**UNITE PEDAGOGIQUE**
de
**ROU-MARSON - LES ULMES - VERRIE**

Tél : 02.41.67.00.40
Siup.lesulmes49@orange.fr

# Commission cantine
## Compte-rendu

### - Mercredi 10 janvier 2018 – 18h cantine de Rou

1 Préambule ..... 2
2 Questions / Réponses ..... 2
3 Informations diverses ..... 4

Présents :
Delphine CLOCHARD, Présidente du SIUP
Valérie COUDERC, vice-présidente du SIUP
Sébastien DORE, Directeur Cuisine Centrale API Restauration
Didier GUILLAUME, Maire des Ulmes
Pascale SANZ-PASCUAL, Directrice des Ulmes
Valérie LAUDREN, Agent de restauration de Rou
Myriam VENDE, Agent de restauration des Ulmes
Marion DEMARTY, Représentante des parents d'élèves
Céline BANCHEREAU, Représentante des parents d'élèves
Jérôme PLESSIS, Représentant des parents d'élèves

**Excusés :**
Rodolphe MIRANDE, Maire de Rou Marson
Julie SPENLEHAUER, Diététicienne API Restauration, suivi clientèle et nutritionnel
Chloé CHAUSSEPIED, ATSEM Moyenne section Les Ulmes

## 1 PREAMBULE

Un tour de table est réalisé.
Madame Delphine CLOCHARD remercie les nouveaux membres, chacun en leur qualité, de s'impliquer dans cette commission, qui a pour but d'entretenir les échanges et le partenariat existant avec API Restauration.

## 2 QUESTIONS / REPONSES

| Questions et remarques relayées par les parents élus | Réponses API Restauration |
|---|---|
| **Entrées** | |
| **Serait-il possible d'avoir de la charcuterie ?** | Le plan alimentaire en prévoit très peu. Les menus sont élaborés sur la base d'un plan alimentaire, dans lequel les produits sont détaillés, par catégorie et avec une fréquence obligatoire d'apparition, sur un cycle de 20 menus. La quantité répond aux préconisations des recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition).<br>Cependant la remarque est entendue. |
| **Légumes et accompagnements** | |
| **Manque de sel sur les accompagnements de type, frites.** | Il n'en sera pas ajouté dans la préparation du plat, car ce type de produit étant considéré comme un aliment « plaisir », il se suffit à lui-même.<br>Le sel, tout comme le ketchup ou la mayonnaise, est associé de préférence à des plats parfois plus difficiles pour les enfants (soupes, rôti de bœuf, …).<br>Les accompagnements sont, de manière générale, peu salés, car, du fait de la liaison froide, la sauce des viandes ou des poissons, apporte déjà une quantité de sel nécessaire.<br>Si le besoin est ponctuellement indispensable, des réserves sont disponibles auprès des agents de restauration.<br>Leur avis est demandé à Mesdames Valérie LAUDREN et Myriam VENDE, qui partagent ce point de vue. |
| **Le gratin de courgettes est un plat fade, qui n'a pas été apprécié des enfants. Est-il possible de proposer ce légume en purée, comme cela a déjà été fait et très apprécié ?** | Le risque est de ne présenter aux enfants qu'une seule texture d'aliments, ce qui n'est pas la volonté d'API.<br>D'autre part, dans le cas des courgettes, il s'agit d'un produit de base, surgelé, ce qui peut expliquer le rendu final.<br>Les courgettes arrivent surgelées, de France. Puis elles sont cuites, assaisonnées et conditionnées pour le transport et le service.<br>Cependant la remarque est entendue. |
| **Les haricots verts et haricots beurre ont le goût d'eau.** | Il s'agit pourtant de produits frais.<br>La remarque est entendue. |
| **De par leur texture, les épinards en branche sont difficiles à manger pour les enfants, notamment de maternelle.** | Le 9 février, un essai sera fait de servir des épinards hachés, sur l'ensemble des écoles desservies par API Restauration. Un ajustement sur la présentation du produit sera réalisé en fonction des retours. |
| **Les purées de courgettes et celles de potimarron sont très appréciées des enfants. Les carottes râpées également.** | Dans le cas du potimarron et des carottes, il s'agit de produits frais. Tant mieux qu'ils soient appréciés. |
| **La salade de haricots rouges, proposée aux maternelles en remplacement de la salade verte, a été modérément appréciée.** | La remarque est entendue. |

| | |
|---|---|
| **Les potages sont appréciés mais pas assez mixés, notamment lorsqu'ils contiennent des poireaux.** | L'étape du mixage est pourtant réalisée avec attention, mais le volume important de produit peut effectivement conduire à un mixage pas assez fin.<br>La remarque est entendue. |
| **La fréquence des potages est appréciée.** | C'est une volonté d'API Restauration de proposer des soupes 1 fois par semaine. |
| **Serait-il possible d'avoir du potage bouillon avec des lettres vermicelles ?** | Envisageable mais à étudier car les lettres vermicelles devraient être ajoutées juste avant le service, et non en cuisine centrale, pour conserver leur tenue.<br>Un sondage sera réalisé auprès de l'ensemble des clients d'API Restauration, avant de mener plus loin la réflexion. |
| **Serait-il possible d'avoir des quiches aux légumes ?** | La quiche ne peut pas être réalisée, dans ce volume, avec une pâte feuilletée en support. En revanche, elle peut être présentée en barquette aluminium.<br>Et ce ne sera pas une quiche aux légumes, mais au fromage, de la mimolette, qui passe très bien avec les enfants. |
| **Les champignons passent mal auprès des enfants.** | Constat partagé, quelle que soit la forme de présentation (cru, cuit, en sauce) |
| **Plats végétariens** | |
| **La galette végétarienne n'a pas été appréciée par les enfants. En novembre, ni en maternelle, ni en primaire. En décembre, la nouvelle recette est mieux passée à Rou.** | Sur la recette proposée en novembre, le retour a été unanimement négatif. Ce qui est certainement dû à la technique de cuisson utilisée. La recette a été repensée afin d'être présentée poêlée, en décembre. |
| **Le steack haché végétarien a été très apprécié.** | Satisfaction partagée.<br>La tortilla végétarienne, prévue dans les semaines qui viennent, devrait également être appréciée, la recette a été conçue simplement. |
| **Le hachis parmentier végétarien a été très apprécié** | Satisfaction partagée. |
| **Viandes** | |
| **Les viandes, de manière générale, sont très appréciées, notamment les filets de poulet.** | Satisfaction partagée.<br>Il reste le sauté de bœuf, qui passe encore mal alors que la recette a été travaillée pour que la viande soit tendre. |
| **Serait-il possible d'avoir du jambon ?** | Il sera proposé du jambon-grill avec des pâtes en hiver et du jambon blanc accompagné de purée en été |
| **Le rôti de bœuf froid est très apprécié des enfants, notamment en maternelle. Il est tendre et coupé en tranche suffisamment fine** | Satisfaction partagée. |
| **Poissons** | |
| **Les poissons, de manière générale, sont très appréciés, notamment le poisson gratiné poêlé** | C'est un plat qui était initialement proposé uniquement aux maternelles, qui a été généralisé à l'ensemble des élèves. |
| **Sauces** | |
| **Sauce au curcuma très appréciée** | Satisfaction partagée |
| **Fromages et laitages** (Notamment originaires de la ferme du Genetêt) | |
| **Les fromages sont très appréciés. Ils sont variés et bons** | Satisfaction partagée. De plus la présentation en fromage entier, à découper, semble mieux convenir que les portions individuelles. |
| **Les yaourts avec morceaux ainsi que ceux avec de la confiture en surface ont été peu appréciés aux Ulmes.** | La remarque est entendue. |
| **Fruits** (Notamment originaires de Saint Lambert des Levées) | |
| **Serait-il possible d'avoir des salades de fruits ?** | C'est une demande complexe à prendre en compte, dans le cadre de la restauration collective, car le travail de conditionnement est très important. API Restauration Blois s'organise autour d'une équipe |

| | |
|---|---|
| | unique. Lors de l'élaboration d'un repas complet, il faut donc prendre en considération et accepter que si un élément demande beaucoup de temps et de manipulations, un autre élément sera fatalement plus simple à préparer.<br>Cependant la remarque est entendue. |
| **Les fruits sont appréciés. Ils sont bons, diversifiés et de saison.** | Satisfaction partagée. La volonté d'API Restauration reste de proposer des produits frais, de saison et locaux, notamment les fruits, même s'il est difficile de gérer leur distribution à maturité (bananes, oranges notamment). |
| **Desserts** | |
| **Les desserts, notamment les gâteaux sont toujours très appréciés des petits et grands, enfants et adultes.** | Satisfaction partagée. |
| **La bûche de Noël a été appréciée à Rou, pas auprès des enfants de maternelle.** | 2 facteurs sont à prendre en considération :<br>- la texture est peut-être à retravailler.<br>- le repas de Noël était plus long que les repas habituels. Les enfants avaient peut-être déjà assez mangé, au moment du dessert. |
| **Serait-il possible d'avoir de la semoule au lait ?** | Cela a déjà été fait et ce sera continué. Il s'agissait de gâteau de semoule au lait.<br>En revanche, il n'y aura pas de gâteau de riz, car plus complexe au niveau de la cuisson |
| **Remarques générales** | |
| **Les repas de la semaine de rentrée ont été particulièrement appréciés des enfants.** | Une attention particulière a été mise en place, sur les repas de cette semaine 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. |
| **Les restes ont considérablement diminués** | Satisfaction partagée. |
| **Le fait de cuisiner des produits de saison est très apprécié.** | Satisfaction partagée. |
| **Serait-il possible d'envisager une filière de produits bio locaux ?** | A première vue cela semble compliqué, compte-tenu des volumes de produits exigés par la restauration collective.<br>Cependant la remarque est entendue. |

## 3 INFORMATIONS DIVERSES

Monsieur Sébastien DORE informe que depuis le 1er septembre 2017, le site API Restauration de Blois a fait le choix de se spécialiser dans la restauration scolaire, dégageant ainsi du temps et de la disponibilité d'esprit à l'équipe de cuisine pour préparer de nouveaux produits, type purée de potimarron ou des lasagnes maison, avec des produits frais.
Auparavant les divers publics, scolaire et personnes âgées, obligeait la confection de différents plats simultanément. Ce qui n'est plus le cas aujourd'hui.
Monsieur DORE rappelle que API Restauration travaille en filière courte notamment pour les fromages et les légumes. Les producteurs étant majoritairement implantés dans le Saumurois.

Hormis la salade, qui n'est plus distribuée aux Ulmes, suite aux retours négatifs, API a fait le choix de livrer les mêmes plats aux Ulmes et à Rou, en adaptant toutefois les portions à l'âge des enfants.

L'ensemble des membres de la commission souligne les améliorations notables qui ont été apportées au fil de ces années de partenariat avec API Restauration, et ce, compte-tenu des contraintes et des normes en vigueur liées à la restauration collective. Des solutions sont toujours envisagées et si l'une d'elle s'avère impossible à mettre en place, des arguments objectifs sont apportés.

Répondant à une question de parents d'élèves, Monsieur DORE confirme qu'API Restauration est membre de la Fondation « Pour la nature et l'homme » et participe à l'opération « Mon resto responsable », mettant en place des objectifs annuels basés sur le développement durable, avec de nombreux restaurants scolaires.

Monsieur DORE propose 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, ultérieurement.

Il est convenu que le présent compte-rendu soit diffusé, 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.

La séance se termine par le partage d'une galette des rois, apportée par Monsieur DORE, identique à celles que les enfants mangeront le lendemain.

Fin de séance : 19h45

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