DNA 12 03 2016

SAVERNE Restauration scolaire

Un repas 100 % Alsace

Dans le cadre de l'opération « Ici, on mange local », des élèves du collège Les Sources de Saverne ont eu l'occasion de déguster un repas alsacien confectionné à partir de produits locaux.

Charcuterie alsacienne avec crudités, sauté de bœuf et spaetzle, munster, yaourt et fruits d'Alsace. Le menu dégusté par des élèves du collège Les Sources de Saverne a été essentiellement réalisé à partir de produits fournis par des producteurs locaux. Un menu 100 % alsacien concocté à l'occasion de l'opération « Ici, on mange local ». « Il s'agit de mettre en avant la démarche d'approvisionnement des restaurants des collèges », indique Thierry Carbiener. Et le conseiller départemental du Bas-Rhin, venu présenter cette opération qui s'est déclinée dans 33 autres collèges du Bas-Rhin, de préciser : « Cette démarche, menée par le conseil départemental et la chambre d'agriculture d'Alsace, vise à sensibiliser les élèves aux produits agricoles alsaciens et au savoir-faire des producteurs, ou encore à proposer une alimentaire de qualité ».

Au collège Les Sources, les repas sont confectionnés sur place. Hervé, Marie-Paule et Christophe préparent chaque jour quelque 500 repas. Hier, au menu, un repas made in Alsace. PHOTO DNA

« Là, c'est encore meilleur que d'habitude »

En dehors de cette action ponctuelle, le collège Les Sources tente quotidiennement de promouvoir les produits locaux. « C'est bien, notamment au niveau économique, puisque cela fait travailler les producteurs locaux, ou au niveau environnemental puisque cela permet de réduire l'empreinte carbone, note le principal Alain Heili. Mais il faut que cela suive au niveau de prix car nous avons des contraintes financières. » Les élèves payent 3,40 € le repas pour une entrée (salades bar à volonté), un plat, un produit laitier et un dessert. « Nous avons la chance d'avoir une cuisine de production », relève encore le principal.

Au self, quelque 500 repas sont réalisés sur place chaque jour, pour environ 380 collégiens demi-pensionnaires, 35 enseignants et administratifs et une centaine d'élèves de l'école élémentaire Les Sources. « Le menu est élaboré sur un cycle de cinq semaines histoire de diversifier les repas proposés », précise Sarah Demaria, gestionnaire. « Les plats sont réalisés par des agents du Département : Christophe Aiguier, responsable de la restauration, épaulé par Hervé Motz, second de cuisine, et Marie-Paule Decker, aide-cuisine. »

15 % des produits sont bios

Les produits proviennent du groupement d'achats des établissements scolaires du Bas-Rhin, dont l'établissement coordonnateur est le lycée Louis-Couffignal de Strasbourg, mais aussi de grossistes locaux basés par exemple à Hochfelden ou à Wasselonne. Et Sarah Demaria d'indiquer que 15 % des produits sont bios.

Selon Alain Heili, la cantine scolaire cristallise souvent pour les élèves tout leur mécontentement. « Mais ici, nous n'avons eu que très rarement des échos négatifs. » « C'est vraiment bon », assure Romane, élève en 5e. « C'est bon. Mais là c'est encore meilleur que d'habitude », assurent en chœur Nemard et Sarah, élèves de 3e. Il leur faudra attendre la prochaine édition « Ici, on mange local », vendredi 10 juin, pour regoûter au « encore meilleur ». ■

V.K.