

FOOD AND SENS

30/01

VISITE, DÉCOUVERTE, CUISINE

2025

Dans le cadre du thème de l'épreuve de Culture Générale et Expression : "A table ! Forme et enjeux du repas", les élèves de BTS CPI ont visité les cuisines de leur restaurant scolaire, au lycée Bernard Palissy de Saintes.

Dès la fin de la visite, les élèves ont pu poser les questions qu'ils avaient préparées en amont avec leur professeure, Mme Moutard.

C'est avec plaisir que Mme Giraud, cheffe des cuisines, et M. Caillat secrétaire général, ont su répondre aux questions que les étudiants se posaient.

Plusieurs sujets ont été abordés lors de cette visite, notamment la provenance des aliments et l'équilibre des menus.

Concernant l'origine des plats, la loi EGalim fixe des conditions difficiles à respecter, en raison du coût des produits bio, des circuits courts d'approvisionnement difficiles à trouver. L'équipe essaie néanmoins de s'en rapprocher et de servir des produits frais.

CUISINE

REMOT MORGAN

LE GALL MATHIS



Les étudiants du lycée ont pu se rendre compte des difficultés et des objectifs du personnel qui s'occupe du self. La visite devait sensibiliser les étudiants et leur permettre d'en apprendre plus sur les métiers de l'ombre. Derrière un repas il y a une longue chaîne de travail afin de nourrir les élèves et étudiants du lycée.

Pour ce qui est des contraintes sanitaires, les produits proposés aux élèves sont tracés dès leur arrivée jusqu'à leur consommation.

Les plats sont gardés 8 jours sous forme d'échantillons, en cas de contrôle sanitaire. Il faut notamment respecter des températures de conservation très strictes. L'enjeu est de réduire la propagation des bactéries.

Le self essaye de réduire la production de déchets qui est actuellement de 200 Kg par semaine et de 15 Kg de pain.

L'établissement dispose de 650 000 euros par an de budget, pour financer les repas de l'année et le personnel.