

Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple
de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 09 Janvier 2025

Madame Abida HANEEFA	Elue adjointe à l'éducation Pierrefitte/St-Denis
Madame Anissa MOUSSA	Chargée de mission Pierrefitte/St-Denis
Monsieur Mickael DUBOIS	Directeur de la restauration ville St Denis et de la ville déléguée de Pierrefitte
Monsieur Youcef SOUALAH	Référent d'office école R.Boivin Pierrefitte
Monsieur Diaby CLUSMAN	Responsable périscolaire école R.Boivin Pierrefitte
Madame Begonia LOPEZ	Responsable de secteur ERA Pierrefitte/St-Denis
Madame Amal CHAFI	Responsable de secteur ERA Pierrefitte/St-Denis
Madame Inès BEL-HADJ	Référente d'office école PVC Stains
Monsieur Didier LAURENT	Directeur de la cuisine centrale du SIVOM Stains Pierrefitte
Madame Stéphanie MATHIEU	Diététicienne de la cuisine centrale
Madame Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Responsable de production de la cuisine centrale

Enfants de l'école R.Boivin présents à la commission des menus

Nélia	élève en classe de CE2
Loanne	élève en classe de CE2/CM1
Manthita	élève en classe de CM1
Issam	élève en classe de CM1
Camara	élève en classe de CM1/CM2
Chelsea	élève en classe de CM2
Sylla	élève en classe de CE2
Rahim	élève en classe de CM2
Kassim	élève en classe de CM1/CM2
Hassan	élève en classe de CM2/CM1

Tour de table :

Remarques des enfants :

- Les enfants réclament plus de menus à thèmes ► **Stéphanie MATHIEU** est favorable à l'idée mais souligne l'importance de trouver des produits adaptés et de qualité et la nécessité de vérifier la faisabilité pour 11 000 convives. Elle propose de réfléchir à un thème de menu à inclure dans la prochaine période de menus.
- Demandent pourquoi il n'y a pas de plat de substitution à la viande car beaucoup d'enfants n'en consomment pas. ► **Abida HANEEFA** explique que l'absence de plat de substitution à la viande est due à une décision politique prise par les élus du SIVOM. Cette option est complexe à mettre en œuvre en raison du manque de données fiables sur les enfants qui ne consomment pas de viande. **Didier LAURENT** ajoute que ce choix engendrerait certainement une hausse des effectifs et les restaurants scolaires ne sont pas en capacité d'accueillir plus d'enfants.
- Trouvent que les fruits et légumes manquent de variété. ► **Stéphanie MATHIEU** reconnaît une certaine répétitivité des fruits en période hivernale raison du respect de la saisonnalité des produits. C'est également la raison pour laquelle en hiver on ne propose pas de tomates ou de concombres en entrée. Le facteur du coût a aussi son importance. Certains fruits sont trop onéreux et c'est pourquoi ils ne peuvent être proposés en restauration collective.
- Les enfants réclament des pains variés (pain complet, pain aux céréales ...) ► **Abida HANEEFA** explique que le pain des écoles de Pierrefitte n'est pas géré par la cuisine centrale mais que l'introduction de pains variés peut être envisagée si le budget le permet.
- Demande pourquoi il n'y a pas de raclette à la cantine. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que la raclette ne peut pas être proposée en raison des contraintes de matériels mais suggère une alternative similaire avec la tartiflette.

Madame Anissa MOUSSA

Informe l'assemblée que suite à fusion des communes de Pierrefitte et de Saint-Denis, effective depuis le 1^{er} janvier 2025, ses missions changent. Elle ne sera plus en charge des missions de sensibilisation au goût et au gaspillage alimentaire. Ces missions seront désormais assurées par une homologue de la ville de Saint-Denis mais un délai de formation et de transmission des dossiers sera nécessaire avant de pouvoir remettre en place les questionnaires de satisfaction. ► **Abida HANEEFA** insiste sur le fait que ces questionnaires de satisfaction qui permettent le recueil de l'avis des enfants demi-pensionnaires de la ville de Pierrefitte sont très importants dans le cadre du suivi qualité et qu'ils doivent être maintenus. Elle ajoute que les orientations politiques liées à l'éducation décidées avant la fusion seront toutes poursuivies.

Constata que les repas végétariens sont de plus en plus appréciés. Les enfants sont désormais habitués à ces nouvelles propositions culinaires.

Adresse des compliments pour le repas de Noël qui a été particulièrement bien consommé cette année. Il n'y a pas eu de gâchis contrairement à l'année précédente.

Remarque que les lentilles sont moins appréciées en entrée qu'en plat chaud.

Monsieur Diaby CLUSMAN

Aborde le problème récurrent qui se pose lorsqu'il y a un plat composé à base de viande au menu. Beaucoup d'enfants ne mangent presque rien ces jours-là. Lorsque la viande est servie séparément, les enfants se montrent plus enclins à manger l'accompagnement. ► **Mickaël DUBOIS** informe que, à Saint-Denis, ce problème a été résolu en retirant les plats composés à base de viande des menus. En réponse à cette approche, **Stéphanie MATHIEU** propose de suivre cette même logique en retirant également les deux plats composés à base de viande, à savoir les lasagnes bolognaises et le hachis Parmentier.

Examen des menus du 3 février au 30 mars 2025

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. Un menu sur le thème de l'Espagne est choisi par l'assemblée pour le jeudi 27 mars.

Le menu du mardi 11 février, entièrement élaboré par les enfants de l'école Roselyne BOIVIN à Pierrefitte, sera composé des éléments suivants :

Salade R.BOIVIN (batavia, croutons, des de fromage)
Palet croustillant / sauce barbecue
Frites
Brownie et crème anglaise

La prochaine réunion est fixée au **mardi 4 mars 2025 à la cuisine centrale**

Merci à tous les participants.