

Val de Marne

LE MAGAZINE DU DÉPARTEMENT

3994 Coût d'un appel local depuis un poste fixe

valdemarne.fr

MARS 2016
N°332

RESTAURATION SCOLAIRE : P. 26 À 33

Des *petits plats* POUR **LES GRANDS**



DOSSIER

RESTAURATION DES COLLÉGIENS : LE SERVICE PUBLIC EN MARCHÉ



mise en place d'un service public de la restauration dans les collèges est un projet complexe qui se situe à la croisée des politiques départementales. La concertation et la mobilisation des acteurs de la restauration ont abouti à la rédaction d'une charte qui définit les grands axes pour proposer une pause méridienne de qualité. ■ DOSSIER RÉALISÉ PAR SABRINA COSTANZO ET STÉPHANE LE PULL





Une restauration nouvelle et conviviale

Le projet de restauration scolaire déploie son envergure grâce à une dynamique qui mobilise tous les acteurs autour de la charte de la restauration.

« **J'**ai mis du curry, ça donne plus de goût. » Axel, en classe de 3^e, et ses deux amis ont profité du bar à épices mis à disposition en fin de ligne de self. « On le propose quand il s'accommode avec les plats du jour », explique Amélie Belgacem, gestionnaire du collège Simone-Veil, à Mandres-les-Roses, qui accueille 350 demi-pensionnaires (pour 420 élèves). En 2013, l'établissement s'est emparé de la charte de la restauration élaborée par le Conseil départemental. En plus du salad'bar, où les collégiens se servent en toute autonomie, le collège propose désormais un produit bio par jour, une commission menus, un cahier de suggestions et compte développer son action autour du tri des

déchets. Amélie Belgacem a pris une part active dans le processus de concertation organisé pour construire un service public de la restauration dans les collèges (encadré ci-dessous). Ce dernier s'inscrit dans le projet éducatif départemental adopté en 2010 « Réussir, ils en sont tous capables ! ». Il constitue un des facteurs d'accompagnement vers l'autonomie des collégiens.

AU CŒUR DES ENJEUX DE SOCIÉTÉ

Le projet de restauration scolaire est centré sur la qualité de l'assiette des 4 millions de repas servis chaque année aux quelque 32 200 demi-pensionnaires. Mais il porte aussi des enjeux de société qui se situent au

cœur des politiques départementales : la justice sociale, l'accessibilité au plus grand nombre, le développement durable, le développement de l'agriculture biologique (encadré ci-contre)... Des démarches d'amélioration prenant appui sur la charte de la restauration ont été engagées par les services départementaux : organisation d'ateliers d'échanges de bonnes pratiques entre chefs de cuisine (page 32), valorisation et montée en compétences des agents de cuisine, formation des apprentis (page 30), mise en œuvre d'une logique d'achat durable et de qualité pour les collèges avec la constitution d'un groupement de commandes... Le Département œuvre aussi pour que chaque collège puisse consacrer au moins

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Favoriser les circuits courts

Le groupement de commandes permet, depuis janvier 2016, aux 70 établissements adhérents d'acquérir des produits de qualité supérieure à un moindre coût.

Ce processus d'achats groupés concerne des produits frais (poisson, charcuterie, viande et volaille), des produits laitiers, des produits d'épicerie ou encore des produits surgelés. Le Conseil départemental souhaite compléter la gamme et travailler la proposition d'une offre en fruits et légumes issus de l'agriculture biologique raisonnée, du commerce équitable ou de circuits courts. Cette action concrétise l'engagement de la charte de la restauration relatif à la construction d'une restauration scolaire durable et de qualité dans tous les collèges. Elle contribue aussi à la mise en œuvre de la politique départementale de protection et de valorisation de l'agriculture périurbaine.

Le recours au maraîchage d'Île-de-France pour approvisionner les collèges permettra de soutenir l'activité du secteur. En Val-de-Marne, les espaces agricoles représentent aujourd'hui environ 4 % de la surface du territoire, soit 1 000 hectares répartis sur 15 communes et 53 exploitations. Et le maraîchage est le secteur le plus dynamique. Avec l'horticulture, ils représentent 20 % de la surface agricole utile contre 0,8 % en Île-de-France.



© M. LUMBROSO

Quatre millions de repas sont servis dans les cantines scolaires val-de-marnaises chaque année.

© M. LUMBROSO

« Favoriser l'accueil, la détente mais aussi l'éducatif durant ce temps fort qu'est la pause méridienne. »

Christine Janodet, conseillère départementale déléguée à la Restauration scolaire.

menus, du tri des déchets, d'actions « petit-déjeuner »... Pour entretenir cette dynamique de déclinaison et de concrétisation de la charte, le Conseil départemental poursuit le dialogue de proximité avec les directions d'établissement dans le cadre des comités de suivi. Il organisera, en 2016, trois temps forts avec les usagers et les acteurs du service public de la restauration. Avec pour objectif de continuer à travailler l'éducation au goût et susciter l'appétit pour la restauration scolaire. ■

PLUS D'INFORMATIONS :
mangermieuxaucollege.valdemarne.fr

os par repas aux denrées alimentaires. lle à la reconquête des publics éloignés cantine grâce à l'aide départementale demi-pension. « Nous nous appuyons sur le programme de reconstruction / bilitation de nos collèges, précise Christine Janodet, conseillère départementale guée à la Restauration scolaire. Nous ons la question du bâti et de l'environne- de la prise du repas pour favoriser l'ac- la détente, mais aussi l'éducatif durant nps fort qu'est la pause méridienne dans urnée des collégiens. » L'organisation de dernière fait partie des engagements charte de la restauration et sera au t des enjeux de la réforme du collège prévoit son extension à 1 h 30). ers citoyenneté, musique, lectures, nagement d'espaces pour les collés... sont autant de projets pour amér- la pause méridienne portés par les ges et que le Département accom- ie. La charte de la restauration se ne aussi au sein des établissements la mise en place de commissions

CHRONOLOGIE D'UN PROJET

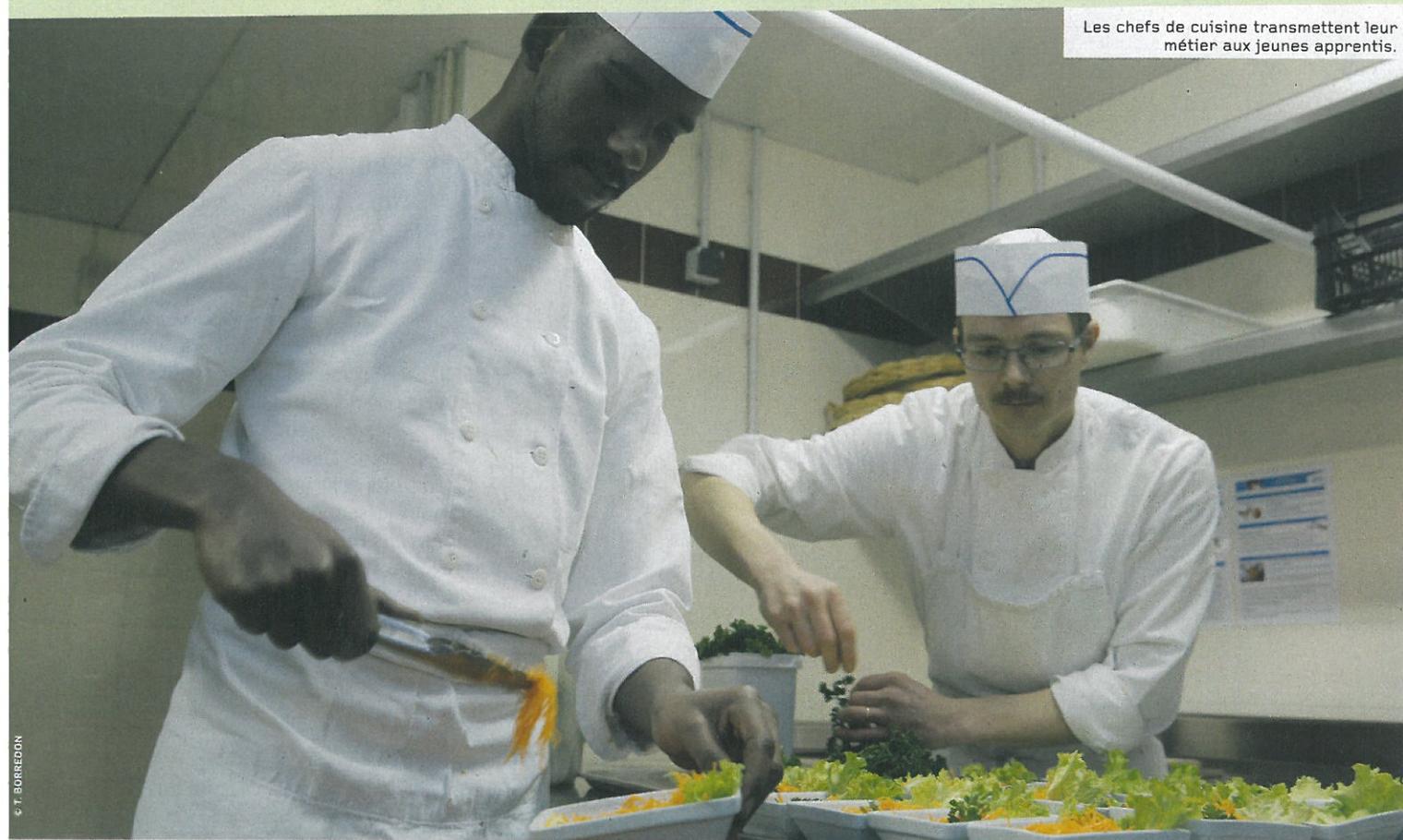
Fin 2012, 45 collégiens du conseil départemental des collégiens et agents des collèges livrent leurs tentes et leurs propositions en matière de restauration scolaire d'organisation de la pause éridienne.
Séance plénière de lancement de la ncertation « Imagine la cantine » 28 février 2013. Suivent six ncontres territorialisées (du mars au 17 avril) et une soirée ateliers de propositions le

23 avril ouvertes aux membres de la communauté éducative.
◆ Plénière de restitution le 18 juin 2013 en présence du chef étoilé Thierry Marx autour de 150 propositions issues des échanges.
◆ La charte de la restauration est cosignée le 4 décembre par le Conseil départemental et l'Éducation nationale.
◆ En janvier-février 2014, quatre rencontres réunissent 87 agents des collèges : « Accompagner,

former et valoriser les agents des collèges », « Place et rôle des agents dans l'éducation au goût et à la santé », « Qualité des produits, gaspillage et recyclage », « Demain, quelle qualité en cuisine satellite ? ». Quatre ateliers de déclinaison de la charte rassemblent près de 300 personnes.
◆ Bilan le 18 décembre des actions engagées par les établissements et le Département.

32 200
C'est le nombre de demi-pensionnaires dans les collèges en 2015-2016.

Les chefs de cuisine transmettent leur métier aux jeunes apprentis.



Une formation spécifique

Le Département a conclu un partenariat avec le centre de formation des apprentis (CFA) François-Rabelais de Vitry-sur-Seine afin de former des jeunes au travail de cuisinier dans les collèges.

Pour servir aux collégiens de l'établissement Paul-Langevin d'Altforville un savoureux chili con carne, Philippe Rivola, chef de cuisine et maître d'apprentissage, et Bradley Négrobar, son apprenti, ont entamé la corvée d'épluchures dès 6 heures du matin. « *L'épluche du jour, c'était 15 kilos de carottes, pommes de terre, navets et poireaux. Cette corvée, on l'a faite ensemble car Bradley est mon apprenti et pas un tâcheron. Pour se motiver, on lance des*

concours de vitesse et c'est toujours moi qui gagne », raconte avec bonne humeur le chef de cuisine qui fut charcutier-traiteur pendant seize ans avant de rejoindre les services du Département, en 2002. Adeptes des produits frais, Philippe Rivola utilise le surgelé uniquement pour le poisson. « *Travailler avec le frais, c'est plus de travail, mais on a la satisfaction de voir la qualité de notre cuisine reconnue. Ici, même les enseignants fréquentent la demi-pension.* »

« FAIRE CE MÉTIER TOUTE MA VIE »

Bradley Négrobar découvre de son côté « *un métier très éloigné des clichés que les gens ont en tête sur les cantines scolaires* ». Âgé de 19 ans, il disposait déjà d'une expérience acquise sur le tas dans divers restaurants du sud de la France. « *Je m'occupais de l'épluchage et de la préparation d'entrées. De retour dans le Val-de-Marne au Kremlin-Bicêtre, j'ai été informé par la mission locale de cette possibilité de devenir cuisinier, explique l'apprenti, qui*

n'est jamais arrivé en retard. J'ai sauté sur l'occasion et franchement, après bientôt deux ans ici, je me vois vraiment faire ce métier toute ma vie. »

Aux côtés de son maître d'apprentissage, de 6 heures à 15 heures trois jours par semaine, Bradley Négrobar suit les cours théoriques au CFA le mercredi et le jeudi. « *Ce que je préfère en cuisine, c'est la préparation des plats chauds qui, à mon sens, permettent vraiment de s'exprimer en tant que cuisinier. J'aime bien aussi faire le service pour être au contact des élèves, ajoute l'apprenti, avant de vérifier la cuisson du riz qui accompagnera le chili. « Du riz cuit au four et à la vapeur », précise Philippe Rivola, pour qui cette méthode « évite le gâchis car à la sauteuse, une partie du riz reste collé et ne sera pas consommé ».* Un peu triste à l'idée de voir se finir dans quelques mois ce compagnonnage, Philippe Rivola souhaite de nouveau accueillir un apprenti. « *Son métier, il ne faut pas le garder pour soi, mais le transmettre. Et puis, pour maintenir la qualité de nos repas, j'ai besoin de ce renfort.* » ■

Formation sur mesure

Lors de la concertation menée dans le cadre du projet restauration, les agents ont exprimé leur souhait d'apprendre ou de réapprendre les bases de la préparation culinaire. Le Conseil départemental, en partenariat avec le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), a élaboré des formations adaptées à leurs besoins. Axées sur la pratique et la sensibilisation au développement durable, elles se déroulent depuis début 2015 dans les cuisines des collèges. Le module sur les techniques en cuisine de production leur apprend, par exemple, à effectuer les tâches en autonomie et à s'organiser selon un planning de production. La formation pour les agents des cuisines satellites leur permet de gagner en compétence sur la remise en température et les préparations simples.

MOIGNAGES

**Line Baillais**

diététicienne-hygiéniste, conseil départemental du Val-de-Marne

«**Une mission d'expertise**»

Nous sommes trois diététiciennes-hygiénistes à exercer une mission d'expertise sur la nutrition dans les collèges. Nous conseillons les établissements qui mettent en place des commissions restauration et qui souhaitent avoir un suivi nutritionnel de leurs élèves. Nous nous efforçons de rester au plus près des habitudes alimentaires des élèves et adaptons leurs propositions de respecter l'équilibre nutritionnel. Nous leur expliquons la réglementation en matière de grammage, des plats ayant un impact sur la santé des consommateurs... Nous participons aussi à l'organisation de formations autour de l'importance des repas et du petit-déjeuner.

**Anas Harnoufi**

Élève de 5^e membre d'une commission menus

«**Difficile de faire des menus**»

■ Je fais partie du conseil de vie collégienne à Paul-Langevin, à Alfortville, et je participe à la commission menus. Je me sens concerné car je suis demi-pensionnaire. Avant, le chef ne demandait pas son avis aux élèves. Maintenant, on peut faire des propositions. Quand on met nos plateaux à laver, il y a parfois des assiettes encore pleines. On voit alors ce que les élèves aiment ou n'aiment pas. C'est difficile de faire des menus car il faut respecter plusieurs éléments en même temps. J'ai appris des choses sur l'équilibre alimentaire et qu'il est important de manger de la viande rouge, mais pas plus d'une fois par semaine le midi.

**Alexis Dupuis**

Société Lemarchand, Le Grand-Quevilly (76)

«**Une qualité digne des boucheries**»

■ Nous sommes fournisseur de viandes fraîches référencé au groupement d'achat des collèges. Notre particularité est d'être abatteur. Les bovins sont sélectionnés sur pied et transportés directement de l'éleveur aux abattoirs de proximité avec lesquels nous travaillons. Ils sont ensuite acheminés dans nos ateliers de production pour y être découpés. Cela nous permet aussi de garantir un approvisionnement quantitatif suffisant pour les besoins de la restauration scolaire. Nos bovins labellisés, nés et élevés en Normandie bénéficient des mêmes savoir-faire d'élevage et d'une qualité nutritionnelle similaire aux viandes que nous trouvons chez les bouchers.

Christine Janodet

Conseillère départementale déléguée à la Restauration scolaire

«**Amplifier la co-construction**»

Trois ans après son adoption, le bilan de la charte de la restauration est bon, avec une appropriation remarquable par les établissements. Diverses actions ont été menées, telles que les campagnes de bonnes pratiques, les commissions « menus » et « restauration », les rencontres parents-enseignants-déjeuneurs, le service en autonomie des demi-pensionnaires avec les bars à salades, le tri des déchets... Soit un total de 326 actions conduites auprès des collèges par le Département en 2014. Les chantiers prioritaires sont inscrits pour 2016 : la formation de nos agents et la modernisation des cuisines satellites, la réflexion pour une meilleure organisation des circuits de livraison par nos unités centrales de production et la stratégie d'achat et d'approvisionnement des collèges en fruits et légumes frais. Sur ce point, une offre de achats groupés devrait être opérationnelle à la rentrée 2016. Elle est travaillée en transversalité avec mes collègues Pierre Bell-Iloch et Jeannick Le Lagadec car elle favorisera l'accompagnement de l'agriculture francilienne, les projets du territoire (Seine-des-Bordes...), la reconversion des terres... La mise en place d'un véritable service public de la restauration scolaire a la particularité d'être menée en concertation. Mon ambition est d'amplifier cette co-construction en organisant, cette année, trois temps forts territorialisés, visant à faire participer plus encore les élèves, leurs parents et les professionnels à notre projet.





Des ateliers restauration réunissant les cuisiniers départementaux sont organisés toute l'année pour aller plus loin dans l'échange des savoirs.

La cuisine progresse dans l'échange

Partager les savoirs via les réseaux sociaux, c'est bien. Se retrouver régulièrement entre cuisiniers des collèges pour préparer ensemble un repas commun, c'est encore mieux.

Pour ce mercredi de février au collège Victor-Hugo de Cachan, douze cuisiniers employés dans les établissements du secteur s'activent autour des fourneaux et casseroles pour préparer leur repas commun dont le thème est le poisson frais. Jamil Fathallah, chef de cuisine au collège Albert-Cron au Kremlin-Bicêtre, sert habituellement près de 400 couverts et apprend aujourd'hui à cuisiner le lieu noir à la créole, accompagné d'une purée de céleri, de jeunes carottes et d'une fondue de poireaux. « Je suis cuisinier de formation et j'ai dix ans de pratique, mais ces séances m'apportent beaucoup, tant au niveau des recettes que des méthodes de travail. Par exemple, ma collègue Reinette m'apprend comment utiliser au mieux les épices pour donner du goût aux légumes car les enfants ont horreur du fade. »

Chef de cuisine au collège Paul-Bert à Cachan, Reinette Bouvier puise dans sa culture antillaise pour élaborer ses menus servis à 430 collégiens. « Chaque semaine, je fais un repas à thème. La semaine prochaine, ils auront une paëlla de la mer. Je m'attache à proposer beaucoup de produits frais aux enfants et j'accorde beaucoup d'attention à l'assaisonnement. Et, pour ce qui est des frites, je n'en sers que deux fois par an. »

SORTIR DE SA ROUTINE

Luc Steffen, chef de projet de la restauration de l'ensemble des collèges du Val-de-Marne, organise ces ateliers depuis l'année dernière, à raison de 24 séances par an, placées le mercredi, jour de fermeture de la demi-pension. « Nos cuisiniers ont déjà une pratique de réseau, ils se téléphonent et échangent des mails,

mais se rencontrer autour de la préparation d'un repas permet d'aller plus loin dans l'échange des savoirs. » Pour Émilie Petit, responsable des 150 agents du Département qui interviennent dans les seize collèges du secteur (Villejuif, Arcueil, Kremlin-Bicêtre, Gentilly, Cachan, L'Haÿ-les-Roses), « ce moment de convivialité est important car beaucoup de cuisiniers travaillent seuls ».

Affecté à la préparation des entrées à base de saumon, lieu et calamar, Yann Perez travaille depuis treize ans à la cuisine centrale. Avec ses collègues, il prépare ces repas pour sept collèges de l'ouest du département, ce qui représente près de 1 300 couverts. « Je peux dire aux parents que leurs souvenirs d'éèves, épinards bouillis avec une noisette de beurre, c'est vraiment du passé. Aujourd'hui, la restauration scolaire a beaucoup progressé en goût et qualité, les normes d'hygiène sont hyper rigoureuses ». Pour Jamil Fathallah, ces séances collectives permettent de sortir de sa routine et d'échanger des astuces entre professionnels confrontés aux mêmes défis : « Par exemple, amener les enfants à manger du chou-fleur, cela n'a rien d'évident. Mais si on le sert avec du lapin, une viande qui rehausse le goût des légumes, ça passe bien. » ■

<http://tval.valdemarne.fr/rencontre-et-echanges-au-restaurant-scolaire-video-12134.html>

Revaloriser les cuisines satellites

Cinquante-six collèges fonctionnent en cuisine de production. Les repas y sont préparés sur place dans leur intégralité. Cinq collèges possèdent des unités centrales de production où sont notamment fabriquées les préparations culinaires livrées aux trente-quatre restaurants satellites. Dans le cadre du projet de la restauration scolaire, un état des lieux a été réalisé dans ces derniers. Des mesures ont été prises pour améliorer leur prestation et valoriser les agents, en leur permettant de s'impliquer davantage à travers la réalisation d'entrées et de desserts. Les conventions qui régissent les relations entre les unités centrales de production et les restaurants satellites ont été harmonisées. Désormais, partenaire à part entière, le Conseil départemental peut ainsi mieux faire valoir les orientations retenues dans la charte de la restauration.

La restauration des collèges

Côté cuisine : **230 agents** interviennent dans les collèges

90 responsables de cuisine

60 cuisiniers

71 agents de restauration

4 magasiniers

5 chauffeurs - livreurs

Ils sont aidés par une partie des **505** agents de service général



56 collèges ont leur propre cuisine de production

5 unités centrales de production livrent **34** cuisines satellites

Côté assiette :
un menu à **2 euros**

90 cts
viande
ou poisson

20 cts
légumes
et féculents

20 cts
dessert

30 cts
entrée

40 cts
produit
laitier



Côté Département :

44,8 %

des demi-pensionnaires
bénéficient de l'aide
à la demi-pension*

**2,83 millions
d'euros :**

c'est le montant de l'aide
à la demi-pension*

* Chiffres 2014 - 2015