

COMMISSION RESTAURATION

Du mardi 11 avril 2023

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), Angelina VALIAVANOS (élémentaire DOUDEAUVILLE et maternelle Marx DORMOY), Sylvain GONDAL (directeur école élémentaire 58 Philippe DE GIRARD), Claude BACONNET MARTINET (directrice école maternelle André DEL SARTE)

Excusée : Gaele PHILIPPE (CASPE 18), Charlotte ACCART (école maternelle Jean-Baptiste CLEMENT), Aurélien BEDOUET (directeur école élémentaire Pierre BUDIN)

Ouverture de la réunion à 9h30

Lutte contre le gaspillage alimentaire : point sur la collecte en maternelle

Eric RUCHETON indique que les chariots de tri et les légumiers ont été déployés dans les 22 écoles maternelles qui ne font pas encore l'objet d'une collecte des biodéchets. Le contrat avec le prestataire de collecte MOULINOT ayant été signé récemment, les conteneurs seront livrés et installés par MOULINOT entre le 4 et le 14 avril 2023. Les gardiens et cantinières sont en cours de formation sur ce sujet. La collecte commencera le lundi 17 avril 2023. Ainsi l'ensemble des sites scolaires feront l'objet d'une collecte des biodéchets. Il ne reste plus qu'à équiper que les trois jardins d'enfants ouverts.

Prestations alimentaires

Le directeur de la Caisse des écoles fait part d'une pétition signée par les élèves du 69 CHAMPIONNET : « la cantine n'est pas bonne. Les menus ne sont pas variés, il y a trop de lentilles ». Léa Balage El Mariky, Adjointe au Maire du 18ème en charge de la vie associative, de l'alimentation durable, des circuits courts et des repas scolaires, ira déjeuner à l'école pour rencontrer les enfants. Monsieur ROUSSEAU, membre du Comité de gestion de la Caisse des écoles et parent d'élèves a également fait part d'une insatisfaction des élèves de l'école élémentaire FOYATIER à propos du parmentier de lentilles vertes et du potimientier de poisson PMD. Le directeur de la Caisse des écoles indique avoir goûté le potimientier de poisson et l'avoir plutôt apprécié mais peut-être est-ce l'aspect qui aurait rebuté certains convives. Concernant le parmentier de lentilles vertes, il obtient la note de 3,4 / 5 selon les tablettes Charlotte qui permettent de remonter les avis ou le taux de consommation d'une composante. La SOGERES indique ne pas avoir eu d'autres retours négatifs sur ces deux plats. Suite à une erreur de saisie informatique, l'école polyvalente 11 PAJOL a manqué de boudoirs au goûter le 16 mars 2023. 3 sachets de deux boudoirs auraient dû être servis aux élémentaires et 2 sachets de deux boudoirs pour les maternelles. 1 sachet de deux boudoirs a été servi aux convives. Un problème de maturation des bananes a été signalé par l'école RICHOMME. Le directeur de la Caisse des écoles demande à la SOGERES de faire passer le message aux cantinières : un contrôle visuel doit être effectué le matin, par la responsable de la cantine, pour éviter qu'on ne s'aperçoive trop tard de la présence de fruits trop murs.

Monsieur GONDAL, directeur de l'école élémentaire Philippe de GIRARD, a fait parvenir à la Caisse des écoles un courriel indiquant « si tout le monde est globalement satisfait, la question des quantités est régulièrement posée : quantités "limite" pour servir tous les élèves sur les repas, et goûters parfois trop peu fournis (par exemple 1 boule coco et 1 verre de lait) ». Le directeur de la Caisse des écoles rappelle que le sujet des quantités, qui paraissent insuffisantes, est récurrent dans

les débats de la commission restauration. Le GEMRCN constitue la réglementation en matière d'alimentation collective. Il fixe les grammages des différentes par convive (les grammages moyens à respecter sont joints au présent compte rendu et sont disponibles sur le site de la Caisse des écoles www.cde18.fr). Le GEMRCN a un défaut : il englobe un certain nombre de convives différents : un enfant de CM2 n'aura pas le même appétit qu'un enfant de CP. Bien entendu, les apports nutritionnels sont suffisants pour les enfants et les adultes à condition de consommer toutes les composantes du repas. L'équation n'est pas simple : il faut à la fois lutter contre la consommation de produits trop gras, trop sucrés, trop industriels, lutter contre le gaspillage alimentaire (très important dans la restauration collective en France) et répondre aux besoins nutritionnels des enfants.

Avenir de la restauration dans le 18^{ème} arrondissement

Le directeur de la Caisse des écoles fait un point d'étape sur la réforme en cours :

Le marché de travaux étant fructueux, la cuisine du collège Aimé CESAIRE sera en capacité de produire 1200 repas par jour à compter de septembre 2024 (200 repas pour le collège et 1000 repas seront exportés en liaison chaude par vélo cargo à assistance électrique vers 4 sites supplémentaires : école élémentaire DOUDEAUVILLE, école élémentaire LEPINE, école maternelle Marx DORMOY et collège Marx DORMOY).

Dans l'étude ESPELIA, deux sites avaient été identifiés pour produire 860 repas sur le secteur Amiraux Poissonnier et 2600 repas à partir du nouveau groupe scolaire Ordener Poissonniers en 2028. Il a été proposé de remplacer ces deux sites par la Cuisine centrale rue Riquet. Des travaux sont nécessaires pour transformer la cuisine centrale actuelle (en capacité de produire 15 000 repas en liaison froide) en cuisine de production et d'export en liaison chaude. Monsieur le Maire a validé la proposition et demande, à la ville de Paris, à ce que cette transformation soit opérationnelle dès la rentrée scolaire de septembre 2025. Le SAMO (Service d'Assistance à Maitrise d'Ouvrage de la Ville de Paris) travaillera sur cette possibilité à l'automne 2023.

Compte tenu de la baisse sensible des effectifs à l'école maternelle CHRISTIANI, le projet de cuisine autonome est mis en standby.

La Ville de Paris a recruté une chargée de mission, « projets structurants », qui accompagnera notamment la CDE18 dans la mise en œuvre de la réforme à compter du 1^{er} juin 2023.

La Caisse des écoles changera de portail familles au 1^{er} janvier 2024, en adoptant la solution concerto d'ARPEGE.

Concernant les achats de denrées alimentaires et de repas : la Caisse des écoles est accompagnée par le bureau d'études AGRIATE / EPSA dans l'analyse documentaire (février-mars 2023), le sourcing (avril 2023), la rédaction des cahiers des charges, les ateliers avec les parents qui souhaitent être associés à la rédaction des cahiers des charges (mai 2023), la mise en ligne des marchés (juin 2023) ainsi que l'analyse des offres et des candidatures (septembre-octobre 2023). Deux journées de sourcing sont programmées les 19 avril 2023 (producteurs, agriculteurs, maraichers, éleveurs) et 20 avril 2023 (prestataires de service). Le directeur de la Caisse des écoles rappelle les grands principes de la commande publique : la liberté d'accès à la commande publique, l'égalité de traitement des candidats et la transparence des procédures.

Festival du mieux manger et Grand repas :

La Caisse des écoles participera au festival du mieux manger le mardi 13 juin 2023 et au Grand Repas 2023 le jeudi 19 octobre 2023.

Le festival du mieux manger est une déclinaison parisienne du grand repas.

Le menu proposé, privilégiant le bio et le local, est le suivant :

Entrée : concombres

Plat principal végétarien : pâtes bio locales à la mexicaine (sauce tomate bio, maïs bio, haricots rouges, oignons, ail, paprika, cumin).

Yaourt bio local ou fromage blanc bio local

Fruit de saison bio local

Pour rappel, le grand repas :

Un jour par an, l'Association, en charge du grand repas, fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle locale pour qu'ils proposent aux habitants d'un même territoire de partager ensemble un même menu, élaboré par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits de saison locaux.

Ce rendez-vous est l'occasion de réunir les citoyens et les citoyennes autour du repas et de ses valeurs entre convivialité, partage, curiosité et plaisir. Il constitue également un moment de sensibilisation aux enjeux essentiels des circuits-courts, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éducation au goût, de la santé et du bien-être.

Il s'agit enfin, de valoriser tous les acteurs locaux de la restauration et de l'alimentation (producteurs, distributeurs, restaurateurs etc.) essentiels à l'art de vivre à la française.

Tous les lieux de restauration sont concernés : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc.

Ainsi, le Grand Repas touche au même moment l'ensemble des citoyens d'un même territoire, là où ils se restaurent habituellement : jeunes (de la maternelle à l'université), seniors, actifs des secteurs publics et privés, particuliers, personnes hospitalisées, visiteurs du territoire...

C'est aussi une belle occasion de faire connaître et de valoriser au niveau national toutes les belles initiatives locales, comme autant d'illustrations d'une alimentation responsable.

Dans cette aventure, l'association est accompagnée par ses 2 parrains fondateurs :

Thierry MARX - Chef cuisinier - Parrain de l'édition 2019 et Ambassadeur de l'Association :

« En 2019, j'ai accepté avec beaucoup de plaisir d'être le Parrain du « Grand Repas » car pour moi la cuisine est synonyme de lien social, d'échange et de confiance partagée. Elle vient du monde du vivant vers le monde des vivants. La cuisine est partie prenante de la vie, elle se nourrit du changement. La belle cuisine nous met en valeur en tant qu'être humain. Ce Grand Repas est aussi l'occasion de mettre en lumière tous les anonymes qui, au quotidien, œuvre pour le plaisir et le bien-être des autres. Je voudrais aussi au travers ce parrainage les saluer et les remercier. Un grand merci aussi aux élus et aux acteurs économiques qui ont contribué au développement de ce formidable « Grand Repas » ! »

Guillaume GOMEZ - Chef cuisinier - Ambassadeur de la gastronomie Française et Ambassadeur de l'Association :

« En tant qu'ambassadeur de la gastronomie, je suis cette initiative depuis sa création et en suis aujourd'hui l'un des représentants puisque je défends les mêmes valeurs : partage, vivre ensemble, éducation au goût... L'ancrage territorial que met en avant l'association permet de valoriser les acteurs locaux : restaurateurs, artisans, producteurs et toutes celles et ceux qui, par leur travail au quotidien, permettent cette transmission des savoir-faire et d'aller vers ce modèle alimentaire français que l'on souhaite conserver, à savoir une alimentation plus engagée, en termes environnemental, de santé, de gourmandise et de partage ».

Fin de la réunion 11h00.

GRAMMAGES MOYENS A RESPECTER POUR LES PREPARATIONS SUR OFFICE

	<u>COMPOSANTE</u>	<u>Maternelle</u>	<u>Primaire</u>	<u>Collège Lycée Adulte</u>
ENTREE	Entrée crudité	50g	70g	100g
	Entrée melon pastèque	120g	150g	150g à 200g
	Entrée féculent	60g	80g	100 à 150g
	Fromage en entrée	20g	20g	20g
plat protidique	Omelette	70g	90g	135g
	Viande Poisson	45g	65g	100 g
	Œufs	2	2	3
ACCOMPAGNEMENT	Panachage (légumes/feculents)	36g/72g	45g/120g	75g/154g
	Légumes cuits	90g	90g	150g
	Féculents, légumes secs, légumineuses	120g	170g	220g
	Purée de légume	110g	135g	200g
	Purée de pomme de terre	150g	200g	250g
PLAT COMPOSE	Plats composés : féculent + viande (raviolis, lasagne, brandade, paëla, hachis parmentier...)	180g	250g	300g
	Préparation pâtisseries (crêpes, pizza, quiche...)	100g	150g	200g
VEGE	Quenelles	1,5Unites	2 Unites	4 Unites
	Plat complet végétarien	180g	250g	300g
PRODUIT LAITIER	Fromage	20g	30g	40g
	Fruits crus	100g	100g	100 à 150g
DESSERT	Compote / fruit cuit	100g	100g	100g
	Pâtisserie fraîche ou surgelée	60g	60g	80g
	Pain	30g	40g	50 à 100g