

VOYAGE DANS MON ASSIETTE

Voici ce que les élèves du lycée Victor Hugo ont mangé jeudi dernier à midi :



En tant qu'étudiants demi-pensionnaires, nous nous sommes déjà tous posés cette question : d'où vient la nourriture qui se trouve dans mon assiette ? Notre petit trio a mené l'enquête pour vous.

Tout d'abord, partons du commencement. Nous nous retrouvons trois semaines auparavant, lors de l'élaboration du menu. Le choix des aliments est fait par la Commission Menu du lycée. Elle privilégie les menus équilibrés tout en restant à l'écoute de nos goûts. La Commission passe commande à notre fournisseur, Elior. Ce dernier vérifie à son tour du côté de ses propres fournisseurs que la nourriture demandée est disponible, sinon, un nouveau menu est alors élaboré. Pour le menu choisi, la livraison sera faite le jour même de leur dégustation.

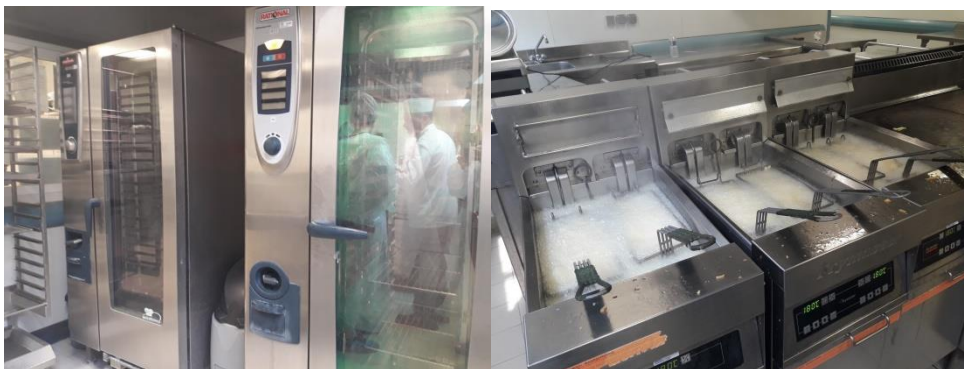


Le groupe Elior est l'un des trois grands groupes qui ont le monopole des cantines scolaires en France. Il favorise la proximité en choisissant des fruits et légumes venant de potagers proche de la zone parisienne. Bien que parfois, nous retrouvons dans nos assiettes de la viande provenant de pays européens. Il faut savoir qu'Elior est pour nous une sorte d'intermédiaire. D'autres établissements font eux-mêmes leurs commandes directement à leurs fournisseurs quand cela est possible.

Une fois la nourriture arrivée à notre lycée, elle est stockée dans une chambre froide qui se trouve à côté des cuisines. La préparation des plats se divise en trois parties. Les aliments froids tels que les entrées, sont préparés dans une pièce. Les aliments chauds comme la viande, le riz et les plats en général, sont cuisinés dans une salle différente et par un autre cuisinier, de même pour le dressage des desserts. Il y a en tout trois cuisiniers plus un représentant d'Elior qui s'occupe du stock. Les plats confectionnés sont ensuite emmenés grâce à un monte-plat au réfectoire où ils seront mis dans nos assiettes.



Chambre froide du lycée Victor Hugo



Fours et friteuses se trouvant dans la salle des préparations chaudes

Après notre repas, les déchets sont jetés par nous-mêmes dans les poubelles. Les assiettes, les couverts, les verres et les plateaux sont lavés dans une petite salle, appelée la plonge, par des grands laves vaisselles. A la fin du service, les sacs poubelles sont mis dans un grand container au fond de la cour. Le ramassage se fait ensuite vers 18 heures par la Ville de Paris.

Les restes de la journée sont peu souvent conservés à cause d'un règlement très strict sur l'hygiène, par exemple, lors de notre visite aux cuisines, nous avons dû nous équiper d'une tenue spéciale pour ne rien contaminer.

Les aliments doivent être à une température précise pour leur conservation et notre consommation.

Il n'y a plus aucun secret entre vous et votre assiette ! Vous allez pouvoir ainsi déguster votre repas en sachant l'envers du décor.

Maëlle Mège, Lucie Gryson et Alba Morón Usón

Lycée Victor Hugo