



Commission restauration du 7 mai 2018 École maternelle des Amiraux

Étaient représentés les établissements suivants :

Elémentaire Hermel ; Maternelle Constantin Pecqueur ; Maternelle Ruisseau ; Maternelle Belliard; Elémentaire Clignancourt ; Elémentaire Mont Cenis ; Elémentaire 7 Championnet ; Collège Marie Curie

Propos recueillis	Réponse apportée
Une demande de communication des résultats de migration globale lors de la réchauffe dans les barquettes Nutripack est formulée	la Caisse des écoles, via son délégataire, s'engage à faire la demande auprès du fournisseur pour obtenir les informations demandées
Demande d'information sur l'existence d'un état des lieux des fours qui réchauffent les barquettes.	Un état des lieux de l'ensemble des matériels et équipements de cuisine, pour tous les établissements scolaires de l'arrondissement est réalisé. Le dernier en date est de novembre 2017
Il est demandé à quelle température les fours réchauffent les barquettes. Car ceux-ci n'auraient que deux positions de température ; 100° et 130°	<p><i>Réponse apportée a posteriori de la commission :</i> Les fours de remise en température sont des modèles dont certains sont équipés d'un interrupteur de sélection de deux températures 130 et 160 degrés. La position 130 degrés est pour la réchauffe des repas et le 160 degrés pour le réchauffage des frites.</p> <p>Le contrôle des températures se fait à chaque réchauffe et celle-ci est notée sur un document d'enregistrement.</p>
Il est constaté par des parents des discordances entre les intitulés des plats sur les menus et ceux présents dans l'assiette. Une demande d'explication est formulée. Exemple : un flan à la vanille de la marque Mami Nova contenant 17g de sucre a été servi à la place d'un yaourt nature	Les différences constatées s'expliquent par plusieurs facteurs tels que le jour de grève (22 mars), des pannes de matériels de cuisson intervenues sur le mois d'avril qui ont entraîné des inversions de menus, et une erreur humaine lors de la saisie des commandes (flan vanille au lieu du yaourt).
l'intitulé du "curry de légumes" est jugé trompeur et il est demandé à ce qu'il soit changé dans la mesure où ce sont essentiellement des pommes de terre qui le composent	La recette sera modifiée
Il est demandé si une pénalité sera appliquée au délégataire en raison de l'incohérence entre l'intitulé "curry de légume" et le plat présenté	Il ne s'agit pas d'une pénalité au sens du contrat de délégation actuellement en vigueur

Un élève de l'école Hermel demande s'il est possible de changer de restaurateur parce que les élèves font toute leur scolarité avec le même	Le contrat de délégation actuel a démarré en septembre 2013 et prend fin en août 2018. La procédure relative au nouveau contrat est en cours
L'élève de l'école Hermel explique que les plats ne sont pas bons.	La Caisse des écoles invite l'élève à préciser au mieux son propos et à suggérer des menus qui lui plairaient ou des éléments qui pourraient apporter une amélioration
En réponse, l'élève explique que la purée de pommes de terre a des morceaux, que la viande est parfois trop sèche. Elle demande la possibilité d'avoir davantage de sauce, type ketchup ou mayonnaise, pour accompagner les plats	Il n'est pas possible d'ajouter des sauces de ce type sur chaque menu. Les recettes doivent être améliorées pour plaire davantage aux enfants. Il est possible que la purée faite sur la cuisine ait des morceaux.
Des yaourts qui périssent le jour même où le lendemain sont servis	si la date ne dépasse pas le jour de la consommation, cela ne pose pas de problème
Un cheveu a été trouvé dans un plat (école Hermel)	Le port d'une charlotte doit éviter ce type d'incident. Un rappel des procédures et notamment sur la manière de porter la charlotte sera fait
il est demandé un bilan sur l'année 2016-2017 de l'impact de la réforme sur la facturation au forfait sur le gaspillage	Le travail engagé en 2016 avec le parent d'élève en question sera poursuivi sur l'année scolaire 2016-2017.
Les pâtes sont perçues comme trop cuites à l'école élémentaire Mont Cenis mais comme "croustillantes" à l'école Hermel	Une vérification sur site sera effectuée pour vérifier le processus du temps de réchauffe, qui pourrait être la cause des pâtes trop cuites.
Les entrées sont trop froides, voire "givrées"	Les entrées doivent être conservées au froid (entre 0 et 4 degrés) et servies juste avant l'arrivée des enfants. Les services de contrôle vérifient les températures
les féculents étaient trop présents sur toute une semaine	la réglementation impose que sur 20 repas, 10 contiennent un féculent dans l'accompagnement du plat principal. Il est possible que ce soit le cas sur plusieurs jours consécutifs
Les haricots beurre ont été très bien mangés à la maternelle Belliard. Il en aurait fallu davantage	Les quantités demandées au contrat sont celles du GEMRCN. Une quantité supplémentaire est demandée sur les féculents mais pas sur les légumes
Le compte-rendu de la dernière commission restauration n'est pas en ligne sur le site internet	Celui-ci a été envoyé par mail aux participants en date du 6 mars, Le site internet sera vérifié et le compte-rendu sera ajouté le cas échéant
Un parent demande des nouvelles concernant l'objet présent dans un morceau de pain à l'école Clignancourt. Le corps étranger ressemblait à des poils et des agrafes	Il s'agissait bien de poils de balai (ustensile alimentaire) servant à sa confection dans l'atelier du fournisseur en question.
Cet incident a-t-il fait l'objet d'une pénalité au délégataire?	Oui, une pénalité a été appliquée.
Les quantités servies au Collège Marie Curie sont jugées trop faibles	la Caisse des écoles n'a pas eu de remontées à ce sujet mais se rapprochera des interlocuteurs de l'établissement pour savoir ce qu'il en est

<p>Le jour du repas "jambon - coquillettes", une majorité d'enfants de l'école Mont Cenis a été servi de jambon de dinde non labellisé alors qu'ils sont plus nombreux à manger du porc, dont le jambon doit être Label Rouge</p>	<p>La proportion entre repas avec porc et repas sans porc sur les écoles peut être ajustée, à la demande de l'école, dès lors que les quantités ne correspondent pas à la demande. La Caisse des écoles n'a pas eu de remontées à ce sujet mais le REV sera consulté pour effectuer ce réajustement</p>
<p>Une élève demande la possibilité d'avoir une cuisine sur place</p>	<p>la Caisse des écoles explique que la configuration de locaux de certaines écoles, type école Jules Ferry, rend ce changement quasi impossible. Par exemple, c'est le propriétaire des locaux, c'est-à-dire la Mairie de Paris qui peut prendre cette décision.</p>
<p>Des questions sont posées sur le recyclage des barquettes actuelles</p>	<p>Des informations sur le processus détaillé de recyclage seront données ultérieurement</p>
<p>Les viandes seraient intentionnellement mal cuites par la SOGERES afin qu'elles ne plaisent pas aux enfants et pour justifier le recours à de la viande hachée, moins chère dans le but de dégager du bénéfice.</p>	<p>Le délégataire explique que pour répondre à la demande de la Caisse des écoles sur la consommation de la viande de bœuf, celui-ci est désormais proposé en émincé, un produit plus cher</p>
<p>Un parent qui a visité la cuisine centrale explique que les bananes et les carottes n'ont pas été bien traitées au moment de la répartition</p>	<p>La Caisse des écoles prend note de cette remarque</p>
<p>La Caisse des Écoles exerce-t-elle un contrôle sur les rapports financiers de son délégataire ?</p>	<p>Oui, c'est obligatoire</p>
<p>un parent demande la possibilité d'avoir du jambon gris, c'est à dire sans nitrite</p>	<p>le jambon et les charcuteries en général ne sont pas prévus sans nitrite au contrat. La Caisse des écoles prend note de cette demande</p>
<p>L'élève présente pense que les restes de la veille sont parfois servis quand il manque des repas le jour j</p>	<p>Les repas sont livrés sur les écoles soit la veille soit le jour même tôt le matin. En cas de manque dû à un effectif sous-dimensionné, il y a un réassort à 11h par une 2ème livraison. Si nous ne sommes pas prévenus suffisamment tôt pour organiser une livraison, c'est le repas du lendemain qui vient compléter le service. Les repas non consommés sont jetés, il ne peut y avoir de réutilisation des produits sauf les produits stabilisés comme les fruits, redistribués le jour même, au goûter</p>
<p>La Caisse des Écoles percevra moins de subvention en 2018. Cela se traduit par une baisse de qualité de la prestation alimentaire. Le prix de revient du repas du 20ème est moins cher que celui du 18ème, ce qui se traduit par les marges arrière de la Sogeres</p>	<p>Le prix de revient calculé par la Mairie de Paris n'est pas le prix du repas de la délégation de service, ni celui facturés aux familles. Il comprend d'autres éléments. La baisse de subvention municipale n'est pas en lien avec la prestation et les résultats financiers du délégataire. La Caisse des écoles du 18ème ne dispose par ailleurs pas d'éléments de la part des autres arrondissements permettant de comparer les prix et les prestations</p>

Informations concernant :

Le planning des visites de la cuisine centrale :

Prochaine visite :

24 mai 2018

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

Les dates des prochaines commissions restauration :

18 juin, école élémentaire Gustave Rouanet

Vous pouvez nous contacter par mail :

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