



PLATS CUISINÉS LIVRÉS SCOLAIRES - ADULTES - SENIORS

Pour faire de votre repas un moment de plaisir !

A Saint-Nicolas d'Aliermont, le 13 mars 2024,

Objet : Communication sur l'utilisation des barquettes en polypropylène à usage unique | Ville de Feucherolles
Ecole de la Trouée & Ecole Deniau

Monsieur le Maire de la ville de Feucherolles,

Faisant suite aux interrogations de la part des parents d'élèves, sur l'utilisation de barquettes plastique pour le réchauffage des repas dans les cantines scolaires de l'Ecole de la Trouée et l'Ecole Deniau, nous tenions dans un premier temps, à vous rassurer sur le total respect de la réglementation concernant les contenants et conditionnement de denrées alimentaires.

Les barquettes en polypropylène à usage unique sont fabriquées conformément aux réglementations européennes (Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004, Règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006 et ses amendements, Règlement (CE) n°10/2011 du 14 janvier 2011 et ses amendements) et françaises (Décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008) en vigueur, et testées avant mise sur le marché dans les conditions prévues pour leur utilisation. Pour être autorisés au contact des aliments, les matériaux utilisés doivent respecter les règles générales suivantes :

- Le matériau devra être constitué d'éléments connus, inscrits dans la liste positive européenne des matériaux et additifs autorisés au contact des aliments
- La quantité de matière qui pourrait migrer du matériau vers l'aliment devra être la plus faible possible et inférieure à certains seuils réglementaires
- Les matériaux ne doivent pas modifier les propriétés organoleptiques des aliments

Les barquettes et film utilisés sur notre cuisine centrale sont composées de PP (Polypropylène) pour le film et les barquettes de production chaude (barquettes subissant une réchauffe en office satellite) et de PP + PET (Polytéréphtalate d'éthylène) pour les barquettes de production froide (barquettes ne subissant pas de réchauffe en office satellite).

Les matériaux utilisés ne contiennent pas de substances interdites comme le bisphénol A, ni même de substances pouvant s'avérer dangereuses ou susceptibles de migrer dans les aliments (dont phtalates), conformément à la réglementation.

Nos deux fournisseurs de barquettes Nutripack et Rescaset garantissent par attestation la non-migration chimique de ces emballages alimentaires, dans des conditions normales d'utilisation (stockage en chambre froide et réchauffe en office satellite à 130°C). Nous tenons à disposition les déclarations de conformité à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires si besoin.

Dans un second temps, nous avons diligenté, comme convenu, l'intervention d'un technicien de maintenance indépendant de la société G'Froid pour une vérification des températures des fours de remise en température le 12 mars 2024.

SIÈGE SOCIAL : 37, rue des Vacillots - 76510 SAINT NICOLAS D'ALIERMONT

AGENCE : Service commande / facturation - Tél. : 02 77 23 20 20 - Fax : 02 32 14 57 73 - CUISINE CENTRALE : Tél. : 02 77 23 20 20 - Fax : 02 77 23 20 19
S.A.S. au capital de 1.182.134 € - Siret 326 150 059 00052 - TVA FR : 34 326 150 059 - R.C.S. Dieppe - Code APE : 5629 B





Le technicien a procédé à des vérifications sur les deux sites de restauration lors du service du midi en présence de M. Villemaine ainsi que du personnel de la restauration, dans les conditions normales et habituelles d'utilisation des fours de remise en température.

Les vérifications effectuées par le technicien permettent d'attester de la bonne conformité des fours de remise en température des écoles de la Trouée et Deniau. Il assure également que l'intégralité des normes d'hygiène, de conditionnement et de distributions sont respectées scrupuleusement par le personnel en place. Les consignes de remise en température sont correctement appliquées et ne mettent pas en danger la santé des consommateurs.

Après 45 min de réchauffe, voici les résultats relevés sur chacun des deux sites :

- Température du four (au contact de la barquette) : 122°C
- Température à cœur produit : 80°C

Ces contrôles permettent donc de confirmer 2 points :

- La température du four est conforme. La température de 130°C maximum au contact des barquettes n'est pas dépassée.
- La température à cœur du produit dépasse bien les 63°C à cœur que nous devons atteindre en moins de 1h afin de garantir la sécurité sanitaire des produits

Recevez l'assurance que nous mettons tout en œuvre afin de garantir la sécurité sanitaire de nos produits. Nous restons disponibles si besoin et nous vous présentons nos sincères salutations.

Aurélié MINSE
Responsable Qualité – La Normande