

PONTCHARRA

« Faire découvrir des saveurs » : les écoliers sensibilisés au bien manger



Une dégustation de repas complet a été proposée aux familles. Photo Agnès Bernes

Lundi 27 et mardi 28 avril, une animation dégustation a permis aux élèves et à leurs familles de manger sain après l'école. Lundi, le soleil accompagnait les utilisateurs de l'école César-Terrier, tandis que mardi, l'école Christophe-Borg a joué de malchance et a subi la pluie. La dégustation faisait partie du contrat actuel avec le traiteur Vacavant, qui fournit les repas des écoles de Pontcharra et de Saint-Maximin, et la petite unité de vie Le Soleil. Ainsi tous ont pu goûter de la soupe à la courgette froide, des crozets, du fromage et du pain bio, différents cakes, de la compote de pommes maison.

• « Bien se nourrir est un projet de vie »

L'adjoint à la maire en charge du scolaire, Michaël Jacquet, et le personnel du service concerné, ont écouté les retours des enfants et des parents, très positifs, et ont longuement échangé avec le passionné Bernard Vacavant. « Nous allons de plus en plus sur les propositions de saison, même si c'est plus difficile en hiver, a mentionné ce dernier. Nous tenons à faire découvrir des saveurs aux enfants par exemple, en incorporant un peu de rhubarbe dans la compote de pommes ! Notre petite entreprise artisanale a 25 salariés, je suis chef depuis 30 ans, notre secrétaire est également la même depuis 30 ans, notre responsable est chez nous depuis 25 ans. Nous ne dépassons pas 2 500 repas pour ne pas saturer, et nous faisons manger de la petite enfance aux personnes âgées. Nous avons opté pour les bacs en inox plutôt que les jetables. Nous proposons un équilibre nutritionnel sur 21 jours, et notre diététicienne suit les menus que nous prévoyons. Nous préférons des solutions locales. »

Rémy Nelly, directeur du service scolaire, et Michaël Jacquet ont rappelé que les parents peuvent réserver une place pour un repas au restaurant scolaire. Avec Marina Trollier, coordinatrice du service scolaire, l'échange a également permis d'aborder les PAI (Projet d'accueil individualisé, N.D.L.R.), « de plus en plus nombreux, concernant l'allergie aux fruits à coques. Nous faisons la différence entre allergies qui peuvent déclencher des problèmes vitaux, et intolérances qui ne sont pas vitales. Les paniers-repas des enfants à PAI sont fournis par les familles, dans des glacières. Certains parents calquent le repas préparé sur celui du menu pour tous, afin de réduire la différence avec les autres enfants. »

« Bien se nourrir est un projet de vie », a conclu Michaël Jacquet, qui souhaiterait un lien entre la restauration scolaire et les projets pédagogiques.