

<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article368>

Le restaurant scolaire : interview du chef et des agents.

- VIE SCOLAIRE - Santé -



Publication date: vendredi 10 avril 2009

Copyright © Collège Célestin Freinet - Sainte Maure de Touraine (37) - Tous
droits réservés

Le mot du Principal :

Eduquer les élèves à la responsabilité est un axe fort du projet d'établissement du collège Célestin Freinet. Dans ce cadre, dans une approche pluridisciplinaire et pour associer les différents acteurs de l'établissement à l'action éducative, Mme Vétlé, professeur de lettres et Mme Le Tennier, documentaliste, ont mis en place un projet visant à sensibiliser les élèves au gaspillage en leur faisant prendre conscience de leur propre fonctionnement au travers d'un travail d'enquête et de recherche.

Ce fut pour eux l'occasion de rencontrer les personnels de service qui leur ont fait découvrir les coulisses du service de restauration et d'entamer un dialogue fructueux. J'en profite pour les remercier de leur disponibilité et leur écoute. J'invite maintenant nos visiteurs à découvrir cette action éco-citoyenne et à s'en faire les relais. Ce serait la juste récompense de ses initiateurs.

Interview du chef cuisinier du restaurant scolaire :

Le jeudi 8 janvier 2009 par quatre élèves de 6 C et D

L'entretien avec le chef, Monsieur Favre, débute par une visite des cuisines après le service, vers 14 heures. Il explique aux élèves toutes les étapes de la préparation de leur repas, de l'arrivée des marchandises au service du self. On appelle la "marche en avant" le cheminement des produits alimentaires de la réception au service.

Le chef réceptionne donc ses produits au fond du local sans sortir pour respecter les règles d'hygiène ; aussitôt chaque aliment est remis au froid où l'on procèdera à la gestion du stock en comptabilisant précisément ce que l'on a fait entrer. Trois pièces réfrigérées accueillent ainsi respectivement les viandes et produits animaliers à une température comprise entre 2 et 5 °, les légumes et fruits, ainsi que le beurre, les oeufs et le fromage dont les initiales ont donné le nom de la pièce, à savoir le BOF. Une seconde pièce dans la chambre froide réservée aux viandes possède un congélateur.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L300xH225/BOF-cbc6f.jpg>] **Le BOF** Pièce réfrigérée dont le nom vient des produits qu'il conserve à savoir : le Beurre, les Oeufs et le Fromage.

Une pièce froide maintenue aux alentours de 11° permet à Thierry, l'aide-cuisinier, de préparer en respectant la chaîne du froid toutes les entrées et les desserts froids.

Une salle communicante accueille une grande essoreuse et une machine qui attire la curiosité des élèves ; aussitôt le chef explique pourquoi les couteaux semblent avoir été mis sous vitrine, c'est pour les décontaminer. Cette pièce de grand passage permet également de servir, à travers une sorte de sas, les plats chauds en les montant à une température de 80°, la réglementation antibactérienne et antimicrobienne exigeant une température supérieure à 63°. Le même passe-plat existe dans la pièce froide pour permettre le service des entrées et desserts en les maintenant à une température de 3°.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L225xH300/essoreuse-03e9f.jpg>] **L'essoreuse**

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L300xH225/decontamination-7d42d.jpg>] **L'armoire de décontamination**

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH300/SAS-091c3.jpg>] **Le SAS** Passe-plat

La pièce où s'effectue la plonge des batteries du chef fait pénétrer les élèves dans l'antre du maître qui leur montre son piano et explique l'utilisation de la sauteuse où l'on peut cuire par exemple 40 steaks, le rondou où l'on prépare notamment les pâtes. Des grilles au sol intriguent l'un des élèves, c'est l'occasion pour le chef de reparler d'hygiène en expliquant la façon de laver et désinfecter le sol avec la récupération des graisses et des eaux d'entretien vers

une fosse située à l'extérieur du bâtiment qui est vidée deux fois par an.

[http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH300/La_plonge-c729d.jpg] **La plonge**

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L300xH225/rondeau-129e9.jpg>] **Le piano du chef**

Tout au long de la visite, des panneaux rappellent la désinfection des mains et les mesures d'hygiène et c'est dans la cuisine que le regard se trouve attiré par une affiche mentionnant l'importance du repas-témoin. Le chef nous ramène au BOF pour nous montrer trois petites barquettes-traiteurs contenant l'entrée du jour, le plat principal et le dessert et nous explique la responsabilité sanitaire qui lui incombe ; si l'un des élèves était malade, il faudrait qu'il puisse fournir aux services sanitaires un exemplaire du menu pour analyse. Le coût moyen pour le collège des contrôles sanitaires s'élève à 800Euros par an à raison d'une visite par mois.

Les élèves surpris de voir du lait dans le BOF, attendu qu'ils n'en boivent pas au restaurant scolaire, interrogent le chef sur son utilisation ; ce dernier explique alors qu'il en emploie pour les desserts, les sauces. Aussitôt, une remarque attire l'attention du chef, les élèves pensaient que les repas servis étaient seulement réchauffés et non préparés intégralement par le cuisinier à base de produits frais ou surgelés.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH300/ELF-9a06a.jpg>] **LE SELF**

Nous passons donc dans la partie restaurant autour d'une table pour discuter avec le chef ; la conversation s'attache beaucoup à cet aspect « fait maison ». Il rappelle à l'occasion que le pain est acheté dans une boulangerie de Sainte-Maure-de-Touraine. L'interview débute sur les motivations du chef pour élaborer un menu. Il nous apprend qu'il a bien sûr des contraintes au point de vue pécuniaire mais aussi, équilibre alimentaire et ajoute qu'il souhaite vraiment faire goûter aux élèves des produits sains qu'ils ne mangent pas nécessairement chez eux en privilégiant justement une vraie cuisine loin de l'industrielle. Il est d'ailleurs à l'origine de la mise en place d'une formule fruits à volonté permettant aux élèves de choisir entre un dessert ou un fruit et même de consommer les deux s'ils le souhaitent. Ceci permet de redire aux élèves les bienfaits d'une alimentation riches en fibres et vitamines.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L300xH400/chef-44371.jpg>] **Le chef et son repas-témoin**

La diversité est d'ailleurs également mise à l'honneur à travers les menus de la semaine du goût ou des déjeuners à thèmes. Notre chef se donne pour mission d'éduquer le palais des collégiens. Il évoque pourtant aussitôt une difficulté majeure liée à la méconnaissance de certains saveurs et parle de sa colère lorsqu'il entend les élèves exprimer de façon très péremptoire leur manque d'attrait pour tel ou tel aliment ou préparation. Ce qui le gêne plus encore, c'est de voir le gâchis réalisé par les élèves qu'il considère comme un manque d'égard vis-à-vis de son travail et du cœur qu'il a mis à préparer ses plats, mais aussi face aux enfants qui n'ont pas ce qu'il faut et de la perte financière liée. Il donne pour exemple le plat du jour : un sauté de veau. Sur les 20 kilos préparés pour réaliser les 134 repas, 5 kilos sont partis à la poubelle. Il permet aux élèves de calculer eux-mêmes cette perte en leur donnant le prix au kilo, environ 8Euros. Le chef redit l'exigence qui est celle des élèves par rapport aux adultes. Pour lui, « A vos assiettes, citoyens ! » le thème du concours organisé par un grand quotidien local dans le cadre de *Graines de reporters* doit tenir compte de l'équilibre alimentaire pour éviter de voir la santé de la population française se dégrader mais aussi éviter le gaspillage.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L300xH225/leves-40379.jpg>] **Gaspillage**

[http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L225xH300/gaspillage_eleves-3d7dd.jpg] **Elèves jetant nourriture**

Elèves jetant la quasi-totalité de leur déjeuner.

Le menu du jour était :

Sardines à la sauce tomate ou filets de maquereau à la moutarde

Poisson à la bordelaise et sa ratatouille

Fondant au chocolat sur lie de crème anglaise

Fruits à volonté

Trois tranches de pain maximum

Sur 230 entrées environ, 104 sont parties à la poubelle en cuisine parce que beaucoup d'élèves n'ont même pas souhaité y goûter.

A la pesée, on note 57 kg de déchets pour ce menu, essentiellement composés du poisson et de sa ratatouille.

Le vendredi 23 janvier 2008

Si vous n'avez pas encore lu les articles des 6èmes sur le gaspillage, rendez-vous sur [L'Ere de l'eau](#) et [Génération gaspillage](#).

Interview des agents de service au restaurant scolaire

Mme Augustin, Mme Krécis et Mme Haddad.

Trois élèves de 6ème D et deux élèves de 6ème C : Carl, Mélina, Andréa, Théophile, Eulalie.

Les agents n'ont pas choisi leur métier mais l'apprécient pour le contact avec les enfants. Les principaux inconvénients soulevés sont le bruit des machines et de la cantine ainsi que les charges qu'elles soulèvent. Celles qui ont des enfants et petits-enfants notent l'avantage d'avoir une partie des vacances scolaires et leur week-end. Elles font 41 heures par semaine : deux travaillent de 7h30 à 16h30 et deux autres de 9h00 à 18h30 afin que des agents soient toujours présentes tant que les élèves sont dans l'établissement. Elles s'occupent de la cantine et des locaux (entre autres : permanences, couloirs, salles de classe, etc.) Elles travaillent selon une fiche de poste et pratique le turn off ; c'est-à-dire que tous les deux jours elles changent de poste à la plonge et au self. Soit elles réceptionnent les couverts utilisés, soit elles sont chargées de la douchette et de la mise en machine à laver, soit elles réceptionnent la vaisselle propre, à moins qu'elles ne soient chargées du self.

Le non-respect de leur travail par les élèves les irrite et elles expliquent leur écoeurlement devant le gaspillage réalisé ; le pire, selon elles, c'est de voir les élèves grignoter tout au long de la journée et plus particulièrement à la récréation de 10h30 ; elles nous révèlent que beaucoup d'entre eux arrivent au self avec des sucreries dans la bouche ou des gâteaux juste avant de passer prendre leur plateau et elles voient là une des raisons principales du

gaspillage dans la mesure où les élèves n'ont déjà presque plus faim lorsqu'ils sont servis.

A.Vetlé pour les 6ème Carnac et Loch Ness.