

Comparaison de différentes possibilités de restauration dans les écoles à horaire continu

Type de restauration	Avantages	Inconvénients
Cuisine mixte (cuisiner soi-même)	• haut degré de fraîcheur, forte influence sur la qualité des produits • faibles pertes de nutriments • qualité élevée en termes de goût, d'apparence, d'odeur • adaptation flexible aux souhaits des participants au repas (également possible pour les personnes allergiques) • L'éducation à un comportement alimentaire sain est possible • Fournisseurs, emplois dans la région, durabilité gérable • Valorisation du travail de cuisinier par la présence d'une personne, ce qui permet de lutter contre le consumérisme.	• grand besoin d'espace • investissement initial élevé • Personnel spécialisé nécessaire, engagement plus important nécessaire • Système de contrôle nécessaire • Frais de planification, d'achat, de stockage, de préparation et de cuisson • éventuellement prix des repas plus élevé
Livraison de produits chauds	• équipement en appareils très réduit • faible encombrement • faible besoin en personnel • éventuellement faible prix des repas • Fournisseurs, les emplois restent dans la région	• Perte de goût, d'aspect et d'odeur • Pertes de nutriments • peu d'influence sur le choix des menus, peu d'influence sur la qualité • pas possible pour les personnes allergiques • L'éducation à un comportement alimentaire sain peut être peu possible, le comportement de consommation est encouragé. • Durabilité non influençable
Cuisine de remise en température (cuisson centralisée, livraison réfrigérée, réchauffage)	• bonne qualité possible • faibles pertes de nutriments • flexible en ce qui concerne le nombre de participants au repas • un investissement moindre dans l'équipement de la cuisine • besoin moyen en personnel • éventuellement faible prix des repas	• peu d'influence sur la qualité • peu de demandes individuelles de repas • éventuellement moins possible pour les personnes allergiques • Largeur de l'offre souvent limitée, dépendance vis-à-vis du fournisseur • des coûts énergétiques plus élevés • équipement spécial • L'éducation à un comportement alimentaire sain moins possible • Emplois / fournisseurs éventuellement pas régionaux, peu durables si de longs trajets sont nécessaires (livraison depuis Zurich) • Le comportement de consommation est plutôt encouragé

Résumé

- **D'un point de vue qualitatif**, la livraison à chaud n'est pas une bonne solution. La livraison à froid permet d'atteindre une qualité élevée. La meilleure solution à cet égard est de cuisiner soi-même, pour autant que l'on agisse en conséquence lors de l'achat et de la transformation des aliments.
- **D'un point de vue économique**, les deux types de traiteurs peuvent obtenir des résultats similaires. Cela dépend des conditions négociées, mais aussi de la quantité de menus. La propre cuisine a besoin d'un nombre assez élevé de menus pour fonctionner de manière rentable. A Heimberg, ce nombre est déjà assez élevé et on estime qu'il suffit pour que la cuisine fonctionne de manière rentable. La rentabilité dépend du prix des menus mais aussi de l'engagement du personnel de cuisine.
- **D'un point de vue pédagogique**, le type de restauration n'a guère d'importance. En revanche, le fait d'avoir sa propre cuisine est supérieur aux autres types de restauration.

La ville de Berne a essayé de mettre en place une restauration froide dans ses écoles à journée continue et ses crèches. La ville compte 34 sites d'EST et 18 crèches. Avec un total de 52 cuisines à équiper, il est tout à fait compréhensible que l'on cherche d'autres moyens, car il s'agit de beaucoup d'argent. La situation dans une grande ville n'est pas la même que dans un village. Entre-temps, la ville de Berne s'éloigne à nouveau de cette voie. Des cuisines de quartier sont mises en place, qui servent des repas à plusieurs petites entreprises.

Verena Röthlisberger
Présidente de l'Association bernoise des écoles à journée continue

21 novembre 2018