

LOCALE

Nouveau menu pour la cuisine centrale à la rentrée

Le restaurant communautaire va mettre les petits plats dans les grands. À la fin du contrat de la Sodexo, la société assurait la gestion du site depuis une vingtaine d'années, l'intercommunalité a choisi de retenir l'offre de la Sogeres. « On ne pouvait pas renouveler le contrat de la Sodexo, ça nous a permis de réfléchir à ce qu'on attendait d'une nouvelle convention », explique Marie-Thérèse Vissières, l'élue en charge du dossier. L'occasion de renouveler une cuisine « vieillissante qui ne respectait plus les attentes d'aujourd'hui ». Résultat : « On a décidé de se tourner vers le développement durable, les produits frais et bio », ajoute l'élue. Le contrat de DSP avec la Sogeres s'étalera sur 3 ans à partir de la rentrée.

Le pari des circuits courts



Un nouveau menu donc qui devrait faire la part belle aux produits locaux et ainsi aux circuits courts. Le prestataire devra se fournir dans un rayon de 160 km autour de Castelsarrasin. Autres objectifs : miser sur de la viande d'origine France, travailler le plus possible sur place et des produits frais. « Une légumerie va être mise en place, les pâtisseries seront élaborées sur place de même que les compotes et les purées », se réjouit Marie-Thérèse Vissières. Selon le cahier des charges, les menus contiendront 35 % de composantes locales et 60 % de fruits et légumes de saison et locaux. Le pain sera également fourni par des boulangers traditionnels du coin. Le cahier des charges prévoit également de valoriser les déchets alimentaires en mettant en place un compost, de s'équiper en véhicule de livraison hybride, pour fournir les écoles et de faire des dons alimentaires aux associations comme les restos du cœur.

Responsabiliser et éduquer au goût

Autre enjeu majeur : lutter contre le gaspillage alimentaire. D'abord en

utilisant des fruits moches pour faire notamment des compotes et des clafoutis. Ensuite en pesant les déchets alimentaires tous les jours pour mesurer la quantité de nourriture gaspillée et la réduire. Enfin en responsabilisant les enfants. « Il est désolant de voir tout ce qu'il reste dans les cantines de nos écoles. Deux selfs seront mis en place, un dans une école de Moissac un autre dans une école de Castelsarrasin, les élèves se serviront eux-mêmes ». Une initiative qui vise à les rendre plus autonomes et responsables. « On a remarqué qu'ils se servaient de façon raisonnable et qu'ils n'avaient pas forcément les yeux plus gros que la tête », assure l'élue. Du coup dans la poubelle, c'est moins de restes. Le personnel de la cantine aura de son côté une formation spécifique. « On monte en gamme, c'est un plus de travailler avec des produits locaux plutôt que des produits surgelés et des barquettes, c'est plus valorisant pour nous », assure Cédric, cuisinier. Tout le monde devrait y trouver son compte. ■

par , Manon Adoue



LOCALE

« Rendre les enfants acteurs de leur repas » Pour François Heriveaux, directeur régional Sud-Ouest

ENCADRÉS DE L'ARTICLE

« Rendre les enfants acteurs de leur repas »

Pour François Heriveaux, directeur régional Sud-Ouest de la Sogeres, la démarche voulue est pédagogique :

« En complément du repas, nous allons proposer aux enfants, une fois par mois, un amuse bouche : du gâteau de maïs, une soupe de concombre, de la marmelade d'orange.. L'intérêt de ce test est de les amener vers d'autres saveurs. Ils pourront voter pour indiquer si l'amuse bouche leur a plu et en fonction des votes on l'inscrira dans les futurs menus. L'important c'est de les rendre acteurs de leur repas ». En complément, les enfants auront des ateliers du goût dans les écoles.

