

COMMISSION RESTAURATION (en présentiel)

DU 13 DECEMBRE 2022

COMPTE RENDU

Etaient présents : Anis KRAIEM, Audrey KALACYAN et Marco FERREIRA (SOGERES), Laurence BODIN (diététicienne CDE 18), Ophélie LUSSON (AGRIATE), Florent SOLONOT, Eric RUCHETON et Eric PROFFIT BRULFERT (Caisse des écoles), Pierre ROUSSEAU (membre du Comité de gestion), Marie-Hélène DOUARE (parent d'élèves AMIRAUX), Emilie HUBERT (directrice école maternelle TCHAIKOWSKI), Nissouata MZEHAMADI (parent d'élèves collège D MAYER), Olivier COMPAGNON (parent d'élèves FOYATIER), Masaine TESMERE (directeur élémentaire RICHOMME), Charlotte LE GAVRIAN (parent d'élèves CAVE), Caroline FONTAINE (parent d'élèves 65 DAMREMONT), Mehtab NOORAH (REV SIMPLON).

Ouverture de la réunion à 9h30

Prestation alimentaire

Madame DOUARE questionne sur le fait qu'il n'y ait pas d'alternative végétarienne proposée pendant les vacances scolaires. La Caisse des écoles explique que, compte tenu des possibilités d'inscription tardive aux centres de loisirs pour les familles, il n'est pas possible d'anticiper le nombre de repas nécessaires. Monsieur ROUSSEAU propose que cette question soit inscrite à l'ordre du jour du prochain Comité de gestion de la Caisse des écoles. Madame HUBERT ajoute que certaines écoles sont fermées pendant les vacances scolaires afin d'y faire des travaux ; cela complique l'organisation.

Madame LE GAVRIAN sollicite des goûters moins sucrés, avec moins d'emballages (industriels) ; La Caisse des écoles explique que 3 fois par semaine, les goûters sont composés à base de pain (avec soit de la confiture, du chocolat, du miel...) et que notre diététicienne est vigilante quant à la composition des goûters afin que soient servis les goûters les moins gras et les moins sucrés. La Caisse des écoles rappelle que des goûters sont servis dans certaines écoles élémentaires, dans le cadre d'une expérimentation en REP + en REP. La Ville de Paris ne finance pas les goûters en élémentaire ; la Caisse des écoles les financent sur ses fonds propres à l'aide des pénalités payées par la SOGERES.

Monsieur TESMERE indiquent que les enfants sont globalement satisfaits de ce qu'ils mangent. Néanmoins, il précise que les CM2 ont très faim (ce n'est pas le cas pour les CP). Laurence BODIN répond que si la réglementation prévoit des grammages identiques pour tous les enfants d'élémentaires, charge au personnel sur place de servir en fonction des besoins des enfants. Les personnels ont la responsabilité d'adapter les quantités. Monsieur ROUSSEAU explique que ce problème est le même à FOYATIER, que les cantinières ne veulent pas tout donner, malgré la faim des enfants, pour tenir compte d'un nombre de service important. Laurence BODIN rappelle la notion de petite portion, grande portion et portion normale qui devrait être anticipée par les cantinières. Elle ajoute qu'il conviendrait de préparer certains ramequins (pour les entrées par exemple) avec des petites portions et des portions normales et mettre à disposition un saladier pour les enfants qui veulent du rab.

Madame HUBERT évoque un problème de livraison passé à l'école TCHAIKOWSKI qui lui a été rapporté par les ASEM. Elle ajoute, compte tenu de ce fait, que les enfants n'ont pas grand-chose à manger. Le directeur de la Caisse des écoles indique que l'enquête a été menée à la suite de

l'interpellation de parents d'élèves de l'école, qu'un problème de « coulage » a été suspecté dans la mesure où les quantités livrées correspondaient aux quantités commandées.

Le directeur de la Caisse des écoles demande à M. KRAIEM (directeur de la SOGERES) de trouver une solution à cette problématique de petite faim et grande faim car il n'est pas normal que les enfants sortent de la cantine en ayant faim. Monsieur KRAIEM indique que l'on pourrait imaginer que 20 % des ramequins soient davantage remplis et que 80 % soient moins remplis. Madame BODIN répond par la négative : la solution passe par les ramequins plus ou moins remplies et par la présence d'un saladier mis à disposition des élèves pour le rab. Madame HUBERT indique que ce n'est pas applicable pour les maternelles, les enfants étant servis à table. Madame BODIN indique le système qu'elle préconise fonctionne dans de nombreuses villes dans les écoles élémentaires.

Madame NOORAH évoque un problème de quantité livrée depuis avril 2022 et un problème de livraison de repas en septembre et octobre 2022. Elle a sollicité la liste des élèves inscrits à la cantine auprès de la Caisse des écoles. Les problèmes ont cessé depuis novembre. Elle ajoute que les cantinières ne savent pas équilibrer les grammages dans les assiettes. Madame LE GAVRIAN partage ce point de vue. Le directeur de la Caisse des écoles répond que les cantinières devraient savoir équilibrer les grammages et que c'est le rôle de la SOGERES de former correctement ses agents. Concernant les problèmes de livraison à la rentrée scolaire, il rappelle la difficulté de prévoir les quantités de repas à livrer compte tenu du fait que des parents inscrivent tardivement leurs enfants à la cantine : lors de la rentrée, seul 55 % des familles avaient réalisé leurs inscriptions alors que les inscriptions sont ouvertes à partir du mois de mai. Monsieur KRAIEM propose que les quantités soient pesées pour chaque service. Madame LE GAVRIAN indique que les grammages sont faits pour des familles standards mais dans le 18^{ème}, certains enfants font face à une situation de faim : des enfants ne mangent pas le matin. Il conviendrait d'évaluer le nombre de famille (et d'enfants donc) à la rue. Monsieur TESMERE demande s'il est possible de conserver quelques goûters pour les enfants concernés. Une réponse positive est apportée par la Caisse des écoles. Madame LUSSON demande à ce que soit mis en place le plat témoin, demande faite à la SOGERES de longue date, afin que les cantinières sachent les quantités à servir. Le directeur de la Caisse des écoles approuve les propos de Madame LUSSON et ajoute que le visuel est très important pour donner aux enfants l'envie de consommer leur menu. Madame FONTAINE indique que les cantinières ne savent pas toujours ce qu'elles servent et qu'elles devraient lire le menu pour expliquer aux enfants. Madame LE GAVRIAN indique avoir inscrit ses enfants en végétarien car ils ont des difficultés à identifier la viande servie. Madame BODIN conseille à ce que les cantinières verbalisent auprès des enfants, qu'elles soient formées pour expliquer le repas.

Avenir de la restauration scolaire

Le directeur de la Caisse des écoles rappelle l'étude réalisée par ESPELIA, relative à l'avenir de la restauration dans le 18^{ème} arrondissement de Paris : 9 cuisines de secteur, qui desserviront en liaison chaude les cantines des écoles de proximité et 5 cuisines autonomes seront réalisées. Les travaux, d'un montant supérieur à 24 millions d'euros, seront réalisés à compter de janvier 2024 jusqu'en 2029 selon l'étude. D'ores et déjà, des équipes de cuisine ont été recrutées aux collèges D. MAYER et A. CESAIRE et 4 autres écoles (11 PAJOL, 37 PAJOL, 58 DE GIRARD et 51 DEPARTEMENT) ont été repris en gestion directe par la Caisse des écoles depuis septembre 2022. La réforme est donc lancée et la délégation de service public prendra fin le 31 décembre 2023. Le directeur partage des « slides » avec les participants à cette commission, slides réalisés par secteur (cuisine de production).

Fin de la réunion à 12h00