

CAMBLANES-ET-MEYNAC

Et si on mangeait mieux à la cantine ?

RESTAURATION COLLECTIVE Le Pôle territorial poursuit un programme de réflexion. Lundi, c'était stage pratique

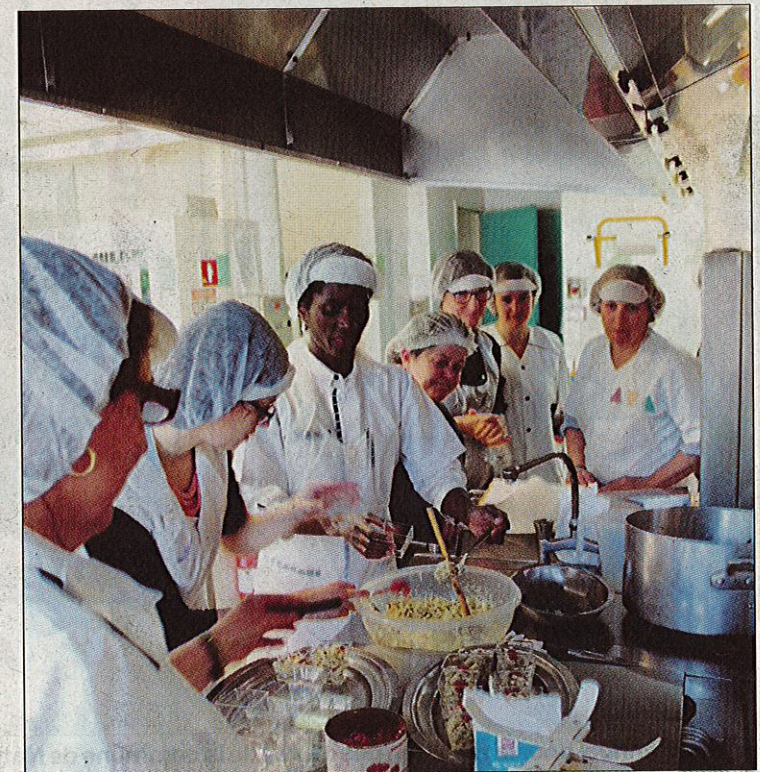
Au mois d'octobre dernier, le Pôle territorial Cœur Entre-deux-Mers épaulé par le Conseil départemental, lançait un programme autour du thème : Mieux manger en restauration collective, est-ce possible ? Quelques mois plus tard et après plusieurs ateliers sur tout le territoire, l'heure est bientôt au bilan.

Lundi soir, dans un restaurant scolaire en vacances, les petites abeilles de la restauration collective, elles, ne chômaient pas. Encadrées par Stéphane Brette, formateur cuisinier de l'association Un Plus Bio, cuisinières, cuisiniers et responsables de restauration collective ont concocté une multitude de petits plats offerts à tous les participants du programme ainsi qu'aux élus, enseignants et parents d'élèves conviés : taboulé végétal à base de chou-fleur ; velouté de panais au lait de chèvre ou encore pannacotta pomme betterave... L'idée était de mettre en pratique les formations reçues lors des ateliers.

Des pratiques réfléchies

« L'objectif de cette session, commente Elodie Bourdais, du Pôle territorial, est de faire mieux manger les enfants et tous ceux qui bénéficient de la restauration collective : écoles, repas à domicile, établissements accueillant des personnes âgées... »

Pour ce faire, visite d'une exploitation bio et locale, pratiques cu-



Les stagiaires ont concocté des petits plats offerts lors d'un buffet pour clôturer les ateliers. PHOTO M.H.

linaires responsables, sensibilisation aux circuits courts, sensibilisation des convives aux déchets alimentaire et au gaspillage... tels étaient les thèmes abordés lors des différentes sessions. Ou comment savoir ce qu'on mange ? D'où ça vient ? Comment est-ce préparé ? Découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux produits...

À l'issue de ce dernier atelier, une réunion de bilan aura lieu avant la fin de l'année scolaire, afin de préparer la suivante.

Les petits écoliers, à la rentrée prochaine, ont des chances d'en savoir un peu plus sur ce qu'ils découvriront dans leur assiette à la pause déjeuner. Et sûrement de mieux manger.

Marie Huguenin