



Compte rendu de la commission de restauration

Présents :

M GRUBER - Maire adjoint délégué à l'Education
Mme YERIKIAN - Diététicienne / Référente pause méridienne
Mme BEILER - Référente ville Sogeres
M GUILBERT - Responsable de Service Client
Mme VIAL - FCPE Montretout élémentaire
Mme KAMBER MOREAU - Fouilleuse
Mme REYDEL - AIAPE Val d'or maternelle et élémentaire
Mme KADHIRI - AIAPE Coteaux élémentaire
Mme CATANA - PEEP Coteaux élémentaire
M CHEVREUL - FCPE Montretout élémentaire
Mme ESPINASSE - AIAPE Val d'or maternelle

Monsieur Gruber ouvre la séance à 18h35 en invitant les participants à se présenter. Après ce tour de table, il introduit l'enjeu des thématiques qui vont être exposées par Sogeres. Particulièrement sur le sujet de l'approvisionnement en cuisine centrale avec des produits de qualité, en circuit court, bio ou labellisés. La recherche de partenaires fournisseurs qui délivrent autant en qualité qu'en quantité est un enjeu primordial. Ce savoir-faire et les moyens engagés qui sont mis en œuvre sont importants afin de répondre aux exigences en restauration collective pour la ville de Saint-Cloud.

1. Présentation Sogeres :

M. Guilbert présente l'organisation générale des achats basée sur des équipes d'experts nationaux et des agences régionales qui développent des partenariats et veillent au bon approvisionnement. C'est par la connaissance des territoires et des producteurs, par une relation de confiance établie depuis plus de 10 ans qu'ils arrivent à répondre à la demande. Sont signées des chartes afin d'adopter des pratiques responsables entre Sogeres et ses fournisseurs.

Nous découvrons un tableau avec différents exemples de produits marqueurs d'Ile de France: lentilles, certains produits laitiers, le porc, les œufs, ... sont issus de producteurs locaux. Sur la cuisine centrale 40 tonnes de produits sont cuisinés tous les jours avec plus de 72% de produits frais pour 65000 repas. Des échanges sur ce sujet permettent d'aborder la création de la légumerie courant 2021, la cuisine centrale est la seule en Ile de France à en avoir une. Elle permet de recevoir les fruits et légumes bruts et de les préparer directement en légumerie. Beaucoup de découpes sont alors utilisées pour répondre aux besoins des différentes préparations et évitent l'utilisation de produits semi-transformés.





Pour l'approvisionnement, tout débute par l'élaboration des menus par les diététiciennes qui respectent la saisonnalité et le GEMRCN. Puis l'adaptation se fait pour chaque client (nombre de composantes, labels...) et en fonction des contraintes au niveau de la cuisine centrale avec la validation du service production, qualité et approvisionnement. Deux mois avant, les menus sont validés en commission de menu avec la diététicienne de la ville.

Un focus est fait sur 2 produits, le bœuf et l'œuf, qui rencontrent des difficultés d'approvisionnement sur le marché. Il permet d'aborder les facteurs extérieurs dont il faut tenir compte : les coûts du marché, des raisons sanitaires ou toutes autres fluctuations de prix du marché. Tous ces éléments peuvent aussi mettre en lumière les challenges dans la production, et cela peut aussi expliquer les changements de menus qui peuvent arriver au dernier moment. Il est toujours plus simple de ne pas avoir de rupture sur la production de masse agro-alimentaire.

Mme Beiler nous présente les résultats de l'enquête de satisfaction réalisée en mars sur les écoles Montretout et Centre auprès des élèves. La satisfaction globale a augmenté année sur année passant de 67% à 80% de satisfaits à très satisfaits. Un point d'actualité sur la découverte des amuse-bouches testés dans les écoles et un retour très positif sur la consommation des potages très appréciés par les enfants.

La Sogeres a dispensé des formations aux animateurs et ATSEM qui encadrent la pause méridienne. Dans la suite de la formation sur l'équilibre alimentaire, ils ont assisté à une seconde sur l'hygiène HACCP.

La diététicienne fait un retour positif sur les premiers déjeuners avec les parents élus, elle proposera des dates supplémentaires en fonction des disponibilités sur le mois de juin.

2. retours des parents d'élèves et échanges à propos du temps méridien

Les échanges ont été riches avec beaucoup de questions au fur et à mesure de la présentation.

Un parent a abordé un déjeuner où les pâtes avaient un goût de brûlé sur 2 écoles, Sogeres et la diététicienne étaient au courant, l'investigation est en cours. Cependant il semblerait que cela vienne du fournisseur car la même constatation a été faite sur d'autres écoles approvisionnées par une cuisine centrale différente de celle d'Osny.

Une demande sur la possibilité d'effectuer une nouvelle mesure de niveau sonore dans la salle de restauration afin de voir l'évolution depuis l'installation des panneaux acoustiques. Certains parents qui sont venus déjeuner à la cantine ont été surpris de manière positive sur le niveau sonore par rapport aux nombres d'enfants.

Monsieur Gruber clôt la séance aux alentours de 20 heures en remerciant les représentants des parents d'élèves de leur présence.