



Commission restauration du 18 juin 2018 École élémentaire Gustave Rouanet

Étaient représentés les établissements suivants :

Elémentaire Rouanet ; Elémentaire Hermel ; Maternelle Constantin Pecqueur ; Elémentaire Clignancourt ; Elémentaire Mont Cenis ; Elémentaire 67 Damrémont

| Propos recueillis | Réponse apportée |
|--|---|
| La recette de la sauce bolognaise végétale et la sauce aux légumes bio est la même ; il semble qu'il y ait tromperie sur le produit qui n'est pas bio | La sauce bolognaise végétale comporte du soja qui n'est pas bio. Il s'agit d'une recette proposée dans le cadre des menus végétariens. La sauce aux légumes peut être proposées en menu bio, elle ne comporte pas de soja |
| La fiche technique de la sauce bolognaise végétale mentionne des tomates de la marque Balsavour qui fait essentiellement venir ses denrées de Chine et du Canada | Les tomates en conserve (tomates pelées) utilisées dans cette recette de bolognaise végétale viennent d'Espagne, la Caisse des écoles en a eu la confirmation. |
| Le menu du 26 juin fait apparaître un produit non bio le jour du repas bio | Il s'agit d'une erreur de frappe, les éléments du couscous végétarien sont bien tous bio (semoule + légumes) |
| Les quantités de viande sont trop petites dans les assiettes, en général | Les grammages sont respectueux des recommandations du GEMRCN |
| Une visite de cantine a été faite le 13 février à l'école Rouanet par des parents. Ce jour-là, il manquait quelques beignets en dessert | Chaque manquement doit faire l'objet d'un signalement de la part des encadrants de l'école à la Caisse des écoles afin de remédier au plus vite au problème le cas échéant. <i>Après vérification a posteriori, aucune remontée n'a été formulée. Un rappel sera fait auprès du personnel surveillant et du REV</i> |

| | |
|--|--|
| <p>Quelle répartition des grammages est faite entre féculents et légumes lorsqu'il y a un menu composé ? Il est considéré qu'il y a trop de féculents par rapport aux légumes</p> | <p>Aujourd'hui, le contrat prévoit un grammage supérieur pour les féculents seulement, à partir de l'élémentaire. Suite aux demandes formulées, il est proposé de répartir en 50/50 la part des féculents et des légumes les jours de plats mixtes. L'application de la décision sera effective d'ici 15 jours</p> |
| <p>La répartition entre les plats avec porc et sans porc ne convient pas à l'école Mont Cenis. Des parents demandent que la Caisse des écoles obtienne des précisions de la part des familles plutôt que de se baser sur des proportions</p> | <p>La Caisse des écoles refuse de pratiquer un fichage, par ailleurs interdit par la loi. Il ne sera pas demandé aux familles, sur le bulletin d'inscription à la cantine, si l'enfant mange ou non du porc.</p> |
| <p>Quel est le délai de fabrication des repas avant livraison ?</p> | <p>Les repas sont préparés à j-2 ; Ce délai s'applique en jours ouvrés. Autrement dit, le délai est de j-4 pour les menus des lundis et mardis. NB : certaines composantes peuvent être préparées à J-1 ouvré</p> |
| <p>Ce délai de fabrication amène à conclure qu'aucune vitamine n'est présente dans les légumes servis à la cantine</p> | <p>La cuisson vient inévitablement réduire les vitamines qui existent essentiellement dans les produits crus. Toutefois, la cuisson à la vapeur est la moins agressive</p> |
| <p>Des oranges ont été servies en dessert la 1^{ère} semaine de juin ; or, ce fruit n'est pas de saison</p> | <p>La période des fraises est quasi finie et celles des pêches n'a pas encore démarré. Quant aux fruits rouges, il est difficile d'en proposer pour des questions de coût et de disponibilité</p> |
| <p>Les pique-niques sont de mauvaise qualité : les sandwiches de la marque Daunat sont remplis d'additifs et les brownies contiennent des graisses hydrogénées</p> | <p>Les pique-niques sont aujourd'hui achetés directement chez des fournisseurs, il existe 2 types de pique-niques : l'un réfrigéré et l'autre stabilisé. Il a été inscrit dans le cahier des charges de la consultation la fabrication de pique-nique dans la cuisine centrale pour garantir plus de fraîcheur et des produits moins transformés</p> |
| <p>Qui décide de fournir des pique-niques lors des sorties scolaires ?</p> | <p>C'est l'école ou le centre de loisirs qui nous fait la demande. Les écoles peuvent aussi demander aux familles de les fournir. La Caisse des écoles répond aux demandes des établissements</p> |
| <p>Il est demandé que lors de sorties scolaires, les parents aient le choix entre le pique-nique de la Caisse des écoles et le leur</p> | <p>Cela ne peut être possible que si la famille gère sa désinscription de manière autonome sur le portail famille et que si l'école passe commande uniquement pour les enfants qui ne fourniront pas leur pique-nique ; Il s'agit là d'un service individualisé qui s'écarte de la notion de service public de restauration collective</p> |
| <p>Depuis 2005, les enfants ne sont pas nourris sainement ; Il a y trop de gluten et de sucre dans les menus</p> | <p>L'équilibre alimentaire est respecté selon les recommandations des textes en vigueur (qui n'imposent pas de légumes tous les jours)</p> |
| <p>Afin de mieux contrôler le délégataire, un audit de l'ensemble des menus depuis 2013 devrait être demandé pour vérifier la conformité des menus</p> | <p>Les contrôles de la Caisse sont aléatoires, ponctuels et ne concernent pas seulement les menus, mais aussi les autres facettes du contrat</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Concernant les migrations des plastiques des barquettes sur l'alimentation, existe-t-il un système de bridage des fours de remise en température ? Quelle est la part des fours avec des boutons poussoirs et celle des fours avec boutons digital ?</p> | <p>L'inventaire des matériels ne recense pas le type de boutons des fours. La température est programmée automatiquement en fonction du temps de réchauffe des plats (entre 100 et 140 °)</p> |
| <p>La Caisse du 2^{ème} arrondissement travaille déjà avec des barquettes en cellulose</p> | <p>pas à la connaissance de la Caisse des écoles. Le délégataire confirme que les barquettes utilisées sont en plastique</p> |
| <p>Qu'en est-il de la présence de dioxyde de titane dans les barquettes en plastique ?</p> | <p>Les barquettes contenant du dioxyde de titane sont seulement celles qui sont colorées. 95% des barquettes utilisées sont transparentes, donc ne contiennent pas de dioxyde de titane. Pour autant, le délégataire a été saisi d'une demande du Président de la Caisse des écoles pour ne plus utiliser les barquettes colorées.</p> |
| <p>La communication sur les repas végétariens a été mauvaise</p> | <p>Elle a été tardive, mais les supports sont désormais disponibles et une communication détaillée a été envoyée à toutes les écoles, aux directeurs, aux REV, ainsi qu'aux parents d'élèves élus</p> |