



## Compte rendu de la Commission restauration du 14 novembre 2019

### **PARTICIPANTS :**

- Caisse des écoles : Éric PROFFIT BRULFERT, Florent SOLONOT et Laurence BODIN *en sa qualité de diététicienne pour la Caisse des écoles*
- Agriate : Aurélien ANTOINE
- Parents d'élèves : Marie DALIBON, Anne RENAUDIE, Sandra FRANRENET, Marie ETCHEHEGUY, Anne THOUMIEUX, Gabrielle SIMOES HEUCHEL FADER, Samia CORCORAL, Alexandra LORENZO, Constance MEUNIER, Diégo ANTOLINOS-BASSO, Karine MAZURIER, Marie FROMENT-PAHIN, Fatiha EL BAKDOURI, Elvira MELERDRES, Nadia AHEHEHINNOU
- Sogeres : Laurent DERBIS, Mohand NAAR, Claire ZEGBIB, Sylvie CREY
- Comité de gestion : Pierre VALLA, Pierre ROUSSEAU
- DDEN : Catherine AUGIRON, Bertrand HEUSSE

### **Information sur la procédure pour accéder à la salle de restaurant pour les parents :**

Si les parents sont des représentants de parents d'élèves élus, ils peuvent venir déjeuner sous réserve d'une déclaration à la Caisse des écoles 8 jours à l'avance. Ils peuvent prendre des notes mais pas de photo sans autorisation.

### **Question d'un parent :**

Il y aurait des instructions données sur la taille des portions données aux adultes. Certains parents ont eu des portions enfants pour être au plus proche de ce que consomme un enfant.

**Réponse de Sogeres :** aucune instruction n'a été donnée en ce sens. Le directeur de la Caisse précise que lors d'une visite, il a remarqué que la portion qu'on lui servait était très importante et ne reflétait pas ce que mangeaient les enfants. Il en avait fait la remarque. Le parent venu suite à ce passage, a probablement entraîné la réaction inverse de la part de la responsable de cuisine. Le rétablissement des recommandations sera fait par Sogeres aux responsables des offices.

**Retour d'un directeur école :** problème de réajustement (réassort) du nombre de repas servis début octobre 2019.

Le réajustement des enfants non-inscrits a été effectif jusqu'en septembre mais s'est arrêté en octobre. Soit 20 repas en moins/jour. En conséquence, des animateurs et le directeur n'ont pas mangé, les portions des enfants étaient en partie réduites et des raviolis ont été servis durant plusieurs jours en complément. Attention, cela risque d'entraîner un manque de stock tampon.

**Réponse de Sogeres :** nous allons faire un état des lieux des stocks tampons et réajuster.

Les chiffres de réassort n'ont pas été pris en compte alors que 1000 à 1500 familles ne s'étaient toujours pas inscrites fin septembre 2019. Pour estimer le nombre de repas à livrer, nous avons pris les chiffres de l'année dernière qui sont sensiblement les mêmes d'une année sur une autre.

**Réponse de la caisse des écoles :** nous allons appliquer des pénalités à Sogeres pour manque de fourniture de repas pour ce qui concerne les erreurs de Sogeres. La proposition du directeur d'école, consistant à transmettre dès la mi-juin le nom des familles qui n'ont pas procédé à leur inscription, est validée.

**Remarque des parents d'élèves :** ils font remarquer que la procédure d'inscription à la restauration est compliquée et que cela ne doit pas faciliter les inscriptions.

Ils demandent à Agriate quels sont les dysfonctionnements relevés pour expliquer le problème de réajustement de repas. Ils demandent également des fiches techniques des menus en cours.

**Réponse de Sogeres :** les fiches techniques sont envoyées à la caisse des écoles qui les met en ligne sur le site Internet de la Caisse.

**Réponse de la caisse des écoles :** l'effectif de la Caisse des écoles est très réduit actuellement et en septembre octobre, l'adjoint au nouveau directeur a dû assurer le remplacement de la directrice et toutes les tâches n'ont pu être réalisées. La présence d'un apprenti en communication, en plus de l'arrivée du directeur, va permettre d'améliorer les actions de communication.

#### **Réponse d'Agriate**

Agriate n'avait pas de mission de vérification du cahier des charges en septembre octobre 2019 du fait du renouvellement du marché en novembre. Notre mission : analyse de la prestation sur les offices et la cuisine centrale ; Analyse de la qualité des produits et de l'hygiène ; 3 visites d'écoles / mois. Depuis début novembre 2019, nous avons effectué 7 visites les rapports sont consultables auprès de la caisse des écoles.

#### **Question d'un parent d'élèves :**

Quelle est l'utilité de la boîte mail pour les problèmes rencontrés sur la cantine et pourquoi Agriate ne répond pas aux questions posées par les parents.

#### **Réponse d'Agriate**

La boîte mail est sur le site de la caisse ; il transite par Agriate pour expertise puis retourne auprès de la caisse des écoles qui transmet les demandes à la Sogeres. Sogeres corrige l'anomalie et met un plan d'action en place pour la suite. Mais c'est la caisse qui gère la communication avec les parents.

**Réponse de la caisse des écoles :** un jeune apprenti, en BTS communication, va gérer la communication de cette boîte mail. Il faut réaliser que la réponse ne peut être immédiate car souvent une « enquête » est nécessaire sur les causes de l'anomalie ; celle-ci peut se révéler longue.

**Remarque d'un parent d'élèves :** des pâtes au potiron ont été servies périmées : étiquetage du 21/10 servies en novembre.

**Réponse de Sogeres :** il n'y a pas eu de problème de péremption mais c'est l'étiqueteuse qui était défectueuse. L'information avait été transmise en amont à la Caisse des écoles.

#### **Remarque d'un parent d'élèves :**

Un yaourt brassé saveur vanille a été servi sans étiquetage alors que nous avons spécifié que nous ne souhaitons plus aucun laitages pré-sucrés car trop riches en sucre 19g le pot avec des arômes artificiels.

Ingrédients

Lait\* entier pasteurisé  
 Sucre : 7%  
 Poudre de Lait\* : 2%  
 Arôme Naturel : 0,3 %  
 Ferments Lactiques

Le lait\* est pasteurisé au bain marie à 82°C pendant 10 minutes.  
 Le Lait est entier et n'a subi aucune homogénéisation

**Réponse de Sogeres :**

Sogeres donne la fiche technique : le yaourt est celui de la ferme Maurice (yaourt local).

Valeurs Nutritionnelles pour :	100 gr	125 gr
Valeur Energétique (en kJ)	467	584
Valeur Calorique (en kcal)	111	139
Matières Grasses (en gr)	3,01	3,76
dont Acides Gras Saturés (en gr)	2,07	2,59
Glucides (en gr)	15,70	19,63

**Réponse de la diététicienne caisse des écoles :**

Le yaourt a été choisi, avec les parents d'élèves présents, lors de commission des menus. Il a été convenu de garder 1 laitage pré-sucré à 7 % local avec des arômes naturels une fois par mois. Le reste des laitages soit 8 sur le mois sont naturels + un produit sucré (sucre ou confiture ou crème de marron)

La diététicienne fait remarquer qu'elle a demandé à Sogeres de réduire le grammage de confiture pour apporter raisonnablement 1 cuillère à café bombée de confiture par enfant pour se rapprocher de 5g de produit sucré/enfant alors que jusqu'ici était servi 30g soit 20g de sucre ajouté. Donc les laitages naturels + produits sucrés apportaient 25 g de sucre soit plus que le laitage pré sucré refusé par des parents pour cause de surplus de sucre.

La diététicienne réexplique qu'une alimentation équilibrée doit effectivement limiter les produits sucrés ajoutés mais qu'il faut faire la distinction entre le sucre naturel d'un aliment (lactose pour les laitages) et les sucres ajoutés. Le laitage de la ferme Maurice apporte 7 % de sucre ajouté et 8 % de lactose.

**Remarque d'un parent d'élèves qui mange tous les jours car elle est également animatrice :** les pâtes tricolores à la sauce tomate, en 2ème services, étaient pâteuses/collantes/pas bonnes en goût. Étiquette périmée depuis la veille. La responsable de cuisine la rassure en lui expliquant que c'était un problème d'étiquetage ; cependant cela n'explique pas pourquoi le plat était mauvais. Les repas sont, de manière générale, très secs avec un manque de sauce sur la viande et les poissons. Pour les plats végétariens : les pâtes au potiron étaient également très sèches d'autant qu'il n'y avait pas d'entrée en vinaigrette ; de plus des pâtes nature ont été données et le personnel de service ne savait quoi en faire. Certains enfants n'ont eu que des pâtes nature. Les plats végétariens contiennent trop de mélanges qui ne passent pas auprès des enfants.

**Remarque d'un autre parent :** grande disparité de présentation des plats. Ils sont, de ce fait, plus ou moins appétissants.

Il sera tenu compte des remarques précitées lors de la commission des menus à venir (*sauce, trop de mélange de légumes*).

**Réponse de Sogeres :** ce problème d'étiquetage était lié à une erreur humaine de paramétrage alors que le produit ne présentait pas de problème d'hygiène ; il pouvait être consommé jusqu'au 1 novembre 2019. Sogeres s'engage à faire un guide opérationnel avec des photos (un plateau type mis en place à partir de décembre 2019). De plus, les responsables de cuisine doivent faire un plateau témoin pour indiquer à ses collègues ce qu'il faut viser en termes de quantité et de présentation. Les pâtes « nature » correspondent aux 20 % de rab sur la garniture, ce qui est le cas tous les jours.

**Remarque d'un parent d'élèves :** 20 changements depuis le début de l'année qui génère des soucis de gestion des PAI.

**Réponse de la caisse des écoles :** il est préférable de regarder aujourd'hui l'application So happy que les menus papiers car So happy prend en compte les derniers changements. Avec l'apprenti BTS communication, nous devrions pouvoir mettre notre site plus régulièrement à jour.

**Réponse de Sogeres :** les travaux à la cuisine centrale ont duré 15 jours de plus. Cela a nécessité des réajustements de menus avec la cuisine de Melun. Sogeres a envoyé à la caisse des écoles un tableau récapitulatif des changements. A partir de janvier 2020, à la demande de la DDPP de Paris, les allergènes seront spécifiés directement sur les menus.

**Parent d'élèves :** demande auprès de la caisse des écoles que ces changements prévus soient envoyés aux parents afin d'avertir tout le monde.

**Parent d'élèves, membre du comité de gestion :** il fait remarquer le manque d'effectif à la caisse des écoles. 7 personnes sont insuffisantes pour mener à bien parfaitement toutes les missions.

**Remarque de la Gestionnaire du collège Berlioz** qui s'étonne que le nombre de repas commandé ne soit jamais ce qui est servi et demande à avoir les retours de la caisse des écoles.

**Réponse de la caisse des écoles :** une « enquête » va être menée pour rechercher les causes de ses écarts et un retour vous sera donné. Et en même temps, il nous est signalé que des collégiens non-inscrits déjeuneraient, ce qui impacte forcément les rationnaires légalement inscrits.