

Publié le 13 octobre 2010

## Semgest : la qualité d'abord

Avec son département restauration collective, l'Entreprise publique locale de Villejuif développe une politique de qualité lancée il y a 20 ans. Au programme : sélection rigoureuse du ou des prestataires qui préparent les plats, réalisation et livraison de repas équilibrés et variés, séances quotidiennes d'éducation nutritionnelle en classe, et formation du personnel municipal employé en restauration. Un travail, encadré par trois diététiciennes et un responsable qualité, qui a permis à la Semgest de voir renouveler en 2009 sa certification Iso 9001 version 2008.



Maillon clé de la restauration scolaire à Villejuif, la [Semgest](#) a fait de la qualité son cheval de bataille. Un cahier des charges strict a été imposé à son prestataire chargé d'élaborer les plats imaginés par les trois diététiciennes et le responsable qualité de la société d'économie mixte. « Nos critères nutritionnels sont calés depuis 2001 sur les recommandations du GEMRCM (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition), soit bien amont de la législation qui devrait entrer en vigueur fin 2011 », commente Marie-Noëlle Haye, diététicienne et responsable du département restauration collective de la Semgest. L'objectif est de proposer des repas à la fois équilibrés, variés et adaptés aux enfants qui déjeunent du lundi au vendredi dans la vingtaine de restaurants scolaires de la ville, qui partent pique-niquer avec leur professeur ou qui goûtent l'après-midi (soit 680 000 repas par an). Cette recherche de qualité est renforcée par un travail de formation auprès du personnel municipal qui réchauffe et distribue les repas.

« Il nous faut également respecter des impératifs techniques, précise Marie-Noëlle Haye. Une entrée chaude, par exemple, ne peut être proposée qu'avec une viande froide, faute de fours en quantité suffisante ; un blanc de poulet sera proposé aux enfants de maternelles, tandis qu'une cuisse de poulet sera consommée par les enfants des classes élémentaires, qui manient mieux le couteau et la fourchette ».

L'éducation nutritionnelle est également un travail important développé par la Sem. Quatorze animations différentes sont proposées aux enseignants des 20 écoles de Villejuif. Un service particulièrement apprécié auquel répond une diététicienne de la Semgest au rythme d'une à deux animations par jour, de 45 mn à 1 heure, en salle de classe. « La demande est très forte et nous assurons pas moins de 200 à 220 animations par an », confirme Marie-Noëlle Haye. Il s'agit, par exemple, de travaux pratiques sur le pain avec une approche vivante, à la fois éducative et ludique. « Les enfants confectionnent des petits pains à partir de la pâte fabriquée par un artisan boulanger, qui les cuit ensuite avant de leur redistribuer », explique la responsable du département restauration de la Semgest. Autre exemple : une animation sur les macronutriments (les glucides, lipides et les protéines) ou encore sur le « trajet des aliments dans le corps ».

A la demande de la ville de Villejuif, l'alimentation bio est, elle aussi, progressivement intégrée depuis le 1er septembre dans les menus et dans les animations. « Elle représente désormais 12 à 15 % des produits dans les repas, avec soit une entrée, soit un dessert bio, trois fois par semaine », ajoute Marie-Noëlle Haye. Une

évolution qui s'inscrit dans les recommandations du Grenelle 1 de l'environnement.