

QUINSAC

A la cantine, la qualité est dans l'assiette

Le restaurant scolaire, qui nourrit chaque jour de la semaine 285 enfants de la petite section de maternelle au cours moyen 2^e année, a reçu la labellisation Ecocert. « Cela fait plus de dix ans que nous avons engagé une démarche pour améliorer la qualité générale du restaurant scolaire », se réjouit Patrick Perez, premier adjoint au maire. La commune s'est d'abord attachée à la qualité d'accueil en réservant aux plus petits (petite et moyenne sections) un espace spécifique et calme.

Les élèves de grande section ont eux aussi pris leur déjeuner dans une partie du réfectoire isolée du bruit. Une fois ce décor posé, la qualité nutritionnelle a été étudiée avec une diététicienne qui revoit tous les menus et y apporte ses indications. Avec le développement de l'agriculture biologique, les menus, dès 2009, ont intégré 20 à 25 % d'ingrédients bio. « Le personnel a été formé dans cette nouvelle démarche et les enfants ont été sensibilisés par des dégustations et des goûters bio », poursuit l' élu.

Des choix minutieux

Depuis 2017, les fournisseurs sont minutieusement sélectionnés parmi les plus locaux d'entre eux



Les enfants ont appris à trier et ne pas gaspiller.

ARCHIVES ROMAIN PERROCHEAU

et la proportion des produits issus de l'agriculture biologique a dépassé 50 %. Envoyées les barquettes... À Quinsac, les enfants ne voient plus une once de plastique, ont appris à trier et à ne pas gaspiller. Et le personnel, pour l'entretien des locaux, utilise désormais des produits Écolabel. « L'année dernière nous sommes arrivés à un point où il nous a semblé intéressant d'avoir un regard extérieur et objectif sur nos pratiques afin de faire un état des lieux et d'avoir des pistes nouvelles d'amélioration. » C'est dans cette optique que les élus se sont

engagés au sein du label En cuisine d'Ecocert. L'audit, qui a eu lieu début juin, a permis au restaurant scolaire d'obtenir le label niveau 2. « Je pense que nous sommes très proches des critères exigés pour le niveau 3, c'est notre objectif pour l'année prochaine », termine M. Perez. Le niveau 3, c'est, entre autres, au moins 50 % de bio, au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois, plus de céréales complètes, interdiction des graisses hydrogénées et au moins une nouvelle action écologique.

Marie Huguenin

LA SAUVE

Chants de Br



L'Association pour la reorganise un concert de dimanche, dès 16 h, avec musical Kan Breizh. Et les moins de 12 ans. PHOTO

D'UN BOURG
À L'AUTRE

Les enfants ont vendangé au Payre

CARDAN Adultes, enfants et familles ont le choix pour y venir passer quelques heures, une demi-journée ou une journée. Au château du Payre, Valérie Labrousse-Marcuzzi, gérante et exploitante, développe de nombreuses activités axées sur l'enotourisme bordelais, qui lui ont valu plusieurs récompenses Best Of Wine (2015, 2017 et 2019). En cette période de vendanges - et ce depuis qu'elle a créé l'association - Valérie Labrousse-Marcuzzi