

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 14 septembre 2023

Madame Abida HANEEFA  
Madame Murielle COURTIAL  
Madame Christine SANCHEZ  
Madame Hafida KADJI  
Madame Felicianne TALVIN  
Madame Rabha YAARAF  
Madame Rania OUMARA  
Monsieur Didier LAURENT  
Madame Stéphanie MATHIEU  
Madame Sengul SADI  
Monsieur Benoit PRACHE

Elue adjointe à l'éducation /enfance à Pierrefitte  
Responsable de secteur EMO Stains  
Responsable de secteur EMO Stains  
Référente d'office Le Globe/E.Triolet Stains  
Référente d'office G.Moquet Stains  
Référente d'office R.Rolland Stains  
Directrice ASLH A.France élémentaire Stains  
Directeur de la cuisine centrale du SIVOM  
Diététicienne de la cuisine centrale  
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale  
Coordinateur offices relais-cuisine centrale

## Tour de table :

### **Monsieur Didier LAURENT**

Annonce que nous ne serons malheureusement pas en capacité de renouveler la certification Ecocert en 2024 pour plusieurs raisons. La principale est liée au durcissement des conditions d'obtention du nouveau référentiel qui exige qu'on puisse proposer aux menus au moins **1 produit bio & local par semaine** en 2024 contre 1 par mois en 2023. Cela implique un surcoût très important pour la cuisine centrale parce qu'il s'agit de produits beaucoup plus onéreux que les produits traditionnels et ils sont achetés hors marché. Ce surcoût s'ajoute à une augmentation significative du coût des denrées depuis 2022, liée au contexte économique.

De plus, les produits bios & locaux sont très rares dans notre région. Pour les quantités nécessaires à une grosse production telle que celle de notre cuisine centrale, nous n'avons pu obtenir que 2 variétés : les carottes râpées et un yaourt nature. Il est difficilement envisageable de proposer uniquement ces 2 produits chaque semaine, sachant qu'il nous avait déjà été remonté que les enfants ne les appréciaient pas. Beaucoup de villes se retrouvent dans l'incapacité de renouveler la certification à cause de ces 2 paramètres.

De plus, il déplore le manque d'implication de certains services, ce qui complique la mise en œuvre des actions nécessaires à la continuité et à l'obtention du label avec le nouveau référentiel.

### **Madame Rabah YAARAF**

Constate que les carottes râpées servies actuellement sont moins bonnes que d'habitude. Elles sont coupées trop épaisses et sont dures. Les enfants ne les mangent plus. ► Benoit PRACHE répond que les carottes sont habituellement râpées par les agents de la cuisine mais qu'on est dans l'obligation de les commander en sachets déjà râpées pour cause de mise HS du matériel à la cuisine. Le prestataire devant intervenir est en attente de la pièce manquante.

Trouve qu'il y a trop de jus dans les barquettes de petits pois cuisinés. ► Un Point avec l'équipe de production sera réalisé à ce propos.

Constate que les yaourts aromatisés sont moins bien mangés que les yaourts aux fruits mixés. ► Remplacement dans les menus à venir.

Trouve les nouvelles barquettes de moins bonne qualité. Elles sont plus souples que les anciennes.

Rapporte qu'il y a eu énormément de gâchis sur le repas du vendredi 8 septembre. Les épinards et pomme de terre n'ont pas été du tout mangés et la sauce du filet de colin au citron était trop liquide et fade. En revanche, le menu du jour (steak végétal et frites) a contenté tous les enfants.

### **Madame Abida HANEEFA**

Présente à l'assemblée les résultats des questionnaires de satisfaction de la ville de Pierrefitte effectués auprès des enfants fréquentant la restauration scolaire de la ville. Les principales remarques pour la période du 26 juin au 1<sup>er</sup> septembre issues du compte rendu rédigé par Madame Anissa MOUSSA, chargée de mission au service éducation de la ville de Pierrefitte :

- Les plats et aliments les plus appréciés : spaghetti bolognaise végétale, raviolis de légumes, liégeois chocolat, les glaces.
- Les plats les moins appréciés : gratin de chou-fleur, haricots beurre en salade, épinards à la crème.

Autres remarques :

- Brandade de morue du 13 juillet trop salée
- Lentilles corail du 19 juillet manquaient de cuisson
- Les coquillettes du 25 juillet étaient trop cuites
- Varier les sandwiches des pique-niques car tout le mois de juillet ils étaient au poulet
- Yaourt du 07/08 trop liquide

**Madame Stéphanie MATHIEU**

Annonce que la prochaine commission des menus aura lieu sur une école élémentaire de Pierrefitte en présence d'un groupe d'enfants afin qu'ils puissent donner leur avis sur la restauration scolaire. Elle les rencontrera au préalable pour leur expliquer comment sont établis les menus ainsi que le déroulement de la commission des menus. Ils choisiront également un menu en intégralité et celui-ci sera intégré aux menus de la prochaine période. Une deuxième commission des menus des enfants sera planifiée dans le courant de l'année dans une école de Stains.

**Examen des menus du 2 octobre au 26 novembre 2023**

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. La prochaine réunion est fixée au **mardi 7 novembre 2023 à 14 h**

*Merci à tous les participants.*