



## COMMISSION RESTAURATION

Du vendredi 21 octobre 2022

### Compte-rendu

Étaient présents : Laurence MOULIN (collège Marie Curie), Alice MONCHICOURT (maternelle Flocon), Nissouata HAMADI (collège Daniel Mayer), Anouchka TREVENGADUM (maternelle Labori), Nicoletta MOSCO MAZZA (maternelle 4 Vauvenargues), Gabrielle SIMOES (élémentaire Hermel), Manfred ACKERMANN (69 Championnet), Sabrina ANTOGNINI (maternelle 2 Vauvenargues), Maryam LALLA YAHYA (collège Aimé Césaire), Mounia GRIMI (collège Daniel Mayer, maternelle Tchaïkovski et élémentaire Evangile), Caroline FONTAINE (élémentaire 65 Damrémont), Bertrand HEUSSE (directeur maternelle JB Clément), Anne MAILLET (maternelle Rouanet), Florence DEBA (principale collège Marie Curie), Inès SEABE (intendante collège Marie Curie), Mehtab NOORAH (REV maternelle Saint Luc), Olivier COMPAGNON (élémentaire Foyatier), Guillaume JOSSERAND (élémentaire Torcy et collège Aimé Césaire), Hélène LAFFAILLE (polyvalente Forest), Capucine BASSET (maternelle Pecqueur), Marie ETCHEHEGUI (élémentaire DOUDEAUVILLE), Angéline VALIAVANOS (élémentaire DOUDEAUVILLE et maternelle Marx Dormoy), Pierre VALLA (élémentaire Belliard), Pierre ROUSSEAU (élémentaire Foyatier), Stéphanie STRASTOUR (maternelle JB Clément), Julien MASSY (polyvalente KOTCHEVER), Marie FEYDAU (maternelle Flocon), Flore CUNCI (maternelle Saint Luc), Marie GAUTHIER (maternelle JB Clément), Charlotte LE GAVRIAN (élémentaire Cavé), Eric PROFFIT BRULFERT (directeur de la Caisse des écoles), Florent SOLONOT (directeur adjoint CDE18), Eric RUCHETON (responsable technique et qualité CDE 18), Audrey KALACYAN (Sogeres), Anis (Kraiem), Laurence BODIN (diététicienne).

#### 1) Rentrée scolaire : repas non-livrés ou réassorts tardifs :

Le directeur de la Caisse des écoles explique les 4 raisons qui peuvent aboutir à des manques de repas livrés ou à des problèmes de réassorts. D'une part, la Caisse des écoles peut fournir des statistiques erronées à la Sogeres ; d'autre part, la Sogeres peut ne pas respecter les statistiques transmises par la Caisse des écoles ; ensuite, certaines directions d'école (environ 50 %) ne jouent pas le jeu : il leur a été demandé par mail le 31 août 2022 de fournir tous les jours avant 10 heures le nombre d'enfants déjeunant à la cantine (standard et végétarien) ; Enfin, seul 55 % des familles avaient procédé à l'inscription de leurs enfants à la cantine au 1<sup>er</sup> septembre 2022 alors que les inscriptions sont ouvertes courant mai. Si 55 % est un chiffre en progression par rapport aux années passées, cette statistique ne permet pas de fiabiliser les données journalières fournies à la Sogeres. Monsieur COMPAGNON propose que la Caisse des écoles fasse remonter aux représentants de parents d'élèves l'information si l'école ne transmet pas le nombre de repas journalier. Madame GAUTHIER précise qu'il est important que les parents sachent qu'ils peuvent procéder à l'inscription par mail (sur la boîte [cde18@cde18.fr](mailto:cde18@cde18.fr)), ce qui n'était pas le cas auparavant. Madame MEHTAB (REV) indique avoir demandé, à la Caisse des écoles, la répartition repas standard/repas végétarien pour éviter les erreurs. Madame MOSCO MAZZA considère qu'il n'est pas évident de comprendre la 1<sup>ère</sup>

inscription. Elle aimerait que l'inscription puisse se faire directement à l'école. Monsieur VALLA affirme que la situation est très complexe pour les familles, qui utilisent des services différents (Facil Familles, ateliers, Caisse des écoles). Les familles pensent que les inscriptions sont reconduites automatiquement et qu'il y a des transmissions de données entre ces entités (nota bene : la Caisse des écoles est un établissement public autonome, distinct de la Ville de Paris). La Caisse des écoles indique qu'un travail de collaboration est déjà entrepris avec le service de la petite enfance à la mairie du 18<sup>ème</sup> pour orienter les parents à la Caisse des écoles dès l'inscription à l'école. Madame SIMOES remercie Madame MEHTAB pour sa proposition de transmission des listes de repas standards/végétariens qui permettra d'éviter des erreurs à l'avenir. Monsieur ROUSSEAU plaide pour un guichet unique pour faciliter la vie des familles. Monsieur VALLA indique que les changements de menus réguliers affectent la perception de la qualité par les familles. Monsieur KRAIEM (Sogeres) évoque les très grandes difficultés d'approvisionnement depuis plusieurs mois et notamment des ruptures de produits de dernière minute. Madame MOSCO MAZZA précise que, puisque les menus sont préparés 2 à 3 jours à l'avance, les parents devraient être informés des changements (exemple : la pizza remplacée par une omelette). Madame VALIAVANOS indique avoir déjeuné la veille de la commission à l'école Doudeauville et l'ensemble du menu avait été changé. La Caisse des écoles répond à Madame VALIAVANOS par la positive : il s'agissait d'une animation à laquelle la Caisse des écoles et la Sogeres avaient accepté de participer : le « Grand Repas », dont les recettes avaient été élaborées par Thierry Marx et Guillaume Gomez. Le changement de menu avait été affiché par la Sogeres. Madame MEHTAB demande que les informations de changement de menu ou de composante soient transmises aux directions d'école et aux REV. Le directeur de la Caisse des écoles accepte la proposition mais sollicite une liste à jour des adresses mail des REV. Madame BASSET demande qui décide et valide les changements de menus. Elle indique que pour les problèmes de rupture d'approvisionnement, la Caisse des écoles doit trouver une solution. Monsieur ROUSSEAU rappelle que le problème n'est pas économique mais qu'il y a depuis plusieurs mois une pénurie sur certains produits. La Sogeres doit veiller à diffuser la note d'information aux familles car il est constaté des manquements à ce devoir d'information. Madame MONCHICOURT se dit alarmée quant à la qualité des repas et des goûters. Elle préférerait qu'il y ait davantage de pizzas. Le directeur de la Caisse des écoles rappelle le choix qui a été fait, il y a 4 ans, lors de la rédaction du cahier des charges : un certain nombre de parents se sont battus pour éliminer les produits les plus industriels : les produits ultra-transformés. Il précise que c'est un choix assumé que de proposer 3 fois par semaine du pain à tartiner lors des goûters pour limiter au maximum les produits trop gras et trop sucrés. Madame LALLA YAHYA demande des précisions quant au type d'œufs utilisé. La CDE 18 répond qu'en restauration collective, l'utilisation d'œufs avec leur coquille est très fortement déconseillée en raison du risque de salmonellose. C'est donc de la coule d'œufs bio qui est utilisée, comme l'exige le cahier des charges. Madame MOSCO MAZZA souligne le problème des plats en sauce liés à la liaison froide. Monsieur ROUSSEAU répond que la fin de la liaison froide ne sera réglée qu'en 2030. Le directeur de la Caisse des écoles rappelle que l'étude, réalisée par Espelia, pour le compte de la Ville de Paris, prévoit la création de 9 cuisines de secteur (desservant des écoles en liaison chaude) et de 5 cuisines autonomes (production de repas sur site). La Ville de Paris investira plus de 24 millions d'euros de travaux pour réaliser des cuisines en capacité de produire des repas. Il ajoute que le collège Daniel Mayer est d'ores et déjà un site de cuisine autonome avec un chef de cuisine recruté par la Caisse des écoles. Il précise que c'est également le cas au collège Aimé Césaire et qu'à compter de fin novembre 2022 (ou début décembre), des repas seront produits à partir du collège Aimé Césaire et seront livrés, en liaison chaude, vers 4 écoles (58 de Girard, 51 Département, 11 Pajol et 37 Pajol). Madame FONTAINE demande s'il est possible de voir les documents de l'étude. Madame GAUTHIER indique que la commission a déjà évoqué le projet (nota bene : fin de la Délégation de Service Public avec la Sogeres au 31 décembre 2023, municipalisation, passage

progressif à la liaison chaude selon le calendrier de réalisation des travaux de cuisine de production ...). Elle ajoute que les travaux ne se font pas d'un coup de baguette magique. Le directeur de la Caisse des écoles propose que la commission restauration se réunisse en présentiel le mardi 13 décembre 2022 à 9h30 pour prendre connaissance des documents de l'étude, comme nous l'avons déjà fait l'année dernière. Cela permettra d'informer les parents qui n'étaient pas présents la fois précédente.

## **2) Service d'un second repas végétarien à compter de janvier 2023**

Le directeur de la Caisse des écoles informe du service d'un second repas végétarien à compter de janvier 2023 afin de s'inscrire dans le nouveau Plan d'Alimentation Territorial de la Ville de Paris. Madame BODIN, diététicienne, indique que les repas végétariens sont composés soit, d'une association légumineuses-légumes, soit à base de fromage, soit à base d'œufs, soit à base de soja, dans l'objectif de respecter l'apport en protéines. Madame MOSCO MAZZA indique qu'il faudrait qu'il y ait des pâtes, du riz ou de la semoule (par exemple), d'avoir une base sans sauce. Monsieur ROUSSEAU juge que l'introduction du deuxième repas végétarien arrive trop tôt et qu'il serait préférable d'attendre la fin du contrat avec la Sogeres. Madame BODIN rappelle l'obligation réglementaire ; elle ajoute qu'il faut qu'il y ait en alternance, sur les cinq repas hebdomadaires un poisson, une viande noble (bœuf, veau, agneau), deux repas végétariens et une viande blanche (poulet, dinde, porc, une viande hachée) ou à plat à base d'œuf. Madame BASSET indique que le plat végétarien ressemble souvent à une bouillasse mélangée de lentilles et de riz par exemple. Madame MEHTAB indique qu'avec le repas végétarien, les enfants ne mangent pas à leur faim. La Caisse des écoles rappelle que depuis l'an passé, lors du repas végétarien hebdomadaire, une cinquième composante a été ajoutée aux repas, sans coût supplémentaire pour les familles. Madame GRIMI demande pourquoi les parents dont les enfants sont inscrits en végétarien payent le même tarif. Monsieur VALLA répond que les légumineuses coûtent cher. Il pense que c'est une bonne idée de capitaliser sur ce qui marche et que les repas doivent être identifiables par les enfants. Il souhaite que soit établi un top 10 voire même un top 20 des plats végétariens que les enfants apprécient. Il ajoute que le visuel est important aussi et que le dressage, par les cantinières, doit être impeccable. Monsieur RUCHETON, technicien qualité de la Caisse des écoles, indique qu'il y aura prochainement deux ateliers au collège Daniel Mayer ou des chefs de cuisine des Caisses des écoles parisiennes se réuniront pour tester de nouvelles recettes végétariennes. Madame GAUTHIER questionne sur les œufs qui peuvent à la fois être considérés comme protéines d'un repas végétarien ou d'un repas standard selon l'explication de Madame BODIN. Madame GRIMI précise que les enfants aiment les soupes et demande à ce qu'il y en ait davantage. Le directeur de la Caisse des écoles approuve cette proposition et demande à la Sogeres d'en produire davantage en janvier et février prochain, quitte à les proposer en alternance, collège / écoles, pour des questions de capacité de production. Madame BODIN indique qu'il est possible de travailler différemment les légumes secs et évoque des recettes savoureuses appréciées des enfants qui les ont testées : un fondant haricot rouge chocolat, un cake citron pois chiche. Madame FEYDAU interroge quant aux contenants en plastique. Le directeur de la Caisse des écoles indique que les barquettes de réchauffage actuelles ne sont pas en plastique mais en cellulose biosourcée. La Caisse des écoles, comme la Ville de Paris, s'inscrit dans le cadre de la sortie du plastique. Dans le cadre du passage en liaison chaude, des bacs inox seront utilisés. Depuis deux ans, la Caisse des écoles du 18<sup>ème</sup> fournit, l'été, aux enfants fréquentant les centres de loisirs, des gourdes qui ne sont pas en plastique et ajoute que la Caisse du 18<sup>ème</sup> est la seule à le faire.

### 3) Avenir de la restauration et points divers

Le directeur de la Caisse des écoles informe les parents présents de la demande d'agrément en cours auprès de la Direction Départementale de Protection des Populations afin de permettre l'export de repas en liaison chaude depuis le collège Aimé Césaire vers les 4 écoles précitées. Il indique également que l'étude Espelia prévoyait également une cuisine autonome à l'école maternelle Christiani mais que les effectifs scolaires sont en très forte baisse et que cela questionne la pérennité du projet. Monsieur SOLONOT, adjoint au directeur, demande si le QR code, apparaissant dorénavant sur les factures, fonctionne. Des parents répondent par la positive indiquant qu'ils permettent d'accéder plus facilement au portail familles pour payer la facture. Monsieur SOLONOT ajoute travailler également à la mise en place du prélèvement automatique et au paiement par carte bancaire au guichet de la Caisse pour les usagers des collèges Césaire, Mayer et pour les écoles De Girard, Département, 11 et 37 Pajol. Cette possibilité existe déjà pour les familles payant auprès de la Sogeres. Madame GAUTHIER questionne sur la facturation des jours de grève. Le directeur de la Caisse des écoles indique que si les écoles (et/ou les parents) nous transmettent l'information de la grève, les familles ne sont pas facturées. Pour les grèves, comme pour les absences pour maladie, il demande aux familles d'informer la Caisse des écoles le plus tôt possible pour éviter des commandes inutiles de repas et donc du gaspillage alimentaire. Le directeur rappelle également le délai de prévenance pour des modifications des inscriptions fixées à 15 jours (dans les faits, nous accordons une tolérance à 8 jours). Il ajoute que les parents qui le souhaitent peuvent également déjeuner à la cantine pour goûter aux repas que consomment leurs enfants (moyennant un délai de prévenance de 8 jours). Monsieur ACKERMANN indique que le réfectoire est trop petit au 69 Championnet. Monsieur RUCHETON lui répond qu'il peut venir déjeuner dans une autre école s'il le souhaite. Monsieur RUCHETON informe les parents du déploiement à venir des tables de tri dans les écoles maternelles, ainsi toutes les écoles en disposeront dans l'arrondissement. Il ajoute que le contrat avec le prestataire Moulinot est en voie de finalisation afin que soit opérée la collecte des biodéchets provenant des tables de tri. Madame MOSCO MAZZA demande qui dirige les ASEM. Le directeur répond que les animateurs, les ASEM et les gardiens sont des personnels de la Ville de Paris et qu'ils sont sous la hiérarchie de la CASPE 18 (Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance du 18<sup>ème</sup> arrondissement). Il rappelle que la Caisse des écoles est un établissement public autonome, distinct de la Ville de Paris et que la Ville a historiquement délégué le service de restauration scolaire aux Caisses des écoles.

**Fin de la réunion à 12h30**

***Pour faire suite aux débats de la commission, nous reprenons ci-après le compte rendu commission restauration du 18 février 2022***

#### **« 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 d'haché végétal), le clafoutis de patates douces (pommes de terre et mozzarella), le chili sin carne et le dahl de lentilles et riz bio ».***

Notation des repas végétariens les mieux consommés par les tablettes Charlotte (note sur 5)

Fricassée de lentilles BIO, légumes et pdt	2,8
Epinard'mentier	3,0
Clafoutis de patate douce, pdt et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale)	3,0
Haricots rouges et maïs façon chili	3,1
Blé aux légumes et basilic	3,1
Emincé végétal au jus	3,2
Dahl de lentilles corails et riz	3,4
Fusilli aux épinards et chèvre du chef	3,6
Boulette de soja tomatée	3,7
Steak de seitan (blé et légumes)	3,9
Parmentier végétal	4,0
Quenelle sauce provençale	4,1
Nuggets de blé	4,5
Couscous de légumes	4,5