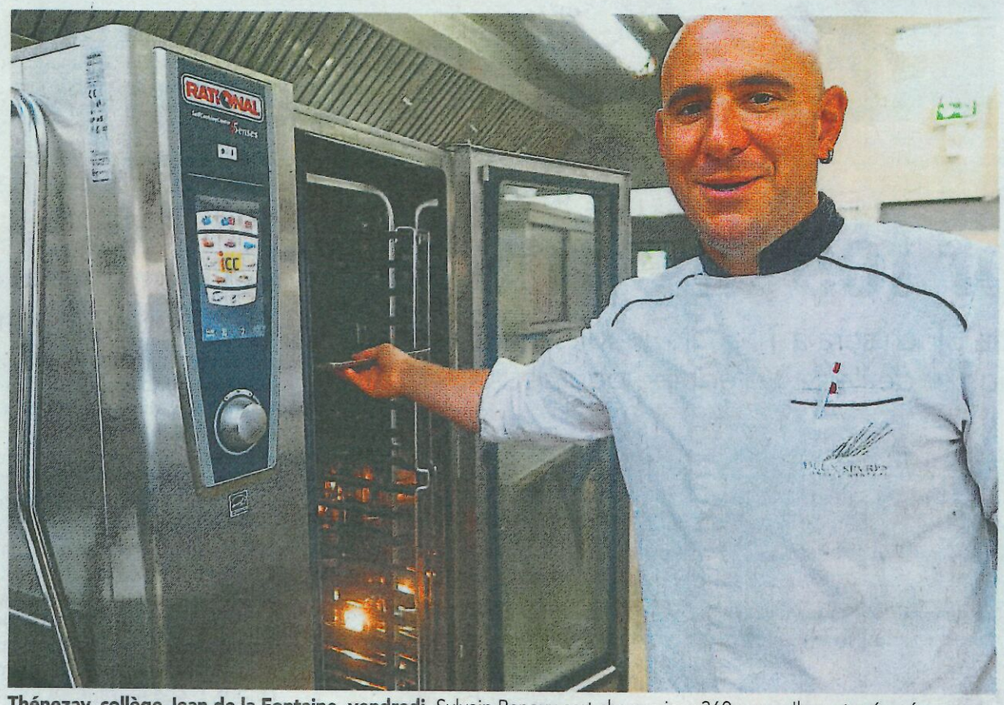
THÉNEZAY

Au collège, le menu à 66 % local

Aux fourneaux du collège de Thénezay, le chef Sylvain Renaux prépare ses repas avec 66 % de produits locaux, un record. La moyenne départementale est de 42 %.

Antoine BOITEZ
redac.parthenay@courrier-ouest.com

Qu'as-tu mangé ce midi à la cantine ? » A cette question anodine, les élèves du collège Jean-de-la-Fontaine de Thénezay pourraient répondre sans sourciller : « Local ! » L'établissement est le premier du département, en ce qui concerne l'utilisation de la filière courte pour ses aliments. Environ 66 % des matières premières utilisées pour les repas viennent de l'agriculture traditionnelle ou biologique locale. « *Ça implique une gestion de tous les jours, et un vrai travail sur notre réseau d'approvisionnement. Au départ, ça a pris beaucoup de temps. Notamment pour la viande, cela représente un vrai coût* », explique Sylvain Renaux, le chef de la cuisine centrale. D'ailleurs, dans l'équipe, on ne s'explique pas trop ce pourcentage. « *Je dois dire que je n'y prête pas trop attention, on ne fait pas ça pour qu'on parle de nous, mais c'est une bonne chose !* », sourit le cuisinier.



Thénezay, collège Jean-de-la-Fontaine, vendredi. Sylvain Renaux sert chaque jour 360 repas. Ils sont préparés avec 66 % de produits locaux.

> « Il faut sensibiliser les enfants au produit et au goût »
> **SYLVAIN RENAUX.** Chef cuisinier

Pour revigorer les estomacs le midi, à Jean-de-la-Fontaine, on cuisine des légumes, des fruits, de la viande, ou encore du pain produits à moins de 80 kilomètres de l'établissement. « *La viande vient du grossiste Thouars frais Charrier, le fromage de chèvre de la fromagerie Le Petit-Champ, de Mauzé-Thouarsais, et les fruits et légumes de Salad'fruits, à Parthenay. Le lait, le beurre et le fromage, de la laiterie fromagerie Fleur d'étable, à Sainte-Radegonde. Enfin, le pain du boulanger de Thénezay, David Bergeon* », énumère le cuisinier.

L'utilisation des circuits courts au collège de Thénezay ne date pas d'hier. Depuis dix ans, l'établissement est labellisé « Établissement en démarche de développement durable ». Il y a quelques semaines, il s'est même vu gratifier du niveau confirmé. « *Le circuit-court rentre bien sûr dans ce label* », appuie Céline Daunay, la gestionnaire du collège.

Pour que chaque aliment ne soit pas gaspillé, Sylvain Renaux utilise quelques « astuces » et une bonne dose de bon sens. « *Aujourd'hui, il nous restait des fruits abîmés. J'ai donc décidé de faire des smoothies et de les servir aux élèves. Nous luttons contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, nous faisons un service à l'assiette. L'élève est libre de prendre la quantité qu'il souhaite pour son déjeuner. Il faut qu'il soit acteur de son assiette* », confie le chef cuisinier.

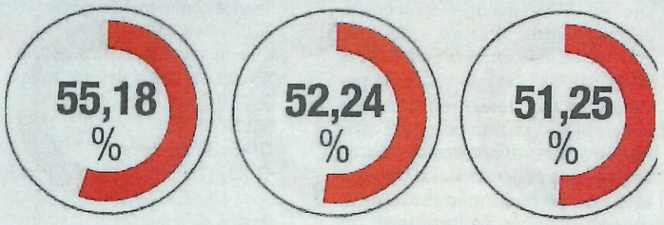
Régulièrement, les producteurs locaux sont invités au collège pour faire découvrir leur terroir. « *Il faut sensibiliser les enfants au produit et au goût, c'est très important. Pour la Fête du goût, nous avons fait venir Pascal Pineau, de Sainte-Radegonde, pour une démonstration de fabrication de beurre. Cette semaine, il y aura une animation autour de la glace artisanale.* »

À SAVOIR

Des repas diététiques

Les menus de la cantine sont établis cinq semaines à l'avance, à chaque fois. Si le cadre est établi par le Conseil départemental, libre au chef de la cuisine de préparer ce qu'il souhaite, sous couvert de le faire attester. « *Je fais des suggestions à la diététicienne du Département, qui me répond ensuite, avec des annotations et des suggestions. Tout est fait pour que les enfants mangent bien dans les établissements scolaires.* » Lors du plan alimentaire, les élèves sont invités à élaborer le menu.

Les produits locaux dans les collèges gâtinais



Les deux collèges de Parthenay sont alimentés par le lycée Pérochon

1,85

EURO

C'est le coût total actuel des matières premières pour un seul plateau-repas. Ce prix est porté à 7 €, lorsqu'on ajoute le personnel et les charges pour la confection (électricité, eau, etc.). Pour une assiette concoctée avec 100 % de matières premières locales, il faut compter 3,35 €.

10.09.2018