

<https://anne-frank.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1129>



A la cantine du collège Anne-Frank on mise sur des produits bios et locaux

- Vie du collège - On parle du collège -



Date de mise en ligne : vendredi 25 mars 2016

Copyright © Collège Anne Frank - Tous droits réservés

MIRIBEL SCOLAIRE

À la cantine du collège Anne-Frank on mise sur des produits bios et locaux

Depuis janvier 2015 le collège Anne-Frank est inscrit à l'opération Bien manger au collège. La cantine, en régime direct, sert 450 repas par jours. Rencontre avec Francine Lioux, nouvelle chef, et Élise Boyervet, gestionnaire.

Quelle est votre parcours ?

Francine Lioux : « Ça fait sept ans que je suis dans la restauration. Après la réception des clients et une formation, j'ai rejoint les cuisines dans les écoles de Villorbanne. Puis j'ai repris mon affaire pendant près de deux ans. Enfin, après avoir assuré des missions dans le Rhône j'ai postulé dans l'Ain. J'ai ainsi rencontré Élise Boyervet avec qui je partage les mêmes valeurs, envies et attentes. Pour nous deux, la cuisine c'est des défis, du travail et du savoir-faire. J'ai un impératif à ne rien lâcher. Chaque matin est une reprise en question et j'aborde la restauration collective comme je l'abordeais pour une table de quatre personnes. »

Quelle place pour le bio et le local ?

Élise Boyervet : « Avec Bien manger au collège nous devons atteindre 20 % de local et 5 à 8 % de bio. Nous étions déjà dans cette démarche



Francine Lioux et Élise Boyervet travaillent ensemble au développement du bio et du local dans les assiettes des collégiens. Photo Sylvie BOUTIER

avant et nous n'avons fait que la développer. Le pain vient de Miribel, les fromages bios de Saint-Éloi, la viande de la région et les produits frais sont locaux. Nous avons testé plus de bio et de local avec un tiers revenant à 2 €, nous avons donc encore de la marge. Avec Francine, nous cherchons de rencontrer les producteurs

locaux qui sont dans cette démarche afin de développer notre réseau. Nous sommes dans le principe « de la fourche à la fourchette ». Nous espérons aussi arriver à mettre en place un jardin aromatique au collège. »

Les élèves adhèrent-ils au concept ?

Francine Lioux : « En tout cas ils sont

430

C'est le nombre de repas servis par jour. Prix du repas (2 mois par semaine) : 3,95 €. Forfait annuel 3 jours : 322,22 €. Forfait annuel 4 jours : 430,58 €.

curieux et réceptifs. Il faut instaurer un climat de confiance avec eux. Nous exposons parfois le produit brut, surtout pour les aromates et les légumes anciens. Nous proposons un buffet différent par trimestre et, souvent, à la demande des professeurs, des menus à thème. Nous travaillons beaucoup sur les herbes et les épices et espérons mettre en place un jardin aromatique. Nous avons aussi travaillé des produits inhabituels en restauration collective comme les caillottes, les insectes et le lapin. »

Comment gérez-vous le gaspillage ?

« Nous respectons les grammages par enfants et l'équilibre sur le plateau. Nous avons aussi la chance d'avoir une cellule de refroidissement et nous devrions aussi mettre en place le compostage. »

<http://www.leprogres.fr/ain/2016/03/25/a-la-cantine-du-college-anne-frank-on-mise-sur-des-produits-bios-et-locaux>