

La restauration scolaire passée au crible

Jeudi dernier, l'heure était au bilan pour le Programme de restauration hors domicile du pays 2007-2008. Il s'agissait pour les acteurs et les bénéficiaires, réunis à Puyréaux, d'en tirer des conclusions.

Le Programme de restauration hors domicile en Pays Ruffécois, mis en place en 2007-2008, a touché vingt-sept écoles du premier degré (soit près de 1900 élèves) et douze collectivités gérantes de restaurant scolaire. Il comportait plusieurs volets avec pour but de mettre en place une «dynamique locale en faveur des consommateurs et des producteurs locaux». Jeudi dernier, les différents acteurs de ce programme ainsi que les bénéficiaires –directeurs d'école, cantiniers, parents, etc.- étaient réunis à Puyréaux autour de Nicole Bonnefoy, qui remplissait encore pour quelques jours ses fonctions de conseillère régionale. Ce programme de restauration a coûté 38 000 euros, financé à hauteur de 80% par le Conseil régional et de 20% par des privés comme la Coop de Mansle, l'association Ludoland, et la réserve parlementaire du député Jérôme Lambert.

Il devait permettre d'améliorer la qualité des repas et de former les personnels de cantine, de valoriser les produits locaux dans les assiettes des enfants et de les sensibiliser à une pratique physique régulière et à une bonne nutrition. Pour commencer, la Mission nutrition alimentation (MNA) Poitou-Charentes a réalisé un état des lieux dans les collecti-



Les chefs d'établissements sont ravis des actions qui ont été menées dans leur école, et en redemandent.

tés territoriales et chacune a bénéficié d'un suivi personnalisé sur le plan alimentaire, le code des marchés publics, la restructuration des locaux, l'hygiène ou encore le temps de travail. Les révisions et améliorations nécessaires seront apportées d'ici la fin de l'année.

Dans un souci d'intégrer les produits locaux dans l'approvisionnement des écoles du pays, la MNA et l'Institut régional de la qualité agro-alimentaire ont aidé quatre boulangers à s'intégrer dans une démarche qualité. C'est ainsi que Fabien Guilbaud et Didier Waskowiak de Ruffec, Philippe Robert de Mansle et Jacques Sirot de Saint-Fraigne ont fourni un pain «signé Poitou-Charentes» qui correspond à un cahier des charges très précis en terme de qualité nutritionnelle. Ce petit pain appelé «filou» a servi de collation aux enfants lors de différentes rencontres sportives, accompagné d'une pomme du producteur local Epinoux, à La Faye.

«Les enfants aiment la nouveauté»

Deux animatrices nutrition sont d'ailleurs intervenues dans les écoles du pays pour mener des actions sur l'éducation au goût et des ateliers nutrition.

«Avec les élèves de primaire, on a travaillé sur les groupes alimentaires, les repères nutritionnels de la journée, puis on a élaboré un menu, précise Coralie Torriani, diététicienne libérale. On a échangé des recettes avec le personnel de cuisine ; certains étaient très sceptiques, ils pensaient que les enfants ne mangeraient pas certaines choses, mais ils ont été agréablement surpris.» Elisabeth Schom, animatrice nutrition de la communauté de communes de Ruffec tient elle aussi à mettre fin à certains a priori : «Il faut arrêter de dire que les enfants ne mangent que des pâtes. Ils aiment la nouveauté, et surtout quand elle est accompagnée d'une dynamique (...). Je ne vois pas pourquoi entre 12h et 13h on ne ferait plus d'éducation ; ce temps de repas fait partie de la journée éducative, il faut en profiter.»

Katia Jacquel, de l'association Jardin d'Isis, a également dispensé des ateliers autour des céréales et des légumes : comment démarquer un jardin, comment l'entretenir, le voyage des légumes, le compost. «Il s'agissait aussi de leur montrer qu'on peut acheter des produits locaux et donc de saison, et pas forcément manger des tomates en hiver...» Le dernier volet du programme était la promotion de l'activité physique et sportive ; il a été mené en partenariat avec l'Inspection académique. Le pays du Ruffécois a acheté du matériel sportif Educ'gym, destinés aux écoles qui n'ont pas accès au gymnase du chef-lieu de canton.

Trois packs ont été mis à disposition des écoles de Courcôme, Villefagnan, Aigre, Ranville-Breuillaud, St-Amant de Bonnière, Puyréaux/St-Ciers, Aunac et St-Front/Valence. Chaque pack est composé d'une poutre, d'un tremplin, de deux minisocles, de six tapis, d'un mini-trampoline et deux mini-barres. Un système déroulant a été mis en place entre les différentes écoles jusqu'à la fin de l'année scolaire 2008-2009. Si certains chefs d'établissement ont regretté que les animatrices ne soient pas intervenues plus longtemps dans leur école, il apparaît que ce programme de restauration hors domicile est un succès. Il a de fortes chances d'être reconduit, avec peut-être cette fois une partie de son financement pris en charge par les communautés de communes ou les communes.

CÉLINE TARRIN