

JOUY-LE-MOUTIER | Exit les grands groupes de la restauration collective dans la commune. Les repas sont désormais faits maison avec des produits frais. Nous sommes allés goûter à l'école des Vaux Labours.

C'est la révolution des saveurs dans les cantines scolaires

Marie Persidat

« **LA PURÉE**, elle est vraiment bonne pour une fois ! » Fabio déguste avec un plaisir visible son écrasé de pommes de terre. Accompagné d'une fine julienne de légumes, on sent des petits morceaux qui fondent dans la bouche. Une texture que cet élève de l'école des Vaux Labours à Jouy-le-Moutier n'avait pas l'habitude de savourer auparavant à la cantine.

Depuis janvier, la mairie de la commune a changé de prestataire pour approvisionner ses huit groupes scolaires. Le renouvellement du marché, avec ses 1 450 repas par jour d'école, aurait pu être une simple formalité. Sauf que la commune a décidé de sortir des sentiers battus, en signant avec une cuisine hors du commun : celle de la fondation Anaïs, une structure qui accompagne les personnes en situation de handicap, et qui est notamment implantée dans la commune.

« Tout est vraiment meilleur »

Une véritable petite révolution sur un marché d'ordinaire accaparé par une poignée de très grandes entreprises. « Ce qui sort des cuisines de la fondation, c'est vraiment de la qualité », estime le maire (DVG) Hervé Florczak. « Ces repas sont faits maison. C'est local. Les légumes sont frais, la viande est produite pas loin. On coche toutes les cases ! Et puis, c'est confectionné par des personnes en situation de handicap. » La fondation Anaïs réunit une centaine d'établissements en France, se trouvant en majorité en Normandie ou dans la région des Pays de la Loire, mais également en Île-de-France. À



LE MARCHE PERSIDAT

Jouy-le-Moutier, la structure possède une grande cuisine ouverte fin 2021, qui travaille pour la restauration collective. Le site n'avait encore jamais travaillé pour le milieu scolaire et n'y avait, à vrai dire, pas vraiment pensé. « Nous avons lancé un premier appel d'offres pour les cantines, qui était resté infructueux », explique Hervé Florczak. Nous les avons sollicités pour le second. C'est très compliqué de trouver le bon rapport qualité prix. »

Verdict dans la salle de restauration de l'école des Vaux Labours où les élèves confient tous avoir senti une différence. « Avant on avait souvent du riz », confie Kyla, Ayna et Louana en CE2. Les avis sont partagés à table devant l'assiette

de poisson de vendredi dernier. La julienne de légumes avec ses couleurs orangées est parfois regardée avec un œil étonné. « Nous essayons toujours de leur faire goûter. Avec plus ou moins de succès selon les jours. Hier les champignons n'ont pas beaucoup marché dans les pâtes. C'est sûr que c'est plus diversifié qu'avant ! » pointe Françoise, l'une des agents de restauration.

Certains ont déjà passé l'étape de la surprise. Dorra n'en finit pas de lister les plats qu'elle a bien aimés ces dernières semaines, parmi lesquels les lasagnes aux épinards. Certes, il reste toujours des irrédutibles. « Moi je préfère les repas de mon papa, il fait toujours des frites ou commande au

Jouy-le-Moutier (Val-d'Oise), le 8 mars. Juliennes de légumes, pâtes aux champignons... L'école des Vaux Labours est désormais approvisionnée par la cuisine de la Fondation Anaïs.

fast-food, au moins on n'a pas de légumes », lance Jules sourire en coin. Mais d'une manière générale il se dégage un avis plutôt positif. « On sent plus de goûts », assure Evan élève de CM 2. « Tout est vraiment meilleur », résume simplement Rodley en CE1.

Du côté des enseignants, la nouvelle formule a plus que convaincu. « Avant nous n'étions que deux à manger à la cantine », se souvient Philippe l'un des instituteurs des Vaux Labours. « Les menus ressemblaient un peu à de la nourriture d'hôpital. Maintenant c'est vraiment bon ! Tous les enseignants reviennent. »

Ce qui est sûr en tout cas c'est que les 28 employés de la cuisine de la Fondation Anaïs,

dont une vingtaine porteurs de handicap, se donnent du mal à chaque plat. « Quand on crée une recette on la refait vingt fois, on la fait tester avant de la proposer », explique Nicolas Delefosse, directeur de la restauration. « Nous avons une tartiflette que nous avons mis un an à développer, parce que c'est compliqué d'arriver à conserver les saveurs quand on doit refroidir et réchauffer un plat »

Côté porte-monnaie, pas de différence

Avec ses 2 200 repas produits par jour, la structure ne peut pas se comparer aux géants de la restauration scolaire, « qui font leurs marges sur la quantité ». Mais pour pouvoir proposer des tarifs concurrentiels, elle a développé ses propres circuits d'approvisionnement. « Nous travaillons en direct avec des éleveurs pour la viande, nous n'avons pas d'intermédiaire », détaille Nicolas Delefosse. La fondation a aussi sa propre légumerie en Normandie, où sont préparés les carottes, choux et poireaux produits localement. « Nous achetons malin et en circuit court. C'est grâce à cette politique d'achat que nous arrivons à vivre. »

Pour les clients la facture n'est donc pas forcément plus élevée. Les familles de Jouy-le-Moutier, elles, sont censées de pas avoir trop perçu de différence côté porte-monnaie. « En même temps que le changement de prestataire, nous avons changé notre tarification pour avoir quelque chose qui soit le plus juste possible », commente Don Abasse Boukari. Les prix sont désormais individualisés, au lieu de fonctionner par tranches, et oscillent entre 1,20 € minimum et 6,96 € maximum.



C'est très compliqué de trouver le bon rapport qualité prix

Hervé Florczak, le maire DVG