

UNE NOUVELLE GESTION POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE



Bienvenue : Joël Schwartz

Joël Schwartz de la société Elior a pris ses fonctions de chef de cuisine le 18 avril. Père de 3 enfants, c'est un grand sportif : 2^e DAN de judo, course à pied.

Ses valeurs : la famille, les traditions autour d'une cuisine de terroir. Il aime la bonne cuisine et la convivialité qui l'entoure.

Né à Strasbourg, dans une famille de restaurateurs, il y fréquente l'école hôtelière. Il fait son service militaire à l'Élysée comme responsable du cabinet des ministres. Il commence sa vie professionnelle dans un restaurant gastronomique à Strasbourg. Après un passage au Parlement européen, puis au centre de formation des apprentis de Strasbourg, il quitte son Alsace natale pour les Alpes-Maritimes, à 33 ans. Après son passage au Majestic, il décide de rejoindre ELIOR pour préserver sa qualité de vie familiale.

Il a à cœur de mettre ses compétences professionnelles au service de la population Roquetanne et de transmettre aux enfants «*le bien manger*» par une cuisine familiale.

Deny Auger, notre chef de cuisine depuis vingt ans est parti à la retraite en avril. Parmi les différentes solutions qui se présentaient pour son remplacement, celle qui a été retenue après une étude approfondie des diverses options possibles, est l'externalisation de la gestion de la cuisine centrale et l'abandon du contraignant marché alimentaire. A l'issue d'un marché public, c'est la société ELIOR qui a été retenue.

Ce choix comporte de nombreux avantages :

- le marché alimentaire était très contraignant et très coûteux. Il ne permettait pas de choisir les producteurs locaux et était favorable aux grosses entreprises européennes.

- son abandon permettra d'améliorer la qualité des repas : la priorité sera donnée aux produits frais d'origine française, l'approvisionnement auprès des producteurs locaux sera privilégié ainsi que l'augmentation de la présence du bio dans les entrées, la viande et les poissons. Enfin, il y aura plus de «fait maison» pour proposer une cuisine de type familiale,

- une redynamisation de la fonction pédagogique de la cuisine avec des animations adaptées aux enfants et en lien avec les projets éducatifs sera mise en place,

- l'externalisation de la partie administrative chez ELIOR permettra au chef de cuisine et au personnel d'être beaucoup plus présents auprès des enfants, de développer une meilleure écoute et la prise en compte de leurs besoins spécifiques,

- la baisse attendue des coûts, liée à l'abandon du marché alimentaire et à la fourniture chez les producteurs locaux, permettra une stabilité des prix des repas pour les familles.

Sinon, ce changement, qui ne concerne que la gestion de la cuisine centrale, sera imperceptible pour les enfants. Les repas seront toujours réalisés sur place, l'équipe de la cuisine reste la même, ainsi que les locaux et le matériel.

La société ELIOR est connue pour sa très bonne prestation auprès des écoliers de Pégomas. Notre chef, M. Schwartz, qui a pris ses fonctions le 18 avril, sera en relation étroite avec celui de Pégomas.