

**COMMISSION DES MENUS**  
Compte-rendu n°04/2017 de la réunion  
à VENDARGUES  
du 22/05/2017

**PRESENTS**

<b><u>BAILLARGUES :</u></b>	Mme SUAY Régine, Elue et Vice-Présidente SIVOM – Mme SUAY Géraldine, Responsable Moyens généraux
<b><u>BEAULIEU :</u></b>	-
<b><u>JACOU :</u></b>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Adjointe et Vice-Présidente SIVOM - Mme VALERO Reine, Agent de restauration scolaire - Mme SCHWIETZER Caroline, Agent de restauration scolaire
<b><u>LE CRES :</u></b>	Mme PINAZO Josiane, Responsable restauration scolaire
<b><u>MONTAUD :</u></b>	Mme CALADOU Geneviève, Vice-Présidente SIVOM
<b><u>RESTINCLIERES :</u></b>	-
<b><u>ST-BRES :</u></b>	Mme CHATAIL Annie, Directrice adjointe Centre de loisirs
<b><u>ST DREZERY :</u></b>	Mme JEAN Fanny, Adjointe - Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<b><u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u></b>	Mme ARQUILLIERE Anne-Marie, Adjointe affaires scolaires - Mme BERTRAND Pascale, Responsable restauration scolaire
<b><u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u></b>	-
<b><u>SUSSARGUES :</u></b>	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire
<b><u>TEYRAN :</u></b>	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme ALLIE Sylvie, Agent restauration scolaire- Mme CABRAL Anaïs, Agent restauration scolaire
<b><u>VENDARGUES :</u></b>	Mme VEILLON Cécile, Adjointe aux affaires scolaires – Mme GAYET Patricia, Agent restauration scolaire – Mme ALEGRIA Marie, Agent restauration scolaire
<b><u>COMPASS GROUP :</u></b>	M. GOMEZ Philippe, Directeur Régional - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service clients – Mme SIMONS Fanny, Diététicienne
<b><u>AKTE SERVICES :</u></b>	Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité – M.HERVE Samuel, Directeur
<b><u>SIVOM :</u></b>	M. SOLER Diego, Directeur - M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » -Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
<b><u>EXCUSE(S) :</u></b>	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe St-Brès et Vice-Présidente SIVOM – M. BASTOUIL Michel, Parent d'élèves Baillargues

**INFORMATIONS GENERALES**

*Mme PERRIER-BONNET, Vice-Présidente du SIVOM, remercie la Commune de Vendargues de son accueil et son élue présente, Mme VEILLON. Elle salue la présence de tous les participants à cette commission qui permet d'être vigilants sur ce qu'il se passe dans nos restaurants scolaires. Elle note également la présence de M.HERVE, Directeur Akté Services.*

*Elles souhaitent partager les informations importantes suivantes :*

## **1. Difficultés actuellement rencontrées avec le prestataire :**

Mme PERRIER-BONNET fait état des difficultés récurrentes depuis le début de l'année et le départ de Mme Chantal FLORENT, gérante du site de Jacou. L'organisation du service s'est détériorée avec des soucis au niveau des prises de commandes, des modalités de livraison des repas, de changements de plats de dernière minute, de la qualité des repas ou de prise en compte des observations répétées en commissions des menus (plats en sauce, fruits verts,...)... Deux réunions se sont tenues avec les Vice-Présidents, le Président du SIVOM, M. PASTOR, et les représentants du prestataire, qui a évoqué des difficultés liées aux ressources humaines. Un engagement ferme a été pris par le prestataire pour palier ces difficultés et s'attacher à mieux communiquer avec le SIVOM et les satellites.

M. GOMEZ, nouveau Directeur régional, excuse M. AYGALLENQ, absent et qui le remplacera comme Directeur des cuisines qui servent le SIVOM. Il confirme les propos de Mme PERRIER-BONNET et complète l'information sur leur nouvel organigramme en indiquant que l'actuelle gérante, Mme MUZEAU sera remplacée à la mi-juin.

Mme PERRIER-BONNET indique qu'un nouveau bilan de la situation sera fait d'ici la prochaine commission pour savoir si les choses ont avancé.

M. HERVE ajoute que le cahier des charges stipule qu'en cas de défaut dans l'exécution des prestations, des pénalités peuvent être infligées au prestataire.

## **2. Problématique des tournées et livraisons :**

Mme JEAN demande comment le prestataire organise aujourd'hui ses livraisons.

M. GOMEZ précise qu'il y a 3 camions et 3 chauffeurs pour satisfaire au mieux les demandes et répondre aux augmentations d'effectifs. Mais il se trouve encore confronté à des commandes hors délais, bien après 9h30, qui dérèglent toute l'organisation.

Par ailleurs, pour ne pas repasser sur les communes livrées avant 9h30 (et la communication des effectifs définitifs), ont été livrés sur les derniers jours des repas qui ont été produits en surplus par le prestataire mais non consommés.

M. BERTAUD demande que le système fonctionne comme avant et pourquoi ça ne marche plus !?

Mme PERRIER-BONNET demande de revenir au système qui fonctionnait auparavant, avec si besoin un deuxième passage pour ajustement, en parfait accord avec les communes : « Il n'est pas tolérable qu'on jette des repas ! C'est un problème majeur ! ».

Les horaires des tournées ont été communiqués aux différentes communes pour retours éventuels sur toutes difficultés liées aux modalités de livraison (**Cf. PJ1 - Horaires et tournées de livraison**). Le prestataire a été sensibilisé sur le fait que tout changement d'horaires ou de modalités de livraison ne peut se faire sans l'accord de la commune concernée ni au détriment d'une autre. De telles modifications devront être validées collégalement (SIVOM, communes, prestataire).

Par ailleurs, un rappel sera fait à l'ensemble des communes pour respecter la communication des effectifs définitifs pour 9h30 au plus tard, car ensuite il faut ajuster les tournées et le nombre de repas (**Cf. PJ2 - Note sur communication des effectifs avant 9h30**). A noter que les repas froids ou pique niques, qui sont une production spécifique souvent liée à des sorties, doivent être commandés au minimum 48h à l'avance, sans changement possible le matin même.

Mme CHATAIL demande, à propos des repas livrés et repris, si ce n'est pas un problème au regard du respect de la chaîne du froid ? M. GOMEZ répond que le délai n'est pas assez grand et qu'il n'y a pas de soucis de ce côté-là. Elle signale que le 26/04, Saint-Brès a été livré à 12h40 et le 03/05 à 11h40 !

Mme SUAY-GAUBERT souhaite savoir si le mercredi pour l'ALSH, les heures de livraison changent à Baillargues ?

### **3. Perte et gaspillage alimentaire :**

Mme PERRIER-BONNET fait un retour sur la conférence-débat qui s'est tenue à Jacou pour présenter l'étude conduite par l'INRA. Le power-point de présentation est disponible sur demande. Depuis, les élus du SIVOM se sont réunis pour valider des objectifs d'ici à fin 2019. Un compte-rendu sera transmis aux communes et des propositions d'actions à mettre en place seront faites. Elle propose de faire un point lors de la dernière commission des menus à Jacou le 6 juillet prochain.

### **4. Contrôle des températures des plats livrés :**

Certains satellites indiquent que la température est déjà notée par le prestataire sur les bons de livraisons sur la case réservée au satellite (a priori notée au départ de la cuisine centrale) et ne correspond pas à celle de la livraison.

M. HERVE rappelle les règles et que le restaurant scolaire de la commune est responsable et peut refuser la livraison si la température n'est pas respectée. Celle qui est testée à l'arrivée est celle qui est valable et qui sera contrôlée par les services vétérinaires en cas de visite du satellite.

### **5. Stock tampon :**

La commune de Sussargues indique qu'elle a dû utiliser le stock tampon et dès le lendemain le stock a été alimenté. L'efficacité est avérée.

## **POINT SUR LA PERIODE ECOULEE**

28/03 au 31/03 : RAS - la brandade a été changée

03/04 au 07/04 : RAS

12/04 : capellenis sauce basilic, pas aimé, sec - fruits au sirop, très bon

13/04 : petit salé, très bon

14/04 : colin, sauce bonne

18/04 : carottes, à l'eau, sans goût

19/04 : rôti, gras, peu de viande au Crès

20/04 : menu, très bon pour tout le monde - boulettes d'agneau, très bonnes mieux qu'en sauté

21/04 : brocolis, au lieu de la salade

24/04 : salade de blé, compacte, jetée à Sussargues et en trop grande quantité à Baillargues

25/04 : menu, très apprécié - radis, n'en veulent plus à St-Brès - bûche chèvre/vache, pas aimé en maternelle à Teyran

26/04 : moussaka, très bonne, mais attention à l'appellation du plat, là c'était des cubes d'aubergine

27/04 : menu, bon - riz, congelé à St-Brès

28/04 : poêlée de légumes, pas aimé à Restinclières

02/05 : sauce New Delhi, pas aimé, trop épicé - haricots verts, pas aimé à Teyran

03/05 : pommes Bio, abîmées à St-Brès

04/05 : repas, très bon - purée, dernier gastro livré sans goût à Jacou (ajustement liaison froide ?)

05/05 : bâtonnets de glace, pas adaptés aux maternels, demandent d'alterner petits pots et bâtonnets.

09/05 : salade piémontaise, légumes durs, pas de mayonnaise, à revoir - cantal, bon mais mal coupé, des petits et gros morceaux

M. GOMEZ précise qu'il est difficile de couper ce fromage régulièrement, l'important est qu'il soit meilleur et les petits morceaux ont été doublés.

10/05 : chipolatas, crues à Baillargues et manque de couleur au Crès.

11/05 : salade de tomates, coupées trop épaisses, les enfants ne mangent pas - 1 kg de gruyère râpé pour 190 enfants, c'est insuffisant à St-Drézéry - 7 paquets de buches fromage repris par le livreur en raison de la DLUO à St-Brès

12/05 : poisson, arrivé congelé et trop épais pour être remis en température correctement, pas cuit, tout jeté à St-Drézéry et St-Brès  
15/05 : repas, moyen à St-Geniès  
16/05 : concombre, pas aimé  
17/05 : rôti, gras au Crès, mais sauce délicieuse  
18/05 : repas, bon  
19/05 : repas, bon – cookie, n'est pas une pâtisserie ! – pâté sans porc, ne passe plus  
22/05 : repas, bon

Remarques diverses : petites salades de fruits, à refaire - plats en sauce, barquettes à part très bien mais encore trop souvent : « il fait chaud ! » - pizza, à faire en plat principal sur les écoles, à la rentrée

*Mme JEAN fait remarquer que les plats améliorés sont très appréciés mais attention de ne pas les doubler avec 1 entrée ou 1 dessert et 1 fromage à couper, car cela fait trop de manutention au même moment et le même jour.*

*M. GOMEZ revient sur la distribution à venir des paniers découverte et des animations sur les satellites autour du riz, du 6 au 20 juin. Le riz sera mis à l'honneur dans les menus et les paniers seront livrés le jour de l'animation avec des fiches recettes **(Cf. PJ3 – Planning des animations et PJ4 – Recettes riz paniers découverte)**.*

## PROPOSITIONS DE MENUS

*Pour la période du 06/06/2017 au 07/07/2017, sont adoptés les menus avec les modifications/précisions suivantes :*

07/06 : salade de haricots verts/maïs, au lieu de salade haricots verts – rôti, avec ketchup - fruits, au lieu de confiture  
27/06 : poisson, au lieu de jambon blanc  
30/06 : repas froid avec : radis beurre, jambon blanc, chips, vache qui rit, beignet aux pommes, au lieu de carottes râpées, amok de colin à la cambodgienne, riz, tome noire et compote de fruit  
07/07 : repas pique-nique, au lieu de radis beurre, jambon blanc, chips, vache qui rit, beignet aux pommes

## PROCHAINE REUNION

**JEUDI 6 JUILLET 2017**

**A 18H00**

**Restaurant Scolaire – Ecole Condorcet (à côté de la cuisine centrale)**

**à JACOU**

**La réunion sera suivie d'un apéritif dînatoire à partir de 19h30  
(Merci de confirmer votre présence selon invitation jointe – PJ5)**