

Des élèves de BTS visitent le self

Dans le cadre de leur BTS, la classe de 2CPI a visité le self. En effet, la restauration scolaire est en adéquation avec le thème de Culture Générale et Expression “A table ! Formes et enjeux du repas”. La visite a été enrichissante et a permis de mieux cerner les différences avec la restauration privée.

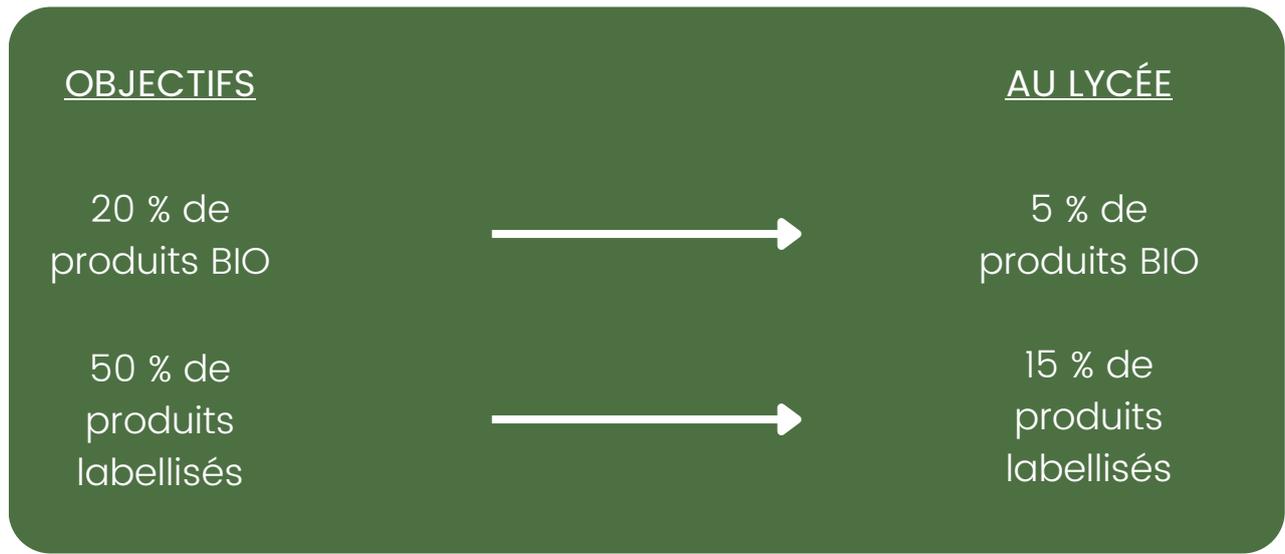
Elaborer un menu dans la restauration scolaire n’a rien de comparable avec les repas confectionnés dans le cadre familial. De nombreuses contraintes sont à respecter telles que le coût, l’équilibre alimentaire, les règles d’hygiène, la quantité et depuis quelques années la loi EGalim. Il faut aussi tenir compte des goûts des élèves, tout en les invitant à découvrir de nouvelles saveurs. On ne peut pas servir des frites tous les jours ! Madame Giraud, la nouvelle cheffe, nous a expliqué qu’elle essayait avec son équipe de privilégier les produits frais et de saison. Elle accorde une importance toute particulière aux internes qui mangent aussi le soir en souhaitant qu’ils se sentent “comme à la maison”.

Monsieur Caillat, le secrétaire général, qui nous a accueillis a insisté sur la dimension financière, un budget conséquent mais limité (650 000 €/an pour environ 1300 repas par jour). Cette somme concerne l’achat des matières premières mais doit aussi couvrir la main d’œuvre.



• La loi EGalim

Cette loi du 30 octobre 2018 a pour but d'équilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire pour avoir une nourriture saine, durable et accessible à tous. Le coût est malheureusement un frein majeur au respect des proportions demandées par cette loi.



• Le gaspillage

Le gaspillage est le fléau de la restauration en tout genre, particulièrement scolaire. Les menus étant composés pour l'équilibre et la diversité des aliments, les élèves n'apprécient pas toujours leurs repas. Cela engendre un taux de nourriture jetée important.

