

Le nouveau chef a des idées plein la marmite

MONTDIDIER • Tout comme les élèves de seconde, Francis Froidure a fait hier matin, sa rentrée au lycée. Fraîchement arrivé du lycée agricole d'Airion (Aisne), le nouveau chef cuisinier du lycée Jean Racine de Montdidier, a inscrit à son menu trois valeurs essentielles à ses yeux : diététique, pédagogie et saveurs.

Pour son premier jour, il a fait simple : escalopes de dindes, sauce aux champignons et petits pois carottes à l'étuvée. Que du frais, il y tient : « Tout le monde sait qu'il y a une différence entre une carotte râpée industriellement et une carotte préparée sur place. Cela demande un peu d'organisation mais les élèves ne s'y trompent pas ». Autre nouveauté, le bio : « Cela fait quelques années que je propose du bio aux lycéens. Il s'agit de retrouver le goût, les saveurs, trop souvent négligés lorsqu'on travaille avec du surgelé ou des produits sous vide ».

Une subvention allouée par le conseil régional permet aux lycées de mettre en place des repas bio en leur remboursant le surcoût occasionné. « Pour un repas bio, le coût de

l'assiette est multiplié par trois. Avec les 3 000 euros versés par la Région, nous pouvons nous fixer l'objectif d'un repas bio par mois sans dépasser nos budgets », estime Karine Bienaimé, gestionnaire comptable au lycée Jean Racine.

Une boîte à idées au réfectoire

Un système que Francis Froidure connaît : « À Airion, je travaillais déjà avec une centrale d'achats bio. La qualité des produits est incomparable. Le seul bémol, ce sont les détails de livraison. Il faut compter quinze jours contre une semaine pour la filière classique ». Mais pour faire patienter les élèves et les faire participer à la vie de leur restaurant scolaire, le chef a plus d'un tour dans sa toque : « En plus d'un salad-bar que nous mettrons en place très bientôt, nous allons également créer une signalétique qui permettra à chacun de se composer un repas équilibré ». Soucieux de l'équilibre alimentaire de leurs convives, les cuisiniers travaillent main dans la main avec l'infirmière



Saveurs, équilibre, pédagogie... trois ingrédients essentiels pour le chef.

scolaire. Grâce à des fiches individuelles répertoriant les allergies ou les cas de surpoids, ils adapteront leurs menus. Mais pas question de mettre arbitrairement les adolescents au régime. « Ils auront une boîte à idées à disposition dans le réfectoi-

re et nous animerons des temps d'information sur la diététique. On sait qu'aujourd'hui on cuisine moins à la maison. C'est pourquoi il est crucial que les restaurants scolaires assurent ce rôle pédagogique ».

THOMAS DIEVART

LES REPÈRES

Comme à Jean Racine, de nombreux lycées privés proposent à leurs élèves des plateaux bio au moins une fois par mois, voire moins. Trop peu, diront certains. Mais tout cela a un coût élevé. D'où la nécessité de subventionner les établissements pour pérenniser ce dispositif. La preuve par l'exemple avec un repas type :

Carottes râpées (100 g)

Bio : 0,40€

Non bio : 0,20€

Bœuf bourguignon (une assiette)

Bio : 1,27€

Non bio : 0,80€

Yaourt nature

Bio : 1,47€

Non bio : 0,27€

Coût total du repas

Bio : 4,61€

Non bio : 1,53€