

Editorial

Un des rôles essentiels du syndicat mixte Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes est d'accompagner les collectivités dans leur vocation de restauration collective.

Pour poursuivre cet objectif, le syndicat a complété son équipe par l'embauche d'un technicien culinaire qui suit notamment la structuration des restaurants scolaires. La construction de l'école maternelle de Sainte-Blandine dans les Deux-Sèvres en est un exemple.

La Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes, créée à l'initiative de la Région Poitou-Charentes et des départements des Deux-Sèvres et de la Charente, agit directement sur les territoires de la région pour assurer sécurité et qualité de l'alimentation.

Dans ce cadre, des partenariats sont établis avec des structures complémentaires qui œuvrent dans le même sens, à l'instar du partenariat que la MNA PC et la Ligue de l'Enseignement Poitou-Charentes expérimentent actuellement.

**Jean-Luc DRAPEAU,
président de la MNA PC**

Le soutien aux collectivités : l'exemple de la structuration d'une cuisine

La mairie de Sainte-Blandine, dans les Deux-Sèvres, a décidé la construction d'un restaurant scolaire (salle et cuisine) pour son école maternelle qui accueille une centaine d'enfants. Ce projet a bénéficié du dispositif "Proxima" (aide à la décision accordée par le Conseil général des Deux-Sèvres), dans lequel la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes intervient en tant que conseil.

La commune de Sainte-Blandine a lancé un appel d'offres, à l'issue duquel un cabinet d'architecte a été retenu pour l'élaboration des plans de la salle de restaurant et de la cuisine. La Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes a été chargée de vérifier la bonne adéquation de l'aménagement conçu par l'architecte avec les besoins et la réglementation en vigueur en matière de production de repas pour collectivités.

C'est ainsi qu'elle a été amenée à formuler des préconisations, essentiellement sur le réaménagement fonctionnel et matériel de la production, toutes préconisations qui ont été acceptées par l'architecte.

Le projet a été modifié pour favoriser l'organisation du travail en cuisine. La Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes a surtout veillé à :

- l'implantation des circuits nécessaires au fonctionnement de la cuisine. Elle a ainsi validé la disposition des différentes zones dans l'espace cuisine, n'apportant que les modifications de nature à favoriser l'ergonomie au travail du personnel. Il s'agit d'un point à ne pas négliger, quand on sait qu'une cuisine est aménagée pour pas moins de vingt à vingt-cinq ans ;

- le choix du matériel de cuisine. En la matière, il est important que la capacité du matériel soit évaluée par rapport à l'effectif des enfants accueillis, en tenant compte des évolutions démographiques. En s'appuyant sur une analyse fine des besoins et en recommandant que certains matériels anciens mais en parfait état soient réutilisés, la MNA PC a permis de réduire de quelque 10 000 euros le coût du matériel initialement prévu.

Le repas : deux acteurs pour une mise en scène en deux actes



Schématiquement, le repas se joue en deux actes. Au premier, il faut assurer le fonctionnement de la cuisine et la confection des plats ; c'est le rôle d'équipes techniques. Le second est le temps du repas lui-même pris par les enfants.

Dans ce scénario, la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes intervient dans l'acte I : la confection des repas. Le "vécu" du repas par les enfants fait pour sa part l'objet d'une approche par la Ligue de l'Enseignement.

Le partenariat

Dans cette logique et pour organiser des actions communes, la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes et la Ligue de l'Enseignement Poitou-Charentes testent auprès de plusieurs collectivités une intervention conjointe.

L'expertise mise au point par la MNA PC (état des lieux du fonctionnement de la cuisine et élaboration de plans alimentaires) vise à offrir des repas de qualité, bien équilibrés.

Dans son action en faveur de la restauration dans les établissements scolaires, la Ligue de l'Enseignement s'intéresse principalement au temps du repas des enfants. Elle évalue l'adaptation des locaux en termes d'ergonomie et d'environnement : la salle à manger est-elle agréable, bien agencée ? Quel est le niveau de bruit ambiant ? Elle s'intéresse également à l'encadrement des enfants lors du temps de repas. Ces différents points sont évalués à l'aune d'une norme AFNOR.

Au final, c'est la totalité du temps et des actions qu'il faut pour préparer les repas et qu'ils soient consommés par les enfants qui est couverte.

Le projet prévoit en outre que la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes et la Ligue de l'Enseignement développeront des actions communes de formation des personnels de la restauration en matière d'équilibre alimentaire, d'hygiène...

Un test sur le terrain

Pour évaluer la faisabilité de l'action commune "in vivo", les deux structures ont saisi l'opportunité d'une intervention (fortuite) à l'école élémentaire de Marnay, commune du Pays des Six Vallées dans la Vienne, le 4 septembre dernier.

Deux diététiciennes de la MNA PC ont effectué un état de lieux du fonctionnement de la cuisine (matériel, organisation...) et procédé à une analyse des menus. Les intervenants de la Ligue de l'Enseignement se sont intéressés aux conditions de repas offertes aux élèves.

Chacun a fait selon ses compétences... Aux termes de la convention et pour le futur, l'objectif sera que les deux structures proposent d'intervenir conjointement à l'occasion des actions en faveur de la restauration collective dans toutes ses dimensions : organisationnelle, qualitative, éducative...

Suite à cette phase de test, une convention sera élaborée et signée entre la Ligue de l'Enseignement et la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes.

