

Agglorama



Les nouvelles cuisines ont coûté 1,5 million d'euros, afin de pouvoir préparer jusqu'à 8000 repas par jour. PHOTO FABIEN COTTEREAU

Six communes ensemble pour les repas scolaires

BLANQUEFORT Avec le Sivom du Haut-Médoc, Ludon, Le Pian-Médoc, Blanquefort, Le Taillan, Parempuyre et Bruges ont confié leur restauration collective au groupe Ansamble



JEAN-MICHEL LEBLANC
jm.leblanc@sudouest.fr

Désormais, on ne dit plus « cantine », mais « restauration scolaire ». Il est vrai que les 6 000 repas servis chaque jour par le groupe Ansamble pour le compte du Sivom du Haut-Médoc (1) ne ressemblent en rien aux plats de nouilles trop cuites que les écoliers devaient jadis affronter.

Dans ses toutes nouvelles cuisines (1,5 million d'euros de travaux) qui viennent d'être livrées à Blanquefort, Ansamble a désormais la capacité de servir 8 000 repas par jour. Avec les fluctuations des vacances, ce sont 960 000 repas qui sont prévus pour l'année scolaire 2016-2017. Le contrat avec le Sivom du Haut-Médoc vient tout juste d'être renouvelé pour trois ans et sa présidente Béatrice de François (maire de Parempuyre) entend bien faire respecter les grands principes mis en œuvre : « Tout d'abord, nous défendons les filières locales », ce qui se traduit par des fournées de 1,2 tonne de

pommes de terre d'Eysines par service quand celles-ci sont au menu.

20% de produits bio

« Ensuite, ajoute la présidente, 20 % des produits achetés le sont en bio dont 80 % en local et le reste est au minimum en label (label rouge pour le porc). » Ansamble compte d'ailleurs décrocher le label « Bio engagé » l'an prochain.

« Tout est fabriqué sur place, ajoute Wilfried Rafis, le directeur de cuisine centrale à Ansamble. Le produit frais n'a pas le même goût. Nous avons d'ailleurs banni les produits de 4^e gamme (semi-élaborés)

et de 5^e gamme (déjà prêts, assaisonnés). »

Pour assumer sa tâche, Ansamble dispose de 26 personnes et va créer un nouveau poste au 1^{er} octobre, un commis de cuisine spécialement chargé des produits frais. De leur côté, les communes du Sivom ont formé leurs personnels satellites pour apprendre le dressage des plats et à bien les réchauffer, afin que les enfants puissent apprécier la qualité à sa juste valeur.

Développement durable

Autre recommandation à suivre : le développement durable. « Désor-

mais, explique Wilfried Rafis, nous servons dans des barquettes de cellulose de chêne, 100 % biocomposables. Il n'y a donc plus besoin de rincer. » Un travail est également effectué sur le grammage, cette fois pour éviter le gaspillage. « Avec la même idée, nous ne proposons plus que deux choix d'entrées au lieu de dix, avec des produits qui ont de la saveur. » En amont, des animations autour du goût permettent aux enfants de s'initier au bien (et au bon) manger.

Cette année, parmi les nouveautés, les élèves auront dans leur assiette une fois par mois du poisson frais issu de la pêche française. De quoi battre en brèche la légende urbaine des poissons carrés.

Pour arriver à cette excellence, il y a évidemment un prix à payer. Ce qui se traduit par une légère augmentation des tarifs dès janvier prochain pour les parents. « Chaque commune fixe ses tarifs. Par exemple, pour Parempuyre, nous prenons en charge 40 % du prix du repas, ce qui revient pour l'usager entre 1 et 2,75 € suivant le quotient familial », précise Béatrice de François.

Le Sivom du Haut-Médoc gère la restauration collective pour les communes de Ludon, Le Pian-Médoc, Blanquefort, Le Taillan-Médoc, Parempuyre et Bruges.

Des plats sans viande au menu

Nouveauté cette année pour les enfants du Sivom Haut-Médoc, la possibilité d'avoir des plats sans viande.

« Nous nous sommes rendu compte que les habitudes alimentaires changeaient, explique Béatrice de François. Il y a aussi une inquiétude alimentaire de la part des parents, avec notamment la vache folle ou la grippe aviaire. Nous proposons donc cette année des repas sans viande, équilibrés en protéine. Ces menus sont confectionnés par des diététiciens et assurent les mêmes apports nutritionnels que des repas avec viande. »

Pour que leurs enfants puissent profiter de cette option, les parents reçoivent les menus trois mois à l'avance. Il leur suffit ensuite de cocher les jours où ils souhaitent que la viande ne soit pas au menu de leurs enfants.

En cas de régime végétarien (et non pas végétalien car il y a quand même des œufs par exemple), l'inscription aux menus sans viande peut aussi se faire annuellement.