

La qualité, l'équilibre et la diversité des menus servis aux écoliers font l'objet d'un suivi permanent par la diététicienne de la Ville de Gap, qui se rend très régulièrement dans les réfectoires.

Des menus suivis de près par la diététicienne municipale

Les menus proposés dans les écoles, les crèches et les Ehpad sont préalablement validés par la diététicienne de la Ville de Gap, sur la base des exigences de la municipalité et des normes nationales. Elle y veille à la fois à la cuisine centrale et dans les réfectoires.

TROUVER UNE ALTERNATIVE AUX CONTENANTS PLASTIQUES

Amélie Duvernay est diététicienne à la Ville de Gap depuis 2008. « Mon rôle est de me rendre quotidiennement à la cuisine centrale pour vérifier l'application du cahier des charges », souligne-t-elle. « Je veille à la provenance des produits, au respect des menus, à la qualité des repas... »

L'entreprise Garig, qui exploite la cuisine centrale, élabore des menus qu'elle soumet à Amélie Duvernay. « Je regarde les menus et je les corrige, le cas échéant, en fonction des exigences de la Ville de Gap et des recommandations du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition). » Concrètement, cela consiste à veiller à la fréquence d'apparition des aliments sur 20 repas (soit environ un mois pour les écoliers), les quantités de légumes, le nombre de desserts sucrés, dont certains doivent être peu gras et d'autres très gras, de fritures, de féculents... « Nous sommes aussi attentifs à la couleur des plats », explique Mme Duvernay. « Il faut par exemple éviter des plats trop blancs : on ne sert pas de pâtes avec une escalope de veau. »

L'ensemble des menus préparés sont conçus sur la base de ceux destinés aux scolaires. « Ils sont ensuite adaptés à l'âge des convives », explique la diététicienne. Pour les crèches, trois menus différents sont préparés quotidiennement, en

À l'initiative du maire, Roger Didier, un groupe de travail, associant des parents d'élèves, a été constitué pour éviter le recours aux contenants plastiques, générateurs de perturbateurs endocriniens lorsqu'ils sont chauffés. A l'heure actuelle, les plats sont préparés dans des bacs en inox à la cuisine centrale, avant d'être conditionnés dans des barquettes en plastique. Celles-ci sont réfrigérées pour le transport vers les réfectoires, où elles sont mises à température avant les repas. L'utilisation de bacs en inox à tous les stades semble la solution à privilégier. Mais, avant toute décision, des tests sont actuellement menés pour « peser le pour et le contre », indique Amélie Duvernay, diététicienne de la Ville de Gap. C'est en tout cas une priorité de Roger Didier et de son adjointe à l'éducation et à la restauration collective, Paskale Rougon, pour lesquels « c'est une question de santé publique ».

fonction de l'âge des enfants. Pour les écoliers, comme pour les centres aérés, les repas comptent quatre composants, alors qu'il y en a cinq pour les personnes âgées. « Ce qui est compliqué, c'est d'éviter la récurrence », reconnaît-elle.

Voir les enfants manger et discuter avec eux

Amélie Duvernay se rend également dans les réfectoires. L'un des objectifs est de veiller au respect des normes d'hygiène dans les offices. Mais c'est aussi l'occasion de voir les enfants manger, de discuter avec eux, de les sensibiliser. De la même manière, toutes les six à sept semaines, des commissions de menus sont réunies. Des responsables de cantines sont présents, ainsi que des enfants, des responsables de crèches, la directrice des Ehpad municipaux et des

infirmières... « Nous passons en revue tous les menus qui ont été servis pendant la période écoulée. Cela permet d'avoir un retour du terrain. Nous touchons toute la population, de la petite enfance aux personnes âgées, et c'est important de connaître le ressenti des convives et des agents. »

La diététicienne réalise également un suivi du gaspillage alimentaire, avec des pesées régulières destinées à le chiffrer et à repérer une éventuelle problématique localisée. Elle effectue par ailleurs des interventions dans les classes pour sensibiliser les enfants, avant d'observer l'impact de cette action dans les assiettes. Elle répond aussi aux demandes des enseignants pour des projets pédagogiques autour de la nutrition. Ou pour des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire. ■