

Les dernières nouvelles de l'AREP

AREP Association des Restaurants des Ecoles Publiques de Neuville - loi 1901 n° 11874

11, avenue Gambetta 69250 NEUVILLE-sur-Saône

Numéro 6

☎ (04) 78 91 34 23 ✉ arep-neuville@tiscali.fr 🌐 <http://arep-neuville.chez.tiscali.fr/>

Décembre 2003

Éditorial

L'information, un maître mot à notre époque ! Même s'il existe d'autres moyens plus modernes de vous informer, nous conservons ce support toujours aussi sympathique pour vous donner des nouvelles de l'association et de ce qui s'y passe.

Quelques nouvelles de la rentrée ?

La rentrée donne toujours lieu à un certain nombre de surprises et de difficultés pour lesquelles il est nécessaire d'effectuer des prises de décision rapides :

- Certaines surveillantes ont démissionné au dernier moment (la plupart du temps, parce qu'elles ont trouvé un travail incompatible avec les horaires de la cantine) et il est nécessaire de les remplacer très vite
- Quelques parents ont "oublié" d'inscrire leurs enfants
- Et il faut faire des choix dans la répartition des surveillantes dans les trois lieux de repas.

Travail difficile et qui a nécessité quelques ajustements dans les premières semaines.

Cette année s'est rajoutée la modification de la méthode de facturation : l'an dernier nous avons innové avec le prélèvement automatique, mais les méthodes de transmission des données employées par la banque d'alors ont été catastrophique et nous avons donc décidé d'en changer pour disposer d'un outil plus moderne et donc qui occasionne moins de difficultés pour la gestionnaire, Claire Notin, et moins de surprise pour les parents (quelques doubles facturations ont pu paraître très désagréable à certaines familles, nous en sommes vraiment désolés).

A ces nouveautés, se rajoute le fait que Yonnel Porté, notre cuisinier, nous a quitté pour une opportunité qu'il ne pouvait pas laisser passer. Nous avons donc eu le plaisir d'embaucher, à la rentrée des vacances de la Toussaint, une nouvelle cuisinière, Valérie SALERA.

Quelles sont les actions prévues pour l'année 2004 ?

2004 sera marquée par la formation.

Pour les personnes en cuisine, il est nécessaire de renouveler leurs formations aux normes HACPP (nom barbare pour désigner une méthode qui garantit la qualité de la préparation des repas).

Pour les surveillantes, nous avons décidé, en accord avec la Mairie et les écoles, de leur faire suivre une formation "Analyse de la pratique" qui les aidera dans leur travail avec les enfants : pouvoir mieux réagir face à la violence souvent verbale de certains de nos chérubins, les aider à rétablir le calme, les aider aussi à résoudre les conflits auxquels elles sont confrontées de temps à autre.

Par ailleurs, vous verrez au verso de cette gazette une interview de notre cuisinier d'alors, Yonnel. Et surtout une invitation, pour les parents, à venir partager, une fois dans l'année, le repas de la cantine. Cela vous permettra de voir comment le repas se déroule, d'observer la difficile tâche qu'accomplissent les surveillantes pendant le repas et de comprendre certaines de nos difficultés. Nous vous invitons, si vous souhaitez vous rendre à un repas, à prendre contact avec Claire Notin, au moins 24 heures à l'avance. Et à l'issue de ce repas, de nous faire part de vos remarques et observations (il n'est pas souhaitable que vous en fassiez part aux surveillantes pendant le temps de la cantine).

Un peu en avance, je me permet de vous présenter, au nom de l'association, mes meilleurs vœux pour l'année 2004.

Alain MARTIN-RABAU, président

L'ORGANISATION DE L'AREP



GESTION

Claire NOTIN

inscriptions, menu et diététique, gestion
☎ 04 78 91 34 23



CUISINE

Valérie SALERA

cuisinière

Jeanine TERREAU
Dominique JULIEN

aides-cuisinières

Nicole JOUBERT

service repas, entretien école **Benoît Bony**

Martine DEAUDON

service repas, entretien école **du Centre**



SURVEILLANCE ET ACCOMPAGNEMENT

École primaire Bony-Aventurière

Christiane LAPLASSE
Andrée BLUM
Anne-Marie LOPES

École maternelle Jacques Prévert

Khedidja DEGHAL
Claire CHAUCHAT

École élémentaire la Tatière

Patricia BIZEL
Hélène BIELLMANN
Gérard PARLA
Valérie PUJOL

École maternelle du Centre

Jocelyne CHAMAGNE
Andrée PAKULA

École élémentaire du Centre

Julie BERTHOLON
Sylvie CAER
Louise DEAUDON
Éliane MOUNIER

La cantine coté cuisine...

A Neuville les enfants des écoles primaires publiques ont la chance de déguster chaque jour des repas cuisinés sur place à partir de produits frais. Les menus, équilibrés et variés au maximum, sont élaborés par Claire Notin, qui se débrouille pour que d'une semaine à l'autre les repas soient toujours différents ; mais c'est Yonel, le cuisinier, qui s'applique à faire le régal de nos petits ! Et chaque jour, pas question de perdre une minute : pour que tout soit prêt à temps, il faut une sérieuse organisation.

7 heures : Yonel et ses deux aides cuisinières arrivent dans la grande cuisine qui jouxte l'école de la Tatière. C'est là que seront préparés tous les repas des écoles. Un bref coup d'œil pour se remémorer le menu d'aujourd'hui, et il faut tout de suite mettre en route les « grosses cuissons » : riz, lentilles pâtes... imaginez la taille des marmites pour 260 personnes ! En même temps le travail de lavage, d'épluchage et de découpe des légumes commence : on n'est pas trop de trois pour cette tâche ; en outre, lorsqu'une salade verte est au menu, il faut aller la chercher le matin même chez le producteur : toujours le souci de la fraîcheur...

8 heures : Il est temps de commencer les « transformations », c'est à dire la cuisson des viandes en sauce ou la cuisine des légumes, par exemple : il faudra bien 2 heures 30 pour faire mijoter les 30 kg de bœuf bourguignon nécessaires. Autant commencer sans attendre ! En revanche, si c'est un steak ou un cordon bleu, Yonel attend jusqu'à 9 heures 30 de connaître les effectifs précis ; ce n'est pas une mince affaire que de cuire tous ces steaks à la fois : il faut être un vrai virtuose quand on est cuisinier : peut-être est-ce pour cela que la simple cuisinière de nos maisons s'appelle ici le « piano » ? Et comme il faut tout faire en même temps, on prépare aussi les desserts, qui seront dressés sur place dans chaque école.

10 heures 30 : les plats sont expédiés vers leurs écoles respectives dans des conteneurs isothermes, et mis directement dans des chauffeuses pour la Tatière. On parle ici de « liaison chaude », c'est-à-dire que les plats, une fois préparés, sont maintenus au chaud jusqu'à l'heure du service.

11 heures 30 : Les élèves déjeunent, Yonel et ses aides aussi ; de temps en temps il passe voir les enfants au réfectoire et recueille leurs commentaires : les compliments lui vont droit au cœur ! Certains enfants lui posent des questions sur son métier : sera-t-il à l'origine de vocations de chef ?

12 heures : Après cette courte pause, une autre grosse phase de travail commence : le nettoyage de la cuisine, la « plonge » avec une des aides pendant que l'autre nettoie les réfectoires ; Pour que tout soit impeccablement propre il faut y passer presque autant de temps qu'à cuisiner !

15 heures 30 : Yonel retrouve Claire Notin pour vérifier l'état du stock, (toujours le plus petit possible par souci de fraîcheur), faire le point sur le menu du lendemain, et voir de façon plus générale les menus suivants.

16 heures 30 : Ouf ! Encore une journée de travail bien remplie : un vrai marathon ! En fermant la porte de sa

cuisine, Yonel a la satisfaction du travail bien fait. Et lorsqu'on lui demande ce qui est le plus difficile pour lui dans le métier, il ne parle pas de fatigue, non ! Le plus difficile, selon lui, c'est l'assaisonnement ! Au fait, c'est vrai, ça, quelle quantité de sel verser dans cette énorme marmite de ratatouille : une cuiller, une tasse ou tout un kilo ?

Anne CHAMPEL et Mieke CHIGNARD

Alors, c'est comment, la cantine ?

Connaître le cadre du repas de ses enfants ; Rencontrer et échanger avec les surveillants de cantine, et se rendre compte de leur travail quotidien avec les enfants ; Venir prendre un repas et goûter la cuisine, Bref, partager un moment important de la vie de l'école, et apporter vos commentaires ou vos suggestions :

L'AREP invite tous les parents membres de l'association, (c'est à dire tous les parents dont les enfants prennent des repas à la cantine) **à venir au moins une fois dans l'année**

Probablement un petit effort pour vous, mais qui apportera beaucoup à tous : Enfants et surveillants apprécient toujours la présence occasionnelle d'un parent. Pour venir, c'est très simple : **inscrivez-vous par téléphone auprès de Claire Notin pour fixer une date**, et passez un bon moment !

NOUVEAU Une nouveauté pour ceux qui disposent de l'Internet à la maison ou ailleurs : vous pouvez trouver les menus de la semaine à l'adresse suivante

<http://arep-neuville.chez.tiscali.fr>

AREP

Association des Restaurants des Écoles Primaires de Neuville-sur-Saône
11, avenue Gambetta
69250 NEUVILLE-sur-Saône
Téléphone et fax : 04 78 91 34 23
e-mail : arep-neuville@tiscali.fr

Menu de la semaine du 8 au 12 décembre 2003

Lundi	Mardi
<p style="font-size: x-small;">Macédoine de légumes Macarons à la vanille Salade verte Pâtis</p>	<p style="font-size: x-small;">Salade verte Brioche de dinde Chou-fleur poêlé Poulet Chou à la crème</p>
	
Jeudi	Vendredi
<p style="font-size: x-small;">Salade d'endives à l'orange Coulis de légumes et d'endives Céleri râpé à la vanille</p>	<p style="font-size: x-small; color: red;">Pas de cantine pour cause de grand élève catolique sur l'école primaire</p>
	

Vous pouvez aussi demander à recevoir le menu dans votre boîte aux lettres électronique en écrivant à bur.arep-neuville@tiscali.fr

Le Conseil d'Administration de l'AREP

Alain MARTIN-RABAU, président
François DESBOIS, vice-président
Sylvie LOPEO, trésorière
Stéphanie BALAZOT, trésorière adjointe
Nathalie LABASOR, secrétaire
Anne CHAMPEL
Mieke CHIGNARD
Andrée MANGUELIN
Valérie MEYLAN