

INTERVIEW FREDERIC « SCOLAREST »

« Bonjour Frédéric, nous sommes ensemble aujourd'hui pour parler un peu de la préparation des plats que vous mitonnez chaque jour pour tous les enfants présents dans les cantines d'Ustaritz.

Pour commencer et vous situer un peu dans le paysage de la restauration scolaire d'Ustaritz, je vous laisse vous présenter, qui êtes-vous ?

Bonjour Elodie, je suis Frédéric CILLARD, je suis au lycée St Joseph d'Ustaritz depuis 12 ans. Avant j'exerçais à la cuisine du refuge à Anglet et bien avant je travaillais dans la cuisine traditionnelle pendant 14ans: beaucoup dans le Pays Basque et un peu sur Paris et Nice.

...Parlez-nous aussi de votre équipe

Notre équipe compte 6 personnes dont moi, pour préparer les repas pour le lycée et la commune d'Ustaritz Larresore et Halsou. Ce personnel est présent depuis 10 ans ici au Lycée et est originaire du Bas –Cambo, Ustaritz et Louhoussoa Bonloc. Nous sommes 3 cuisiniers + 3 employés en restauration.

Quels sont vos objectifs, votre ligne de conduite concernant la préparation de tous ces repas ?

Notre premier objectif : faire plaisir aux enfants. Faire en sorte que l'enfant parte de la cantine avec quelque chose dans le ventre.... et pas que du pain ! Et bien sûr, réaliser cet objectif en respectant le cadre légal et règlementaire qui existe dans notre domaine.

Justement, comment élaborerez-vous les menus, avez-vous des supports, une démarche à respecter, êtes-vous contrôlés?

Pour élaborer nos menus, nous devons suivre un plan alimentaire défini par l'Etat qui s'appelle le GERCM (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) basé sur 20 repas soit 4 semaines.

J'élabore donc les menus que j'envoie ensuite à la diététicienne du groupe COMPASS qui les valide. A savoir que pour élaborer un menu, il faut tenir compte des catégories d'aliments (protéines /produit laitiers...), et du cycle de définis par le GERCM mais je reste conscient que ce sont des enfants qui vont déguster ces menus .Je dois être au plus près de leur goût

Lorsque j'élabore ces menus je tiens aussi compte du cahier des charges de la commune d'Ustaritz qui demande que les produits soient issus d'une agriculture raisonnée, qu'il y ait des produits locaux et que les circuits courts soit privilégiés ; il s'agit aussi de favoriser les fromages avec l'appellation AOP et AOC.

....Et le nombre de repas, par exemple sur 1 semaine, combien en préparez-vous ?

Au total entre les repas réalisés pour le lycée et ceux pour les cantines d'Ustaritz, nous préparons environ 1200 repas par jour ce qui correspond, environ, à 600 repas au lycée et 600 repas pour les cantines d'Ustaritz.

Comment se passe la préparation des plats ? Par qui ? Racontez-nous un peu votre journée type lorsque vous arrivez en cuisine,

A 6h du matin, on commence à préparer les repas. Avec l'entrée, le plat, les légumes et le dessert. Comme on le croit un peu trop souvent, la préparation ne se résume pas à ouvrir des gros cartons et boîtes avec tout déjà prêt avec par exemple le plat du vendredi déjà prêt le lundi.

Non, avec mon équipe on prépare chaque plat, chaque jour... on cuisine tout simplement ! Ensuite à 9h15, Xantal ou Elodie appelle pour nous donner le nombre de repas par école afin que l'on puisse répartir les plats avant de livrer les 5 cantines de la commune vers 10h30.

...Et la provenance de tous ces produits, plutôt circuit court et démarche raisonnée ??

Le local représente à peu près 65 % de ce que nous proposons. Le pain vient de chez Axola Gabe à Larressore, nous lui prenons aussi le pain BIO.

Pour les volailles, elles sont élevées en plein air au refuge de notre Dame d'Anglet et sont ensuite conditionnées à l'abattoir de Souraïde.

Les légumes sont aussi cultivés au refuge de notre Dame d'Anglet, sans pesticides, sans produits phyto sanitaires. Ils cultivent le potager à l'ancienne, ce sont des passionnés. La viande de bœuf HERRIKO, la charcuterie ,LE Porc Français vient de chez Massonde à Souraïde, , le mouton et le veau de chez Axurria à Mauléon. Les produits laitiers sont quant à eux produits à Bardos chez BASTIDARRA.

Les 35% restants de nos plats sont ce que nous appelons les produits reconstitués, qui sont des incontournables pour les enfants : cordons bleus, les nuggets...et certains laitage et fromage

Sur les menus affichés et destinés aux enfants et aux familles, il apparaît une ligne « menus pouvant être modifiés au dernier moment ». Pouvez-vous nous expliquer pourquoi,

Oui, cela arrive, pas souvent mais ça arrive. Cela peut être dû à un problème de livraison/rupture de stock lors de la réception des produits. Nous utilisons des gros volumes de nourriture, par exemple pour les 600repas servis pour les écoles nous employons 70kg de viande et 70 kg de légumes, et comme nous travaillons avec des produits frais il peut y avoir des ruptures de stocks.

Et maintenant une question sur le gaspillage, est-il important, y'a-t-il des plats qui n'ont pas la côte auprès des enfants ?...

Il y en a. C'est vrai que certains plats n'ont pas la côte auprès des enfants comme le gratin de chou-fleur, de courgettes, il arrive alors que j'adapte la recette et propose plutôt de la purée de courgettes, la purée verte, ça passe mieux. Après, vous savez, si je propose du poisson et que ce n'est pas du poisson pané il a toujours moins de succès. On fait en sorte de garder des menus équilibrés, et de ne pas simplifier les menus afin de faire découvrir aux enfants des produits qu'ils ne consomment pas ou peu chez eux...

Un petit mot pour la fin ... ??

Ma philosophie, je le redis c'est que l'enfant prenne plaisir à venir manger à la cantine et que ce ne soit pas pour lui une contrainte.

La mairie nous fait confiance depuis 10 ans et nous la remercions , on essaie d'être à l'écoute de ses demandes, on s'améliore dans le choix de produits que l'on propose (local et bio). On est à l'écoute, il me semble, des agents de cantines sur le changement de tel ou tel plat..... Nous n'avons rien à cacher, nos cuisines sont ouvertes pour faire des visites, rencontrer mon équipe, mettre en place des ateliers cuisine avec le centre de loisirs.....

Merci Frédéric pour votre disponibilité....et donc à très vite pour un atelier cuisine alors ! »

Propos recueillis par Elodie