



COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 21 JUIN 2022 – 9h30

COMPTE RENDU

Etaient présents :

M. BEN MANSOUR (élémentaire Rouanet) A. VALIAVANOS (maternelle Marx Dormoy), O. COMPAGNON (Foyatier), V. SEBBAGH (élémentaire LEPINE), Mme MARQUES (113 Championnet) L. BODIN (diététicienne CDE18), O. LUSSON (AGRIATE), J.S. GRESSIER (SOGERES), M. FERREIRA DOS SANTOS (qualité SOGERES), A. KALACIYAN (diététicienne SOGERES), E. RUCHETON (technicien qualité Caisse des écoles), E. PROFFIT BRULFERT (directeur Caisse des écoles), F. SOLONOT (directeur adjoint Caisse des écoles).

La première partie de la réunion a été consacrée aux questions des parents d'élèves :

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, il a été précisé qu'il est en moyenne de 115 grammes par repas en France. En 2021, sur 20 établissements scolaires pour lesquels sont déployées des tables de tri, 23 tonnes de biodéchets ont été collectées.



Des tables de tri sont aujourd'hui déployées dans l'ensemble des collèges et des écoles élémentaires. La Caisse des écoles a pour objectif d'en déployer également dans l'ensemble des écoles maternelles cette année.

La problématique du gaspillage revêt plusieurs aspects et commence par la surproduction de repas. Il est essentiel que les familles procèdent à l'inscription de leurs enfants à la cantine scolaire afin de fiabiliser les données. Il est également essentiel que les écoles avertissent la

Caisse des écoles d'une sortie scolaire ou d'une classe de découverte afin que consigne soit donnée à la cuisine centrale de ne pas produire les repas des élèves absents. Il est également essentiel que les familles avertissent la Caisse des écoles en cas d'absence de l'enfant.

L'éducation alimentaire est également une composante importante de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le rôle des adultes, des parents comme des animateurs, est primordial en la matière. Il faut inciter l'enfant à goûter les aliments qu'il ne connaît pas. La cantine est aussi un lieu de découverte et la Caisse des écoles se doit de proposer des mets appétissants et bien présentés. Enfin, il convient aussi d'avancer sur la question des petites et des grandes faims. Un élève de CM2 n'a pas forcément les mêmes besoins qu'un enfant de CP et pourtant, la réglementation (le GEMRCN) prévoit les mêmes grammages.

Le directeur de la Caisse des écoles rappelle qu'il est possible, pour des parents, de déjeuner au sein d'un office (délai de prévenance à 8 jours à la Caisse des écoles en se limitant de préférence à 3 parents par déjeuner). Il indique également que les biodéchets sont collectés par l'entreprise solidaire Moulinot et que ces biodéchets sont transformés en compost ou en biogaz.

Les parents présents font remonter aux représentants de la Sogeres des dysfonctionnements : un seul morceau de pain autorisé par enfant à Lépine, des problèmes de quantités à Saint Luc. Des vérifications seront faites prochainement auprès des cantinières : un enfant doit pouvoir reprendre du pain s'il a encore faim.

AVENIR DE LA RESTAURATION DANS LE 18^{ème}

Le directeur de la Caisse des écoles présente, pour chaque site retenu comme cuisine de secteur en liaison chaude ou cuisine de production autonome, un dossier comprenant la liste des établissements satellites retenus (le périmètre), le nombre de repas produits par site, la liste des travaux à réaliser permettant de cuisiner sur le site, le coût et le calendrier prévisionnel de ces travaux, les besoins en matériel (conteneurs isothermes et bacs inox) et les besoins en ressources humaines.

Il est précisé qu'un certain nombre de données peuvent évoluer, notamment au gré des opportunités foncières et de la démographie scolaire. Il s'agit donc d'un point d'étape à un instant T de l'étude réalisée par le bureau Espelia.

Ces données sont consultables auprès de la Caisse des écoles sur rendez-vous. A titre d'exemples :

Pour le secteur Charles Hermite – Evangile : un nouveau groupe scolaire sera construit : le groupe scolaire Chapelle Charbon pour lequel est prévue une cuisine de production de repas. Seront desservis en liaison chaude depuis la cuisine du GS Chapelle Charbon, en mode doux, les écoles Guadeloupe, Tchaïkovski, Cugnot, Evangile, Maurice Genevoix, 8 Torcy, élémentaire et maternelle Charles Hermite, Emile Duployé et polyvalente Simplon. Cela représente une production journalière de 1852 repas environ. Les travaux de construction devraient s'achever en décembre 2026 ; le site pourrait donc produire des repas dès janvier

2027. Le coût des travaux est estimé, selon Espelia, à 3 765 512 €. Il conviendra d'équiper les sites en matériel : 195 bacs inox 1/3 et 183 bacs inox ½ ; 22 conteneurs isothermes seront nécessaires ainsi que 28 caquettes. En plus des cantinières présentes dans les sites desservis, il conviendra de recruter 14 agents supplémentaires dont un chef de cuisine.

Pour le secteur Montmartre : les repas seront produits dans la cuisine de l'école Jean Baptiste Clément. Les écoles desservis en liaison chaude sont Foyatier, Houdon et Orsel avec un total pour les 4 sites de 812 repas produits. L'étude prend en compte le réaménagement de l'ensemble du sous-sol de l'école JB Clément avec l'intégration du garage et de la réserve attenante. Il faudra également étendre la cuisine au R-1 sur la cour intérieure et créer à l'étage une nouvelle laverie vaisselle. Les travaux s'achèveront à l'été 2024 et dès la rentrée de septembre 2024, des repas seront produits. Les travaux sont estimés par Espelia à 1 083 212 € et il conviendra de recruter 10 agents supplémentaires.

Des sites accueilleront une cuisine autonome : collège Mayer, élémentaire Torcy, Ruisseau, Christiani et 57 Goutte d'Or.

Fin de la réunion à 11h30