

Il supervise la distribution des repas gratuits pour les personnels



Dès le confinement, l'établissement de Ville-Evrard a cessé la production de repas pour les agents et s'est organisé pour assurer la fourniture gratuite de collations, sandwichs, salades et repas froids ou chauds. Franck Pillon, responsable du self sur le site de Neuilly-sur-Marne supervise la distribution. Trois formules sont proposées aux professionnels : une formule sandwich, une formule salade et une formule plat à emporter ; chacune d'elles étant systématiquement complétée par des chips, un yaourt ou une compote. Des fruits et des boissons sont également disponibles en supplément. *« Nous fabriquons les plats tous les jours en renouvelant leur composition pour offrir une alimentation variée. Nos fournisseurs se sont bien débrouillés pour garantir l'approvisionnement. Le self est ouvert de 11 heures 30 à 13 heures 30. Les soignants et l'ensemble des professionnels doivent simplement présenter leur badge en caisse »*, explique Franck Pillon.

Solidarité

Une grande générosité s'est également exprimée sous la forme de dons de repas... et de douceurs. Chaque soir, entre 18 heures 30 et 19 heures, une association livre dans un camion réfrigéré entre 100 et 150 repas, chauds ou froids, collectés auprès de différents restaurants et traiteurs présents sur le territoire. Réceptionnés par Mickaël Met, responsable de la restauration, ces dons sont répartis entre les services et les selfs de Neuilly-sur-Marne, Saint-Denis, Aubervilliers et Bondy. Des entreprises ont également tenu à témoigner leur solidarité : « Comme j'aime » a offert 500 barquettes et « Jeff de Bruges » a fait livrer des chocolats pour Pâques. *« Nous avons décoré le self pour l'occasion, précise Franck Pillon. Les donateurs ont aussi souvent des attentions qui font chaud au cœur : les traiteurs joignent des petits mots sur lesquels on peut lire "nous pensons à vous" ou "courage !" . Il y a une très belle entraide. »*

Protéger

Pour écarter tout risque de contamination, des marquages au sol ont été ajoutés à l'intérieur du self pour matérialiser la distance à respecter et Franck Pillon ne fait entrer les professionnels que deux par deux. Des distributeurs de gel hydroalcoolique sont également disponibles. *« S'agissant de la cuisine elle-même, les normes sont déjà très strictes, précise le responsable. Masques et charlottes font partie de notre quotidien depuis longtemps, de même que la désinfection de nos chaussures. La cuisine est par ailleurs cloisonnée entre le chaud, le froid, la préparation des entrées, la mise en barquettes... »* Les professionnels de Ville-Evrard sont pleinement satisfaits de l'organisation mise en place. *« Nous sommes heureux de leur offrir des salades maison et des plats préparés. Nous sommes là pour les soutenir en ces temps difficiles. Je travaille à Ville-Evrard depuis 1997, je connais un peu tout le monde. Nous échangeons donc beaucoup. La convivialité est importante pour essayer de dédramatiser la situation »,* conclut Franck Pillon par ailleurs convaincu que *« cette crise nous responsabilisera collectivement davantage. Je suis persuadé que nous ferons davantage attention aux autres »*.