UNE JOURNÉE À...

La cantine de Campugnan, la crème de la crème!

Coup de cœur régional 2024* pour ses actions anti-gaspillage, le restaurant scolaire de Campugnan est un exemple du bien manger, avec une équipe municipale qui veille au grain, le tout orchestré par la cheffe cantinière Lise Giret.

Lise Giret dans la cuisine de la cantine, quelques minutes avant que ses flans coco maison ne soient dévorés! © Photo VH

Qu'il est loin le temps des haricots en boîte et des crèmes desserts jaune fluo! Depuis janvier 2022, la loi Egalim impose au moins 20% de produits bio en restauration collective. À l'école Simone-Veil de Campugnan, les 26 élèves et six adultes qui mangent à la cantine ont plus de 30% de bio et une quasi-totalité de produits frais. « *Allez-y*», nous enjoint le maire Gilles Laé, en ouvrant les portes de son « *école très familiale* ».

À bas la bactérie

Charlotte sur la tête et surchaussures aux pieds, Lise Giret s'affaire en cuisine depuis 6h30. Le sol est immaculé. Nous vient immédiatement à l'esprit l'expression « *on pourrait manger par terre* », même si la cheffe cantinière ne le permettrait jamais. « *Il faut être très rigoureux dans la propreté* », affirme-t-elle. Au dernier contrôle d'hygiène départemental, elle a obtenu la note maximale. Tous les mois, le matériel est contrôlé. Toutes les semaines, un laboratoire vérifie les étiquettes et les plats. Les normes culinaires, Lise Giret les connaît par cœur, et garde toujours un chiffre en tête: 63. « *Les bactéries meurent à 63 degrés à cœur. Il faut faire preuve d'une grande vigilance car les enfants sont un public sensible. D'ailleurs à ce sujet, les steaks hachés surgelés ne devraient même pas être mis à la vente* ». Punaisés au-dessus du plan de travail, les menus confectionnés par des diététiciens sont toujours composés de crudités, laitages, protéines et féculents. Lise Giret les étudie chaque semaine avant d'en discuter en commission municipale tous les mois.

La pro des fourneaux

Elle est tombée dans la marmite dès l'enfance. Aux côtés d'une mère et d'une grand-mère « *excellentes cuisinières* », elle fait ses armes dans de grands établissements en tant que chef de rang et maître d'hôtel. Après dix ans d'horaires contraignants et deux enfants, la restauration scolaire se profile tel « *un choix de vie* ». Cheffe cantinière à Cars pendant quatorze ans, elle obtient ensuite le concours d'agent territorial. Le maire de Campugnan accueille alors cette « *grande professionnelle qui régale tout le monde!* ».

À 49 ans, Lise Giret reste passionnée. « *La cuisine, c'est un plaisir, on ne peut pas la faire comme un robot. Mon challenge est de toujours me poser la question: comment j'aimerais manger cet aliment?* ». Chaque jour passent entre ses mains trois kilos de viande et cinq de légumes... de saison évidemment. « *Je veux leur faire goûter le plus de choses possibles et je fais attention à la présentation* ». En soupe ou en bâtonnets, ils ne restent jamais au bord de l'assiette... Sur la première marche du podium: son potage Saint-Germain, dont la couleur verte n'a pas fait pâlir un seul enfant. « *Bien sûr, je sers de petites quantités aux maternelles pour ne pas les écœurer, et finalement, ils se resservent!* ».

Anti-gaspi

Midi. Ils sont hauts comme trois pommes mais connaissent tous les fruits et légumes: « *ça c'est des betteraves* », précise l'un d'eux une fois servi. « *Et ça du chou* », ajoute une autre. À la question « *et c'est bon?* », un grand oui général s'élève du réfectoire. Quelques jours auparavant, ils ont apprécié le panais du potager que Lise Giret a pris soin de leur montrer en entier avant de le couper. Grâce au don d'une productrice haut-girondine, des christophines ont été dégustées en gratin. Mis en place par la directrice Muriel Ferreira, le potager de l'école est agrémenté d'un compost où finissent les épluchures.

À la cantine, les déchets ne dépassent pas 500 grammes par jour pour un total de 32 personnes. Même l'eau n'est pas gaspillée. À côté des enfants attablés trône un réservoir qu'ils ont affectueusement nommé Bubulle. Après chaque repas, ils y versent les fonds de pichets qui arroseront le potager. Et pour boucler la boucle anti-gaspi, tout le monde s'essuie avec des serviettes en tissu créées par l'association des Cousettes. Fin novembre, agents, élus et bénévoles ont été récompensés de ces actions par la Région, du trophée Coup de cœur dans la catégorie restauration collective.

Des coqs en pâte

À l'occasion du 1er avril, les enfants ont adoré le gratin de larves à la bave de limaces accompagné de pattes de poulet frit. Derrière la farce, Lise Giret cachait leur plat préféré: le classique américain hamburger-frites. « *Tous les mois, j'inclus un menu à thème: savoyard, chinois, espagnol... Quand je les vois se régaler avec une moussaka, des lasagnes de légumes, des soupes ou un cake au potimarron, c'est un bonheur* ».

Quand elle ne sert pas de fruits ou laitages bio, la cheffe concocte des desserts toujours attendus avec impatience, par les écoliers comme les adultes qui mangent à la cantine. Un jour, le four est tombé en panne « *avec les tartes dedans!* ». Qu'à cela ne tienne, elle a terminé la cuisson au bain-marie et tous n'y ont vu que du feu. « *Il faut toujours s'adapter en cuisine, c'est aussi pour cela que j'aime mon métier* ». Tous les mois, les anniversaires sont fêtés avec un gâteau fait maison. En mars, ils n'ont fait qu'une bouchée du crumble de fruits et du flan coco. Alors les enfants, qu'est-ce qu'on dit à Lise?

Valérie Hourdry

**prix décerné par le Centre ressource pédagogique d'écologie de Nouvelle-Aquitaine*

À la cantine, rien ne se perd! Bubulle reçoit tous les jours l'eau que les enfants n'ont pas bue, qui sert à arroser le potager. © Photo VH

Radis, fraises et tulipes se côtoient dans le potager de l'école. © Photo VH