

## COLLÈGES

Ce midi,  
c'était **bon** !

Les cantines ne sont plus ce qu'elles étaient : appelez-les restaurants scolaires. À travers une charte qualité, le Conseil général s'engage à garantir aux collégiens des repas équilibrés, variés et sains.

Le déjeuner ne doit pas être pris à la légère. 40 % des besoins nutritionnels d'un adolescent doivent être fournis par ce seul repas. Le Conseil général, qui a en charge la restauration scolaire dans les vingt collèges publics du Lot, a donc la tâche de donner de la saveur à cette importante pause de midi. 80 % des élèves sont demi-pensionnaires. Pour agrémenter leurs menus, la recette est simple : une charte qualité entre en application pour assurer aux collégiens des repas équilibrés, variés et sains.

Cela se traduit par des engagements clairs : proposer chaque jour une crudité et/ou un fruit frais, servir du poisson au moins une fois par semaine, utiliser de préférence des produits de saison, valoriser les produits bio et les productions locales, mettre en place des fontaines à eau en libre service, supprimer les sauces et le sel en libre service, multiplier les repas à thème...



13

C'est le nombre de collèges où sont cuisinés aussi des repas pour les écoles des alentours. La charte qualité a donc des répercussions pour de nombreux élèves de maternelle et primaire.

Autant de pratiques qui existaient déjà mais qui, désormais écrites noir sur blanc, permettent de les harmoniser au sein de tous les collèges.

Les menus sont donc prévus sur une période d'un mois afin de garantir l'équilibre des repas sur la durée. Des formations sont assurées auprès des équipes de restauration et des audits sont programmés chaque année pour suivre l'application des différents engagements.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Tout cela s'inscrit dans la continuité des actions déjà menées par le Conseil général en faveur de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans les collèges. Autocontrôles et analyses bactériologiques effectuées régulièrement par le laboratoire départemental ont été les premiers ingrédients qui ont abouti au renforcement de la qualité dans les restaurants scolaires. ■

## + d'infos

- Plus d'1 million de repas par an sont cuisinés dans les collèges
- La charte qualité de la restauration scolaire dans les collèges du Lot est téléchargeable sur le site [www.lot.fr](http://www.lot.fr)
- Un tarif unique de restauration pour tous les collégiens est mis en place par le Conseil général depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012.

Paroles  
d'élus

**André Mellinger,**  
vice-président du Conseil général  
en charge de l'Éducation.

## « Un rôle éducatif à jouer »

« Le Lot est un département où le bien manger est important et qui a la chance de posséder de nombreux produits locaux de qualité. Il serait dommage de ne pas en faire profiter nos enfants à travers la restauration scolaire. Les agents du Conseil général ont un rôle éducatif à jouer : le repas de midi est, pour les élèves, un temps d'apprentissage du goût, de l'équilibre nutritionnel. C'est un moment important de la vie des collégiens, un espace de respiration où ils doivent trouver du plaisir pour continuer leur journée ».

## EN COULISSES

# Voici la recette pour préparer **480 repas** en quatre heures

Nourrir des centaines d'ados affamés est chaque jour un sacré challenge. Le restaurant scolaire du collège de Martel nous a ouvert ses portes en juin dernier.

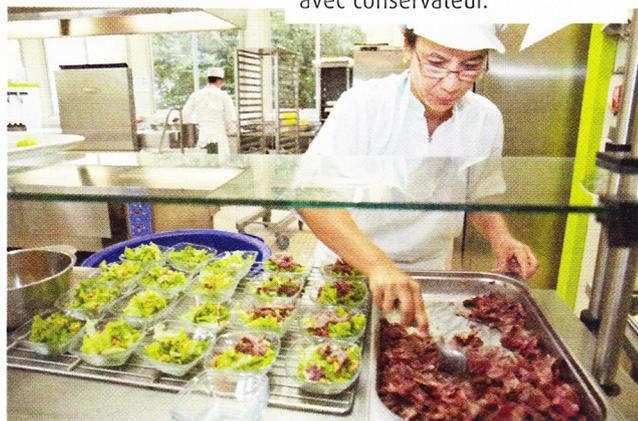
### 1 7 heures du matin :

l'équipe du restaurant scolaire du collège de Martel (cinq personnes) vient d'arriver. Et les premières livraisons aussi. Le chef Guy Delbut réceptionne des fruits de Tarn-et-Garonne et des batavias qui ont poussé en Dordogne, près de Souillac. Chaque jour, il faut préparer 480 repas en quatre heures de temps. Viandes et pain seront livrés au cours de la matinée.



Les menus sont prévus un mois à l'avance et les commandes sont passées d'une semaine sur l'autre. Il faut toujours anticiper et jongler avec la taille des frigos pour stocker.

Ici, la vinaigrette est maison. Nous avons banni les produits avec conservateur.



2 C'est le moment de la préparation de la salade quercynoise (gésiers, noix...) après que les 36 pieds de batavia aient trempé un quart d'heure dans l'eau. La radio est branchée sur une station musicale. L'ambiance est sereine. Aucun stress.

Il faut jouer avec des couleurs qui flashent pour attirer l'œil des élèves.

3 Le dessert, ce sera du fromage blanc (une cinquantaine de kilos) accompagné d'un coulis maison (à la framboise ou à la pêche).



Reste à découper ces rôtis à la main

4 Tandis que la sauce au champignon bouillonne dans le faitout, le four sonne : les rôtis de veau (55 kg au total) sont cuits.



5 Il faut déjà penser au repas de demain: au menu, une purée maison. 180 kg de pommes de terre devront être épluchés dès aujourd'hui; elles tremperont jusqu'au lendemain matin en chambre froide.

Les plats chauds pour l'école de Cazillac sont prêts!



6 L'équipe du restaurant du collège de Martel cuisine aussi pour les écoles des environs. L'organisation est bien rodée. Les élèves du primaire et de la maternelle de Martel mangent sur place. Les écoles de Creysse, Cressensac, Cazillac, L'Hôpital-Saint-Jean et Sarrazac viennent chercher les plats chauds dès 11 h 30. Le mercredi, le collège fournit aussi des centres de loisirs.

7 Les premiers "clients" arrivent à 11 h 50; ils défilent jusqu'à 13 h 15. La gestionnaire du collège, Christine Mathieu, se place au bout de la chaîne du self pour inciter les élèves à prendre des fruits et du fromage.



N'oubliez pas de prendre aussi un fruit!



Après le service, c'est le moment du grand nettoyage: pianos, légumerie, fourneaux, tout y passe.

8 C'est déjà l'heure du rab' pour les gourmands qui ont vidé leurs assiettes.

9 On ne badine pas avec la sécurité alimentaire. L'hygiène est une partie importante du travail en cuisine. "Après chaque tâche, on se lave systématiquement les mains. C'est un réflexe."



## Paroles de chef



Jean-Michel Tognoni,  
collège de Luzech.

### « Les fruits, en direct du producteur »

« Depuis dix ans, je travaille avec trois producteurs locaux de fruits. Selon la saison, je me ravitaille sur place en fraises, melons, abricots, raisins, pommes, poires. Ces producteurs travaillent en agriculture raisonnée: ce ne sont pas des forçats des produits phytosanitaires. L'hiver, l'un des producteurs nous alimente en oranges et mandarines qu'il échange directement contre des pommes auprès d'un producteur espagnol. Et puis en matière de production locale, nous cultivons sur place, devant nos cuisines, les plantes aromatiques: difficile de faire plus local! ».