

Du nouveau dans les assiettes !

Entre préoccupations nutritionnelles, éducatives, hygiéniques et économiques, la restauration municipale est une affaire sérieuse. Environ 1500 élèves mangent à la cantine à Ermont chaque jour. Les Seniors et le personnel communal utilisent eux aussi ce service. Une nouvelle société de restauration est chargée de satisfaire aux exigences de chacun. Présentation.

Parmi les 12 millions d'écoliers en France (écoles maternelles, élémentaires, collégiens et lycéens), un élève sur deux mangerait à la cantine. A Ermont, environ 1500 repas sont servis chaque jour aux enfants de maternelle et d'élémentaire dans huit établissements. Cet effectif déjà conséquent est complété par les personnes âgées (150 Seniors déjeunent aux Espaces Seniors Anatole France, Charles de Gaulle et à la Résidence Jeanne d'Arc et une cinquantaine de personnes sont livrées à domicile) et par le personnel communal (environ trente personnes).

Selon les textes, la gestion de ces repas quotidiens est du ressort des municipalités. Chacune d'entre elles a ensuite le choix de se charger de l'intégralité de cette tâche ou de sous-traiter tout ou partie de la prestation.



Aux petits oignons pour vos enfants

Que ce soit pour les élèves ou pour les Seniors, le repas du midi est primordial. La restauration représente donc un enjeu important pour la ville d'Ermont. La commune se donne les moyens du contrôle et de la maîtrise de ce service puisque, excepté la fabrication des repas, elle garde en son sein cette mission et bénéficie ainsi d'un maximum de marges de manœuvre.

A l'heure où l'on s'interroge sur l'origine de nos aliments et où de plus en plus de jeunes sont touchés par l'obésité, il s'agit de proposer une alimentation adaptée à nos enfants et aux personnes âgées. C'est pourquoi, depuis le 1^{er} août, le traiteur Les Bonnes Tables - Val d'Oise Service sera chargé de fournir les repas sur la ville.

La municipalité a choisi ce nouveau prestataire selon plusieurs critères : l'élaboration des menus, le contrôle de l'équilibre alimentaire, la variété des aliments et la valeur nutritionnelle et qualitative des produits eux-mêmes. En dehors des considérations purement alimentaires, d'autres éléments sont primordiaux pour ce type de service. Le respect des échéances de préparation et de livraison, des règles d'hygiène et de maintenance en sont quelques-uns. D'autre part, la Ville a signé, avec cette entreprise, un contrat d'assez courte durée (trois ans) afin d'inciter le traiteur à améliorer toujours davantage sa prestation.



Inscriptions

A partir du 31 août, la Direction de l'Action Educative, en mairie annexe, vous reçoit pour les inscriptions de vos enfants à la cantine. Après vous être renseigné sur le montant à payer, vous pouvez aussi régler par correspondance en libellant votre chèque à l'ordre du Trésor Public.

**Direction de l'Action Educative
Service Restauration**

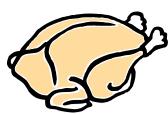
01 30 72 38 32

Lundi, mardi, mercredi : 9h-12h & 14h-17h30

Jeudi et samedi : 9h-12h

Vendredi : 9h-12h & 14h-16h30





Nouvelle venue pour le secteur de la restauration

Une mission complète et diversifiée attend la responsable du nouveau service de la restauration municipale à Ermont. Arrivée en juin dernier et rattachée à la Direction de l'Action Educative, son rôle est d'assurer l'interface entre le personnel œuvrant à la restauration, les entreprises prestataires et la mairie. Ses compétences ont été appréciées pour leur diversité. Diététicienne de formation puis formatrice du personnel, elle se plaît aussi à mener des activités de sensibilisation en direction des enfants.

Les familles d'aliments



Notre organisme a besoin de se nourrir pour fonctionner correctement. Les aliments peuvent être regroupés en trois catégories :

- **les aliments bâtisseurs** permettent la construction de notre corps (par exemple, la viande pour les protéines ou le lait pour le calcium...);
 - **les aliments énergétiques** fournissent l'énergie à notre organisme. Nous comptons dans ce type d'aliments les glucides et les lipides (sucre, beurre...);
 - **les aliments fonctionnels** (ou protecteurs) servent au bon fonctionnement de notre corps. Ce sont les vitamines et les fibres (par exemple, les légumes et les fruits).
- Bien se nourrir signifie manger au cours de la journée des aliments de ces trois groupes.

Hygiène et qualité pour un repas plus savoureux

De nombreux parents s'inquiètent de voir leurs enfants aller à la cantine. Chacun s'interroge sur l'équilibre alimentaire des menus et sur la qualité et l'hygiène de certaines préparations. Le traiteur Les Bonnes Tables - Val d'Oise Service a été choisi pour la qualité de ses produits (légumes et fruits frais), son savoir-faire (dans cette entreprise de taille moyenne, les cuisiniers préparent eux-mêmes plats et pâtisseries) et pour son système de conservation des aliments cuisinés : la liaison froide. Ce procédé offre deux avantages. Tout d'abord, il empêche les bactéries de se développer. Les températures favorables aux microbes sont comprises entre 10° C et 62° C. En liaison froide, les produits sont conservés en dessous des 10° C. Un réfrigérateur les refroidit (sans les congeler) en deux heures. Stockés à une température inférieure à 10° C le soir, ils sont livrés le lendemain matin à Ermont. De plus, cette technique de conservation permet de cuisiner de nouvelles préparations en cas de fluctuations de dernière minute des effectifs.



Reçus vers 8h30, les aliments sont ensuite préparés par le personnel de la restauration (la commune emploie une cinquantaine de personnes dans ce secteur). Les légumes frais (tomates, betteraves...) sont coupés et assaisonnés sur place. La dernière touche est aussi apposée aux desserts : préparation de salades de fruits, coulis ou crème à verser... A 11h30 arrivent les enfants de maternelles. Ceux des classes élémentaires se rendent aux selfs vers 12h. Après avoir servi les repas, le personnel est chargé du nettoyage du matériel et de la vaisselle.

Seniors et restauration : mode d'emploi



Vous avez plus de 65 ans, vous habitez Ermont et vous désirez prendre votre repas de midi dans l'un des Espaces Seniors de la ville, contactez le Centre Communal d'Action Sociale. Les inscriptions se font le jeudi avant 14h pour les repas de la semaine suivante. Vous adresserez, de même, au CCAS en ce qui concerne les livraisons à domicile. 01 30 72 38 50



Un repas à ne pas négliger : le petit-déjeuner

Odeur de tartines grillées, confiture et chocolat chaud, plus qu'un repas, le petit-déjeuner a un bon goût d'enfance... En réalité, cette première source d'alimentation de la journée est indispensable à tous les âges. Le jeûne que nous imposons à notre organisme entre le dîner de la veille et le repas du midi dure plus de 12 heures. Or, pendant la nuit et la matinée nous dépensons des calories.

Une recette : de multiples possibilités

Trois aliments doivent composer votre petit-déjeuner : une boisson pour la réhydratation de l'organisme (café, thé, chocolat...), un produit laitier (lait, yaourt, fromage...) pour l'apport de calcium, de protéines et de vitamines et un produit céréalier (pain, biscottes, céréales...) pour l'apport en glucides qui donne l'énergie aux muscles. Ajoutez fruits frais, beurre, confiture... pour les vitamines et pour le plaisir.

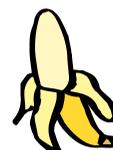
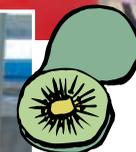


La consultation : la recette d'une meilleure alimentation

L'hygiène et la qualité des produits ne font pas tout, encore faut-il que l'équilibre des repas convienne aux enfants. Les menus élaborés par Les Bonnes Tables - Val d'Oise Service sont conçus par une diététicienne en respectant à la fois l'équilibre journalier et l'équilibre à plus long terme (sur une base de huit semaines). Un repas se compose systématiquement de cinq composantes : une entrée, un plat protidique (viande, poisson ou œuf), un accompagnement (légumes ou féculents), un laitage ou un fromage, un dessert. Les parents d'élèves seront associés à l'élaboration des menus, proposés par le prestataire par le biais d'une Commission Restauration. En plus des représentants des parents d'élèves, celle-ci fait appel aux enseignants, aux représentants des centres de loisirs et de la restauration, aux responsables administratifs et à l'adjoint au maire chargé de l'Action Educative.

Les élèves seront eux aussi invités à donner leur avis grâce au Conseil Municipal de Jeunes (CMJ), dont les membres sont scolarisés du CM1 à la 4^{ème}. Celui-ci s'est doté d'une commission consacrée notamment à la restauration scolaire.

En octobre, nos écoliers découvriront les saveurs et leurs secrets grâce à la Semaine du Goût qui promet de faire chanter les papilles. Mais c'est dès la rentrée qu'ils pourront apprécier de nouveaux repas, de qualité traiteur...



Une rentrée sous le signe de la sécurité routière en ville

S'il a été choisi pour thème de l'année 2002, la sécurité routière, ce n'est pas uniquement parce que les accidents sont nombreux et meurtriers sur nos chaussées (8000 personnes meurent suite à un accident routier chaque année), c'est aussi et surtout parce qu'il est bon de rappeler que circuler en ville signifie respecter les autres et les règles de vie. Laisser la priorité aux piétons, ne pas stationner sur des places réservées aux personnes handicapées, faire preuve de vigilance pour nos enfants et rester courtois au volant constituent des consignes de vie à suivre quotidiennement. A la rentrée et en octobre, la ville vous informe.

+ **A la rentrée**, des banderoles aux abords des écoles et en centre-ville associées à une campagne d'affichage sur l'ensemble de la commune rappelleront aux conducteurs l'obligation de ralentir et la vigilance que les adultes doivent avoir en lieu et place des enfants.

+ **Les enfants des écoles élémentaires recevront en octobre** dans leurs établissements des professionnels de la route. Ceux-ci leur expliqueront les gestes et comportements à

SOYONS VIGILANTS ENSEMBLE



avoir en ville. Ils recevront, à l'issue de cette intervention, des bracelets réfléchissants leur permettant d'être facilement vus dès que la nuit tombe.

+ **Dans le cadre des journées thématiques du réseau d'Information Jeunesse**, le Point Information Jeunesse (PIJ) de la ville présentera, en octobre, une exposition abordant les règles de la prévention routière au collège Saint-Exupéry.

+ **Du 3 au 15 octobre**, une exposition dédiée aux dangers de la route sera à découvrir dans le hall de la mairie.

+ **Tous les mercredis du mois d'octobre**, le centre socio-culturel des Chênes organisera une séance de sensibilisation en direction des 3-5 ans par le biais d'un jeu de l'oie géant.



"A vos marques ! Prêts ? Vivons le sport"

Un thème qui a su motiver les enfants de la classe CLIS de Madame Da Silva de l'école Louis Pergaud. Toutes nos félicitations à ses élèves qui ont obtenu le 17 juin dernier, le 2^{ème} prix (458 €) du concours d'éducation à la santé organisé par le Comité du Val d'Oise de la Ligue contre le cancer.

Vacances scolaires 2002/2003

Rentrée scolaire : Mardi 3 septembre

Toussaint : Mercredi 23 octobre au lundi 4 novembre

Noël : Samedi 21 décembre au lundi 6 janvier

Hiver : Samedi 8 février au lundi 24 février

Printemps : Samedi 5 avril au mardi 22 avril

Vacances d'été : Samedi 28 juin

Les départs ont lieu après la classe et les reprises le matin des jours indiqués.