

Nogaro - « Des recettes de cantine, ça ne fait pas rêver... »

...mais cette cantine n'est pas ordinaire



Nogaro - « Des recettes de cantine, ça ne fait pas rêver... »

Hugo Dereymez est le chef cuisinier de la cantine des écoles de Nogaro. Pour cette cantine, il a un projet de qualité nutritionnelle remarquable, tourné :

« vers le goût et les saveurs,

la qualité des produits et les produits bios,

le frais,

le fait maison ».

Il est décidé, avec son équipe, à donner aux enfants la nourriture la meilleure et la plus saine, tout en leur faisant découvrir des aliments qu'ils ne connaissent pas toujours.

Mais à quoi sert d'avoir la qualité au déjeuner si on ne l'a pas aussi au dîner ? C'est en voulant répondre à cette interrogation, pour une question de cohérence, que Hugo Dereymez a composé, avec Véronique Champomier, diététicienne, un livre de recettes, qui permet aux familles, si elles le veulent, d'assurer aux enfants la même qualité nutritionnelle à la maison.

Comme les auteurs l'expliquent dans la préface, les recettes du recueil ont été réalisées et servies à la cantine de Nogaro.

Des informations concrètes

Outre les recettes, des informations sont à la disposition des lecteurs :

des tableaux des produits de saison,

la description de l'équilibre alimentaire, la diversification des aliments et la description de leurs sept groupes,

des conseils illustrés pour chaque repas,

comment remplacer la viande de temps en temps,

quels sont les volumes minimaux et maximaux des portions des principaux aliments,

comment faire une béchamel sans beurre, une sauce tomate etc.

On y trouve aussi les avantages et les inconvénients comparatifs des produits alimentaires naturels et des produits industriels. C'est donc, en moins de 100 pages, à la fois un mémento sur la nutrition et un livre de recettes. Et, ce qui ne gâche rien, il est abondamment et clairement illustré.

Quelques données sur la cantine de Nogaro

La cantine de Nogaro – certifiée niveau 2 du label bio Ecocert – c'est :

4 cuisiniers / cuisinières et un apprenti qui y croient,

une diététicienne,

des animations pour les enfants pendant les repas,

une fontaine à eau filtrante,

32 000 repas servis chaque année

70 % du contenu des assiettes qui viennent de l'agriculture biologique,

un tri sélectif des déchets des repas effectué par les enfants avec une table de tri,

le lombricompostage pour recycler les déchets végétaux,

la désinfection des locaux à la vapeur sèche.

Résultat : « des enfants qui plébiscitent leur cantine et qui mangent de tout... » et espèrent retrouver les recettes de la cantine à la maison !

N.B. On peut voir ci-dessous quelques exemples de plats tirés du recueil.



L'équipe de cuisine : à gauche de bas en haut, Hugo Dereymez, Gautier Farenc (apprenti) et Marina Sintès (cuisinière); à droite, Véronique Champomier, Falou Zecchin (second de cuisine) et Nathalie Bodard (cuisinière) - Photo communiquée par Jean-Paul Campistron



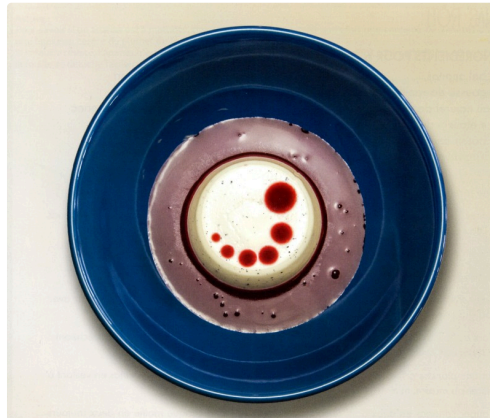
Salade Caesar au poulet - Photo communiquée par Jean-Paul Campistron



Émincé de porc à la vietnamienne - Photo communiquée par Jean-Paul Campistron



Brandade parmentière - Photo communiquée par Jean-Paul Campistron



Panna cotta à l'agar agar (dessert) - Photo communiquée par Jean-Paul Campistron