

Liste des participants :

- Mr Yvan ALIBERT, Responsable du site de Verfeil
- Mlle Elisa BRUN, Responsable de production / contrôle qualité
- Mr Louis LOPEZ, Cuisinier, responsable production chaude

➤ **Etaient présents à la réunion :**

- Mme Joanna TULET, Adjointe au maire de Garidech
- Mme Henriette DAVID, Adjointe au maire de Beaupuy
- Mme Ginette MARIN, Responsable de cantine à Montpitoul
- Mme Colette RUALTA, ATSEM à Roqueserière
- Mme Pascale MOERMAN, Responsable restauration au Lycée de l'Oustal
- Mr Gaston RIVIERE, Président au Lycée de l'Oustal
- Mme Valérie RAGOT, Adjointe au maire de Lavalette
- Mme Nadine BRET, Régisseur à Escalquens
- Mme Colette PASSEMAR, Responsable service scolaire à Escalquens
- Mme Odette CAMBON, Conseillère municipale à Escalquens

➤ **Excusés, n'ayant pu être là ce soir :**

- Mme Sandrine BARRAQUE, Directrice école bilingue primaire et maternelle
- Mme Marie-Claude MOLINIER, Conseillère municipale à Roqueserière
- Mr CIERCOLES, Maire de Garidech
- Mme Sylvie CHAVES, Responsable cantine de Garidech
- Mme Maryse TERRAL, Responsable cantine à Loubens-Lauragais
- Mme Brigitte GALY, Première Adjointe à Bazus
- Mme Christiane CAMELATO, ATSEM à Lacougotte Cadoul
- Mme Solange JAU, Agent de service de Veilhes

1- Accueil

Heure de début : 17h40 – Heure de fin : 19h

- Mot de bienvenue de la part du responsable de site, Mr Alibert
- Nous avons également tenu à nous excuser suite au menu proposé en date du Lundi 13/05/2013 : Lentilles cuisinées aux petits lardons + daube :
En effet, suite à un problème d'approvisionnement de la part de notre fournisseur de viande dû aux différents jours fériés, l'atelier n'a pas été en mesure de nous fournir la saucisse prévue au menu de ce jour.
Nous sommes conscients qu'il s'agissait d'une mauvaise association (2 produits en sauce en plat principal), toutefois c'était la seule solution « de secours » que nous avons de vous servir la daube en accompagnement.

2- Tour de table

Les représentants des différentes communes prennent la parole chacun à leur tour.

LYCEE DE L'OUSTAL

- Nous constatons un déséquilibre au niveau des repas midi (un jour léger – un jour très lourd)
- Hygiène des barquettes soulignée : nous recevons souvent des barquettes retournées dans les paniers et sales
- Les barquettes sont très difficiles à ouvrir

R : Suite à vos réclamations concernant cette difficulté à ouvrir les barquettes, nous avons contacté notre fournisseur pour en connaître la raison.

De leur côté ils ont fait la recherche, car nous ne sommes pas les seuls clients à avoir fait cette réclamation : il s'agit d'un souci sur un lot de rouleaux de films à operculer. Ce lot a été isolé, il ne devrait plus avoir ce souci dans les prochains jours.

Cependant, si cela se reproduit, merci de bien vouloir nous en informer.

- D'un avis général nous trouvons que les menus sont récurrents et qu'ils manquent de variété (compositions des salades,...). Cela engendre un phénomène de saturation chez les jeunes.
- Serait-il possible de nous proposer d'autres types de vinaigrette : à base d'échalotes, ... ?
- Les produits à éviter le soir : la charcuterie, les mousses au citron, le lapin à la moutarde, ...

R : Nous vous avons proposé à plusieurs reprises de travailler sur les repas du soir avec les jeunes, afin de mieux comprendre leurs attentes. Nous comprenons tout à fait que certains jeunes prennent leurs 2 repas principaux du midi et du soir au sein du lycée, ils souhaiteraient donc avoir des plats appréciés.

N'hésitez pas à revenir vers nous quand vous le souhaitez (une fois par trimestre suffit)

- Les produits forts appréciés : dinde, canard, poulet, compote, crème brûlée, yaourt nature, desserts à base de chocolat, pâtisserie
- Nous demandons à ce que le soir, les menus soient simples et copieux. Inutile de proposer de l'originalité, les jeunes recherchent la satiété.

- Pour le repas de Noël- le soir, proposez un menu de fête
- Les jeunes réclament de la soupe

R : Certains établissements bénéficient déjà de services de potages pendant les périodes d'hiver, nous allons vous intégrer à ces productions.

- Quotidiennement nous retrouvons des traces de pied sur le bas des portes

R : Nous allons équiper le livreur d'un socle rouler afin de lui faciliter le portage des paniers du camion jusqu'aux armoires frigorifiques et de lui éviter d'utiliser les tables roulantes de la cuisine.

- Les jeunes préfèrent les épinards en branche que les épinards hachés
- Mettre plus de pomme-de-terre (vapeur, purée, frites, ...)
- Nous sommes équipés de congélateurs pour d'éventuels services de glaces

GARIDECH

- D'un point de vue général, l'appréciation est très positive
- Nous rencontrons quelques fois des problèmes au niveau des fruits qui sont plus ou moins mûrs (exemple : les derniers kiwis étaient beaucoup trop mûrs)
- Nous avons retrouvé un bout de limaille dans une barquette
- Le 18/03/2013 : inégalité au niveau des tranches de rôti de porc
- Le 22/03/2013 : le colin pané servi ce jour était sec et salé

R : Nous faisons un appel d'offre auprès de nos fournisseurs tous les 6 mois, afin de bloquer les prix sur une période bien définie. Suite à cet appel d'offre, un fournisseur principal a été référencé sur chaque produit. Il s'avère que le colin pané servi ce jour, malgré nos exigences mentionnées au fournisseur, était un produit cru et non cuit à cœur - prêt à être réchauffé (comme d'habitude). Nous avons signalé cette erreur à notre fournisseur et changé de référence. Ce produit ne devrait plus être proposé.

- Les plats en sauce sont très bons, cependant les morceaux de viande se défont. Nous avons donc des petits morceaux à servir aux enfants.

MONTPITOL

- Le 14/01/2013 : les radis étaient congelés

R : Nous allons refaire une sensibilisation auprès des chauffeurs/livreurs. En effet, ces derniers ont tendance à baisser la température de refroidissement du camion au-delà de la température requise.

- Nous avons retrouvé un os d'agneau dans le couscous

R : Après réception de l'élément, nous vous confirmons qu'il s'agit d'un cartilage d'agneau.

- Le 05/02/2013 : les poires avaient un goût de moisi
- Le 21/03/2013 : la choucroute n'a pas été appréciée
- Le 16/04/2013 : le sauté de bœuf aux olives était très bon, mais la viande était trop grasse
- Les salsifis ne sont pas du tout appréciés
- Le 07/05/2013 : les bananes étaient trop mûres
- Les enfants sont contents
- Les desserts sont variés

BEAUPUY

- Rien de particulier à signaler, nous sommes toujours satisfaits
- Quelques fois des arêtes sont retrouvées dans la brandade

R : Nous sélectionnons de la morue « garantie dans arêtes », toutefois cela ne nous garantit pas l'absence totale d'arêtes. Lors de la préparation, nous en retrouvons quelques-unes et les enlevons, mais nous ne les détectons pas toutes.

- Suite au passage des services vétérinaires, ces derniers demandent de préciser l'origine de la viande bovine

R : L'origine de la viande bovine est stipulée sur les bons de livraison dans la partie « Note » en bas de page

- Quelques fois le portail reste ouvert (porte pour les livraisons). Dernière fois le 10/05/2013

R : Cela a été mentionné aux livreurs afin d'y prêter un peu plus attention

- Au livreur qui prend la température des plats, merci de refermer la boîte à lingettes, sinon cela nous oblige à en jeter quelques-unes qui sèchent rapidement au contact ambiant.

ROQUESERIERE

- Dans l'ensemble les menus sont variés
- Le 03/12/2012 : nous avons eu des hamburgers pour les maternelles. Merci de ne plus nous en remettre pour les petits : trop difficile à manger

R : Nous mentionner sur les bons de commande qu'il s'agit de maternelles, car il est prévu de ne pas en mettre aux tout-petits

- Les cuisses de poulet sont petites

R : Nous allons nous rapprocher de notre fournisseur et voir à augmenter le grammage de la portion crue (réduction après cuisson)

- Le dernier sauté de bœuf était très gras
- Les soupes étaient très bonnes et très appréciées : plutôt le potage que le velouté
- Les enfants demandent plus de friand, pizza, quiche,...

R : Nous nous devons de respecter les recommandations du GERMCN et ne pouvons donc pas proposer plus de fois ces produits, qui sont limités en fréquence.

- Il manque de temps en temps des repas (souvent les desserts et laitages) → correspond souvent en terme de quantité à la part des LEC

R : Nous avons réorganisé la salle d'allotissement afin d'espacer un peu plus les piles correspondant aux différentes écoles. De plus, une réunion est en prévision avec l'équipe de préparation afin de re-sensibiliser ces derniers.

- Les radis arrivent un peu congelés
- Les kiwis ne sont souvent pas bons : le 22/03/2013 → jaunes à l'intérieur et goût vinaigré
- Les feuilles de livraison sont humides
- Le sucre arrive humide : nous allons trouver une solution pour le stockage du sucre afin d'éviter qu'il ne cristallise
- Nous avons retrouvé une fois des petits intrus noirs dans le pain

R : Il s'agit, souvent sur la croûte du dessous, de résidu de plaque de cuisson (farine brûlée)

- Nous sommes en attente des glaces

R : Les services sont prévus, nous vous communiquerons la date de livraison

LAVALETTE

- Remerciement pour les menus à thème
- Nous avons quelques soucis au niveau des grammages : les épinards sont souvent en quantité insuffisante

R : Nous respectons les grammages préconisés, toutefois, nous pourrions augmenter les quantités de ce produit s'il est fortement apprécié

- Nous sommes très satisfaits de la prestation

ESCALQUENS

- Nous sommes ravis, tout se passe très bien
- Lors des services de viande en sauce : pas assez de morceaux (se défont) et difficile de servir les enfants
- Le sauté de porc est trop gras
- Le sauté de bœuf est trop dur
- Pourrait-on avoir des pizzas avec autre chose en garniture que les poivrons (champignons, fromage, ...)
- Tous les produits maison sont fortement appréciés (lasagnes, saucisses, Hachis Parmentier, ...) ?
- Les enfants n'apprécient pas les menus alternatifs

R : La proposition de menus alternatifs a été une demande de la commune d'Escalquens et fait partie des exigences de l'appel d'offre. Toutefois, nous pourrions revoir les caractéristiques des fréquences de présentation.

- La salade de chou blanc et le cœur de blé ne sont pas très appréciés
- Les courgettes râpées et les betteraves crues ne sont pas appréciées
- Nous n'avons pas assez de saucisse, rôti de porc, rôti de dinde
- Les potages sont très bons, surtout ceux avec les vermicelles ou les lettres
- Nous souhaitons avoir plus souvent de fromages à la coupe

R : Il est prévu de vous en servir une fois par semaine ; les dates ont été arrêtées lors de la dernière commission menu.

- Nous avons trop souvent des compotes
- La salade de fruits servie en ramequins est plus appréciée que les pots individuels
- Nous avons trop souvent des pâtisseries surgelées, demande de croustades et bandes de fruits

Ecole Bilingue MY SCHOOL (par courrier)

- Nous sommes globalement satisfaits de la qualité des repas, les enfants mangent bien et goûtent
- Nous n'avons pas de problèmes concernant la livraison
- Pas de remarques particulières concernant les menus

BAZUS (par courrier)

Les films des barquettes sont impossibles à ouvrir, se déchirent en plusieurs morceaux (chaud ou froid)

R : Voir réponse faite à « l'Oustal »

Les barquettes sont trop souples et se cassent

Cette année, les repas sans porc ont été souvent oubliés

A plusieurs reprises il manquait la quantité des repas commandés

Pourrait-on avoir la pâtisserie le vendredi au lieu du Jeudi, car les repas sont trop copieux ce jour-là ?

R : Le fait de proposer la pâtisserie le Jeudi avait été introduit de cette façon, car ce jour était celui où il y a le plus d'enfants à la cantine. Cela permettait donc de proposer la pâtisserie à un maximum d'enfants.

Toutefois, nous réétudierons les jours de service à partir de la rentrée prochaine.

CONCLUSION :

- Les clients sont globalement satisfaits des prestations
- Nous allons vérifier les dates des menus de secours et organiser le ramassage avant la fin de l'année. Toutefois lors d'un service nous ne fournirons pas de desserts. Vous utiliserez donc les compotes du stock de secours qui arrivent à date au mois de Juillet 2013.
- Les menus sont disponibles sur le site internet www.recape.fr

Merci de votre confiance et bonne fin d'année scolaire.