

Visite de la cantine intercommunale de la Bastide de Sérrou **Mardi 4 décembre 2012**

Comme suite la réflexion entamée en début d'année sur une restauration collective de qualité à Sainte Foy et comme suite à l'engagement pris par M. François VIVES et M. Jean AYÇAGUER (Président de La Communauté de Communes du Saves 31), un groupe de 8 personnes est allé visiter la cantine intercommunale de La Bastide de Sérrou.

Liste des participants :

M. Jean AYÇAGUER - Président de La Communauté de Communes et Maire du Lherm,
M. François VIVES – Maire de Sainte Foy de Peyrolières,
Roger DUZER Maire de Poucharramet et Conseiller communautaire,
Sandrine SARRAZIN - Directrice Générale des Services de la Communauté de Communes,
Mme Catherine HERNANDEZ, Conseillère municipale adjointe à l'action sociale, aux écoles et à la formation au Lherm,
Mme Nadine PUJOL - responsable de la cantine,
Mme Nathalie BOUTTÉ -Directrice de L'EHPAD l'Albergue,
Ghislaine RIGOLOT (Déléguée suppléante de la liste d'union, adhérente APE)

Après une discussion avec M. Yves MICAS, Secrétaire Général de la Communauté de communes du Séronais) et M. André ROUCH, Président de la Communauté de communes du Séronais, nous avons été invités à déguster le repas des enfants. Ce jour là, il s'agissait d'un repas entièrement bio sans viande (Soupe de légumes Riz et lentilles cuisinées aux légumes et aux lardons, yaourt à la châtaigne). Nous sommes unanimes pour dire que le repas était délicieux et très bien cuisiné.

Pour rappel, la cuisine intercommunale de la Bastide de Sérrou existe depuis décembre 2003. Elle fournit aujourd'hui 300 repas par jour pour 6 écoles, une crèche, un centre d'accueil d'adultes autistes et pour le portage des repas à domicile des personnes âgées. Sur les 4 repas hebdomadaires de la cantine, 2 sont entièrement bio et 2 sont bio et « terroirs ». Chaque jour les produits de bases (beurre, huile assaisonnements), les céréales...sont biologiques. Il a fallu 10 ans pour arriver à ce résultat avec au démarrage, un repas bio tous les 15 jours.

Après le déjeuner, nous avons visité les locaux qui pourraient fabriquer jusqu'à 500 repas par jour. Pour notre communauté de communes, il faudrait pouvoir faire pratiquement 2000 repas par jour et la structure devrait être beaucoup plus importante sans oublier les besoins en personnel. A La Bastide il y a 2,5 postes de cuisiniers dont un cuisinier chef qui est chargé de l'élaboration des menus, des relations avec les fournisseurs...

Au niveau de Sainte Foy, il existe une possibilité qui doit être étudiée dès maintenant. L'EHPAD L'Albergue doit refaire sa cuisine au cours du 2ème semestre 2013. Mme Nathalie BOUTTÉ, Directrice, est plutôt favorable à ce projet et le cuisinier est largement partant également. Cependant une incertitude de poids demeure puisqu'elle est financière. Une cuisine de taille supérieure est naturellement plus onéreuse.

M. François VIVES et Mme Nathalie BOUTTÉ se sont engagés à se rencontrer avec le responsable de la structure gestionnaire de l'établissement, à savoir l'APAJH 31 pour envisager une collaboration.

Si ce projet devait aboutir, nous pourrions enfin avoir la maîtrise de la fabrication des repas au niveau local. De plus, il ne pourrait qu'être constaté une amélioration de la qualité des repas dans la mesure où nous passerions à une liaison chaude. La cuisine de la maison de retraite pourrait livrer des repas chauds à nos enfants et non du réchauffé.

A suivre