

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION MENU DU 22 SEPTEMBRE 2011

1) Présentation de la cuisine :

La cuisine centrale de Frontignan est une cuisine intercommunale, elle emploie 20 personnes. Elle sert environ 2200 repas par jour pour fournir 13 restaurants scolaires, 2 crèches et une dizaine de mallettes pour les personnes âgées.

Elle fonctionne en liaison chaude, ce qui signifie que les plats sont préparés le jour même pour être consommés le jour même.

Les menus sont élaborés sur un plan alimentaire de 7 semaines en suivant les directives du GEMRCN (loi n°201-874 du 27 juillet 2010). Ces obligations concernent autant de critères qualitatifs que quantitatifs

- Obligations qualitatives :

Augmentation de la consommation de fruits et légumes, et de féculents
Diminution des apports lipidiques et des consommations de glucides simples

- Obligations quantitatives :

Les grammages dans l'assiette doivent être au plus près des besoins nutritionnels en fonction de l'âge des convives

Nous avons engagé un travail sur les grammages afin de donner des quantités différentes pour les enfants de maternelle, d'élémentaire et les adultes donc correspondant aux besoins de chacun.

Afin d'aider le personnel de service, nous avons élaboré avec le concours d'une stagiaire en diététique, un nouveau cahier pour les grammages et les équivalences. Ce document sera également distribué aux animateurs des communes. Nous avons joint à ce fascicule un questionnaire sur sa praticité. Il faudra le remplir et nous le retourner début octobre.

La mise en place de portions adaptées a engendré des économies qui ont pu être réinvesties dans la qualité des denrées. Par exemple, nous servons des hauts de cuisses et des pilons de poulet fermier label rouge et également des filets de truite bio élevées dans l'Aude.

Au dernier appel d'offre alimentaire, les élus du SIVOM voulaient tenir compte du développement durable. C'est pourquoi :

- Nous servons un menu bio par mois.
- Nous servons un menu alternatif par mois. Ce menu est sans viande. Les acides aminés présents normalement dans la viande sont apportés par l'association des légumes secs et des féculents.
- Depuis 2000, tout le bœuf est bio.
- Tous les fromages sont à la coupe, permettant ainsi de limiter l'utilisation des emballages plastiques.

Les produits bio représentent 13% des achats alimentaires de la cuisine centrale. Alors que le Grenelle de l'environnement préconisait 12% pour 2010, et 20% pour 2014, aujourd'hui il demande que 20% de nos denrées soient bio ou issu de l'agriculture locale.

La cuisine fournit des repas particuliers pour les enfants présentant certaines allergies :

- Des menus sans lait et produits laitiers de vache
- Des menus polyallergéniques sans œufs, poissons et leurs dérivés, arachide et fruits à coque et sans avocats, fraises, et kiwis.
- Des menus diabétiques établis en fonction du régime thérapeutique prescrit par le médecin de l'enfant.

Les parents dont les enfants ont une allergie alimentaire doivent signer un Projet d'Accueil Individuel (PAI) avec l'ensemble du personnel encadrant l'enfant, et un responsable de la cuisine centrale.

Mme Mauran-Frontin, diététicienne, travaille sur les menus avec M. Frountil, le chef de production qui examine leur faisabilité.

Les menus, une fois validés lors de la commission menu, sont distribués par mail, ou par courrier aux restaurants scolaires, aux animateurs, et aux mairies qui parfois les mettent en ligne sur le site internet de la ville.

- LES COMMANDES

Nous passons les commandes selon notre marché de produits alimentaires dont le cahier des charges est très précis pour chaque produit.

- LES FICHES QUALITÉ

Des fiches qualités ont été créées afin de connaître les avis et les remarques des enfants, des animateurs et du personnel de service par le biais d'une grille de notation.

Si la note est inférieure à 3, un commentaire doit être noté pour comprendre les raisons de ce rejet.

Certaines fiches qualité nous arrivent encore en retard. Elles devraient nous être retournées la semaine suivante afin d'être traitées et archivées sans que l'on y revienne des semaines plus tard.

L'aspect quantitatif reste également incomplet. Peu de personne pense à remplir ces colonnes, ces notes restent nécessaires pour continuer à travailler sur les grammages.

2) Les menus à venir :

La tarte alsacienne du 10 octobre est en fait une flammekueche. Ce produit est fait dans une fabrique artisanale proche de Grenoble.

Etant donné que la brandade de morue rencontre un grand succès, nous la mettrons au menu plusieurs fois sur une année.

3) Questions diverses

- **Qu'est ce qu'un gastro ?**

Un gastronorme est un plat, en polycarbonate ou en inox, où l'on met des denrées respectivement froides ou à cuire.

- **Dans quel cas coche t-on la case « insuffisant » sur les fiches qualité**

Les quantités servies correspondent aux besoins nutritionnels des enfants.

La case insuffisante sur les fiches qualité désigne des plats manquants par rapport à l'effectif initial, et non pas parce que les enfants voulaient en manger plus.

- **Quand peut on faire des suggestions de menu ?**

Les suggestions émises lors des commissions menus sont entendues et mises en place dans la mesure du possible.

Pour proposer des menus, il faut envoyer un mail ou un fax à Mme MAURAN FRONTIN 8 semaines avant la date prévue afin de mettre en place toutes les commandes et la logistique nécessaire.

- **Pourquoi tous les fruits et légumes que vous servez ne sont-ils pas issus de l'agriculture biologique ?**

Nous servons plus de 2200 repas par jour, et nous n'avons malheureusement pas trouvé de producteurs locaux capables de répondre à nos besoins. Et acheter des produits bio qui viennent de l'autre bout de la planète serait plus coûteux et nocif pour l'environnement.

<p>LA PROCHAINE REUNION SE DEROULERA LE MARDI 08 NOVEMBRE A 18H AU RESTAURANT SCOLAIRE PAUL EMILE VICTOR DE GIGEAN</p>
