

Compte rendu de la réunion RECAPE du 08/11/2018

Présents :

- pour RECAPE : la responsable, une personne en charge des relations avec la clientèle et la diététicienne
- pour les écoles : 13 personnes de 12 écoles (élu, responsable cantine, parents d'élèves)

Compte-rendu :

Sur les 13 personnes extérieures à RECAPE, il y avait 5 parents d'élèves ce qui est une première puisque depuis des années que l'association va à des réunions RECAPE, nous n'avions jamais vu d'autres parents d'élèves.

Comme d'habitude, la réunion a commencé par un tour de table avec les retours de chaque personne. C'est l'occasion de faire remonter les petits problèmes quotidiens qui avec le temps sont devenus moins nombreux. On peut citer comme problème, par exemple :

- gaspillage des pommes de terre vapeur données en trop grande quantité et pas mangées par les enfants,
- problème de mise en œuvre des haricots rouges dans un repas végétarien (erreur de mise en œuvre admise par RECAPE),
- manque d'étiquetage sur les barquettes (pour connaître la composition),
- manque de diversification des fromages,
- taboulé imbibé d'eau,
- pilons de poulet du poulet au curry immangeables,
- etc.

Des discussions particulièrement intéressantes ont eu lieu suite à l'intervention d'un parent d'élève diététicienne de profession.

Il semblerait, selon elle, que RECAPE ne respecte pas certaines règles concernant la fréquence des plats au moment de la conception des menus :

- multiplication d'entrées trop grasses (charcuterie, mayonnaise, ...)
- beaucoup de plats avec des pièces hachées (nuggets, cordon bleu, lasagne, etc.)

Ce qui entraîne un équilibre des menus perfectible. Cette discussion a eu lieu avant l'arrivée de la diététicienne de RECAPE ce qui est dommage. RECAPE s'est engagé à vérifier si tout est conforme ou pas ...

De plus, le fonctionnement de RECAPE a été discuté. Tant que la nouvelle unité de production en cours de construction à Revel (livraison prévue début 2019) ne sera pas en service, la légumerie ne sera pas en mesure de travailler des légumes frais pour autre chose que les crudités. Par conséquent, pour l'instant tous les légumes des plats principaux sont congelés. On est souvent plus proche d'une cuisine d'assemblage que d'une cuisine artisanale comme aimerait le mettre en avant RECAPE.

Les pictogrammes utilisés pour les menus (exemple de menu ci-dessous) ne sont pas toujours clairs et en particulier pour ce qui concerne la distinction entre « Préparé et cuisiné maison » et « Cuisiné maison ». Pour simplifier :

- « Préparé et cuisiné maison » = cuisiné par RECAPE avec des produits fournis par RECAPE
- « Cuisiné maison » = cuisine (ou plutôt assemblé) par RECAPE

Par conséquent, si aucune de ces deux pictogrammes n'est présent (fond blanc) il s'agit d'un plat industriel.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées  BIO	Salade verte	Quiche lorraine	Rosette	Betteraves  BIO
	Boeuf aux olives 	Nuggets de poulet	Paupiette de veau	Couscous aux boulettes d'agneau	Pané de blé fromage épinards
	Riz pilaf 	Pommes dauphines	Courgettes provençales 	Semoule 	Chou-fleur persillé 
	Yaourt nature sucré	Camembert  BIO	Emmental	Petits-suisseaux fruits  BIO	Tomme noire
	Fruit de saison lundi	Compote pomme fraise	Fruit de saison mercredi  BIO	Galettes Saint-Michel	Riz au Lait Goût Vanille
	 Préparé et cuisiné maison	 Cuisiné maison	 Certifié bio	 Production locale	 Végétarien

Exemple de menu (semaine du 3 au 7 décembre 2018).

Pour rappel, les menus sont disponibles en ligne : <https://recape.fr/restaurateur-pour-collectivites/menus/26-primaire-et-maternelle.html>

Dernier point, les barquettes utilisées pour réchauffer les plats sont actuellement en plastique (polypropylène). A l'avenir, elles devraient être remplacées par des barquettes en cellulose compostables ... Aucune date n'a été avancée, simplement que la recommandation est de supprimer les barquettes actuellement utilisées à l'horizon 2020.

Pour information RECAPE sert 3000 à 3500 repas par jour, ce qui correspond à un tout petit acteur du domaine au niveau régional.

Prochaine réunion prévue le 14 mars à Verfeil.