

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 09 novembre 2023

Mme Abida HANEEFA	Elue Adjointe éducation et enfance à Pierrefitte
Mme Anissa MOUSSA	Chargée de mission ville de Pierrefitte
Mme Begonia LOPEZ	Responsable de secteur ERA Pierrefitte
Mme Sabine COGNON	Directrice centre H.Wallon Pierrefitte
M. Vincent TRIOLET LABIN	Directeur centre J.Jaurès Pierrefitte
Mme SIMAGA Sira	Référente office Varlin Pierrefitte
Mme Angie ATMANI	Parent d'élève élue Pierrefitte
Mme Murielle COURTIAL	Responsable de secteur EMO Stains
Mme Christine SANCHEZ	Responsable de secteur EMO Stains
Mme Nagnouma SOUMBOUNOU	Référente d'office adjointe Stains
Mme Nejma BENCHOUAT	Référente d'office V.Renelle Stains
Mme Catherine REYMOND	Référente d'office J.Jaurès Stains
Mme Catherine HERVE	Référente d'office J.Curie Stains
Mme Rania OUMARA	Directrice de centre A.France élémentaire
M. Didier LAURENT	Directeur de la cuisine centrale
Mme Stéphanie MATHIEU	Diététicienne de la cuisine centrale
Mme Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
M. Benoit PRACHE	Coordinateur offices relais-cuisine centrale

Tour de table :

Monsieur TRIOLET LABIN

Trouve qu'il y a trop de goûters à base de pain. Les parents s'en plaignent également. ► Stéphanie MATHIEU répond que le pain est meilleur d'un point de vue nutritionnel que les gâteaux, céréales, viennoiseries trop riches en sucres et mauvaises graisses qui participent à l'augmentation de l'obésité infantile. De plus, la réglementation en matière de restauration collective prévoit de limiter la consommation de produits industriels déjà beaucoup trop consommés par les enfants au sein du foyer familial. C'est pourquoi la cuisine centrale privilégie le pain et le propose aux menus des goûters 3 fois par semaine.

Rapporte que les fruits arrivent souvent abimés sur les écoles. Les bananes sont souvent noires et les poires abimées aussi à l'intérieur. ► Didier LAURENT répond que la gestion de la maturation des fruits est assez délicate. Les fruits ne sont généralement pas déconditionnés à la cuisine pour limiter les chocs qui pourraient abimer les fruits. Si des fruits arrivent abimés il faut avertir la cuisine pour qu'ils soient remplacés.

Demande s'il est possible de varier un peu plus les sandwiches des piques niques en proposant une option sans viande parce que beaucoup d'enfants ne mangent pas la viande pour des raisons culturelles. ► Stéphanie MATHIEU répond que notre fournisseur de sandwiches ne propose pas d'autres sandwiches sans viande que celui au thon que l'on propose déjà.

Affirme que les entrées des piques niques posent des problèmes de logistiques pour les enfants de maternelle lors des sorties. Il demande s'il est possible de ne mettre que les œufs en entrée parce que les enfants peuvent les manger facilement en extérieure. ► Didier LAURENT répond qu'on ne peut pas proposer des œufs 5 jours par semaine. Il propose de supprimer l'entrée pour les maternels si elle n'est pas consommée.

Constate qu'il y a beaucoup de gâchis de pain de mie dans les repas pique-nique et que cela n'est pas forcément nécessaire. ► Didier LAURENT rappelle qu'il s'agissait d'une demande de monsieur Patrick ROULLE d'ajouter 2 tranches de pain de mie par enfant pour consommer avec l'entrée et le fromage. Il propose de réduire la quantité à 1 tranche par enfant afin de réduire le gaspillage alimentaire mais de pouvoir conserver une option à servir aux enfants qui ne mangent pas les sandwiches à la viande.

Madame Sabine COGNON

Rapporte que les piques niques des vacances de la Toussaint ne comportaient pas de couverts. ► Didier LAURENT reconnaît qu'il s'agissait d'un oubli venant de la cuisine.

Monsieur Didier LAURENT

Fait part à l'assemblée d'une problématique récurrente lors des journées de grève. La cuisine centrale n'est généralement prévenue que 48 maximum à l'avance que les écoles seraient fermées mais les denrées sont déjà commandées et souvent même livrées. Lors de la dernière journée de grève qui avait lieu un vendredi, il y a eu beaucoup de pertes de denrées qui ne pouvaient pas être repassées le lundi. Il propose de mener une réflexion collective pour convenir d'un menu avec des (plats et desserts à DLC longue) à proposer lorsqu'une grève est prévue afin de limiter au maximum les pertes.

Madame Anissa MOUSSA

Remarque que les radis entiers ne sont toujours pas appréciés des enfants mais qu'il est nécessaire de les proposer une fois par période de menus afin que les enfants puissent s'y familiariser.

Apprécie l'assaisonnement des potages qui sont plus relevés.

Note que les enfants sont toujours très contents d'avoir des steaks hachés de bœuf. Constate que les plats végétariens préférés des enfants sont les lasagnes de légumes, les spaghettis bolognaises végétales et les nuggets de blé.

Rapporte que plusieurs écoles n'ont pas reçu la sauce barbecue qui devait accompagner le palet végétal le mardi 24 octobre.

Madame Nejma BENCHOUAT

Rapporte que les quantités sont insuffisantes pour les plats composés tels que les lasagnes, hachis parmentier, brandade. Par exemple la plaque de lasagnes de légumes du jour était prévue pour 10 enfants alors qu'elle aurait plutôt convenu pour 8. ► Didier LAURENT répond qu'il nous a été effectivement remonté par plusieurs écoles que les quantités semblaient avoir été réduites. Après vérification, nous nous sommes rendus compte que le fournisseur envoyait des barquettes de 2kg au lieu de 2,4 kg et sans en avertir la cuisine. Les quantités étaient effectivement réduites indépendamment de notre volonté. Le fournisseur sera reçu jeudi et le problème devrait être rapidement résolu.

Remarque que le curry de lentilles et semoule du 26 octobre n'a pas plu du tout.

Madame Catherine HERVE

Rapporte que le rigolo au fromage et la tarte butternut ont été très bien consommés.

Remarque qu'il y a eu beaucoup de problèmes de livraisons et de réajustements lors des dernières vacances scolaires. ► M. PRACHE regrette cette situation qui est en partie due à d'un grand nombre d'agents absents sur le secteur logistique et livraison et l'absence d'un responsable pour guider les équipes. Le nouveau responsable du secteur logistique devrait prendre ses fonctions à la cuisine centrale à partir du 20 novembre et on espère voir une nette amélioration du secteur.

Examen des menus du 27 novembre 2023 au 28 janvier 2024

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. L'assemblée a choisi le repas de Noël du 21 décembre pour les écoles ainsi qu'un repas de fêtes pour les centres de loisirs le 29 décembre.

La prochaine réunion est fixée au **mardi 9 janvier 2024 à 14h sur l'école J.Curie 2 à Pierrefitte en présence d'un groupe d'enfants de l'école.**

Merci à tous les participants.