
Restauration scolaire

Le défi de l'alimentation pour tous

Une visite exclusive des coulisses du restaurant scolaire du Lycée Bernard Palissy

Dans le cadre de leur épreuve de Culture Générale et Expression, les étudiants en BTS CPI du Lycée Bernard Palissy ont eu l'opportunité de découvrir les coulisses du restaurant scolaire de leur établissement. Cette visite a permis aux élèves de mieux comprendre le fonctionnement d'une cantine scolaire, depuis l'organisation des repas jusqu'à la gestion des stocks en passant par des normes sanitaires strictes à respecter.

Les étudiants ont rencontré l'équipe qui prépare les plats, ils ont visité les locaux puis se sont rassemblés avec leur professeur de Culture Générale, la cheffe de cuisine et le secrétaire général du lycée autour d'une table pour une séance de questions/réponses.



Un casse-tête administratif

Plus de 1300 couverts par jour, des ingrédients durables, des pâtisseries et des légumes frais préparés sur place et tout ça pour un repas à 4€ ? Cela semble relever de l'impossible, pourtant, c'est bien ce défi que toute l'équipe du restaurant scolaire relève au quotidien.

Tous les jours, les repas sont préparés sur place et doivent suivre méticuleusement des normes de conservation très strictes. En plus de devoir garantir les normes sanitaires des préparations, les repas doivent plaire au plus grand nombre pour éviter le gaspillage. En effet c'est plus de 200Kg de nourriture qui finit à la poubelle chaque semaine.

Avec 650 000€ de budget annuel, pas facile de répondre aux obligations de la loi et aux papilles des lycéens. La loi EGalim, passée en 2018 recommande aux cantines scolaires d'utiliser 20% de produits biologiques dans leurs repas. Cet objectif est encore loin pour le Lycée Palissy qui compte seulement 5% de bio aujourd'hui. Mais la cheffe et son équipe travaillent des produits frais, de saison et s'efforcent de se rapprocher des exigences de cette loi.

