

Je préfère manger à  
la cantine !



SIMURS

Syndicat intercommunal à vocation unique de restauration  
scolaire

# Il était une fois le Sivurs . . .

Le SIVURS a été créé en 1988 sur la commune de Castanet– Tolosan. Il assure la fourniture de repas pour les cantines scolaires des communes membres du syndicat.

A l'origine le syndicat regroupait 19 communes. Aujourd'hui, 26 communes font confiance à notre structure publique et participent activement à la gestion et l'élaboration de menus adaptés et équilibrés pour leurs enfants.

L'objectif recherché lors de la création était de fournir une prestation de qualité pour un coût maîtrisé par les communes. A ce jour cet objectif est atteint. La prestation assurée dans le cadre syndical, permet d'éviter aux communes d'avoir à faire appel au système contraignant des marchés publics pour le choix du prestataire.

Depuis 2010, afin de répondre aux nouvelles exigences réglementaires, une nouvelle cuisine a été construite sur la commune de Péchabou.



## *Le Sivers en quelques chiffres*

- 26 communes adhérentes
- 3700 repas produits en moyenne par jour
- 17 agents
- 1200 m<sup>2</sup> de locaux
- 1 Conseil Syndical composé de 31 délégués titulaires qui se réunit au moins 4 fois par an

# Le SIVURS, comment ça marche?

## Une cuisine centrale:

Les repas des 26 communes membres du syndicat sont confectionnés sur un même site, la cuisine centrale située à Pechabou.

Cette cuisine a une surface d'environ **1200 m<sup>2</sup> de plain-pied**.

Les repas sont confectionnés en général la veille du jour de consommation et sont livrés le jour même par deux camions réfrigérés dans les différents restaurants scolaires.

## Un fonctionnement en « liaison froide » :

Cela signifie que les repas sont **refroidis immédiatement après la cuisson** en cellule de refroidissement en moins de 2h conformément à la réglementation.

Les repas sont ensuite stockés et livrés dans des enceintes réfrigérées à 3°C maximum.

Les plats sont remis en température dans les restaurants scolaires pour être servis chauds aux enfants.

### Quelles conséquences?:

- Un fonctionnement adapté au nombre de repas préparés par jour
- Une qualité sanitaire optimale
- Par contre certaines recettes ne tolèrent pas bien cette remise en température! C'est le cas du steak haché, du rôti de bœuf et des frites par exemple! Ils ont donc disparu des menus!!

## Des plats préparés en grande quantité !

Pour préparer **un seul repas** pour tous les enfants au SIVURS il faut:

- 350 kg de légumes pour les crudités (tomates, concombre par exemple)
- 350 kg de viande brute sans os
- 170 kg de pâtes, riz ou lentilles sèches
- 3700 yaourts ou fromages

# Les grandes étapes de l'élaboration des repas

Réception des marchandises



Stockage des marchandises par catégorie de produits



Elaboration des recettes - cuissons



Conditionnement en barquettes



Refroidissement rapide des plats en cellule de refroidissement



Répartition des plats par commune dans les bacs de transport



Livraison des repas en camion réfrigéré  
dans les restaurants scolaires



# Des repas de qualité



## Le goût

La diversité des menus permet à l'enfant de **découvrir des nouvelles saveurs**, d'apprendre à aimer des aliments peu consommés à la maison ou cuisinés autrement.

Les cuisiniers du SIVURS élaborent **des recettes et des modes de cuisson adaptés**.

Par exemple la « cuisson à juste température » permet à la viande de rester tendre et juteuse. Elle mijote au four pendant plus de 12h!

## Des produits de qualité

Le SIVURS privilégie les **circuits courts** d'approvisionnement, les produits locaux.

Les repas sont constitués de produits de saison qui sont identifiés sur le menu.



### Et le Bio alors?

Le SIVURS détient désormais **le label « Ecocert en cuisine »** et s'engage ainsi à proposer **une restauration collective plus bio, plus locale, plus saine, plus durable** à travers un cahier des charges précis défini par l'organisme national ECOCERT. Les enfants consomment ainsi des fruits et légumes, des fromages, yaourts, lentilles, pâtes... issus de l'agriculture biologique.

## Animations « semaine du goût »

Courant du mois d'Octobre, dans le cadre de la semaine du goût l'équipe du SIVURS est heureuse d'aller à la rencontre des enfants dans les écoles pour réaliser des animations.

Le thème, en lien avec les menus de la semaine correspondante, change chaque année.

Le personnel du SIVURS se déplace sur demande des écoles.

# La sécurité alimentaire: des plats sains pour nos enfants



## Une législation très stricte

Notre mission est de fournir des repas dont la confection et la livraison sont conformes à la réglementation sanitaire en vigueur: **le Paquet Hygiène**.

Ces textes ont été adoptés entre 2002 et 2006 et sont applicables dans toute l'Europe. Ils règlementent **l'hygiène des aliments de la fourche** (c'est-à-dire la production primaire: agriculture, pêche... ) **à la fourchette** (notamment la distribution des repas en restaurant scolaire).

Le SIVURS est un maillon de cette chaîne. C'est pourquoi la cuisine centrale est contrôlée régulièrement par les services vétérinaires. **Un agrément** lui est attribué ce qui garantit des conditions sanitaires optimales.

Le SIVURS garantit ainsi la qualité des plats livrés.

Les restaurants scolaires sont aussi soumis à cette réglementation. Une formation des agents de service peut être réalisée par la Diététicienne/Qualificatrice du SIVURS sur demande de la mairie.

## Enfants allergiques

Certaines allergies alimentaires peuvent être prises en compte. Un PAI (Protocole d'accueil individualisé) est alors rédigé et signé par le médecin scolaire, les enseignants, les agents de service, un représentant de la mairie et la diététicienne du SIVURS. L'enfant bénéficiera alors d'un **accueil spécifique**.

Un **plat de remplacement** sera fourni par le SIVURS en cas d'allergie alimentaire.

En cas d'allergies multiples ou complexes, **un panier repas** apporté par les parents pourra être mis en place.

Le PAI est rédigé à la demande des parents. Pour cela, adressez-vous au direc-

# Des menus adaptés



## Des menus équilibrés

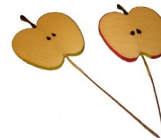
Les menus sont élaborés par la **Diététicienne** conformément à la réglementation en vigueur (*Arrêté du 30 septembre 2011 relatif aux repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.*)

Le repas est conçu pour apporter ce dont l'enfant a besoin en fibres, vitamines, protéines, fer et Calcium.

Il s'agit aussi de limiter les apports en matières grasses et en sucres simples.

### **Ainsi le repas comporte au moins:**

- Un plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- Un produit laitier
- Des féculents
- Une crudité (crudité en entrée ou fruit cru en dessert)
- Sans oublier de l'eau et du pain



### **L'équilibre alimentaire s'inscrit aussi sur la durée:**

Les menus sont respectueux de fréquences réglementaires de présentation des plats. Ces fréquences sont calculées sur 20 repas successifs et visent à couvrir les besoins nutritionnels des enfants.

*Par exemple: sur 20 repas successifs on présentera*

- 4 plats principaux maxi contenant plus de 15% de lipides (saucisse par ex)
- 8 fruits crus minimum en dessert

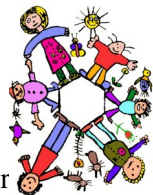
## À vous les enfants !!!

Les enfants ont la possibilité sur demande de proposer des menus ... équilibrés bien sûr!!

La diététicienne viendra sur le temps périscolaire dans le cadre d'animation autour de la nutrition pour valider ces menus. Ils pourront ensuite être intégrés au menu du mois et seront élaborés par les cuisiniers du SIVURS.



# Des portions adaptées



Le SIVURS fournit des repas adaptés **aux besoins nutritionnels des enfants** en école Maternelle et en école Elémentaire

La **taille de la portion** est différente. **Le plat** peut aussi être différent afin de faciliter la consommation du repas pour les enfants de Maternelle. Par exemple le haut de cuisse de poulet sera remplacé par un émincé de poulet qui est plus facile à manger .

Des repas adultes peuvent aussi être commandés pour les enseignants et pour le personnel encadrant les repas.

# Des repas suffisamment salés

Il est indispensable d'habituer les enfants à manger peu salé afin de les prévenir de maladies cardio-vasculaires à l'âge adulte.

**Le sel ne doit pas être mis à disposition des enfants.**

## Les commissions de menu

Elles sont organisées régulièrement au sein de la cuisine centrale. Le planning des commissions est disponible dans les mairies de chaque commune.

Elle réunissent le Président du SIVURS, des conseillers municipaux, le responsable de la cuisine centrale, le chef de production, la diététicienne, des agents de service et des représentants des parents d'élève de différentes communes livrées par le SIVURS.

Ces commissions permettent d'échanger sur les menus consommés les semaines

## Collation de 10h à l'école

Elle n'est pas indispensable pour l'enfant. Elle constitue un apport calorique supplémentaire qui peut favoriser sa prise de poids. Encouragez la prise d'un bon petit déjeuner!

La collation peut être prise en arrivant à l'école si l'enfant se lève tôt.

**Pour nous contacter:**

Tel: 05 61 81 79 73

SIVURS

43 rue des Pas sages

31 320 PECHABOU