

**Syndicat Intercommunal à Vocation
Multiple**

de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 11 mai 2023

Madame Anissa MOUSSA
Madame Fabienne ABBARI
Monsieur Youness BENYAKHLEF
Madame Jocelyne COURLA
Madame Béatrice CHAGNAS
Madame Hafida KADSI
Monsieur Didier LAURENT
Madame Stéphanie MATHIEU
Madame Sengul SADI
Monsieur Benoit PRACHE

Chargée de mission Education Pierrefitte
Parent d'élève R.Boivin Pierrefitte
Responsable de secteur EMO de Stains
Référente d'office P.Langevin maternelle Stains
Référente d'office P.Langevin élémentaire Stains
Référente d'office Le Globe/E.Triolet Stains
Directeur de la cuisine centrale
Diététicienne de la cuisine centrale
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Coordinateur offices relais-cuisine centrale

Tour de table :

Monsieur Didier LAURENT

Informe l'assemblée qu'une enquête de satisfaction a été effectuée auprès de convives élémentaires de la ville de Stains auprès d'un échantillon de 260 enfants fréquentant la restauration scolaire. La ville de Pierrefitte a déjà mis en place des enquêtes de satisfaction dans le cadre de l'anti gaspillage alimentaire. Les questionnaires de Pierrefitte sont exploités par cycle de menus, toutes les 8 semaines.

La synthèse des résultats sera portée à la connaissance de tous, très prochainement, après sa validation par la Direction Générale des Service Techniques.

Madame Béatrice CHAGNAS

Constate que la qualité du pain s'est encore détériorée, il laisse un arrière-gout désagréable. ► **Didier LAURENT** répond avoir conscience de la médiocrité du pain mais qu'il est très difficile de dénoncer le marché sans des plaintes concrètes, afin que celle-ci soient portées à la connaissance de la commande publique pour entreprendre un recours envers le fournisseur. Le fournisseur est informé et lui a été rappelé ses obligations en termes de qualité. Une nouvelle phase de test va être réalisée et un échantillonnage ponctuel sera prélevé dans les offices afin de vérifier la régularité de sa prestation.

Demande si la cuisine centrale peut fournir des sacs plastiques pour y déposer les fruits des pique-niques parce que les glacières isothermes sont très sales. ► **Didier LAURENT** répond que les sacs plastiques ne sont plus autorisés et suggère de désinfecter les glacières avant chaque départ en pique-nique.

Remarque que chaque jour il y a un grand nombre de gouters livrés en trop par rapport au nombre d'enfants présents. Chaque jour cela représente une dizaine de gouters en trop qui pourraient être économisés. ► **Didier LAURENT** répond que la cuisine livre les goûters en fonction des demandes des sites.

Rapporte que le plat végétarien Dahl de lentilles corail et riz n'était pas apprécié au départ mais qu'aujourd'hui les enfants le consomment bien.

Madame Jocelyne COURLA

Déplore le gâchis très important dans les écoles le jour de la fête de l'Aïd. ► **Didier LAURENT** regrette également ces pertes qui malheureusement étaient difficiles à anticiper puisque la date de la fête n'est connue qu'au dernier moment alors que les repas sont produits à J-2.

Trouve que la quantité de pommes et d'oranges pourrait être réduite en maternelle parce que les enfants ne mangent jamais une portion entière. Elles sont coupées en 4.

Demande à être vigilant de ne pas mettre de barquettes au-dessus des barquettes de vinaigrette car avec le poids elles se percent.

Pense qu'il faudrait éviter de mettre des repas à 4 composantes quand il s'agit de menus végétariens parce que bien que le repas soit équilibré, il donne l'impression d'être plus léger qu'un repas comportant des protéines animales.

Madame Anissa MOUSSA

Fait un retour sur les menus de la période écoulée :

- Le repas du 15 mars (salade verte et croque fromage) était jugé trop léger. ► **Stéphanie MATHIEU** propose d'ajouter des garnitures à la salade sur les prochains menus pour la rendre plus consistante.
- Le 4 mai les pâtes aux petits légumes étaient pâteuses car trop cuites
- Les repas de la première semaine des vacances scolaires ont été très appréciés des enfants.

Enfin elle souligne que les enfants n'ont pas vraiment remarqué les repas à 4 composantes. Les adultes ont été surpris et demandaient s'il ne manquait pas des éléments.

Examen des menus du 29 mai au 23 juillet 2023

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés.

Merci à tous les participants.