Ville de Wambrechies
Compte rendu de la commission de Restauration du 16/10/2026 à 17h00

En présence de :

POUR LA VILLE :	POUR API :
Mme EL AMRI, Mme MOREL, Mme CARPENTIER, Mme BOUYAHIAOUI, Mme SELINGUE, Mme DELLEAUX, M. KLUIT, M. N'GANDY, M.PARDO, (Parents d'élèves) Mme ROYE (ASEM Petite Section , et parent d'élève) Mme BARTE (ASEM Moyenne et Grande Section - St Vaast) Mme DETOEUF (Représentante du restaurant scolaire - Pasteur/Ségur) Mme DELLEAUX (Conseillère Municipale Déléguée) Mme CARLIER (Responsable des affaires scolaires) M. LUTUN (Conseiller Municipal Délégué)	Mme BELLET (Cheffe de Secteur) Mme EMPIS (Diététicienne) M. HAVET (Chef Gérant)

Scolaire

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Quantité	Un rappel sera fait aux équipes de service, au restaurant scolaire et sur les sites satellites, concernant les quantités servies aux enfants, afin qu'elles respectent les grammages recommandés. Les quantités envoyées aux satellites respectent les grammages GEMRCN.
Répartition maternelles/primaires	La répartition des gastros entre maternelles et primaires n'est pas toujours évidente. Le nombre de part sera dorénavant précisé sur chaque gastro. De plus, le chef se tient à disposition si le moindre problème se présente.
Plats parfois tièdes ou froids.	Une vérification des armoires chaudes va être réalisée. Nous rappelons également que **l'arrêté du 08 octobre 2013,** précise qu'en liaison chaude, la température à cœur des aliments doit être maintenue à **au moins + 63 °C** pour éviter le développement microbien lors de la distribution ou du maintien au chaud de plats cuisinés *(voir annexes en fin de compte rendu)*

API Restauration - S.A. au capital de 1.000.000 € - Siret 477 181 010 – RCS Lille Métropole - n° TVA : FR 67 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle - BP 85 - 59370 MONS en BAROEUL

Scolaire

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Alternative protéinée	Nous rappelons que nous proposons, tous les jours (sauf jour du repas végétarien ou du poisson) une **alternative protéinée** (soit une proposition végétarienne, soit un plat à base de poisson).
Manque de diversité au niveau des desserts	L'élaboration des menus est réalisée dans le respect du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition), qui permet un respect des fréquences des plats servis dans les établissements sur 20 repas (exemple : minimum de 8 fruits crus sur 20 repas, minimum de 6 produits laitiers sur 20 repas....). Cela peut parfois donner une illusion de redondance. Nous resterons malgré tout vigilants lors de l'élaboration des prochains menus.
Changements de menus	Il peut arriver que des changements de menus aient lieu (problème de livraison, rupture de stock…). Ces changements sont indiqués sur le google site en temps et en heure. Ce dernier est accessible par le QR Code suivant :
Allergènes	Les allergènes sont diffusés à la période sur le google site. Ces derniers sont certifiés le jour J sur chaque site de restauration.
Quantité de soupe	La soupe est appréciée par les élèves. Nous serons néanmoins vigilants sur les quantités servies qui semblent parfois être trop faible.
Pâtisserie maison	L'équipe de cuisine possède dorénavant un batteur. Cela permet de proposer davantage de pâtisseries maison.
Retours des enfants	Nous avons bien pris en compte les propositions qui ont plus ou moins plu aux enfants :

+	-
- Soupes - Banane coulis fruits rouges - Foccacia - Salade de perles	- Céleri rémoulade au curry - Ratatouille froide en entrée - Champignons froids en entrée - Purée de patate douce

API Restauration - S.A. au capital de 1.000.000 € - Siret 477 181 010 – RCS Lille Métropole - n° TVA : FR 67 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle - BP 85 - 59370 MONS en BAROEUL

Scolaire

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Remplacements de la vaisselle en plastique	La loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) impose la suppression progressive du plastique en France, avec un objectif de fin totale d'ici 2040. *(voir annexes en fin de compte rendu)* La mairie garantie le remplacement des verres en plastique sur chaque point de restauration au fil des années lorsque le matériel actuel n'aura plus lieu d'être. Néanmoins, les parents d'élèves veulent la garantie d'un remplacement de 50% de la vaisselle actuelle d'ici fin 2028 (année civile).

Merci de votre participation. Nous nous retrouvons le 11 décembre à 17h

API Restauration - S.A. au capital de 1.000.000 € - Siret 477 181 010 – RCS Lille Métropole - n° TVA : FR 67 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle - BP 85 - 59370 MONS en BAROEUL

Annexes

Arrêté du 8 octobre 2013

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Ouvrir

EN VIGUEUR AU 26 OCTOBRE 2026

Annexe II

EN VIGUEUR DEPUIS LE 19 OCTOBRE 2013

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES
AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide est suffisant pour garantir la sécurité des produits et denrées alimentaires. Après refroidissement, ces produits et denrées alimentaires sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de garantie pour la santé humaine.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur ; cette température ne peut pas être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

Loi AGEC

La **loi anti-gaspillage pour une économie circulaire** prévoit la fin progressive de tous les emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040 . Cette mutation, amorcée en 2020 avec l'interdiction à la vente de la vaisselle jetable en lot (verres, gobelets, assiettes) et des cotons-tiges, se poursuit en 2021.

API Restauration - S.A. au capital de 1.000.000 € - Siret 477 181 010 – RCS Lille Métropole - n° TVA : FR 67 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle - BP 85 - 59370 MONS en BAROEUL