

Siège social :  
**Mairie de Stains**  
(Seine-Saint-Denis)  
**Tél : 01 49 71 82 27**

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ

**Syndicat Intercommunal à Vocation  
Multiple**

de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 25 novembre 2022

Madame Abida HANEEFA  
Madame Catherine LECORNIER  
Madame Farah DJEMA  
Madame Gina COLIN  
Monsieur Lamine AYOUB  
Madame Karima ZERABIB  
Madame Christine SANCHEZ  
Madame Murielle COURTIAL  
Madame Tamara ROY  
Madame Angele LAMBLETIN  
Madame Zohra RANNANE  
Madame Hafida KADJI  
Madame Nejma BENCHOUAT  
Monsieur Didier LAURENT  
Madame Stéphanie MATHIEU  
Madame Sengul SADI  
Monsieur Ronald ROSAN  
Monsieur Teddy LODIN  
Monsieur Benoit PRACHE

Ajointe au maire à la ville de Pierrefitte  
Responsable service ERA de Pierrefitte  
Parent d'élève école Prévert maternelle Pierrefitte  
Parent d'élève école Prévert maternelle Pierrefitte  
Directeur périscolaire D.Mitterand Pierrefitte  
Responsable secteur Loisirs/Education enfance de Stains  
Responsable de secteur EMO de Stains  
Responsable de secteur EMO de Stains  
Référente d'office PVC Stains  
Référente d'office R.Rolland Stains  
Référente d'office Le Globe-E.Triolet Stains  
Référente d'office Stains  
Directeur de la cuisine centrale  
Diététicienne de la cuisine centrale  
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale  
Chef de production - cuisine centrale  
Second de production -cuisine centrale  
Coordinateur offices relais-cuisine centrale

## **Tour de table :**

### **Monsieur Didier LAURENT**

Informe que toutes les directions d'écoles et de centres de loisirs ont été formées à la plateforme de saisie des effectifs à distance Fusion web. Cela permet un gain de 45 minutes sur les réajustements.

Remarque que les effectifs prévisionnels de Pierrefitte sont un peu sous-estimés car il y a beaucoup de réajustements ces dernières semaines.

Rappelle à l'assemblée que les problématiques de livraisons doivent se faire exclusivement en appelant le standard de la cuisine centrale et plus directement les chauffeurs. Les livraisons s'effectuent de 8h à 10h15 le matin et à partir de 13h l'après-midi. Les référents d'offices doivent impérativement contrôler les marchandises en présence du chauffeur. S'il n'y a pas de contrôle, cela sera notifié sur le bon de livraison et il n'y aura aucun réajustement le lendemain. De plus, il ajoute que les chauffeurs ne doivent pas être sollicités pour le rangement de la marchandise.

Informe que la cuisine centrale dispose désormais des clés des écoles afin de pouvoir livrer les denrées lorsque les agents ne sont pas présents sur les sites. La demande a été faite pour pouvoir livrer les denrées alimentaires pour l'opération « petit déjeuner à l'école » reconduite à Stains du 5 au 9 décembre prochain.

Evoque l'augmentation importante du coût des denrées alimentaires liée à l'inflation et les pistes économiques à envisager afin de limiter l'impact sur le budget et réduire le gaspillage alimentaire. Une réunion de travail sera proposée aux élus des 2 villes afin d'échanger sur le sujet.

### **Madame Zohra RANNANE**

A trouvé le couscous de légumes du 4 novembre trop sec car il manquait de sauce. Par contre la semoule était très bien travaillée.

Rapporte que la soupe à la tomate du 9 novembre était très bonne mais trop épicée pour les enfants (trop de poivre et de basilic). En revanche la soupe de courge a été très appréciée.

Constata que le mercredi il n'y a pas de plat témoin prévu. ► Benoit PRACHE répond qu'un email va être adressé des aujourd'hui afin de rappeler aux directeurs de centres de loisirs qui saisissent désormais directement les effectifs via la plateforme fusion web de bien penser à ajouter un plat témoin .

### **Madame Hafida KADJI**

Rapporte deux soucis avec les produits reçus : la salade verte bio du 20 septembre n'a pas pu être servie aux enfants car elle contenait de la terre et des pucerons et le fromage Saint Paulin du jour était moisi alors que la DLC allait jusqu'au 15 décembre. ► Un retour sera fait auprès des fournisseurs concernés.

### **Madame Catherine LECORNIER**

Informe que les haricots blancs à la tomate du 30 septembre ne comportaient pas la quantité prévue après vérification par pesée.

Rapporte que les poires bio du 22 septembre étaient très abimées.

### **Madame Abida HANEEFA**

Demande s'il est possible de prévoir une commission des menus à la mairie de Pierrefitte pour que les parents d'élèves puissent y participer. ► Didier LAURENT répond favorablement.

Rapporte une interrogation des parents d'élèves de Pierrefitte au sujet des grammages des plats entre les enfants de petite, moyenne et grande section qui semblent avoir les mêmes quantités. ► Stéphanie MATHIEU répond que les grammages recommandés par le GEMRCN (le Groupe d'Etude des Marchés de la

Restauration Collective et de Nutrition) sont les mêmes pour toutes les tranches d'âge en maternelle et de mêmes pour élémentaires. La cuisine ne prévoit donc que 3 grammages différents : maternelle, élémentaire et adulte. En revanche, les agents des offices peuvent adapter les quantités servies dans l'assiette en fonction de l'âge et l'appétit de l'enfant.

### **Monsieur Lamine AYOUB**

Regrette qu'il faille couper les filets de poisson meunière en 2 pour les maternels parce que même si le grammage est conséquent, les enfants ont l'impression d'être lésés. ► Stéphanie MATHIEU répond que le grammage recommandé pour un enfant de maternelle est de 50 grammes et les filets font 140 grammes. L'enfant a donc une quantité supérieure aux recommandations. Elle reconnaît toutefois que visuellement ce n'est pas l'idéal mais nos fournisseurs n'offrent pas de grammage intermédiaire pour les filets de poisson qui en terme de qualité sont bien plus intéressants que les poissons reconstitués.

Constata beaucoup de gaspillage quand il y a des fromages au goût fort au menu. ► Stéphanie MATHIEU répond qu'elle a conscience que les enfants préfèrent les petits fromages à tartiner type « kiri » ou « vache qui rit » mais qu'il est aussi important d'initier les enfants à des goûts variés dès l'enfance.

Trouve la viande trop grasse et les fruits pas suffisamment variés ► Didier LAURENT répond que les fruits d'hiver commencent à être disponibles (clémentines, orange) ce qui permettra un peu plus de variété qu'en automne.

### **Madame Stéphanie MATHIEU**

Remercie les responsables de secteur Emo/Era ainsi que les référents d'office pour leur contribution au bon déroulement des audits qui ont eu lieu la semaine dernière dans le cadre de la certification au label Ecocert de la cuisine centrale ainsi que de ses satellites .

### **Examen des menus du 5 décembre 2022 au 29 janvier 2023**

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. La prochaine réunion est fixée au **mardi 13 Janvier 2023**

*Merci à tous les participants.*