



Restauration scolaire : la mairie vous informe

Après le passage de la DDPP (Direction Départementale de la protection des populations) en juillet 2023, dans la cantine de l'école La Trouée, il s'est avéré qu'un relevé de température était anormal. Effectué dans un four vide et mis en chauffe pour l'occasion, ce contrôle a mis en lumière que la consigne de température de réchauffage était erronée. Suite à ce constat le thermostat du four a été changé par le prestataire.

Il convient d'indiquer ici que les températures relevées n'ont jamais portées préjudice à la santé des enfants (la température de fusion des barquettes en polypropylène étant de 160°). Aujourd'hui l'anomalie soulevée (four à 137°C au lieu de 130°C) est réglée. Un contrôle final a été effectué en mars 2024 par un technicien de maintenance des fours, qui a relevé une température de 122° au contact des barquettes.

Afin de lever tous les malentendus au sujet des cantines sur Feucherolles, nous vous invitons à prendre connaissance ci-dessous des réponses aux questions soulevées.

Nous restons à votre disposition pour tout éclaircissement.








La mise en conformité du réchauffage des plats. Un courriel adressé dans ce sens par l'Inspectrice de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes du Service Produits non alimentaires et services afférents le 20 décembre 2023 au responsable des services, Education Jeunesse et Sports pour la Mairie de Feucherolles l'a en effet de l'informer que : « le matériel dédié au réchauffage des plats n'est pas adapté et (...) il ne permet pas le réchauffage des plats de manière à garantir l'absence de danger pour la santé humaine. »

La température de fusion des barquettes en polypropylène injectées est de 160°C

(température utilisée pour le scellement des barquettes). A 137°C le risque de diffusion dans les aliments est sans danger pour la santé.

À Feucherolles, les plats sont réchauffés selon un tableau mis à disposition du personnel de service. Le réchauffage respecte une norme quant à la température et le temps de chauffe.

Les plats arrivent en liaison froide à 3°C, remis au frigo. Le four est préchauffé à 130°C à vide. Le réchauffage des barquettes doit se faire en moins d'une heure avec une température à cœur comprise entre 63°C et 80°C. La remise en température est fonction du plat à réchauffer, barquette fermée, barquette ouverte ou barquette percée. (Exemple ici en barquette percée)

 Barquette percée		Type de barquette		
		Temps indiqué en minutes		
		1 part	4 à 8 parts	25 parts
	Œuf dur en sauce	20	35	45
	Haricots verts, haricots beurre, carottes vichy	40	60	60
	Pâtes, semoule, riz, lentilles, petits pois	35	55	60
	Pommes de terre sans sauce : vapeur, cubes, anglaises ou persillées	35	50	60

La mise en conformité quant à la qualité nutritionnelle : variété et grammage conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le choix du menu est fait en commission cantine, composée de deux parents de chaque école, du personnel de cantine (deux personnes), du prestataire et d'un représentant de la mairie. Lorsque cela est possible, des enfants du CMJ (2 à 4) sont représentés. Cette commission se réunit 4 fois dans l'année.

Le menu est fait selon les saisons et le goût des enfants. L'équilibrage des repas se fait sur la semaine. (midi et soir)

La quantité est bien sûr prise en compte selon si l'enfant est en maternelle ou en primaire. (BO 2011)

Enfant de 3 à 11 ans :

- Légume cru en entrée 40 à 60 g
- Légume d'accompagnement : 100 à 120 g
- Plat protidique : 40 à 80 g
- Plat composé (complet) : 160 à 200 g

La vigilance accrue quant aux règles d'hygiène : vêtements, coiffes, gants...

Le personnel de service a tous les équipements d'hygiène à leurs dispositions. (Blouses, tabliers, gants, charlottes et sur-chaussures)

Suite au contrôle du 7 juillet 2023 de la Direction Départementale de la Protection des Populations, la cantine de La trouée reçoit un niveau satisfaisant au niveau de l'hygiène.



La rencontre entre la municipalité et les représentants des parents d'élèves avant la rédaction du cahier des charges pour la mise en place d'un nouveau prestataire.

Une rencontre avec les représentants des parents d'élèves des deux écoles sera organisée pour connaître leurs attentes en vue du choix du nouveau prestataire.

Conformément à la loi, (article L311-2 du code des relations entre le public et l'administration) le cahier des charges revêt un caractère préparatoire avant diffusion sur la plateforme www.marches-publics.gouv.fr et ne peut pas être transmis ou communiqué aux représentants de parents d'élèves pour éviter tous conflits d'intérêt.

L'alignement des pratiques et des considérations entre les deux écoles : des différenciations sont volontairement réalisées tels qu'une convocation différenciée entre les deux écoles, des accompagnements de légumes différentes (exemple des légumes à la croque au sel servis à l'école de Deniau versus une vinaigrette/mayonnaise pour l'école de la Trouée), ...

Convocation par mail aux têtes de liste de chaque école :

- parents.deniau@gmail.com
- parentseleveslatrouee@gmail.com

Même prestataire pour les deux écoles.

Si quelquefois la coupe de légumes est différente dans les deux écoles, c'est que le personnel de service essaie de faire en sorte que les enfants mangent et donc essaie de varier la présentation pour donner aux enfants le goût de l'aliment. Mais les mêmes repas sont servis.

Le respect de la réglementation quant au temps passé à table, conformément au Bulletin Officiel n°9 du 28 juin 2001 : « avec un temps de repas du temps accordé pour la prise alimentaire est aussi important que le contenu de l'assiette. Ce temps du repas doit être d'une demi-heure minimum et ne doit pas comporter l'attente éventuelle pour le service. Dans toute la mesure du possible, et selon le fonctionnement propre à chaque école ou établissement, il est recommandé que les emplois du temps soient élaborés en tenant compte de la pause méridienne.

Le temps méridien actuellement est de 1h30 dans chaque école. Pour garantir les trente minutes à table pour chaque enfant, des scénarios différents ont été réalisés dans les deux écoles.

Deux services sont organisés avec un temps de trente minutes à table pour chaque enfant. Un planning est réalisé, à chaque vacances, par la directrice du centre de loisirs établissant l'ordre de passage des enfants. (Exemple à la rentrée de septembre, les CP sont toujours prioritaires)

Service Éducation, Jeunesse et Sports

Mairie de Feucherolles

39 Grande Rue

78810

Feucherolles

[01 30 79 93 10](tel:0130799310)

education.jeunesse.sports@feucherolles.fr

Documents

[Attestation Absence Phtalates et Bisphenols](#)

Liens utiles

[Alim'confiance, Site gouvernemental des résultats des contrôles sanitaires](#)