

Modifié le : 16/12/2020

**Rédacteur :** Emilie GALINAT-GLOWACKI, diététicienne  
**Validé par :** Marie CIRIMELE, responsable pôle suivi  
**Client :** CAISSE DES ECOLES DU 18EME ARRONDISSEMENT  
**OBJET :** COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION  
**Annule et remplace :** Sans objet

Diffusion à	
Collectivité	Nom
Caisse des écoles - Paris 18e	<b>Monsieur Eric Proffit Brulfert, Monsieur Florent Solonot</b> Directeur et Directeur adjoint de la Caisse des Ecole Paris 18 <sup>e</sup>

## 1. Contexte et présentation

### 1.1 Tour de table – éléments de contexte -

La commission se déroule le mardi 15 novembre 2020 à 9h30 au sein des locaux de la Caisse des écoles.

En raison du contexte sanitaire, la réunion se tient :

- en présentiel pour les représentants de la Caisse des écoles et Agriate Conseil
- en distanciel pour Mme l'adjointe au Maire, les parents d'élèves, la diététicienne conseil de la Caisse des Ecoles et l'équipe Sogeres

Personnes présentes à la Commission Restauration :

- Léa BALAGE EL MARIKY, élue et adjointe au Maire
- Marie DALIBON, parent d'élève
- Anne RENAUDIE, parent d'élève
- Hava RAMADANI, parent d'élève
- Morgane SIMON, parent d'élève
- Angelina VALIAVANOS, parent d'élève
- Audrey KUBLER, parent d'élève
- Jihane EROUEL, parent d'élève
- Aina ANDRIAMIADANA, parent d'élève
- Anne THOUMIEUX, parent d'élève
- Céline TROUILLARD, parent d'élève
- Samira JAMAL EL AMRANI, parent d'élève
- Céline MELLOUL, parent d'élève
- Marianne THARREAU, parent d'élèves
- Aurélie DORVAL, parent d'élève
- Nadia AHEHEHINNOU, parent d'élève

- Samia AOULAD ABDERRAMAN, parent d'élève
- Olivier COMPAGNON, parent d'élève
  
- Eric PROFFIT BRULFERT, Directeur de la Caisse des Ecoles du 18<sup>e</sup> arrondissement
- Florian SOLONOT, Directeur adjoint de la Caisse des Ecoles du 18<sup>e</sup> arrondissement
- Eric RUCHETON, Cadre technique de la Caisse des Ecoles du 18<sup>e</sup> arrondissement
  
- Laurence BODIN, Diététicienne conseil de la Caisse des écoles du 18<sup>e</sup> arrondissement
  
- Claire ZEGBIB, Diététicienne Sogeres
- Charlotte DUMAS, Responsable qualité Sogeres
  
- Marie CIRIMELE, Agriate Conseil
- Emilie GALINAT-GLOWACKI, Agriate Conseil

En résumé, sont présents à cette Commission Restauration, 17 parents d'élèves, 1 élue, 1 Diététicienne, 3 représentants de la Caisse des Ecoles, 2 représentantes de Sogeres et 2 membres du cabinet Agriate Conseil.

## 1.2 Déroulé de la commission

Mr Proffit Brulfert prend la parole pour expliquer le déroulement de cette commission, avec l'ordre du jour suivant :

- Présentation de l'exercice de traçabilité réalisé par Agriate Conseil
- Point sur les menus végétariens
- Sauces, fonds de sauce et aides culinaires
- Les produits transformés
- Le pain
- Expérimentation des plateaux inox compartimentés

## 2. Introduction

### 2.1 Mot d'arrivée

Mr Proffit Brulfert ouvre la séance en remerciant chacun des participants de leur présence et ce compte tenu du contexte actuel.

Un rappel de l'ordre du jour est réalisé, ce dernier ayant été préalablement communiqué aux participants.

Mr Proffit Brulfert amorce la Commission en recontextualisant la situation actuelle de la restauration collective de l'arrondissement en soulignant les problématiques majeures.

Il introduit ainsi la présentation de l'exercice de traçabilité réalisé par le Cabinet Agriate Conseil et expliquant l'initiation de cette démarche, à savoir le manque de communication au sujet du service de veau allemand (non bio et français) en janvier 2020 dernier.

### 3. Présentation Agriate Conseil

#### 3.1 Contextualisation et rôle d'Agriate

Madame Cirimele, responsable du pôle du suivi des contrats au cabinet Agriate Conseil explique les rôles et les missions d'Agriate Conseil pour la Caisse des Ecoles du 18<sup>e</sup> arrondissement.

Les missions déployées sont notamment les suivantes :

- Audit inopiné hygiène et sécurité sanitaire des offices de la Ville et de la cuisine centrale
- Analyse des menus proposés par Sogeres
- Exercice de traçabilité sur les produits sous signe de qualité et d'origine
- Conseil autour de la prestation alimentaire
- Mise en place d'études/ enquêtes pour aider les arbitrages décisionnels (ex : choix du pain)

#### 3.2 Présentation de l'exercice de traçabilité

Mme Cirimele, présente un compte rendu de l'exercice de traçabilité en s'appuyant sur un support PowerPoint partagé simultanément à l'ensemble des participants via un partage d'écran.

La présentation récapitule un certain nombre de données nécessaires à la compréhension des résultats, telles que :

- La période concernée : Décembre 2019 et Janvier 2020 (7 semaines de menus étudiées)
- Une recontextualisation
- Les données analysées : la cohérence entre les menus communiqués et la réalité de la production en cuisine centrale sur l'ensemble des produits labélisés (276 denrées)
- Un bref rappel réglementaire (Egalim, PNNS4, GEMRCN Labels etc.)
- Les grandes lignes des obligations contractuelles de la prestation alimentaire

Après analyse des données par Mme Galinat-Glowacki Emilie, les résultats de l'exercice de traçabilité sont énoncés par période, dans un premier temps celle de décembre puis celle de janvier pour finir sur une synthèse globale de l'exercice.

Les résultats mettent en lumière une cartographie des labels analysés et contrôlés avec :

- 63,3% de produits issus de l'Agriculture Biologique
- 27,7% de produits locaux
- 4,9% de produits Label Rouge
- 2,5% de produits issus d'une pêche durable
- 1,1% de produits AOP/AOC
- 0,8% de produits labélisés RAV (Race à viande)

La synthèse finale de l'exercice permet ainsi de souligner les résultats satisfaisants de cet exercice avec des taux de conformités élevés et permettent de rassurer la caisse des écoles et ses bénéficiaires sur le caractère isolé de l'incident de janvier 2019.

### 3.3 Questions / Réponses

- *Question de Mme Renaudie concernant la prise en compte des quantités livrées en office pour l'exercice de traçabilité (conformités des quantités mises en œuvre)*
- *Réponse de Mme Cirimele : exercice de traçabilité réalisé uniquement sur la cuisine centrale afin de vérifier si les denrées étaient commandées et livrées en quantité nécessaires pour le respect des grammages recommandés par le GEMRCN.*
  
- *Interventions de plusieurs parents pour souligner le manque de goût de certains plats, notamment les pâtes et pommes de terre.*
- *Réponse de Mr Proffit Brulfert : demande de rester axés sur l'exercice de traçabilité et les questions en lien afin de clôturer ce premier sujet. Les remontées quant à la prestation seront évoquées par la suite selon dans l'ordre du jour et sont l'objet des commissions de menus menées par la Caisse des Ecoles.*
  
- *Intervention de Mme Thoumieux : évocation d'un audit réalisé par un directeur d'école auprès des intervenants de la restauration scolaire quant à la satisfaction des enfants sur la qualité de la prestation alimentaire. Evoque également le service d'un gouda d'origine espagnole dont la qualité n'a pas fait l'unanimité.*
- *Réponse de Mr Proffit Brulfert : Demande de partage des résultats de l'audit afin d'en prendre connaissance. Demande la date de service du gouda et la fréquence afin de pouvoir approfondir le sujet. La date en question reste inconnue après cette demande.*
  
- *Intervention de Mme Renaudie : regrette que la Sogeres n'ait pas communiqué le problème de livraison d'un produit non conforme aux obligations contractuelles et à ce qui avait été communiqué aux convives. Insiste sur l'importance d'une communication aux familles des incidents et modifications de menus mais reconnaît que la situation s'est nettement améliorée à ce niveau là depuis l'arrivée de Mr Proffit Brulfert à la direction de la Caisse des Ecoles.*
- *Réponse de Mr Proffit Brulfert : rappelle que lorsque des changements ont lieu, les modifications sont annoncées 7 à 10 jours en amont sur le site de la Caisse des Ecoles.*

Mr Proffit Brulfert s'assure que l'ensemble des interrogations aient été formulées et demande à l'assistance s'il y a des points qui suscitent des réponses complémentaires. Réponse unanime de validation de clôture de ce premier sujet.

## 4. Les menus végétariens

### 4.1 Intervention Sogeres

Afin d'amorcer ce nouveau sujet, Mr Proffit Brulfert rappelle que ce point a suscité de nombreuses réactions et désaccords lors de la précédente commission.

Intervention de Mme Zegbib, diététicienne Sogeres concernant l'évolution envisagée des menus végétariens. La piste d'augmenter le service à 5 composantes est évoquée afin de proposer un repas davantage satiétogène pour les enfants.

La part d'enfants mangeant les repas végétariens représente environ 12,5% des convives au quotidien au sein de l'arrondissement.

### 4.2 Questions / Réponses

- *Intervention de Mme Erouel* : demande des plats « simples » au profit des mélanges afin que les convives identifient mieux ce qu'ils ont dans leur assiette en vue d'augmenter leur prise alimentaire.

- *Question de Mme Jamal Al Amrani* : demande s'il est possible de proposer les repas végétariens quotidiens pendant les vacances scolaires car lors de ces périodes l'intégralité du repas standard (dont viandes) est servie aux enfants végétariens, ce qui a pour conséquence une non-consommation du repas pour certains de ces enfants.

- *Réponse de Mr Proffit Brulfert* : la question est intéressante et la piste pourrait en effet être évoquée en comité de gestion afin d'en étudier la mise en place à l'avenir.

- *Intervention de Mme Balage El Mariky* : cette piste est intéressante et à creuser. De plus, une demande est amenée quant à la diminution des plats végétariens industriels (nuggets, pané fromager ...)

- *Réponse de Mme Zegbib, et les membres Agriate Conseil* : ces produits sont plébiscités par les enfants et assurent une prise alimentaire satisfaisante les jours de leurs présentations. De plus, ils sont parfois équilibrés en termes de complémentarité des protéines. Il faut effectivement d'assurer d'une fréquence de présentation conforme aux recommandations.

- *Réponse de Mme Bodin* : évoque la nécessité de l'apprentissage du goût et que la restauration scolaire revêt ce rôle et doit être un lieu de découverte de certains aliments.

- *Intervention de Mme Ramadami* : service le 1er novembre dernier d'un fondant au fromage accompagné de salade iceberg en plat, assorti en dessert d'un yaourt et d'une compote. Ce parent d'élève souligne la légèreté de ce repas pour des enfants. Evocation du manque d'équilibre de ce repas et de la faible quantité de féculents induisant une prise alimentaire peu satiétogène.

- *Réponse de Mme Zegbib, Sogeres* : présence de farine dans le fondant, donc équilibre alimentaire respecté.

*Intervention de Mme Thoumieux* : quantité faible de farine dans un fondant, non comparable à celle présente dans un cake.

- *Intervention de Mme Thoumieux* : demande l'introduction de produits céréaliers complets, ou moins raffinés. Evoque la possibilité de servir des pâtes aux pois cassés/ pois chiche ou de proposer un couscous d'épeautre pour diversifier l'offre alimentaire qui a ne pas servir de produits issus de l'agriculture biologique.

- *Réponse de Mme Bodin* : la question de consommer des produits issus de l'agriculture biologique est d'autant plus importante dans le cas de produits complets (résidus dans l'écorce).

La tenue de ce genre de produits n'est pas garantie lors de la production en liaison froide (cuisson, refroidissement, réchauffe), peut représenter une difficulté dans la mise en œuvre de ces produits dans les recettes.

Pour finir, elle met l'accent sur le fait que ces produits ne possèdent pas les mêmes qualités organoleptiques que les produits raffinés standard proposés d'habitude (texture et goût différent) ce qui pourrait causer une diminution de la consommation des enfants non habitués, ce qui n'est pas le but de démarche.

## 5. Sauces, fonds de sauce et aides culinaires

Intervention de Mme Zegbib sur l'utilisation de fonds de sauce de qualité contenant peu d'additifs et le plus naturel possible (fumet de poisson). Elle précise qu'il ne s'agit que d'aide culinaire permettant d'assurer une texture et un goût appréciés des convives. En effet, les sauces sont élaborées sur la cuisine centrale et ne sont pas des produits prêts à l'emploi.

- *Intervention de Mme Renaudie* : présence de maltodextrine, présence de sucre ajouté dans ces aides culinaires

- *Réponse de Mme Bodin* : sucre en quantité très faible, seulement à hauteur de 0,5 g par portion contre 13g dans un biscuit. Quantité négligeable et ne représente pas un sujet d'inquiétude.

- *Intervention de plusieurs parents* : question sur les quantités de sel apportées par portions avec l'utilisation de ces aides culinaires
- *Réponse de Mme Zegbib* : ne connaît pas les quantités de sel présente dans ces produits, s'engage à produire les fiches techniques par la suite afin d'apporter une réponse.
- *Intervention de Mme Erouel* : évoque le déroulé jeudi dernier d'atelier de dégustation ludiques ayant eu des retours très positifs.

## 6. Les produits transformés

Mme Zegbib introduit sa présentation par la définition des différents types de produits :

- produits bruts,
- produits transformés (nécessitant une cuisson)
- les produits ultras-transformés (prêts à l'emploi).

L'intervenante fait un partage d'écran pour exposer l'étude menée sur les menus prévus pour janvier et février 2021 concernant les taux de produits transformés et ultra transformés.

Mme Zegbib démontre ainsi que pour le mois de janvier 2021 et février 2021 et selon les définitions proposées en amont, les produits bruts représentent entre 61 % et 63 % des composantes servies, les produits transformés représentent entre 32 et 34 % des composantes et les produits ultra-transformés représentent entre 5 et 6 %.

Mme Zegbib explique que cette part est semblable (légèrement plus élevée) pour les collèges et lycées car cette typologie de convives en est d'autant plus demandeuse.

Des exemples de produits sont communiqués : en matière de produits ultra-transformés, l'on retrouve les saucisses de Francfort, les fingers de soja, les nems, les crêpes nature... ; Parmi les produits transformés, l'on retrouve le velouté de potiron, le coulis de mangue, les steaks hachés Charolais sauce tomate et un fromage blanc bio.

- *Intervention de Mr Proffit Brulfert* : demande si l'assistance a des questions  
Aucune question des participants : clôture du sujet.

## 7. Le pain

Mr Proffit Brulfert évoque les négociations en cours avec la Sogeres pour une offre alternée de pain de campagne/ baguette bio.

Il explique que cette décision a été arbitrée en comité de gestion à la suite des conclusions de l'enquête de satisfaction sur la qualité du pain menée par Agriate sur la période juin-juillet 2020 sur 5 écoles.

Les résultats n'ayant pas démontrés une préférence nette pour l'un des types de pains (45% / 55%) le choix s'est porté sur une alternance afin de satisfaire l'ensemble des convives.

Aucune question ne fait suite à ce sujet.

## 8. Expérimentation des plateaux en inox compartimentés

Mr Proffit-Brulfert évoque la décision de test de l'utilisation de plateaux en inox dans le cadre de la diminution du recours au plastique.

Ces nouveaux équipements permettront entre autres d'alléger la pénibilité du travail des agents (légèreté de l'inox) mais aussi de permettre une économie de la consommation d'eau et de produits lessiviels.

Une expérimentation va être menée dans le collège Marie Curie durant le 1<sup>er</sup> trimestre 2021.

Déjà mis en application dans le 12<sup>e</sup> arrondissement de Paris et est dans la continuité du souhait de la Mairie de Paris.

Les plateaux seront confectionnés par Guy Degrenne (utilisation d'anciennes presses créées pour la Marine Nationale autrefois) donc satisfaction de l'utilisation d'un produit français de surcroît.

- *Intervention de Mr Compagnon* : évoque l'existence d'un groupe de travail sur ce sujet il y a 3 ans. Demande si le rapport produit à l'époque va être repris et utilisé.
- *Réponse de Mr Proffit Brulfert* : Oui, ce rapport va être réutilisé.
- *Réponse de Mme Balage El Mariky* : Ce sujet pourrait faire l'objet d'un point à l'ordre du jour lors des prochaines commissions de restauration.

Elle évoque le calendrier dirigé contraint par Egalim et le travail du bureau d'étude et les pistes de travail envisagées (concernant le changement du mode de gestion etc.).

Plan pluriannuel sur 3 ans pour sortir du plastique.

*Intervention de Mme Jamal Amrami* : il y a 3 ans le sujet avait déjà été abordé et devait être mis en place

*Réponse de Mr Proffit Brulfert* : Le sujet de l'époque était le recours des barquettes biosourcées.

Mr Proffit Brulfert remercie l'assemblée pour sa participation active et l'attention apportée par tous sur chacun des sujets évoqués.



Modifié le : 16/12/2020

---

La séance est levée à 11h32.