

Publié le 9 novembre 2009

Villejuif : La nutrition s'invite dans les écoles

Responsable du contrôle des menus proposés dans les écoles de Villejuif, la Semgest veille aux qualités nutritionnelles et gustatives des repas et organise des actions de sensibilisation à une alimentation saine à destination des enfants comme des parents.



Créée il y a vingt ans pour reprendre la gestion de la restauration collective des écoles primaires et maternelles de Villejuif, suite à la fermeture de la cuisine centrale municipale, la société d'économie mixte Semgest sert aujourd'hui quelque 630 000 repas chaque année, aussi bien dans des écoles qu'en entreprise ou en maison de retraite. Sa mission, faire le lien entre les établissements et les sociétés de restauration collective en assurant un contrôle de l'élaboration des menus et des actions de sensibilisation du grand public.

La société s'appuie sur une équipe pluridisciplinaire composée de trois diététiciennes, une responsable qualité, une chargée des commandes, un réceptionnaire, un chargé de la maintenance, de trois chauffeurs et de deux préparateurs de commandes. Chevilles ouvrières de la Semgest, les diététiciennes sont chargées d'appliquer les recommandations nutritionnelles formulées par le Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) dans la composition des menus. Ces dernières font également appel à des personnes extérieures, notamment les parents d'élèves, pour goûter les plats qui sont proposés aux écoles et le cas échéant les faire modifier par le fournisseur s'ils ne correspondent pas aux qualités nutritionnelles et gustatives requises. Pour Pascal Delmont, directeur général de la Semgest, « le but de cette démarche est de proposer un service qui prenne soin de la santé des enfants tout en préservant le plaisir du goût ».

La Semgest assure par ailleurs la formation du personnel d'encadrement des repas de l'hygiène à la mise en place des aliments, mais également des animations nutritionnelles à destination des enfants comme des parents. Découverte de nouveaux goûts, connaissance des informations nutritionnelles, la société organise près de 200 ateliers par an pour éveiller les petits et grands à ce qu'est une bonne alimentation. « Il s'agit de faire découvrir le goût avec un souci de santé, le tout dans une approche ludique », résume Pascal Delmont.