

Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple
de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 19 septembre 2024

Madame Abida HANEEFA	Elue adjointe à l'éducation ville de Pierrefitte
Madame Amal CHAFI	Responsable de secteur ERA Pierrefitte
Madame Alexandra BRKIC	Adjointe chef de service enfance Pierrefitte
Madame Halima ISLI	Agent administratif ERA de Pierrefitte
Madame Gaëlle FOFANA	Responsable périscolaire J.Curie Pierrefitte
Madame Amel BELLI	Parent d'élève élue Lucie Aubrac Stains
Madame Nejma BENCHOUAT	Référente d'office J.Jaurès maternelle Stains
Madame Latifa NAJAR	Parent d'élève élue J.Jaurès /J.Moulin Stains
Madame Ana MARCU	Parent d'élève élue J.Jaurès /J.Moulin Stains
Madame Mariem KHODJA	Référente d'office V.Renelle 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 Benoit PRACHE	Coordinateur offices relais-cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Responsable de production de la cuisine centrale
Monsieur Dominique CREANTOR	Adjoint responsable logistique cuisine centrale
Madame Nouzha CHERIF	Responsable assurance qualité cuisine centrale

Tour de table :

Monsieur Didier LAURENT

Informe l'assemblée du projet de coopération et de partenariat avec le SYREC de Gennevilliers du 2 décembre 2024. Le projet consiste à fabriquer des repas pour une ville cliente du SYREC pendant sa période de fermeture pour travaux d'environ 6 mois. Les repas fabriqués seront à destination de la commune de Saint Ouen sur Seine.

Les travaux opérés sur la cuisine centrale de SYREC de Gennevilliers ont pour but de remettre en conformité ses installations par rapport à la législation en vigueur : loi Egalim visant à réduire le plastique en privilégiant les contenants réutilisables. La production quotidienne de la cuisine centrale du SIVOM devrait atteindre 11 000 repas dont 4500 repas pour les convives de Saint Ouen sur Seine. Le SYREC de Gennevilliers mettra à disposition du SIVOM son personnel dans les différents secteurs afin de pouvoir absorber cette surproduction. Le projet sera présenté au bureau municipal ce jour, et au comité syndical du SIVOM le 11 octobre prochain.

La concrétisation de ce partenariat doit nécessiter des investissements de matériels de production, la réalisation de divers travaux. Une 1^{ère} partie des travaux vient d'être réalisée avec la réfection des sols des zones de production qui a nécessité la fermeture de la cuisine centrale du SIVOM du 6 au 16 septembre inclus. Les menus scolaires ont été aménagés afin que les enfants puissent continuer à bénéficier d'un repas chaud même s'il reconnaît que l'équilibre alimentaire n'était pas optimal. Durant cette période de travaux, les repas des portages à domicile ainsi que des foyers de Stains ont été produits par la cuisine centrale du SYREC.

Madame Alexandra BRKIC

Rapporte que la qualité des fruits est parfois médiocre. Beaucoup de poires et de bananes arrivent abimées sur les offices. ► **Didier LAURENT** répond que les livraisons des fruits se font quotidiennement à la cuisine centrale, il n'y a pas de stockage mais il reconnaît la difficulté de contrôler tous les fruits à l'unité. Il précise en revanche que les fruits abimés peuvent faire l'objet d'un remplacement si la cuisine centrale est avisée suffisamment tôt. Il a eu également connaissance des difficultés rencontrées avec les chauffeurs livreurs qui ne remontent pas les informations à la cuisine centrale et ne réajustent pas toujours les denrées manquantes. C'est pourquoi, il rappelle que les échanges doivent se faire avec le secrétariat de la cuisine et non par l'intermédiaire des chauffeurs. Les agents de livraison seront reçus par la direction de la cuisine et par **Farid DIAB**, directeur du pôle ressources et moyens généraux afin de leur rappeler leurs obligations professionnelles. Si les manquements venaient à persister, des sanctions disciplinaires pourraient être engagées. **Didier LAURENT** demande aux personnels des offices d'informer par écrit la cuisine de tout incident de livraison ou de contrôle avec les agents du secteur.

Madame Abida HANEEFA

Rapporte qu'il y a eu des problèmes au niveau des piques niques de la période estivale. Les quantités de sandwiches livrés étaient insuffisantes sur certains sites. **Madame BRKIC** ajoute qu'il y a également eu une mauvaise compréhension entre les agents des offices et les directions de centre de loisirs. Certaines livraisons de repas piques niques se faisaient en 2 temps mais étaient finalement complètes. **Didier LAURENT** souligne que la centralisation des piques niques sur un seul site comme l'été précédent simplifierait la logistique.

Madame HANEEFA informe que des travaux vont impacter le secteur du groupe scolaire Anatole France à Pierrefitte. Des modifications des sens de circulation sont prévus.

Madame AMAL CHAFI

Rapporte qu'hier des goûters manquaient sur l'école Danielle Mitterrand et qu'il n'y a pas eu de livraison de compléments parce que le contrôle n'a pas été fait au moment de la réception de la marchandise. Le même problème s'est produit sur l'école Frederic Lemaitre où il manquait 24 croques fromage mais dont l'information n'a pas été remontée à la cuisine centrale. ► **Didier LAURENT** rappelle que le contrôle des denrées à réception doit être fait par les référentes d'office en présence du livreur afin de pouvoir obtenir un complément de livraison en cas de manque. Si les manques sont constatés au moment de la consommation du goûter, aucun réajustement ne pourra être opéré.

Madame Latifa NAJAR

Questionne sur les actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire et demande si les excédents de production de la cuisine centrale sont redistribués à des associations. ► **Didier LAURENT** répond que cette problématique de lutte contre le gaspillage alimentaire a fait l'objet de plusieurs échanges, réflexions et réunions. **Stéphanie MATHIEU** avait rédigé une note de synthèse à ce sujet et soumise aux élus du SIVOM. Cette note comportait plusieurs propositions d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et il en avait été décidé de commencer par l'essai d'un repas hebdomadaire à 4 composantes au lieu de 5. Il avait été également proposé d'offrir une alternative à la viande aux enfants qui n'en consomment pas mais cette proposition n'avait pas été retenue par les élus.

Concernant les excédents de production, il est envisagé qu'ils soient donnés à titre gracieux à une épicerie solidaire de Stains qui en ferait bénéficier des populations dans le besoin.

Madame Halima ISLI

Interroge sur la fréquence du pain au goûter. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que le pain est prévu 3 fois par semaine au goûter car il s'agit d'un aliment qui apporte de la satiété et qui ne contient pas de sucre et de graisses contrairement aux gâteaux ou céréales industriels qui favorisent l'obésité infantile.

Transmet l'adresse email du service communication de la ville de Pierrefitte à Madame **MATHIEU** et Mme **CHERIF** pour que les menus et les documents de traçabilité leurs soient directement adressés.

Monsieur Didier LAURENT

Rappelle que toutes les demandes des référentes d'offices doivent passer par le secrétariat de la cuisine centrale impérativement ou par l'intermédiaire des contremaîtres du service EMO pour la ville de Stains et par la centralisation des effectifs pour la ville de Pierrefitte à cuisine@stains.fr . **RAPPEL** : Toutes les demandes verbales via les chauffeurs ne sont pas prises en compte.

Les problématiques liées à la qualité comme les non conformités doivent-elles être transmises uniquement à **Madame Nouzha CHERIF pour traitement et suivi, elle est joignable** sa ligne professionnelle au : **07.87.03.91.96** ou par mail à : nouzha.cherif@stains.fr

Examen des menus du 7 octobre au 1^{er} décembre 2024

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. La prochaine réunion est fixée au **mardi 5 novembre 2024 à la cuisine centrale.**

Merci à tous les participants.