



Le Siresco et les villes adhérentes ont organisé le jeudi 10 octobre dernier un séminaire dédié aux professionnels des villes pour travailler sur l'accompagnement des convives, plus de 60 élus et professionnels se sont réunis sur la commune de Roissy-en-Brie qui accueillait l'événement.

L'objectif de la journée était d'échanger sur les pratiques et expériences des villes adhérentes sur les questions de mise en valeur du repas, d'animation, d'éducation au goût, d'encadrement...

Les sept axes de travaux avaient été définis avec les villes lors de deux réunions de préparation (8 février et 19 avril 2013). Un état des lieux ainsi qu'un échange sur les préoccupations des communes adhérentes avaient permis de définir le programme du séminaire.

Chaque axe implique une réflexion globale des services des villes pour la mise en place d'actions de formation, de sensibilisation, de travail avec les nombreux professionnels de terrain qui interviennent lors du temps du repas : animateurs (avec ou sans Bafa, titulaires ou vacataires), parents d'élèves, Atsem, Avs, enseignants, personnel des offices. Ces diverses actions de formation doivent s'inscrire dans le temps, notamment concernant le personnel encadrant les enfants pendant le temps du repas. Il est important de valoriser les métiers qui interviennent dans la réalisation du service restauration à travers la formation permanente et continue en donnant du sens à l'accompagnement, en proposant par exemple des outils pédagogiques pour sensibiliser et développer les connaissances des enfants dans des moments informels et lors d'animations (tables de découverte, jeux, ateliers...).



C'est la première fois qu'une journée de travail sur ces thématiques communes à tous les services des villes adhérentes était organisée. Les élus et les professionnels de la restauration ont très apprécié ces échanges sur leurs pratiques et leurs expériences. Le président du Siresco a conclu les échanges en disant que l'expérience serait à renouveler.

PROGRAMME DE LA JOURNEE

- **Sensibilisation ludique et pratique sur la connaissance du monde de l'agriculture biologique**

Le « bio » qu'est-ce que c'est : un label qualité, une réglementation européenne... Quelles sont les méthodes de production de l'agriculture « bio » et leur impact sur l'environnement ?

Faire connaître la démarche De la terre à l'assiette du syndicat, une démarche respectueuse de la terre et des hommes, l'importance de la notion de proximité, des circuits courts... à tous les acteurs de la restauration est important pour donner un sens à ce que l'assiette contient.

Le Gab-Idf a organisé sur le temps d'accueil une animation/dégustation de produits bio et locaux (pain, miel, confitures et jus de pommes/poires) avec supports de communication pour visualiser ce que peut être une action de sensibilisation autour d'un moment de repas.

- **La pause méridienne : pour qui, comment ?**

Avec l'actuelle réforme des rythmes scolaire, nombre de réflexions sont engagées et notamment la pause méridienne est au cœur des débats.

Le temps du repas est un moment important dans la journée de l'enfant, il semble essentiel de le penser globalement avec tous les acteurs. Des villes adhérentes pensent que l'intégrer dans une démarche de projet de ville nécessitant une transversalité entre les services (médecine scolaire, développement durable, enseignement, restauration...), ou dans une démarche de projet éducatif local réunissant tous les acteurs permet de mieux penser et organiser la pause méridienne.

- Viviane Van De Poele, déléguée du Comité syndical du Siresco, Romainville - Mise en place des nouveaux rythmes scolaires pour la rentrée 2013-2014.
- Daniel Garnier, Vice-président du Comité syndical du Siresco, Aubervilliers - Mise en place des nouveaux rythmes scolaires pour la rentrée 2013-2014.
- Francine Ketfi, Déléguée du Comité syndical du Siresco, Arcueil - Présentation du projet annuel dans le cadre de la pause méridienne.

- **L'apprentissage du vivre ensemble**

Lorsque l'on est à la même table, on mange ensemble, on apprend le sens de la convivialité, du partage et des règles de savoir vivre, du respect des autres convives, de l'autre. Le rôle des personnels qui encadrent le repas est essentiel pour faire vivre le plaisir à table, pour valoriser le lien social quelque soit l'âge du convive.

- Nicole Duboé, déléguée du Comité syndical du Siresco - Tremblay-en-France - La démarche de la charte de la restauration scolaire et le règlement intérieur de restauration.

- **Présentation des plats : une plus-value pour les convives**

En terme de plaisir à table, tous les sens sont utilisés, l'un des premiers est la vue, la présentation des plats est donc essentielle, elle permet de donner envie de goûter. Un travail sur la présentation sur les rampes de self et sur la mise en plat pour les services à table est réalisé dans certaines villes adhérentes, la plus-value de ce travail est de permettre une meilleure consommation de certains plats, réputés plus difficiles auprès des enfants.

- Cécile Ventura, service ATSL, et Denise Angué, responsable d'office - Ivry-sur-Seine - Les enfants participent dans l'office à la mise en œuvre des repas, ils découvrent ainsi le travail des agents.
- Viviane Van De Poele, déléguée du Comité syndical du Siresco - Romainville, Martine Fombaron, responsable du service restauration - La Queue-en-Brie - Échange de pratiques entre les deux villes sur la formation des agents et la présentation des plats.

- **Connaissance de l'équilibre alimentaire** : en tant qu'acteur de santé publique, le rôle pédagogique de la restauration scolaire est essentiel

En France, la nutrition est devenue avec le Plan National Nutrition Santé une priorité de santé publique. Une bonne hygiène de vie associée à une activité physique régulière et une alimentation équilibrée, variée et bien rythmée, sont indispensables pour rester en bonne santé. Les 9 repères de consommation du PNNS sont de mieux en mieux connus des enfants, tel que manger 5 fruits et légumes par jour, 30 minutes d'activité physique par jour. Qu'est-ce qu'un repas équilibré, pourquoi il n'y a pas de frites plus souvent, autant de questions que peuvent se poser les enfants et parfois même les animateurs. Il est important d'expliquer que les repas doivent être constitués chaque jours

d'un aliment de chaque famille d'aliment : produit laitier, viande/poisson/œuf, légume vert et/ou fruit, féculent, matière grasse, produit sucré et boisson, mais également que certains produits sont à privilégier : fruits, légumes, laitages... et que d'autres sont à consommer plus rarement : produits frits, pâtisseries... mais qu'aucun aliment n'est interdit.

- Anita Bernard, responsable de la restauration - Tremblay-en-France - Présentation des animations en lien avec l'alimentation pendant la pause méridienne, notamment l'animation bucco-dentaire.
- Isabelle Marie, animatrice (diététicienne de formation) - La Queue-en-Brie - Retour d'expérience en tant que diététicienne sur les animations proposées aux enfants.
- Odile Grenet, responsable des affaires scolaires - La Queue-en-Brie - Présentation de l'élection des jeunes délégués des Caudacro'c, participation à la commission de la restauration de la ville.
- Marylou Stenier, diététicienne du Siresco et Céline Boireau, chargée de relation avec les villes du Siresco - Propositions d'animations sur l'alimentation.



• **Découverte du goût et du plaisir à table**

Parce que le goût s'initie, se cultive et évolue tout au long de la vie, il est important de favoriser la connaissance gustative des enfants. Les bonnes habitudes alimentaires se prennent durant l'enfance, et c'est pourquoi le rôle des adultes, tant à la maison qu'à l'école, est de guider les jeunes dans ce domaine.

Le rôle du personnel encadrant est d'encourager les enfants à goûter. C'est une action éducative qui est un engagement quotidien, car il est souvent nécessaire de présenter plusieurs fois un nouvel aliment pour qu'il puisse être apprécié réellement, voire être définitivement adopté.

- Élisabeth Pierrot, responsable de la restauration - Marly-la-Ville - Expérience des pique-niques de cet été avec la fabrication de sandwiches sur place fait « maison ».
- Anita Bernard, responsable de la restauration - Tremblay-en-France - Animations autour de la semaine du goût.
- Serge Fléty, chef de service restauration-interclasse - Champigny-sur-Marne - Retour d'expérience autour du projet de formation des agents : l'accompagnement des enfants sur le temps du repas.

• **Réduction du gaspillage alimentaire : quels leviers à l'échelle du restaurant, comment sensibiliser les convives ?**

La réduction du gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations de développement durable, 2014 sera l'année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

À travers la sensibilisation des convives, des encadrants et des personnels qui mettent en œuvre le repas nous pouvons travailler ensemble à la réduction des déchets, en accompagnant le convive, en ajustant les grammages à la consommation réelle, en sélectionnant des produits adaptés...

- Viviane Van De Poele, déléguée du Comité syndical du Siresco - Romainville - Citoyens et collectivités territoriales, ensemble dans la réduction, sinon l'éradication, de ce gaspillage démesuré.
- Agnès De Graeve, directrice des espaces publics - Ivry-sur-Seine - Présentation du projet de diminution du gaspillage alimentaire dans deux écoles, dans le cadre d'une convention de projet avec l'université Paris 7 et d'un programme local de prévention des déchets.