

Une équipe dynamique aux fourneaux de la cantine

Lors de la dernière rentrée scolaire, la mairie de Cabannes a recruté un nouveau chef pour la cantine scolaire. Philippe Régudy, puisque c'est de lui qu'il s'agit, a accepté le challenge qui lui était alors proposé : transformer la cantine en une "restauration scolaire 2.0" !

C'est au quotidien, dans les assiettes et dans le vécu, que parents et enfants attendaient des résultats. Côté enfants, c'est l'unanimité : "c'est nouveau, c'est plus vivant, c'est bon !" Philippe Régudy lui, est plutôt intransigeant. "C'est un travail d'équipe. Si Nathalie, Isabelle et Christophe n'avaient pas adhéré au projet, tout seul je n'aurais rien pu faire. Nos objectifs sont élevés et c'est parce que l'équipe est soudée qu'on les atteint".

Chaque mois, les enfants ont eu droit à des repas spéciaux : complètement bio, burger du mois, repas à thème et poisson frais. Ce jeudi par exemple, c'était le repas sur le thème de la "cuisine des îles". Au menu : salade verte et acras de morue, rougail saucisse avec du riz et coupe de fruits exotiques. Et le thème ne s'arrête pas à l'assiette : les quatre compères décorent la cantine du jour, une sono diffuse de la musique et le personnel adopte la tenue vestimentaire adéquate.

"Au travers des thèmes, il y a



Chaque mois, Christophe, Nathalie, Isabelle et Philippe ont servi des repas spéciaux aux enfants et décoré les lieux. La semaine dernière, les élèves ont eu droit à la "cuisine des îles".

/PHOTO C.D.

aussi la découverte de nouvelles saveurs", confie Philippe. Les enfants ont aussi pu découvrir l'Irlande, le pays Basque, la Chine...

La filière locale privilégiée

Au quotidien, c'est la filière locale qui privilégiée. Du côté des fruits et légumes, les circuits courts sont de rigueur avec 11 producteurs sur la commune. Par exemple, les fromages de

chèvre viennent de chez Yolande Leroy (entre 3 et 4 km !)

La quantité de déchets rejetés est tombée à 50 g par jour et par enfant (contre 110 g en moyenne au national).

En plus des 250 repas servis quotidiennement à la cantine, et supervisés par une diététicienne, la fine équipe s'occupe également de fournir les 70 repas pour le centre aéré, assure la réception qui suit les vœux du maire, le verre de l'amitié à

l'occasion de la remise des calculatrices pour ceux qui rentrent en 6°. Ils ont également pris une part active lors du Défi des 999, vont assurer le repas du défilé du samedi soir pour la fête votive ainsi que le repas campagnard du mardi midi.

Bref, une équipe soudée, de passionnés de cuisine. Pas un enfant ne céderait sa place dans cette cantine 2.0 !

C.D.