

COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°06/2021

Réunion à RESTINCLIERES

le 22/11/2021

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY Géraldine, Directrice restauration - Mme MARTINEZ Dominique, Responsable restauration
<u>BEAULIEU :</u>	M. Bernard BOUCHERON, Conseiller Municipal – Vice-président SIVOM services aux communes
<u>JACOU :</u>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue et Vice-Présidente SIVOM
<u>LE CRES :</u>	M. CHAMPAY Stéphane, Maire et Vice-Président SIVOM - Mme PE Marjorie, Responsable Jeunesse - Mme TOMBERLI Nathalie, Co-responsable - Mme BOUIDT Lucie, association les petits cressois
<u>MONTAUD :</u>	Mme AZIKI Fatima – Mme FABRI Caroline
<u>RESTINCLIERES :</u>	M. LESCURE Fabrice, Elu – Mme BIZART Nathalie, Elue
<u>ST-BRES :</u>	M. LAMBERT Gilles, Directeur ALSH/Coordinateur
<u>ST DREZERY :</u>	-
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	-
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	Mme ESTELLER Fabienne – Mme REZLANI Fatima
<u>SUSSARGUES :</u>	Mme GRAVE Rachel, Référente restauration – Mme CAVAILLE Véronique, Agent de restauration
<u>TEYRAN :</u>	Mme GALLAS Françoise, Adjointe au Maire – Mme VIDAL-DUPIOL Clémence – Mme REYGAZA Béatrice, responsable adjointe restauration scolaire
<u>VENDARGUES</u>	Mme LAVABRE-MIAS Delphine, GPV Association parents d'élèves
<u>COMPASS GROUP SUD-EST TRAITEUR :</u>	M. BUCCELLA Patrick, Chef-gérant cuisine Jacou-M. AYGALLENQ Pascal, Directeur Sud-Est Traiteur – Mme LASNIER Véronique, responsable service clients
<u>AKTE SERVICES :</u>	M. HERVE Samuel, Directeur
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
<u>ALEC (Agence Locale Energie et Climat)</u>	Mme LATUCCA Pauline
<u>EXCUSE(S) :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Agent de restauration SAINT-DREZERY - Mme VALERO Reine et Mme SCHWIETZER Caroline, Agents de restauration JACOU

INFORMATIONS GENERALES

M. LESCURE souhaite la bienvenue aux participants en s'excusant pour le changement de lieu de dernier minute.

Mme PERRIER-BONNET remercie la commune de RESTINCLIERES et tous les membres présents pour cette commission des menus toujours aussi importante pour tirer un bilan des prestations servies et se projeter pour les améliorer. Elle excuse les agents de restauration des communes de Jacou et de St-Drézéry.

Avant de faire le bilan des menus, Mme PERRIER-BONNET demande s'il y a des sujets d'ordre général à aborder :

1. Barquettes bio-compostables :

La commune de Teyran évoque de nouveaux problèmes au désoperculage des barquettes, avec des effritements.

M. AYGALENQ explique les tests en cours avec un nouveau produit mis sur le marché par un fournisseur français (SOREPACK) et des ajustements en interne pour y associer une opercule pelable plus facile à retirer. A priori, ces nouvelles barquettes restent plus rigides et n'impliquent pas changement au niveau des manipulations et des process de remise en température. Il s'agit de barquettes en cellulose de bois, recyclables et compostables.

Mme PERRIER-BONNET attend donc une mise en service le plus rapide possible pour satisfaire et sécuriser au mieux le travail des agents.

2. Stocks tampon :

M. LESCURE indique qu'il est nécessaire de mettre à jour les quantités du stock tampon au vu des nouveaux effectifs de rentrée (ex. : Toujours sur 180 à Restinclières alors qu'il sont passés à 320 depuis la rentrée).

Mme LASNIER propose un tableau mis à jour des effectifs de la rentrée 2021 et de faire un point sur les dates de péremption.

3. Qualité générale des prestations servies :

M. LAMBERT indique que les quantités de pain ne suivent pas automatiquement les effectifs et les commandes en augmentation.

M. AYGALENQ en prend note.

A la question de Mme PERRIER-BONNET, la qualité du pain semble bonne.

La commune de Teyran demande plus de variétés sur les entrées : macédoine, charcuterie,...

Mme BIZART a mangé à plusieurs reprises en cantine et les repas sont bons.

Sur la demande de réintroduire de la soupe dans les menus, Mme PERRIER-BONNET propose de faire un sondage auprès de communes pour anticiper le sujet.

M. CHAMPAY n'est pas contre si cela va dans l'intérêt des enfants et qu'il faut savoir adapter les moyens sachant que la mise en œuvre dans les satellites reste délicate.

4. Jeu concours :

Mme LASNIER donne les résultats du jeu concours « Panini / For the Planet ». Elle remercie les communes pour leur participation et va remettre les récompenses aux classes des communes gagnantes de Saint-Jean-de-Cornies, Teyran et Le Crès.

5. Défi « Les éco-minots passent à table » :

Mme LATUCCA rappelle les objectifs de cette action sur deux ans, proposée par l'ALEC (Agence Locale de l'Energie et du Climat) de Montpellier Méditerranée Métropole), en partenariat avec les communes de Vendargues et de Sussargues pour coconstruire un plan d'actions visant à améliorer la restauration scolaire, à coût constant, et en assurer le suivi. Elle en dresse le bilan :

- Vendargues :
 - > Diagnostic sur la gaspillage alimentaire avec l'association « Pic'Assiette » avec retours en réunions de concertation avec agents, élus, prestataire (depuis pesée régulière des quantités totales jetées, 1 fois par mois, sur 1 semaine, afin de les remonter aux prestataires et en commission des menus)
 - > Campagne d'affichage au sein des écoles et de communication sur la restauration auprès des parents
 - > Distribution du pain seulement en cours de repas
 - > Décalage du goûter à l'après-midi
- Sussargues :
 - > Projet de restructuration du restaurant scolaire
 - > Partenariat avec des jardins partagés pour proposer aux enfants des animations pédagogique
 - > Réflexion sur une carte de provenance des produits pour assurer une animation transversale
 - > Projet de compost pédagogique
 - > Diagnostic de gaspillage à la livraison de la cantine réhabilitée
 - > Proposition de consommer les fruits non mangés la veille aux petits déjeuners

Une journée de clôture de l'évènement est prévue le 16 décembre prochain pour échanger et voir l'accompagnement des communes que peut proposer l'ALEC sur ces sujets comme sur ceux des économies d'eau et d'énergie.

Mme PERRIER-BONNET invite les communes à s'y rendre et rappelle également l'offre de services de la Métropole pour renseigner et former les agents des communes sur les besoins en matière de collecte et de tri des déchets de restauration, en vue d'améliorer leur traitement.

Mme LATUCCA demande à qui transmettre les résultats des pesées pour prise en compte par le prestataire.

Monsieur GIRAUDO propose de les transmettre régulièrement au SIVOM, à SCOLAREST et à Akté Services pour en faire une synthèse à chaque commission des menus et suivre l'évolution de ces indicateurs sur les communes de Vendargues et de Sussargues.

6. Réservations et commandes anticipées des repas :

Mme VIDAL-DUPIOL, parente d'élèves, demande si l'impact sur le gaspillage alimentaire de production a pu être mesuré avec l'instauration d'une réservation par les familles anticipée jusqu'à 1 semaine, et ce afin d'informer le prestataire sur les effectifs le plus en amont possible.

Mme PERRIER-BONNET demande à M. AYGALENQ de faire un retour précis sur ce point qui est un des éléments essentiels de lutte contre le gaspillage.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

21/09 : glace à l'eau, cornet à la place dans certaines communes

22/09 : RAS

23/09 : poulet, gras à Teyran

24/09 : salade de tomate, pas assez de mozzarella – prunes, trop dures à Restinclières

27/09 : menu, apprécié

28/09 : RAS

29/09 : tarte aux pommes, appréciée, « ça change »

30/09 : salade de concombres, sans goût, rendent trop d'eau, trio de crudités en petit dés plus appréciés

01/10 : cake maison, pas assez une fois tranché à Teyran

04/10 : pain « noir », trop cuit sur Restinclières, réclamation au fournisseur et vigilance sur la régularité de la cuisson

05/10 : salade de tomates, beaucoup de pédoncules à Restinclières

06/10 : viande, bonne

07/10 : salade iceberg, trop souvent changée en salade locale pour rupture d'approvisionnement

M. LESCURE indique qu'elle est totalement jetée, les enfants ne mangent que l'iceberg, ne plus proposer d'autres salades même si défaut d'approvisionnement.

M. HERVE indique qu'il faut aussi éduquer au goût et soutenir les filières locales en proposant de la diversité.

M. LAMBERT propose sur cette thématique d'essayer des mélanges type mâche/betterave.

Mme LASNIER note de voir si ces problèmes de quantité peuvent se régler avec un mélange iceberg majoritaire/autre variété

08/10 : menu avec beaucoup de manipulations pour les agents de restauration : poulet à couper, gouda à désemballer et raisin à distribuer

11/10 : yaourt, sucré au lieu de vanille car défaut d'approvisionnement – sablés, 2 variétés livrées, vigilance si manquent pour ne livrer qu'une seule variété par commune

12/10 : poulet, pas label rouge – purée de chou-fleur, au lieu de beignet, pas trop de goût de chou-fleur

13/10 : RAS

14/10 : épinards/pommes de terre, répartition à améliorer dans les barquettes, harmoniser à 50/50

15/10 : bananes, vertes – gratin de poisson, beaucoup de déchets à Vendargues, à essayer sans fruits de mer

18/10 : salade pommes de terre BIO, dures, produit pas adapté en froid

19/10 : RAS

20/10 : radis, entier, très bien

21/10 : bœuf miron-ton, parfois pas la même cuisson au sein de la barquette, car différents morceaux

22/10 : lentilles/riz, fonctionnent bien en végétarien, bien cuisinés

25/10 : RAS

26/10 : babybel, vache qui rit BIO à la place

27/10 : RAS

28/10 : purée, liquide, goût butternut pas assez marqué, 3 j d'affilée de purée avec la journée d'ALSH à Teyran – salade vampire, carotte/céleri, appréciée
 29/10 : RAS
 02/11 : RAS
 03/11 : RAS
 04/11 : RAS
 05/11 : RAS
 08/11 : nuggets, trop poivrés, deux types différents à Saint-Brès
 09/11 : RAS
 10/11 : RAS
 12/11 : torsettes, préfèrent sans légumes mélangées dans certaines communes
 15/11 : camembert, apprécié, « ça change »
 16/11 : brownie, palmiers servis à la place dans certaines communes, cassées, manquaient 20 pièces donc compotes prises dans le stock tampon à Montaud
 17/11 : menu, très bon
 18/11 : menu, bon hormis betterave
 19/11 : coleslaw, pas apprécié chez les petits à Teyran, sec, meilleur avec plus de mayonnaise à Saint-Brès
 22/11 : omelette, nature au lieu de fromage, pas aimée – ratatouille/riz, bon, quantité un peu juste

M. AYGALENQ indique que les produits à base d'œufs seront dorénavant tous certifiés issus d'élevage en plein air.

Mme LAVABRE-MIAS, parente d'élèves, s'interroge sur le goût sucré systématique et l'absence de yaourt nature. Elle souligne que les fruits sont présentés entiers et demande s'il y a la possibilité de varier avec des salades ou brochettes de fruits frais.

Mme PERRIER-BONNET rappelle la demande des enfants de finir leur repas par un dessert et la difficulté de proposer des yaourts nature, car impossible pour les personnels de restauration de s'organiser pour sucrer à la demande.

M. HERVE indique que les repas proposés sont établis par des diététiciennes et selon un plan alimentaire établi sur un cycle de 20 repas, parfois il y a des ajustements ou quelques récurrences sur quelques jours, mais l'équilibre ne peut s'analyser que sur un cycle global.

Mme LASNIER confirme que la fréquence de ces produits est contrôlée conformément aux préconisations nationales du GRCN et du PNNS. Pour les fruits frais découpés ou en salade, il est très difficile d'en proposer en restauration collective au vu des quantités à produire et à servir.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 06/12/2021 au 04/02/2021, sont adoptés les menus avec les modifications suivantes :

14/12 : repas de Noël pour les écoles – buches, pré tranchées

15/12 : repas de Noël pour les ALSH

Mme PERRIER-BONNET demande aux communes d'indiquer au prestataire, le cas échéant, les semaines d'ouverture de leurs ALSH pour les vacances de Noël.

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 :

06/12 : clémentine

07/12 : banane

17/12 : pomme

04/01 : pomme

05/01 : kiwi

10/01 : clémentine

12/01 : poire

17/01 : pomme

18/01 : clémentine

19/01 : kiwi

26/01 : pomme

31/01 : poire

FIN DE LA COMMISSION A 17 h 30

PROCHAINE REUNION

**Lundi 24 janvier 2022
à 15H00**

**Restaurant scolaire de l'école maternelle JOFFRE
à
BAILLARGUES**
