RÉVOLUTION DE PALAIS

La part de bio et de local dans les repas servis aux enfants spinaliens s'accroît, encore et encore. La régie maraîchère, sur le secteur de Laufromont, qui alimente depuis plusieurs années le centre de loisirs de la 40 Semaine, vient de se doter d'une nouvelle serre bi-chapelle et fournit désormais deux restaurants scolaires spinaliens, pour le plus grand bonheur des fines bouches en herbe.

La Ville d'Épinal a lancé en 2019 un projet alimentaire d'envergure pour son territoire, visant à améliorer l'alimentation de sa population, à commencer par la restauration collective. Fortement inspirée par l'expérience de la commune de Mouans-Sartoux par le biais du réseau « Cantines Durables Territoires engagés », Épinal réinvente son système de restauration et se positionne aujourd'hui comme pionnière dans le Grand Est et en France. Lancée en 2021, une expérimentation consiste à produire des légumes dans une régie maraîchère municipale, située chemin de Coyolots, derrière les services du Cadre de vie et les serres municipales, destinée à alimenter un site pilote : la 40 semaine. Cette expérience monte en puissance d'année en année puisqu'aujourd'hui, ce sont 35 000 repas par an qui sont servis aux enfants spinaliens.

DEUX CANTINES ALIMENTÉES

Suite à la rénovation en 2022 de la cuisine de la 40 semaine et au recrutement du cuisinier Patrick Lambolez, on cuisine du bio et du local à Épinal, du lundi au vendredi, 52 semaines par an. Au départ, seuls les accueils de loisirs des mercredis et vacances étaient concernées. Puis l'école de la Loge Blanche élémentaire y a été intégrée et depuis la dernière rentrée, un nouveau cap a été franchi avec 70 enfants en plus concernés. En effet, l'équipe de cuisine prépare à la 40 semaine les repas pour les classes nature ainsi que pour deux restaurants scolaires et trois écoles :

> **Restaurant scolaire de la Loge Blanche :** pour les enfants de l'école maternelle Loge Blanche

> **Restaurant scolaire Luc Escande (La Vierge) :** pour les enfants de l'école élémentaire Loge Blanche / école élémentaire Gaston Rimey / école maternelle Luc Escande.

Les repas sont préparés le matin avec des légumes tous frais de la régie maraîchère et acheminés, en liaison chaude, dans les 2 sites. Les menus sont élaborés en fonction de la production disponible selon la saison et non l'inverse. Les effets se font déjà sentir : les enfants mangent mieux, même si les palais doivent s'habituer, et ça prend un petit peu de temps.

DES CULTURES EN TOUTE SAISON !

Subventionnée à hauteur de 40% par l'État dans le cadre du Plan de Relance, une nouvelle serre bi-chapelle de 1200 m² a été inaugurée le 10 octobre dernier. Elle permettra d'une part de cultiver des légumes nécessitant de la chaleur et un climat maitrisé (tomates, melons, poivrons, pastèques) et d'autre part de planter et récolter des légumes plus tôt ou plus tard, tels que radis, salades, carottes ou pommes de terre et donc de gagner en productivité via une rotation sur les 4 aires de production couvertes que compte la serre.

OBJECTIF 1 500 REPAS PAR JOUR

L'objectif est d'arriver à une autonomie alimentaire pour la restauration collective, ce qui signifie pouvoir fournir 1 500 repas par jour. L'ambition municipale est d'étendre les surfaces de production de légumes bios et sains. La surface du potager municipal devrait doubler d'ici l'an prochain, passant à 1,4 hectare, avant d'autres aménagements envisagés. Des options ont été posées pour une emprise foncière beaucoup plus large : à terme, la régie maraîchère pourrait couvrir 5 à 6 ha.

EN CHIFFRES...

180
Repas par jour cuisinés à la 40 semaine servis ou livrés aux enfants spinaliens

14
C'est le nombre de légumes différents cuisinés dans le menu servi le mardi 10 octobre dernier au restaurant scolaire Luc Escande.