

→ ANJOURBUS

Une offre adaptée à chacun

→ ÉVÉNEMENT

La collégiale Saint-Martin célèbre la BD

Maine & Loire

Le Mensuel du Conseil général

N° 24 - Septembre 2013



→ COLLÈGES

*Une cuisine équilibrée et de qualité
au menu de la rentrée*



www.cg49.fr

Anjou
CONSEIL GÉNÉRAL DE MAINE-ET-LOIRE



Une cuisine équilibrée et de qualité au menu de la rentrée

Parce qu'une bonne alimentation participe au bien-être et à la réussite scolaire, le Conseil général soigne l'assiette des collégiens dans les 48 demi-pensions dont il a la responsabilité.

2,5 millions de repas sont servis chaque année dans les demi-pensions des collèges publics de Maine-et-Loire.

Plus de 22 000 élèves viennent de faire leur rentrée dans les collèges publics de Maine-et-Loire. 80 % d'entre eux déjeunent sur place et ont retrouvé le plaisir de passer à table dans le restaurant scolaire de leur établissement. C'est en tout cas la volonté de toutes les équipes de cuisine qui, tous les jours, mettent les petits plats dans les grands pour leur proposer un repas de qualité.

À Thouarcé, Philippe Bréhin, le chef cuisinier du collège Les Fontaines, vit sa vingtième rentrée, la sixième dans l'actuelle demi-pension. En 2008, après un an de travaux, les bâtiments ont été agrandis et modernisés. La capacité du réfectoire est passée de 120 à 180 places. En cuisine, tout a été remis aux normes et repensé pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire, et offrir de meilleures conditions de travail au personnel. À l'image de ce qui a été réalisé au collège Les Fontaines, le Conseil général a investi près de douze millions d'euros dans la restructuration des restaurants scolaires. « Les élèves se rendent compte des efforts et du travail réalisés par le chef et son équipe », témoigne la gestionnaire Claudie Passier. À sa façon, le personnel

PAROLE DE PRO



→ **MICHEL BROSSIER,**
éleveur à Vihiers, élu à la Chambre d'agriculture

« Manger local, ce n'est pas banal ! Voilà le slogan retenu par Réseau local. Lancée il y a un peu plus d'un an par la Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire, l'Association départementale des maires et le Conseil général, cette initiative a pour but de favoriser l'introduction de produits locaux et de qualité dans les restaurants scolaires, notamment au collège.

Au travers de rencontres et d'échanges, Réseau local met en synergie les différents acteurs concernés (producteurs, professionnels de l'agroalimentaire, établissements scolaires) en valorisant leurs savoir-faire. »

de cuisine participe à l'éducation des collégiens. « Au travers de mes menus, ou plus directement lors de rencontres avec les élèves de 6^e notamment, j'essaie de leur faire découvrir des saveurs et de les sensibiliser à la saisonnalité des produits, confie Philippe Bréhin. Cela aussi fait partie de mon métier. »

Privilégier les filières courtes

Saisonnalité et qualité riment souvent avec proximité. Comme pour la plupart

de ses confrères de Maine-et-Loire, le chef cuisinier du collège Trémolières à Cholet, Christian Beaufreton, intègre un maximum de produits frais et locaux, issus du département ou de la région, dans ses menus. « 100 % de la volaille est locale, le bœuf est issu du groupement des éleveurs du bocage choletais, indique-t-il. Cette démarche permet de mieux maîtriser la traçabilité et la qualité alimentaire. Elle contribue également à la dynamique de l'emploi sur notre territoire. »



Au collège Jean-Racine à Saint-Georges-sur-Loire, la sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire a permis de réduire le volume des déchets à la sortie du self.

À l'image de Nicolas Thurault au collège Jean-Monnet à Angers, les chefs participent à leur manière à l'éducation des collégiens.

200 agriculteurs et entreprises agroalimentaires adhèrent au Réseau local pour favoriser l'introduction de produits locaux dans l'assiette.



De manière à échanger sur les pratiques et développer encore plus cet approvisionnement local, un Groupe qualité restauration collèges a été mis en place en 2011 avec des représentants de la Chambre d'agriculture et de dix collèges publics. Son objectif : apporter régulièrement aux différents interlocuteurs des informations concrètes sur les initiatives menées dans les établissements, les filières accessibles dans le département et le Grand Ouest...

Veiller à l'équilibre alimentaire

Bien déjeuner, c'est aussi manger équilibré. Depuis 2011, les restaurants scolaires ont l'obligation de respecter un plan alimentaire selon des recommandations nationales. Établi sur 20 jours, il permet aux chefs de cuisine d'élaborer des menus conformes à l'équilibre nutritionnel et à la diversification des aliments.

Une priorité que s'est imposée, depuis déjà trois ans, Nicolas Thurault au collège Jean-Monnet, dans le quartier du Lac de Maine à Angers : « Quand on constate les problèmes d'obésité chez certains adolescents, je pense que nous avons un vrai rôle à jouer, même si les élèves ne prennent que quatre

cinq repas par semaine au collège. »

Pour faire apprécier certains légumes, les chefs ont leurs petites astuces. « Les épinards ont beaucoup plus de succès servis avec de la béchamel plutôt qu'avec de la crème », précise Nicolas Thurault qui a pris l'habitude de mélanger les légumes verts et les féculents. À la rentrée, il a inauguré le « bar à salades » qui permet aux élèves de constituer leur propre entrée.

Ce concept a déjà été proposé aux demi-pensionnaires du collège Jean-Racine à Saint-George-sur-Loire pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Au printemps dernier, cet établissement a organisé une action pour quantifier et réduire les déchets à la sortie du self. L'analyse des résultats avait révélé quelques chiffres éloquentes. Certains jours, plus de la moitié des entrées n'étaient pas consommées et finissaient à la poubelle. « Ces constats ont permis de modifier les habitudes de service, témoignent le chef de cuisine Christophe Pommier et la gestionnaire Corinne Gillard. Grâce à l'aménagement d'un bar à salades, la quantité de déchets est passée de 50 à 5 % » Déjeuner sans gaspiller, c'est aussi cela l'éducation alimentaire.

PAROLE D'ÉLU



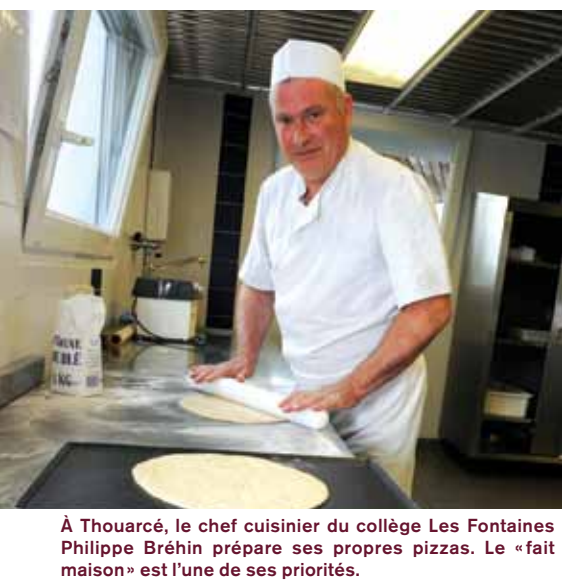
© ANITA NOUËAU

→ **CHRISTIAN ROSELLO**,
Vice-président du Conseil général
en charge de l'éducation

« En 2004, la loi a confié au Conseil général la responsabilité de la mise en œuvre de la restauration scolaire dans les collèges publics. Notre collectivité a voulu que chaque collégien bénéficie de repas sains et équilibrés préparés dans son établissement.

Le Département a ainsi réalisé d'importants travaux de restructuration et de modernisation des demi-pensions afin d'améliorer les conditions d'accueil des élèves et de répondre aux nouvelles règles en matière d'hygiène et de sécurité. Au quotidien, nos chefs de cuisine, leurs seconds et tous les agents de service contribuent au bien-être des collégiens et à leur éducation au goût, en privilégiant les produits frais, locaux et de qualité. »

en savoir plus <http://anjou.e-lyco.fr>



À Thouarcé, le chef cuisinier du collège Les Fontaines Philippe Bréhin prépare ses propres pizzas. Le « fait maison » est l'une de ses priorités.



Le Gaec La Baratte (Saint-Christophe-du-Bois) livre régulièrement ses produits laitiers au collège Trémolières à Cholet. La qualité rime avec proximité.

370 000 euros de matériel de cuisine performant ont été investis par le Conseil général ces trois dernières années.



Les chefs ont la cote !

Cette année, tous les élèves de sixième des collèges publics de Maine-et-Loire ont reçu un livre de recettes intitulé *La Cuisine de vos enfants*.

Reprenant en préface la citation de Paul Bocuse, « *les deux secrets d'un succès : la qualité et la créativité* », l'ouvrage rend hommage au travail réalisé quotidiennement pour éveiller les papilles des collégiens.

Dans chaque établissement, le chef et son second ont imaginé une recette à base de produits locaux. Au final, ce recueil propose 16 menus (entrée, plat, dessert), quatre pour chaque saison. Sébastien Bouland, chef cuisinier au collège Les Roches à Durtal, se félicite d'une telle initiative : « *Cela permet de valoriser notre travail et de donner des idées aux élèves et à leurs parents,*

ces recettes sont faciles à réaliser chez soi. » Ce Normand d'origine recommande une boulangère d'andouille aux pommes pour l'automne. « *Contrairement à ce que l'on pense, les enfants aiment plutôt bien l'andouille, poursuit Sébastien Bouland. Nous avons servi ce plat à nos élèves, il a été apprécié. Les collégiens ne sont pas le public le plus facile, mais nous essayons régulièrement, et à petites doses, de les initier à de nouvelles saveurs.* »

Testé il y a quelques mois, le crêmet d'Anjou (entremet à base de fromage blanc, crème fouettée et blancs en neige) est ainsi devenu un classique sur la carte des desserts.

Retrouvez toutes les recettes sur www.cg49.fr

Tick-et-dej, un coup de pouce pour déjeuner

Pour alléger la facture de la demi-pension, le Conseil général accorde une aide spécifique aux familles. Baptisée Tick-et-dej, elle concerne les collégiens, scolarisés dans le public comme dans le privé, bénéficiant d'une bourse nationale et qui déjeunent au minimum quatre fois par semaine dans leur établissement. Le montant de l'aide varie entre 30 et 70 euros par an. 6 000 élèves en ont bénéficié en 2012-2013.



Recette d'automne Boulangère d'andouille aux pommes

(pour 4 personnes)

Ingrédients

1 andouille de Vire de 350 à 400 g
2 pommes granny-smith
800 g de pommes de terre type charlotte
50 g d'oignon jaune ; 20 g d'échalote
4 gousses d'ail ; 1 bouquet garni
4 pluches de persil plat ; 50 g de beurre
40 cl de bouillon de volaille ; sel et poivre.

Préparation

Laver, éplucher et tailler les légumes, fruits et aromates.

Couper les pommes de terre en rondelles, puis les rincer afin d'enlever l'excédent de féculé.

Dans une cocotte, faire suer dans le beurre, sans coloration, les oignons émincés, les échalotes ciselées et l'ail haché.

Ajouter les pommes émincées ainsi que les pommes de terre.

Mouiller avec le fond de volaille, puis ajouter le bouquet garni.

Saler légèrement et poivrer.

Disposer l'andouille sur les pommes de terre, puis cuire à couvert pendant 30 mn environ à frémissements, ou mettre dans un plat à gratin et cuire au four pendant environ 45 mn à 170° C.

Vérifier la cuisson des pommes de terre, retirer le bouquet garni, couper en biseau d'épaisses tranches d'andouille et dresser harmonieusement sur la garniture. Parsemer de quelques pluches de persil.

