

Actualités

Le “bien manger” dès la cantine à Malaunay

Education

La cantine scolaire de Malaunay se veut exemplaire avec une cuisine maison, préparée à partir de produits locaux.

Dans la cantine de Malaunay, les enfants des deux groupes scolaires ont le sourire à la fin du repas. Le temps du midi semble vraiment être un moment de plaisir. Et pour cause. Ici, pas de barquette toute prête surgelée ou de repas sans saveur. Tout est cuisiné sur place par le chef, Willy Paplorey et son équipe. “Aujourd’hui, c’est poulet mariné - curry coco avec du riz thaï”, explique-t-il dans un sourire. Et à voir les assiettes, la recette du chef a eu du succès. Ces menus sont préparés un mois à l’avance pour composer des repas variés, équilibrés et agréables à déguster.

76% de bio ou de local

“C’est une politique que l’on a depuis longtemps à Malaunay. On essaye de faire le maximum de circuits courts. On est à 22% en bio, 28% en labellisé et 34% en local”, indique Amandio Nunès, adjoint au maire en charge des affaires scolaires. Plus des trois quarts des plats sont donc préparés à base de produits biologiques ou locaux, avec beaucoup d’achats directement aux producteurs. Une partie des légumes servis à la cantine passe à

le maraîcher bio. “Je fournis des carottes, tomates, courgettes... Ça m’assure un débouché et c’est aussi une grande fierté, on participe à produire quelque chose de sain pour l’école à côté”, indique-t-il.

Une politique éducative

Du bio, du local et aussi une vraie dimension pédagogique sur le temps du midi. Les animateurs du périscolaire et l’équipe de restauration qui accompagnent les enfants sont titulaires du Bafa et participent à l’éducation sur le bien manger ou sur la connaissance des aliments. Une politique anti-gaspillage a aussi été mise en place. Les enfants dès le CE2 et jusqu’au CM2 ne sont plus servis à table mais passent par un self et sont sensibilisés aux portions, qu’ils peuvent faire varier en fonction de leur appétit ou de leur appétence pour le menu du jour. “S’il a une petite faim, il demande un peu, s’il a faim, il demande plus, mais il sait qu’il doit tout manger”, indique Geneviève Vandeveld, responsable de la restauration. Pouce en l’air pour une grande portion, pouce vers le bas pour une petite. La cantine de Malaunay jette ainsi trois fois moins de nourriture que la moyenne nationale. Les biodéchets sont ensuite valorisés avec 422m³ de biogaz produits en 2025, en partenariat avec un laboratoire. Et ça ne coûte pas plus cher. Entre 1 et 4,10€ le repas en fonction des revenus de la famille.



Willy Paplorey, le chef cuisinier, s’attache à proposer de la cuisine maison avec des produits frais et locaux au maximum.

■ Note. Ce reportage a été réalisé avec des jeunes de la Mission locale de

journalisme” d’éducation aux médias du Club de la presse et de la communication