

## Nogaro – Le trophée « Victoires des cantines rebelles »...

...remporté par le chef de la cantine scolaire de Nogaro



Nogaro – Le trophée « Victoires des cantines rebelles »...

Le trophée « Victoires des cantines rebelles » est une création du collectif « Club des territoires Un Plus Bio » en 2013. Ce collectif est le premier réseau national de cantines bio. Il distingue et récompense chaque année un lauréat dans 5 catégories (1), en leur décernant le trophée « Victoire des cantines rebelles ». Pourquoi « rebelles » ? Parce qu'elles refusent de s'aligner sur les cantines qui ne proposent, en moyenne, que 3,2 % de produits bio. Hugo Dereymez, chef cuisinier de la cantine scolaire de Nogaro a reçu Victoire « cuisinier » le 14 novembre à l'Hôtel de Ville de Paris où il s'est rendu en compagnie de Christian Peyret, maire de Nogaro. Le trophée est remis à Hugo Dereymez par Cyril Dion (2).

Le jury est composé de 6 experts, dont le chef Arnaud Daguin (fils d'André). Il y avait 40 candidats pour les 5 catégories.

La municipalité a fêté ce trophée le 7 décembre à Nogaro.

### Un engagement impressionnant

Hugo Dereymez et son équipe font un énorme travail pour une nourriture saine et la préservation de l'environnement. Ils servent 32 000 repas par an pour lesquels ils font 43 % de leurs achats en bio, ce qui donne 70 % de composants bio dans l'assiette. On est loin des 3,2 % de la moyenne nationale ! Ils travaillent sur place des produits frais, bruts, de saison et de provenance locale. Les repas sont strictement équilibrés, conformément au Plan national nutrition santé. L'hygiène et la sécurité alimentaire sont au maximum et sont contrôlées régulièrement par un laboratoire indépendant.

La préparation des repas est prolongée par deux actions majeures : d'abord, « les enfants ne sont pas simplement nourris, mais accueillis et accompagnés par les équipes d'animation de la communauté de communes et du Centre social et culturel le Clan : pour former leur goût, les inciter à goûter de tout et développer leur savoir-vivre.

### Souci de l'environnement

Ensuite, Hugo Dereymez explique que lui et son équipe font particulièrement attention à « limiter l'impact environnemental de leur activité » : en effectuant un tri sélectif des déchets, en évitant le gaspillage alimentaire (une table de tri des déchets qui sont automatiquement pesés), en évitant les produits emballés individuellement (le fromage est acheté à la coupe et le fromage blanc en seaux de plusieurs kg etc.) et en effectuant le « lombricompostage des déchets des fruits et légumes.

En outre, une commission « cantine » qui réunit élus, représentants des parents d'élèves, animateurs et cuisiniers, se réunit périodiquement pour « évaluer les résultats » et régler les difficultés éventuelles.

N.B. - Les photos ont été communiquées par Jean-François Van Overstraeten.

(1) Voici les catégories et les lauréats :

- Collectivités servant moins 1000 repas / jour : Victoire décernée à la ville de Briançon, la plus haute ville d'Europe déjà nommée en 2016 pour sa belle progression vers le bio et le local.
- Collectivités servant entre 1000 et 5000 repas / jour : Victoire remise à la ville de Millau (Aveyron), l'élu Sylvie Ayot et le chef de cuisine motivé Julien Aigouy
- Collectivités servant plus de 5000 repas / jour : Victoire remise à la ville de Nîmes (30% de bio, dont 40% de local).

- Collectif / association / citoyen : Victoire remise à la Cantine du Village de Saint-Lô (Manche), une audacieuse initiative de création de cantine bio et locale par des parents en attendant que les élus veuillent bien prêter une oreille attentive et passer à l'action.

- Cuisinier : Victoire décernée à Hugo Dereymez, chef de la cantine de Nogaro (Gers), plus de 40% de bio, venu avec le maire Christian Peyret.

(2) Réalisateur, écrivain et écologiste.



Le trophée - Photo Jean-François Van Overstraeten



Hugo Dereymez, Christian Peyret, Ronny Guardia-Mazzoleni, (conseiller régional), Cathy Daste-Leplus (conseillère départementale), Francis Dupouey (conseiller départemental) Roger Combres (1er adjoint au maire) et Christine Carrère-Campistron (adjointe au maire) - Photo Jean-François Van Overstraeten



La table de tri et de pesée des déchets - Photo Jean-François Van Overstraeten



Ronny Guardia-Mazzoleni, (conseiller régional), Christian Peyret, Hugo Dereymez, Roger Combres (maire-adjoint), Cathy Daste-Leplus (conseillère départementale) et Francis Dupouey (conseiller départemental) - Photo Jean-François Van Overstraeten



L'équipe de la cuisine : Gautier, Marina, Hugo, Nathalie et Falou. - Photo Jean-François Van Overstraeten