

Réunion de réseau des gestionnaires « Rives de Marne Ouest »

le vendredi 23 mars 2012, 10 h 00 au collège Saint-Exupéry de Vincennes

Accueil par Marion Pacaud, gestionnaire.

- Adam Dominique, collège Françoise Giroud Vincennes
- André Etienne, lycée Hénaff Bagnolet
- Bona Francise collège Marais de Villiers Montreuil
- Bouette Patrick, lycée Condorcet, Montreuil
- Bourgeois Michel, lycée Branly Nogent sur Marne
- Dubois Sandra, lycée Jean Moulin Rosny sous Bois
- Grandpierre Marie-Flore, lycée de Gaulle Rosny sous Bois
- Hilderl Catherine, collège Victor Duruy, Fontenay-Sous-Bois
- Lemaire Myriam, collège Lenain de Tillemont Montreuil
- Magnon Gilles, lycée horticole Montreuil
- Maurel Françoise Collège Saint-Exupéry, Rosny-Sous-Bois
- Pacaud Marion, collège Saint-Exupéry Vincennes
- Pozo Christophe, lycée Paul Robert, Les Lilas
- Riem Corinne lycée Michelet Fontenay sous Bois
- Rouillé Catherine lycée Picasso Fontenay sous Bois
- Roullé Martine , lycée Jean Moulin Vincennes
- Sakhi Sanae, collège Joliot Curie Fontenay-Sous-Bois
- Zaïdi Samia, collège Travail Bagnolet

Invité : Yves Milési cuisinier collège Lenain de Tillemont Montreuil

Réunion de bassin des gestionnaires, Rives de Marne Ouest, le 23 mars 2012 au collège St-Exupéry de Vincennes

Accueil à 14 h 05 par Samia Zaïdi, chacun se présente, 17 gestionnaires et comptables sont présents.

M. Milesi, chef de cuisine au collège Lenain de Tillemont présente la rénovation de la réglementation concernant la nutrition.

Des formations sont en cours par le conseil général de Seine-Saint-Denis : plan de maîtrise sanitaire et équilibre alimentaire. Quatre formateurs internes au conseil général, forment chacun 10 chefs par session.

Le GEMRCN : groupe de réflexion sur la restauration collective de type social, dans une réglementation fixée par le décret 2011-1227. M. Milési nous fait une présentation historique de la construction de ces nouvelles règles.

Six des recommandations du groupe sont devenues des obligations, auxquelles s'ajoutent deux recommandations. Concernant la recommandation de servir des denrées biologiques (objectif du Grenelle de l'environnement) Étienne André évoque la mercuriale du groupement de l'agriculture bio

soutenu par la région Île de France, dont les tarifs semblent irréalistes au regard des ressources des EPLE ; Myriam Lemaire répond que subvention *amélioration de la pause méridienne* peut être utilisée pour amortir le surcoût du bio à la demi-pension.

L'objectif général du GEMRCN est le re-calibrage des consommations, de veiller aux grammages, dans un esprit de prophylaxie générale de la qualité de l'alimentation, et d'éducation au goût. Quelques substituts sont possibles : sauce de soja à la place du sel...

M. Milesi fait la description du bon fonctionnement d'une commission des menus, qui doit être basée sur une présentation du menu par le chef de cuisine. La commission des menus devrait rassembler le chef d'établissement, le gestionnaire, le chef de cuisine, un diététicien, l'infirmier, quelques élèves. On peut trouver des diététiciens qui seront ravis de travailler dans les établissements, voir avec sa mairie.

Christophe Pozo a fait appel aux services d'une diététicienne de chez Davigel, les élèves s'étant plaints suite à une révision des pratiques de plan alimentaire. La commission a permis de faire passer le message auprès des élèves. Il a fallu mener un travail d'information par affichage dans le réfectoire, mais qui a payé ; notre collègue n'a pas observé de désinscriptions en nombre significatif. Chez Myriam les parents d'élèves sont invités un samedi pour découvrir le service.

Puis sont présentation des sept groupes alimentaires, avec leurs couleurs normalisées. Nous découvrons la nouvelle notion de *cuidités*, les légumes ou fruits cuits. Il faut parvenir à composer des menus comportant chacune des cinq composantes.

La direction des services vétérinaires peut demander le plan alimentaire lorsqu'elle fait un contrôle sur place. Les premiers contrôles doivent intervenir sur le 3e trimestre. Dans un premier temps, il n'y aura pas d'amendes, et que des observations. Il faut assurer un menu sur 20 services, et établir le tableau des fréquences.

NB les pastilles de javel ne sont pas adaptées au lavage des fruits.

L'application de cette réglementation est très balbutiante encore, la plupart des établissements représentés sont peu impliqués. Il importe toutefois que chacun s'inscrive dans une démarche de progrès en la matière ; un commencement de démarche serait déjà de faire le diagnostic des pratiques existantes, ce qui permet à la fois d'avoir le tableau de l'existant pour d'abord se rendre compte des anomalies les plus criantes, mais aussi pour pouvoir mettre en avant les progrès réalisés en cas de contrôle.

La suite de la réunion a été consacrée à la présentation par Etienne André de l'interface de publication des marchés de l'AJI-gestion pour l'éducation, et de la tenue d'un site web à l'aide du logiciel de gestion de contenu SPIP (système de publication pour l'Internet participatif). S'agissant d'une démonstration à l'écran, il n'y a pas de notes sur cette intervention.