



## restauration collective

Après un long travail entamé en 2013, la cantine scolaire de Nogaro franchit les étapes une à une. Elle a mis en place une restauration mettant en œuvre des produits bios, locaux et agréments surtout d'une fabrication « maison » des plats à base de produits bruts. Le recrutement d'un chef de cuisine, en la personne d'Hugues Dereymez, a initié cette volonté forte de la municipalité nogarolienne. « Le but premier est de proposer aux enfants une alimentation la plus saine et qualitative possible », souligne le maire de la commune, Christian Peyret. Et dans cette mission, le travail réalisé par le chef cuisinier est somme toute exceptionnel et porte ses fruits, avec la labellisation Ecocert « en cuisine » de niveau 2, validée en fin de semaine.

### Approvisionnement en circuit court

Plusieurs paramètres sont modifiés pour arriver à ce résultat d'envergure. « Certes, cela est plus contraignant pour les cuisiniers mais plus agréable pour les convives », souligne le chef. Les repas sont réalisés à base de produits frais. « Le plus souvent bio, et on s'approvisionne dans la mesure du possible en circuit court », précise-t-il. La situation géographique de Nogaro oblige à drainer dans les départements voisins l'approvisionnement en produits frais. « On a des livraisons qui arrivent des Pyrénées ou du Pays basque par exemple. Et aussi des rotations de livraison plus fréquentes que dans une cuisine traditionnelle », place Hugues. Cependant, tout est confectionné dans le laboratoire de la cantine. « On fait tout nous-même. Même les pizzas : on pétrit la pâte, on fait la sauce. C'est la même chose pour la majorité des desserts que nous servons aux enfants, comme la galette des rois en janvier », argumente-t-il.

### Un coût « assumé » par la mairie

En termes de travail, « il n'y a pas photo » et le meilleur ami du cuisinier n'est pas l'ouvre-boîte. « On a un gros travail de légumerie : il faut tout nettoyer et préparer », lance le chef cuisinier. L'équipement de la cuisine a été revu pour répondre à cette charge de travail. « Il manque juste une machine à couper les frites », sourit le chef. Peut-être est-il sur la liste du Père Noël de la municipalité.

Sur les produits congelés, ils sont toujours présents. « Surtout par rapport à la saisonnalité des produits. Si on ne tournait qu'avec des produits frais cela serait compliqué d'avoir l'apport varié comme le stipulent les réglementations très strictes des cantines scolaires ».

L'autre contrainte est financière. Le bio est plus cher que le conventionnel. Le prix d'un repas à la cantine de Nogaro est de 7,10 € (ce qui englobe l'ensemble des charges y compris le personnel et les matières premières). Il est proposé à 2 € aux enfants de Nogaro et à 4,70 € pour les communes limitrophes. « Cela exprime vraiment une volonté forte de s'inscrire dans cette qualité nutritionnelle pour ses enfants », conclut le maire Christian Peyret.

### Sept labels dans le Gers

En plus de la cantine scolaire de Nogaro, deux collèges gersois - le collège Louise-Michel de l'Isle-Jourdain et collège Pasteur de Plaisance - sont également labellisés du niveau 2 Ecocert « en cuisine ». Quatre autres établissements (collège Beau Regard à Masseube, collège de Salinis à Auch, collège de Fezensaguet à Mauvezin et le collège François de Belleforest à Samatan) ont décroché leur premier niveau de ce label.