sablons (derrière l'enseigne Natura). Ici, le constat est unanime : son implantation au cœur de la ville est un atout colossal pour nos enfants. Un souci dans les quantités ? La livraison est immédiate. Une panne d'électricité dans une cantine ? Un repas froid est aussitôt livré. 32 agents travaillent au quotidien dans cette immense cuisine de près de 500m<sup>2</sup> aux allures de véritable fourmilière. « Nous commençons la production dès 4h30 le matin pour ne la finir qu'à 21h le soir », indique Guy Lengrand, directeur de la cuisine. Deux équipes se partagent la tâche pour y concocter les petits plats. Proximité oblige et selon les directives imposées par la Ville à la société de restauration, les repas sont préparés la veille pour le lendemain midi, en liaison froide. « Une

fois prêts, ils sont refroidis, emballés et étiquetés selon un protocole très strict de sécurité sanitaire ». Avant d'être acheminés dans les frigos de chacune des cantines de la ville où ils seront réchauffés juste avant le repas.

## Sécurité sanitaire maximale

Dans cette cuisine « XXL », tout a été étudié pour une hygiène alimentaire maximale. « Nous fonctionnons sur le principe de la marche en avant : les denrées propres ne croisent jamais des produits sales ou souillées ». C'est ainsi que plus de 800 kg de légumes passent chaque jour ou presque par la salle de déconditionnement « pour être lavés, désinfectés, épluchés avant leur préparation », indique Sébastien Durin, le chef de production.



Les marmites de la cuisine centrale fonctionnent à plein régime du matin au soir.

Au même moment, dans la salle de cuisson isolée, d'énormes marmites fonctionnent à plein régime laissant s'échapper ce jour-là une délicieuse odeur de chili con carne. Du côté des agents, même rigueur : intégralement vêtus de tenues aseptisées (blouse, coiffe, masque, chaussures de sécurité...), les 30 salariés ne plaisantent pas avec l'hygiène. Ils le savent : il en va de la sécurité de nos enfants ! ■

## Chasseurs de gaspi

150 000 tonnes... c'est le poids de nourriture jetée chaque année dans toutes les cantines françaises réunies. Autant dire que le gaspillage fait gonfler jour après jour nos poubelles ! À Val-de-Reuil, on a donc décidé de prendre le taureau par les cornes et de faire de la chasse au gâchis un combat quotidien.

« Nous avons d'abord réduit les quantités de nourriture dans les assiettes et permis aux enfants de se resservir s'ils ont encore faim », indique Isabelle, agent de restauration à l'école Louise Michel. Le résultat a été quasi immédiat dans les poubelles.

La société Scolarest multiplie également les initiatives pour sensibiliser les enfants sous forme de jeu. Les petits Rolivalois gaspilleront-ils moins de pain cette année ? C'est en tout cas l'objectif du concours qui vient d'être lancé à l'école Jean Moulin et se poursuivra ensuite dans les autres écoles.

« Sensibiliser les écoliers de manière ludique est beaucoup plus efficace », assure Guy Langrand, directeur de la cuisine centrale, tout en mettant en place une mystérieuse boîte



L'opération Gachis pain, ludique, pédagogique et surtout efficace !

baptisée « Gachis Pain ».

Pendant une semaine entière, les écoliers y ont déposé tous les morceaux de pain entamés qui auraient malheureusement dû rejoindre la poubelle. « À la fin de la semaine, on mesure la quantité gaspillée ». Après avoir sillonné toutes les cantines rolivaloises, la boîte reviendra dans quelques semaines à Jean Moulin pour relever le défi : faire mieux que lors du premier passage ! Et si, à la fin de cette année scolaire, on arrivait au zéro gaspi ? Pari lancé ! ■

# Au chevet des convives

En cuisine ou dans la cantine, les agents de restauration veillent sans répit sur les petits Rolivalois et leurs repas. Rencontre avec Annie Jérôme, la « dame de la cantine » des Dominos.

C'est chaque jour le même rituel : cartable sur le dos, les 2000 écoliers rolivalois prennent le chemin de l'école. À la même heure, 10 femmes et un homme suivent le même chemin... non pas pour rejoindre la classe, mais direction la cuisine pour ces employés municipaux. Tous sont « agents de restauration » que les enfants appellent affectueusement, pour les dix premières, « les dames de la cantine ».

Annie Jérôme est de celles-ci. « Cela fait 43 ans que je travaille dans la restauration à Val-de-Reuil ». Depuis 20 ans, c'est au chevet des écoliers des Dominos qu'elle consacre tout son temps. Avec une extraordinaire passion. « J'adore mon métier mais aussi le lieu où je travaille. Le contact avec les enfants est formidable ».

## Contact et rigueur

Agent de restauration : un métier de contact mais un métier de rigueur surtout. Dès 8h15 le matin, en enfilant sa blouse, Annie Jérôme (comme ses collègues des autres écoles) enfle aussi sa casquette de contrôleur hygiène et sécurité : température des frigos, qualité des barquettes de nourriture livrées plus tôt, contrôle des étiquettes... tout est passé au crible. « On doit tout consigner dans un registre à présenter en cas de contrôle des services d'hygiène ».

Sportif... on le devient forcément en



Annie Jérôme adore son métier et le contact avec les enfants.

exerçant ce métier où un marathon quotidien attend les agents jusqu'au déjeuner : au pointage des effectifs, à la préparation des salles de restauration et des tables, s'ajoutent ces centaines d'entrées, de fromages, de desserts à fractionner... « Tout en réchauffant les plats pour tous les enfants ».

12h00... c'est l'effervescence dans la cantine. Les 54 maternels sont déjà à table ; les 84 élémentaires se succèdent : Annie court partout, approvisionne les tables... Sans jamais

oublier au passage un petit mot pour les enfants.

Et c'est comme cela chaque jour, jusqu'à ce que la cantine soit à nouveau déserte. « Il faut alors s'attaquer à la plonge, au nettoyage de la cuisine et de tout le réfectoire ». La tâche la plus difficile pour Annie. « À 61 ans, on n'a plus la même forme physique pour tout ça », confie t-elle avant de retirer sa blouse et de fermer les portes de « ma deuxième maison ». Il est 16h00 : le temps de souffler... un peu... enfin ! ■

## On réserve

Pour manger à la cantine, la pré-réservation est désormais nécessaire pour tous les petits Rolivalois. Ce nouveau dispositif, mis en place à la rentrée scolaire, permet non seulement d'éviter le gaspillage alimentaire en prévoyant exactement le nombre de repas dans chaque école mais aussi d'adapter le nombre d'animateurs pour ajuster l'encaissement des enfants en fonction des besoins.

Pour faciliter la vie des familles, la ville propose à tous ceux qui le souhaitent de gérer directement sur internet ces pré-réservations par le biais du portail famille. Le guichet de la mairie reste, bien-sûr également accessible à tous pour effectuer l'ensemble des démarches.

\*Réservations sur <https://valdereuil.accueil-famille.fr/maelisportail>

# Le casse-tête des menus

**É**tablir les menus quotidiens pour nos enfants est loin d'être une mince affaire. À Val-de-Reuil, cette tâche complexe revient en tout premier lieu à une jeune femme, experte en la matière : Mélisse Laguette, diététicienne / nutritionniste pour la cuisine centrale.

« C'est un exercice difficile car nous avons des normes nutritionnelles très précises à respecter : il faut réussir à concilier équilibre alimentaire et plaisir des enfants ». Un plaisir qui passe parfois par une tartiflette, un couscous, des frites ou ces aiguillettes de saumon que les écoliers raffolent tant...

## Un choix collectif

Une fois la mission de la diététicienne accomplie, direction la « commission cantine » où la jeune femme et son

responsable Guy Langrand se rendent tous les deux mois. Autour de la même table chaque fois, les agents de restauration, des représentants de parents, d'enseignants, des élus, les équipes du service scolaire de la ville...

« Nous échangeons sur les menus proposés chaque jour », indique Ladjel Chamouma, responsable municipal. L'occasion aussi pour les agents de présenter leurs doléances à la société de restauration : des légumes ou une sauce trop fades, un produit de remplacement inadapté, un problème de retard de livraison... « Ces rencontres servent aussi à faire remonter toutes les difficultés sur le terrain », précise Guy Langrand, directeur de la cuisine central.

Quant aux menus, ils sont littéralement décortiqués, en fonction aussi des goûts

des enfants. « Pas de chou rouge. Ils ne le mangent pas », affirme Nathalie, agent de restauration. « La tarte au thon, ils adorent », note Isabelle. Au final, beaucoup de modifications sur les menus pour s'adapter à la réalité. « C'est important d'échanger avec les agents de restauration. Ils sont sur place avec les enfants et sont très constructifs dans leurs propositions alternatives », précise Mélisse Laguette. ■

## LES MENUS SUR INTERNET

Vous souhaitez savoir ce que votre enfant mange à la cantine le midi ? Rien de plus normal !

Vous pouvez librement consulter les menus sur le site internet de la ville. Vous y trouverez à la fois le menu de la semaine mais aussi un document à consulter en ligne ou à télécharger avec les menus de chaque jour pour plusieurs semaines.

Rendez-vous sur [www.valdereuil.fr](http://www.valdereuil.fr) / rubrique Le menu des cantines (à droite de l'écran).

Tous les deux mois, la commission cantine se réunit pour établir les menus.



**« Il faut toujours réussir à concilier équilibre alimentaire et plaisir des enfants »**

Mélisse Laguette, diététicienne



La diététicienne Mélisse Laguette établit seule la première version des menus.