

A TABLE

Lettre d'information sur la restauration

Édito



Équilibre... Il faut garder son équilibre alimentaire quand on doit composer avec les aliments bio mais locaux, c'est à dire éviter les haricots bio du Chili et s'appuyer sur les produits des Hautes-Alpes, moins diversifiés et disponibles en moindre quantité. Réduire les viandes, privilégier les protéines végétales.

Cuisiner équilibrer ? Oui, nous avons toujours gardé des légumeries dans nos cuisines pour travailler les produits frais. Nous avons complété en 2012 nos équipements avec des fours à basse température pour une cuisson douce... Fini les cuissons à l'huile...

Des prix équilibrés ? Pour certaines familles, le meilleur repas reste le moins cher... Combien sommes-nous prêts à payer pour un repas local, bio, frais, varié et appétissant ?

C'est une question d'équilibristes ! Tant mieux, nous aimons bien les challenges...

François BACH, Directeur Général

Mon Restau Responsable®

Une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement, c'est ce que nous nous attachons à proposer chaque jour à nos convives. C'est aussi ce qui nous a séduit dans la démarche Mon Restau Responsable® proposée par la Fondation pour la Nature et l'Homme (Nicolas HULOT) et le réseau Restau'co.



Depuis 2011, la cuisine de la Fondation Edith Seltzer est installée sur le site du Grand Chemin. Elle dispose ainsi de locaux neufs, écoresponsables (panneaux solaires pour la production d'eau chaude sanitaire, réseau de chaleur bois énergie et bio-composteur électromécanique) et d'un matériel récent permettant de réaliser des cuissons plus respectueuses des aliments (basse température et vapeur). Une légumerie nous permet également de travailler les légumes frais.

Aujourd'hui dans nos assiettes et dans celles de nos enfants, 95 % des produits sont fait-maison et plus de 40 % répondent à des critères d'alimentation durable (produits issus de l'agriculture, locaux ou des régions voisines). Et c'est parce que nous cuisinons des denrées brutes (ni traitées ni pré-cuisinées) que nous sommes en mesure de confectionner des plats spécifiques pour les enfants ayant des Projets d'Accueil Individualisé avec des régimes spécifiques. Une expertise unique sur le territoire briançonnais.

Si la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire constituent pour nous des enjeux majeurs, notre équipe de professionnels qualifiés porte également une attention toute particulière à l'équilibre alimentaire et à la diversité des saveurs. Les menus répondent aux objectifs de santé publique énoncés dans le PNNS (Plan National de Nutrition et de Santé). Des plats variés et des repas à thèmes, proposés chaque semaine, visent également à faire découvrir la richesse des cuisines de nos régions et du monde.

Autant d'engagements qui ont été récompensés par l'obtention du logo « Mon Restau Responsable », le 23 juin dernier, lors d'une séance de présentation de la démarche. C'est également lors de cette séance d'engagement en public que nous avons présenté de nouveaux axes de progrès.

Nos équipes sont à l'ouvrage ! Aussi, n'hésitez pas à vous connecter sur le site internet de la Fondation Edith Seltzer, onglet Restauration, pour avoir régulièrement des nouvelles.

Maxime GRUDENIK, Animateur Développement Durable



À venir

À l'occasion de la **Semaine du goût**, du 9 au 15 octobre, des menus découvertes vont être proposés chaque jour :

- Lundi 9 : *Notre terroir*
- Mardi 10 : *Repas snack équilibré*
- Jeudi 11 : *Voyage au pays des épices*
- Vendredi 12 : *Découverte des textures*

Portrait : Patrick BLANC, Cuisinier



Patrick BLANC, 49 ans, père de 2 enfants

Diplômes :

- CAP cuisine et charcutier traiteur
- Formation à l'école hôtelière Bonneveine à Marseille
- BTS Technicien Informatique Réseau

Carrière professionnelle :

- Service militaire marine à bord du porte-avions Foch comme cuisinier

- Cuisinier en Angleterre, Pays-Bas, Irlande et sur la Côte d'Azur et Marseille

« Je suis arrivé dans les Hautes-Alpes en 1998 pour faire les saisons. En 2004, je suis entré au Bois de l'Ours comme cuisinier, depuis je suis épanoui. J'ai lancé parallèlement ma micro-entreprise en informatique et maintenance Alpes-Microtech, en plus de mon travail à la Fondation. »

Des interventions dans les restaurants scolaires dans le cadre de la semaine du goût

Une diététicienne propose depuis plusieurs années, dans le cadre de la semaine du goût, des actions d'éducation nutritionnelle auprès des enfants dans l'objectif de promouvoir les recommandations de PNNS de façon ludique et pratique.

Des thèmes variés ont été abordés comme les épices, les textures et les boissons. Cette année le thème national est la courge. Une animation se fera autour de cet aliment, proposé sous forme de potage dans les menus de la semaine du goût. L'équipe enseignante est associée à cette intervention, et selon leurs demandes, d'autres thèmes peuvent être abordés en lien avec leurs projets pédagogiques.

Durant ces ateliers, les enfants montrent un réel enthousiasme et grande curiosité pour déguster les aliments proposés. C'est



un moment privilégié de partage autour de l'alimentation, qui peut se renouveler tout au long l'année (Noël, Chandeleur, Pâques, Semaine européenne du développement durable...).

Sylvie Stagnaro, Diététicienne

La commission des menus

La commission de satisfaction restauration est un lieu d'échange et de communication pour mettre la satisfaction de l'enfant au cœur de la démarche de tous les professionnels concernés par la restauration scolaire. Le repas d'un enfant se doit d'être gourmand, mais également éducatif par un éveil des sens, gage d'une bonne santé.

Cette commission regroupe tous les clients scolaires de la Fondation Edith Seltzer et se réunit une fois par mois depuis mars 2017.

Les principaux objectifs de cette commission sont :

- ♦ une information sur le fonctionnement de la cuisine du Grand Chemin, avec visite des locaux et échanges avec les professionnels
- ♦ un point d'avancement sur la démarche Mon Restau Responsable®
- ♦ des explications sur les changements réalisés ainsi que ceux à venir dans les prochaines semaines
- ♦ une présentation des nouveaux plats élaborés par les cuisiniers
- ♦ une présentation des menus des semaines à venir
- ♦ une écoute des attentes, un recueil des suggestions et une analyse commune des menus et des plats précédemment servis
- ♦ un échange autour des résultats relatifs aux enquêtes de satisfaction et à nos démarches engagées auprès de nos fournisseurs



Charles BOUCHARD, Responsable Services Logistiques

Graphisme Service Qualité - Communication

Marie Christine HOLLANDER ♦ Léa CARMONA ♦ Tél : 04 92 25 58 48

Responsable de la publication : François BACH, Directeur Général