

VIE MUNICIPALE

Restauration scolaire : une équipe qualifiée, des élèves choyés !



L'équipe de la restauration scolaire compte 14 agents, dont 7 agents communaux et 7 agents départementaux. Grégory, le chef cuisinier, Gérard, le second de cuisine, Joann, le cuisinier, mais aussi Claudie, Valérie, Marie, Marine, Céline, Élodie, Luc, Nadine, Agathe, Myriam et Marylène, s'assurent que les élèves bénéficient d'un service de qualité et de repas équilibrés.

Les journées sont bien rythmées et ne laissent pas de place à l'improvisation.



Très tôt le matin, deux membres de l'équipe sont déjà à pied d'œuvre et ont enfilé leur tablier, la préparation des plats commence, elle comprend entre autres la préparation des légumes, le nettoyage, la découpe, (qui nécessitent parfois deux agents au « légumier » selon les quantités).

À 10h00 les cookies au potiron sont prêts ! Seuls sont préparés en avance les plats qui ne craignent pas l'attente des écoliers.

Le premier service démarre à 11h50, un second démarre à 12h20 et le troisième et dernier service démarre à 12h50. Lorsque tous les élèves ont terminé leur repas et sont retournés en classe, arrive le fastidieux travail de nettoyage et de rangement qui permettra aux écoliers de prendre leur prochaine pause dans une cantine toute propre. Merci les agents !

Pas moins de 800 repas sont servis chaque jour aux écoles maternelle et élémentaire Yves de Kerguelen et collège, équipes enseignante et pédagogique, agents communaux. Les attentes et les appétits de chacun sont pris en compte : le service et les portions sont adaptés aux âges des élèves, les maternelles se voient proposer des portions plus légères que les primaires ou les collégiens. Ainsi, la cantine évite tant que possible le gâchis alimentaire.

Les plats de la semaine sont établis sur la base d'une grille nutritionnelle, en concertation avec une nutritionniste, permettant aux cuisiniers de composer les menus en fonction des besoins nutritionnels et diététiques des enfants. Ainsi l'équilibre alimentaire est parfaitement respecté.

Les choix des menus et les recettes sont également pensés en fonction des disponibilités de produits des fournisseurs et producteurs locaux. Au total, quelque 32 fournisseurs participent à l'alimentation des écoliers, enseignants et autres visiteurs !



Issu d'une famille de restaurateurs, Grégory Ringue a été bercé par le bruit des marmites.

Après un BEP alimentation, un CAP pâtissier/glacier/chocolatier et une mention complémentaire en chocolaterie/confiserie, il effectue son service militaire en tant que pâtissier à bord du porte-avions Charles de Gaulle. Il devient ensuite cuisinier sur une plateforme pétrolière avant de s'engager dans la Marine Nationale où il occupera tour à tour des postes de cuisinier, boulanger et chef de cuisine pour les hautes autorités.

C'est à la rentrée 2018 qu'il pose les amarres au collège Pierre Stephan, à Bric.



Ses missions

Être chef de cuisine demande des compétences assez variées. Cela va de l'élaboration des menus (en veillant à respecter le plan alimentaire, l'équilibre et les quantités recommandées par âge), jusqu'à la réception des marchandises, le management d'une équipe, ... Le tout en respectant les obligations sanitaires et en répondant aux objectifs fixés par la loi EGALIM. Et bien sûr... Cuisiner et faire plaisir !

Nous avons à cœur de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs et expériences culinaires. Nous travaillons autant que possible avec des produits frais en respectant la saisonnalité et évitons les produits ultra transformés.

Ses fournisseurs

Une partie des fournisseurs provient d'un groupement de commandes publiques entre les lycées et les collèges, mais rien ne nous empêche de travailler avec d'autres producteurs. Nous les sélectionnons d'après des critères de qualité, de capacité de production (800 couverts par jour !) et financier. Nous privilégions également le « bouche à oreille » et les échanges entre chefs du secteur, gage de confiance !

L'avis des enfants

On a des retours en direct avec les enfants, je m'efforce de faire un passage en salle pour recueillir leurs sentiments.

L'avantage avec les primaires et maternelles, c'est qu'ils sont sans filtre, si ça leur plaît ils te le font savoir, et inversement ! Avec les collégiens c'est plus compliqué de jauger.

Il y a des recettes qui fonctionnent, d'autres moins, on ne peut pas être dans le juste à chaque fois. Mais cela nous donne des indicateurs pour refaire ou pas une recette.

Ce qu'il préfère dans son travail

Être derrière le piano pour mitonner des petits plats, mais aussi avoir les retours des enfants et adultes qui mangent au restaurant. Un retour positif est toujours gratifiant !

33%
produits bios

800
repas / jour

48%
produits
locaux



47%
produits
labellisés

