

Compte Rendu Réunion Cantine Centrale

Lundi 21 Novembre 2016

Présents : Représentants de la Mairie : Mr Andraud. Mme Cardineau
Monsieur Fillaudeau responsable de la cuisine centrale et son adjointe Madame Derbord
Les parents d'élèves des écoles de Wilson, Proust Chaumette, Pérochon, Delaunay

Ordre du jour :

- Fonctionnement des services
- Mode d'approvisionnement
- Elaboration des menus
- Traitement des déchets
- Travaux et achats
- Points remontés par les Conseils d'Ecole

La cantine centrale fournit les écoles publiques de Saint-Maixent-l'Ecole (Delaunay, Wilson, Pérochon et Proust-Chaumette), l'école Saint-André (maternelle, élémentaire et collège), l'école d'Exireuil (maternelle et élémentaire), la crèche multi accueil « la Calinette ».

Le nombre de repas moyen produits par la cuisine centrale est de 930.

I. Fonctionnement

Il y a 7 personnes en Cuisine. La fabrication des repas se fait sur site, et les plats sont ensuite stockés dans des caisses Isothermes spéciales pour conserver la chaleur des plats (température comprise entre 70°C et 75°C pour arriver à 65°C dans les écoles), puis livrés dans chaque école.

IL y a chaque jour, 3 Contrôles de températures de chaque plat expédiés (Avant le départ, à l'arrivée à l'école et au moment du service)

Ce mode de fonctionnement peut engendrer une légère perte de qualité sur certains aliments, notamment les frites.

II. Approvisionnement

Les commandes de matières premières se font par l'intermédiaire de marchés publics.

La ville adhère à un groupement de commande : 'AGAP 79. C'est un groupement d'achat qui permet de faire des commandes en grandes quantités pour des produits de bonne qualité avec des coûts moins importants. Il regroupe la plupart des lycées et collèges des Deux Sèvres et quelques communes.

La grande majorité des produits dits de proximités, c'est-à-dire de la Région. (ex volailles Charente Maritime)

Les viandes sont toutes d'origine française (sauf l'Agneau d'Irlande) et répondent aux exigences de traçabilité. Elles sont toutes de qualités certifiées ou fermiers.

De la même façon, 100% du lait et autres produits laitiers viennent de France.

Certains approvisionnements se font en local (ex : pain : boulangerie au pain Denfert)

La majorité des légumes utilisés sont des légumes frais et non en conserves.

III. Elaboration des menus

Les menus sont réalisés selon un plan alimentaire établi en collaboration avec une diététicienne du Conseil Départemental. Afin que les repas proposés aux enfants soient des repas équilibrés, le plan alimentaire doit répondre à certaines exigences dont notamment :

Sur 20 repas, il faut compter :

- 4 services de poissons (100% filet garanti sans arrête)
- 8 services de viande fraîche (veau, agneau, bœuf)
- 4 Porcs et volailles
- 2 Plats reconstitués (ex : saucisses, paupiettes, cordons bleu)
- 10 légumes
- 10 féculents
- 10 crudités de saison
- 8 Yaourts / 12 Fromages à la coupe (à 150 mg de calcium par portion)

Le plan alimentaire recommande aussi un grammage selon les âges des enfants et donc des portions différentes pour les Maternelles, Primaires et Collèges. La cantine centrale baisse les quantités de 20% par rapport au grammage réglementaire.

Pour exemple, lorsqu'il y a de la ratatouille au menu, il faut compter 160 KG de légumes à éplucher.

Et lorsqu'il y a de l'omelette, il faut casser 1800 œufs !

Le riz au lait et les desserts de semoule « Maison » sont entièrement réalisés sur place.

Un laboratoire réalise une fois par mois un contrôle des produits préparés (cuits ou crus) mais également du nettoyage des ustensiles et des locaux et enfin de l'eau.

Les résultats sont systématiquement envoyés ensuite à la mairie et à la cuisine centrale.

En plus de ces contrôles, un AUDIT plus précis est tenu chaque année sur l'ensemble des points de contrôle et de vigilance, ainsi que deux demi-journées destinées à garantir la traçabilité

IV. Traitement des déchets

Des balances ont été installées sur chaque site afin de peser les déchets.

Sur les deux premiers trimestres, les déchets relatifs à chaque plat (entrée, plat, fromage, dessert) furent pesés, dans le but de créer des fiches techniques par produit et d'estimer les quantités à servir en fonction du plat proposé, les quantités consommées n'étant pas les mêmes selon les mêts.

Il ya très peu de déchets et donc de perte ce qui a permis de faire des économies, et ainsi pouvoir gagner sur la qualité des produits achetés. Cette année quasiment aucun déchet pour le pain par exemple.

V. Travaux et achats

La mairie règle toutes les dépenses de cantine, sauf les dépenses de personnel (géré par la communauté de Communes)

En 2015, le budget global tout compris était d'environ 325 000 euros dont 215 000 euros sont consacrés à la nourriture exclusivement.

Le reste concerne le carburant des véhicules de livraison, l'eau, l'électricité, l'assurance, etc...
Soit un coût de 7,75 euros par repas.

Investissement 2016 RS	
Matériel	
Armoire de stérilisation couteaux rayonnages	3 060,00
Armoire chauffante 20 niveaux adoucisseur	913,56
lave-vaisselles (Delaunay et Proust Chaumette)	2 394,00
Travaux	
Plafond acoustique cuisine centrale	5 362,38
Travaux de carrelage cuisine centrale	4 037,69
réfection réfectoire Proust Chaumette	25 518,87
	41 286,50
Investissement 2017 RS	
Matériel cuisine	
gros matériel	15 000,00
box isotherme	1 000,00
chariot	600,00
armoire restauration	1 500,00
lave-vaisselles Pérochon	2 000,00
Travaux cuisine centrale	
Réfection plafond cuisine	15 000,00
Réparation éclats béton	5 500,00
Remplacement porte coté sanitaire filles	2 300,00
Travaux divers (passe plats...)	800,00
	43 700,00

VI. Points remontés par les parents d'élèves

Le point remonté par l'Ecole de Pérochon est que les repas ne sont pas toujours servis chauds.

⇒ Malgré les points de contrôles réalisés chaque jour, il n'y a pas eu d'anomalie. Il faudrait signaler auprès de l'école ou des parents d'élèves élus quel jour était concerné, pour pouvoir le faire remonter auprès de la cantine centrale assez vite pour pouvoir remédier au problème. Sinon, en effet, malgré les mesures prises pour conserver les plats au chaud, les préparations sont ensuite redistribuées dans des plats pour 8, qui sont disposés au centre de la table pour que les enfants se servent. Il est donc possible que la température du plat baisse un peu en arrivant dans l'assiette.

⇒ Des parents de l'école Wilson font part de problème de surveillance évoqués par certains enfants lors du temps de cantines. Ce problème sera porté à la connaissance de la communauté de communes en charges du personnel de surveillance de cantines. De plus, ils demandent à ce que la charte de bonne conduite applicable lors du temps de cantines soit remise en place.