

EN BREF

17 631

c'est le nombre de demandes reçues en 2013 par le centre de supports utilisateurs de la direction des Systèmes d'information.

UNE MISSION POUR LE VAL-DE-MARNE

Dans le cadre du projet gouvernemental de création de la métropole du Grand Paris, plusieurs propositions font état d'une suppression des départements du Val-de-Marne, des Hauts-de-Seine et de la Seine-Saint-Denis. Réagissant au fait que ni les élus locaux ni les habitants ne soient consultés sur cette question, l'assemblée départementale a, dès le 27 janvier, adopté à l'unanimité la création d'une mission d'information et d'évaluation composée de neuf membres représentant toutes ses sensibilités politiques. Cette mission va mesurer l'impact d'un tel projet sur la population, le territoire et les agents du service public départemental. Elle auditionnera acteurs et personnalités lui permettant de réaliser ce travail et rendra ses conclusions et préconisations avant l'été.

Illustration de couverture:
Séverine Assous

NOUS CONTACTER

Interval, service
Communication interne,
hôtel du département,
avenue du Général-de-Gaulle
94 054 Créteil cedex,
ou interval@cg94.fr

A NOTER

La Cité des métiers

LUNDI 10 MARS 2014

Dans l'ancienne médiathèque Aragon de Choisy-le-Roi s'ouvre un tout nouvel espace d'information pour conseiller et orienter sur les formations, les métiers et la vie professionnelle.



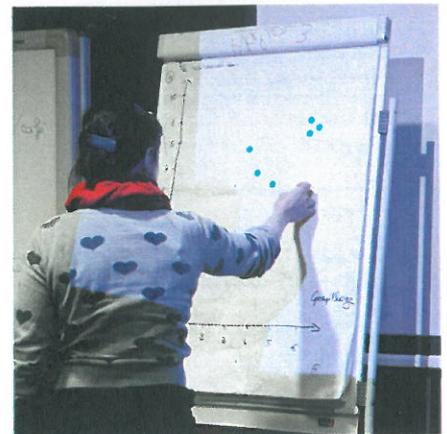
Agnès Deschamps

Trois rencontres et quatre ateliers

Après l'adoption de la charte de la restauration dans les collèges, les agents se sont rencontrés pour concrétiser les axes du projet.

Huit engagements pour « passer de la cantine au restaurant scolaire », c'est un sacré défi pour les directions engagées dans cette démarche (Ressources humaines, Éducation et Collèges et Relations à la population), tout particulièrement pour les 1 000 agents des collèges. Les trois rencontres prévues à leur intention – les 29 janvier, 5 février et 12 février – n'ont d'autre but que de les impliquer directement dans la mise en œuvre de la charte. Visite de la rencontre organisée au collège Pierre-de-Ronsard à Saint-Maur.

Débattre. Après un bref discours d'accueil et la diffusion d'un film, les nombreux agents venus ce jour-là forment rapidement des petits groupes. Objectif ? Échanger sur quatre thèmes : la formation, l'éducation au goût, la qualité et le gaspillage et les cuisines satellites. Les animateurs distribuent à chaque agent des pastilles de couleur à placer dans un tableau d'évaluation. Un bon démarrage pour parler des difficultés ou traduire son ressenti. L'un d'eux affirme : « On peut élever le niveau de gamme avec un budget plus important, mais c'est d'abord le personnel qui fait la qualité. » D'autres évoquent la présentation des plats : « Les élèves mangent d'abord avec les yeux. Quand ils trouvent un plat joli, ils ont envie d'en prendre. » C'est aussi la question de la vaisselle et de la décoration. Pourquoi pas de la vaisselle de couleur et des plantes vertes dans le réfectoire ? La discussion



Trois rencontres permettent aux agents des collèges de prendre part à la mise en œuvre de la charte Restauration scolaire.

Agnès Deschamps

s'anime également quand les agents évoquent la participation des enfants. « Dans mon collège, certains élèves font des stages de cuisine avec nous, ça les aide à comprendre, témoigne un agent qui se réjouit également d'inciter les élèves à goûter un plat en leur expliquant comment il a été préparé. »

« Les élèves mangent d'abord avec les yeux. Quand ils trouvent un plat joli, ils ont envie d'en prendre. »

Proposer. De ces discussions émergent déjà de grandes idées. À retenir parmi d'autres : prévoir une assiette de présentation à l'accueil du restaurant avec une notice indiquant la composition du plat et l'origine des aliments, proposer des portes ouvertes aux parents, demander aux enfants de composer des menus et de les réaliser eux-mêmes, former le personnel pour le responsabiliser davantage, ou encore partager entre agents photos et recettes sur intranet. « C'est important que les élèves perçoivent autrement leur cantine et connaissent mieux notre travail », affirme cet agent. Il ajoute : « La participation de l'équipe pédagogique est aussi essentielle pour l'éducation au goût. »

■ **NATHALIE SIMON**

Une réunion de restitution aura lieu le 11 mars à 19 heures au collège du centre Aimé-Césaire à Villejuif.