

Premiers services, premières impressions

Dès la fin de la première semaine de rentrée, les nouveaux demi-pensionnaires ont pu y déjeuner. Collégiens, membres de l'équipe éducative et parents d'élèves nous dévoilent leurs premières impressions...



La problématique de la restauration scolaire est historique sur la ville. La demande était très forte, tant de la part des élèves, que des parents et de la communauté éducative. L'esthétique du bâtiment, l'aspect fonctionnel des locaux, le côté développement durable... le Département nous a très largement associés à l'élaboration du projet. Les agents sont tous très motivés pour lancer ce nouveau service de restauration.

Antony Dubois • Gestionnaire du collège



Le premier soir à table avec mes parents, on a plus parlé de la cantine que de l'attribution des classes et du nouvel emploi du temps ! À chaque fois que je passais devant en CM2, je croisais les doigts pour que les travaux soient terminés à la rentrée. Franchement, je suis la plus heureuse des 6^{es} !

Lisa • 6^e Athéna



Je suis tellement heureuse de ne plus avoir à prendre le bus. Maintenant, ça va être plus simple et tellement plus agréable, surtout les jours d'hiver. Mes parents aussi sont super-contents pour moi !

Shanna • 5^e Mona Lisa

J'adore la cantine : elle est cosy, à taille humaine, très conviviale.

La salle est hyper lumineuse et voir la cime des arbres en déjeunant, je trouve ça vraiment apaisant. Moi qui suis un grand gourmand, j'aimerais juste que les assiettes soient un peu plus garnies !

Hadriano • 3^e Shakespeare



Nous sommes ravis pour les élèves, c'est vrai que sans cantine sur place c'était épuisant pour eux. Avec trois services et 175 demi-pensionnaires, le plus dur va être désormais de parfaire notre organisation.

Sarah Dakhli • Assistante d'éducation

J'ai beaucoup suivi ce projet car je faisais partie des représentants d'élèves au Département. On s'est sentis écoutés dans nos doléances. Aujourd'hui, le résultat est à la hauteur de nos espérances !

Jérémy • 3^e Picasso



MOI, J'AIME ME FIER À CE QUE JE VOIS : LE PREMIER JOUR, LES ÉLÈVES AVAIENT TOUS LE SOURIRE AUX LÈVRES ET J'AI VU PEU DE GÂCHIS. J'EN DÉDUIS QU'ILS ÉTAIENT RAVIS. DE NOTRE CÔTÉ, ON VA FAIRE LE MAXIMUM POUR LES SATISFAIRE. QUAND ON MET DE L'AMOUR DANS L'ASSIETTE, ÇA SE RESSENT.

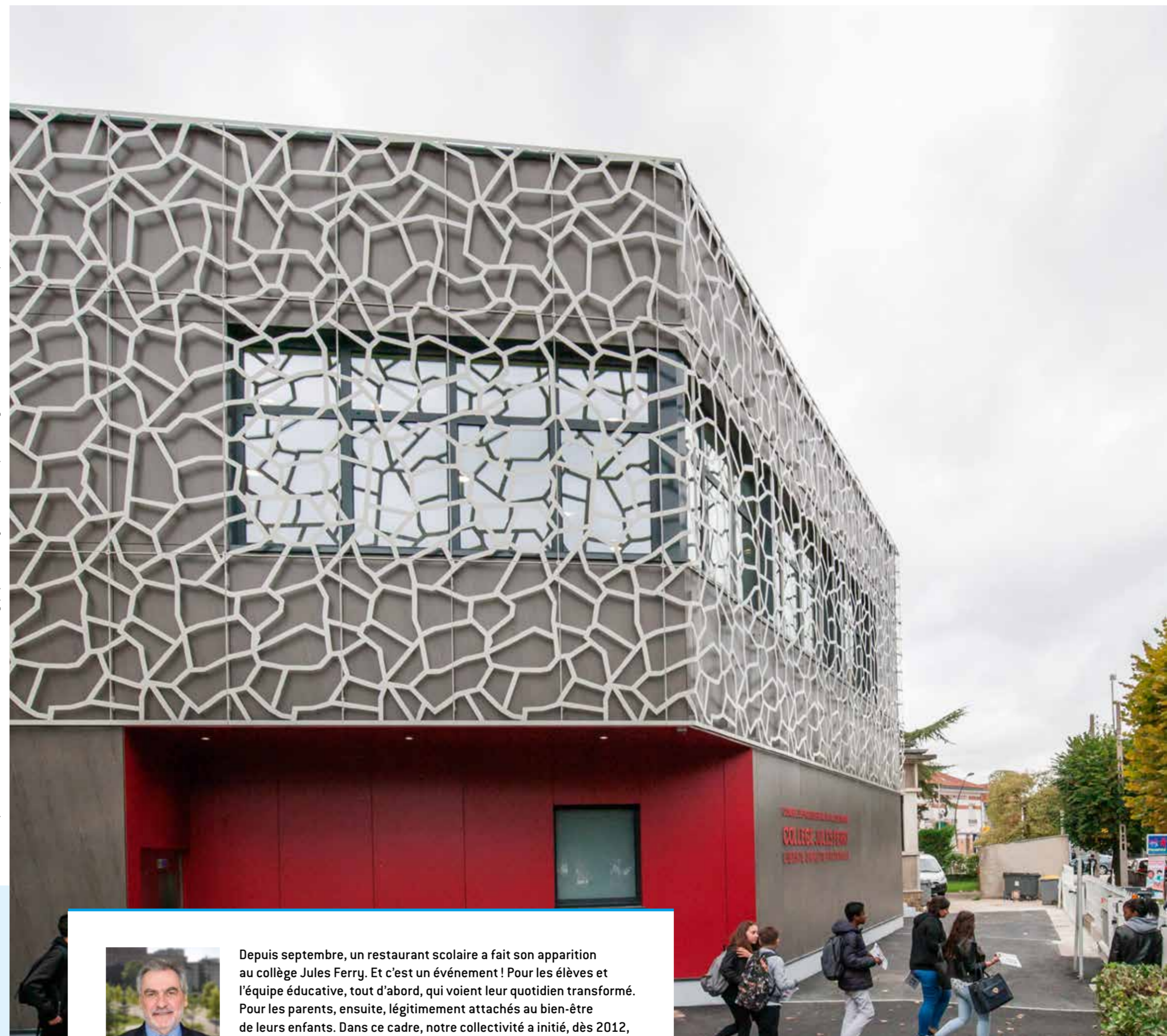
Maria
Agente polyvalente de restauration

Que dire à part « Il était temps ! » Mon grand de 26 ans n'a jamais mangé à la cantine ici, alors j'espérais au moins que ma fille, en 3^e cette année, allait en bénéficier. L'ennui c'était surtout la perte de temps chaque midi pour aller à l'autre collège. Franchement, la situation n'était plus tenable.

Lydia Renaud • Parent d'élève

Collège Jules Ferry

Villeneuve-le-Roi



Conseil départemental du Val-de-Marne - Direction de la communication/Studio graphique - Rédaction : Mijale Sackelk - Crédits photos : Eric Legendre, Michael Umbroso, Alain Bouché, DR - Impression : Gomer - Septembre 2017.



Christian Favier
Président du Conseil départemental du Val-de-Marne

Depuis septembre, un restaurant scolaire a fait son apparition au collège Jules Ferry. Et c'est un événement ! Pour les élèves et l'équipe éducative, tout d'abord, qui voient leur quotidien transformé. Pour les parents, ensuite, légitimement attachés au bien-être de leurs enfants. Dans ce cadre, notre collectivité a initié, dès 2012, une démarche pour améliorer la qualité de son service de la restauration et offrir au plus grand nombre des repas de qualité, équilibrés, indispensables pour étudier dans de bonnes conditions. Cette démarche, avec les nombreuses actions que nous menons dans les collèges, concourt à créer, pour tous les collégiens, les conditions matérielles favorables à la réussite de tous.

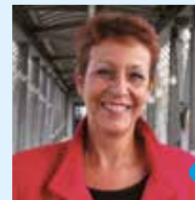
À l'heure où l'on évoque la fusion des départements de petite couronne dans une métropole éloignée des citoyens, il m'apparaît important de souligner toute l'utilité des politiques départementales qui seraient ainsi menacées de disparition.



Daniel Guérin

Vice-président du Conseil départemental

Le respect des engagements pris est, à mes yeux, un principe essentiel. Je suis donc heureux que le Conseil départemental ait pu construire, dans les délais annoncés, la nouvelle restauration du collège Jules-Ferry. Cela n'a pas été simple. La municipalité a mis beaucoup d'obstacles à ce projet départemental, lancé en 2015 après la décision de la mairie de priver les petits villeneuvois de la restauration municipale dont l'établissement bénéficiait pourtant depuis plus de 60 ans. L'intérêt général l'a finalement emporté. C'est l'essentiel. Les enfants de ce collège vont ainsi pouvoir bénéficier, sur place, d'une restauration de qualité, dans un cadre attrayant. Une autre belle réalisation est maintenant devant nous : la reconstruction du collège Georges-Brassens.



Christine Janodet

Conseillère départementale déléguée à la restauration

Cette nouvelle restauration s'inscrit dans la parfaite continuité de notre projet politique : proposer aux collégiens un repas et une pause méridienne de qualité. Ils bénéficient d'un cadre agréable et d'espaces lumineux, et le groupement de commandes permet d'inclure dans les menus des produits bio et labélisés. Ce restaurant, équipé d'une table de tri sélectif pour les déchets alimentaires, illustre également notre volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire. Une soirée « rencontre » est organisée sur ce thème en novembre. Je vous invite à y participer nombreux pour nous faire part de vos premières impressions. Je remercie très vivement les équipes du collège Jean-Macé qui ont, durant 2 ans, accueilli pour les repas les collégiens de Jules-Ferry. Un temps qui nous a permis de réaliser ce très bel équipement à dimension humaine.

Un restaurant scolaire sur place !

Finis les trajets en bus pour aller manger à la cantine du collège Jean-Macé, à 1 km de là ! Depuis 2015, la ville ne permettant plus aux collégiens de déjeuner à l'école élémentaire voisine, un système de bus avait été mis en place par le Département pour que les collégiens déjeunent avec leurs camarades de Jean-Macé. Depuis septembre, les déjeuners se prennent enfin dans l'enceinte du collège. Et depuis la rentrée, pas un jour ne passe sans

CELA FAIT DES ANNÉES QUE LES FAMILLES ATTENDAIENT CETTE CANTINE. Élise Frerejean CPE du collège

que d'anciens élèves appellent la CPE pour lui demander une faveur : venir visiter le restaurant scolaire dont ils ont tant entendu parler...



Ossature bois et résille métallique ajourée

Construit quasi intégralement en bois (ossature et plancher), le bâtiment est habillé sur sa hauteur d'une résille métallique, au maillage libre et dansant. Les façades, en partie rouge corail, apportent une touche de chaleur et de gaieté. Dotée de larges baies vitrées, la salle de restauration offre aux élèves une belle luminosité avec vue directe sur les arbres de l'avenue Raymond-Poincaré.

Haute performance environnementale

La nouvelle cantine offre toutes les caractéristiques des établissements les plus sains et économes : triple vitrage pour un confort thermique et acoustique optimal, système de ventilation à double flux pour un air filtré et à température ambiante, bassin d'infiltration avec bacs de récupération des eaux de pluie, toiture végétalisée pour ramener un peu de biodiversité en ville.

« La particularité de ce projet est d'avoir été réalisé dans un temps record (6 mois de travaux) et avec des contraintes urbanistiques très fortes. Tout en exploitant au maximum les capacités foncières de la parcelle, nous avons souhaité privilégier des matériaux durables et écologiques. La forme du bâtiment, les couleurs, la signalétique... tout a été pensé pour que les enfants profitent de leur pause méridienne, dans une atmosphère gaie et détendue !

Ghiles Djender
Architecte au Département,
responsable du suivi
du chantier

Zoom sur le nouveau restaurant scolaire !

Promesse tenue ! Après six mois de travaux, le nouveau restaurant scolaire du collège Jules-Ferry est en service. Bâti avec des matériaux durables et écologiques, il fait la part belle aux couleurs chatoyantes, à la lumière naturelle et au respect de l'environnement. Visite guidée.

3,3 millions d'euros investis par le Département du Val-de-Marne

« Avec cette nouvelle cantine, la pause méridienne est passée de 2 heures à 1 h 30. Les élèves finissent désormais un peu plus tôt. C'est donc moins de fatigue pour eux. Se restaurer sur place, dans un environnement tout beau et tout neuf, c'est aussi offrir de meilleures conditions favorisant la réussite scolaire.

Christophe Bonnet • Principal du collège



3 services se succèdent de 11 h 45 à 14 heures

Des préparations froides confectionnées sur place...

Salade de tomates, betteraves râpées, coulis de citron, méli-méli de pastèque et melon... Avec sa légumerie et son robot-coupe dernier cri, les quatre agents de la restauration scolaire du collège vont réaliser l'ensemble des préparations froides : entrées et desserts.

... et des plats mijotés en cuisine centrale

Livrés chaque matin, les repas sont réchauffés en cuisine. Mais attention, certains aliments, comme le poisson ou la viande, sont livrés crus afin d'être cuits au four au tout dernier moment. « Cela permet de mieux préserver leurs propriétés », explique Jacques Sadoudi, conseiller technique en restauration collective au Département. En clair, il s'agit de préserver le goût bien sûr, mais aussi la couleur, l'odeur ou la forme d'un aliment : « Tout ce qui donnera envie à un enfant de goûter à un plat ! »



« Ma vision d'une cuisine scolaire ? Faire briller

les pupilles pour aiguïser les papilles ! Pour avoir de la qualité dans l'assiette, nous proposerons un maximum de produits frais et de saison. J'espère aussi faire découvrir aux enfants une palette de nouveaux goûts, afin qu'ils apprécient autre chose que les pâtes et les frites !

Louisa Mazaniello • Responsable de la cuisine

Une circulation simplifiée

Situé en étage, en front de l'avenue Raymond-Poincaré, le réfectoire est facilement repérable : il est accessible depuis le bâtiment administratif par un escalier rouge corail. En entrant, les demi-pensionnaires sont accueillis par deux assistants d'éducation. Après 45 minutes passées sur place en moyenne, les élèves repartent par un escalier à l'autre bout du self. Ainsi, les flux entrants et sortants ne se croisent jamais.

175

demi-pensionnaires, soit plus de la moitié des effectifs.



Ici, on trie ses déchets !

Une fois leur repas terminé, les élèves sont invités à rejoindre la table de tri pour séparer les restes alimentaires des autres déchets. L'occasion de les sensibiliser au gâchis alimentaire et au recyclage.

