



L'édito du maire

Vous avez entre les mains le 1^{er} numéro de la lettre d'informations de la commune de Ville sous Anjou.

Cette lettre, c'est un peu le coup d'envoi de ce que le nouveau conseil municipal, en place depuis 7 mois environ, souhaite mettre en œuvre pour mieux informer les terreassaires, et créer du lien social.

Cette lettre est complémentaire d'Intervillages, qui concerne les 4 communes de VSA, La Chapelle, St Romain et Assieu, mais également du Pass'Partout, qui est notre journal communal annuel.

Disponible en mairie, à la bibliothèque et à l'épicerie, ce premier numéro est également distribué de façon exceptionnelle dans toutes les boîtes aux lettres. **D'ici quelques mois, vous pourrez également consulter cette lettre sur notre site internet !** Celui-ci, en cours de construction, vous sera dévoilé **en janvier 2015**.

N'hésitez pas à nous contacter pour nous proposer des sujets à traiter. Notre souhait est de pouvoir vous donner des informations de manière réactive, de parler de l'actualité de la commune, de la vie associative, de mettre à l'honneur des initiatives, des habitants, etc... Dans le prochain numéro, vous trouverez entre autre un article sur notre nouvelle « Epicerie Voisine » !

D'ici là, bonne lecture, j'espère que vous prendrez plaisir à lire ce numéro, et attendrez le prochain avec impatience !

Le Maire, Luc SATRE

**EDITION
SPECIALE**

Pourquoi les enfants préfèrent manger à la cantine ?

Par Cécile Quentel, présidente de l'association cantine scolaire.

Parce qu'elle est bonne me direz vous ! Et bien oui.

La rentrée scolaire n'est pas très loin, aussi nous avons souhaité consacrer ce premier numéro à la cantine scolaire. Je suis allée manger à la cantine et ai rencontré les personnes qui mijotent les bons petits plats des enfants de l'école et qui s'occupent d'eux. Viviane Mourier bien sûr, et les « dames de la cantine », mais aussi Jean-Christophe et Stéphane, les deux chefs de « Plein Sud Restauration », la société auprès de laquelle l'Association Cantine Scolaire se fournit depuis 2 ans et demi. Car en effet, tout ce qui concerne la fourniture des repas est gérée par une association, le temps péri-scolaire de la pause méridienne étant géré par la municipalité. D'ailleurs, seul est facturé aux familles le prix du repas (3,50€), identique au prix auquel l'association l'achète, les frais de personnels et de fonctionnement étant financés par la commune.

Dans ce premier numéro, nous allons vous présenter comment sont élaborés les menus, comment sont garantis la fraîcheur et le respect des normes d'hygiène, d'où viennent les produits utilisés pour cuisiner les repas de la cantine, etc...

Bon appétit !



J'ai testé pour vous : la cantine de Ville sous Anjou

Une cinquantaine d'enfants mangent chaque jour à la cantine de l'école. Même si le réfectoire dispose de pièges à sons pour que le temps de repas reste aussi un temps calme et de détente, il convient de respecter des règles : les enfants ne doivent pas crier (ou chanter car cela arrive), et doivent lever le doigt pour se lever ou demander quelque chose. Les repas sont équilibrés et variés. L'éducation au goût est ainsi privilégiée. Tout le monde se doit de goûter, et chacun peut choisir sa portion selon ses goûts ou son appétit : bébé, normal ou maximum pour les plus gourmands.



Les enfants peuvent être resservis s'ils le souhaitent. Ils peuvent se laver les mains en entrant, mais il n'y a pas d'obligation, pour les responsabiliser. Les « dames de la cantine » n'hésitent pas à le leur imposer si besoin. De même, pas de serviettes en tissu fournies mais des serviettes en papier et débarbouillage à la sortie si nécessaire pour les plus petits notamment. Les enfants qui le souhaitent peuvent même se laver les dents !

Cécile aide à la mise en place avant le service et s'occupe des maternelles pendant le repas. Martine et Christine s'occupent des grands, pendant que Viviane se partage entre la salle et la cuisine. Une organisation bien rodée !

Cécile Quentel



Reportage :

Visite chez Plein Sud Restauration

Le mercredi 17 septembre, 4 membres de l'Association Cantine Scolaire, Cécile, Aude et les « 2 Viviane », accompagnées de deux élèves de CM2, Jade et Tristan, et d'une maman, sont allés visiter les cuisines de Plein Sud Restauration, le fournisseur de la cantine de Ville.

Plein Sud est une société qui existe depuis 6 ans et qui compte aujourd'hui 12 sites de production. L'établissement de Montellier (26), flambant neuf, est spécialisé dans les cantines scolaires. 10 personnes y travaillent, pour fournir 1200 repas par jour. 4 personnes sont en cuisine, notamment Jean-Christophe, le chef du chaud et Stéphane, le chef du froid.

Pour la visite, nous nous sommes tous équipés d'une tenue d'hygiène. Nous avons vu le quai de déchargement, la salle de décartonnage/déconditionnement et les différents frigos. Le principe de base est que « le sale ne doit jamais croiser le propre ». A leur arrivée, les produits sont donc tout de suite dispatchés dans la salle de stockage adaptée : murisserie si besoin pour les fruits et légumes, chambre froide pour la viande et le « BOF » (beurre, œuf, fromage), une autre pour l'épicerie, etc.. Tous les produits sont frais et locaux (au plus long à 70 km) et les plats cuisinés sur place. Nous avons vu par exemple des cagettes pleines de pommes de Chanas, pour la compote maison de la semaine suivante. La viande est 100% française. Dans la zone froide où Stéphane prépare entre autre les pâtisseries maison, il fait 8° !

Une diététicienne prépare les menus du mois, qu'elle soumet ensuite au chef Jean-Christophe, qui sait ce que les enfants aiment, ce qui permet de limiter le gaspillage. Bref, de quoi cuisiner des repas « maisons », variés, sains et bons, tout cela pour 3,50€ !



Toute l'équipe de Ville sous Anjou, dans sa tenue la plus chic !

FOCUS

Les membres de l'Association Cantine

L'association cantine est composée de 7 membres : Cécile Quentel, Présidente, Eliane

Khelifi-Vuaillet et Viviane Garcian représentant la municipalité, Anne-Marie Mabillon, Déléguée Départementale de l'Education Nationale, Viviane Mourier, et deux représentantes des parents, Aude Rosello-Forcheron et Odile Nouyrigat. N'hésitez pas à les contacter pour toute question relative à la restauration scolaire !



Portrait

Viviane Mourier : de la bonne cuisinière à la bonne gestionnaire

Viviane, depuis quand travaillez-vous à la cantine de Ville sous Anjou ?

Cela fait 34 ans ! J'ai commencé aux côtés de ma tante qui était la cuisinière, puis j'ai pris sa suite. J'ai connu 3 écoles en tout ! J'ai fait la cuisine moi-même pour une cinquantaine d'enfants jusqu'à ce que l'on s'installe dans cette nouvelle école. Les mises aux normes pour faire soi-même la cuisine devenaient trop coûteuses. Désormais, nous achetons nos repas à un fournisseur.

Quel est votre rôle aujourd'hui au sein de la cantine ?

Je fais la gestion et les comptes pour l'association: je réceptionne les repas, assure le réchauffage dans le respect des normes, m'occupe du service avec Cécile, Christine et Martine. Je passe également les commandes, paie les factures, suis les encaissements des familles, réalise les achats de petit matériel de service... En effet, le mobilier, les appareils et produits ménagers sont achetés par la commune.

N'est-ce pas compliqué de respecter les normes d'hygiène ?

Non, il suffit d'être rigoureuse et appliquée. J'ai tout de même suivi une formation pour connaître les règles à respecter. Par exemple, comme Cécile et moi sommes au service et en cuisine, nous devons porter une toque, une blouse et des chaussures spéciales. Concernant les températures, je fais des relevés dans le frigo tous les matins et tous les soirs. Pour la cuisson, je dois faire monter la température de 3° à 63° à cœur en 45 minutes. C'est pour cela que les enfants ont un peu attendu récemment. Le livreur avait eu du retard. Pour autant, il fallait que je respecte mes critères de montée en température. Je préfère faire attendre les enfants plutôt que de prendre le moindre risque ! Pour se faire pardonner de ce retard de livraison, Plein Sud nous a préparé quelques jours plus tard un gâteau spécialement pour la cantine de Ville !