

## Sommaire :

- Les conclusions du PNNS2
- Le GEMRCN
- La vie dans les Centres
- Le portrait du mois
- Entre nous

## A retenir :

- Du 11 au 17 Octobre : Semaine du goût
- Lundi 1er Novembre : Toussaint
- Jeudi 11 Novembre : Armistice
- Jeudi 18 Novembre : Le Beaujolais Nouveau

## La citation du mois:

«Les vrais gourmands lisent en remuant les lèvres pour déguster les mots »  
Yvan Audouard.

## Les conclusions du PNNS 2 :

**C'**est en Janvier 2001 que le premier PNNS (Plan National Nutrition Santé) a été lancé par le ministère de la santé. Ce programme dont le but était d'améliorer les habitudes alimentaires des Français par le biais de publicités, s'échelonnait sur cinq années. Renouvelé en 2006 pour une période de quatre ans, le PNNS 2 prend le relais.

L'heure est aux conclusions.

Si les slogans « mangez au moins cinq fruits et légumes par jour », « ne mangez pas trop gras, trop salé, trop sucré, » sont récités par cœur par tous, l'application des ces recommandations est plus difficile.

Il a été évalué que la consommation de fruits et de légumes aurait augmenté de 10% et que celle du sucre aurait diminué de 0,4% par personne. La consommation de lipides aurait elle aussi diminué de 0,2%.

Des résultats un peu faibles, mais la mise en place d'un PNNS 3 est toujours d'actualité, avec pour cible l'activité physique et l'alimentation des personnes défavorisées.



## Le GEMRCN

**D**éjà évoqué lors de la précédente « Dépêche Gourmande d'été 2009 », le GEMRCN revient en force pour cette rentrée 2010. Ce guide de nutrition dont le but est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas en collectivité devient, à partir de septembre 2010, obligatoire pour les restaurants des établissements scolaires.

Des contrôles seront faits par la Direction Départementale de la Protection des Populations (anciennement Direction Départementale des Services Vétérinaires) à partir de 2012, ce qui permet de laisser un peu de temps pour s'adapter.

Coralys applique ces recommandations depuis que ce guide existe, en réalisant des menus selon des plans alimentaires, en respectant les fréquences de services des préparations, et en adaptant les quantités aux besoins des enfants et des adolescents.

Des informations sont disponibles sur le lien suivant : [http://www.minefi.gouv.fr/directions\\_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm](http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm).

## Inauguration de l'Hermitage

Le centre « *Notre-Dame de l'Hermitage* » situé à Saint Chamond (42) est le siège Européen des Frères Maristes. Il abrite la célèbre chambre de Marcellin Champagnat inchangée depuis le XIXe siècle et accueille des personnes du monde entier.

La restauration est assurée par Coralys depuis Mai 2010, date à laquelle correspond la fin des travaux d'agrandissement. Pour fêter l'inauguration des locaux, un buffet sur le thème des cinq continents a été organisé. Cinq des chefs de la Loire sont venus prêter mains fortes à l'équipe : Stephan Beneito, Pascal Hamon, Wilfried Michaux, David Pault, David Munier et Tacklit Tarchoun pour réaliser un buffet constitué de diverses gourmandises salées et sucrées venant du monde entier.

Un grand bravo à Emmanuel Gil (nouveau chef de la cuisine) et Yannick Fontannet (second de la cuisine) ainsi qu'à Anne Marie, Hayette, Jocelyne, et Maria.



## Un brin de nature...

Le 10 septembre à la résidence *Saint Anne à Brignais* a été organisée une journée à la ferme grâce à la société "Un Brin de Nature" créée par Romain Cardon chef de la cuisine de la résidence.

Les animaux (une cinquantaine) sont venus rendre visite aux résidents qui ont eu toute la journée pour venir à leur rencontre avec l'aide de Mme Pascale CHETOT animatrice de la résidence. Ils ont pu caresser l'âne, le veau, le cochon du Vietnam, les lapins, chinchillas, gerboises etc...

A noter que tous ces animaux ont été recueillis à la suite de donations, d'abandons ou de maltraitements. Cette journée a bien sûr été accompagnée d'un repas campagnard clôturé par des tartes aux abricots et framboises du jardin de Sainte Anne.

## Fête de l'été à La Grande Maison

Le Samedi 26 Juin, la résidence de *La Grande Maison* a organisé sa traditionnelle fête de l'été selon un thème original que tout le monde a beaucoup apprécié : la fête foraine.

Les jardins de la résidence ont accueilli un camion pizzas où chacun pouvait commander sa pizza, un camion hot dogs, et un stand de Kebbabs.



Thierry Kervoelen à la vente des glaces.

Du côté des gourmandises sucrées, la machine à pop corn, le chariot de glaces, et les barbes à papa ont connu un réel succès.

Les résidents et leurs proches ont beaucoup apprécié cette après-midi originale accompagnée d'un air d'orgue de Barbarie.



Renaud Queyroix et Patrice Velay à la fabrication des barbes à Papa.

## Koh Lanta au centre aéré



**A**u centre aéré de *Saint Maurice en Gourgois* les vacances sont appréciées, surtout quand la directrice du centre demande à Jérôme Thomas d'organiser un goûter original pour les enfants lors d'un jeu dont le thème était « Koh Lanta ». Jérôme a ainsi reproduit le célèbre totem de l'émission télévisée pour les gagnants et des vers à soie géants sous forme de beignets aux pommes pour les perdants. Tout le monde est gagnant chez Jérôme!

## Repas du Jubilé

**L**e Samedi 12 Juin, la résidence *Saint Joseph* à Vernaison a fêté son jubilé. Pour l'occasion Mme Gelas, directrice d'établissement a souhaité organiser une réception pour les familles des résidents. Frédéric Romeyer chef de cuisine et Jonathan Defaud second de cuisine ont préparé une collation composée de biscuits maison et d'autres petites pâtisseries. Au total 340 personnes ont répondu présentes.



## L'ouverture du snack



**A**u lycée *Saint Paul* de Roanne, les mois d'été ont été consacrés à la construction du nouveau snack.

L'ouverture de ce nouveau pôle de restauration permet aux lycéens, qui jusqu'à présent se restauraient au self du collège ou dans les différents snacks proposés en ville, de pouvoir déjeuner sur place.

Le snack propose le choix entre deux sandwichs (chaud et froid) et un plat du jour, tous différents chaque jour. Les élèves ont aussi accès selon la formule choisie au buffet de crudités à volonté, aux laitages ou aux desserts maison ainsi qu'à un café offert.

Le matin, une pause café est aussi organisée. Un plateau composé d'un jus de fruits, d'une boisson chaude et d'une mini viennoiserie est à la disposition des lycéens.

Jérôme Brochard prend donc les rênes de la gestion du nouveau restaurant qui accueille 140 jeunes chaque jour.

A noter : l'inauguration du snack le vendredi 15 Octobre 2010.



## Les portraits du mois:

Nom : Dupuy  
Prénom : Pascal  
Profession : Chef gérant

Nom : Giraud  
Prénom : Christophe  
Profession : Chef de cuisine

Nom : Collomb  
Prénom : Manuel  
Profession : Second de cuisine

Nom : Tillet  
Prénom : Stéphane  
Profession : Cuisinier/plongeur

Nom : Laurencin  
Prénom : Jérémy  
Profession : Apprenti cuisinier



*Leur devise : « faire plaisir au quotidien aux élèves et aux encadrants par le biais de notre cuisine, mais aussi par notre bonne humeur. »*

Une équipe bien soudée (malgré des désaccords footballistiques), voilà l'impression que l'on a quand on entre dans la cuisine de *Notre-Dame de Mongré*. Et quand on gère une cuisine qui produit plus de 1000 couverts par jour et qui organise régulièrement des prestations annexes, une bonne entraide est indispensable.

Pascal Dupuy, chef d'unité depuis un an, sait que travailler avec de bons professionnels est la clé de la réussite. Il peut ainsi compter sur Christophe Giraud chef de cuisine depuis douze ans à *Notre-Dame de Mongré*, dont la tarte au sucre lui vaut une renommée Coralysienne, sur Manuel Collomb second de cuisine depuis Octobre 2008 et sur Stéphane Tillet. Tous trois partagent volontiers leur savoir-faire en formant depuis plusieurs années stagiaires et apprentis cuisiniers.

## Entre nous...

**Les nouvelles ouvertures :** La rentrée scolaire est souvent synonyme d'ouvertures pour Coralys. Ainsi sept nouveaux établissements ont choisi Coralys.

- Le centre Scolaire *Saint Goery* à Epinal géré par Francis Weber.
- La *maison d'accueil de Paray le Monial* dont la confection des repas est confiée à Gilles Nectoux.
- Le nouveau *Séminaire Saint Irénée* géré par Laurent Gizard qui était déjà responsable de la livraison des repas avant la fin des travaux.
- Le centre *Scolaire Saint Joseph* à Carpentras géré par Jérôme Mourgue.
- Les écoles de *Chazay D'azergues, Dommartin, et Lissieu*.
- Et trois nouvelles communes dont les repas sont livrés par la cuisine centrale *de Notre Dame de Charlieu*, gérée par Bernard David.

**Les nouveaux chefs:** Nous souhaitons la bienvenue à Alice Williams nouvelle chef de l'école *Saint Régis au Puy en Velay*, à Emmanuel Gil qui succède à Rosario Castellino à *Notre-Dame de l'Hermitage*, Bertrand Sabatier à la cuisine de *Notre-Dame des Apôtres* et à Damien Lindecker chef gérant de la résidence hospitalière *Saint Camille* à Sainte Foy lès Lyons.

Retrouvez nous ainsi que chaque Dépêche Gourmande sur notre site web: [www.coralys.net](http://www.coralys.net)