



Cuisine centrale de la Cerisaie
Rue du Moutier-93240 STAINS

Tél. : 01.48.22.20.33
Fax : 01.48.22.91.11

Email : didier.laurent@stains.fr
sengul.sadi@stains.fr

Compte rendu de la commission des menus scolaires et centres de loisirs du mardi 29 avril 2025

101- DL/SS

Stains, le 6 mai 2025

Madame Abida HANEEFA	Elue adjointe à l'éducation ville de Pierrefitte St-Denis
Monsieur Michael DUBOIS	Directeur de la restauration ville de Saint -Denis
Madame Estelle MONLOUIS- BONNAIRE	Responsable secteur loisirs service enfance de Stains
Madame Murielle COURTIAL	Responsable de secteur EMO de Stains
Madame Danijela ZDRAVKOVIC	Responsable de secteur EMO de Stains
Madame Taleb HOUARI	Référente d'office Stains
Madame Zohra RANNANE	Référente d'office J.Curie mater Stains
Madame Béatrice CHAGNAS	Référente d'office P.Langevin Stains
Madame Hafida KADJA	Référente d'office Le globe/E.Triolet Stains
Monsieur Didier LAURENT	Directeur de la cuisine centrale
Madame Stéphanie MATHIEU	Diététicienne cuisine centrale
Madame Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Responsable de production cuisine centrale
Monsieur Edouard BUCHET	Responsable logistique cuisine centrale
Monsieur Slim GALAI	Coordinateur des offices relais et suivi des maintenances

Tour de table

Monsieur Didier LAURENT

Informe sur la mise en œuvre d'une offre alternative aux repas avec viande à partir du 19 mai 2025 :

Conformément à la volonté exprimée par **Monsieur Azzedine TAÏBI**, Maire de Stains, et son équipe municipale, une offre de repas alternative sans produit carné sera mise en place à compter du 19 mai 2025 dans l'ensemble des établissements scolaires de la commune de Stains.

Des réunions de coordination ont été organisées avec **Madame Célia KHEMESSI**, directrice du pôle Enfance-Jeunesse-Éducation (EJE) de Stains, ses équipes, **Monsieur Mohammed MERZOUK**, responsable du service EMO, ainsi que des collaborateurs de la cuisine centrale. Ces rencontres ont permis de définir les modalités d'organisation, de service et de répartition des repas.

Initialement prévue sur un nombre restreint d'écoles pilotes, la mesure sera finalement étendue à l'ensemble des établissements scolaires de Stains. La commune de Pierrefitte, ne souhaitant pas pour l'instant s'inscrire dans cette démarche, ne sera pas concernée par ce déploiement.

L'une des principales difficultés identifiées concerne la gestion des effectifs selon le choix alimentaire (avec ou sans viande), tant pour l'établissement d'une clé de répartition réaliste que pour l'organisation des services du personnel EMO. Un suivi régulier ainsi que des micro-bilans seront nécessaires afin d'ajuster progressivement le dispositif. Il est prévu que la stabilisation complète de cette nouvelle organisation intervienne au début de l'année scolaire 2025-2026, suite à l'exploitation des données recueillies par le service enfance lors des inscriptions des élèves à la restauration scolaire.

Des estimations prévisionnelles ont été réalisées pour chaque site par le pôle EJE et la cuisine centrale, sur la base d'études croisées. Ces données seront affinées au fur et à mesure de la mise en œuvre. La question du gaspillage alimentaire reste centrale, notamment pour **Monsieur Mickaël DUBOIS**, directeur de la restauration de Saint-Denis, qui gère également les effectifs et offices de la commune de Pierrefitte. Il s'interroge sur l'éventuel impact financier que ce gaspillage pourrait avoir sur le budget de Pierrefitte.

À ce sujet, **Madame HANEEFA**, vice-présidente du SIVOM Stains-Pierrefitte, et **Monsieur Didier LAURENT** ont confirmé que les budgets de Pierrefitte ne seront pas impactés par le projet mené à Stains. En effet, chaque commune contribue en fonction d'un pourcentage basé sur le nombre de repas prévisionnels demandés.

Enfin, nous avons déterminé que les réajustements à compter du 19 mai 2025 sur la commune de Stains se feront exclusivement avec des repas de substitution sans viande.

Monsieur Mickaël DUBOIS

Il signale que plusieurs réclamations ont été formulées sur différents points, mais qu'aucun retour ne lui a été communiqué pour le moment. ► **Monsieur Didier LAURENT** l'informe que **Madame Nouzha CHERIF**, responsable Hygiène et Qualité, est actuellement en congé et reprendra ses fonctions le lundi 5 mai. À son retour, elle prendra connaissance des réclamations, puis transmettra les informations, précisions et actions mises en œuvre en réponse à chacune d'elles.

Il demande si la cuisine centrale du SIVOM peut lui transmettre les statistiques EGALIM pour l'année 2024, souhaitant exploiter les données spécifiques à la commune de Pierrefitte. ► **Monsieur Didier LAURENT** s'engage à lui fournir les statistiques EGALIM de la cuisine centrale du SIVOM pour l'année 2024 ainsi que celles de l'année 2023.

Il fait état de retours négatifs concernant le menu espagnol, jugé trop léger et peu apprécié. Il signale également qu'à la date du 24 mars, les crêpes au fromage ont été servies en quantité insuffisante (une crêpe pour deux enfants). ► **Madame Stéphanie MATHIEU** précise qu'il s'agissait d'un dysfonctionnement, car une crêpe par enfant était bien prévue initialement.

Il rapporte par ailleurs que de nombreux problèmes ont été constatés dans les livraisons de repas et de pique-niques durant les vacances d'avril. ► **Monsieur Didier LAURENT** explique que ces difficultés étaient principalement dues à un manque de personnel et à une désorganisation, liée à l'absence d'un responsable logistique. La situation devrait

s'améliorer progressivement grâce à l'arrivée de **Monsieur Édouard BUCHET**, qui a pris ses fonctions de responsable logistique le 14 avril 2025.

Enfin il propose de retirer les produits à base de soja des menus, en application du principe de précaution, à la suite d'un avis de l'ANSES. Cette agence recommande en effet de ne pas servir ces produits en restauration collective afin de prévenir les risques liés à une consommation excessive d'isoflavones, des phytoœstrogènes susceptibles d'agir comme perturbateurs endocriniens. Cette démarche s'inscrit également dans les orientations de la municipalité de Saint-Denis. ► **Madame Stéphanie MATHIEU** souligne qu'une telle décision nécessiterait, en amont, un recensement des alternatives disponibles. Cette demande sera relayée à la direction générale à l'occasion du prochain point de travail de **Monsieur Didier LAURENT**. Un retour sera effectué lors de la prochaine commission des menus, afin de préciser si une décision municipale sera prise concernant le retrait du soja et des produits dérivés des menus scolaires et des centres de loisirs.

Madame Zohra RANNANE

Signale un problème récurrent concernant la salade, souvent livrée en partie congelée ou fortement détériorée. ► Il est demandé qu'une fiche d'anomalie soit systématiquement renseignée et transmise à **Madame Nouzha CHERIF**, responsable Hygiène et Qualité, afin de permettre la remontée des informations au fournisseur et d'ouvrir une procédure de non-conformité.

POUR RAPPEL, TOUTES LES RECLAMATIONS ET LES NON CONFORMITES, SONT A ADRESSER LA RESPONSABLE HYGIENE ET QUALITE DE LA CUISINE CENTRALE DU SIVOM STAINS PIERREFITTE A :

nouzha.cherif@stains.fr ou à cuisine@stains.fr - ou bien par téléphone au [01.49.71.20.88](tel:01.49.71.20.88) - [07.87.03.91.96](tel:07.87.03.91.96)

Il est inutile de transmettre les réclamations et les non-conformités à tous les collaborateurs de la cuisine centrale, ainsi qu'à Monsieur Didier LAURENT, directeur de la cuisine centrale via leurs adresses mails professionnelles.

Madame Hafida KADJI

Rapporte que les lasagnes de lentilles n'ont pas été appréciées par les enfants.
Le repas servi le 4 mars a été un échec total en maternelle: la quasi-totalité a été jetée.

Madame Béatrice CHAGNAS

Recommande d'éviter les menus à quatre composantes pour les repas végétariens, généralement moins consommés que les repas à base de viande.

Rapporte que les carottes en sachet sont souvent trop dures et sèches, même lorsqu'elles sont marinées dès le matin contrairement aux carottes fraîches râpées à la cuisine centrale qui s'imprègnent beaucoup mieux de la sauce vinaigrette.

Elle signale également que les roulés au fromage sont secs, farineux, contiennent très peu de garniture et que le fromage est quasi inexistant.

Des problèmes de livraison ont été constatés pendant les dernières vacances (erreurs sur les produits et sur les quantités).

Des difficultés ont été rencontrées lors de la remise en température de certaines préparations, notamment :

L'omelette, qui a tendance à verdigrir après 45 minutes de chauffe et les quenelles, dont la température interne reste insuffisante malgré une réchauffe prolongée. Les barquettes sont souvent trop pleines, tassées et trop compactes, empêchant une réchauffe homogène des aliments. ► **Madame Murielle COURTIAL** propose de faire une vérification du four auprès du prestataire en charge de la maintenance, de son côté **Monsieur Didier LAURENT** se déplacera sur le site le jour où les plats cités seront au menu, afin de constater les problématiques. Ces difficultés ne semblent pas présentes sur d'autres sites.

Madame Danijela ZDRAVKOVIC

Fait état d'un manque de quantité de poisson livrée pour le groupe scolaire Anatole France / Jean Rostand. La cuisine centrale aurait répondu qu'il convenait de couper les portions de poisson en deux.

Examen des menus du 26 mai au 20 juillet 2025

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés.

La prochaine réunion est fixée au **mardi 17 juin 2025** à 14 h00 en salle du conseil municipal de la mairie de Stains.

Merci à tous les participants.