

Près de 270 personnes étaient réunies le 18 décembre au domaine Chérioux à Vitry pour faire le point sur le projet de restauration scolaire.



RESTAURATION

La charte au cœur des collèges

Vitry-sur-Seine. Deux ans après le lancement de la construction d'un service public de la restauration dans les collèges, les acteurs du projet se sont réunis le 18 décembre pour faire le bilan des avancées.

L'heure était au partage le 18 décembre au domaine Chérioux. Expériences et repas ont été mis en commun par les acteurs du projet restauration. Ils ont échangé sur la déclinaison de la charte de la restauration dans les collèges et sur les actions mises en place par le Département. L'objectif étant d'accompagner les établissements dans la mise en œuvre d'une restauration scolaire durable et de qualité. Plus de 80 actions existantes ou en construction ont pu être recensées par les services du Conseil général dans les collèges. Parmi elles, on retrouve : l'instauration de commissions menus participatives, la mise en place de tables de tri des déchets et des couverts, la réalisation d'actions de sensibilisation autour du petit-déjeuner et l'aménagement d'un espace dédié aux élèves. D'autres initiatives proposent aux élèves un

atelier cuisine, un club jardin, le dédoublement du service du midi, des ateliers citoyens, etc.

Produits équilibrés et de saison

Les actions développées par le Conseil général correspondent aux chantiers prioritaires identifiés lors de la phase de concertation. Les établissements qui produisent les repas sur place ont la possibilité, jusqu'en mars 2015, de rejoindre un groupement de commande. L'objectif est de leur offrir la possibilité d'optimiser les coûts en achetant de façon groupée, à compter de janvier 2016, des denrées alimentaires, des produits consommables et jetables et des produits d'entretien. Il s'agit aussi de les accompagner dans le développement d'une approche écoresponsable en

introduisant des produits frais, de qualité, issus des circuits courts et/ou de l'agriculture biologique. Les 18 ateliers d'échange de bonnes pratiques organisés en 2014 ont mobilisé près de 180 participants. Chefs ou seconds de cuisine pourront à nouveau s'y inscrire en 2015 et s'essayer à des recettes déclinant des produits équilibrés et de saison pour un total de deux euros le menu.

Par ailleurs, les agents de restauration ont exprimé leur souhait de pouvoir apprendre ou réapprendre les bases de la préparation culinaire. Pour y répondre, le Conseil général a travaillé, en partenariat avec le Centre national de la fonction publique territoriale, à l'élaboration de modules de formation spécifiques (acquisition de fondamentaux, technique de dressage, de remise en température, sensibilisation au développement durable) qui se dérouleront dans les cuisines des collèges. Ils seront proposés dès le 1^{er} semestre 2015 et permettront aux agents de restauration de jouer pleinement leur rôle d'éducateurs au goût.

■ SABRINA COSTANZO