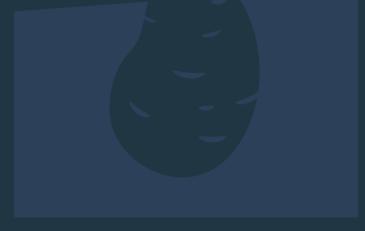




CE QUE MANGENT NOS ENFANTS À L'ÉCOLE

LIVRET DE PRÉSENTATION DU SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE
GESTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'ODON



Le SIGRSO (Syndicat intercommunal de gestion de la restauration scolaire de l'Odon) est un **syndicat intercommunal** localisé à Fontaine Etoupefour, dont la mission est la **préparation et la livraison de repas** dans les restaurants scolaires des **12 communes adhérentes**.



Les **repas** sont **livrés en liaison chaude***.

L'**objectif du SIGRSO** est d'assurer une **restauration de qualité** permettant l'**équilibre alimentaire** et l'**éveil du goût** chez les **jeunes enfants**.

- Le plus souvent possible, les **plats sont cuisinés par le personnel du SIGRSO** à partir de **produits frais**.
- La plupart des **légumes et des crudités** sont issus de la **production locale et/ou biologique**.
- Les **viandes de bœuf, porc et volaille** sont toujours **d'origine française**.
- Les **pâtisseries** sont confectionnées **par le personnel du SIGRSO**.

Les ingrédients issus de l'agriculture biologique représentent actuellement **22% du montant total des denrées** et le **SIGRSO a pour volonté d'augmenter encore cette part**.

30 à 50 % des produits ont un label « de qualité et durable » ou sont fournis par des **producteurs locaux**.

Un à deux produits issus de l'agriculture biologique et fournis par des agriculteurs locaux, généralement des crudités, sont servis chaque semaine.

Conformément à la loi Egalim, un menu végétarien est servi chaque semaine.

Le SIGRSO travaille avec une diététicienne, Lucie Jean, pour assurer l'équilibre des menus proposés. Outre la validation des menus, la diététicienne intervient également trois fois par an dans une classe de CM1 de deux écoles différentes, et une fois par an lors d'une réunion proposée aux parents. Une semaine de menus est élaborée lors de chacune de ces interventions.

Les services vétérinaires de la préfecture contrôlent le respect des normes d'hygiène régulièrement et à l'improviste.

L'ÉQUIPE

DU SIGRSO



S.I.G.R.S.O.

Cuisine centrale & restauration scolaire

14790 Fontaine - Etooupefour

Tél : 02 31 26 83 95

"La cuisine où tous les goûts sont permis !"

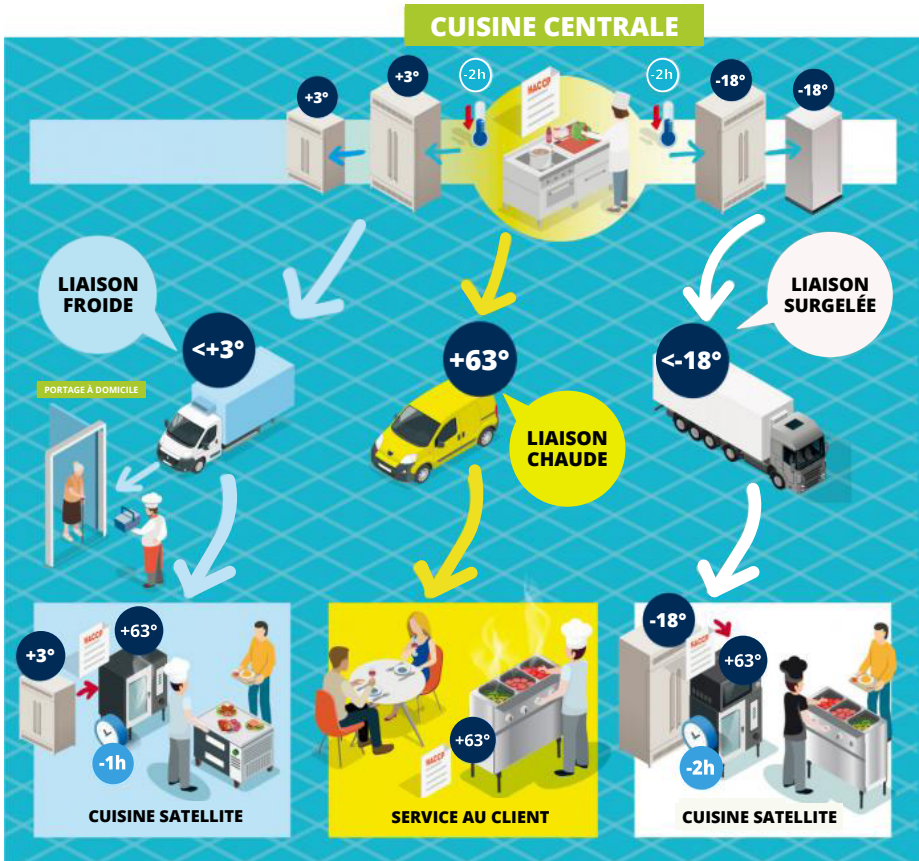


LA LIAISON

CHAUDE

*Les liaisons chaudes sont encadrées par l'arrêté du 21 Décembre 2009 .

Les denrées doivent être transportées dans des véhicules à cages isothermes permettant de garantir le maintien en température à $+63^{\circ}\text{C}$ (décret n°2007-1791).



En **liaison chaude**, les **plats sont préparés en cuisine centrale** et **consommés dans les deux heures**. De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération des germes, la température des mets ne doit **jamais être inférieure à 63 °C**.

Deux cas peuvent se présenter :

- Le **self-service est contigu** à la cuisine;
- Des **restaurants satellites plus ou moins éloignés** sont à desservir. C'est le cas des restaurants desservis par le SIGRSO. Dès la **fin de la cuisson**, les **mets cuisinés sont conditionnés**, soit en **portions individuelles**, soit en **plats collectifs**, puis disposés en **containers isothermes**. Un maintien à une **température supérieure à 63 °C** est obligatoire pendant toute la durée du stockage et du transport.

Dans les **restaurants satellites**, le maintien à 63 °C est assuré par les **conteneurs isothermes du SIGRSO**. A l'heure voulue, les mets sont distribués.

En **liaison chaude**, comme en **liaison froide**, il est important de conserver des plats témoins. La loi précise que **les exploitants doivent conserver des plats témoins** à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des **échantillons représentatifs des différents plats distribués** aux consommateurs et **clairement identifiés**. Ils doivent être **conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3 °C)** après la dernière présentation au consommateur.

AVANTAGES DE LA LIAISON CHAUDE

- Les **plats sont cuisinés le jour même** de la dégustation !
- Meilleure **qualité gustative** !

INCONVÉNIENTS DE LA LIAISON CHAUDE

- **Tout ne peut pas être cuisiné** comme, par exemple, les frites : cuites à 10h, elles seront chaudes mais molles à 12h car elles sont conservées au chaud, le nuage de vapeur formé provoquant un ramollissement.



QUI PRODUIT

CE QU'ON MANGE

À LA CANTINE ?



Ferme Notre Dame
Barroy-Sur-Ordon (14)



M. Leconte maraîcher
Grainville-Sur-Ordon (14)



Ferme de la Voyande
Arpente-sur-Orne (14)



Ferme MURIS
Le Petit-Celland (50)



Ferme de l'Ouvaille
Douville-en-Auge (14)



Ferme de la Crête de
Fontenay
Fontenay le Marmon (14)



Eleveurs de Charentonne
Canton de la Ferrière (63)



Ferme de la Vieille Abbaye
Baillères (14)



Les Vlandes fermières
Saint-Georges-de-Rouvelley (50)

S.I.G.R.S.O.

Onion centrale à vocation scolaire

14720 Fontenay - Charentonne

Tel : 02 31 28 89 89

"La cuisine où tous les goûts sont permis !"



FOIRE

AUX

QUESTIONS

Des nuggets-frites, c'est possible, chef ?

Non. On touche là à une limite de la liaison chaude : cuits à 10h, les frites et les nuggets seront mous à 12h car ils sont conservés au chaud, le nuage de vapeur formé provoquant alors un ramollissement...

Pourquoi fournit-on la même quantité à manger à chaque enfant alors qu'ils ne mangent pas tous autant ?

Il existe des quantités (grammages) réglementaires à offrir à chaque enfant, avec quelques différences selon les âges.

Y-a-t-il une prise en compte des retours concernant le gaspillage pour éviter les plats qui vont directement à la poubelle ?

Oui par l'intermédiaire de cahiers de liaison qui sont à disposition du personnel de cantine et qui sont remontés directement au SIGRSO. Le SIGRSO encourage les communes à organiser des pesées et des actions anti-gaspillage.

Pourquoi n'y-a-t'il pas de féculents dans tous les plats principaux ?

Les féculents sont bien présents à chaque repas mais pas forcément dans le plat principal. En effet, nous pouvons les retrouver en entrée (taboulé, salade de lentilles, riz niçois) ou en dessert (gâteau fait avec de la farine, riz au lait, semoule au lait, par exemple).

Pourquoi tant d'omelettes ?

Les omelettes sont des plats végétariens et les enfants les plébiscitent ! Attention: les omelettes sont toujours différentes malgré l'intitulé qui reste la même. Cependant, le SIGRSO essaie de développer également d'autres propositions végétariennes.

Serait-ce possible d'avoir un self malgré la liaison chaude ?

Libre à chaque commune d'organiser le service comme elle l'entend. C'est cependant une décision à prendre en fonction des locaux disponibles et du budget: il faut en effet un maintien chaud et froid pour pouvoir bénéficier d'un self.

Pourquoi mettre au menu des plats réputés difficiles pour les enfants, tels que les endives par exemple ?

Le SIGRSO est fier de sa mission d'éducation au goût : les enfants doivent pouvoir goûter à de nouvelles saveurs. Pas de préjugés ! Endives, épinards, betteraves... etc., tous ont une place dans l'assiette de nos enfants. C'est tout l'art des équipes en cuisine de savoir les accommoder au goût des enfants !

Ne pourrait-on pas donner plus souvent des plats "plus faciles" pour éviter les situations où des enfants mangent très peu ?

La difficulté dans la restauration collective c'est qu'il faut allier le respect des règles sanitaires et diététiques imposées et les goûts des enfants. Comme chacun le sait, les goûts sont tous différents et un plat réputé "simple" pour une famille, ne le sera pas pour une autre...

Pourquoi un menu végétarien chaque semaine ?

La loi EGalim prévoit la mise en place, au moins une fois par semaine, d'un menu végétarien dans la restauration scolaire. L'objectif est de promouvoir les protéines végétales et la diversité de notre alimentation en apprenant aux plus jeunes à apprécier les légumes secs comme les lentilles, les haricots ou encore les pois chiches. D'ailleurs, les recommandations du Programme national nutrition santé (PNNS) sont d'augmenter la consommation de légumes secs (au moins 2 fois par semaine), et de féculents complets (au moins une fois par jour) en raison de leur richesse en fibres.

Comment expliquer les mélanges parfois curieux, du type "purée-légumes" ? Ne faudrait-il pas distinguer dans ce cas la purée et les légumes ?

Il y a parfois des mélanges afin d'encourager les enfants à goûter à tout. Ainsi, les enfants découvrent parfois des légumes qu'ils n'auraient pas mangés seuls.



Pourquoi y-a-t-il parfois des aliments trop chauds ou trop froids ?

Cela tient, en partie, à la liaison chaude: la réglementation est très stricte en la matière: les aliments chauds doivent être livrés à une température de 63 °C au moment de l'ouverture des contenants, et les aliments froids (sauce vinaigrette par exemple) à une température de 4°C seulement.




MENU

TYPE

LUNDI

Macédoine **
Palette demi sel 
Lentilles carottes **
Fromage blanc de la ferme
vanille (maison) 

MARDI



Tomates * vinaigrette
Boulettes sauce orientale 
Semoule
Fromage 
Compote 

JEUDI

MENU VÉGÉTARIEN

Haricots verts vinaigrette
Omelette au fromage 
Salade ** 
Crumble pomme framboise
spéculos

VENREDI

Salade de perles
Paupiette sauce normande ** 
Poêlée de légumes **
Vache qui rit
Fruit de saison * 

Menus pouvant varier suivant les approvisionnements ou les conditions climatiques.

- * Légumes et crudités frais
- ** Approvisionnement local
- * Origine France

Le SIGRSO est sensible aux retours des enfants, du personnel en salle et des parents, dans une démarche d'amélioration continue de la qualité des repas proposés. N'hésitez pas à partager vos retours, commentaires et suggestions en écrivant à la mairie de votre commune qui transmettra vos remarques et questions diverses. Des réunions d'échange au SIGRSO sont également organisées chaque année, lors desquelles les spécificités de la restauration scolaire sont expliquées dans le détail.



S.I.G.R.S.O

**SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE GESTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ODON
FONTAINE ÉTOUPEFOUR (14)**



S.I.G.R.S.O.

Cuisine centrale & restauration scolaire

14790 Fontaine - Etoupefour

Tél : 02 31 26 63 95

"La cuisine où tous les goûts sont permis !"

