

## En 2024, AJI Gestion pour l'éducation a 35 ans : épisode 2 « Les Journées »

Dans la rétrospective de l'association AJI qui nous occupe tout au long de cette année anniversaire, la newsletter de janvier 2024 évoquait la fondation d'AJI et la part fondamentale qu'avait pris son créateur et premier président Jean Charpentier. Mais plus que l'organisation initiale de notre organisation, Jean Charpentier va s'impliquer dans les premiers développements de ce qui s'appelait alors « l'Association des Journées de l'Intendance » et devenir la cheville ouvrière des premières activités associatives. C'est ainsi que le terme « Journées » du libellé de l'association va prendre tout son sens, car de 1989 à 1993, il va s'atteler à organiser des manifestations nationales sous forme de conférences didactiques consacrées à des thèmes intéressant la profession. Ces rencontres, organisées sur 2 ou 3 jours dans des lieux prestigieux, rencontres s'apparentant à de quasi-séminaires, attirant des intervenants chevronnés, vont représenter les premières mobilisations de la profession.

L'association est alors balbutiante, elle ne comprend que quelques adhérents s'acquittant d'une cotisation dérisoire, les moyens financiers font défaut, le président va alors négocier un agrément avec le ministère de l'Éducation nationale considérant que ces premières activités mises en place relèvent de la formation des personnels. Le ministère va acquiescer à ces propositions, signer une convention annuelle validant le programme des rencontres et autorisant les personnels d'intendance à se déplacer pour participer à ces manifestations. Dans ce même cadre, le ministère acceptera de subventionner tout à fait correctement ces premières « Journées de l'Intendance ».

La « Journée » inaugurale va se dérouler à La Rochelle le 26 juin 1989, elle sera suivie par :

Les conférences-débats des 18-19-20 octobre 1989 au C.H.U Lariboisière à Paris sur le thème « Rééquipement et réaménagement des cuisines en restauration scolaire »,

Les 22-23 mars 1990 au CRDP de Dijon sur « Les produits alimentaires »,

Les 7-8 juin 1990 à la Maison de la Chimie à Paris, journée consacrée à « La restauration scolaire et santé »,

Les 24-25-26 octobre 1990 à l'Hôtel Pullman Saint Jacques à Paris,

Les 13-14 mars 1991 à l'Hôtel Hilton de Strasbourg sur « Le cadre de vie dans les lycées et collèges »,

Les 24-25 juin 1991, 24-25 octobre 1991 (« la sécurité des personnes et des biens dans les établissements scolaires »), 4-5 février 1992, toutes les trois à l'Hôtel Pullman Saint Jacques à Paris,

Les 29-30 juin au CRDP de Montpellier, les 17-18-19 novembre 1992 Porte de Versailles à Paris, les 14-15 juin 1993 à la Cité mondiale des Vins de Bordeaux.

Cette liste de manifestations témoigne du dynamisme croissant de l'association, du nouveau besoin des collègues de s'informer, d'échanger, de témoigner sur leurs pratiques. Le contenu des journées (consulter un extrait en pièces jointes) révèle l'exigence professionnelle communiquée aux participants. Aujourd'hui le format des journées a évidemment évolué, les technologies de l'information font circuler les connaissances en temps réel, toutefois AJI a conservé les rassemblements en présentiel via ses rencontres nationales ou les matinales décentralisées, mais nous aurons l'occasion d'y revenir.

Roland Delon ([roland.delon@aji-france.com](mailto:roland.delon@aji-france.com))

VIE DE L'ASSOCIATION

CONFERENCES ET DEBATS  
DES JOURNEES DE L'INTENDANCE

TEXTE INTEGRAL

aji

*3ème Journée*

22-23 MARS 1990

DIJON

LES PRODUITS ALIMENTAIRES

A.J.I. ASSOCIATION " JOURNEES DE L'INTENDANCE "  
Siège Social : 22 Bis, Rue Paradis - 75010 PARIS

## TABLE DES MATIERES

- PAGE 1 : **Ouverture des journées'**  
par Mme Renault  
Représentant Monsieur Le Recteur de l'Académie de Dijon.
- PAGE 3 : "**Pourquoi et comment conserver les produits alimentaires**"  
par M. Hauton,  
Responsable Technique à l'Institut Supérieur de l'Alimentation.
- PAGE 6 : "**Les problèmes spécifiques de la 4ème gamme "**  
par M. Veit  
Inspecteur Principal à la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes.
- PAGE 9 : "**L'appertisation : tradition et nouveauté "**  
par M. Gilardi  
de Buitoni Restauration.
- PAGE 17 : "**Les produits Frais "**  
par M. Delmas  
Directeur marketing du Groupe Pomona.
- PAGE 20 : "**Un exemple d'utilisation du froid positif: la 4 ème gamme**  
par M. Claeys  
Ingénieur agro-alimentaire à la Société les Crudettes Fruidor.
- PAGE 22 : "**Le froid négatif : Conservation et Surgélation "**  
par M. Klein  
Directeur commercial de la Société Davigel charge des collectivités.
- PAGE 25 : "**La technique de la cuisine sous-vide "**  
par M. De Rousseaux  
de la Société Grace Cyovac.
- PAGE 27 : "**Le concept de cuisine d'assemblage "**  
par M. Lanery  
Société Vital Restauration.
- PAGE 28 : "**Technique et applications de la déshydratation "**  
par M. Housset  
Directeur de la Société Corol-Coralie.
- PAGE 34 "**Les fondements scientifiques de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire "**  
par M. Gerster  
Directeur Départemental des Services Vétérinaires de la Côte d'Or.

- PAGE 45 : " **Qui fait quoi dans l'agro-alimentaire ?** "  
par Mme De Menthier  
Direction de l'alimentation au Ministère de l'Agriculture.
- PAGE 48 : " **Structure et stratégie d'une société** "  
par M. Jambon  
Responsable marketing pour la restauration Professionnelle  
dans le Groupe Sopad.
- PAGE 54 : " **La mission générale de la D.G.C.C.R.F. et l'aide qu'elle  
peut apporter aux acheteurs publics de produits  
alimentaires** "  
par M. Romeu  
Inspecteur Principal à la Direction Régionale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes.
- PAGE 59 : " **Et si nous parlions du goût des produits** "  
par M. Puisais  
Président de l'Institut Français du Goût  
Président des Oenologues Français.

\* \* \*

\*



**CONFÉRENCES ET DÉBATS  
DES JOURNÉES DE L'INTENDANCE**

**TEXTE INTÉGRAL**

*4<sup>ème</sup> Journée*

**07 - 08 JUIN 1990**

**PARIS**

**RESTAURATION SCOLAIRE ET SANTÉ**

Rédaction - Mise en page: Jean CHARPENTIER Lycée " Les Eucalyptus " Avenue des Eucalyptus 06200

**A.J.I. ASSOCIATION "JOURNÉE DE L'INTENDANCE "**  
**Siège Social : 22, bis rue de Paradis - 75010 PARIS**

## TABLE DES MATIERES

- PAGE 2 : "OUVERTURE DES JOURNEES"  
par le Docteur Jacques ADROIT  
Chef du Service hygiène alimentaire  
Ministère de l'Agriculture
- PAGE 5 : "LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES"  
définitions - révélations - bilan et tendances  
des années 1987 à 1990  
"LES TOXI-INFECTIONS A SALMONELLES"  
bactériologie épidémiologie - les salmonelloses en 1989  
la situation internationale  
par Patrick DEHAUMONT  
Inspecteur Vétérinaire - Ministère de l'Agriculture
- PAGE 11 : "LES MESURES DE PROPHYLAXIE OFFENSIVES ET  
DEFENSIVES EN CUISINE"  
"LA PREVENTION DU QUOTIDIEN. LES PRECAUTIONS A PRENDRE  
POUR LES EQUIPEMENTS, LES PERSONNELS, LES ALIMENTS"  
par François GERSTER  
Directeur Départemental des Services Vétérinaires  
de la Côte d'Or
- PAGE 20 : "CONTRAINTE ET PRECAUTIONS EN LIAISON DIFFEREE  
CHAUDE ET FROIDE" la réglementation  
par Roland ROSSET  
Contrôleur Général des Services Vétérinaires
- PAGE 30 : "LA CHARTE D'HYGIENE ALIMENTAIRE DE LA  
GENERALE DE RESTAURATION" l'auto-contrôle en cuisine  
par christian CADIOU  
Responsable adjoint des Services d'hygiène  
de la Générale de Restauration
- PAGE 34 : "LA LIAISON DIFFEREE AU QUOTIDIEN, LE TEMOIGNAGE  
D'UNE CUISINE CENTRALE"  
par l'Equipe restauration de l'Hôpital COCHIN à Paris
- PAGE 40 : "L'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION"  
par Catherine BOUVIER  
Vétérinaire Inspecteur - Chef de bureau d'hygiène  
alimentaire à la Direction Générale de l'Alimentation

- PAGE 54 : "INTRODUCTION A LA JOURNEE NUTRITION"  
par le Docteur Danièle MISCHLICH  
Médecin, membre du Groupe de Recherche en  
Education Nutritionnelle
- PAGE 58 : "EVOLUTION ET TENDANCES ACTUELLES DE L'ALIMENTATION  
EN FRANCE" - "CONSEQUENCES SUR LA SANTE DES ADOLESCENTS"  
par le Docteur Catherine ROUAUD  
Médecin nutritionniste
- PAGE 63 : "QUE MANGEONS-NOUS ET COMMENT ?"  
restauration collective, mode minceur : comment réagissent  
les jeunes ? Leurs besoins sont-ils satisfaits ?  
par Josette PIERRON  
Diététicienne - Chef à l'Hôpital Général de TOULON
- PAGE 69 : "LA RESTAURATION RAPIDE ET EQUILIBRE NUTRITIONNEL"  
par le Docteur ASTIER-DUMAS  
Médecin nutritionniste
- PAGE 72 : "LA CHRONOBIOLOGIE 'HEURE ET COULEUR DE NOS REPAS' "  
par le Docteur POISSON  
Médecin
- PAGE 79 : "LE TOUR D'EUROPE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE"  
ou comment se nourrissent les écoliers voisins  
à travers une vaste enquête  
par France BECQUETTE  
Journaliste à "Ça m'intéresse"
- PAGE 89 : "L'EDUCATION NUTRITIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE"  
Les partenaires - Les stratégies - Les expériences  
par le Docteur Françoise DELORMAS  
Responsable de l'A.D.E.S.S.I.
- PAGE 96 : "UNE EXPERIENCE D'EDUCATION NUTRITIONNELLE  
EN COLLEGE RURAL"  
par Jacques PEYRONNEL  
Gestionnaire à Vallon Pont d'Arc
- PAGE 100 : "LA DIETETIQUE DU CERVEAU, DE L'INTELLIGENCE  
ET DU PLAISIR"  
par Jean-Marie BOURRE  
Docteur en médecine - Docteur es sciences - Ingénieur  
chimiste - Directeur de recherche à l'INSERM