



Commission restauration du 18 décembre 2017 École élémentaire Joseph de Maistre

Étaient représentés les établissements suivants :

Maternelle Hermel ; Constantin Pecqueur ; Maternelle Ruisseau ; Maternelle Carpeaux ; Maternelle & Élémentaire 67 Damrémont ; Élémentaire Clignancourt ; Maternelle Belliard ; Maternelle Cloÿs ; Élémentaire Mont Cenis ; Maternelle Championnet

Point abordé

Réponse apportée

1	Quels sont les résultats du sondage en ligne ?	2000 familles ont répondu, dont près de 500 ont laissé un commentaire. Les résultats seront communiqués prochainement, sitôt le dépouillement achevé, dans les meilleurs délais possibles.
2	Les questions sont jugées fermées. Comment a-t-il été élaboré ?	Il a été fait le choix d'un maximum de 10 questions afin que celui-ci ne prenne que peu de temps à l'internaute. Le nombre de réponses limitées, sous forme de QCM vise à ce que l'enfant puisse choisir facilement une réponse.
3	Possibilité de mettre les sauces à part pour les salades	<p>S'agissant des lycées, les sauces sont déjà à part.</p> <p>Certains collèges le pratique, cela est mis en place à la demande de chaque collège en faisant la demande.</p> <p>Il en va de même pour les écoles élémentaires. Pour les maternelles, sur le principe nous n'y voyons aucun inconvénient.</p> <p>Il est à noter cependant que les animateurs étant en charge du service, cela demande leur concours, et donc de les y sensibiliser.</p>
4	Possibilité de mettre les sauces à part pour les salades. Bis	Une note de service a bien été adressée à toutes les dames de cantines, il semble qu'un rappel doit être fait, car dans certaines écoles, la consigne n'est pas encore appliquée.
5	Il y a eu récemment des œufs à la coque. Il semble que l'impact écologique est conséquent (boite cartonnées)	Un sondage sera fait auprès des REV dans les écoles sur le succès ou non de ce plat ; premier critère à prendre en considération. En fonction de ce retour, la décision de reconduire ou non l'œuf à la coque sera prise.
6	Le pain est bon mais peu diversifié	Il est très compliqué de trouver des fournisseurs variés qui peuvent fournir ET livrer en grande quantité le pain. Tout le pain est BIO ; il provient de 3 boulangers d'Ile de France.

7	Est-ce le même pain pour les repas et pour les goûters ?	Il y a une commande pour le pain du midi et une commande pour le pain des goûters. Le pain étant un produit stabilisé, il peut être réutilisé au goûter en cas de surplus également.
8	Comment sont élaborés les goûters ?	Le goûter contient 2 composantes parmi : <ul style="list-style-type: none"> • Un produit laitier « stabilisé » (qui peut ne pas être conservé au frais pendant plusieurs heures) : fromage emballé (type vache qui rit, petit lous, etc.) • Un fruit : cru, cuit, en sirop, en compote... • Un produit céréalier : pain et sa garniture (chocolat, miel, confiture etc...) + une boisson : eau, jus de fruit ou lait ½ écrémé
9	Lorsqu'il n'y pas d'eau au goûter, comment faire ?	L'eau est en libre-service dans chaque école. Elle est à volonté. Des gobelets sont mis à disposition.
10	S'il manque des gobelets pour le goûter, comment faire ?	Les animateurs doivent le porter à la connaissance de la Caisse des Écoles. Une commande a été passée récemment, un stock se tient prêt à être livré dans chaque école en faisant la demande par l'intermédiaire de son REV.
11	L'eau a un goût de fer à l'école Belliard	Une analyse a été demandée auprès du service compétant à la Ville. Des analyses sont faites régulièrement. La Caisse des Écoles est alertée en cas de problème et prend les dispositions qu'il convient.
12	Le service est fait au gant au collège Marie-Curie, y compris pour la viande (chaude)	Cette remarque étonnante nous amènera à faire une vérification sur place et à interroger le personnel du collège.
13	Un cheveu a été trouvé dans un plat de l'école Hermel	Il est rappelé à l'ensemble des dames de cantine qu'il convient de porter correctement leur charlotte sur la tête.
14	Qu'est-il proposé en matière de gaspillage alimentaire	5 écoles font l'objet d'une pesée des déchets en sortie de plateau. Les résultats peuvent donner lieu à des modifications de menus ou au retrait de certaines propositions de menus.
15	Gaspillage alimentaire : comment expliquer les disparités de quantité de déchets en fonction des écoles ?	Il n'y a guère d'explication cartésienne. Pour autant, en fonction de l'âge de l'enfant, mais également de l'acoustique du réfectoire, cela peut avoir une incidence.
16	Quelle gestion des déchets ?	Un seul site sur le 18 ^{ème} est concerné par l'obligation légale de collecte pour valorisation. 13 établissements font l'objet de cette collecte des bio-déchets donnant lieu à une valorisation (transformation en biogaz).

		Les déchets constitués de produits stabilisés (pain, fruits ou fromages emballés) sont conservés pour être distribués au goûter
17	Peut-on redistribuer à des tiers les repas non consommés non réchauffés ?	Dans les écoles, les quantités de barquettes non réchauffées donc « distribuables » sont faibles et irrégulières. Les associations caritatives ne sont pas intéressées du fait de cette irrégularité. Les déchets en cuisine centrale sont également très faibles.
18	Comment sont choisis les fruits et légumes ?	<ul style="list-style-type: none"> • Les fruits et légumes de saison sont favorisés • Les crudités sont toujours fraîches (produits frais, sous vide, éboutés) • Les légumes sont surgelés, de la marque Bonduelle, qui pratique l'agriculture raisonnée
19	Comment sont élaborés les menus ?	Tous les menus sont élaborés en respectant les règles du GEMRCN (le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). C'est un guide pratique garantissant une qualité nutritionnelle. Depuis 2011, ce guide est devenu obligatoire pour les cantines scolaires. Davantage de précisions figurent sur notre site ; www.cde18.fr
20	Il est reproché au délégataire d'avoir recours à des produits transformés ; Qu'est-ce qu'un produit transformé ?	Un aliment industriel est un aliment conditionné et transformé par l'industrie agroalimentaire à partir de produits agricoles comme les aliments simples (viande, légumes..) en ayant recours à des additifs alimentaires.
21	Il est reproché au délégataire d'avoir recours à des produits transformés ; Avez-vous recours à des produits transformés ?	Lorsque la fabrication d'une ou plusieurs composantes du repas mobilise(nt) l'ensemble des équipements, afin d'assurer la production du repas dans les temps impartis, il y a recours à ce type de produit. Exemple, lorsque la purée est faite "maison", le dessert ne peut pas l'être également. (exemple de produits transformés ; pâtes, cordon bleu)
22	La cuisine centrale n'est pas adaptée pour les 14 000 repas à produire par jour.	Des travaux de remise aux normes sont prévus. Ils seront articulés en 2 phases. Des travaux extérieurs à l'été 2018, des travaux à l'intérieur de la cuisine à l'été 2019.
23	Pourquoi ne pas revenir aux cuisines sur place ?	L'investissement à réaliser par la Ville de Paris serait conséquent et n'est pas envisageable. Outre le coût, l'espace et les locaux sont une autre contrainte.

24	Comment avoir une nouvelle Cuisine Centrale pour l'arrondissement ?	Les équipements de la Ville ne sont pas décidés par les Mairies d'arrondissement. Pour autant, les équipes municipales successives du 18e depuis 2008 en ont toutes formulées la demande auprès de la Ville, et relancent régulièrement en toutes occasions.
----	---	--

Informations concernant :

Le planning des visites de la cuisine centrale :

Prochaine visite :

23 janvier 2018

Les suivantes seront indiquées sur le site www.cde18.fr

Prochaine commission menu :

22 janvier 2018 (**il est nécessaire de s'inscrire à l'avance car le nombre de place est limité**)

Les dates des prochaines commissions restauration :

Lundi 12 février 2018, École polyvalente Poissonniers, 142 rue des Poissonniers

Lundi 9 avril 2018 École maternelle André Del Sarte, 11 rue André Del Sarte

Elles sont communiquées sur le site www.cde18.fr

Vous pouvez nous contacter par mail :

laure.letondel@cde18.org ou florent.solonot@cde18.org