

Cantine : les jeunes bouches à nourrir d'Annie Gasc



Annie Gasc, aux fourneaux depuis près de douze ans, doit rassasier quotidiennement une moyenne de 35 enfants.

Depuis plusieurs années, les grands groupes de restauration collective ont annexé les cantines scolaires urbaines et commencent même à s'intéresser aux petites villes par le biais de leurs filiales. Ce service de restauration hors foyer à destination des écoliers représente donc un enjeu à la fois économique mais aussi éducatif. Les parents s'intéressent de plus en plus au contenu de l'assiette servie le midi à leur progéniture. Le succès du film de Jean-Paul Jaud, *Nos enfants nous accuseront*, sur la cantine scolaire de Barjac en est la preuve.

A Montlaur, les enfants ne connaissent pas les barquettes uniformes de la Sodexo. Depuis près de douze ans, c'est Annie Gasc qui est aux commandes des fourneaux.

En 1997, après l'arrêt de ce service par le restaurant du village, le maire demande donc à Annie de prendre en charge la restauration des éco-

liers. En tant qu'aide maternelle, elle connaît bien les enfants et c'est tout naturellement qu'elle accepte cette nouvelle tâche. C'est dans sa propre cuisine qu'elle va commencer ses premiers pas de maître queux pour jeunes bouches à nourrir. Après une migration momentanée au caveau de la mairie, la joyeuse tablée enfantine, qui ne cesse de s'agrandir, investit les nouveaux locaux de la cantine. Construits par la mairie dans l'enceinte de l'école, ceux-ci sont fonctionnels et ajourés. Annie revit dans cette cuisine enfin adaptée à sa mission.

Désormais, c'est une moyenne de 35 enfants qu'il faut rassasier quotidiennement. Annie cuisine « *comme à la maison* », avec des produits provenant de l'épicerie du village et de la viande issue d'élevages locaux. A la demande de certains parents, elle intègre des denrées biologiques dans les menus, tout en veillant à la maîtrise de son

budget. Même si le steak frites reste en tête du hit-parade, Annie note au fil des ans une certaine désaffection pour la viande. Faire apprécier les épinards ou le chou fleur reste quand même un fameux défi. Varier les menus en tenant compte des goûts et de l'équilibre nutritionnel représente parfois un casse-tête.

En plus de ses occupations culinaires, Annie doit aussi s'occuper des commandes, de la comptabilité et de l'entretien courant. L'éventualité d'un contrôle sanitaire l'oblige à prélever un échantillon de chaque plat et à garder les étiquettes des produits consommés. La sécurité alimentaire passant par une traçabilité sans faille : de la fourche à la fourchette.

On savait que les enfants de l'école du Rougier étaient bien nourris intellectuellement, on sait désormais que leur estomac n'est pas en reste. ●