

## **I – PARTICIPANTS**

### **MONTAUD :**

Mme CALADOU Geneviève, élue et Vice-présidente SIVOM

### **SAINT-BRES :**

Mme VIALATTE Carole, responsable Centre de Loisirs - Mme PINOT Fabienne, responsable restauration scolaire - Mme QUEMENER Magali, parent -d'élèves

### **SUSSARGUES :**

M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM- Mme VEYRENC Sandy, responsable restauration scolaire

### **BAILLARGUES :**

Mme VIDAL Laëtitia, référente restauration scolaire - Mme GAUBERT-SUAY Géraldine, responsable restauration scolaire - M.BASTOUIL Michel, parent d'élèves

### **TEYRAN :**

Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme ROMIGUIER Jocelyne, responsable restauration scolaire maternelle - Mme CASSAR Jeanine, responsable restauration scolaire primaire

### **JACOU :**

Mme VALERO Reine, agent de service - Mme SCHWIETZER Caroline, agent de restauration scolaire

### **ST GENIES DES MOURGUES :**

Mme MONTEILS Renée, responsable restauration scolaire

### **SAINT-DREZERY :**

Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire

### **LE CRES :**

Mme PINAZO Josiane, responsable restauration scolaire

### **SCOLAREST COMPASS GROUP :**

Mme FLORENT Chantal, Gérante – Mme PUECH Amandine, diététicienne – M.BAGNERIS Christophe, Chef de secteur - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service client Sud Est Traiteur

### **AKTE SERVICES :**

Mme DEJOSSO Céline, responsable qualité

### **SIVOM :**

M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat « restauration scolaire »

### **EXCUSES :**

M. SOLER Diego, Directeur Général des Services SIVOM - Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au Maire St-Brès et Vice-présidente SIVOM - Mme PERRIER-BONNET Sabine, Adjointe au Maire Jacou et Vice-Présidente SIVOM – M. HERVE Samuel, Directeur Akté Services

*Mme Geneviève CALADOU excuse l'absence de Mmes Josy SCHWARTZ et Sabine PERRIER-BONNET et adresse, au nom du SIVOM, ses vœux à l'ensemble des participants et les remercie de leur présence.*

*Elle propose, avant d'évoquer les menus servis sur la période écoulée, de faire le point sur les principales remontées de la commission précédente et les actions correctives mises en œuvre par Scolarest Compass Group.*

*M. Christophe BAGNERIS précise que, à la demande du SIVOM, il a établi un document récapitulatif des principales actions correctives à mener.*

*M. Bruno GIRAUDO ajoute que dorénavant un tel document sera systématiquement établi par le prestataire à l'issue des commissions des menus et joint au compte-rendu. A chaque début de séance, le prestataire fera un point sur son plan d'action.*

## **II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE**

### **SCOLAREST COMPASS GROUP (plan d'actions correctives)**

*M. Christophe BAGNERIS commente le tableau des actions correctives menées suite à la précédente commission du 14 décembre 2015 (Cf. Tableau ci-joint) :*

1°) Pain blanc « mou » : le partenariat pain bio avec la Société « Pain et Partage » a été mis en place depuis le 11/01/2016 afin de répondre aux problèmes récurrents de la tenue du pain et aux engagements contractuels d'une « responsabilité sociale et environnementale ».

Retour : Très positif, même poids mais d'aspect plus petit car mie plus dense (Nota Bene : 1 pain de 400g pour 8 enfants).

2°) Choux fleur trop dur : les cuisiniers ont été sensibilisés à plus de cuisson, sinon voir avec du chou fleur type « fleurette ».

3°) Riz collant : le riz local de Camargue n'étant pas étuvé (pas lavé), il a été remplacé par du riz Bio étuvé.

Retour : Riz servi sur la période écoulée est de meilleure tenue.

4°) Maturité des fruits : il a été rappelé aux fournisseurs des jours de consommation.

5°) Ratatouille : les pommes de terre dedans sont remplacés par des pâtes ou du riz.

6°) Radis : fréquence réduite

#### **SAINT-BRES (liaison froide) :**

Repas de Noël, moyen

13/01 : jardinière de légumes et rôti de porc, pas aimé

14/01 : raviolis frais, sauce blanche, moyen pour les grands et pas aimé pour les maternelles

15/01 : sauté, très bien - banane, pas assez de chantilly

18 au 22/01 : très bien

25/01 : lentilles, carottes, flan, pas mangé grand chose- le pain a été livré et laissé dehors devant la porte.

#### **ALSH :**

Repas de Noël, bon – plus de féculents le midi, trop de légumes - goûters, pas assez varié.

#### **LE CRES (liaison froide) :**

Repas de Noël, bon aux écoles et ALSH

06/01 : chou rouge, jeté

12/01 : concombre en dés, jeté

14/01 : raviolis, très bon mais pour les maternelles moins bon, préférèrent à la tomate – royaume, très bon

18/01 : épinards, liquides – comté, petit mais bon

20/01 : salsifis, jeté - veau, tranches très fines avec du gras

21/01 : carré frais, pas aimé

22/01 : pâtisserie, très bonne

25/01 : émincé de poulet, très bon – carottes sautées, à l'eau

N.B. : de nouveau des soucis avec les opercules des barquettes (pas assez de « bords »)

*M. Christophe BAGNERIS précise que le comté est un nouveau produit en individuel et sans croûte.*

*Mme Aude CHARMASSON indique qu'elle remontera l'information pour le réglage de la machine à operculer.*

*Mme Magali QUEMENER demande s'il est possible de mélanger féculents/légumes verts ?*

*M. Christophe BAGNERIS et les diététiciennes présentes indiquent que c'est déjà le cas de temps en temps mais pas possible de manière systématique compte tenu des exigences réglementaires en matière de nutrition (Fréquences de présentation imposées par le GEMRCN).*

#### **SAINT-DREZERY (liaison froide) :**

Repas de Noël, très bon sauf le marron –gâteau chocolat, très bon mais difficile à servir

04/01 : poêlée de légumes, sans goût

05/01 : mandarines, acides

08/01 : galette, très bonne

12/01 : repas tout jeté – purée, dure

14/01 : raviolis en self, jeté car plus de sauce – royaume, très bon

15/01 : repas très bon

18/01 : épinards, liquides, pas mangé – comté, meilleur sans la croute

22/01 : gâteau, très bon

25/01 : légumes, sans goût, toutes les carottes, jetées

#### **ST GENIES DES MOURGUES (liaison froide) :**

Repas de Noël, bon mais aurait souhaité les légumes et viande séparés

04/01 : poêlée, pas aimé

11/01 : haricots verts, pas aimé

12/01 : filet de hoki, pas aimé

14/01 : raviolis, très sec

18/01 : épinards, bon mais pas mangé  
19/01 : radis, bon mais pas mangé  
22/01 : haricots verts en salade, meilleurs que cuits, mais pas mangé - colin, jeté – gâteau chocolat, bon  
25/01 : lentilles en salade, pas aimé – carottes sans goût, jeté – émincé poulet, bon

*M. Christophe BAGNERIS prend note des différences de tenue des haricots verts, selon qu'ils sont servis en salade (produit surgelé déjà cuit) ou qu'ils sont cuisinés en accompagnement chaud (trop cuits).*

*Il ajoute que les lentilles en salade étaient un test et attend les retours des autres communes.*

### **TEYRAN (liaison froide) :**

#### **Maternelle :**

Repas de Noël, pas aimé, pas bel aspect du plat  
07/01 : chipolatas/ketchup, apprécié  
08/01 : filet colin, les enfants en ont marre, toujours même sauce blanche  
11/01 : haut de cuisse de poulet, aimé  
12/01 : filet de hoki, pas aimé  
14/01 : raviolis, pas aimé  
15/01 : sauté d'agneau avec riz, très bon  
18/01 : poisson pané, bon  
19/01 : kiwi, bon  
21/01 : bœuf bourguignon, très bon  
22/01 : colin, trouvé une arête – moelleux chocolat, très bon  
25/01 : repas, bon  
N.B. : Plats en sauce, bons

#### **Primaire :**

Repas de Noël, apprécié des adultes– surimi, pas aimé – viande, bonne – jus orange, très apprécié – fromage, demandent du babybel  
04/01 : pizza, très bonne, à refaire  
05/01 : blanquette de veau, pas aimé, gras  
07/01 : chipolatas/ketchup, très bon à refaire – cantal/confiture, super  
08/01 : galette, très bonne  
11/01 : crêpes fromage, bon – haut de cuisse poulet, un peu gras – haricots verts, pas aimé, pas assaisonné– orange, très bonne  
12/01 : filet hoki, moyen  
14/01 : raviolis, moins bien pour les plus petits  
15/01 : banane/chantilly, très bon  
18/01 : épinards, pas aimé  
19/01 : coquillettes, très bon avec sauce – rôti de dinde, très bon  
21/01 : bœuf bourguignon, très bon – pommes, abîmées  
22/01 : haricots verts salade, un peu dur – colin sauce oseille, bon – purée brocolis, pas aimé, gâteau chocolat, bon, à refaire  
25/01 : carottes, aimé

### **JACOU (liaison chaude) :**

#### **Primaire :**

Repas de Noël, bon sauf le surimi, pas aimé  
04 au 08/01 : bonne semaine  
14/01 : raviolis frais, très bon  
18/01 : radis beurre, pas aimé - coquillettes, insuffisant  
19/01 : salsifis, pas aimé – petit suisse et liégeois, produits laitiers trop proches  
22/01 : pâtisserie, bonne  
N.B. : Trop de vache qui rit ou Le carré

#### **Maternelle :**

Repas de Noël, moyen chez les petits  
04/01 : poêlée, pas aimé  
05/01 : blanquette veau, bon  
14/01 : raviolis, bon mais manque sauce  
15/01 : sauté d'agneau, gras  
18/01 : épinards, pas aimé  
21/01 : bourguignon, dur  
22/01 : colin, pas aimé – purée brocolis, bon – gâteau, bon – haricots verts, trop d'ail  
25/01 : lentilles, bon – carottes, pas aimé – viande, bon

#### **ALSH :**

Repas de Noël, bon  
18/12 : repas, aimé  
06/01 : repas, bon

13/01 : repas, pas trop bien

**BAILLARGUES (liaison chaude) :**

Repas de Noël, bon – jus orange, très contents

04/01 : pizzas collées – poêlée, pas aimé

05 et 06/01 : repas, bon

07/01 : saucisses, piquantes

08/01 : filet, très bien – camembert, pas mangé - galette, bonne

11/01 : orange, très bon

12/01 : concombre, pas aimé

13/01 : repas, bon

14/01 : raviolis, très bon mais pas assez de sauce

15/01 : repas, bon

18/01 : comté, très apprécié comme cela

20/01 : salsifis, pas aimé – petits suisses et liégeois, deux même desserts

21/01 : repas, bon

22/01 : colin, pas aimé – gâteau chocolat, bon

25/01 : lentilles, aimé – carottes, pas aimé

N.B. : Pain, très bien

*Mme Chantal FLORENT propose de faire un essai de livraison froide des pizzas pour remise en température avant service.*

**SUSSARGUES (liaison froide) :**

Repas Noël, super – jus de fruit, très bien, demandent du Champomy

04/01 : pizzas, bon – poêlée, pas aimé, fade

05/01 : blanquette veau, très bon – demandent des yaourts les 2 vaches, pour changer

07/01 : betteraves, bon – chipolatas, très bon – cantal/confiture, très bon

08/01 : pâté de foie, toujours le même pâté pour les sans porc – filet colin, bon – galette, très bonne – carottes, pas aimé

11/01 : crêpes, bon – haut de poulet, très apprécié –haricots verts, écrasés, de la purée – orange, très bon

12/01 : concombre, pas mangé, mieux avec maïs et olives– filet hoki avec purée, aimé

14/01 : carottes, bon – raviolis, aimé en primaire et pas en maternelle – royaume, bon

15/01 : sauté agneau, gras – riz/légumes, moyen – banane, bien mais un peu juste en chantilly

18/01 : poisson pané, meilleur que d'habitude – épinards, très liquide – comté, très bon

19/01 : rôti de dinde, pas aimé

21/01 : bœuf bourguignon, bon mais gras – le carré frais, ils n'en veulent plus, remettre de la Fourme d'Ambert ?

22/01 : colin, moyen – moelleux chocolat, très bon

25/01 : lentilles en salade et viande, aimé – carottes, pas aimé

N.B. : Le pain beaucoup mieux, du coup en mangent plus

*Mme Chantal FLORENT précise qu'il y aura des « Les 2 vaches » le 18/02.*

**ELUS :**

*Mme Geneviève CALADOU propose une synthèse. Elle note beaucoup de points positifs mais souhaitent revenir sur les goûters du mercredi, les haricots verts, les opercules des barquettes et les raviolis.*

*Pour les goûters, Mme Chantal FLORENT rappelle que le cahier des charges prévoit une prestation de 2 composantes individuelles pour un prix de 45 cts H.T.. Elle peut proposer, en alternative et pour le même prix, des gouters traditionnels fournis pour du collectif : quatre-quarts, pain, brioche entier, tablette ou pot... Mais derrière, cela induit du travail de préparation pour les animateurs.*

*Il est proposé que chaque commune, commandant des goûters, se prononce sur cette proposition.*

*Mme Josiane PINAZO confirme qu'il est difficile parfois d'ouvrir les barquettes, il n'y a pas assez de marge pour attraper le film qui est très chaud, il faut prendre un couteau !*

*Pour les raviolis frais, M. Christophe BAGNERIS propose une sauce tomatée, avec un surplus de sauce fourni à part. Il note la problématique de qualité des haricots verts.*

*M. Xavier BERTAUD a mangé à la cantine le 22 janvier et tout était bon : les haricots verts, un peu dur mais bon – le colin, avec beaucoup de sauce - le gâteau, bon – le pain, meilleur.*

*Il précise que, pour les goûters, il fera un sondage car l'individuel ne convient pas aux enfants.*

*M. Xavier BERTAUD demande des précisions sur l'application du GEMRCN et l'interprétation des 20 jours successifs, qui comprennent le mercredi. Or, ce ne sont pas tous les enfants qui mangent le mercredi et que les besoins en ALSH sont différents. Il note aussi un seuil de service de 80 enfants.*

Mme Amandine PUECH confirme que c'est bien un calcul sur 5 jours/semaine, compté sur 20 repas consécutifs, et qu'il convient d'appliquer les fréquences du GEMRCN également sur les ALSH. Elle propose de calculer et de présenter les résultats selon des menus distingués scolaires et centres de loisirs. Les prestations se basent sur un effectif journalier à l'échelle du SIVOM, c'est-à-dire 3.300 en scolaire et 600 en ALSH.

M. Xavier BERTAUD demande que les stocks tampon soient prochainement mis en place.

Mme Céline DEJOSSO informe que, courant février, Akté services mènera un audit qualité sur les 2 cuisines centrales pour contrôler la conformité des prestations au nouveau cahier des charges.

#### **PARENTS D'ELEVES :**

Saint-Brès :

Mme Magali QUEMENER demande d'où provient la viande qui est donnée aux enfants ? Et le poisson ?

M. Christophe BAGNERIS répond que la viande bœuf et veau sont 100% origine France (VBF), le reste de l'Union européenne sauf si volaille label rouge où on revient sur une production locale. Pour le poisson, les provenances sont diverses selon les approvisionnement mais en général répondent au label de qualité MSC.

M. Michel BASTOUIL demande si on peut avoir accès au nouveau cahier des charges.

Mme Geneviève CALADOU répond qu'il peut être consulté. A cet effet, M. GIRAUDO indique qu'il sera diffusé aux communes adhérentes du SIVOM.

### **III – PROPOSITIONS DE MENUS**

Pour la période du 01 Février au 11 Mars 2016, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

01/02 : épinards/pommes de terre à l'indienne, au lieu de épinards à l'indienne

11/02 : babybel, au lieu du fromage le carré

11/02 : fruits au sirop au lieu de lychees au sirop

15/02 : jardinière de légumes, au lieu de ratatouille et riz

17/02 : ratatouille et riz, au lieu de jardinière de légumes

18/02 : concombre-maïs-olives, au lieu de concombre seul

18/02 : yaourt les 2 vaches, au lieu de yaourt simple

24/02 : saucisse grillée/ketchup, au lieu de saucisse grillée seule

04/03 : moulé ail et fines herbes, au lieu de croc lait

09/03 : maquereau tomate, au lieu de chou rouge

### **IV – PROCHAINE REUNION**

**Lundi 7 Mars 2016**

**15 H 00**

**Restaurant scolaire  
Ecole les Asphodèles**

**VENDARGUES**