

Briançon le 9 avril 2018,

Rester au plus près des attentes des jeunes convives : la commission de satisfaction à la Cuisine du Grand Chemin



La Fondation Edith SELTZER confectionne, à la cuisine du Grand Chemin, les repas pour 3 restaurants scolaires. Un vrai travail au service de la gourmandise et de la santé. Pour rester au plus près des attentes des jeunes convives, une commission de satisfaction se réunit tous les deux mois.

Les objectifs de la commission de satisfaction

Comment développer le plaisir de manger au sein du restaurant scolaire en savourant des plats équilibrés et qui permettent de grandir en pleine santé ? C'est la question abordée tous les deux mois en commission de satisfaction. Il s'agit de faire un suivi de la satisfaction des enfants, d'avoir un retour sur la qualité des repas, sur les plats qui ont plu, ceux qui ont moins plu.

L'objectif de la cuisine du Grand Chemin est ambitieux : permettre aux enfants de découvrir des goûts à travers des menus équilibrés.

Des ateliers proposés pendant l'année ont permis aux jeunes convives de savourer des mets nouveaux qu'ils ont appris à confectionner. Ainsi, la soupe maison a eu un grand succès l'hiver dernier. Etonnant, non ?

Chaque rencontre de la commission est une occasion de présenter les nouveaux plats, de mettre en avant les recettes élaborées à partir de produits locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Trouver ensemble des solutions d'organisation

L'objectif est aussi de trouver ensemble des solutions réalistes : diminuer les contenants jetables (barquettes) au profit de plats ou de saladiers en tenant compte de l'organisation qui va être nécessaire au personnel servant les enfants.

Maintenant, le fromage à déguster est local. Il a beaucoup de succès mais il est aussi nécessaire d'organiser concrètement sa découpe et son service !

Inventer des ateliers pour les enfants

Cette année différents ateliers ont été proposés aux écoles de St Chaffrey, Montgenèvre et à l'IME. Ainsi, la visite de la chèvrerie de Plampinet, un des fournisseurs de fromage, a permis aux enfants de St Chaffrey de découvrir les chèvres et leurs chevreaux nouveaux nés mais aussi le laboratoire où sont confectionnés les fromages.... Et enfin de goûter les fromages plus ou moins affinés. Découverte du goût !



Des ateliers cuisine sont proposés par la cheffe, Sandrine Fine, et une diététicienne, Sylvie Stagnaro, directement dans les écoles.

En Mai, il sera question de tri des déchets et de compostage. Le développement durable, c'est important !

Les participants à la commission

Elus, personnels chargés du service au sein des restaurants scolaires, Cheffe de restauration, cuisinier, responsable logistique et diététicienne si besoin.

Le label mon restau responsable®

La cuisine du Grand Chemin bénéficie depuis juin 2017 du logo « Mon restau responsable® » délivré par la Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, et le réseau Restau'co. C'est la première garantie participative dédiée à la restauration collective.

Faire évoluer la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets, font partie intégrante des préoccupations du personnel de cuisine.

Tél : 04 92 25 32 87 Courriel : achats@fondationseltzer.fr

Informations presse : Marie Christine HOLLANDER, chargée de communication

Tel : 04 92 25 58 06 – 06 83 20 36 02 Courriel : qualitecom@fondationseltzer.fr



Photo : commission de satisfaction du 3 avril, avec de gauche à droite, Sophie Belmonte et Cinzia Corsello (Montgenèvre), Ludivine Ruer et Simon Astier (St Chaffrey), Sandrine Fine (Cheffe de restauration), Fanny Fabry (IME Le Jouclaret), Charles Bouchard (Responsable logistique)