Panneau de gestion des cookies

A Langueux, la cantine a été repensée

En lien avec le Projet alimentaire territorial de l'Agglo, la commune de Langueux aide les enfants à prendre du plaisir à table.

Mise à jour le 07 janvier 2025

Photos : Joël Bellec.

« *Nous sommes plusieurs à avoir suivi la formation "Plaisir à la cantine" proposée par l'Agglomération,* explique Alexandra Mosnier, responsable de la restauration scolaire à Langueux. *En parallèle, nous avons travaillé tous ensemble pour favoriser le plaisir des enfants à table et le bien-être des agents.* »

Après plusieurs tests, un nouveau fonctionnement a été mis en place en septembre. Les enfants se placent où ils souhaitent à une table de six ou de douze. Ensuite, ils se servent à un buffet. Une première fois pour l'entrée et le dessert et une deuxième pour le plat. « *Ceux qui aiment peuvent prendre deux grandes cuillères maximum et ceux qui découvrent, une cuillère minimum* », explique Morgan Guyonvarch, responsable enfance/jeunesse.

Un changement auquel les enfants se sont très bien adaptés. L'objectif : travailler sur l'autonomie et la responsabilisation.
« *En choisissant eux-mêmes les quantités, les élèves s'engagent à finir leurs assiettes* » , poursuit Morgan Guyonvarch.
Une première étape vers l'ambition pour 2025 : lutter contre gaspillage alimentaire.

Le rôle des agents, lui aussi, a changé. « *Ils ne sont plus là pour servir, débarrasser… mais pour accompagner à la découverte alimentaire, pour aider à la prise d'autonomie, pour écouter* », constate Camille Menier, responsable des agents d'entretien.
Enfin, les menus ont évolué. « *Grâce à la formation "Nourrir l'avenir, les pieds dans le plat" [mise en place à l'initiative de la commune], nous avons vécu une semaine d'immersion avec un cuisinier et une nutritionniste durant laquelle nous n'avons proposé que du bio et du fait maison* », se souvient Alexandra Mosnier. Les recettes qui ont le mieux fonctionné ont été gardées.

Le Conseil municipal des enfants (CME) a été associé à l'élaboration des menus. *« On a expliqué, par exemple, pourquoi les frites ne peuvent être servies que les mercredis »*, illustre Morgan Guyonvarch. Et deux fois toutes les six semaines, ce sont les enfants du CME qui décident du menu " Plaisir " !

« Toute cette réorganisation fait partie d'un projet plus global qui vise à favoriser le plaisir à la cantine, le bien-être des agents, le respect des engagements de la loi EGalim, indique Richard Haas, maire de Langueux. *Nous avons aussi élargi l'accessi- bilité des repas avec un tarif à 1 € pour près de 200 familles et assuré le maintien des coûts. »*