UNITE PEDAGOGIQUE
de
ROU-MARSON - LES ULMES -
VERRIE

Tél : 02.41.67.00.40
Siup.lesulmes49@orange.fr

Commission cantine

Compte-rendu

- Mercredi 16 janvier 2019 –
18h cantine de Rou

1	Préambule.....	2
2	Questions / Réponses.....	2
3	Remarques et informations diverses.....	4

Présents :

Delphine CLOCHARD, Présidente du SIUP
Valérie COUDERC, vice-présidente du SIUP
Didier GUILLAUME, Maire des Ulmes
Sébastien DORE, Directeur Cuisine Centrale API Restauration
Chloé CHAUSSEPIED, ATSEM Moyenne section Les Ulmes
Valérie LAUDREN, Agent de restauration de Rou
Myriam VENDE, Agent de restauration des Ulmes
Anthony DESROQUES, Représentant des parents d'élèves
Kevin GRABIN, Représentant des parents d'élèves
Annie MORISSEAU, Représentante des parents d'élèves
Isabelle OSSANT, Représentante des parents d'élèves
Jérôme PLESSIS, Représentant des parents d'élèves
Samuel VERRY, Représentant des parents d'élèves

Excusés :

Rodolphe MIRANDE, Maire de Rou Marson
Julie SPENLEHAUER, Diététicienne API Restauration, suivi clientèle et nutritionnel

1 PREAMBULE

Un tour de table est réalisé.

Monsieur DORE rappelle que API Restauration est une entreprise familiale créée il y a 7 ans et dont la Direction régionale est située, comme la cuisine centrale qui livre nos écoles, à La Chaussée Saint Victor (41). Aujourd'hui cette cuisine centrale ne gère plus que des repas pour les scolaires, notamment sur la ville de Saumur et les centres de loisirs et y a gagné en qualité de prestation. Un point positif effectivement relevé par l'ensemble des membres de la commission. Pour information la préparation des plats à destination des maisons de retraite a été basculée sur Pithiviers (45), pour autant la Résidence Clair Soleil de Saumur, par exemple, est toujours livré par API Restauration.

API Restauration élabore ses menus et cuisine ses plats à partir de produits frais bruts et fonctionne en liaison froide avec une remise en température dans les établissements.

De manière générale, les retours sont bons, les repas adaptés et appréciés. Les enfants sont satisfaits.

La spécificité de la cuisine tournée à présent exclusivement vers les repas-enfants (établissements scolaires et centre de loisirs) a permis une adaptation appréciée de l'offre des menus.

Le tableau ci-dessous reprend de manière plus précise les questions et commentaires des agents de restauration des 2 sites, ainsi que ceux des parents membres de la commission.

2 QUESTIONS / REPOSES

Questions et commentaires	Réponses API Restauration
Remarques générales	
Les restes ont considérablement diminué	Satisfaction partagée.
Le fait de cuisiner des produits de saison est très apprécié.	Satisfaction partagée.
Travaillez-vous avec une centrale d'achat ?	Non, API ne travaille pas avec une centrale d'achat, mais avec des grossistes référencés, ce qui permet une grande latitude de fournisseurs, notamment locaux. Pour exemple, les pommes et poires servies dans nos écoles proviennent de St Lambert des Levées, le sauté de dinde d'Anjou volaille, le fromage blanc de la ferme du Gennetay ou encore la salade de la Rosée des champs. Toujours localement, les pâtes servies sont à présent des pâtes au blé semi-complet, confectionnées à côté de Blois.
Comment sont servis les plats ?	Actuellement en barquettes plastique. Un travail est réalisé sur le recyclage afin d'utiliser à plus grande échelle des emballages sains en éliminant peu à peu tout plastique.
Dans quels délais sont élaborés les plats servis ?	Un agrément à J+4 a été accordé à API Restauration, ce qui signifie que, suite aux tests sanitaires de vieillissement des aliments effectués, les produits peuvent être cuisinés et les plats dégustés jusqu'à 4 jours après leur transformation. Compte tenu de ces tests, certains produits ne sont pas proposés sur le délai de 4 jours car leur tenue et qualité nutritionnelle ne seraient pas optimales.
Précision de Monsieur Doré	Pour rappel l'équilibre alimentaire s'effectue à la fois sur le repas et sur la semaine, durant laquelle les enfants doivent se voir proposés, 2 jours, des légumes et 2 jours, des féculents. Le plan alimentaire, la trame de travail, est lui réalisé sur 10 semaines par la diététicienne et doit prendre en compte une certaine fréquence d'apparition de chaque type d'aliments. Le grammage, quant à lui, répond aux préconisations des recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'étude des

	marchés de restauration collective et nutrition). Pour exemple : 50g de carottes râpées en maternelle, 70g en élémentaire et 100g pour des adultes.
Comment sont testées les nouvelles recettes ?	Les tests de menus ne se font jamais sur les scolaires, mais plutôt en centre de loisirs. Par exemple, d'ici une quinzaine de jours sera testée une purée de pois cassés + pommes de terre.
Les élèves de Rou et des Ulmes mangent-ils les mêmes repas ?	Oui, les menus sont identiques, seuls les grammages changent en fonction de l'âge des enfants ainsi que certaines présentations. Par exemple le pomelos et les cuisses de poulets.
Précision de Monsieur Doré	Une attention particulière a été mise sur les repas de la semaine de rentrée de septembre, qui est une semaine de grand changement, notamment pour les enfants arrivant en maternelle. API Restauration a souhaité ainsi répondre à une remarque qui avait été faite lors de la commission cantine de janvier 2017.
Aucun allergène n'est noté sur les menus. Pourquoi ?	En effet la composition est notée sur la barquette, mais les allergènes ne sont pas signalés sur les menus distribués car ils sont évoqués uniquement dans le cadre d'un PAI. Le SIUP organise alors un rendez-vous entre le prestataire de restauration, la directrice de l'école, les agents de cantine, les parents et l'enfant, afin de définir le protocole à mettre en place. Pour autant, toutes les allergies ne sont pas gérées par API Restauration. Par exemple pour une allergie au lactose, API Restauration proposera l'alternative du panier repas. Actuellement est mis en place une procédure de commande en ligne, avec un visuel des menus, de la composition des plats et des allergènes, à disposition des agents et des parents par identification et mot de passe.
Questions et commentaires particuliers sur les menus proposés depuis la rentrée de septembre	
Des moules ont été servies 3 fois, dont 2 fois en l'espace de 15 jours	Le 1 ^{er} retour sur les moules a été bon, les 2 suivants du fait du délai rapproché ont été plus mitigés. Il s'agit d'un loupé qui sera pris en compte. De plus, il est compliqué de proposer des poissons variés sans arêtes. Pour autant, à l'avenir les moules ne seront proposées plus que comme élément de sauce ou mélangées avec du poisson. L'objectif étant de ne pas choisir la facilité du poisson pané, mais de la variété et de la qualité. Pour exemple, la brandade de poisson est faite « maison ».
Le poisson servi le 15 janvier a été très apprécié	Remarque entendue.
Le velouté au potiron a été très apprécié des enfants	Remarque entendue.
Les épinards, à présent hachés aux Ulmes, remportent toujours un franc succès	Remarque entendue
La sauce bolognaise en accompagnement des haricots verts a été un plat très apprécié des enfants	Remarque entendue. L'association sera renouvelée avec également d'autres légumes notamment des courgettes.
Précision de Monsieur Doré	La décision de supprimer la mayonnaise industrielle a été prise, car les équipes d'API Restauration n'étaient pas satisfaites d'associer un produit industriel à des produits frais, type céleri. La mayonnaise a donc été avantageusement remplacée par une vinaigrette au fromage blanc, maison.
Les boulettes végétariennes au soja et les nuggets végétariens sont appréciés	Remarque entendue. Pour rappel des animations sont proposées chaque mois, sous la forme de menus thématiques, dont les menus végétariens et les repas de fêtes (Noël, Pâques).
Les bananes sont toujours très appréciées	Remarque entendue. L'accent a toujours été mis sur le suivi de la saisonnalité des fruits et légumes afin de garantir le goût et la qualité des repas servis. La diversité des fruits proposés peut parfois en

	pâtir en hiver, mais dès que la saison le permet une variété de fruits sont proposés, tels que des cerises, fraises, du melon ou de la pastèque.
Les gâteaux sont toujours très appréciés	Remarque entendue, d'autant plus qu'ils sont faits « maison »
Le repas de Noël a été très apprécié, notamment la bûche	Remarque entendue. En effet les remarques de l'an dernier, notamment sur la crème au beurre peu appréciée des enfants, ont été prises en compte.

3 REMARQUES ET INFORMATIONS DIVERSES

L'écoute et les échanges entre API Restauration et les écoles de notre SIUP sont toujours très profitables et gage d'amélioration.

Monsieur DORE renouvelle sa proposition que la prochaine commission se déroule dans l'enceinte de la cuisine centrale de Blois, afin que chacun puisse découvrir les locaux et l'organisation liée à la confection des repas des enfants de nos écoles.

La proposition est acceptée. Une proposition de date sera communiquée à l'ensemble des membres, après les vacances de février, un mercredi et/ou un jeudi entre 10h et 14h, en avril ou en mai 2019.

Un test de commande en ligne des repas débutera au 2^{ème} semestre aux Ulmes. Les modalités seront fixées directement avec les personnels de cantine après les vacances de février.

Le présent compte-rendu sera diffusé, après validation par l'ensemble des membres présents le jour de la commission, via les parents élus, sur le site Facebook de l'APE de Verrie-Rou-Marson-Les-Ulmes et via les directrices, sur le site de l'école de Rou.

Fin de séance : 19h40

La date et le lieu de la prochaine commission cantine seront communiqués ultérieurement.