



photos © C.Reynaud

La Cité scolaire de Ferney-Voltaire, établissement pilote en Rhône-Alpes

Le restaurant Brillat-Savarin de la Cité scolaire internationale à Ferney-Voltaire accueille 1 850 demi-pensionnaires/jour, issus de 90 nationalités. Le chef de cuisine utilise un nouveau progiciel pour les menus, commandes et stocks, et des tablettes tactiles pour le Plan de maîtrise sanitaire.

La Cité scolaire internationale de Ferney-Voltaire (Ain) compte 2 655 élèves, issus de 90 nationalités et cinq sections internationales. 1 850 élèves du collège et du lycée déjeunent au restaurant Brillat-Savarin et le soir, celui-ci accueille 40 internes.

Non au gaspillage alimentaire

« Il y a quatre ans, la cuisine fabriquait 1 350 à 1 400 repas/jour. Nous sommes aujourd'hui le lycée de Rhône-Alpes à réaliser le plus gros nombre de repas. Les menus sont validés par une diététicienne d'un groupe de restauration parisien. Le coût matières premières s'élève à 2,10 euros par repas », souligne Michaël Bessaire, chef de cuisine. « Les élèves et les familles affichent leur satisfaction, quant à la diversité et à la qualité de la prestation quo-

tidienne. De plus, tous les mois, les repas à thème remportent un vif succès », poursuit le chef. « Les élèves sont des mangeurs de viande, elle représente 70 % des ventes. Ils adorent l'escalope milanaise, le bœuf bourguignon, la blanquette de veau... Toutefois, nous les incitons à goûter les poissons, proposés en frais une fois par semaine. Ils

« Tout le monde se sent davantage responsabilisé en matière d'hygiène »

consomment aussi volontiers les légumes natures, persillés et en gratin ou encore la ratatouille », observe-t-il. Pour limiter le gaspillage alimentaire, il est désormais proposé un pain de 30 g, en fin de chaîne

Les équipements

La cuisine est équipée de 2 Vario-Cooking Center de Frima, utilisés notamment pour la cuisson basse température des sautés. Les 4 fours SelfCooking Center de Rational sont employés pour la cuisson basse température des poissons, les légumes, les pâtisseries... Les deux marmites Charvet, avec bras à racleur, sont bien adaptées, entre autres, pour les féculents et sauces.



Cours de pâtisserie

Depuis deux ans, pour répondre à la demande des élèves, le chef donne des cours de pâtisserie à 12 collégiens, pendant 1h, deux fois par semaine, sur une période de 12 semaines.

de distribution, et le plat principal est présenté dans une assiette plate et non plus creuse. En outre, depuis un an, une table de tri sélectif du plateau repas a été mise en place. Aujourd'hui, les déchets sont d'environ 100 g par élève, voire inexistantes.

Ce qui distingue surtout cette Cité scolaire, c'est qu'elle est pilote en Rhône-Alpes dans deux domaines. Le chef a remis à plat les fiches recettes (200), pour 800 produits utilisés. Depuis janvier 2015, il est le premier dans la région à utiliser le progiciel Solutions Resto de la société Diatta Consulting. « Ce progiciel sur mesure facilite la création des menus, tout en respectant l'équilibre alimentaire, la gestion des commandes et des stocks », témoigne Michaël Bessaire, qui a suivi une formation avec la magasi-



nière, assurée par Diatta Consulting. En outre, depuis la rentrée 2015, pour le Plan de maîtrise sanitaire (PMS), l'équipe utilise deux tablettes tactiles de la société Eeworx.

Une tablette facile à utiliser

« Le personnel a bénéficié d'une demi-journée de formation et s'est rendu compte que la tablette était facile à utiliser. Tout le monde se sent davantage responsabilisé en matière d'hygiène », assure le chef. « En un seul clic,

j'ai connaissance de ce qui a été fait ou pas, puisque j'ai le retour direct sur mon PC. Enfin, lors des contrôles sanitaires, notre travail accompli en matière d'hygiène offre une plus grande lisibilité. »

Aujourd'hui, des établissements scolaires rhônalpins se montrent intéressés par ces initiatives pilotes et Michaël Bessaire devrait se rendre sur le terrain pour échanger sur ces expériences concluantes.

● CHRISTEL REYNAUD

L'offre culinaire

Le salad' bar, mis en place depuis 2 ans, compte 5 salades composées (dont 1 végétarienne). Sur les 3 lignes de self (2 pour le lycée, 1 pour le collège), les élèves disposent de ce choix : 4 entrées à l'assiette, 1 bol de salade verte, 1 soupe maison l'hiver, 1 viande, 1 poisson, 1 féculent, 1 légume vert, le buffet du berger (7 fromages emballés, 3 yaourts), 1 dessert dont 1 pâtisserie hebdomadaire (non fabriquée sur place), 1 pâtisserie maison une fois par semaine pour les internes.