

Une cantine aux petits oignons à Entremont

Investissement de près de 600 000 €, la cantine aménagée au sein du centre commercial d'Entremont, à Rixheim, a été inaugurée hier. Exploitée par La Passerelle pour le compte de M2A, elle peut accueillir quotidiennement, à l'heure du déjeuner, jusqu'à 130 écoliers du quartier, qui mangent en deux services.

François Fuchs

« C'est une petite cérémonie qu'on a voulue intime et sans faste pour marquer l'aboutissement d'un long cheminement. Ce projet a nécessité sept ans de travail. C'est peut-être, juridiquement, l'un des dossiers les plus complexes que nous ayons eus à traiter. Mais je pense que le résultat, que vous allez découvrir, est sympathique. »

Voilà un extrait des propos qu'a tenus hier matin Olivier Becht, le maire de Rixheim, en accueillant les

nombreux invités venus pour l'inauguration de la cantine d'Entremont. Et une petite heure plus tard, quand les écoliers qui profitent de ce nouvel équipement – en service depuis début mars – ont commencé à débarquer, l'élu n'a pas été démenti : le lieu est manifestement jugé sympathique par ses jeunes usagers (lire quelques témoignages ci-dessous) !

En évoquant la genèse de l'opération, Olivier Becht est remonté à l'incendie volontaire qui a touché les locaux de l'ACPE (l'Association du



Les écoliers d'Entremont ont désormais une vraie cantine dans leur quartier.

Photo L'Alsace/Derek Sruister

« Avant, on n'avait pas le temps de jouer »

Si on se fie au petit échantillon qu'on a sondé hier, la nouvelle cantine d'Entremont fait la quasi-unanimité auprès de ses jeunes usagers. Gaël, 9 ans, élève de CE2, se souvient de la période pas si lointaine où lui et les autres écoliers du quartier devaient prendre le bus pour aller déjeuner dans le quartier des Romains. « On mangeait et après, on devait tout de suite aller à l'école, on n'avait pas le temps de jouer. Ici, c'est tout près de l'école, après manger, on a le temps de jouer avant de retourner en classe », apprécie-t-il. Les repas servis, c'est comment ? « C'est bon », voire « très bon », s'accorde-t-on à dire à cette table d'élèves de CP. Et du côté des élèves de maternelle, Eva, 3 ans, et Arthur, 4 ans, confirment le diagnostic. En confessant une prédilection pour « les pâtes, les légumes et les fruits, surtout les mandarines et les oranges », pour la première ; « le riz » pour le second.

Les locaux ? « J'aime bien, parce qu'il y a des trucs en bois, comme les portes ou les panneaux avec les crochets », confie Eugénie, 6 ans, élève de CP. Sa copine Nina salue elle aussi ce nouveau cadre de déjeuner. « C'est très bien. On préfère cette cantine-là. Et les toilettes, elles sont plus propres », dit-elle, avant d'évoquer ses exploits sportifs du matin à l'école : « On vient de s'entraîner au cross et j'ai fait le plus de tours de tous les CP et CE1. J'en ai fait 25. » Il faudra donc bien le menu du jour pour lui redonner des forces : salade de concombre à la menthe ; mousseline de pommes de terre et carottes/paleron de bœuf braisé ; petit moult ail et fines herbes ; compote.

centre polyvalent d'Entremont) et la chapelle d'Entremont en novembre 2007, puis à l'arrivée de son équipe à la mairie en mars 2008 et au lancement du projet de l'Agora la même année. « On s'est dit que le Parc d'Entremont avait besoin d'être tiré vers le haut et avait besoin de services publics [...] Il fallait veiller à l'équilibre urbain de Rixheim, il était nécessaire qu'il y ait des infrastructures de proximité dans les quatre quartiers. » Inaugurée en 2013, le bâtiment de l'Agora accueille, on le sait, les nouveaux locaux de l'ACPE, une crèche et le périscolaire des écoles maternelle et élémentaire d'Entremont. La municipalité voulait aussi créer une cantine pour les écoliers du quartier inscrits au périscolaire, qui allaient

auparavant, en bus, déjeuner au Tréfil, dans le quartier des Romains.

« Déjeuner en proximité »

« Ils n'avaient que 20 minutes pour déjeuner. Ce système ne pouvait plus durer, pour deux raisons. Une raison politique : en 2008, nous nous sommes engagés à faire en sorte que les enfants de Rixheim puissent déjeuner à proximité dans leur quartier. Une raison technique : avec le nouveau quartier du Rinderacker, la cantine des Romains était saturée, il fallait de toute façon créer de nouveaux locaux de cantine. » Mais plutôt que de rajouter un étage supplémentaire à l'Agora, la municipalité a fait le choix d'aména-

ger la cantine d'Entremont au sein du centre commercial voisin, à un emplacement qui accueillait en dernier lieu un kebab (à l'origine du bâtiment dans les années 70, c'était un supermarché Suma, a rappelé Olivier Becht). Pour réunir les 300 m² nécessaires à l'opération, il fallait acquérir quatre lots. Ça n'a pas été simple (un euphémisme) et il a fallu plusieurs années. « On s'est enfin retrouvés propriétaire de l'ensemble fin 2012-début 2013 », a poursuivi Olivier Becht.

Le projet, dont la maîtrise d'œuvre a été confiée à l'architecte Maurice Santandrea, du cabinet Bleu Cube Architecture, a donc pu se concrétiser. Il a été conçu en concertation avec la copropriété, notamment

« parce qu'il fallait aussi refaire les surfaces extérieures », a noté le maire. Onze entreprises sont intervenues sur le chantier. La découverte d'amiante a compliqué les opérations – il a évidemment fallu désamianter – et renchéri la facture. Mais au final, voilà donc la nouvelle cantine opérationnelle et investie par les écoliers (qui déjeunent déjà dans le quartier depuis près d'un an et demi, à l'Agora, grâce aux locaux temporairement prêtés par l'ACPE).

Des repas livrés par un traiteur

« C'est M2A (Mulhouse Alsace agglomération) qui gère le service, à travers La Passerelle », précise Olivier Becht. La cantine a été dimensionnée pour accueillir les 130 enfants du périscolaire d'Entremont, qui viennent accompagnés de leurs animateurs. « Ils mangent en deux services », précise Monique Mislin, directrice adjointe de La Passerelle. Elèves de maternelle et élèves d'élémentaire déjeunent dans deux parties distinctes. Les repas sont livrés en chaîne froide par un traiteur, réchauffés sur place et servis par deux employées de restauration : Evelyne Walter, responsable du site, et Siva Mangai. La cantine fonctionne aussi le mercredi et les vacances pour l'extrascolaire. Hors coût d'acquisition des locaux (« environ 160 000 € », situe le maire), le coût des travaux d'aménagement, supporté par la Ville, s'est élevé à 560 000 €. Auxquels s'ajoutent environ 40 000 € pour les équipements de cuisine et le mobilier, financés par M2A.