

Gaillefontaine : circuits courts et culture modérée pour les repas de la cantine

Publié 24/10/2016 à 21H41

Gaillefontaine. Le public a été invité à venir découvrir la cantine scolaire, qui respecte circuits courts et culture modérée.

La cantine de l'école de **Gaillefontaine** a ouvert ses portes pour démontrer que circuits courts, culture modérée, restauration collective et tarifs modérés peuvent faire bon ménage. La commune est accompagnée dans son projet, par les Défis ruraux, qui militent, entre autres, pour un approvisionnement local issu d'une agriculture de qualité. Le cuisinier en chef, **Steven Coutre**, régule et gère les produits, issus de sept producteurs, qui entrent dans son laboratoire, avant de les proposer aux 90 enfants qu'il nourrit quotidiennement.

« Avec les circuits courts, nous savons ce que nous donnons à manger aux enfants. Ils découvrent des saveurs et le vrai goût des produits », explique le cuisinier. Des cahiers des charges mis en place avec des producteurs locaux (maraîcher, producteur laitier), des emballages réutilisables, des déchets modérés, des quantités ajustées au besoin, des justes prix, la qualité des produits de saison et la fraîcheur font partie des principaux atouts de ces circuits courts. *« Le gâchis et la perte sont quasi inexistantes. De plus, un composteur est à l'extérieur afin de recycler les déchets. En un an j'ai récupéré 500 litres de terreau. »*

Le repas a un prix de revient de 3 €. Il n'a de cesse de faire des adeptes. Quatre heures de travail sont nécessaires pour élaborer le menu sur vingt-deux jours. *« Je fais des menus à thèmes, j'éduque les écoliers sur les différents goûts et par le biais de mes recettes, je leur fais apprécier de nouveaux produits. »* Le chef ne tarit pas d'éloges sur cette façon de nourrir les enfants. *« Tout est respecté : l'hygiène, la chaîne du froid, l'alimentaire et il n'y a aucun frein à adopter ce choix. »*

Produits frais et de saison

Le Sivos du Bray Est, mené par **Georges Fleurbaey** et les élus des communes de Grumesnil, Haucourt, Saint-Michel et Gaillefontaine, soutient ce projet. *« Nous n'avons jamais fait appel à des industriels pour nos repas, mais le fait d'instaurer les circuits courts dans notre fonctionnement n'apporte que du positif. Et après être passé au bois pour notre chauffage, ce projet allait de pair »,* souligne le président. Le Sivos de l'Epte est venu faire part de son expérience, pour être passé en 2014 à ces circuits courts et à une qualité et fraîcheur de ses produits servis dans leur collectivité après s'être essayé à l'industriel.

Une visite dans les serres du maraîcher Bridoux était également organisée, afin que ce dernier explique l'intérêt qu'il trouve à participer au projet. La journée s'est terminée avec une vidéo-débat.

L'association Les Défis Ruraux mobilise, depuis vingt ans, des acteurs locaux en faveur d'un développement durable et solidaire en Haute-Normandie. Pour les circuits courts en Normandie, ils accompagnent neuf collectivités en restauration collective, ainsi que trente-quatre agriculteurs dont deux collectifs dans leurs projets en vente directe et circuits courts.

INFOS PRATIQUES

Stéphanie Heuzé, chargée de projet repas durables et circuits courts pour les Défis ruraux.

Tél. 02 32 70 44 23.

Mail : stephanie.heuze@defis-ruraux.fr

