

Marie-Jan Michaud,  
responsable de la restauration  
du collège Jean-Bertin

« Je parle  
équilibre  
alimentaire  
avec les élèves »

Cuisine « maison » et produits frais : les deux ingrédients de la recette de Marie-Jan Michaud qui, avec l'appui de la principale Capucine Vigel, a placé le collège Jean-Bertin en position de collège pilote dans le département en matière d'hygiène et de sécurité.

Réunion de rentrée de l'Inspecteur d'Académie le 22 septembre 2008, inauguration du collège le 23 mars, réception de fin d'année à l'initiative de l'Inspecteur d'Académie pour les mutations et départs en retraite de personnels d'encadrement le 8 juillet, réception de l'IHEDN (Institut des hautes études de défense nationale) le 24 octobre... Le travail de Marie-Jan Michaud, responsable de la restauration du collège Jean-Bertin à Saint-Georges<sup>(1)</sup>, est tellement apprécié que des réceptions officielles font appel à ses talents. Assistée d'une aide-cuisine et d'un agent technique territorial, elle manie ses casseroles en respectant les règles du produit frais et « fait maison », soucieuse de tordre le cou à l'image du cuisinier de collectivité dont la tâche consiste uniquement à réchauffer des repas livrés par la cuisine centrale. « Lorsque les enfants mangent des carottes râpées, des betteraves, de la ratatouille, du couscous... les légumes ont été épluchés et cuisinés ici », insiste-t-elle, soulignant « l'effort fait par la direction qui affecte des agents supplémentaires aux pluches des légumes... »

Pour mieux informer les collégiens (500 repas servis chaque jour), Marie-Jan Michaud a mis en place l'an dernier, avec le soutien de Capucine Vigel, principale de l'établissement, une « commission de menus » composée d'élèves, de parents et de l'infirmière scolaire. Durant l'année 2009-2010, chaque trimestre aura sa commission. L'engouement est tel que Marie-Jan Michaud se propose également d'animer un atelier en cuisine pour les élèves volontaires.

#### Des plateaux à choix orienté

« Lors de la première séance de la commission des menus, nous parlons nutrition et équilibre alimentaire », explique-t-elle. « Au collège Jean-Bertin, nous constituons des plateaux à choix orienté, c'est-à-dire que nous ne donnons pas le choix entre pâtes et légumes, car nous savons d'avance ce que les collégiens prendraient, mais nous proposons par exemple champignons frais et courgettes en gratin. Quoi qu'ils choisissent, l'équilibre alimentaire est de règle sur leur plateau. » Une façon pour cette mère de famille

de lutter contre l'obésité et d'apporter à certains enfants ce qu'elle sait être « le seul repas équilibré de la journée ». C'est aussi une cohérence avec les objectifs du CESC (Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté) qui, avec l'infirmière et les professeurs de SVT (Sciences de la vie et de la terre), travaillent sur la diététique. La commission de menus est aussi l'occasion d'expliquer aux collégiens que le prix du repas – en moyenne 3 € – inclut l'eau, l'électricité, le gaz, le personnel, etc. « Dans l'assiette, ils ont 1,98 € de matières premières. Donc si un jour comme Noël, nous préparons un repas un peu exceptionnel, il faudra équilibrer le budget sur quinze jours ou un mois. » Chargée de l'élaboration et de la préparation des menus, Marie-Jan Michaud s'occupe également, en relation avec le gestionnaire, de faire entrer les dépenses dans l'enveloppe budgétaire annuelle...

#### Un rôle éducatif

À la commission des menus, les collégiens ont droit à une visite de la cuisine, « ce qui les intéresse beaucoup parce que la plupart ne savent pas que nous cuisinons sur place ». La troisième séance donne lieu à l'élaboration d'un menu, l'occasion d'expliquer pourquoi la crudité, le féculent... ». Nouveauté cette année : une quatrième séance sera consacrée à la confection d'une recette. Marie-Jan Michaud met un point d'honneur à être à l'écoute des élèves : par l'intermédiaire de la boîte à idées installée dans le hall d'accueil, en se positionnant en bout de chaîne dans le self pour scruter le contenu des plateaux, ou en se promenant entre les tables pour voir ce qu'il reste dans les assiettes (ce qui la rassure : « Voir les plateaux vides en fin de service »)... Au passage, elle ne dédaigne pas donner une petite leçon de diététique à ceux « qui prennent trois dosettes de sucre pour un petit suisse », ou a contrario discuter avec les jeunes filles qui, soucieuses de leur ligne, passent avec des plateaux vides.

#### Un vrai partenariat avec le chef d'établissement

Si, à l'origine, la cuisine de collectivité n'était

pas sa « destinée » – son mari étant dans la restauration traditionnelle, elle a fait ce choix pour ses enfants et pense aujourd'hui être la seule femme de sa promotion du lycée Vauban encore en activité –, Marie-Jan Michaud « ne regrette rien ». Elle se réjouit des « nouvelles possibilités offertes depuis que nous avons intégré le Conseil Général » : « Nous avons un interlocuteur direct et nous nous sentons écoutés. Il y a un échange avec les services du département et je sais que si j'ai un problème je peux contacter quelqu'un. »

Une écoute qui lui a donné envie de s'impliquer encore plus, renforcée dans cette volonté par l'« excellente communication avec Madame Vigel ». C'est ainsi que le collège Jean-Bertin est devenu le collège pilote du sud du département pour la mise en place du protocole d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP. Une démarche qui inclut la traçabilité des produits de leur arrivée dans l'établissement à leur consommation, l'obtention de visas pour chaque pièce de la cuisine, la rédaction de protocoles pour toute action et recette, des analyses mensuelles de plats par l'IDEA (Institut départemental de l'environnement et d'analyses)... Marie-Jan Michaud tient au passage à saluer « l'investissement très important des agents » durant la mise en place de ce protocole, mais également lors de la livraison l'année dernière des nouveaux locaux à l'issue de la réhabilitation du collège.

Ainsi que le précise le chef d'établissement, « dans un établissement scolaire qui est un service public il y a à la fois la notion de l'accueil et celle du service du public. Marie-Jan Michaud remplit un rôle pédagogique auprès des enfants et est capable d'accueillir dans une cuisine de collectivité et de qualité. Il existe un vrai partenariat entre nous. C'est un élément clef de l'accueil et de la qualité du service donné aux familles. »

Nathalie Hadrbolec  
contact@nathalie-hadrbolec.com

(1) Entrée dans le giron du département suite à la loi de décentralisation acte II du 13 août 2004 (intégration des personnels TOS, techniciens et ouvriers de service), Marie-Jan Michaud porte le titre d'« adjoint technique territorial principal de première classe des établissements d'enseignement ».