

# Les dernières nouvelles de l'AREP

AREP Association des Restaurants des Ecoles Primaires de Neuville - loi 1901 n° 11874  
11, avenue Gambetta 69250 NEUVILLE-sur-Saône ☎ (04) 78 91 34 23

Numéro 2

Octobre 1999

## Le mot du Président

*Alain MARTIN-RABAUD*

Que d'événements depuis la dernière parution des dernières nouvelles de l'AREP (juin 98) et même la dernière assemblée générale (avril 99) :

- ✓ Le départ à la retraite de Mme MAYSONNAVE (en août 99) - elle revient toujours prêter main forte
- ✓ Son remplacement par Claire NOTIN (depuis juillet 99)
- ✓ L'arrivée de Dominique JULIEN au poste d'aide cuisinière
- ✓ L'ouverture de la salle de restauration de l'école du Centre, d'abord pour les maternelles et CP, puis étendue à tous les élèves
- ✓ Le bureau nouveau est arrivé avant le beaujolais (réorganisation technique, voir page suivante)
- ✓ Le changement du micro-ordinateur (l'ancien a rendu l'âme après 12 ans de bons et loyaux services) et un objectif d'informatisation un peu plus important (comptabilité compatible an 2000, paie, gestion des inscriptions et des demandes de règlement...)
- ✓ Médiatisation de l'Association grâce à un article du Progrès (voir la reproduction de cet article page suivante)

Voilà de quoi occuper le bureau et surtout Claire NOTIN, dès son arrivée.

Quels sont les objectifs que nous nous fixons à moyen terme ?

- ✓ Nous proposons d'établir, en relation avec les enseignants des écoles, les parents d'élèves et les élèves, une charte de bon fonctionnement de la restauration scolaire
- ✓ Convaincre la Mairie (si besoin était) que notre gestion de la restauration scolaire apporte le meilleur rapport qualité/prix possible (mise en concurrence toujours en attente)
- ✓ Continuer à proposer des repas de qualité aux enfants, avec des initiatives supplémentaires (repas à thème, meilleure information aux parents des menus proposés...)

Nous souhaitons, par cette "feuille de choux", mieux vous informer de l'évolution de notre organisation (voir tableau ci-contre). N'hésitez pas à nous proposer des sujets, à nous écrire... pour qu'un lien puisse s'établir entre les parents de l'AREP.

Bonne lecture

**Rappel : les salariées de l'AREP, au même titre que les enseignants, ne peuvent pas donner de médicament aux enfants. Voyez avec votre médecin comment éviter les médicaments en journée.**

## L'ORGANISATION DE L'AREP

### GESTION



Mme Claire NOTIN

menu et diététique,  
achats, comptabilité  
☎ 04 78 91 34 23

### CUISINE



Mme Danielle VIVIER

cuisinière

Mme Janine TERREAU

aides-cuisinières

Mme Dominique JULIEN

Mme Nicole JOUBERT

service repas, entretien  
école **Benoît Bony**

Mme Martine DEAUDON

service repas, entretien  
école **du Centre**



### SURVEILLANCE ET ACCOMPAGNEMENT

Ecole maternelle de l'Aventurière

Mme Michèle MOUSSE

Mme Béatrice LEBLANC

Ecole primaire Benoît Bony

Mme Christiane LAPLACE

Mme Annick DUMAS

Ecole maternelle de Jacques Prévert

Mme Dominique LAPRADE

Mme Joëlle FALCON

Ecole primaire la Tatière

Mme Rosemarie HARTMANN

Mme Cécilia DUARTE

Mme Maguy VARTANIAN

Ecole maternelle du Vieux Château

Mme Andrée PAKULA

Mme Jocelyne CHAMAGNE

Ecole primaire du Centre

Mme Anna TOMAÏC

Mme Eliane MOUNIER

**LE PROGRÈS**

12 Octobre 1999

**Des écoliers plus égaux  
que d'autres devant leur  
assiette**

**Il y a les repas industriels, les soucis de rentabilité et les assiettes qui repartent souvent pleines. Il y a des plats presque fabriqués comme à la maison, des parents qui s'investissent dans le bien manger de leurs enfants et des assiettes qui sont minutieusement saucées : c'est le cas à Neuville-sur-Saône**

Lorsque le chef sort de sa cuisine tout de blanc vêtue et arpente ses salles de table en table, elle sait que le verdict tombe en direct, sans hypocrisie ni faux semblant : c'était bon ou mauvais. Ces avis bien tranchés émanent de clients encore très nature. Ainsi sont les écoliers de Neuville-sur-Saône : aussi francs dans leurs compliments que grimaçants dans leurs reproches. Et celle qui vient après le service se mêler à eux n'est autre que la chef de la cuisine centrale, Danielle Vivier.

Dans cette petite ville de six mille habitants, une écolier sur trois mange à la cantine. Une cantine qui dispose de son propre chef de cuisine, de sa gérante Claire Notin et, pour assurer sa gestion d'une association constituée de parents d'élèves l'AREP. Une recette inchangée depuis vingt-cinq ans.

**Relever les plats**

Ici, tout le monde met la main à la pâte pour assurer chaque jour le bien manger de deux cent cinquante enfants. Et ce dès le début de la chaîne, puisque les produits arrivent bruts dans les cuisines. Pas de diététicienne pour établir les menus : on compense par l'expérience et la rigueur de Danielle qui n'hésite pas à « relever les plats », comme à la maison et à expliquer aux enfants ce qu'ils mangent : « *C'est indispensable, notamment pour les brocolis* ».

On compense aussi par la qualité des produits : les OGM n'ont pas leur place et les salades servies aux enfants sont cueillies du matin par le producteur, pour éviter une nuit au frigo.

Pour approvisionner les trois sites (dont deux à quelques minutes de la cuisine), l'association a choisi la liaison chaude, les plats étant mangés dans la demi-heure qui suit leur sortie des casseroles. Tous les restaurants et leurs offices ont été aménagés aux normes : pas question pour une marchandise, de faire « machine arrière ». L'usage unique des torchons, tabliers, coiffes est de rigueur. Le contrôle bactériologique et microbien aussi.

**Le bien-être des enfants**

Autant de passages obligés que François Desbois connaît bien pour être gestionnaire d'un restaurant d'administration. Membre du bureau de l'AREP, il met ses compétences professionnelles au service de l'association. « Le but de l'association n'est pas uniquement de gagner de l'argent mais de penser aussi au bien-être des enfants. Paradoxalement, il n'est pas facile de mobiliser les parents car les enfants ne se plaignent pas ! ». A Neuville, on est donc loin des 70 % de parents d'élèves envoyant leurs enfants à la cantine qui, selon une enquête nationale IPSOS, se déclarent « assez ou très inquiets de la qualité des repas servis ».

**Quand les parents s'investissent**

Alors, l'avenir de la cuisine collective, en particulier de la restauration scolaire est-il encore à la concentration ? « *Je crois que les gens souhaitent un retour à des cuisines à échelle plus humaine donc plus proches d'eux. C'est une donnée que les gestionnaires doivent prendre en compte.*

*Certes, en matière de restauration scolaire, les grosses entreprises de restauration poussent toujours aux normes. Puis elles démarchent les communes en tenant un discours économique : vous n'arriverez pas à vous adapter, cela vous coûtera trop cher, utilisez nos services.*

*Or il est possible de s'adapter, à condition que les parents, à juste titre exigeants quant aux repas servis à leurs enfants, acceptent aussi de s'investir »,* pointe François Desbois.

A Neuville-sur-Saône, cet investissement bénévole est financièrement soutenu par la mairie. Sur un budget de 1,2 million, 700 000,00 francs sont versés par la municipalité. Les repas facturés jusqu'à 22 francs pour les écoliers, reviennent à près du double, 40 francs, à l'AREP. Un prix qui comprend le coût du repas (6 francs) et surtout la vingtaine de salariés qui travaillent en cuisine et à l'encadrement des enfants : les « belettes » à la tomate de Danielle ont beau être savoureuses, il faut parfois un petit coup de pouce...

**BÉNÉDICTE GEORGES****LE NOUVEAU BUREAU DE L'AREP**

<i>Président</i>	Alain MARTIN-RABAUD
<i>Vice-président</i>	François DESBOIS
<i>Trésorier</i>	Hervé GOLLY
<i>Trésorier adjoint</i>	Paul-Emmanuel ROY
<i>Secrétaire</i>	Nathalie LABASOR