

La restauration collective — Témoignage

Les produits de qualité en restauration collective, elle l'a fait alors, pourquoi pas vous ?



Evelyne Debourg, cantinière dans la commune d'Ebreuil, met un point d'honneur depuis 23 ans, à cuisiner local, avec une distance maximum de 40 km pour ses fruits et légumes. Elle prépare également les produits sous SIQO* et/ou de l'agriculture biologique comme les volailles Label Rouge, les fromages AOP, les légumineuses, pour le plus grand bonheur des 120 enfants de maternelle et primaire.

Quels sont les produits que vous utilisez? Pourquoi ?



Je travaille tout ce qui est fermier notamment les volailles Label Rouge. Au niveau des fromages, je travaille le morbier, le comté, le saint-nectaire et le reblochon. On essaye de n'acheter que du fromage à la coupe. On a une sélection, à TransGourmet, qui s'appelle origine. Notre grossiste nous propose désormais une nouvelle marque qui comprend des produits de qualité, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable. Par ce biais, on prend des produits en AOP.



Dans notre cantine, le goût et le naturel sont au centre de notre démarche. On essaye au maximum avec les budgets que nous avons. Quand on achète du fromage, on ne va pas en mettre tous les jours, mais on met le prix pour de bons produits.

Par exemple, on a fait des animations avec un fromager meilleur ouvrier de France. On a pris une sélection de fromages, du haut de gamme, pour 4/5 services. Il fait goûter aux enfants des fromages sous SIQO.

On peut se permettre ce genre de chose. On en fait une fois par trimestre. On peut aussi le faire avec des légumes en faisant appel à une diététicienne par exemple, ou encore avec de la viande Aubrac Label Rouge.

Est-ce difficile de vous approvisionner ?

Il peut-être difficile à s'approvisionner en Bio. C'est compliqué parce qu'il faut faire des précommandes et malgré cela, on n'est pas sûr de l'avoir au final.

On a des plateformes au Conseil général, qui pourrait nous aider. La centrale d'achat Régala a pour objectif d'offrir une large gamme de produits de qualité avec des coûts maîtrisés. Cela donne un accès, le plus large possible, à des produits de proximité. Cela serait plus facile, parce que moi je suis obligée de courir après les producteurs.

En plus, on a un problème concernant les règlements. Quand je prends des produits chez des maraichers bio, ce sont des petites structures qui ont besoin de leur financement tout de suite. Nos structures de règlements mettent plus de temps. Si les factures ne sont pas réglées assez vite, les producteurs vont vers des clients qui peuvent payer directement. Quand je perds un producteur, il faut que je me débrouille pour en retrouver un autre.

L'offre des produits SIQO est-elle assez visible ? Décourageante ?

Oui, il faut s'accrocher. Par exemple, pour avoir des pommes de terre vitelottes, on me dit que je pourrais en avoir toute l'année. Seulement, cela ne dure que 3 mois. On le voit aussi en bio, on commence avec un produit puis il disparaît. Ce n'est pas facile.

On veut y arriver donc à nous de prendre tous les chemins possibles pour avoir de bons produits.

Comment arrivez-vous à pallier le surcoût ?



Il faut travailler intelligemment. Les pommes de terre vitelotte coûtent 3,5 €/kg. J'en achète moins qu'une variété normale. Je ne les passe pas à la machine, je ne les épluche pas, ce n'est pas la peine. En chips, à la friteuse, elle n'absorbe pas l'huile. Je fais donc des économies de matière et des économies d'huile.

Il suffit de travailler autrement pour que l'on puisse mettre les SIQO dans notre budget.

Les parents payent 3 € le repas et l'on arrive à acheter de la viande fraîche, des produits sous SIQO, de bons fromages, des desserts maison et des fruits frais.

*SIQO = Signe Officiels de la qualité et de l'origine (AOP, IGP, Agriculture biologique, Label Rouge et STG)

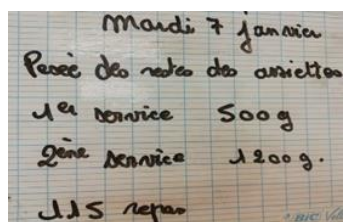


« J'achète des légumineuses sous SIQO, un produit noble que l'on retrouve chez des chefs étoilés. Les enfants y ont droit aussi ! Je ne prends que 3 kg de légumes (vs 15 kg) car il y a d'autres légumes à côté. Cela permet de réduire le gaspillage. Je leur fais toucher et découvrir les aliments de leur assiette, c'est de cette façon que les enfants mangent de tout. »

Est-ce que vous jouez sur les grammages et le gaspillage alimentaire ?

Je travaille énormément sur le gaspillage. Je tiens un cahier et des ardoises sont affichées dans la cantine. Pour le 1^{er} service pour les 3-6 ans, on est autour de 40 g et pour le 2^e, pour les 6-11 ans, c'est autour de 80 à 100 g. Si l'on respecte les grammages, on tient ses comptes, on progresse. Les enfants, quand ils voient qu'il y a trop de gaspillage, ils sont déçus. Quand l'ardoise ne marque rien, ils sont très fiers.

« On est des cuisiniers, on n'est pas assembleur, on n'est pas réchauffeur. »



Êtes-vous libre de faire votre menu, de choisir vos produits ?

Je tiens aussi un cahier avec les budgets, tout est suivi, les factures au jour le jour donc j'achète pour les menus que j'établis. J'ai le libre arbitre d'acheter où je veux à partir du moment où je respecte le local, bio, et le budget.

J'achète du porc frais, direct au producteur c'est vrai que c'est plus les mêmes coûts. On est à 7,5 €/kg alors que quand j'allais en boucherie c'était autour de 13 €/kg.

Comment communiquez-vous sur la valeur ajoutée des produits que vous utilisez ?

Tous les jours, je prends en photo mes réalisations, si j'utilise de la viande, on la voit crue, en train de cuire dans le four, dans les plats et sur une assiette en décoration. Je travaille en totale transparence.

Je fais partie des cuisiniers de la république, on travaille sur la transmission et la transparence. C'est une association qui a pour but de promouvoir la gastronomie française et de rassembler les cuisiniers qui travaillent au quotidien pour les institutions républicaines.

Sur les menus, on marque ce qui est bio, ce qui est frais, ce qui est congelé. On informe les parents qui vont sur Facebook. Ils voient ce que leurs enfants mangent.

J'ai également ouvert une page Facebook avec l'association des cantines de France. Il y a vraiment un partage, les gens viennent expliquer ce qu'ils font, viennent apprendre. On prend des astuces.

« C'est ça la transmission, on transmet aux enfants, mais aussi aux collègues et aux parents. »

Il faut tomber sur des gens qui veulent s'en donner la peine. J'aimerais également créer une école pour former les cantiniers et les cantinières, mais pour l'instant ce n'est qu'un projet. Ces personnes ne sont pas forcément formées, elles n'ont pas eu un parcours scolaire pour apprendre à cuisiner. Elles se bloquent dans leurs coins face à des problèmes, logistiques, matériels. Si l'on arrive à monter cette école, on leur donnera les clés. Le but est que tous ces gens sortent de l'isolement et qu'ils suivent les autres dans l'achat de produits bio, locaux, sous SIQO, des idées pour cuisiner, faire leurs propres démarches, leurs menus.



« J'aimerais bien que ça donne envie aux autres cantiniers et cantinières de faire la même chose, de faire des efforts. Si j'y arrive, pourquoi pas vous ? Je n'ai pas l'impression d'être spéciale. Je suis normale, je travaille avec mon cœur, je travaille pour les enfants parce que j'aime les enfants. Je veux qu'ils soient bien nourris. Tous les jours, sur le temps des cantines j'ai 120 enfants. Je fais tout comme si c'était les miens, pour qu'ils mangent de tout, qu'ils goûtent à tout. »

Pour plus d'informations :

- FedeLIS, www.labelrouge.fr et www.igpaop.com
- Association des cantines de France — Groupe Facebook
- Les recettes magiques de Pétronille, Evelyne Debourg, M+ EDITIONS, 2019
- Contes et recettes d'autrefois les aventures secrètes de Pétronille, Evelyne Debourg, M+ EDITIONS, 2018

Contact :

Mail : contact@fedelis.fr
+33 (0)1 82 73 06 99

