



Commission de Cantine 22 SEPTEMBRE 2014 à St JEAN DE CORNIES

I - PARTICIPANTS

- Sussargues :** M. BERTAUD Xavier, Adjoint affaires scolaires et Vice président SIVOM - Mme VEYRENC Sandy, responsable cantine
- Jacou :** Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue restauration scolaire - M.Frédéric MARY, responsable enfance jeunesse
- St-Jean de Cornies :** Mme POIRIER Isabelle, Elue - Mme Carmen VERA, agent cantine
- St-Geniès-des-M. :** Mme MONTEILS Renée, responsable cantine - Mme Gisèle VILLAR, Adjointe vie scolaire
- Saint Brès :** Mme VIALATTE Carole, Agent cantine - Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au maire, Vice-présidente SIVOM
- Teyran :** Mme ROMIGUIER Jocelyne, Responsable cantine maternelle
- Le Crès :** Mme PINAZO Josiane, Responsable cantine
- St-Drézéry :** Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine
- Baillargues :** M.BASTOUIL Michel, parent d'élèves
- Scolarest :** Mme FLORENT Chantal, Gérante - M.BAGNERIS Christophe, chef de secteur - Mme PUECH Amandine, responsable qualité nutrition
- Sud Est Traiteur :** Mme CHARMASSON Aude, responsable client
- Akté Services :** M.HERVE Samuel - Mme DEJOSSO Céline, responsable qualité
- SIVOM :** M. SOLER Diego, Directeur - M. GIRAUDO Bruno, Responsable confection et fourniture des repas - Mme PLAGNIOL Françoise, Administratif
- Excusés :**
- Commune de Baillargues : M.Messonnier Jean-Luc, Maire - Mme SUAY Régine, Elue - Mme GAUTIER Sandrine, Adjointe aux affaires scolaires et petite enfance - Mme ROCHE Laura, directrice pôle primaire - Mme BAROUD Fanny, directrice pôle maternelle - M.VANDEVOORDE Damien, responsable cantine.
- Commune de Teyran : Mme CASSAR Jeanine.

Mme SCHWARTZ, Vice-Présidente du SIVOM, en charge des réunions de cantine, souhaite la bienvenue aux personnes présentes à la commission cantine et les invite à un tour de table de présentation.

Mme POIRIER est heureuse d'accueillir les participants à Saint-Jean de Cornies.

II - POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Saint-Brès (liaison chaude) :

ALSH :

02/07 : salade verte insuffisante
03/07 : poulet basquaise, pas aimé
Sinon, tout s'est bien passé cet été

Ecoles :

Rentrée, bien
12/09 : fideua, trop salée, pas aimé

Teyran (liaison froide) :

Primaire :

02/09 : lasagnes, très bon
04/09 : mironto /riz, très bien
05/09 : gratin brocolis, pas aimé
08/09 : nuggets, très bon, à refaire
09/09 : hachis parmentier, bon
11/09 : Nem's de poulet et carottes, pas aimés
12/09 : fideua, pas aimé -madeleines, meilleures avant

15/09 : choux-fleurs, pas aimé
16/09 : pommes vapeur, trop sec
18/09 : blanquette de veau/farfalle, très bon
19/09 : salade de riz, dur – ratatouille, pas aimé – pommes BIO, abîmées

Maternelle :

05/09 : gratin de brocolis, bon
08/09 : nuggets, très bon
09/09 : hachis parmentier, peu de viande
11/09 : bananes, beaucoup abîmées et noires
12/09 : fideua, morceaux de poisson pas cuit
15/09 : choux-fleurs, pas apprécié
16/09 : pommes vapeur, en rondelles, très bonnes
18/09 : liégeois vanille, très bon
19/09 : ratatouille, meilleure

St Drézéry (liaison froide) :

01/09 au 05/09 : très bonne semaine, sauf raisin, acide
11/09 : nems, très bon – sauté d'agneau, très bon
12/09 : fideua, aimé mais morceaux de poisson minuscules
15/09 : choux-fleurs, pas aimé –, trop piquant
16/09 : rôti de porc sauce toscane avec poivron, pas aimé, trop piquant
18/09 : blanquette de veau, viande en petits morceaux
19/09 : riz en salade, bon et bien cuit – ratatouille, pas aimé, mieux avec le riz
22/09 : carottes avec goût et bien préparé

Les étiquettes des barquettes sont noires après remise en température. Ce n'est pas idéal pour la traçabilité.

M. BAGNERIS indique que comme convenu, il comptait faire un point sur les changements de matériels d'opercule et d'étiquetage. Sur les étiquettes, un point sur la réglementation a été fait avec les services vétérinaires de la DDPP (Mme AMATE) en charge des contrôles sur les satellites.

Les étiquettes :

Mme PUECH confirme qu'en cas d'inspection, les bons de livraison, avec l'inscription du nom de la cuisine centrale, suffisent. Il n'y a pas d'obligation de conserver les étiquettes.

M. BAGNERIS propose de fournir une planche d'étiquettes supplémentaires pour les coller, pour les communes qui le souhaitent, sur le bon de livraison.

M. BERTAUD n'est pas satisfait de la réponse, ne comprend pas qu'avant ça marchait et que maintenant ça ne fonctionne pas. C'est une régression et une erreur d'avoir acheté cette nouvelle machine.

Mme PERRIER-BONNET comprend la problématique côté usager s'il n'y a plus les informations sur les emballages.

M. BAGNERIS souligne que, pour la DDPP, le fait que l'étiquette noircisse témoigne de la bonne remise en température des barquettes, qui ne peuvent plus être ensuite gardées au frigo ou resservies.

Les opercules :

M. BAGNERIS rappelle que le film soudable est utilisé pour tous les plats en sauce pour qu'ils ne se déversent pas au transport et à la manipulation. Il répond donc à des impératifs de sécurité mais aussi de garantie contre les risques de contamination croisée.

Les agents répondent unanimement qu'ils préfèrent pour leur sécurité avoir du film pelable et gérer le risque de déversement pour les plats en sauce (moins remplir les barquettes) plutôt que du film soudable et de se brûler systématiquement.

M. HERVE ne comprend qu'il ne puisse être trouvé une machine assurant à la fois la sécurité alimentaire et la sécurité des agents.

Mme SCHWARTZ demande le retour au film pelable pour tous les types de plats (sauf la soupe et son récipient spécifique).

Le Crès (liaison froide) :

ALSH :

Juillet et Août : RAS, dans l'ensemble bon – pain congelé, une fois

Ecoles :

11/09 : nems, bon
15/09 : choux-fleurs, pas aimé, meilleurs en béchamel – brie à la coupe, bon
16/09 : brugnons, durs

18/09 : blanquette de veau, bonne mais « galère » pour les petits de maternelle
22/09 : compotes, dures à ouvrir

Sussargues (liaison froide) :

ALSH :

Beignets choux-fleurs, très bon – gouters, insuffisants pour les enfants

Ecoles :

02/09 : lasagnes, très bon

04/09 : mironton et riz, bon mariage

05/09 : gratin brocolis, pas aimé

11/09 : nems, très bon, manquait la sauce – bananes/chantilly/vermicelles, super bon mais mieux avec le chocolat

12/09 : fideua, pas aimé, pas de gpût

15/09 : fromage à la coupe, très bon, à refaire

16/09 : rôti de porc paprika, pas aimé – petits suisses, 1 seul, pas beaucoup

19/09 : ratatouille, bonne

Mme FLORENT précise qu'un seul petit suisse est la norme car il remplace un fromage et pas un yaourt.

Jacou (liaison chaude) :

Semaine du 01 au 05/09 : bon

08/12 : nuggets, sec

12/09 : fideua, sec – fromage blanc/biscuit, très bon ensemble– glace en pot, mieux pour les maternels

15/09 : filet de poulet, apprécié, découpes différentes selon les services

16/09 : rôti, apprécié

19/09 : ratatouille, très apprécié, du coup en primaire quantités justes

D'une manière générale, les plats principaux sont appréciés

Mme PERRIER-BONNET demande d'éviter les plats uniques avec de la viande les deux premiers jours après les vacances car les parents n'ont pas toujours les menus et l'information.

St Jean de Cornies (liaison froide) :

08/12 : nuggets, très bon mais insuffisant (3) – petits pois, sont gros

12/09 : fideua, pas aimé

15/09 : filet de poulet, tout petit, sauce bonne mais n'ont pu la mélanger – choux fleurs, pas formidable

18/09 : blanquette de veau, très bonne

19/09 : ratatouille, très bonne

Les enfants trouvent que la charcuterie une fois par moi ce n'est pas assez !

Mme FLORENT précise que les petits pois sont BIO et le poulet des émincés.

M. HERVE rappelle que les principes d'équilibre alimentaire fixés par une grille de fréquence des plats sur un cycle de 20 menus (GEMRCN) ont aujourd'hui force de loi. Il ne peut donc y avoir plus de charcuterie. La DDPP peut également faire des contrôles à ce niveau.

St Geniès-des-Mourgues : (liaison froide) :

La commune est nouvellement servie depuis la rentrée scolaire de septembre.

Entrées et desserts sont améliorés par rapport à ce qu'ils avaient avant.

08/12 : nuggets, 3 seulement

12/09 : fideua, jeté

15/09 : choux fleurs, jeté, était gris, des mouches vertes sont arrivées dans les poubelles, c'est la première fois qu'elle voit ça.

19/09 : salade de riz avec des carottes râpées, pas mangé

Mme CHARMASSON ne comprend pas pour les choux-fleurs car c'est du produit surgelé, le même pour tous les satellites livrés, et fait remonter au fournisseur. Coïncidences ?

Mme VILLAR demande si les circuits courts sont privilégiés et pourquoi la salade « Iceberg » ?

M. BAGNERIS indique qu'un pourcentage minimum de 20% des produits est imposé par le cahier des charges et qu'en période estivale, il est demandé aux fournisseurs des produits de saison « circuits courts » allant du bassin Rhodanien jusqu'à Perpignan. Quant à la salade « Iceberg », c'est le choix de l'ensemble des autres communes.

M. HERVE informe que dans le cadre de ses missions d'assistance technique et de suivi du marché, un audit a été réalisé le 9 septembre dernier sur la cuisine de Jacou pour vérifier les fiches techniques de plats, les factures avec les garanties de labels AOC et BIO et le respect du GEMRCN par la grille des menus. Il précise que Mme FLORENT a remis tous les documents nécessaires pour ce contrôle et que tout était en ordre. Le rapport d'audit est remis à M. SOLER, Directeur du SIVOM.

Mme VILLAR souligne qu'il n'y a pas systématiquement mention de l'origine des viandes dans les menus.

M. BAGNERIS répond que ce n'est obligatoire que pour les viandes bovines.

Mme SCHWARTZ revient sur la problématique du pain, qui est mou depuis la rentrée.

M. BAGNERIS rappelle qu'il s'agit de pain BIO, plus difficile à travailler et que c'est le 2^{ème} fournisseur depuis le début du marché. Scolarest s'était engagé sur ce point au-delà du cahier des charges.

Les élus à l'unanimité décident de faire un essai d'un mois avec du pain normal (non BIO).

M. BAGNERIS présente le dispositif des paniers « découverte » qui seront distribués gratuitement aux enfants à partir du 25 septembre (pris en charge par le SIVOM). Ils seront composés de fruits de saison (prune, figue fraîche, raisin, nashi). Une animation ludique, sur le thème des saveurs, sera également proposée sur chaque école. Le calendrier et les informations seront transmis par mail (Cf. Document joint).

Est évoqué également le dispositif des dotations en éléments de dressage visant à l'amélioration des plats servis, une fois par semaine. 8 communes y avaient adhéré à l'origine ; le SIVOM prenant le surcoût à sa charge.

Les communes de Restinclières, Beaulieu, Saint-Géniès, Le Crès et Saint-Brès peuvent toujours y adhérer si elles le souhaitent.

Mme SCHWARTZ indique que la commune de Saint-Brès souhaite y adhérer dès que possible.

Mme SCWARTZ souhaite également parler des dispositifs de formations qui peuvent profiter aux personnels de cantine et aux communes à titre gracieux, que ce soit des formations théoriques d'ordre général assurées par Scolarest ou des formations plus pratiques sur site proposées par Akté Services.

Mme PUECH rappelle que Scolarest propose dans le cadre du marché de restauration des sessions de formation d'une demi-journée sur les règles d'hygiène de base, auxquelles les agents peuvent s'inscrire. Des sessions seront proposées début Novembre 2014 par l'intermédiaire du SIVOM qui diffusera une fiche d'inscription aux communes.

M. HERVE présente le catalogue de formations proposées par Akté Services (Document ci-joint) et qui peuvent être mises en place spécifiquement sur chaque commune et prises en charge par le SIVOM. Elles concernent la mise en œuvre d'un Plan de MAÎTRISE Sanitaire (PMS), le GEMRCN ou encore la gestion des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC). Les demandes se font par l'intermédiaire de M. GIRAUDO.

IV – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période **du 29 septembre au 31 octobre 2014**, les menus sont adoptés

M. BAGNERIS informe que, le mardi 7 octobre après-midi, il n'y aura pas classe et demande une remontée des agents en cas de fermeture du service de restauration et de baisse des effectifs au plus tôt.

Par ailleurs, il distribue aux communes présentes le calendrier annuel des animations.

V – PROCHAINE REUNION

Jeudi 6 Novembre 2014

**à 15 heures
à la Mairie de
SUSSARGUES**

INFORMATIONS / ACTIONS CORRECTIVES / SUIVI - TABLEAU DE SYNTHÈSE au 22/09/2014

En gras, les numéros d'informations issues de la dernière réunion de cantine.

En grisées, les lignes d'informations précédentes traitées ou mentionnées pour mémoire.

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	N'a pu être mis en œuvre avant fin d'année scolaire
03/2014	Viande grasse	-	Veiller à la qualité et aux proportions de gras	Efforts poursuivis
04/2014	Opercules difficiles et dangereuses à enlever	Nouvelle machine avec film « soudable » pour les plats très chauds et en sauce pour le transport 👉 Respecter les consignes de remise en température	Améliorer le système d'opercule pour sécuriser le travail des personnels de cantine et privilégier le film « pelable »	Film « pelable » pour tous les types de plat (sauf soupe)
05/2014	Étiquettes des barquettes qui s'effacent après remise en température	Effacement normal car étiquettes thermiques 👉 Pour traçabilité, bons de livraisons avec mention de la cuisine centrale suffisent	Interroger les services de la DDPP sur leurs préconisations en matière de traçabilité	Validation DDPP (planche d'étiquettes supplémentaires fournie pour info)
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	-	-
08/2014	Aspect dur du riz en salade	Coque qui durcit lors du passage en cellule de refroidissement	Remplacer par du blé, boulgour ou petites pâtes	-
09/2014	Barquette pour rôti de veau du 03/06 a fondu à St-Drézéry	Erreur humaine en cuisine centrale (barquette froide au lieu de barquette pour remise en température)	-	-
10/2014	Pâtes avec fromage râpé mélangé	-	Séparer en fournissant à part l'emmental râpé	-
11/2014	Produits locaux	👉 Cahier des charges impose 20 % de produits issus de circuits courts (Région Languedoc-Roussillon ou départements limitrophes)	-	-
12/2014	Pain « mou »	En raison du temps et de la difficulté de travailler les farines BIO malgré le changement récent de fournisseur	Essayer sur un mois du pain « normal »	
13/2014	Plats uniques avec viande	Parents n'ont pas toujours l'information ou les menus aux rentrées de vacances	Eviter de les programmer les deux premiers jours de retours de vacances	
14/2014	Petit suisse (1 seul)	Un seul car remplace le fromage et pas un yaourt	-	
15/2014	Charcuterie	Une fois par mois maximum en application du GEMRCN (Grille de fréquence relative à l'équilibre alimentaire)	-	
16/2014	Paniers découvertes	👉 Fruits/légumes de saison offerts aux enfants avec animations associées dans les écoles (2 fois/an)	Prochaine distribution Fin Septembre 2014	

17/2014	Dotations en éléments de dressage pour en mise en valeur des plats	↳ Proposées gracieusement aux communes selon leurs moyens en personnel (1 fois/sem.)		
18/2014	Formations des personnels	Formations d'ordre général assurées par Scolarest (05 et 12 novembre) ou spécifiques (catalogue Akté Services à l'année) proposées gracieusement aux communes ↳ Renseignements et inscriptions auprès du SIVOM	-	
19/2014	Origine des viandes	↳ Mentions obligatoires sur les menus pour les seules viandes bovines	-	