

Des produits locaux à la cantine, une idée qui fait son chemin

KAMÉRÉ. A l'occasion de la semaine des produits locaux, les enfants ont eu droit, hier, à un repas 100 % local. Une opération pas si simple à mettre en place.

Salade de citrouille râpée, boulettes de bœuf, bougna et cake à la vanille. Voilà le menu qui a été servi hier dans les cantines des écoles. Un repas réalisé à partir de légumes et de viande du pays à l'occasion de la Fête des produits locaux. Une rencontre entre les différents partenaires de l'opération a été organisée hier midi à l'école Maurice-Fonrobert, à Kaméré pour marquer le coup. Les grands ont ainsi été invités à partager le même repas que les enfants. « Ça sent bon, glisse Cornélia Vernay, directrice adjointe de la Caisse des écoles, avant de passer à table. On demande à notre fournisseur de multiplier ce genre d'initiatives. L'objectif est vraiment d'augmenter la part des produits locaux et frais. Il y a une prise de conscience depuis peu. »

1,5 TONNE DE BANANES TOUS LES 15 JOURS

Une idée qui ne peut que séduire. Mais ce n'est pas qu'une question de volonté. Depuis des années, les entreprises en charge du service de cantine défendent qu'il reste compliqué de trouver



Hier, la viande venait de l'Ocef et les cakes ont été réalisés par un boulanger. Les enfants de l'école Fonrobert ont bien compris que ce repas n'était pas tout à fait comme les autres. L'opération devrait être renouvelée l'an prochain. Photo Cyril Terrien

des quantités suffisantes localement. « C'est notre défi quotidien, confirme Bruno Heriche, directeur général de Newrest. Mais on constate qu'aujourd'hui les producteurs sont prêts à s'investir. On essaye de les aider à organiser leur production. On est par exemple en contact avec un agriculteur qui doit nous fournir des choux de Chine et avec un autre qui devrait s'engager à nous livrer 1,5 tonne de bananes tous les 15 jours. » L'entreprise sert plus de 8 000 repas chaque jour. « Le marché que l'on a passé permet une certaine flexibilité, ajoute Cornélia Vernay. On encourage le prestataire à accepter

des produits locaux même si le tonnage n'est pas suffisant pour couvrir toutes les écoles. »

CAROTTES OU CITROUILLE ?

Une solution qui n'est pas sans contrainte pour Newrest. « Le principe est intéressant, mais on essaye de ne pas démultiplier les productions », explique Bruno Heriche. En d'autres termes, plus il y a de productions différentes, plus il y a d'étapes sanitaires à respecter. « Il est important de fournir des produits locaux, mais quand on parle de restauration collective, la sécurité est la priorité. » Et il en sait

quelque chose, après l'affaire des suspensions d'intoxications, parfois avérées, de l'an dernier. A la fin du service, le plateau de Haudra, 8 ans, était vide. « C'était bon, ce que j'ai préféré c'est la citrouille. » Mais certains enfants n'avaient même pas réalisé qu'il s'agissait de citrouille. « Il y a aussi de la pédagogie à faire », note Bruno Heriche. Si l'opération a indéniablement séduit les partenaires comme les enfants, elle ne devrait pas être reconduite, sous cette forme du moins, avant l'an prochain.



Les cantinières de l'école Fonrobert travaillent en liaison froide, c'est-à-dire que le bougna a été réchauffé sur place. Photo S.C.

A NOTER

> **Le Pétaque club de la Vallée-des-Colons** organise un vide-greniers le deuxième samedi du mois pour financer son matériel d'entraînement et des projets pour sa section Jeunes. Rendez-vous aujourd'hui, le 12 octobre, puis les 9 novembre et 14 décembre, de 6 h 30 à midi. Emplacement des stands : 1 000 F. Réservation au 83 14 87.

> **L'association Témoignage d'un passé** organise une visite du bague de Nouville aujourd'hui, samedi 12 octobre, à 9 heures. Tarifs : 1 000 F adulte et 200 F enfant de 7 à 18 ans. Inscriptions au 77 83 73, atupnc@lagoon.nc. Rendez-vous au Crepac.

Le Lapérouse fête l'arrivée des vacances



ARTILLERIE. Comme d'habitude, l'événement a eu lieu sous le grand bois noir, témoin de tous les temps forts de l'établissement. Une après-midi festive a été organisée hier au lycée Lapérouse entre 13 heures et 15 heures. L'occasion pour les élèves de présenter à leurs camarades quelques-uns de leurs talents sur scène, mais aussi de fêter l'arrivée des vacances. Quinze jours qui s'annoncent cependant studieux pour certains lycéens. Notamment pour ceux qui passent des épreuves du bac à la fin de l'année.

Photo Cyril Terrien