



Commission restauration du 17 octobre 2017 Lycée Suzanne Valadon

Étaient représentés les établissements suivants :

Maternelle Del Sartre ; Constantin Pecqueur ; Maternelle Ruisseau ; Maternelle Paul Abadie ; Maternelle & Élémentaire Flocon ; Maternelle Belliard ; Élémentaire Houdon ; Maternelle Cloÿs ; Élémentaire Mont Cenis ; Lycée Valadon ; Maternelle Championnet

Points abordés

Réponse apportée

1	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.
2	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.
3	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 biodéchets 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
6	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.
7	Les plats composés posent problème pour les élèves ne mangeant pas de viande	La Caisse ne peut prendre en compte les interdits religieux dans la composition des menus. Ces plats sont peu fréquents

8	Les sauces des viandes ne sont pas appréciées	Formation et sensibilisation auprès des cantinières : recours à un écumoire ; demander aux enfants quelle quantité de sauce ils souhaitent avant de les servir
9	Pourquoi cette sauce avec la viande ?	La cuisson de la viande et le délai de fabrication / préparation / livraison implique le recours à une sauce pour sa bonne tenue et pour conserver ses propriétés nutritives. Elle évite l'assèchement du produit à la réchauffe.
10	La viande est jugée trop grasse	Les morceaux utilisés sont le paleron. Il s'agit de pièces avec du gras ou de la gélatine. Cela permet à la viande d'avoir un rendu plus tendre. les enfants ne doivent pas hésiter à demander à être resservis dès lors qu'ils ont trop de morceaux gras dans leur assiette. Nous privilégions depuis la rentrée les émincés (petits morceaux non gras) qui sont plus appréciés.
11	Les couverts pour les petits sont peu adaptés à la taille de leurs mains	Une vérification sera faite dans les maternelles, et une commande sera passée en conséquence.
12	Quelle est la formation à l'embauche du personnel de cantine ?	Une formation HACCP (hygiène et sécurité alimentaire). Le personnel est globalement stable mais le mois de septembre est le mois de recours à l'intérim en raison des retours de vacances d'été tardifs
13	Quelle est la part de Bio ? Quelle est la politique de la Ville de Paris à ce sujet ?	à ce jour la part de Bio est d'un peu plus de 40 %. Il est prévu que la part de d'alimentation durable (label + bio + local) atteigne 50 % à horizon 2020.
14	Quelle est la provenance des légumes ?	Les légumes surgelés sont de la marque Bonduelle. La marque utilise les légumes de l'agriculture raisonnée et pour la plupart de proximité (Picardie). Les légumes frais arrivent en cuisine déjà épluchés et déjà éboutés. Depuis la rentrée, certains légumes d'accompagnement sont frais comme les carottes et les pommes de terre en purée. Certaines compotes sont aussi réalisées à partir de fruits frais comme les pommes
15	Pourquoi ne pas revenir aux cuisines sur place ?	L'investissement à réaliser par la Ville de Pars serait conséquent et n'est pas envisageable. outre le coût, l'espace et les locaux sont une autre contrainte.

16	Certains plats sont peu adaptés aux plus petits, comme les fajitas	Ils seront retirés des menus des maternelles et élémentaires, conservés au collège et lycée où ils sont appréciés
17	Peut-on former les cantinières à la présentation des plats dans l'assiette ?	Cela est possible, avec une bonne gestion de temps. En effet, le service est un temps très contraint. L'idée d'une photo pour aider le personnel pourrait être testée.
18	Serait-il possible que les dames de cantines participent aux commissions restauration ?	Elles seront désormais invitées. Leur présence ne peut être imposée, elles ne viendront que sur la base du volontariat.
19	Certains REV souhaiteraient participer à la commission restauration. pour cela, il faudrait éviter les jours d'activités périscolaires (mardi et vendredi)	La Caisse reverra son calendrier des commissions pour ouvrir la commission aux REV qui sont toujours invités.
20	Quels seront les critères du nouveau marché en DSP ? Et qui décidera de son attribution ?	Ils ne seront pas dévoilés ici dans le détail. Sans surprise, le prix et la qualité seront déterminants. La décision reviendra au Comité de gestion de la Caisse, l'organe délibérant.
21	Comment peut-on faire partie du Comité de Gestion ?	Chaque administré du 18e peut adhérer à la Caisse des Écoles et peut, au bout de trois ans, être élu membre du Comité de Gestion. Toutes les informations sont présentes sur le site internet de la Caisse des Écoles ; www.cde18.fr L'adhésion est à 5 € l'année.
22	Qu'en est-il de la réforme des Caisses des Ecoles consistant à créer un établissement unique pour tout Paris?	Les objectifs demeurent pour ce qui est de la simplification des démarches pour les familles à horizon 2020, à savoir une facture unique pour les services de la Mairie. L'harmonisation de la qualité des repas. Mais la forme, à savoir un établissement unique, est abandonnée.
23	Pourquoi le pain a-t-il changé au lycée Valadon (il n'est plus en baguette mais en pain tranché)	Les critiques sur le pain en baguettes étant nombreuses, la Caisse a demandé à son délégataire de travailler avec d'autres fournisseurs. Nous en avons 3 aujourd'hui, qui se partagent le 18 ^{ème} arrondissement. le pain est toujours bio mais certains l'ont en baguette tandis que les autres l'ont en pain tranché.

24	Les enfants peuvent-ils participer aux commissions menus ?	La Caisse des Écoles organise une commission menu avec les enfants avant la commission menu formelle. Les enfants peuvent ainsi faire part de leurs desiderata, qui sont au maximum pris en compte ensuite, en respectant les contraintes du décret auquel nous sommes soumis
----	--	---

Informations concernant :

Le planning des visites de la cuisine centrale :

Prochaine visite :

14 novembre 2017

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

Les dates des prochaines commissions restauration initialement prévues :

Mardi 19 décembre 2017

Mardi 13 février 2018

seront revues. Elles seront communiquées sur le site www.cde18.fr

Vous pouvez nous contacter par mail :

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