



Circuits courts

Une cantine où il fait bon manger

Le collège de Pont-sur-Yonne s'inscrit dans une démarche de qualité pour son restaurant scolaire, en privilégiant des produits de qualité, issus bien souvent du territoire local, grâce au travail mené par son chef cuisinier, François Geneyne

« Je préfère manger à la cantine, avec les copains, les copines... » Les élèves habitués à déjeuner au restaurant scolaire du collège de Pont-sur-Yonne pourraient tous reprendre en chœur la chanson de Carlos Sautou qui, pas de « viande dure comme du caoutchouc », grâce au travail mené depuis plus de quatre ans par le chef cuisinier de l'établissement, François Geneyne. Pour cet ancien de la restauration collective, passion rime avec professionnalisme, afin de réussir à assurer un service au quotidien misant sur l'approvisionnement de produits de qualité, notamment auprès de producteurs

locaux. La moitié de ses fournisseurs se trouve ainsi à moins de 100 km et 25% des produits achetés sont issus de l'agriculture bio. Une démarche qui s'explique en partie par le parcours du chef de restauration : « J'ai travaillé pendant une quinzaine d'années en cuisine centrale, avec parfois jusqu'à 28 000 couverts à gérer. J'y ai connu le pire et le collège de Pont-sur-Yonne a été ma planche de salut où j'ai retrouvé le goût de cuisiner et une passion perdue au fil du temps... » Son secret ? Travailler notamment avec des viandes de qualité ne réduisant pas à la cuisson et confectionner des « produits maison » « sans



Au menu ce jour-là, un buffet de fromages régionaux, servis par le Chef en personne.

« jamais réduire la part servie aux enfants. Par contre, je réduis la perte, en pratiquant par exemple la cuisson basse température. Il faut savoir que pour un rôti de bœuf cuit à 180°, vous perdez un centimètre de talon de chaque côté. Rien de comparable s'il est cuit plus longtemps, à 82°... » Réussissant à tenir le coût moyen unitaire par repas de 2,10 €, alloué à l'établissement « je ne raisonne plus, comme beaucoup de mes collègues à la journée ou à la semaine, mais plus à l'an-

verser d'un producteur voisin. Avec à chaque fois un discours expliquant aux élèves la filière ou la démarche engagée. « J'ai l'impression de contribuer à ma manière au rôle éducatif du collège. Si je parviens à faire qu'un gamin rentré en 6ème, aime les légumes une fois arrivé en 3ème, j'ai gagné ! » Une action qui s'inscrit aussi dans la politique menée depuis plusieurs années par le Conseil départemental, en matière d'approvisionnement local dans les collectivités. Mais ce n'est pas toujours facile, explique le chef d'établissement, Bruno Gervier : « un collège moyen, c'est entre 100 et 150 000 € de frais de nourriture par an et autant d'argent public. Nous devons aussi veiller au respect du Code des marchés publics et sommes limités dans l'achat de produits locaux... » La difficulté supplémentaire étant que dans un collège, le cuisinier dépend du Conseil départemental et le gestionnaire, du principal de l'établissement.

DOMINIQUE BERNERD

Une démarche qui le conduit souvent à mener des opérations de communication autour d'un plat, comme pour le poulet, avec la filière Bleu Blanc Cœur, ou, comme en octobre dernier, lors de la semaine du goût, en partenariat avec le Syndicat Charolais de Bourgogne. Ce jour-là au menu bourguignon de sauté de collier de charolais, gratin de légumes au Saint-Florentin, buffet de fromages régionaux et dessert aux pommes confectionné à partir des



Présent au collège lors de la journée « charolais », le président de l'association Charolais de Bourgogne, Roger Lapiere, à gauche sur la photo, à saluer le travail mené par François Geneyne et son équipe, en lui remettant une plaque de circuits personnalisés.