

**Syndicat Intercommunal à Vocation
Multiple**

de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 12 janvier 2023

Madame Abida HANEEFA	Ajointe au maire à la ville de Pierrefitte
Madame Farah DJEMA	Parent d'élève école Prévert maternelle Pierrefitte
Madame Gina COLIN	Parent d'élève école Prévert maternelle Pierrefitte
Madame Djema FAIZ	Parent d'élève école Prévert maternelle Pierrefitte
Madame Naima KERROUCHE	Parent d'élève R.Boivin Pierrefitte
Madame Fabienne ABBARI	Parent d'élève R.Boivin Pierrefitte
Madame Amal MEBAREK	Parent d'élève R.Boivin Pierrefitte
Madame Anissa MOUSSA	Chargée de mission Education Pierrefitte
Monsieur Abdelekader KAYATI	Directeur adjoint service Education Pierrefitte
Madame Amal CHAFI	Responsable de secteur ERA de Pierrefitte
Monsieur Benjamin ANAVITARTE	Directeur périscolaire Pierrefitte
Monsieur Tayeb ZIANE	Responsable de secteur service enfance de Stains
Madame Christine SANCHEZ	Responsable de secteur EMO de Stains
Monsieur Youness BENYAKHLEF	Responsable de secteur EMO de Stains
Madame Catherine HERVE	Référente d'office J.Curie élémentaire Stains
Madame Radia SMATI	Référente d'office V.Hugo /E.Zola Stains
Madame Manal QACHCHARI	Referente d'office Anatole France maternelle Stains
Monsieur Didier LAURENT	Directeur de la cuisine centrale
Madame Stéphanie MATHIEU	Diététicienne de la cuisine centrale
Madame Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Chef de production - cuisine centrale
Monsieur Benoit PRACHE	Coordinateur offices relais-cuisine centrale

Tour de table :

Monsieur Didier LAURENT

Annonce à l'assemblée que la cuisine centrale et ses satellites ont obtenu la certification Eco label de l'organisme Ecocert de niveau 1. Il rappelle que ce label Ecocert en cuisine est un gage de qualité puisqu'il valorise les établissements qui introduisent des produits bios, locaux et sains et qui sont engagés dans une démarche qualité globale (respect de la saisonnalité des fruits et légumes, équilibre alimentaire, repas « fait maison », lutte contre le gaspillage alimentaire et actions de protection de l'environnement).

Il remercie les services EMO de Stains et ERA de Pierrefitte ainsi que les personnels des offices pour leur collaboration au bon déroulement des audits des offices ainsi que les collègues de la cuisine centrale Stéphanie MATHIEU, Sengul SADI et Oumeima FAOU qui ont dirigé le projet qui sera reconduit en 2023.

Une cérémonie de remise du diplôme et des attestations de conformité aux offices audités va être organisée prochainement à la cuisine centrale.

Informe que le projet de redistribution des excédents de production va pouvoir être mis en place très prochainement. Les chauffeurs auront l'obligation de récupérer tous les excédents des repas non mis en réchauffe afin qu'ils soient ensuite traités à la cuisine centrale pour être redistribués à des populations en situation de précarité via la plateforme **HOPHOPFOOD**. Il rappelle que la lutte contre le gaspillage alimentaire est une obligation de la loi EGALIM.

Evoque également l'augmentation importante du coût des denrées alimentaires liée à l'inflation (entre 28 à 34% selon les produits) ainsi qu'un surcoût lié aux exigences qualités de la démarche ECOCERT dont le révérenciel se durcit cette année puisqu'il exige au moins 20% de produits bio et au moins 4 composantes «bio et local » par mois. Des pistes économiques ont été proposées aux 2 villes du SIVOM afin de limiter l'impact sur le budget et réduire le gaspillage alimentaire. La ville de Pierrefitte souhaiterait passer à 4 composantes par repas au lieu de 5 actuellement pour les convives de maternelles, élémentaires et également les adultes, cette décision devra être débattu au préalable et validée avec les élus et membres du SIVOM de Stains Pierrefitte en réunion du comité syndical.

Madame Amal CHAFI

Trouve qu'il y a beaucoup d'erreurs de livraisons en l'absence du livreur habituel (M.Giovani TROCCHIA). ► Didier LAURENT concède qu'il y a beaucoup de problèmes de logistique actuellement en raison de multiples absences.

Affirme que les enfants n'aiment pas la coriandre dans les entrées et qu'ils mangent mieux le persil.

Madame Anissa MOUSSA

Fait un retour sur les menus de la période écoulée :

- Le repas de Noël qui a été moyennement apprécié. Les pommes de terre et le cupcake ont eu du succès contrairement à l'entrée et le poisson. ► **Abida HANEEFA** confirme et a trouvé le repas trop copieux en observant les enfants ce jour là sur l'école Anatole France.
- La purée de patate douce est très bien consommée.
- Le potage crécy du 22 décembre n'a pas du tout été appréciée ni des adultes ni des enfants car elle était trop relevée.
- Rappelle aussi que les radis ne passent sous aucune forme.
- Le haché végétal servi avec des pâtes est très bien mangé contrairement au palet végétal.

Enfin elle souligne que dans l'ensemble les enfants trouvent les repas variés et de qualité.

Monsieur Benjamin ANAVITARTE

Regrette qu'un dessert spécial comme la galette des rois soit réajustée par des tartes aux pommes pour les repas manquants. ► Didier LAURENT répond que les commandes sont effectuées en fonction des effectifs prévisionnels fournis et que lorsqu'un site subit une forte augmentation, les réajustements sont effectués avec les stocks de la cuisine centrale lorsqu'il n'y a pas baisse d'effectifs sur les autres écoles. En ce qui concerne la galette des rois, nous avons les stocks suffisants mais il s'agissait d'une galette cuite à la cuisine et les délais de transmission des effectifs réels ne permettaient pas la cuisson et la livraison à temps pour le déjeuner des enfants.

Monsieur Abdelkader KAYATI

Rapporte que les parents d'élèves ont signalé leur mécontentement vis-à-vis du changement de menu de la semaine dernière. Les lasagnes de saumon ont été remplacées par des lasagnes bolognaises mais beaucoup d'enfants ne mangent pas de viande et les parents font les inscriptions en fonction du menu du jour. ► Didier LAURENT répond que ce changement était dû à une erreur de commande.

Madame Radia SMATI

Constata que les lasagnes de légumes ont toujours beaucoup de succès.

Souhaiterait que l'opération « petits déjeuners à l'école » ne soit pas reconduite l'année prochaine car elle représente une charge de travail importante pour les personnels d'offices. ► Stéphanie MATHIEU répond que la cuisine centrale n'était pas à l'initiative de ce projet. Il est mis en place par la commune en partenariat avec l'Education nationale. Elle ajoute que cette semaine de petits déjeuners a également engendré une grande surcharge de travail à nos équipes qui étaient mobilisées de très bonne heure pour préparer, repartir et livrer toutes les denrées alimentaires avant 8 heures.

Examen des menus du 30 janvier au 26 mars 2023

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. La prochaine réunion est fixée au **mardi 7 mars 2023**.

Merci à tous les participants.