

COMMISSION RESTAURATION

LE 07/12/2023

En présence de Mr BAHAIN, de Stéphane BOUCHEREAU (chef cuisinier), de Mr PRIOU, directeur de l'école ST Maurice et d'une représentante de l'APEL, de Jean-Baptiste CAILLAUD (vie scolaire), de 13 délégués de classe du collège et de 4 élèves de l'école (2 CM1 ET 2 CM2), nous nous sommes réunis pour la première commission restauration de l'année 2023/2024. Celle-ci avait pour objectifs la présentation de l'équipe et d'expliquer aux élèves les tenants et les aboutissants d'une restauration scolaire.

L'équipe est constituée de 6 personnes, des femmes majoritairement. Stéphane BOUCHEREAU mentionne Solène PAPIN, second de cuisine et agents de restauration.

Dans l'ensemble, le chef et son équipe ont à cœur de travailler avec des produits locaux et de saison. Dans l'ensemble, 70% des denrées proviennent des environs. Le local et les circuits courts sont privilégiés avec le souci de faire vivre des entreprises vendéennes. Il y a même des familles dont les enfants sont ou ont été au collège chez lesquelles la restauration se fournit. Le reste provient des départements avoisinants.

Le chef embauche dès 6H15/6H30, puis arrive le reste de l'équipe qui terminera son travail à 16H30. Les élèves se rendent ainsi compte avec l'amplitude horaire qu'il se passe des choses avant et après le temps du déjeuner. Réception de marchandises, préparations chaudes et froides, mise en place... La majorité des marchandises est livrée le vendredi. Exception faite du pain et quelques produits frais.

Pour l'élaboration des menus, Stéphane insiste sur le choix de travailler avec des produits de saison pour une question de goût et de prix. Des affichages sur la saisonnalité des produits, leur origine, mais aussi leur intérêt alimentaire pour la santé sont portés à la connaissance des élèves

Sur un plan alimentaire, s'il y a un légume vert en entrée il y aura un féculent en plat chaud. Ceci est aussi valable chez les petits puisqu'ils ne sont pas en mesure d'équilibrer eux-mêmes leurs repas. Un système d'étoiles est mis en place pour les primaires toujours dans ce même objectif.

Majoritairement, les enfants présents lors la commission affirment qu'ils vont repérer en amont sur le panneau ce qu'ils vont avoir lors du déjeuner. Les menus sont aussi portés à la connaissance des familles sur le site internet du collège.

A plusieurs reprises, Mr Bahain rappelle combien notre corps a besoin de différents saveurs et qu'il est aussi primordial de manger des produits de saison.

Stéphane BOUCHEREAU intervient aussi pour passer le message que les enfants prennent au collège 5 repas sur les 21 que compte une semaine; le rôle de la restauration scolaire est bien entendu de faire découvrir des nouveautés tant sur un plan gustatif que dans l'élaboration d'un menu, mais que c'est à la maison que se détient la clé de cette réussite.

Le coût d'un repas consommé au collège est de 5,75euros, tarif expliqué aux personnes présentes par tout ce qui l'entoure : ...sur ces 5,75euros, 2euros sont destinées aux denrées et le reste pour les charges (salaires des personnels, eau, électricité, entretien et achats de matériels, taxes et impôts...) Cela fait partie des contraintes.

La commission s'est terminée par la visualisation de photos prises par Mr Bahain de plateaux repas d'élèves bien divergentes... Il y a de quoi manger au collège. Le principe de base est : entrée, plat, dessert + un fruit ou un laitage. A disposition des élèves, le pain et de la salade.

Il n'est malheureusement pas possible dans une restauration collective de satisfaire tous les goûts. D'où des plateaux biens différents chez les élèves.

Prochaines commissions les 8/02/2024 et 28/03/2024

Voici quelques photos prises sur un même service. Plus de 400 photos sur des services différents sont disponibles pour visualisation. Ne pas hésiter à contacter le chef d'établissement pour cela.



