Saveurs

Une nouvelle distinction pour François Adamski
François Adamski, le chef étoilé du restaurant Le Gabriel, place de la Bourse, à Bordeaux, recevra lundi prochain le trophée Gault Millau d'or. ARCHIVES « SUD OUEST »

Les élèves des écoles maternelles et primaires de Bordeaux et de Mérignac trouvent chaque jour dans leur assiette un ou deux produits bio. ARCHIVES « SUD OUEST »

Le concombre bio à la cantine

RESTAURATION SCOLAIRE La régie directe est le meilleur moyen de contrôler la qualité. Les villes de Bordeaux et de Mérignac sont en pointe avec un coût bio de 20 %

JACQUES BALLARIN
j.ballarin@sudouest.fr

On ne peut que se réjouir de la démarche des villes de Bordeaux et de Mérignac qui ont décidé en 2004 de faire équipe dans le service de la restauration scolaire. Cela s'est traduit par la création d'un Sivu (Syndicat intercommunal à vocation unique) et le contrôle commun d'une cuisine centrale moderne où travaillent 95 personnes. Surtout, les deux maires, Alain Juppé et Michel Sainte-Marie, ont préféré la gestion en régie directe, sans sous-traiter ni « privatiser ».

Car, comme le révèlent les entretiens publiés dans le livre « Cantines : le règne de la mal-bouffe ? » (lire ci-contre), les ennuis commencent souvent quand les municipalités ont choisi de s'en remettre à des prestataires privés, grands groupes de restauration collective. Jean-Marc Gaüzère, élu bordelais et président actuel du Sivu, et Didier Iapichino, le directeur de la cuisine centrale, confirment l'intérêt de la gestion directe.

Un, voire deux produits bio

« Nous maîtrisons tout, les achats, le coût, la fabrication et la qualité », explique le premier. « Nous voulons que les enfants mangent bien », souligne le second. 19 000 repas nent les écoles maternelles et primaires des deux villes. Les volumes ne constituent pas un handicap aux vertus nutritionnelles des aliments et au goût dans l'assiette quand la politique de mission publique intègre les deux préoccupations.

> **« Les enfants ont tous les jours un produit bio, voire deux. Le défi est de trouver les producteurs et les volumes »**

Le prix pondéré payé par les deux municipalités est de 4,58 € par repas (1). Le budget du Sivu établi à l'année consacre 51 % à l'alimentation, un chiffre supérieur à la moyenne nationale qui est de 45-46 %. 20 % du coût alimentation est aujourd'hui au service du bio.

Les enfants ont tous les jours un produit bio, voire deux. Exemple, le menu servi mardi était composé de chou blanc label AB en salade, de saumon frais sauce oseille avec un riz label AB, d'un petit-suisse aux fruits et d'une crêpe de la chandeleur et crème fouettée. Carottes, betteraves, concombres, haricots verts, poulet rôti, coquillettes, pâtes, capommes, flan nappé, crème chocolat affichent aussi le label AB.

Maîtriser les coûts

Le bio est français et, le plus souvent, le producteur est local ou régional. La proximité, le circuit court, est la règle, qu'il s'agisse de la filière bio ou de la filière conventionnelle. Ainsi, les kiwis viennent des pays de l'Adour, la pomme du Limousin, et un partenariat est sur le point d'être établi avec un producteur de tomates marmandais. Le défi est de trouver les professionnels capables de garantir un approvisionnement régulier dans les quantités. D'où l'importance de planifier les menus et d'anticiper les achats. Cela permet de maîtriser les coûts et d'assurer un débouché sûr au producteur.

Au plan du goût, enfin, Didier Iapichino, le directeur de la cuisine centrale, pointe les cuissons à basse température qui valorisent les poissons et les viandes – des textures tendres et moelleuses et la technique du sous-vide qui permet de cuisiner à l'avance. Car, à Bordeaux et à Mérignac, on cuisine : le concombre et la carotte sont achetés crus. C'est sur place que le premier est tronçonné et que la seconde est râpée.

(1) Le prix payé par les usagers, les enfants et le personnel enseignant se situe

GUIDE MICHELIN

La sélection des restaurants Bib Gourmand

Le Michelin a livré sa sélection des « bonnes petites tables » qui offrent un menu complet à moins de 29 euros en province (33 euros le week-end). Le guide 2011, qui vient de sortir en librairie (17,90 €), surprend par l'arrivée de 117 nouveaux restaurants Bib Gourmand – c'est beaucoup – et choque par les suppressions dans notre région du Bib attaché à des tables plébiscitées par le public : la Terrasse, à Lescar (64), la Belle Auberge à Castagnède (64), le Clos Basque, à Biarritz (64), le Bayonnais, à Bayonne (64), l'Amphitryon, à Dax (40), la Métairie aux Eyzies (24), Laborderie, à Tamniès (24).

Que l'on se rassure, ces tables incontournables, Bib ou pas Bib, garderont leur réputation. Les nouveaux élus dans la généreuse sélection 2011 sont les suivants : l'Atelier, à Agen (47), le Bistrot des Gourmandises, à Auch (32), l'Imparfait et la Table du Marché, à Périgueux, les Caprices d'Antan, à

Lannepax (32), Cap et Tot, à Morlanne (64, photo), le Grain de Sel, à Périgueux, Des Voisins, à Salies (64), l'Auberge la Baquère, à Vic-Fezensac-Préneron (32), la Treille, à Vitrac (24). Aucun élu en Charente Charente-Maritime mais le Michelin y a-t-il des « collabos », pour reprendre le terme maison désignant les informateurs ? **J. B.**

LE LIVRE QUI DÉRANGE

Les sociétés de restauration dans le collimateur

Deux spécialistes de la restauration scolaire, Philippe Durèche – il conseille les collectivités territoriales – et Jacques Pélissard – il est le président de l'Association des maires de france –, s'expriment librement sur le sujet dans « Cantines : le règne de la malbouffe ? » (éditions Mordicus, 10,90 €). Ils jugent que la régie directe est préférable à la délégation à un prestataire privé pour bien remplir la mission d'alimentation qui, en l'espèce, est une mission de service public.

Faire de l'argent

Philippe Durèche est sévère avec les sociétés de restauration privées, assurant que depuis qu'elles sont mises en concurrence « elles ne se battent que sur les prix pour décrocher les marchés, pas du tout sur la qualité ». Déplorant : « Elles sont là pour gagner de l'argent et partent de l'idée, souvent vraie, que le maire va prendre le moins disant. »

« Le président de toute multinationale (dans notre secteur, Sodexo, Avenance, Compass) est viré par les actionnaires – les fameux fonds de pension – s'il ne fait pas plus de 15 % de bénéfices chaque année. Les clients sont devenus les fournisseurs de l'argent dont le président a besoin pour satisfaire ses actionnaires-clients », stigmatise Philippe Durèche, pour qui « un marché sur deux n'est pas attribué en considération des vrais critères, c'est-à-dire le rapport qualité-prix, c'est plutôt copinage, favoritisme ».

Jacques Pélissard, également maire de Lons-le-Saunier (39), est partisan de la régie directe, qu'il pratique dans sa commune. Il explique que les maires qui donnent la délégation à un prestataire privé – 50 % des communes françaises sous-traitent la restauration scolaire – « justifient en règle leur choix par le prix ». « Le prix est le critère déterminant, pour ne pas dire exclusif, sans étude d'impact. » Il confesse : « Je suis un libéral, mais j'ai bien conscience que la prise en compte du seul critère "prix" pousse le plus souvent la qualité vers le bas. »

Comment aller dans le bon sens ? Jacques Pélissard répond ceci : « La question de la restauration collective et de sa qualité n'est pas à l'heure actuelle en France un enjeu des élections municipales. Les choses iraient beaucoup plus vite dans le cas contraire ! »

Retrouvez les recettes autour des produits d'Aquitaine sur www.sudouest.fr, cliquez sur Recettes d'Aquitaine et sur le site www.gastronomie.aquitaine.fr

SUD OUEST
AAPrA
AQUITAINE