



Commission de Cantine 26 Mai 2014 à Saint-Brès

I - PARTICIPANTS

Saint-Drézéry :	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine
Teyran :	Mme ROMIGUIER Jocelyne, Responsable cantine maternelle – Mme CASSAR Jeanine, Responsable cantine élémentaire – Mme DUPRAT Nicole, Elue
Baillargues :	Mme SUAY Régine, Conseillère déléguée Sports– Mme GAUTHIER Sandrine, Adjointe aux affaires scolaires
Restinclières :	Mme BERTON Valérie, Adjointe affaires scolaires, sport et jeunesse
Saint Brès :	Mme VIALATTE Carole, Agent cantine – Mme DJALTI Linda, Directrice Adjointe – Mme DEMURU Claudine, Responsable de service - Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au maire, Vice-présidente SIVOM
Sussargues :	Mme VEYRENC Sandy, Responsable cantine – M. BERTAUD Xavier, Adjoint affaires scolaires et Vice président SIVOM
Jacou :	M. MARY Frédéric, Responsable enfance jeunesse – Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue restauration scolaire.
Le Crès :	Mme PINAZO Josiane, Responsable cantine
St Jean de Cornies :	Mme POIRIER Isabelle, Elue
Scolarest :	Mme FLORENT Chantal, Gérante - Mme PUECH Amandine, Diététicienne qualité – Mme CHARMASSON Aude, responsable service client Sud-Est Traiteur
Akté Services :	M.IMBERT Daniel
SIVOM :	M. SOLER Diego, Directeur général des services - M. GIRAUDO Bruno, Responsable confection et fourniture des repas – Mme PLAGNIOL Françoise, Administratif
Excusés :	M. PASTOR Gilbert, Président du SIVOM Bérange Cadoule et Salaison - M. CALVAT Renaud, Maire de Jacou et Vice-président SIVOM – M.BAGNERIS Christophe, Chef de secteur Scolarest - M. VANDEVOORDE Damien, Responsable cantine Baillargues - Mme ROCHE Laura, Directrice ALSH/ALP Baillargues – M. HERVE Samuel, Akté Services

M. BERTAUD, Adjoint au Maire de Sussargues, et en sa qualité de Vice-Président, présente le fonctionnement du SIVOM issu des dernières élections avec son Président, Monsieur PASTOR, Maire de Castries, et des Vice-présidents qui recevront des délégations correspondant à chaque compétence du SIVOM.

En tant qu'« habitué » des commissions de cantine et en l'absence de M. CALVAT, Maire de Jacou et Vice-Président délégué à la compétence « Restauration scolaire », il présidera la présente réunion. M. BERTAUD rappelle l'objet de la commission qui est de tirer un bilan de la qualité des mets servis aux enfants et de permettre un échange direct entre les intervenants et le prestataire de service, actuellement Scolarest. Un compte-rendu des commissions de cantine est transmis à tous les participants et à toutes les communes.

M. BERTAUD propose un tour de table pour que chacun se présente avant de faire le point sur la période écoulée.

II - POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Jacou (liaison chaude) :

17/03 au 31/03 : rien à signaler

03/04 : colombo de dinde, insuffisant

04/04 : morceaux de viandes dures, au lieu de boule beef

08/04 : pommes noisettes, pas en bon état

11/04 : raviolis, moyen – flan caramel, pas aimé

17/04 : muffin, remplacé par des beignets chez les grands

18/04 : pizza, sans le fromage

23/04 : quiche, en remplacement de la charcuterie – fourme d'Ambert à la coupe, trop gros, trop fort, jeté beaucoup

24/04 : bœuf bourguignon, très bon

25/04 : colin, très bon

12/05 : lentilles, beaucoup d'oignons

13/05 : poisson, très bon – les fruits, très bons

16/05 : le menu, très bon
19/05 : friand au fromage, très bon – fruits, très bons
20/05 : fraises, gros souci, trop mûres, remplacées par des compotes – rôti de veau sauce barbecue, bon pour les grands
22/05 : salade verte et couscous, très bon – Saint-nectaire, trop fort
23/05 : pastèque, au lieu du melon – calamars, très bon

Saint-Brès (liaison chaude) :

17/03 : quiche, fade, pas aimé
19/03 : gigot d'agneau, trop gras – flageolets, pas aimé
21/03 : ris/ratatouille, pas aimé
27/03 : gardianne, très dure
31/03 : saucisses (knacks), peau trop dure
01/04 : carottes, sans goût
04/04 : viande dure, au lieu de boule beef – riz, très sec – biscuit, apprécié
09/04 : filet de poisson et semoule, sec – le pain livré sans sel, pas aimé
25/04 : dos de colin, pas aimé
28/04 : lentilles, pas aimé
29/04 : seiche, trop salé
02/05 : raviolis, pas aimé
06/05 : jardinière de légumes, pas aimé – glace à la poire, pas aimé
09/05 : pizzas, sans gruyère, pas aimé
12/05 : poulet à la crème, pas aimé
16/05 : pastèque, très bonne
19/05 : friand au fromage et à la viande, mélangés (!)– blanquette de dinde, pas aimé
20/05 : rôti de veau, meilleur avec des pâtes que des haricots verts – les fraises, triées car pas belles
23/05 : melon, très bon – pas assez de citron avec les calamars
N.B. : plats en sauce, manque de pain

Mme FLORENT indique que des fraises seront à nouveau proposées avec chantilly offerte.

M. IMBERT estime qu'un service de fraises de saison et de proximité s'impose.

Mme SCHWARTZ ajoute qu'il convient d'être vigilant sur les circuits courts et agir sur le fournisseur (POMONA) pour intégrer cette problématique.

Il est rappelé que le cahier des charges actuel impose à Scolarest de servir, sur l'année, au moins 50% de produits répondant à une problématique de développement durable, à savoir : 20% de produits BIO, 20% en circuits courts et 10% en SIQO/Labels/AOP.

M. BERTAUD fait remarquer que les fraises étaient vraiment pas belles, mais ont été remplacées dès que possible par Mme FLORENT. Pour le pain sans sel, c'est accidentel mais il rappelle des problèmes récurrents depuis longtemps. Enfin, pour la viande trop grasse, il y a encore des efforts à faire.

Restinclières (liaison froide) :

Mme BERTON indique qu'elle assiste pour la 1ère fois à cette commission en tant que nouvelle élue et que, pour l'heure, il n'y a pas de remontées négatives.

Sussargues (liaison froide) :

N.B. : problème avec les fraises, refusées et échangées par des compotes, remercie Chantal Florent
17/03 : quiche, très bonne – poulet à la toscane, pique un peu
21/03 : riz et ratatouille, bon
24/03 au 28/03 : repas parfaits – épinards à la crème, meilleur qu'avant – poires, très bonnes
31/03 : saucisses (knacks), pas aimé, peau épaisse
03/04 : colombo de dinde, très bon
04/04 : boule beef, très bon – biscuit à la noix de coco, bon pour les primaires et pas aimé en maternelle
08/04 : les compotes pommes/pêches, meilleures
10/04 : pâté sans porc, meilleur
18/04 : pizzas, trop petite –est-il possible d'avoir des pizzas en plat principal avec salade ? –cantal/confiture, très bon
23/04 : Normandin de veau, très bon
24/04 : bœuf bourguignon, très bon
12/05 : poulet à la crème, très bon – poêlée de légumes, moins bon
16/05 : chipolatas avec ketchup, très bon, « royal ! »
22/05 : couscous semoule, super bon – fromage, glace à refaire

St Jean de Cornies (liaison froide):

Mme POIRIER indique qu'elle a mangé le 22/05 le couscous : trop de sauce, pas très assaisonné et pas assez de pain. Demande s'il était préparé avec des légumes surgelés ? Oui.

St Drézéry (liaison froide):

N.B. : problème avec les opercules des barquettes, on se brûle, difficile à ouvrir, ça gonfle dans le four, se brisent - étiquettes des barquettes, illisibles après la remise en température - caisses de livraison, très sales

20/03 : haricots verts, durs

01/04 : carottes, à l'eau

03/04 : colombo, bien

04/04 : biscuit coco, très bon

07/04 : choux fleurs à la crème, trop liquide - kiwis, jetés - pain trop cuit, pas levé

10/04 : mironton de bœuf, sauce bonne mais viande nerveuse - oranges, très bonnes

17/04 : blanquette de veau et riz, très bonne - muffin chocolat, très bon

18/04 : hoki sauce basilic, pas aimé

22/04 : carottes sautées, gorgées d'eau

23/04 : fourme d'Ambert, pas aimé

24/04 : bœuf bourguignon, très bon - madeleines chocolat, très bon

13/05 : épinards à la crème, pas aimé

16/05 : chipolatas + ketchup, très bon

19/05 : carottes, à l'eau

20/05 : fraises, pas bonnes

22/05 : couscous, très bon, enfants le préfère avec des boulettes de viande -salade, un peu vieille

23/05 : calamars, bien - riz, sec et collant - fromage blanc, serait meilleur avec le sucre intégré

26/05 : gratin de choux fleurs, excellent

Mme CHARMASSON précise qu'une nouvelle machine d'opercule a été mise en place sur la cuisine du Crès avec des difficultés pour la mise en place de film « pelable » sur les plats très chauds et en sauce donc un film « soudable » est utilisé pour l'hygiène et la livraison.

M BERTAUD demande que ces difficultés soient réglées car c'est dangereux pour les agents de cantine !

Teyran (liaison froide) :

Primaire :

N.B. : mêmes remarques que Saint-Drézéry, pour les opercules, étiquettes et cagettes

Fruits : pommes petites et abîmées, jetées - kiwis, mauvais goût - fraises, très abîmées

21/03 : riz/ratatouille, bon mais manque de sauce - les oranges, très bonnes

27/03 : gardianne, à refaire - fromage blanc/biscuit, très bon

28/03 : salade de pâtes, pas aimé - épinards, fade pas apprécié

31/03 au 04/04 : Rien à signaler

07/04 : choux fleurs à la crème, pas apprécié

10/04 : petits pois, bons mais trop de jus

25/04 : riz et brocolis, pas aimé

12/05 : lentilles aux oignons, pas aimé - poêlée de légumes, pas aimé - cantal avec confiture, très bon

13/05 : poisson meunière, très bon - épinard à la crème, très bon

20/05 : haricots verts, très bon

22/05 : salade verte, couleur marron, limite - couscous, un peu fade, pas assez de sauce - Saint-Nectaire, pas aimé

23/05 : melon, très bon - fromage blanc, serait meilleur si déjà sucré

Maternelle :

27/03 : gardianne, bon

28/03 : poulet, gras - poires, très bonnes

20/05 : rôti de veau, tranches petites - fraises, abîmées

22/05 : couscous, très bon

N.B. : lasagnes, très bon - kiwis, trop durs - caisses, sales

Le Crès (liaison froide) :

ALSH : potage vermicelle, manque de pâtes - carottes, fades, manque de vinaigrette - compote framboise, bonne - kiwis, durs - semoule, sèche - pain, sans sel - blanquette de veau, très bonne.

24/03 : radis, gros et noirs

09/04 : semoule, sèche - pain, sans sel

17/04 : blanquette de veau, très bonne

18/04 : kiwis, très durs

21/04 : marengo de volaille, très bon - carottes sautées, jeté

24/04 : madeleine chocolat, bien

25/04 : les bananes, noires, échangées, remercie Chantal Florent

12/05 : poulet, beaucoup de crème et pas beaucoup de viande – lasagnes, très bons – kiwis, jetés – remercie Chantal Florent qui a échangé les fraises contre des compotes

21/05 : paëlla, sèche

23/05 : fromage blanc, serait meilleur avec le sucre intégré

26/05 : gratin de choux fleurs, excellent

N.B. : problèmes d'opercules à retirer et d'étiquettes qui s'effacent

M. BERTAUD s'inquiète pour la traçabilité dans les communes s'il n'y a plus d'étiquette.

Mme CHARMASSON précise qu'elles sont à encre thermique donc leur effacement est normal. Il convient donc, pour les mesures de traçabilité, de noter les indications ou d'enlever les étiquettes avant la remise en température.

Mme FLORENT précise qu'en ce qui concerne le fromage blanc sans sucre, c'est une simple erreur de commande.

Elus :

Mme PERRIER-BONNET intervient pour la 1ère fois en tant qu'élue de Jacou et relève des points redondants. Elle souhaiterait de Scolarest des réponses plus précises et concrètes et qu'elles soient mises plus en avant dans le compte-rendu. Par exemple, elle s'interroge si les bananes sont noires car restées trop longtemps au frigo sur la cuisine de JACOU ?

Mme FLORENT répond que ce n'est pas le cas. Mais c'est un produit qui peut s'abîmer très vite durant le temps de transport dans les camions frigorifiques de livraison (Plats maintenus à 5°C).

M. GIRAUDO propose d'améliorer la forme du compte-rendu en mettant en avant les informations/explications les plus importantes et les points sur lesquels il est attendu du prestataire des actions correctives et un suivi. Ces éléments seront consignés dans un tableau de synthèse qui restera en annexe du compte-rendu.

Une note sur le fonctionnement de la compétence « Confection et fourniture de repas » du SIVOM sera également jointe au compte-rendu (PJ1). De même, pour une meilleure information, il sera diffusé aux participants réguliers de la commission mais aussi à chaque mairie, voire à tous les délégués au SIVOM des communes membres.

IV – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période **du 02 juin au 30 juin 2014** et **du 01 juillet au 04 juillet**, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

10/06: ratatouille, au lieu des carottes sautées

13/06 : carottes sautées, au lieu de la ratatouille

Fromage AOC du 27/06 et du 02/07 : changement avec un autre fromage

V – PROCHAINE REUNION

Lundi 30 juin 2014

à 18 heures 30

Restaurant Scolaire

JACOU

**La réunion sera suivie d'un apéritif dînatoire à partir de 19h30
(Merci de confirmer votre présence selon invitation jointe – PJ2)**

INFORMATIONS / ACTIONS CORRECTIVES / SUIVI - TABLEAU DE SYNTHÈSE au 26/05/2014

N°	Libellé	Informations/Explications	Actions correctives à mettre en œuvre	Observations/Suivi
01/2014	Manque de pain	Pour les plats en sauce ↳ Demander, le cas échéant, plus de pain	Fournir pain à discrétion et à la demande	
02/2014	Fraises abîmées du 12/05	Problème fournisseur ↳ Ne pas hésiter à demander un remplacement des produits quand problème constaté à la livraison	Nouveau service de fraises	
03/2014	Viande grasse du 18/03 ou nerveuse du 10/04	-	Veiller à la qualité et aux proportions de gras	
04/2014	Opercules difficiles et dangereuses à enlever sur Avril/Mai	Nouvelle machine avec film « soudable » pour les plats très chauds et en sauce pour le transport	Améliorer le système d'opercule pour sécuriser le travail des personnels de cantine et privilégier le film « pelable »	
05/2014	Étiquettes des barquettes qui s'effacent après remise en température	Effacement normal car étiquettes thermiques ↳ Pour traçabilité, enlever l'étiquette ou noter les informations avant mise au four	-	
06/2014	Fromage blanc non sucré du 23/05	Erreur de référence à la commande	-	
07/2014	Bananes noires à la livraison	Peuvent s'abîmer très vite durant la livraison des cantines le matin en camion frigorifique	-	