

Victor Hugo à Saint-Genis-les-Ollières

EN PHASE AVEC LES PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES

Le restaurant du groupe scolaire Victor Hugo à Saint-Genis-les-Ollières, dans le Rhône, joue la carte du bio, pratique un nettoyage écologique et réalise le tri sélectif des déchets.

La cuisine de ce restaurant scolaire en gestion directe fabrique 280 à 300 repas par jour pour des enfants de la maternelle et du primaire qui se voient servis à table. Le plan alimentaire est établi pour quatre semaines et les menus sont visionnés par les diététiciennes de NutriServices.

CIRCUITS COURTS ET PRODUITS BIO

Depuis quatre ans, le bio a fait son apparition dans les assiettes, soit un produit par jour, voire deux : légumes, fruits, féculents, volaille, produits laitiers... Du pain bio est en outre proposé deux fois par semaine. Côté approvisionnements, les circuits courts sont favorisés et les livraisons sont assurées une fois par semaine, notamment par la



photos © C. Reynaud

plateforme de producteurs Bio A Pro, située à Brignais. Les cuisinières Isabelle Vuagnat et Betty Picot ont bénéficié d'une journée de formation avec Bio A Pro au restaurant scolaire de Brindas. A son tour, le restaurant de St Genis Les Ollières a accueilli les personnels d'autres communes pour une telle initiative : recettes réalisées sur place avec cuisiniers et diététiciens. A noter aussi qu'en début d'année, une journée avec Artisans du Monde a été l'occasion, pour les enfants, d'un repas et d'ateliers à partir de pro-



duits issus du commerce équitable. Depuis près de quatre ans également, le restaurant scolaire pra-

«Le nettoyage écologique engendre un gain de temps»

tique un nettoyage écologique grâce au nettoyeur à vapeur sèche Va-

podil de la société Adax'o. Tous les locaux sont entretenus grâce à cette solution engendrant propre-

A savoir

En cette rentrée, le bâtiment du restaurant scolaire, créé en 1984, vient de connaître une extension : quatrième salle aménagée pour l'accueil des moins de 4 ans (potentiel de 60 enfants), zone laverie agrandie (nouveau matériel) et bureau des cuisinières plus spacieux.

TRI SÉLECTIF DES DÉCHETS

Depuis six ans, le restaurant scolaire pratique le tri sélectif des déchets. Cartons, conserves, briques, bouteilles plastiques, papiers, etc : tous les déchets recyclables en vrac (sans sac) sont déposés systématiquement par une employée du restaurant dans des bacs jaunes, ensuite ramassés par le Grand Lyon.



té et hygiène saine, exceptés les sols de la cuisine et de la salle de restaurant pour lesquels le personnel utilise la centrale de désinfection.

UNE EFFICACITÉ DÉMONTRÉE

«Après avoir été testé, le Vapodil a démontré toute son efficacité et huit nettoyeurs ont ainsi été acquis», précisent les cuisinières, convaincues



qu'il importe de respecter l'environnement «pour l'avenir de notre planète». Et de poursuivre : «Ce nettoyeur vapeur à 120° est facile à utiliser. Il permet de dégraisser les plans de travail et matériels sans laisser de traces, de décaper sans frotter les plaques de cuisson, de désinfecter sans produits chimiques... Les moindres recoins de la cuisine peuvent être passés au crible, par exemple les joints de carrelage. Le tout, c'est de bien employer ensuite les microfibras de nettoyage pour finaliser l'entretien». Les utilisatrices constatent en outre un gain temps. Selon elles, il s'agit d'un système bien adapté pour prolonger la durée de vie des équipements dans les cuisines professionnelles.

CHRISTEL REYNAUD

