

A woman with long dark hair, wearing a dark blue chef's jacket with a red vertical stripe and buttons, and white pants, stands in a professional kitchen. She is looking directly at the camera with a slight smile. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a stove and a sink, and white tiled walls.

Saïda Khennouche

**Inciter aux découvertes
gustatives**

Chef de cuisine au collège La Boissière à Villeneuve-de-Berg en Ardèche, Saïda Khennouche participe activement à la production et s'implique dans les actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire et à l'anti-gaspillage.

« **T**oute jeune, j'ai baigné dans l'univers de la cuisine, puisque mes parents étaient restaurateurs à Paris. J'ai sans doute été influencée pour exercer plus tard le métier », confie Saïda Khennouche qui, à l'âge de 22 ans, obtient le CAP et le BEP Cuisine au CFA de Lanas en Ardèche. « J'ai ensuite effectué des saisons en restauration traditionnelle, avant d'entrer dans la collectivité, il y a une vingtaine d'années. » Elle travaille d'abord comme seconde de cuisine au Foyer de vie Les Oliviers à Lachapelle-sous-Aubenas, avant d'effectuer un remplacement pendant deux ans au collège Joseph Durand à Montpezat-sous-Bauzon. « Puis j'ai postulé au poste de chef au collège La Boissière à Villeneuve-de-Berg, où j'entame ma 5^e année. »

Aux fourneaux trois fois par semaine, elle est également magasinière, et gère l'équipe de cuisine et d'entretien (plonge, self), soit au total 5 personnes. « L'effectif de 400 repas par jour, fabriqués en liaison

chaude, va se maintenir en 2018-2019. Ce nombre intègre les élèves de l'internat et 50 à 60 enfants de maternelle, servis à table. » Elle s'occupe des achats auprès du GRADA (Groupement de commandes régional Drôme Ardèche) et fait appel à une dizaine de fournisseurs.

Rester dans le budget

« Pour l'heure, nous utilisons moins de 10 % de produits locaux et biologiques, afin de rester dans le budget. Le coût matières par repas s'élève à 1,80 euro », affirme celle qui, depuis deux ans, œuvre en lien avec la diététicienne Sandrine Rajaud (société Vici), mandatée par le conseil départemental de l'Ardèche. Il s'agit notamment de programmer les menus pour 6 à 7 semaines et de mettre en œuvre des actions (voir encadré). « Il importe de sensibiliser les jeunes à la consommation des produits frais : salade verte tous les jours en libre-service au self, légumes cuisinés en flans, encore mieux appréciés que sautés... En outre, depuis trois ans, le bar à soupes proposé l'hiver remporte du succès, avec 2 soupes au choix : légumes frais et potiron », souligne Saïda Khennouche qui, afin d'inciter les élèves à découvrir de nouveaux produits, prévoit des dégustations de fromages ardéchois et de variétés de pommes au cours de cette année scolaire.

■ **Christel Reynaud**

À savoir

Une fois par an, une action petit déjeuner se concrétise pour les élèves de 6^e, afin de les inciter à bien l'équilibrer, à base de bons produits, par exemple pains spéciaux de la boulangerie de Villeneuve-de-Berg, yaourts bio Areillardou, jus de fruits locaux et/ou bio du grossiste Ardèche et de Saison. Par ailleurs, une semaine annuelle est consacrée à des interventions liées à la nutrition et à l'équilibre alimentaire, et à l'anti-gaspillage, auprès des élèves de 5^e. « Il serait souhaitable de les développer tout au long de l'année, en plus des pesées alimentaires régulières. »