

COMMISSION RESTAURATION

Du vendredi 18 février 2022

Compte-rendu

Etaient présents : Marie CIRIMELE (Agriate), Ophélie LUSSON (Agriate), Jean-Sébastien GRESSIER (Sogeres), Marco FERREIRA DOS SANTOS (Sogeres), Audrey KALACYAN (Sogeres), Laurence BODIN (diététicienne), Bertrand HEUSSE (directeur école élémentaire JB Clément), Marie GAUTIER (école JB Clément), Marie-Aimée LARUE (maternelle Christiani), Christelle DUFAUR (élémentaire Torcy), SIBELLE Victoire (élémentaire HOUDON), Olivier COMPAGNON (école FOYATIER), Marisela ROUSSEL (école élémentaire Eva Kotchever), Eric RUCHETON (CDE 18), Florent SOLONOT (CDE 18) et Eric PROFFIT BRULFERT (CDE 18). Excusées : Amel LAHRIZI (REV école élémentaire Charles Hermite et Maryvonne METAYER (Comité de gestion de la Caisse des écoles).

Enquête consommateurs octobre 2021 :

Marco Ferreira Dos Santos, en charge de la qualité chez Sogeres, présente l'enquête de satisfaction des consommateurs d'octobre 2021 (jointe au présent compte-rendu). L'enquête révèle une augmentation de la satisfaction des consommateurs (enfants, collégiens, adultes) ; néanmoins, le niveau de satisfaction reste faible chez les collégiens. Concernant les enfants d'âge primaire, ils sont accompagnés par les gérants Ville pour répondre au questionnaire. Les collégiens le remplissent seuls, ce qui explique le faible taux de réponse (142 réponses sur 2000 environ).

Concernant les primaires, les animations sont très appréciées. Par contre, peu d'enfants trouvent le temps de la cantine calme. Concernant les collégiens, si les repas festifs et les féculents sont particulièrement appréciés, la saveur des plats est un axe d'amélioration. Ce point devrait, à l'avenir, évoluer positivement avec le passage de la liaison froide à la liaison chaude.

Madame DUFAUR questionne sur la température des plats servis. Il lui est souvent remonté des mécontentements quant à la chaleur des plats. Les plats sont servis à 63 °, température minimum réglementaire. « Ce n'est pas extrêmement chaud. Les enfants n'ont pas à souffler sur la nourriture pour qu'elle refroidisse ». Peut-être le problème se pose-t-il davantage pour les enfants en fin de service. Une vérification du matériel sera réalisée à l'école Torcy afin d'écarter et/ou résoudre un éventuel problème technique.

D'autres parents questionnent sur les entrées et notamment sur la quantité de sauces servies avec les crudités. Seule la vinaigrette, faite maison, est ajoutée systématiquement avec les crudités. Les cantinières seront invitées à retarder l'ajout de vinaigrette dans les crudités afin d'éviter que celles-ci soient trop imprégnées par la sauce. Pour que les entrées soient mieux consommées, des parents proposent que pour certaines crudités (chou, céleri...), un ajout de fromage, ou de fruit (pomme par exemple) soit réalisé.

Monsieur HEUSSE, directeur de l'école maternelle JB CLEMENT, demande s'il serait possible d'avoir d'autres fromages à pâte cuite, autres que l'édam et le gouda, peu savoureux, selon lui.

Madame SIBELLE demande si l'école HOUDON, qui bénéficie d'une collation chaque matin dans le cadre d'horaires aménagés, peut bénéficier parfois de pains spéciaux. La demande est transmise à la Sogeres.

Les parents d'élèves des écoles HOUDON, JB CLEMENT, KOTCHEVER et TORCY sollicitent la mise à disposition de centrifugeuses afin que les fruits non-consommés soient servis en jus. Il reste un stock de 6 centrifugeuses à disposition, prévues à cet effet. Il faut que les directions des écoles concernées en fassent la demande officielle auprès de la Caisse des écoles.

Les parents demandent à ce que les REV soient invités aux réunions de la commission restauration systématiquement. Il est répondu favorablement à cette demande. Il est néanmoins précisé que les REV ne souhaitent y assister que si lorsque leurs horaires concordent avec ceux des commissions.

Les repas végétariens hebdomadaires :

Les repas végétariens sont les moins bien consommés. Il est proposé d'établir une liste de 6 à 8 plats végétariens, qui plaisent aux enfants, qui seraient proposés dans le cadre du repas végétarien hebdomadaire. Les plus appréciés étant : la pizza végétarienne au fromage, le couscous végétarien, les lasagnes/ricotta/épinards, l'omelette faite maison (qui ne peut être proposée que le mercredi en raison de capacité de production), les pâtes bio sauce légumes soja (à base de carottes, de tomates et de haché végétal), le clafoutis de patates douces (pommes de terre et mozzarella), le chili sin carne et le dahl de lentilles et riz bio.

Le directeur de la Caisse des écoles fait un point sur l'avenir de la restauration scolaire dans le 18^{ème} :

Collège Daniel MAYER : une troisième animation a été organisée ce jour, mardi 15 février 2022, avec l'association Ecole Comestible et Chloé Charles, candidate de Top Chef saison 12. Il s'agissait de faire découvrir les goûts primaires aux collégiens.

La Caisse des écoles a émis les premières factures à destination des usagers du collège MAYER. Les familles, qui n'avaient pas fait calculer leur tarif, ont été appelées à le faire à l'aide du collège. La régie Caisse des écoles est aujourd'hui opérationnelle. Les premiers impayés ont d'ores et déjà fait l'objet d'un titre de paiement et transmis au comptable assignataire, la DGFIP.

Collège Aimé Césaire :

Suite à une inondation survenue début décembre 2021, des travaux de remise en état se sont avérés nécessaires afin de démarrer le service de restauration sur site (armoires électriques, chambres froides). La Caisse des écoles a fait installer une électrovanne gaz. Ces travaux ont fait l'objet d'une certification par le bureau Veritas le 5 janvier 2022.

La Caisse des écoles a recruté un Chef de cuisine ainsi que 3 employées de restauration (3 anciennes salariées de la SOGERES).

La production de repas sur site a donc commencé le 6 janvier 2022.

La DDPP a réalisé un contrôle sanitaire le 30 janvier 2022 ; contrôle qui s'est avéré satisfaisant. Les premiers retours sur la qualité gustative sont très encourageants.

La Caisse des écoles travaille actuellement avec Riders Social Club, une coopérative de livraison par vélo cargos ; l'objectif consistant à étudier la faisabilité de livrer des repas depuis le collège Césaire vers 4 écoles de proximité à la rentrée scolaire de septembre 2022.

A l'aide des services de la Ville de Paris (le SLA et le SRS), la Caisse des écoles a commencé l'étude préalable aux travaux nécessaires à l'ouverture d'une cuisine autonome à l'école Christiani dont la livraison est prévue en janvier 2024. Chaque site sera adapté pour pouvoir, soit produire des repas (15 sites au total), soit recevoir des repas en liaison chaude. Une étude similaire sera réalisée prochainement sur l'école Jean-Baptiste Clément, site qui devrait accueillir une cuisine de proximité en septembre 2024.

Le planning prévisionnel est joint au présent compte rendu. Des évolutions du projet, présenté par le bureau d'études Espelia en décembre 2021, restent possibles au gré des opportunités foncières.