

Restauration municipale

Objectifs qualité et éducation au goût

La restauration municipale de Grigny sert 367 109 repas dans l'année aux bambins des crèches, aux scolaires, aux enfants des centres de loisirs et aux retraités. Afin de garder dans la sphère publique ce service important pour les habitants, la Municipalité s'est engagée dans une coopération avec un syndicat intercommunal, le SIREV, pour bénéficier d'un équipement aux normes européennes pour sa restauration.

La restauration est un service municipal rendu aux Grignois. Avec un budget annuel d'1,5 M€ (hors personnel) elle sert 2600 repas jour, pour les crèches et les scolaires, les centres de loisirs et les retraités. Le service mobilise 45 agents pour la restauration, auxquels il faut ajouter 65 ATSEM, 24 personnels d'entretien et 67 animateurs qui interviennent sur le temps du midi. Lorsque la cuisine centrale est devenue vétuste, d'importants travaux étaient nécessaires pour obtenir l'agrément européen. Dès 2007, la Municipalité étudiait deux options : remettre aux normes l'équipement existant ou le reconstruire. Mais la ville n'en avait pas les moyens financiers le coût lui incombant entièrement sans subventions. Elle a cependant réalisé les travaux d'entretien permettant à la cuisine centrale de fonctionner jusqu'en 2008. Des démarches ont été engagées pour garder la restauration dans le domaine public. En 2009, c'est dans le cadre de la coopération avec un syndicat intercommunal, le SIREV, que Grigny s'est doté d'un nouvel outil. Les élus locaux sont présents dans le comité syndical et participent en conséquence à la gestion. La cuisine du SIREV, prépare désormais

les plats pour nos «bouts de chou» des crèches, jusqu'aux retraités, en passant par les scolaires et les centres de loisirs.

Petit tour d'horizon dans les cuisines

Créée en 1999 et implantée sur Valenton, l'unité de production du SIREV présente les avantages de la proximité, un personnel qualifié et formé aux métiers de bouche, et conçoit ses menus avec une diététicienne Céline Baillais. Elle suit la traçabilité des produits et garantit l'équilibre des repas en apports nutritionnels. « C'est une cuisine qui cuit ses rôtis et qui fait sa propre purée » s'enorgueillit le chef Gérard Saget. « Nous réalisons de vraies recettes adaptées à la collectivité et les employés sont fonctionnaires citoyens et parents d'élèves. Ce sont des agents qui font à manger pour leurs enfants » aime-t-il rappeler comme meilleur gage de qualité. La viande provient de chez un boucher et tous les produits frais sont savamment choisis sur le marché de Rungis. Un cahier des charges rigoureux lie chaque fournisseur au SIREV. En cuisine deux agents procèdent aux différents contrôles de qualité et d'hygiène sur les produits suivant le proto-



Des contrôles de qualité et d'hygiène sont menés tous les jours, à chaque étape de la fabrication des repas.

cole de fabrication. «A réception des produits le personnel lui-même effectue des contrôles de température et de quantité» commente Aurore Thierry, l'assistante qualité. Elle fait le tour des ateliers pour vérifier l'état de la cuisine, le grammage et l'étiquetage des barquettes, l'hygiène sanitaire, les circuits chaud et froid. Des plats témoins sont utilisés comme indicateurs et d'autres font la navette entre la cuisine et les offices. Un laboratoire indé-

pendant réalise régulièrement des examens approfondis pour une analyse bactériologique. «L'agrément sanitaire européen nous a été donné du 1^{er} coup !» Tous les jours, les camions réfrigérés ravitaillent les offices à raison de deux tournées. «S'impliquant dans la vie locale le SIREV est au service d'une municipalité, d'une école, d'une classe et d'un projet pédagogique» tient à préciser Gérard Saget. «Nous avons un rôle important dans l'éducation au

goût et à la découverte d'autres cultures à travers des spécialités culinaires et régionales ou étrangères». Dans cet esprit, des repas à thème sont organisés à partir de projets pédagogiques menés en lien avec les services Enfance et Entretien ATSEM de la ville. «On ne triche pas. Pour les menus, nous recherchons les produits adéquats sans substitution». La cuisine est aussi ouverte aux visites des parents et des élèves. Alors à vos agendas !



Le service enfance (Azzedine, Laurence, Stéphanie, Mickaël, et Norredine) et le service restauration (Patricia et Mylaine) et les élèves de l'école Gabriel-Péri ont participé au projet Mexique du SIREV.



Des ateliers à thèmes sont préparés par les services Enfance et Entretien, les ATSEM le service restauration (Françoise), comme le nouvel an chinois à l'école Belle au Bois Dormant / Petite Sirène.

Education

La lecture enchantée à Gabriel-Péri

Une initiative originale est menée par les retraités Grignois avec l'association «Lire et faire lire». Les aînés content les mondes magiques, lisent des histoires. On n'a rien trouvé de mieux pour les enfants.

Janick Teste la responsable départementale de «Lire et faire lire Essonne» accueillait dernièrement les bénévoles grignois pour un moment d'échanges d'expérience avant leur rentrée : « Nous ne sommes pas là pour faire apprendre à lire, mais pour passer du bon temps avec les enfants ». Sur la base du volontariat une douzaine de retraités bénévoles, avec l'aide des animateurs montent des ateliers lecture sur le temps du midi dans les écoles durant l'année. Claude Thepenier est l'une d'eux. Avec toute la sagesse requise elle fait la lecture aux petits enfants. C'est la 3e année qu'elle intervient à l'école Gabriel-Péri. Dans le décor de la bibliothèque, assis autour d'une table, les quatre enfants font le

silence. Il y a plein de livres autour d'eux, mais c'est un livre personnel ramené de la maison qui les met tous d'accord. Plus de chamailleries pour choisir. Sous forme de jeu, les élèves tirent au sort l'historiette du jour. «Chut !» ça commence. Un temps suspendu aux lèvres de Claude, ils boivent ses paroles. Que c'est merveilleux de savoir lire. En attendant ce jour, leur imagination court. C'est à l'école, le midi, au calme, ils sont sages et attentifs. «Vous savez ce qu'est la lagune ?» les interrompt dans leur rêverie Claude. Les yeux rieurs, un peu timides, ils écoutent l'explication et apprennent de nouveaux mots. C'est qu'autour du livre, il y a le jeu, la découverte, c'est un peu comme quand on sera grand...

