|  |  |
| --- | --- |
|  logo SIVOM 2015**177 Rue de la Guesse****34160 CASTRIES** | **COMMISSION DES MENUS**Compte-rendu n°05/2021Réunion à TEYRANle 20/09/2021 |

**P R E S E N T S**

|  |  |
| --- | --- |
| **BAILLARGUES :** | Mme SUAY Géraldine, Directrice restauration - Mme MARTINEZ Dominique, Responsable restauration – Mme CHERIF Souad, Assistante de direction-  |
| **BEAULIEU :** | M. Bernard BOUCHERON, Conseiller Municipal – Vice-président SIVOM services aux commues |
| **JACOU :** | Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue et Vice-Présidente SIVOM – Mme VALERO Reine, Agent de restauration – Mme SCHWIETZER Caroline, Agent de restauration –  |
| **LE CRES :** | M. CHAMPAY Stéphane Maire et Vice-Président SIVOM - Mme AUSSENAC Valérie - Mme PE Marjorie, Responsable Jeunesse |
| **MONTAUD :** | Mme AZIKI Fatima – Mme FABRI Caroline |
| **RESTINCLIERES :** | M. LESCURE Fabrice, Elu |
| **ST-BRES :** | M. LAMBERT Gilles, Directeur ALSH/Coordinateur  |
| **ST DREZERY :** | - |
| **ST-GENIES-DES-MOURGUES :** | *-* |
| **SAINT-JEAN DE CORNIES :** | Mme ESTELLER Fabienne – Mme TREUNET Fabienne |
| **SUSSARGUES :** | Mme GRAVE Rachel, Référente restauration – Mme CAVAILLE Véronique, Agent de restauration |
| **TEYRAN :** | Mme GALLAS Françoise, Adjointe au Maire M. SEYER Pascal – Mme VIDAL-DUPIOL Clémence – Mme LHUILLIER Monique - Mme Clémence VIDAL-DUPIOL, Représentante Parents d’élèves FCPE - M. Pascal SEYER, Représentant Parents d’élèves APEET |
| **VENDARGUES** | - |
| **COMPASS GROUP****SUD-EST TRAITEUR :** | M. BUCCELLA Patrick, Chef-gérant cuisine Jacou– Mme RAFFY Elodie, Diététicienne – M. AYGALENQ Pascal, Directeur Sud-Est Traiteur – Mme ALIBERT Faustine, Responsable qualité |
| **AKTE SERVICES :** | M. HERVE Samuel, Directeur – Mme SANCHEZ Julie, Diététicienne qualité |
| **SIVOM :** | M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme DURAND-GUIN Aline, Secrétariat |
| **EXCUSE(S) :** | Madame Pascale BERTRAND, SAINT-GENIES DES MOURGUES - M. VIDAL Bernard, BAILLARGUES |

**I N F O R M A T I O N S G E N E R A L E S**

*Mme PERRIER-BONNET remercie la commune de TEYRAN et tous les membres présents pour cette commission des menus de rentrée. Elle propose un tour de table pour que chacun se présente et salue la présence de deux parents d’élèves de TEYRAN.*

*M. CHAMPAY se présente et remercie toutes les personnes œuvrant au sein de cette commission pour l’amélioration des prestations servies aux enfants.*

*Mme GALLAS souhaite la bienvenue à tous et est heureuse d’accueillir la commission et faire découvrir les locaux de restauration scolaire de la commune de TEYRAN. Elle profite de l’occasion pour remercier le prestataire pour l’animation organisée avant l’été et la remise des lots gagnés par les écoles de la commune.*

*Avant de faire le bilan de l’été et des menus servis depuis la rentrée, Mme PERRIER-BONNET souhaite donner quelques informations d’ordre général :*

1. ***Formations des personnels de restauration (sessions des 6, 13 et 20 octobre 2021)***

*M. LESCURE partage ses difficultés en cette période pour envoyer des agents de Restinclières. Il y a beaucoup d’effectifs à gérer et l’organisation en place n’est pas encore suffisamment stable.*

*Mme GALLAS indique également que cette période n’est pas propice et qu’une formation a déjà été suivie cet été via le CNFPT. D’ailleurs, elle pose la question sur la réalisation et la conservation des tests bactériologiques.*

*M. AYGALENQ indique qu’ils sont réalisés et conservés par la cuisine centrale.*

*M. HERVE rappelle que les restaurants scolaires des communes doivent également mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), rappelant notamment ces procédures de contrôles. Ce document en satellite est évidemment plus léger que pour un outil de production.*

*M. GIRAUDO précise les adresses des deux lieux de formation, à savoir :*

*- Baillargues : Restaurant scolaire de l’école maternelle GEOFFRE, 13 rue de la Chicane,*

*- Jacou : Restaurant scolaire de l’école élémentaire CONDORCET, jouxtant la cuisine centrale, 2 place des écoles.*

*Les deux premières sessions de 6 et 13 octobre ont été prioritairement sollicitées par les communes ayant répondu. Il propose de différer celle du 20 octobre à une date ultérieure afin de « raccrocher » certaines communes.*

*Madame GALLAS indique que la commune de TEYRAN sera potentiellement intéressée par une formation reprogrammée en début d’année 2022, suite à la future embauche de personnel.*

1. ***Recensement des modalités d’organisation en matière de tri et de valorisation des déchets***

*Mme PERRIER-BONNET demande les retours formalisés par les communes pour identifier les besoins de chacun et se retourner le cas échéant vers Mme Célia SERRANO, Responsable déchets de Montpellier Méditerranée Métropole. Cette dernière se propose d’accompagner les communes du SIVOM, y compris Teyran et St-Jean de Cornies, et de répondre aux demandes d’information ou de formation sur le sujet.*

*M. LAMBERT interroge sur la fourniture de sacs pour les déchets alimentaires et recyclables. M. GIRAUDO répond qu’il n’est pas prévu au marché de restauration une telle fourniture par le prestataire. Les prestations se limitent à la confection et la livraison. La responsabilité du tri et de la valorisation des déchets relève des communes. Il invite la commune à s’adresser le cas échéant à la Métropole sur ces sujets, qui assure la gestion de la collecte.*

1. ***Demande de Sussargues d’un fonctionnement en liaison chaude sur 2022***

*M. BUCELLA indique qu’une réunion sur place doit être programmée pour identifier les matériels nécessaires et les contraintes que cette nouvelle organisation pose pour la commune et pour le prestataire (capacité de la cuisine centrale, nouvelle tournée, achat de bacs gastro avec couvercles pour transport et de matériels de maintien en température,…).*

*Mme PERRIER-BONNET invite donc la commune à se rendre compte d’un fonctionnement en liaison chaude sur Jacou ou Baillargues, et de revenir rapidement vers le prestataire pour fixer ce rendez-vous et prendre une décision au vu de l’échéance du 1er janvier 2022.*

**P O I N T S U R L A P E R I O D E E C O U L E E**

*Mme PERRIER-BONNET sollicite les communes sur des retours particuliers sur la période d’été au niveau des ALSH :*

Semaine du 12/07 : pains trop cuits (depuis la rentrée, pas assez cuit)

22/07 : salade, riz pas assez cuit

De manière générale : fruits, bien dans l’ensemble mais maturité moins régulière cet été (melons bons mais certains fruits – notamment des pêches - pas assez mûrs)

M. BUCELLA indique qu’il est plus facile de gérer la maturité des fruits en été, car les volumes sont moins importants, contrairement au reste de l’année scolaire, où on tourne sur environ 4000 fruits

Fromages en dés pour salade, parfois quantité insuffisante - manque de yaourts aux fruits (à réessayer, souvent vanille ou sucré) - radis ronds en tranches, posent plus de soucis que longs entiers

Restinclières : sur une journée, sandwiches triangles pas assez garnis avec remontées immédiates au fournisseur (pains viennois plus garnis et meilleurs)

*Monsieur LESCURE propose qu’un stock tampon de compotes soit prévu sur les cuisines centrales pour une utilisation en cas de fruits non murs.*

*Il est proposé que l’initiative de livraison reste au prestataire. En cas problème sur un satellite, une remontée immédiate sera faite au prestataire, qui lui seul peut autoriser l’utilisation des compotes du stock tampon présent sur le satellite.*

02/09 : RAS (raviolis, comme à chaque rentrée pour meilleur ajustement aux effectifs – [« anti gaspillage »])

03/09 : pêches, dures ou farineuses – gratin de courgettes, fade – très moyen

06/09 : trop de pommes de terre, pas assez d’épinards, ajuster à 50/50% - M. AYGALENC indique qu’il sera fait en sorte, la prochaine fois, qu’il y ait un peu plus d’épinards ; bien qu’une demande globale eût été faite pour que les épinards, généralement pas très appréciés par les enfants soient moins présents.

07/09 : concombres, pas aimés, pelés 1 coup sur 2, mieux en cubes – miel, trop liquide pour les plus petits, se salissent beaucoup – brandade, très bonne

08/09 : chipolatas (Lozère Viande), excellentes

09/09 : bœuf bourguignon, très tendre, très bien cuit - bien mangé (en ont repris)

10/09 : menu, très bon – éclairs, barquettes avec 16 pièces, difficiles à séparer, en manquaient 5 sur la maternelle Teyran

13/09 : menu, très bon

14/09 : hachis Parmentier très bon

15/09 : RAS

16/09 : repas végétarien, recette à l’indienne (riz/lentilles) très appréciée- prunes, dures

17/09 : menu, très bon- les raisins étaient excellents

20/09 : menu végétarien, bon

*M. LESCURE remercie le prestataire d’avoir su s’adapter à la très forte augmentation des effectifs à la rentrée sur Restinclières (+60/80 enfants, fort taux de demi-pensionnaires).*

*Mme SANCHEZ fait un retour sur un contrôle qualité BIO/local, portant notamment sur la présence et la fréquence de présentation sur la période écoulée du mois d’août et constate la conformité au cahier des charges.*

*M. HERVE donne un satisfecit global au prestataire. Des échanges sur les fréquences de présentation des différents plats ont été effectués pour la période à venir. Le principal point à améliorer concerne les pâtisseries « maison ».*

*M. AYGALENQ informe de mouvements de grève le 23/09 et 05/10 à l’appel de certains syndicats sur la réforme de l’assurance chômage. Il sollicite un maximum de retours pour juger de l’impact sur les effectifs de ces deux journées.*

*Madame VIDAL-DUPIOL*, *représentante de Parents d’élève FCPE de TEYRAN s’étonne de yaourts systématiquement sucrés et demande si possibilité de yaourts natures et de dosettes de sucre individuelles.*

*Les personnels de restauration mettent en avant des difficultés en termes de logistique et de gestion des effectifs.*

*Monsieur HERVE propose de travailler sur les indications de sucres contenus (nutriscore) pour favoriser les produits le limitant, en précisant que manger sain ne signifie pas non plus tout interdire.*

*M. SEYER, représentant de Parents d’élève PEEP de TEYRAN propose une idée recette à tester : crumble de légume, notamment de butternut, qui fonctionne bien auprès des enfants.*

**P R O P O S I T I O N S D E M E N U S**

Pour la période du 04/10/2021 au 03/12/2021, sont adoptés les menus avec les modifications suivantes :

07/10 : repas végétarien (à préciser sur le menu)

11 au 15/10 : Semaine du goût autour des saveurs du Mexique (identifier semaine du goût sur le menu + kits d’animations distribués)

25/10 : yaourt à l’abricot, au lieu de yaourt sucré

05/11 : yaourt à la fraise, au lieu de yaourt vanille

24/11 : crumble de courgettes en test.

*M. LESCURE s’étonne de ne pas voir apparaître la « Semaine du Goût » dans les prévisions de menus - Madame ALIBERT précise qu’elle a été remplacée par la « semaine des saveurs du Mexique » et indique que des kits d’animation seront distribués.*

*M. HERVE rappelle que la semaine du goût est un évènement national reconnu par les familles et qu’il a une vocation éducative et pédagogique. Il regrette que le prestataire ait pris l’option de la transformer en animation à thème sur le Mexique.*

*Mme GALLAS regrette que les chipolatas soient proposées un mercredi (à proposer un jour d’école sur le prochain cycle).*

Sont précisés, à titre d’information interne et sous réserve d’approvisionnement et/ou de maturité, les fruits qui seront proposés à la livraison pour cette période :

05/10 : prunes

08/10 : raisin

12/10 : poire

14/10 : raisin

15/10 : banane

17/10 : pomme

19/10 : pomme

20/10 : raisin

21/10 : poire

22/10 : banane

26/10 : pomme

03/11 : pomme

04/11 : clémentine

08/11 : clémentine

17/11 : poire

18/11 : clémentine

25/11 : pomme

29/11 : clémentine

02/12 : pomme

***FIN DE LA COMMISION A 17 h 00***

**P R O C H A I N E R E U N I O N**

**Lundi 22 novembre 2021**

**A 15H00**

**Maison pour Tous à côté de l’école Gaston Baissette**

**à RESTINCLIERES**

**\*\*\*\*\*\*\***