



# Les actualités municipales

CORDEMAIS

Cordemais, le 26 mars 2021

## UNE MATINÉE DÉGUSTATION BIEN REMPLIE...

Le mercredi 10 mars à 11h00, une petite délégation très attendue s'est réunie au restaurant scolaire « Les Hélianthes » à Cordemais. Composée de 4 élèves, Mary-Lou et Nohan de l'école Pierre et Marie Curie, Maëlie et Louise de l'école Sainte-Anne, de 2 mamans d'élèves et d'Émilie CHAPALAIN, Adjointe à la « Vie scolaire, enfance jeunesse », cette délégation avait pour mission de goûter des échantillons de nourritures proposés par les différents candidats au nouveau marché pour la fourniture et livraison de denrées alimentaires.

« Il était indispensable que les enfants, les premiers concernés, donnent leurs avis et participent ainsi au choix final des fournisseurs » explique Hervé MALVAUD, responsable du restaurant scolaire et Chef de cuisine. « La présence des parents est aussi importante car ils pourront témoigner du sérieux avec lequel nous veillons à la qualité des produits que nous servons à leurs enfants ».



À l'arrivée des premiers échantillons, les enfants prennent conscience de ce qui les attend : « 3 pizzas à manger ! » s'exclament-ils. Hervé MALVAUD rappelle que les parts sont petites et qu'il n'est pas obligatoire de tout avaler.

Pendant une heure et demie, les plats vont se succéder dans les assiettes : crêpes à l'emmental, cheeseburger, dos de cabillaud, cœur de filet de merlu, nuggets de poulet plein filet, petit suisse aromatisé, yaourt nature sucré, purée de fruits bio, petite pomme locale Royal Gala... Les convives doivent juger le visuel et le goût. Le comportement à la cuisson, le rendu d'eau, de graisse, etc... sont laissés à l'appréciation du Chef.

L'ambiance est studieuse. Chaque membre de la délégation donne une note sur 20 à chaque plat et la retranscrit dans un tableau remis à leur arrivée. Les enfants sont très concentrés et prennent visiblement leur rôle très à cœur. Mary-Lou, qui n'aime pas le poisson, fait l'effort de goûter ceux présentés. Nohan, en fin gourmet, précise qu'il les préférerait accompagnés d'un Beurre Blanc. Maëlie et Louise recopient leurs notes sur un carnet afin de pouvoir en référer à leurs camarades. « Cette dégustation peut vraiment être déterminante dans le choix définitif des produits » insiste Hervé MALVAUD.



Pour Émilie CHAPALAIN, cette dégustation était primordiale : « elle avait déjà eu lieu lors du marché précédent. C'est une démarche qui permet aux enfants d'être acteurs de leur alimentation et non plus de simples consommateurs » souligne-t-elle. Comme les mamans d'élèves présentes, elle apprécie les explications données par Hervé MALVAUD sur les aliments soumis à la dégustation : « savoir d'où ils viennent, avec quels ingrédients ils ont été élaborés, comment ils ont été conditionnés, cuisinés... ça peut aussi aider à faire un choix ».



Après cette séance, le responsable du restaurant scolaire ajoutera les notes de la délégation à sa propre analyse : « en plus de la qualité des ingrédients, d'autres critères interviendront dans la décision finale, comme la présence de labels valorisant les savoir-faire, la capacité minimum et les délais de livraison, des propositions d'animations auprès des enfants pour mettre en valeur les produits, le bilan carbone de l'entreprise et ses actions en faveur du développement durable, le recyclage des emballages... ». Le marché est prévu pour 4 ans, aussi il est important de choisir les bons fournisseurs, même si, en cas de souci, il sera toujours possible de le dénoncer. « Tous les candidats sont issus de notre Région ; leurs produits proviennent en grande majorité de France, surtout des Pays de la Loire et de Bretagne, mais aussi un peu de l'Union Européenne » précise Hervé MALVAUD. Et en ce qui concerne la place du Bio dans l'assiette des enfants, les élus et le Chef de cuisine souhaitent dépasser

largement les obligations de la loi Egalim, qui impose un minimum de 20 % en 2022, que ce soit en produits issus de l'agriculture biologique ou des labels de qualité et environnementaux.

Une matinée bien remplie... et les ventres aussi pour nos « goûteurs » qui ont accompli leur mission avec beaucoup de sérieux et de plaisir. « C'était bien ! Mais je n'ai plus faim ; je ne crois pas que je pourrai manger ce midi... » confie Nohan à la fin de la séance.

