

A Romainville, le fait maison fait recette à la cantine

 3 min • Marie-Eve Lacasse



Dans *Un hamster à l'école* (La Fabrique, 2020), livre à la fois drôle et désespéré, l'écrivaine et enseignante Nathalie Quintane raconte qu'un des événements les plus marquants de sa vie de prof fut lorsqu'un quelqu'un «avait décidé, mais qui, que ce collège serait un collège-pilote en matière de cantine – c'est-à-dire qu'on y mangerait bien. C'était expérimental. [...] En fait c'est vraiment le truc le plus bizarre que j'aie vécu dans l'éducation nationale, ces quatre années où j'ai bien mangé à la cantine», écrit-elle avec un humour acerbe. Le fait que la cantine scolaire soit intrinsèquement dégueu est si ancré dans les souvenirs des Français que la possibilité que cela puisse se passer

Il est 12h30 et, à l'école Maryse-Bastie de Romainville en ce vendredi 26 mai, c'est l'heure du repas pour les 320 élèves en demi-pension. «Qui en veut encore ?» demande une dame en blouse blanche qui pousse un chariot entre les tables. Au menu, des carottes, des pommes de terre au four et du bœuf en sauce. Six petits bras tendent leur assiette : «Moi, moi, moooooooooiiii !», répondent en chœur des garçons de CM1, tout excités de reprendre une deuxième ration. Depuis janvier 2023, la mairie de Romainville a choisi de transformer petit à petit sa restauration scolaire vers une nourriture 100 % faite maison, locale, bio et de saison. Auparavant, les repas étaient préparés dans une cuisine centrale en liaison froide avec des barquettes plastique à réchauffer, des aliments transformés et des denrées venues parfois du bout du monde... Une situation toujours en cours pour les 42 000 autres élèves de l'est parisien nourris par Siresco (Syndicat intercommunal pour la restauration collective). Si l'expérimentation à l'école Maryse-Bastie est viable à terme, le modèle sera étendu progressivement à l'ensemble des écoles de Romainville.

Bœuf braisé et champignons shiitakés

Cette transformation ne s'est pas faite en un jour, évidemment, et dans cette municipalité, l'envie de changer les choses vient de loin. En 2012, des parents d'élèves Romainvillois, agacés par la piètre alimentation de leurs enfants à l'école, fondent un collectif citoyen appelé «Pas d'usine, on cuisine !» Parmi ces parents, Isabelle Bretegnier, tellement passionnée par le sujet qu'elle entamera une reconversion professionnelle pour devenir diététicienne (elle est désormais formatrice au collectif Les Pieds dans le Plat, qui se bat pour une meilleure alimentation dans la restauration collective). Un autre parent d'élève, Stéphane Dupré, aujourd'hui conseiller municipal, se ralliera au projet du maire élu en 2020 (liste Autrement), François Dechy. Ensemble, ils

pour les enfants. Le projet a finalement pu naître en 2023 dans cette école du quartier Youri-Gagarine, classé prioritaire par la ville.

Ce jour-là, les enfants ont pu déguster, en entrée, des carottes râpées aux agrumes, graines de courge et de tournesol, huile de noix ; du bœuf braisé basse température aux pleurotes et shiitakés, pommes de terre au four. En dessert, un fromage blanc d’Ile-de-France au coulis de fraises de saison et un cookie de farine de soja et chocolat équitable. On a tout goûté et... on aurait bien aimé en reprendre, comme les petits CM1. Le chef de cuisine, Samuel Mocka (épaulé pour l’inauguration, devant la presse, par le parrain du collectif Les Pieds dans le plat Olivier Roellinger) explique ses choix «par l’envie de donner à chaque bouchée beaucoup de saveur et d’umami. On utilise des champignons et des algues, qui augmentent la sapidité sans ajouter de sel». Les enfants, ajoutera le chef, aiment les saveurs simples et franches, pas les choses compliquées comme les adultes ! Pour que les préparations soient goûteuses, un bouillon à base de légumes, d’algues, de gingembre, de curcuma et de shiitaké sert de colonne vertébrale à tous les menus.

Cette cantine propose aussi une alternative végétarienne tous les jours, beaucoup plus que ce qu’impose la loi Egalim (un repas végétarien par semaine), et environ 30 % des enfants le choisissent quotidiennement. Ce vendredi-là, c’était des haricots blancs en sauce avec navets, carottes, herbes, très parfumés. Et s’il y a des restes ? «Dans ce cas, on le reconditionne autrement. Un gratin de courgettes devient le lendemain des galettes ou des boulettes», commente Jean-Marc Mouillac du collectif Les Pieds dans le plat. «A part les restes dans les assiettes, il n’y a pas de gâchis alimentaire», confirme Ludivine Floirac, responsable de la restauration scolaire à la mairie de Romainville.

Romainville, avec un taux de pauvreté de 10 points supérieure à la moyenne nationale, tout en étant éloignée géographiquement des productions agricoles, a un certain appétit pour les défis. Mais, et c'est le plus beau dans cette histoire, l'argent ne fait pas tout, et l'investissement nécessaire à cette transformation n'a pas été énorme. Quelque 290 000 euros hors taxes pour l'aménagement et l'achat de matériel (chambres froides, postes de cuisson et de préparations de découpe), investis par la mairie (avant, les tâches des personnels se limitaient à réchauffer les plats livrés). En ce qui concerne les salaires, les quatre cantinières qui travaillaient à mi-temps et réchauffaient des barquettes sont désormais six à plein temps et cuisinent vraiment. Une sortie de la précarité doublée d'une reconnaissance pour ce métier essentiel – l'une d'entre elles s'est même formée professionnellement à la pâtisserie après sa découverte de la cuisine.

Plus étonnant, cette transformation limite le coût complet d'un repas payé par la collectivité (les parents, eux, paient en fonction de leur quotient familial, ce qui, à Romainville, revient à payer entre moins d'1 euro par repas à 4 euros). Pour évaluer le coût d'un repas, il faut estimer le prix des denrées brutes, la masse salariale et les frais de structure comme les consommables, l'entretien et le petit matériel. Or, le coût d'un repas par enfant dans une cuisine centrale en liaison froide revient à 7,35 euros, et à 6,38 euros seulement lorsque les repas sont préparés directement dans l'école. Moins d'aliments industriels, plus d'aliments bruts : comme à la maison, cuisiner chez soi revient à faire des économies. Et en plus, c'est meilleur. 

Sur le même thème

LA DÉPÊCHE

Le blues des élèves depuis que les frites ont déserté les menus des cantines

À l'heure où 35000 élèves des écoles primaires de Toulouse font leur...
9 mai 2022 - Durée : 2 min



LE FIGARO

À Nantes, le hic du plastique à la cantine

Pétitions, actions... Les parents pressent les écoles d'honorer leur promesse, prise en 2018. RESTAURATION SCOLAIRE « Nos enfants mangent encore tous...
7 juin 2022 - Durée : 2 min



A propos



Assistance

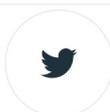
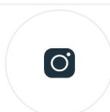


Solutions Pro



Cafeyn





[Conditions d'utilisation et de vente](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Politique des cookies](#)

© 2023 - Tous droits réservés Lekiosque.fr SAS