

RAPPORT COMITE CONSULTATIF RESTAURATION/MENU DU 24 JUIN 2010

Début de la séance : 18 heures

Orthez, le 25 juin 2010,

Présents,

- Castétis : Madame Lamarque
- SIVU Mongiscard : Madame Tauzia
- Conseillère municipale : Corinne Miremont
- APE Sainte Suzanne : Monsieur Appolonus
- Ecole St Joseph et Notre Dame : Mesdame Lagnet et Olhasque
- Monsieur Hanon : Président du comité, maire adjoint
- Responsable Hygiène et qualité : Alberte Domblides
- Chef de production : Henry Lagouin
- Directeur de la Restauration Collective Municipale : Franck Serenne

Excusés

- Médecine scolaire : Docteur Pommès
- Conseillère municipale : Nicole Le Daniel
- Récéréassiette et C.L.A.E. : Odile Ciccone

A. Intervention Emmanuel Hanon:

- ✓ Présentation des écoles primaires privées d'Orthez : Saint Joseph et Notre Dame
- ✓ Le nombre de repas fabriqué est aujourd'hui de 1200/jour. En septembre 2003 après la mise au norme de l'unité de production culinaire il était de 680/jours. La capacité maximum de productions pour la cuisine centrale est de 1500/jour. Au-dessus se posera le problème du stockage par conséquent le risque non maîtrisé du croisement des circuits propres et souillés.
- ✓ Le projet du groupement d'achat pour l'achat de produit de qualité comme le « bio » ou labellisé ou « raisonnée » avec des « circuits courts » est terminé pour ce qui concerne l'administratif.

Il devrait être opérationnel en janvier 2011. Auparavant une réunion d'information aux producteurs locaux aura lieu le 05 juillet.

La liste des 18 lots n'est pas figée et pourra être complétée par d'autres produits tel que le boudin béarnais.

B. Observation sur le dernier trimestre:

- ✓ Un tour de table permet de recueillir le ressenti de chacun :
 - La paella était moins sèche, les enfants ont apprécié,
 - Le melon était très médiocre,

- La parmentière à la Hongroise a été appréciée avec des différences entre école,
- Le boudin ne passe pas très bien,
- Le pain Bagnat est une réussite unanime pour les enfants.

X. Intervention de Madame Miremont :

- ✓ Il serait souhaitable de présenter le boudin deux fois par an et de conception traditionnelle,
- ✓ L'accompagnement de pommes fruits sautées serait appétissant avec les boudins,
- ✓ Prévoir du Gâteau basque dans les prochains menus,
- ✓ Demande de proposer des salades de fruits pour l'ensemble des convives

Δ. Intervention de Monsieur Serenne :

- ✓ Lecture d'un courrier du fournisseur de poisson expliquant les difficultés d'approvisionnement de poisson suite à une campagne de pêche jugée catastrophique.

Il faut s'attendre à des changements de menus du à des ruptures de stock chez le fournisseur.

- ✓ La charge de travail actuelle, et en prévision d'autres adhérents, nous devrions mettre en place courant septembre le travail par équipe (6h/13h – 13h/20h). Cela permettra d'optimiser l'utilisation du matériel et de diminuer la "pression" d'une production trop importante sur une seule planche horaire.
- ✓ Il est difficile d'envisager les salades de fruits frais pour 1200 convives sans compromettre une autre production et le coût unitaire alloué à ce dessert. Ce cas est identique pour les pommes sautées.
- ✓ Avec le rapport du comité sera présenté une analyse diététique sur la diversification des composants pour les menus scolaires 2009/2010.

E. Travail collectif sur les menus proposés pour les mois de septembre à décembre 2010 :

- ✓ Quatre desserts « maison » pour ce trimestre.
- ✓ Fromage de pays le 11 octobre
- ✓ Légume frais du Béarn le 12 octobre
- ✓ Aiguillette de canard le 14 octobre
- ✓ Saucisse fraîche du Béarn sans colorant le 5 octobre et 4 novembre
- ✓ Kiwi de l'Aquitaine le 15 novembre,
- ✓ Poulet fermier le 14 décembre
- ✓ Deux menus à thème : semaine du goût du 11 au 17 octobre et halloween le 22 octobre (pour le 31/10/2010)

- ✓ Des changements ont été effectués en respectant le plan alimentaire qui doit comporter un produit laitier à chaque repas et une crudité par jour.

Fin de la séance 19 heures 15.

Emmanuel Hanon
Président du comité, maire adjoint

Menu de septembre à décembre 2010 adressé aux membres du comité consultatif restauration / menu avec le rapport. Copie aux responsables de chaque secteur de la Restauration Municipale de la ville d'Orthez et au CLAE. Copie sur www.mairie-orthez.fr