



AGENT 008 : *chef cuisinier de collègue*

Depuis plus de dix ans, Stéphanie Maerten régale les papilles des élèves du collège Scamaroni à Charleville-Mézières. Rencontre avec cette cheffe passionnée par son métier.

En entamant sa onzième rentrée des classes, Stéphanie Maerten est toujours animée par la même ambition : transmettre et partager son goût pour la cuisine au plus grand nombre.

UN COLLECTIF BIEN HUILÉ

Pour cela, la cuisinière de l'établissement se mue en chef d'orchestre du restaurant scolaire.

« Un vrai travail d'équipe s'organise chaque jour dans les cuisines. Nous formons un groupe très soudé avec mon second de cuisine et plaçons l'entraide au cœur de notre quotidien », souligne Stéphanie Maerten. Une dynamique qui prend encore plus d'importance avec la crise sanitaire. « Notre but n'a pas changé : assurer un service public de qualité pour le bien-être

des collégiens. C'est pourquoi, depuis la reprise, de nombreux collègues de l'établissement viennent en renfort le midi pour nous aider à faire respecter le protocole sanitaire. En retour, nous n'hésitons pas à leur donner un coup de main dans leurs tâches, bien au-delà de nos missions habituelles. » Dans ce contexte, 150 repas seulement sont servis chaque midi dans ce restaurant scolaire. Soit une trentaine de moins que l'an dernier. Un constat difficile qui ne démotive pour autant pas cette passionnée de tous les instants. « A cause de la Covid, certains parents ne mettent plus leurs enfants à la cantine, ce que je peux tout à fait comprendre.

Mais je peux leur assurer qu'avec les équipements de protection que nous avons et tous les gestes barrières que nous mettons en place, le risque est tout de même très limité.»

ÉPAULÉ PAR LA LÉGUMERIE DÉPARTEMENTALE

Dans ce contexte, l'apport de la légumerie départementale (lire ci-contre) prend tout son sens et facilite son quotidien. « Elle arrive à point nommé puisque, avec la crise sanitaire, la désinfection des locaux nous prend beaucoup d'énergie dans la journée. Le super boulot de mes collègues de la légumerie nous évite ainsi de perdre encore plus de temps dans des tâches chronophages telles que l'épluchage ou la découpe de légumes. Ainsi, nous pouvons travailler sur les détails, préparer encore plus de "plats maison" ou améliorer l'esthétique de l'assiette. » Grâce à ce travail de coordination, de nombreux légumes, pourtant considérés comme étant des terreurs par les estomacs des collégiens, sont désormais réclamés. « Lorsque l'on voit certains élèves nous réclamer des salsifis ou des épinards, on se dit que nous allons dans la bonne direction en accordant de l'importance aux produits savoureux et frais. J'espère vraiment que d'autres collèges vont pouvoir en profiter car ce concept est bénéfique pour tout le monde ! » Une entente qui lui permet de se focaliser sur un de ses objectifs : la diversification des assiettes. Pour cela, elle a choisi

”
J'essaie vraiment
de cuisinier comme
je le fais à la maison.
“

LA LÉGUMERIE DÉPARTEMENTALE

Inaugurée en 2019, la légumerie a pour but d'approvisionner les établissements scolaires en légumes frais et savoureux. Les légumes sont ainsi lavés, épluchés, découpés en fonction des besoins pour être livrés et consommés en restauration collective. Sept collèges sont désormais alimentés par cette structure du CDOB. Mieux : le Conseil départemental travaille actuellement à la construction d'une autre



légumerie départementale. Celle-ci devrait ainsi voir le jour cette année à Attigny, permettant d'alimenter les établissements du sud Ardennes. A terme, l'objectif du Département est de faire en sorte que tous les collèges publics soient alimentés par une légumerie départementale. Et ce, pour le plus grand bonheur des papilles des 10.942 collégiens ardennais.

d'intégrer les élèves à la vie de leur restaurant scolaire en les faisant participer à l'élaboration de menus à travers une commission dédiée.

EDUCATION AU GOÛT

Composé de deux collégiens, du principal, du gestionnaire et de la cheffe Maerten, ce collectif se réunit mensuellement pour prévoir tous les repas. « En les impliquant dans ce projet, les collégiens deviennent des acteurs de la vie de l'établissement. Ainsi, nous pouvons aussi bien répondre à leurs attentes que faire passer des messages sur les bonnes pratiques alimentaires. De ce fait, chacun est gagnant. »

Cette démarche porte ses fruits puisque les requêtes formulées par les élèves sont de plus en plus variées. « Nous avons autant des demandes de langues de bœuf que de courges ou de plats ardennais comme la salade au lard ou la cacasse à cul nu. » Mieux même, durant ces temps forts, de véritables défis culinaires lui sont lancés : « Une fois, une élève m'a proposé de réaliser une recette concoctée par sa grand-mère. Et je l'ai faite ! Les faire participer à ces temps forts me permet aussi de m'améliorer et de continuer à apprendre. » Une réussite qui ne peut que la ravir puisque, en se nourrissant du savoir-faire apporté par ses collègues et les élèves, cette passionnée entretient le bien-être des collégiens. « J'essaie vraiment de cuisinier comme je le fais à la maison. Je ne suis pas uniquement là pour servir l'assiette ! Cela fait plaisir de les voir se régaler avec nos plats. C'est l'aboutissement d'un travail collectif de qualité. »

