

Eure

Lycée Fresnel. Dans l'arrière-cuisine de la cantine



Comment gère-t-on les repas des élèves du lycée Fresnel ? Entre contraintes et opportunités du marché, toute une brigade s'affaire autour du chef de cuisine pour distiller des plats équilibrés toute l'année. Aperçu d'un travail de l'ombre parfois mal perçu.

Faut-il plus de protéines végétales, et donc moins de viande dans les assiettes des élèves du lycée Fresnel ? La question a récemment été posée sous forme de pétition sur internet, ce qui a suscité des réactions contraires. Une chose est sûre : si on écoutait les élèves, ils ne mangeraient que des frites tous les jours, ou presque !

Or, pour avoir la frite au quotidien, il est nécessaire d'équilibrer ses repas. Cette mission revient à Thierry Otéro et sa brigade du restaurant scolaire qui servent, tous les jours, quelque 850 repas (midi et soir avec l'internat). Le chef doit rivaliser d'originalité, et s'adapter au marché. La première contrainte est, bien entendu, budgétaire ; le prix du repas étant fixé, depuis quatre rentrées, par la Région. « **On ne peut pas proposer un faux-filet ou un émincé de boeuf toutes les semaines en circuit-court.** » Le purement local pour se fournir en denrées alimentaires, ce n'est que par « **petites touches** ». Mais les choses évoluent. Loi EGalim (obligation de proposer un repas végétarien par semaine), GMRCN - « **notre Bible** » - (guide des obligations nutritionnelles) : une pression se fait sentir pour opter davantage pour des produits locaux et à base de légumineuses. Les chefs des restaurants scolaires sont d'ailleurs invités à suivre une formation pour les accompagner. Thierry Otéro prendra connaissance des nouvelles directives le 27 novembre. L'idée émise : interagir avec une plateforme d'agriculture locale de la Région Normandie. Le principe de cette plateforme : un producteur indique qu'il met à disposition telle quantité de pommes de terre et les chefs de cantine font leur marché. Actuellement, ça fonctionne en sens inverse, comme l'explique Thierry Otéro : « **Nous déterminons à l'avance nos besoins et des appels d'offres sont lancés au niveau du département.** » Les « **conserves** » sont quasiment bannies au profit des produits « **surgelés** » de bien meilleure qualité. Et le « **frais** » vient concurrencer le « **surgelé** » sur certains produits. La direction de Fresnel image la situation : « **C'est comme nous avec notre porte-monnaie : c'est un mélange de produits du supermarché et des commerçants locaux.** »

Réduction des transports

Pour alimenter « écologiquement » une cantine scolaire, il faut savoir « **anticiper** » et générer le moins de « **transports** » possible. Les livraisons sont espacées. « **Les produits sous vide le permettent ; on s'approvisionne en pâtes en commandant plusieurs variétés en une fois** », confirme Thierry Otéro. Le régime quotidien : un féculent ou un légume vert tous les jours ! Côté « **végétarisme** », un plat par semaine est devenu obligatoire depuis le 1^{er} novembre, tout en laissant un autre choix aux élèves. L'an dernier, sur « **100 steaks de soja** » cuisinés, 65 sont partis directement à la poubelle. La gestion des déchets fait aussi partie du service, une difficulté supplémentaire avec la « **variabilité des effectifs** », surtout à l'arrivée des beaux jours, rappelle la

gestionnaire du lycée, Dominique Sanson. « **On essaie de travailler intelligemment pendant le service, en s'adaptant...** », confirme le chef, qui peut compter sur une « **équipe compétente** » pour l'épauler. Et quand l'envie lui prend de faire voyager les élèves en Asie ou au Mexique par quelques mets, c'est toujours avec « **douceur** » et parcimonie pour ne pas brusquer les habitudes alimentaires outre mesure.

Benoît Négrier



Le chef du restaurant scolaire du lycée Fresnel, Thierry Otéro, s'escrime à varier les plaisirs en concoctant, avec ses deux seconds en cuisine, des plats de saison aux propriétés gustatives. Le chef ne peut pas cuisiner un boeuf bourguignon tous les jours avec une viande issue d'un circuit-court. Il doit respecter une enveloppe budgétaire limitée par le prix, fixé par la Région Normandie, du repas. Quelque 850 repas sont envoyés chaque jour, quand même ! Malgré cela, il y a entre trois et cinq entrées différentes pour satisfaire les papilles de tout le monde.



Les élèves, avant de débarrasser leur assiette, sont invités à jeter leur excédent de pain dans une poubelle dédiée à ce tri. Le pain récupéré est ensuite donné à un élevage d'ânes. Il n'y a pas d'autre sorte de tri mis en place car le procédé serait trop compliqué à suivre. Ce qui n'empêche pas l'encadrement du lycée à sensibiliser les élèves sur le gaspillage alimentaire.