



## Commission restauration du 12 février 2018 École polyvalente 142 Poissonniers

### Étaient représentés les établissements suivants :

maternelle Cloÿs ; élémentaire Clignancourt ; maternelle André Del Sarte ; maternelle Pecqueur ; élémentaire Mont Cenis ; polyvalente Simplon ; maternelle Ruisseau ; polyvalente 142 Poissonniers ; élémentaire Jean-François Lépine ; maternelle Ruisseau ; élémentaire Championnet ; maternelle Abadie ; élémentaire Richomme ; maternelle Sainte Isaure ;

| Propos recueillis  | Réponse apportée   |
|--|--|
| <p>Pesée des déchets : il est reproché une inexactitude dans les chiffres communiqués, notamment à l'école Ruisseau. Un des parents montre des photos prises des poubelles après le débarrassage des tables, indiquant que la pesée ne peut se faire par composante puisque tout est mélangé</p> | <p>Une visite a été faite sur place pour revoir la procédure avec le personnel.</p>  |
| <p>Pesée des déchets : comment sont faites les pesées ?</p>  | <p>Les dames de cantines volontaires dans cette expérimentation pèsent les déchets en sortie de plateau, par composante, et reportent les chiffres sur un tableau transmis ensuite à la CDE.</p>   |
| <p>Il est reproché les conditions de travail des dames de cantines ; le délégataire est accusé de ne pas garantir de bonnes conditions de travail aux dames de cantines pour réaliser cette tâche.</p>   | <p>Ce travail expérimental se fait sur la base du volontariat. Les dames de cantine volontaires dans cette démarche sont rétribués en heures supplémentaires.</p>  |
| <p>Pesée des déchets : il est reproché au délégataire d'être "juge et partie" dans cette démarche ; il est accusé de vouloir minimiser les quantités de déchets. Les parents souhaitent organiser eux-mêmes les pesées</p>   | <p>Il est proposé aux parents de suggérer une organisation permettant une pesée sur une semaine, par exemple. Les parents doivent se rapprocher de la Caisse des écoles pour mettre en place ce projet.</p>  |
| <p>Demande pour étudier la possibilité de confier cette tâche à un prestataire extérieur.</p>  | <p>il y a confusion entre 2 choses : la collecte des biodéchets (déchet alimentaires) dans 13 écoles par un prestataire extérieur avec qui travaille la Cde et l'expérimentation de la pesée par composante réalisée dans 5 écoles par le personnel de Sogeres. Il n'est pas prévu à ce stade d'externaliser la pesée par composante qui n'est utile que pour nourrir les discussions autour des menus</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p>Ecole Ruisseau : il est demandé si les animateurs peuvent bénéficier de protections pour les chaussures de manière à ne pas glisser.</p>  | <p>Les animateurs n'ont pas de tenues de travail, seules les personnels de cantine en ont une (blouse, charlotte et chaussures adaptées). La Cde fera remonter ce problème aux responsables des animateurs à la mairie.</p>   |
| <p>Il est reproché à la Caisse des Écoles (M. Solonot) de ne pas faire apparaître les noms et adresses mails sur les compte rendus de Commission restauration, comme c'était le cas auparavant. Les parents souhaitent pouvoir communiquer entre eux avec cette liste d'adresses mail,</p> | <p>La Cde n'a pas en mémoire de compte-rendu faisant figurer les adresses mails des participants, Il est toutefois possible que les noms des participants y aient figurés. Vérification faite sur les années scolaires depuis 2011, jamais les adresses mails personnelles n'y ont figuré.</p>  |
| <p>Un vote à main levée est fait pour exiger de la CDE la diffusion des noms et mails des participants aux commissions restauration</p>  | <p>La diffusion des adresses mail déroge aux dispositions du règlement général sur la protection des données personnelles. Chacun doit donner son avis favorable. La Cde étudiera cette demande au regard des textes.</p>   |
| <p>Les résultats du sondage sont-ils en ligne ?</p>  | <p>Les résultats du sondage sont en ligne sur le site de la CDE dans la rubrique Actualité de la CDE18 ; <a href="https://www.cde18.fr/actualites-de-la-cde18/">https://www.cde18.fr/actualites-de-la-cde18/</a></p>  |
| <p>il est demandé pourquoi la Caisse des écoles ne s'interroge pas sur l'absence de fréquentation de la cantine par les professeurs des écoles ?</p>   | <p>La CDE a constaté une baisse de fréquentation à partir de l'année 2015, année de passage à la facturation au forfait. Nous comptons environ 5000 repas sur une année scolaire. Le Maire lui-même interroge les professeurs lorsqu'il les rencontrent : la plupart indique préférer un temps calme plutôt qu'un repas en réfectoire</p> |
| <p>La même question est posée pour les REV</p>   | <p>le REV de l'école 142 Poissonniers indique qu'il déjeune à la cantine ainsi que les animateurs de son école. La quasi-totalité des animateurs de l'interclasse déjeune à la cantine, Cela représente 125 000 repas par an environ.</p>   |
| <p>A l'école Ruisseau, les enfants ne sont pas traités dans la dignité : ils n'ont pas de couteau pour couper la viande, qu'il sont obligés de manger à la main</p>  | <p>Dès que le problème a été signalé (par mail par un parent d'élève), contact a été pris avec l'école. Les animateurs ont expliqué qu'il s'agissait d'une demande de leur part. Les couteaux ont été commandés.</p>  |
| <p>Y a t-il possibilité d'utiliser la cuisine du collège Aimé Césaire en complément à la Cuisine Centrale ?</p>  | <p>Il est indiqué que la demande a déjà été formulée auprès de la Ville de Paris par la Mairie du 18e. La Ville de Paris a refusé cette possibilité au motif du surcoût que cela engendrerait.</p>  |
| <p>Les parents demande que les pommes soient toutes épluchées</p>  | <p>La Cde a doté les 2 tiers des écoles de coupe-fruits pour que les pommes et les oranges puissent être coupées en quartiers de manière à être mieux consommées. L'épluchage, comme l'accompagnement et l'aide apportée aux enfants de manière générale relève du personnel d'animation. La Cde ne peut répondre pour eux.</p>           |

|  |  |
|--|--|
| <p>Quel est le motif des modifications de menus ?<br/>Pourquoi n'est-ce pas indiqué ?</p>  | <p>Les conditions météorologiques (neige) ont rendus complexe l'acheminement des denrées en semaine 6. Une mention a été mise en ligne afin d'en avertir les familles + un mail adressé aux personnels d'animation. Une panne dans une chambre froide la semaine précédant la neige a également amené à intervertir des menus.</p> |
| <p>Est-ce qu'une pénalité a été appliquée à Sogeres en raison des modification de menus survenues ?</p>  | <p>Non, il s'agissait d'une panne d'une part et de l'autre, d'un arrêté préfectoral interdisant la circulation des poids-lourds à Paris, pénalisant l'acheminement des denrées jusqu'à la cuisine centrale.</p>  |
| <p>Combien de pénalités ont déjà été appliquées à Sogeres depuis le début du contrat de DSP ?</p>  | <p>Aucune et cela doit être considéré comme une bonne nouvelle</p>   |
| <p>Comment sont faits les contrôles sur le délégataire? A quelle fréquence?</p>  | <p>Les contrôles qui sont exercés sont des contrôles ponctuels sur pièce ou sur place, de manière aléatoire.</p>   |
| <p>Il est demandé que la CDE communique les rapports de contrôle qu'elle a exercé sur son délégataire.</p>   | <p>Il s'agit de documents internes. Cette demande sera soumise au Comité de gestion de la Caisse des écoles.</p>   |
| <p>Un retour à un mode de gestion en régie directe est-il possible dans l'arrondissement ?</p>   | <p>Le mode de gestion en délégation de service public est décidé par l'assemblée délibérante de la Cde, c'est à dire le Comité de gestion, Celui-ci a voté pour le maintien de ce système au mois d'octobre dernier. La consultation pour une nouvelle délégation est en cours.</p>  |
| <p>Quelle alternatives existe t-il aux raviolis en cas de grève ?</p>  | <p>Renseignement pris auprès des autres CDE de Paris, le même type de repas est servi les jours de grève : raviolis, hachi-parmentiers surgelés</p>  |
| <p>Il est demandé à Mme LETONDEL si elle a une formation en nutrition ou en diététique ? Le manque de compétence en matière nutritionnelle est mis en avant par les parents et conforte l'idée d'un déséquilibre dans les menus proposés</p> | <p>Mme Letondel explique qu'elle a suivi une formation en diététique, spécifique à l'élaboration des menus en restauration scolaire et indique qu'elle est un personnel administratif. La Cde a fait le choix d'un mode de gestion en DSP, par conséquent, celle-ci confie la technicité à son délégataire.</p>                    |
| <p>Il est reproché le fait que la diététicienne ne soit pas une personne extérieure. Selon les parents, elle ne peut pas être juge et partie. Ils exigent d'avoir recours à une diététicienne extérieure.</p>                                | <p>Cette demande sera remontée au Comité de gestion, il n'est pas possible d'y répondre ici, dans ce cadre</p>   |
| <p>Il est reproché à la diététicienne de Sogeres de ne pas se soucier de l'apport journalier en sucre dans les menus. Les parents demandent si les produits des menus lui sont imposés</p>   | <p>La diététicienne de Sogeres explique qu'elle applique les textes en vigueur et notamment le GEMRCN. L'équilibre se fait sur 20 jours</p>  |
| <p>les fiches techniques de produits sont demandés par les parents. Elles sont analysées et photographiées.</p>  | <p>Les fiches suivantes sont été communiquées, à la demande des parents : nuggets, poisson meunière, ile flottante, boulettes de volaille bio, boulettes de mouton</p>   |

|   |   |
|---|---|
| Il est reproché qu'il y ait du sucre partout, dans de nombreux produits, notamment du sucre raffiné. Est-ce conforme au GEMRCN ?  | Les menus sont établis sur une période de 20 jours. Si un menu, ou un plat comporte une quantité de sucre plus élevée, une compensation se fait sur les autres jours. Les produits tels que les cordons bleus sont autorisés par le GEMRCN  |
| Un des parents demande à SOGERES s'ils n'ont pas honte de promouvoir sur leurs affiches une alimentation équilibrée tout en proposant des menus comportant du sucre. Il mentionne notamment la fiche technique d'un poisson pané contenant 6 g de sucres. | le sucre dont il est question dans ce cas est de l'amidon, utilisée dans la recette de la panure de ce produits industriels. Les menus sont conformes au cahier des charges auquel est astreint le délégataire, lequel est lui-même conforme aux exigences du décret de 2011 en vigueur                         |
| Il y a eu de la purée maison (par exemple le 9/02) pourquoi est-ce possible aujourd'hui, alors que ça ne l'était pas auparavant ?   | Il y avait déjà de la purée faite maison. Pour autant, le délégataire s'attache à diversifier et étendre son offre.   |
| Un des parents reproche le fait que la Caisse des Écoles ne communique pas le montant auquel son Délégataire facture le prix unitaire des repas.  | La Caisse des écoles explique que le prix facturé par le délégataire relève du secret industriel et commercial et qu'il n'est pas possible, notamment pendant cette période de consultation, de divulguer ces informations. Mme Letondel invite à se référer à la jurisprudence correspondant du Conseil d'Etat |
| Les barquettes en plastique dans lesquelles sont acheminés puis réchauffés les repas sont soupçonnées d'être à l'origine du prochain scandale sanitaire et la Caisse des écoles devra en répondre   | les barquettes utilisées sont conformes à la réglementation en vigueur  |
| Quelle alternatives existe t-il à la réchauffe en barquette ?   | Outre le plastique, assez largement utilisé, l'autre contenant utilisé en restauration collective est le bac en inox. La CDE avait déjà envisagé d'y avoir recours mais leur utilisation implique un coût important (notamment du fait de la multiplication des tournées de livraison)                          |
| Les animateurs glissent sur le sol. Y a-t-il des chaussures de sécurité prévues? (Ecole Ruisseau)   | Il n'y a pas de tenues de travail pour les animateurs, contrairement aux cantinières. La manière de nettoyer entre les services sera revue de manière à éviter les accidents  |

### Informations concernant :

#### Le planning des visites de la cuisine centrale :

##### Prochaine visite :

22 MARS 2018 – A CONFIRMER COMPTE TENU DE LA JOURNEE DE GREVE ANNONCEE

Les suivantes seront indiquées sur le site [www.cde18.fr](http://www.cde18.fr)

#### Prochaine commission menu :

19 mars 2018 (il est nécessaire de s'inscrire à l'avance car le nombre de place est limité)

#### Les dates des prochaines commissions restauration :

Lundi 9 avril 2018 École maternelle André Del Sarte – A confirmer

Elles sont communiquées sur le site [www.cde18.fr](http://www.cde18.fr)

**Vous pouvez nous contacter par mail :**

[laure.letondel@cde18.org](mailto:laure.letondel@cde18.org) ou [florent.solonot@cde18.org](mailto:florent.solonot@cde18.org)