



LA « CANTINE SCOLAIRE »

CENTRE LA FREYCHÈDE
09300 MONTFERRIER

FÉVRIER 2018

[Petite « information » à buts multiples :

- ☞ se présenter aux nouveaux utilisateurs de la cantine, et/ou à ceux qui nous croisent sans en savoir plus sur nous
- ☞ affirmer nos prérogatives en matière de restauration scolaire et plus largement de restauration collective
- ☞ ouvrir des pistes, faire des propositions]

1/ ON SE PRÉSENTE

2/ QUELQUES CHIFFRES

3/ LES PRODUITS

4/ LA LIAISON CHAUDE

5/ LES PERSPECTIVES



1/ ON SE PRÉSENTE.

Le centre la Freychède depuis l'année 2001 a 2 activités principales : la restauration scolaire et l'accueil de groupes constitués (classes de découverte et colonies de vacances principalement)

Dès notre arrivée en 2001 nous avons préparé les repas de l'école de Montferrier. En 2006, nous avons été accepté pour préparer ceux de l'école de Villeneuve d'Olmès, ce que nous faisons encore aujourd'hui. Nous, c'est ma compagne et moi-même.

2/ QUELQUES CHIFFRES.

Nous confectionnons entre 25 et 27000 repas par an, dont les 2/3 sont des repas des écoles, avec une moyenne de 100 repas quotidiens du lundi au vendredi.

Nous avons réparti les produits utilisés pour fabriquer ces repas, en 4 catégories, suivant leur origine*, ce qui donne les pourcentages suivants:

☞ Produits locaux :	26,2 %
☞ Produits Bio et Locaux:	24,1 %
☞ Produits Bio :	15,3 %
☞ Produits issus de l'IAA (industrie agro-alimentaire) :	34,4 %

**le critère retenu pour calculer le pourcentage d'origine est le prix. Un autre critère pourrait être le poids, mais cela demanderait de nombreux calculs assez fastidieux...mais nous y songeons.*

Le coût des denrées par repas préparé est de 1,90€ Nous le maintenons plus ou moins à ce niveau depuis 6 ans , il représente environ la moitié du prix facturé aux communes.

Depuis l'année 2009 ce prix du repas facturé aux communes n'a pas changé, ceci grâce à :

- ☞ Les tarifs des denrées qui stagnent depuis un certain nombre d'années
- ☞ L'augmentation du nombre de repas scolaires (...y serions-nous pour un -tout petit- peu?)
- ☞ La part croissante de fabrications maison, qui permet de réduire le coût
- ☞ Une gestion plus rigoureuse.
- ☞ L'activité « accueil de groupes » sur le centre



Comme c'est la 1ère année où nous faisons ces statistiques, nous ne pouvons pas comparer aux années précédentes, mais il est certain que les parts de produits locaux et bio sont plus importantes qu'il y a quelques années, et le seront encore plus dans quelques années!

Jusqu'à aujourd'hui, notre ligne de conduite est toujours restée la même : augmenter la part de produits locaux dans nos menus, si possible bio, tout en veillant à ne pas « exploser » le budget !

3/ LES PRODUITS.

Nous avons donc introduit dans nos menus:

- ☞ **Distribué par la plateforme Terroir Ariège Pyrénées créée il y a 6 ans par la Chambre d'Agriculture:**
 - La viande bovine, et ovine issue d'éleveurs ariégeois, et le porc des Pyrénées transformé en Ariège
 - Les poulets fermiers (Raissac ou Tourtrol) et les découpes de volaille (31)
 - La quasi-totalité des fruits et légumes en agriculture biologique et le plus possible d'origine locale (maraîchers ariégeois, pdt du Pays de Sault, etc.)
 - Le fromage blanc et la compote en bio de Lézat (sté Biochamps)
 - la totalité des œufs bio soit de St -Martin d'Oydes (09) soit d'Arzens (11)
 - Les tomes de vache Bethmale ou du Pesquié
 - La farine bio de Mirepoix et Le pavé de truite bio de Montbel



Le travail et la dynamique de l'équipe de la plateforme doivent être salués, elle nous permet d'être en relation directe avec un grand nombre de producteurs locaux, ce que nous ne pourrions pas faire sans elle.

- ☞ **Distribué par la plateforme régionale Biocoop de Tarbes Restobio (produits exclusivement bio):**
 - les huiles (olive-colza-tournesol) – le beurre
 - la totalité des féculents, légumes secs, pâtes, riz, semoule, corn-flakes, etc.



- ☞ **En direct:**

Tous les jeudis : le pain de mie du boulanger bio de Montségur
La merguez bio du Col de la Lauze-Montferrier (2/3 fois par an)
Le sucre de canne bio (Sucres et services - 31)

Se retrouvent dans l'IAA, soit distribués par la sté POMONA soit achetés en GMS (grandes et moyennes surfaces) :

- ☞ les produits de l'agriculture conventionnelle non locale, auxquels nous avons recours : quelques fruits d'été « trop chers », les biscuits secs, etc.
- ☞ les produits de la 3ème gamme (surgelés) : poissons, frites, salsifis, petit-pois, poivrons, etc
- ☞ les desserts glacés, quelques pâtisseries industrielles, des laitages, des fromages, etc.



Nous sommes conscients que le fait de fournir un produit bio issu d'une agriculture intensive (comme dans le sud de l'Espagne ou en Italie), ou de type industriel (le lait) ne va pas du tout dans le sens de favoriser la « taille humaine », les bonnes conditions de travail, le circuit court, et peut s'apparenter à de l'IAA... mais bon, si un produit n'est pas disponible aux alentours, bio ou pas, nous devons bien y remédier...

Pour nous, le fait de choisir à ce moment-là un produit bio plutôt qu'un autre est tout de même un moindre mal... De ce point de vue là, il faut souligner l'effort fait par la Biocoop, qui favorise les coopératives plutôt que les « usines », et qu'on peut qualifier de « distributeur militant ».

Rappelons à cet effet que les aliments issus de l'agriculture biologique ne peuvent pas contenir d'OGM. Alors que la quasi-totalité des élevages conventionnels sont nourris avec de l'aliment à base de céréales ou de légumineuses OGM, grands consommateurs de pesticides.

Pour notre part, nous faisons confiance à une certaine agriculture qui ne crée pas de super-structures ni de ferme-usine, et qui privilégie la taille humaine et le travail « bien fait », et tant pis si tous les agriculteurs ne sont toujours pas passés au bio...ça viendra !

4/ LE CHOIX DE LA LIAISON CHAUDE.

Actuellement la quasi-totalité des projets de création de cuisine centrale choisit le fonctionnement en « liaison froide » : les repas sont refroidis et livrés en barquette plastique thermoscellées, le lendemain. Nous pensons que c'est un mauvais choix, pour plusieurs raisons.

☞ *L'énergie.*

Pour la cuisson, nous consommons déjà beaucoup d'énergie: gaz, électricité, eau. En liaison froide, une fois cuits, les plats sont refroidis dans des cellules (super-frigos) qui demande encore plus d'énergie. Le lendemain (ou 3 jours après pour les plats refroidis le vendredi pour le lundi!!) il faut remettre en température ces plats dans des fours, eux aussi grands consommateurs d'énergie.



La liaison chaude évite cette surconsommation

☞ *Le conditionnement jetable.*

Les denrées préparées et refroidies sont conditionnées dans des barquettes plastique résistant aux fortes chaleurs de la remise en température, donc très très solides. Tous les jours, ce sont ainsi des millions de barquettes fabriquées à partir de pétrole qui finissent à la poubelle, ou, fausse solution à un vrai problème, dans des usines de recyclage.

En 17 ans, nous n'avons utilisé aucune barquette jetable, de temps à autre quelques coupelles plastique sont fournies aux écoles pour faciliter le service de certains desserts à portionner (tiramisu, clafoutis, panacotta, etc.), ou bien des pots plastique pour faciliter le service de certains desserts sous forme individuelle (entremets, crèmes, etc.).



Pour tout le reste, nous fonctionnons suivant le principe de la consigne : les plats chauds sont livrés en bacs gastronome

inox qui sont lavés sur place par le personnel communal, et récupérés le lendemain. Idem pour les entrées et desserts, conditionnés dans des bacs polypropylène.

Nous avons dès le départ banni les fromages « portion » où le contenu pèse presque autant que l'emballage, en plastique bien sûr !! Nous coupons nous-mêmes les fromages entiers.

Toujours dans la rubrique déchets, nous avons mis en place à l'extérieur des locaux, un compost qui permet de réduire considérablement la taille et le poids de nos poubelles.

☞ *La qualité.*

Sans entrer dans le débat sur les perturbateurs endocriniens (en liaison froide les denrées restent parfois stockées plus de 3 jours dans du plastique...) le souci de la qualité organoleptique des préparations se pose réellement. Les mêmes préparations (chaudes ou froides) servies « en direct », ou bien refroidies-thermoscellées-réchauffées le lendemain, n'auront jamais les mêmes qualités, le même goût, le même aspect...à ce sujet, les témoignages des petits et grands utilisateurs de cantine ne manquent pas !



☞ *Le coût social...et humain*

L'objectif recherché par la création de cuisine centrale en liaison froide est de rationaliser, d'optimiser, de réduire les coûts des denrées et des salaires. Ce qui se traduit partout par des baisses d'effectifs, et là où une multitude de petites cuisines fonctionnait en « cuisine directe » (il est vrai plus ou moins équipées, par exemple nous avons connu il n'y a pas si longtemps dans le Quérigut les repas des écoles préparés chez une habitante du village!), il ne reste plus que des « cuisines de réception », avec le réel risque à moyen terme de quasi-disparition des cuisiniers, remplacés par des opérateurs « réceptionnistes », mais y compris au sein même des cuisines centrales, puisque les distributeurs nationaux d'alimentation industrielle misent à fond depuis plusieurs années sur le développement des plats cuisinés prêts à l'emploi à destination des collectivités : 3ème gamme (congelés), et 5ème gamme (sous vide)...plus besoin de cuisiner, le



four s'en occupe !

Pour toutes ces raisons, nous avons toujours choisi de ne proposer nos services qu'en liaison chaude, la plus adaptée au profil de notre « petite » cuisine.

Au passage, une réflexion sur la restauration scolaire devrait à notre avis, commencer par la taille des cuisines



Il est très bien qu'un peu partout en France comme en Ariège naissent des projets de cuisines centrales susceptibles d'utiliser des produits locaux, bio ou pas, et répondant au souci du circuit court. Mais n'y a-t-il pas une contradiction entre la construction d'« usines à repas en barquettes », et la volonté de préserver l'environnement, relocaliser l'économie, favoriser le goût, etc. ? Est-ce que nous ne sommes pas victimes, consommateurs et élus, de la mainmise de l'industrie agroalimentaire qui, jour après jour, année après année, est parvenu à faire croire qu'il n'y avait aucun problème avec ses produits et ses méthodes ? Le Grenelle de l'Environnement posait le problème de la restauration scolaire, les Etats Généraux de l'Alimentation également, et on connaît le bilan : rien ne change, ou presque rien, tout simplement parce que ces réunions sont chapeautées par les grands patrons de cette industrie ! Comme dans bien d'autres domaines, les industriels se retrouvent juge et partie... c'est donc à nous-mêmes qu'il revient de faire « bouger » les choses !



5/ LES PERSPECTIVES / LES PROPOSITIONS.

Il va de soi que ces projections ne sont valides qu'à partir du moment où les communes de Montferrier et Villeneuve continuent de nous faire confiance, comme elles le font depuis tant d'années, on les en remercie.

La grande majorité des cuisiniers de collectivité d'Ariège et d'ailleurs, a le souci d'améliorer la qualité des préparations, de faire plaisir aux enfants, de se faire plaisir aussi !!



Peut-être ne nous rencontrons-nous pas suffisamment pour échanger sur nos expériences, nos méthodes, ou bien échanger tout simplement des recettes et des menus, des « trucs » qui marchent mieux que d'autres, parce que les enfants (et parfois les parents) sont difficiles !!

Une première idée pourrait être d'envisager des rencontres sous forme d'ateliers ... ce ne sont pas les cuisines qui manquent !

De notre côté, nous allons poursuivre sur le chemin entamé depuis quelques années, avec de nouvelles pistes à explorer:

☞ Augmentation de la part de fabrications maison : panures, pain d'épice, crèmes, choux, mayo, vinaigrette, tartes, coulis, etc.

☞ Fabrication sur place de produits appertisés pour valoriser les productions maraîchères locales, notamment la tomate (à l'étude)

☞ Augmentation de la part du bio: veau et bœuf notamment

☞ Entamer une réflexion pour réduire l'apport en viande dans les repas, avec un objectif de parvenir à un jour sur deux sans viande, en la remplaçant par des plats à base d'oeufs ou d'associations de légumes et de féculents protidiques.

☞ Réduction des déchets en association avec les écoles

Information plus détaillée sur la provenance des produits

☞ Sensibiliser mieux et plus les parents aux problèmes soulevés par l'alimentation de leurs enfants ; imaginer pourquoi pas la participation de volontaires à l'élaboration de desserts de manière périodique... !?



Centre de Vacances La Freychède - 09 300 MONTFERRIER

Sarl La Noria au capital de 7 622 €

N° TVA FR 92 439 184 243 - Agrément JS : 09 206 046 – Agrément DSV 09 206 05

Tél : 05 61 01 10 38 - 07 68 39 18 49 freychede@cegetel.net www.freychede.fr

