

À L'ÉCOLE SAINT-JOSEPH. Des produits locaux dans les assiettes à la cantine

Depuis le retour des vacances de printemps, l'école Saint-Joseph a fait le choix de proposer des produits locaux à la cantine. Pour ce faire, l'établissement s'est tourné vers la Ferme du Thil qui présente l'avantage de regrouper plusieurs producteurs. L'arrêt d'activité du primeur de Pacy-sur-Eure a incité la direction à chercher un nouveau fournisseur. « La Ferme du Thil nous a été recommandée. Elle a fait le travail en amont, a référencé les producteurs. S'il avait fallu aller voir les producteurs un à un cela aurait été plus compliqué », explique Nathalie Deseille, la directrice.

Circuit court

L'école Saint-Joseph mène un projet sur l'environnement et son organisme de gestion souhaitait accentuer les circuits courts et le manger local. « On y réfléchit depuis deux ans et on s'attache désormais à développer ces pratiques et les mettre en place », précise

Nathalie Deseille.

Ainsi, depuis plusieurs semaines, les élèves demi-pensionnaires mangent des pommes de terre issues de la Ferme du Thil mais aussi des fraises de Morgny ou des carottes. « Nous essayons de privilégier des légumes et des fruits en fonction de la saison ».

200 repas par jour

Ils ne sont que deux en cuisine pour mitonner 200 repas par jour en fonction des menus établis sur huit semaines et vérifiés par une diététicienne. Entre eux, les rôles sont bien définis. Nathalie réalise l'entrée et le dessert tandis que Gaëtan se charge du plat principal. « Quand il y a un gâteau au menu, il est encore chaud car il sort tout juste du four. Tout est préparé le matin pour le midi. On ne peut pas faire plus frais ».

Ce jour-là, les enfants avaient au menu carottes râpées, tarte saumon poireau et panna cotta avec son coulis de fruits rouges



Nathalie épluche les carottes qui viennent de la Ferme du Thil pendant que Gaëtan prépare la tarte saumon poireau.



ou de mangue. Le pain provient de La P'tite boulange avec de la farine issue du Moulin d'Auguste. Preuve que les écoliers y trouvent leur compte, les cuisiniers ne déplorent que très peu de gaspillage alimentaire. « Nathalie, qui sert au self, connaît parfaitement tous les enfants et ce qu'ils mangent.

Donc elle sait quelle quantité leur donner et ils ont droit de venir se resservir », se réjouit la directrice.

Dans un second temps, l'école Saint-Joseph pense proposer un repas bio par mois dès la rentrée prochaine.

Guillaume Voisenet