

# La restauration scolaire en circuit court

18/06/2021

**Chaque jeudi, des fruits et légumes produits dans la commune sont servis sur les tables de la restauration scolaire de Geispolsheim. Un projet éducatif, gustatif et environnemental lancé par la fédération MJC, en partenariat avec deux maraîchers et un traiteur.**

Elles pourraient servir de modèle au programme national de nutrition santé ! Elsa, Abigaël, Amélie, Elea et Léonie, élèves de CM2, ne boudent pas la salade de concombre servie par les animateurs du périscolaire Gare, à Geispolsheim. Quant aux fruits et légumes que leur présente le maraîcher Laurent Heitz, elles les connaissent bien - fenouil compris. Les asperges vertes les font hésiter - « on connaît mieux les blanches ! » - et les fleurs de courgettes les laissent perplexes. « On peut les farcir, c'est très bon ! », commente le maraîcher.

Ce mets délicat sera peut-être un jour servi à la même table ? Depuis début juin, la fédération MJC, gestionnaire depuis 20 ans des périscolaires gare et village à Geispolsheim (et aussi de Dynamique Jeunesse, le centre de loisirs des ados, et de l'espace culturel Malraux), a décidé que le jeudi serait la journée des maraîchers : installés à Geispolsheim, Laurent Heitz et Camille Laugel fournissent le traiteur des maraî-



**Les fleurs de courgette ? « On peut les farcir, c'est très bon ! », commente Laurent Heitz, maraîcher.** Photo DNA/Cédric JOUBERT

Philippe Rome, pour 350 repas. Quant à la municipalité, elle a adhéré avec enthousiasme à cette cantine en circuit court.

« La diététicienne et le traiteur travaillent très en amont sur les menus ; mais celui du jeudi doit être conçu plus tard, en fonction de la production des maraî-

Maurice Motsch espère que ce rendez-vous sera « gourmand » : « Les enfants n'aiment pas forcément les légumes mais il ne s'agit pas, non plus, de chercher le goût des légumes frais dans des préparations où ils passent inaperçus. » Le temps de midi doit aussi « être un moment

d'éducation », selon lui : faire reconnaître aux enfants les fruits et légumes servis, leur faire savoir où et comment ils poussent. Dès cet été, Emeline Blettner, animatrice à Dynamique Jeunesse, emmènera les ados du mini-stage cuisine dans les champs des deux producteurs : « On les

rencontrera, on cueillera des légumes puis on les cuisinera. »

Laurent Heitz (« La cabane du jardin ») est ravi de ce nouveau débouché. Producteur de céréales et de choux à choucroute, il a complètement abandonné cette dernière production pour se lancer dans le maraîchage... qu'il pratiquait déjà il y a 30 ans. « J'ai six hectares de cultures légumières en conversion bio depuis 2020, essentiellement des légumes de plein champ. Pour les autres fruits et légumes, je collabore avec l'Îlot de la Meinau, qui a des serres », explique-t-il. Camille Laugel (« Le Moulin des pierres ») vient compléter la liste des fournisseurs du jeudi midi : maraîcher bio, il s'est installé récemment à Geispolsheim gare.

## « Aller le plus loin possible dans le local et le bio »

L'objectif de la FDMJC est « d'aller le plus loin possible dans le local et le bio », expose Maurice Motsch. A la rentrée, un bilan sera fait « pour voir s'il est possible d'en intégrer davantage ». Pour l'heure, le prix exigé par le traiteur n'a pas bougé, mais cette question risque de se poser. Celle, aussi, des quantités nécessaires au regard de la production locale. Quoi qu'il en soit, le coordinateur de la FDMJC espère étendre ce projet à d'autres périscolaires du Bas-Rhin.