



Compte rendu de la commission de restauration

Présents :

Monsieur GRUBER Jacques – Maire adjoint en charge de l'Education
Madame CLERMONT Anaïs – Diététicienne / Référente pause méridienne
Monsieur BEILER Emilie - Référente ville Sogeres
Monsieur GUILBERT Alexandre – Responsable de Service Client Sogeres
Madame ZEGBIB Claire - Diététicienne Sogeres
Madame SOHIER Celine – PEEP Coteaux élémentaire
Madame ARSAC Marion – FCPE – Centre maternelle
Madame JOBLIN YingYing – PEEP Montretout maternelle
Monsieur RICH Patrick – FCPE Pasteur
Monsieur VELASCO Alexander – FCPE Pasteur
Madame MERMOD Caroline – APEF Fouilleuse
Madame DEGON Claudia – AIAPE Coteaux élémentaire
Madame WALELET Séverine– AIAPE Coteaux élémentaire

Monsieur Gruber ouvre la séance à 18h40 et expose l'ordre du jour, soit les retours et remarques sur la prestation passée et une présentation de la nouvelle offre de restauration.

Il rappelle que la ville a changé de contrat de restauration scolaire depuis le 1^{er} août 2022. Un appel d'offre a été effectué et a duré environ 8 mois. Après évaluation des offres, le choix s'est porté sur la Société Sogeres. Les raisons de ce choix ont déjà été exposées dans des articles ou autres communications de la Ville. Il explique que la société de restauration a rencontré quelques difficultés en début de contrat, dues à la non-connaissance de la Ville. Cela s'est amélioré depuis. Les retours, des enfants et du personnel encadrant sont plutôt positifs, avec une appréciation toute particulière pour le goût des plats et la diversité des recettes.

1/ Présentation de la société de restauration Sogeres :

Madame Zegbib présente la confection des menus. Elle explique que l'équilibre alimentaire des menus est respecté grâce au GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui permet de déterminer la fréquence d'apparition des types d'aliments sur 20 jours (par exemple, proposer au maximum 4 aliments frits ou pré-frits sur 20 repas). Les menus sont déterminés en fonction de l'approvisionnement possible et du contrat établi avec la Ville. En effet, la ville a des exigences par rapport à la qualité des produits proposés aux enfants (viande de première catégorie, produits biologiques, durables...) et elle demande le respect de la loi Egalim.

Madame Beiler explique le principe de la liaison froide. Les plats sont préparés à la cuisine centrale d'Osny. Une fois la préparation terminée, elle est refroidie, emballée et amenée à la plateforme





logistique, présente à Beauchamps, afin d'être répartie entre chaque ville et chaque école. Les plats sont ensuite livrés à J-1 avant consommation, sur les différentes écoles, où ils sont réchauffés avant d'être consommés par les enfants.

Elle mentionne que des repas à thèmes sont proposés plusieurs fois par an et deux journées de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Une fois par mois, il y a également une présentation d'amuse-bouche, en plus du repas, pour la découverte des goûts et pour tester de nouvelles recettes et les recettes « pas pareilles » autour de tartinable (cf. présentation PowerPoint).

2/ Echanges autour du temps méridien :

Monsieur Gruber rappelle le choix de la liaison froide et d'une cuisine centrale gérée par un prestataire.

Madame Degon se fait la porte-parole des deux représentants des parents d'élèves de l'association AIAPE ayant déjeunés à l'école Coteaux élémentaire ce jour. Il a été constaté que le pain était mis sur le plateau d'office et non à la demande. Madame Clermont explique que cette pratique avait été mise en place à cause du Covid. Cela a été arrêté sur toutes les écoles excepté à Coteaux élémentaire. Maintenant, cette pratique ne sera plus effective nulle part, car l'intention initiale est de permettre aux enfants de choisir lui-même le pain consommé (0, 1 ou 2 morceaux) selon le repas du jour et leur appétit du moment.

De même, il a été observé qu'en tout début de service quelques enfants ont eu des pommes noisette à la place de pommes de terre quartiers. Madame Beiler explique que cela est dû à un manque quantitatif, le plat a donc été substitué par un aliment équivalent.

Madame Mermod questionne sur la possibilité d'ajouter sur l'application Sogeres les repas festifs, amuse-bouche, etc. Madame Zegbib explique qu'ils sont présents sur les menus d'affichage disposés dans l'école (indiqués par des astérisques), qu'il est possible de les voir dans l'application lorsque l'on n'est pas sur la partie allergène mais qu'ils ne sont pas mis en avant comme sur les menus d'affichage. Madame Clermont ajoute que les menus affichés dans les écoles sont également consultables sur le site de la Ville dans « rubrique enfance -> restauration ». Ils ont été mis à jour à la suite de la réunion.

Madame Joblin se demande si les plats en sauce sont bien consommés par les enfants, notamment pour les maternels qui peuvent être réfractaires à ce type de plat. Madame Beiler explique que la sauce est dans la même barquette que la viande et que les enfants de la maternelle apprécient moins. Il est cependant possible de donner plus ou moins de sauce selon l'envie de chacun.

Des parents d'élèves ont l'impression que le ketchup et la mayonnaise sont souvent proposés aux enfants et aimeraient que la consommation soit limitée. La société Sogeres explique que ces sauces sont proposées très rarement (hors repas festifs). Lorsque le ketchup est prévu au repas, c'est précisé sur le menu.

D'autres parents d'élèves trouvent qu'il y a trop de desserts sucrés chaque semaine. Madame Zegbib se base sur les fréquences du GEMRCN qui limite les produits sucrés pour assurer une alimentation équilibrée aux enfants. Elle explique qu'il y a 2 à 3 fruits par semaine, que le milkshake du chef et les



crèmes dessert vanille et chocolat proposés par Sogeres sont considérés comme des produits laitiers et non des desserts sucrés, les apports en calcium étant équivalents à ceux d'un autre produit laitier. D'autre part, elle explique que Madame Clermont a un deuxième regard et a déjà demandé, à la suite de remarques de parents d'élèves, de limiter ces produits sucrés et des modifications de menus ont été faites dans ce sens. Monsieur Guilbert ajoute que les fruits sont les aliments les moins consommés par les enfants, il est donc nécessaire de varier avec d'autres desserts.

Monsieur Gruber rappelle aux représentants des parents d'élèves qu'il est recommandé d'être le plus factuel possible lorsqu'un parent souhaite faire une remontée sur la restauration (date, composante, école, ...).

Madame Joblin se questionne sur les actions mises en place contre le gaspillage alimentaire. Madame Clermont explique que les effectifs sont réajustés au mieux avec la société de restauration, que les aliments non ingérés par les enfants et les restes des plateaux sont triés puis utilisés en compost ou transformés en biogaz par un prestataire employé par Sogeres.

Madame Beiler ajoute que sur la Ville de Saint Cloud, il y a peu de déchets. Les quantités de repas restent assez stables d'un jour à l'autre, ce qui permet un moindre gâchis. Elle indique que tous les aliments proposés aux enfants, même s'ils n'ont pas été mis sur le plateau, devront être jetés à la poubelle à la vue des règles d'hygiène en restauration collective. Monsieur Gruber rappelle que la Ville a pris la décision de permettre aux familles d'être facturées au réel consommé et non à l'inscription préalable. De ce fait, le gaspillage alimentaire peut être plus élevé, mais cela permet une souplesse aux familles, ce qui est impossible avec l'inscription préalable. Ce choix est actuellement en place, mais l'étude d'un système d'inscription pourrait avoir lieu à l'avenir.

Madame Mermod a eu des remontées à propos de la température des plats qui arriveraient froids dans les assiettes des enfants et des plaintes sur les quantités servies qui ne seraient pas équitables. Pour des raisons d'hygiène, les plats sont chauffés à cœur à 63° et sortent chauds de la cuisine. A Fouilleuse, le service étant un service à table. Il est possible que les plats refroidissent légèrement le temps que tous les enfants soient servis. En ce qui concerne les quantités, les équipes n'avaient pas identifié ce problème. Elles peuvent varier d'un enfant à l'autre car certains disent ne pas en vouloir beaucoup. La Ville restera vigilante à ce propos.

Une remarque sur les plats composés à base de fromage a été abordée. Cela poserait problème pour les enfants qui n'aiment pas le fromage. Il est rappelé que, malheureusement, nous sommes dans une restauration collective et qu'il est impossible de satisfaire les goûts de tout le monde. Il y aura toujours des plats qui ne conviendront pas à certains en fonction de leurs goûts. Dans la mesure du possible, les éléments des plats sont séparés afin d'éviter au plus cela. Maintenant, certains plats comme les lasagnes ou encore la tartiflette perdraient de leurs intérêts s'ils étaient décomposés. De plus, ces propositions restent rares.

Madame Joblin souhaiterait connaître la manière dont les appréciations des repas sont communiquées à la société de restauration et au service Education. Les remontées sont faites en générale par les équipes d'animations et ATSEM, auprès de Madame Clermont. Cette dernière retransmet à qui de droit auprès de la société. Madame Clermont se déplace régulièrement sur les écoles afin d'observer le fonctionnement, mais aussi pour questionner les enfants, goûter aux plats servis, etc.



Un point sur la plate-forme famille Sogeres est fait en fin de réunion. Les représentants des parents d'élèves expliquent qu'ils ont eu des difficultés à la création de leur compte, notamment pour accéder à la plateforme et avoir leur code abonné. Certains n'ont pas reçu de mails ou les ont reçus dans leurs « spams ». D'autres ont également eu peur d'un « malware » après réception du mail, le nom de la société Sogeres n'étant pas présent dans le mail envoyé. Le numéro de téléphone pour aider les parents en difficulté sur la plateforme se trouve sur le site de la Ville, il est également sur les panneaux d'affichages des écoles.

Pour finir, Monsieur Gruber explique que la loi Egalim oblige les sociétés de restauration à supprimer leurs contenants plastiques d'ici 2025. De la cadre de la poursuite des actions de développement durable de la Ville de Saint Cloud, il a décidé de mettre en place les bacs inox dès janvier 2023, soit 2 ans plus tôt que ce prévoit la loi. Actuellement, les aliments sont transportés et réchauffés dans des barquettes biodégradables. Cependant, le film de protection est en plastique car aucune entreprise, à ce jour, n'a trouvé de solution viable pour operculer ces emballages sans plastique.

Monsieur Gruber propose une visite de la Cuisine Centrale pour les représentants des parents d'élèves. Une date sera proposée ultérieurement après la mise en place des bacs inox.

A 20h10, Monsieur GRUBER clôture la séance en remerciant la société Sogeres pour sa présence, ainsi que tous les parents d'élèves qui s'investissent dans ces échanges en assistant à ces commissions.