

COMMISSION RESTAURATION 18/02/2019

Etaient représentées les écoles :

EM André Del Sarte ; EE Guadeloupe ; EM Tchaïkovski ; EM Lamarck ; EE Foyatier ; EE Damrémont ; EE Clignancourt ; EE Clignancourt ; EM Abadie ; EE Oran ; EE Rouanet ; EM Marx Dormoy ; EM Championnet ; EM Pecqueur ; EM Carpeaux ; EM Orsel ; EM Cloÿs ; Collège Marie Curie ; Collège Berlioz ; EE Lepic ; EE Belliard ; EE Mont Cenis ; EM Pecqueur ;

Directrice EE Mont Cenis – Directeur Dorléac A – Maryvonne Métayer membre du Comité de Gestion et DDEN

Pour Sogeres : Bruno Chorin ; Vanessa Gasnier ; Carole Galissan ;

Pour le Cabinet AGRIATE : Annie Pinquier ; Aurélien Antoine

Pour la Caisse des écoles : Laurence Bodin (diététicienne), Laure Letondel et Florent Solonot.

Introduction

Explication sur les nouvelles modalités d'organisation de la Commission restauration suite à la précédente commission.

Proposition d'ordre du jour :

- retour sur la grève du 11/12/18 et du 04/02/19
- remontées sur la cantine sur la période de 2 mois
- fiches recettes et fiches techniques
- points divers

Propos recueillis	Réponse apportée
Quelle est la procédure mise en place en cas de grève du prestataire pour assurer le repas des enfants ?	Il s'agit du PCA : plan de continuité d'activité. un stock tampon de repas est utilisé. Jusque-là, le stock tampon était constitué à la cuisine centrale, pour être livré dans les écoles où un problème survenait. Le 11/12/18, la grève s'est traduite par un blocage de la cuisine centrale. Le stock tampon n'était pas accessible. C'est la cuisine d'Asnières sur Seine qui a livré des repas de substitution en dépannage sur un parking du 18 ^{ème} . Le temps de la répartition et de la livraison ont entraîné des retards très importants dans les écoles. Tous les enfants ont cependant eu le substitut de repas

<p>Pour quoi le stock tampon n'a pas suffi le jour de la grève du 04/02/19 ? Comment expliquer le délai de livraison du stock tampon entre le 11/12/18 et le 04/02/19 ?</p>	<p>Le délai s'explique à la fois par la validation du nouveau menu de substitution et par la recherche d'un lieu de stockage autre que la cuisine centrale. Quelques sites n'ont pas la place pour constituer ce stock sur place.</p> <p>Le déploiement du nouveau stock tampon (repas froid pour gagner du temps) a été fait sur 40 écoles seulement à partir du 31/01/2019. L'autre moitié des sites devait être livrée le 4 février. Certaines écoles étaient livrées le vendredi de leur repas de lundi. Leur stock tampon a donc été utilisé pour les écoles qui n'avaient aucun repas. 4 écoles ont été très en difficultés. A la demande de la Caisse des écoles, des Directeurs ou animateurs ont effectué des achats de nourriture qui leur ont été remboursés depuis.</p>
<p>Qu'en est-il de la facturation de ces 2 jours de grève ?</p>	<p>Les écoles concernées par la grève ne sont pas facturées du repas de substitution. Même complet, celui-ci a été en effet livré tardivement. Par ailleurs, il y a eu des manques dans certaines écoles.</p>
<p>Qu'en est-il de la facturation des repas dans les écoles non concernées par la grève mais pour lesquelles il manquait des composantes ?</p>	<p>Cette situation – inédite – n'existe pas telle quelle au contrat. La Caisse des écoles a décidé d'appliquer la règle suivante : en cas de manque d'une composante, cette composante n'est pas facturée (1 composante manquante = - 25 % dans le cas d'un repas à 4 composantes).</p>
<p>Dans le stock tampon, il n'est pas prévu de vinaigrette pour les haricots verts. Peut-on prévoir dans chaque office de quoi faire une vinaigrette sur place ?</p>	<p>La Caisse des écoles est favorable à cette proposition.</p>
<p>Un parent d'élève propose de diffuser la liste des écoles qui n'avaient pas de stock tampon le 04/02/19.</p>	<p>La liste des écoles concernées par la grève du lundi 04/02/19 et qui n'avaient pas été livrées en stock tampon les jours précédents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collèges : Clemenceau, Coysevox, Marie Curie, Dorgelès, Berlioz, Utrillo et Césaire - Élémentaires : Oran, Budin, Cavé, Clignancourt, Philippe De Girard, Joseph De Maistre, Lépique, JF Lépine, Richomme, Rouanet, Vauvenargues.

	<ul style="list-style-type: none"> - Maternelles : Carpeaux, Christiani, JB Clément, Joseph de Maistre, Département, Goutte d'Or, Lamarck, Marcadet, Richomme, Saint Luc, - Jardin d'enfants : Marcadet
Qui a la liste des écoles livrées en stock tampon ?	La Caisse des écoles et Sogeres.
Pourquoi les enfants n'étaient-ils pas autorisés à apporter un pique-nique le 15 février, lors de la journée de désinscription ?	<p>Le pique-nique fourni par la CDE est un repas dont les conditions d'hygiène respectent les réglementations en vigueur. La traçabilité est maîtrisée, les conditions de stockage, le maintien en température, etc.</p> <p>Le pique-nique apporté par les parents ne respecte pas ces exigences de la réglementation.</p> <p>Par ailleurs, la désinscription ne permet pas de fréquenter le service.</p>
Pourquoi les mails des agents de la Caisse des écoles ont-ils été changés ?	Suite à des difficultés pour le personnel de la CDE et sur les recommandations des ressources humaines et de la médecine du travail, les mails ont été modifiés pour être dépersonnalisés.
Pourquoi des raviolis ont-ils été servis lors d'une grève du personnel Education nationale peu suivie ?	La CDE n'obtient les informations sur les écoles concernées par la grève et les mises en place du service minimum d'accueil que la veille au soir pour le lendemain. Les décisions sur les modifications de menus sont donc prises bien plus à l'avance. La réalité de la pertinence de la décision de modification n'est vérifiée que le jour même.
Les quantités, notamment à l'école élémentaire Rouanet, ont diminué par rapport à l'an dernier. Par exemple, les fruits sont désormais coupés tandis qu'ils étaient entiers auparavant. C'est peut-être un sentiment de manque plus qu'un manque mais une vérification serait souhaitable.	<p>Des coupe-fruits ont été installés dans chaque école maternelle et élémentaire pour favoriser la consommation de pommes et d'orange. Le nombre de fruits est inchangé (1 fruit / personne).</p> <p>Sur les quantités, elles sont contractuellement les mêmes qu'avant. Un contrôle sera demandé à Agriate (prestataire de contrôle) spécifique sur l'école.</p>

	<p>La Caisse des écoles propose de porter une attention particulière à cette école et à assurer un suivi des quantités en lien avec la directrice et la REV.</p>
<p>Comment expliquer ce sentiment de manque, déjà signalé à plusieurs reprises ? Un problème de formation des cantinières ? Des économies réalisées par le délégataire ?</p>	<p>Du point de vue de la Caisse des écoles, les problèmes de quantité sont fréquents mais régularisables rapidement les premières semaines scolaires. Il y a en effet un écart important entre le nombre d'inscrits et le nombre de présents. Nous travaillons donc sur des hypothèses.</p> <p>Sogeres explique que chaque barquette est pesée avant livraison. Les grammages sont ceux du GEMRCN. Le personnel est formé au dressage pour éviter de restreindre les 1ers services et de ne réserver le rab qu'aux derniers.</p>
<p>Il est demandé de communiquer les informations relatives aux grammages</p>	<p>Agriate propose d'élaborer un document de référence.</p>
<p>Un représentant du collège Marie Curie signale des problèmes de qualité et de quantité</p>	<p>Pour les quantités, un contrôle inopiné pourra être effectué sous peu par Agriate. Pour le signalement relatif à la qualité, la Caisse des écoles demande un maximum de précisions et rappelle l'existence d'un formulaire de signalement sur le site de la Caisse des écoles, dans la rubrique « laisser un message »</p>
<p>La diététicienne de la CDE est interrogée sur son rôle et son avis est sollicité sur la qualité des repas. Quelles sont ces marges de manœuvres ?</p>	<p>Mme Bodin explique son travail qui a démarré au mois de janvier 2019. Des amendements aux propositions de menus sont faits en commission. Le travail s'effectue en fonction des fiches techniques. Le jugement de la qualité est ici analysé sur le plan nutritionnel, au regard des fiches techniques : apports en protéines, glucides, lipides, application de la réglementation.</p>
<p>Comment pourrait-on évaluer la qualité organoleptique des menus ?</p>	<p>La diététicienne explique que lorsque les plats sont faits maison, la qualité organoleptique est souvent meilleure. Cela reste cependant assez subjectif.</p>
<p>Remarque sur les menus :</p> <p>Concernant les poissons : peu de poisson gras, jamais de saumon.</p>	<p>Le saumon est exclu du contrat parce qu'il n'est pas « durable » NB : le plan alimentation durable de la Ville de Paris a été intégré au cahier des charges. Les variétés sont limitées parce qu'ils doivent être</p>

Est-il possible d'avoir plus de riz que de pâtes ?	sans peau et sans arête. Les entrées pourraient en effet contenir parfois des parfois gras mais cette entrée ne peut alors être servies aux enfants relevant du menu végétarien.
Qu'en est-il des barquettes ? Sont-elles toujours en plastique ? Quelle est la composition de celles en cellulose ? Est-il possible d'avoir accès à la fiche technique ?	Les barquettes en cellulose sont utilisées pour tous les sites depuis la rentrée de janvier, pour les plats en chauffe (après réparation de la panne survenue mi-novembre). Des certificats d'alimentarité et des résultats de tests de migration en situation réelle permettent de garantir leur conformité. Sogeres s'engage à vérifier auprès de son service juridique la possibilité de transmettre la fiche technique des barquettes en cellulose.
Pourquoi ne pas utiliser des contenants en inox pour les tests de recettes végétariennes proposées 2 fois par mois ?	La Caisse des écoles est favorable à cette proposition et demande à Sogeres de l'orienter vers le matériel nécessaire.
Remontée sur l'école 65 Damrémont : les enfants se réunissent régulièrement pour aborder le sujet de la cantine. La CDE utilise-t-elle ces remontées ?	La Caisse des écoles n'est pas informée de ces réunions régulières et des remontées des enfants. Nous allons prendre attache avec la REV et les services municipaux pour en savoir plus.
Quelles leçons la Caisse des écoles va-t-elle tirer du mouvement de désinscription des familles organisée le 15 février ?	<p>Le maire (Président de la CDE) a déjà lancé les « assises de la restauration scolaire » qui ont justement pour objectif de lancer la discussion, organisée et argumentée, sur des sujets tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la qualité dans l'assiette - la sortie du plastique - le mode de production et de fabrication des repas <p>La Caisse des écoles a pour mission de gérer le service public de cantine. Il appartient au Comité de gestion (l'assemblée délibérante) de tirer les conclusions du mouvement du 15/02</p>

Compléments et informations diverses :

- la Caisse des écoles invite les parents à découvrir les fiches recettes et fiches techniques à disposition sur son site internet. Il s'agit de la 2^{ème} version, plus proche – a priori – des attentes des familles.

- les remontées sur les repas (quantité ou qualité) demeurent faibles auprès de la Caisse des écoles, comparativement aux propos observés lors des commissions restauration. Il est rappelé les voies de remontées :
 - o formulaire disponible sur le site internet de la caisse des écoles, rubrique « laisser un message »
 - o adresse mail Agriate spécifique aux problèmes constatés sur les repas : restaurationcde18@agriateconseil.fr
 - o mail à la caisse des écoles, aux interlocuteurs de secteur
- Prochaine commission menus : 28 mars. 3 parents peuvent participer. S'inscrire auprès de la Caisse des écoles à cde18@cde18.org
- Prochaine date de visite de cuisine centrale : 18 mars et 17 avril. S'inscrire auprès de la Caisse des écoles à cde18@cde18.org
- Les parents demandent à ce que les invitations à partager un repas de cantine soient communiquées 1 à 2 semaines à l'avance.