

**Syndicat Intercommunal à Vocation
Multiple**

de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 20 juin 2024

Présents

Mme Catherine LEFEVRE
M. Benjamin ANIVORTTE
Mme Rosekia DOUMBIA
Mme Celine GEFFROY
Mme Christine SANCHEZ
Mme Murielle COURTIAL
Mme Béatrice CHAGNAS
Mme Hafida KADJI
Mme Rabha YAARAF
Mme Zohra RANNANNE
Mme Félicia DESTIL
Mme Sandra IVANOVIC
Mme Saida BESSACI
Mme Stéphanie MATHIEU
Mme Sengul SADI
M. Ronald ROSAN

Responsable de secteur ERA Pierrefitte
Directeur ACM A.France Pierrefitte
Directrice ACM J.Curie Pierrefitte
Atsem J.Jaurès maternelle Pierrefitte
Responsable de secteur EMO Stains
Responsable de secteur EMO Stains
Référente office P.Langevin élémentaire Stains
Référente office Le Globe/E.Triolet Stains
Référente office A.France/J.Rostand Stains
Référente office J.Curie maternelle Stains
Animatrice J.Jaurès élémentaire Stains
Parent d'élève élue J.Jaures /J.Moulin Stains
Parent d'élève élue J.Jaures maternelle Stains
Diététicienne de la cuisine centrale
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Responsable de production

Excusés

M. Didier LAURENT

Directeur de la cuisine centrale

Tour de table :

Madame Rahba YAARAF

Trouve que les omelettes fraîches sont meilleures que les surgelés qui ont un aspect cartonné.

Remarque que les barquettes sont trop remplies et cela pose un problème pour les plats à gratiner comme le gratin de coquillettes.

Trouve que les lasagnes de légumes grillées sont moins bonnes qu'avant.

Constate que le dernier Dahl de lentilles n'a pas été du tout mangé. Tout a fini à la poubelle.

Informe de nombreuses non conformités de produits sur la période écoulée : moisissures dans le fromage, concombres en mauvais état, présence de limaces, mouches et sable dans la salade. Il a été constaté que les DLC étaient plus courtes que d'habitude.

Demande s'il est possible d'augmenter le nombre de barquette pour la remise en température des produits envoyés en vrac (poisson meunière, cordon bleu ...)

Réponse apportée postérieurement par D. LAURENT :

Demande à bien conserver les produits en cas de non conformités pour qu'ils soient récupérés par les chauffeurs afin d'obtenir un remboursement par les fournisseurs.

Le nombre de barquettes pour la remise en T° de certains plats sera augmenté, afin que la réchauffe soit homogène, surtout pour tous les mets de type poisson meunière, cordon bleu, nuggets de blé, frites, potatoes, etc. La consigne sera donnée aux agents de la cuisine centrale qui ont en charge la répartition et les allotissements, mais également au secteur logistique pour informations aux chauffeurs livreurs.

Madame Beatrice CHAGNAS

Constate des incohérences entre les produits reçus et les bons de livraisons. Par exemple, les bons indiquaient que les barres de clafoutis faisaient 976g alors qu'elles ne faisaient que 778g à la pesée. Le même problème est arrivé avec les petit nova dont le bon de commande indiquait 1 par enfant alors que c'était 2 en réalité.

Recommande de ne plus choisir le repas à 4 composantes de la semaine sur les repas veggie qui semblent déjà plus légers que les autres.

Le dernier dahl de lentilles n'a pas été apprécié alors qu'il est généralement assez bien consommé.

► **Ronald ROSAN** répond que la recette avait été exceptionnellement modifiée.

Rejoins la remarque de Mme YAARAF au sujet des barquettes qui sont trop chargées. Certains plats restent froids même après un temps de réchauffe de 45 minutes. Les omelettes aussi sont difficiles à remettre en température. Les extrémités sont chaudes mais l'intérieur reste froid parce que le milieu de l'omelette est plus épais.

Demande s'il est possible d'avoir des sacs en papier pour mettre les fruits des repas pique-nique après désinfection.

Réponse apportée postérieurement par D. LAURENT :

Concernant la demande de sacs en papier Kraft, le SIVOM n'a pas les budgets pour pouvoir acheter ce genre de consommables, les fruits partent en « vrac » de la cuisine centrale et doivent être décontaminés sur les offices suite au transport. De plus, la décontamination des fruits va humidifier les sacs en papier Kraft qui risquent de se craquer à la levée par les anses.

Constate que les réajustements sont parfois source de frustration pour les enfants. Par exemple, les filets de colin meunière ont été réajustés par des cubes de colin en sauce. Une autre fois, la pizza a été réajustée par du pâté de volaille. ► **Ronald ROSAN** répond que la cuisine centrale ne peut pas produire plus que les effectifs prévisionnels et que des réajustements sont opérés en cas de hausse des effectifs réels. Nous essayons d'envoyer des compléments les plus proches du menu du jour mais sommes dépendant des produits que nous avons en stock.

Note que le haché végétal d'une meilleure qualité, et constate que la granulométrie est plus fine.

Trouve la qualité des carottes en sachet médiocre. Elles sont trop dures et n'absorbent pas la sauce vinaigrette même quand elles sont marinées longtemps à l'avance. Elle a conscience que le seul repas équilibré que consomment les enfants est celui de la cantine et regrette que la qualité ne soit pas toujours au rendez-vous. ► **Ronald ROSAN** répond avoir bien conscience que les carottes fraîches râpées par les agents de la cuisine sont meilleures que les carottes en sachet mais nous sommes parfois dans l'obligation d'aménager des menus parce que nous n'avons pas assez de personnel pour confectionner près de 6000 repas par jour. Il reconnaît qu'il y a eu beaucoup de changements ou d'aménagement de menus sur la période écoulée parce que nous avons eu un manque de personnel allant de 30% à 50%.

Madame Felicia DESTIL

Demande pourquoi il y a autant de pommes aux menus et particulièrement les lundis. Elle affirme qu'il y a beaucoup de gâchis, que les enfants de maternelle ne mangent que 1 ou 2 quartiers de pomme ► **Stéphanie MATHIEU** répond que le fruit du lundi doit pouvoir supporter le weekend et c'est la raison pour laquelle il y a souvent des pommes le lundi. **Mme CHAGNAS** confirme que les petits ne mangent pas une pomme entière et propose de réduire les quantités livrées en maternelle pour les pommes et aussi les poires à seulement 1 unité pour 2 enfants.

Trouve les menus végétariens trop légers et trop fréquents.

Trouve la qualité des menus servis « bas de gamme ».

Rapporte que les cagettes de livraison ne sont pas propres et qu'il y a de la moisissure à l'intérieur.

Réponse apportée postérieurement par D. LAURENT :

La demande de pouvoir servir une quantité moindre voir une moitié en portion de fruits ne me paraît pas cohérente surtout vis-à-vis des parents, même si les convives ne consomment pas l'intégralité de leurs portions. Ceci laisserait penser à une diminution voire une restriction. Les parents d'élèves sont tarifés sur les repas de leurs enfants et le fait de réduire la portion entière par des demi-portions donnerait l'impression de vouloir faire une économie.

Madame Saida BESSACI

Informe qu'il y a eu de nombreux retards de livraisons des repas pique-nique alors qu'ils avaient bien été commandés 3 semaines à l'avance. ► **Rosekia DOUMBIA** confirme les retards de livraisons des pique-niques et elles étaient parfois incomplètes comme le 12 juin à J.Jaurès maternelle Pierrefitte.

Rapporte les difficultés rencontrées avec certaines entrées pique-nique comme la salade de concombres parce qu'il n'y a pas de couverts prévus.

Madame Hafida YAARAF

Confirme les retards de livraison des repas pique-nique allant jusqu'à 1h30 de retard et mettant les classes en difficulté pour leurs sorties scolaires.

Constate que la qualité du pain ne s'est pas améliorée ni au niveau du goût ni de l'aspect. Les baguettes sont fines et ne semblent pas faire le poids attendu.

Madame Zohra RANNANE

Déplore le manque de communication avec la cuisine centrale quand il y a des problèmes de livraison ou de produits non conformes. Les réponses apportées ne sont pas convaincantes et il arrive que certains chauffeurs manquent de respect au personnel des offices.

Note que les livraisons à J-1 qui devraient avoir lieu à partir de 13h30 sont livrées à midi, en plein milieu du service.

Constate que le camembert bio (emballage rouge) est trop fort pour les enfants, ils ne le mangent pas, que le parmentier de lentilles est plein d'eau et qu'il n'y a pas suffisamment de bouillon dans le couscous. ► *Stéphanie MATHIEU propose de retirer ce fromage des menus et de ne le proposer qu'exceptionnellement aux menus comme pour la semaine du goût.*

Monsieur Benjamin ANIVITORTE

Informe que le passage de la flamme olympique à Pierrefitte est prévu le 25 juillet. Les enfants des centres de loisirs seront regroupés et il faudrait prévoir un goûter facile à transporter et à consommer.

Madame Catherine LEFEVRE

Informe que certaines écoles de Pierrefitte (J.Jaurès , A.France et J.Curie) sont réajustés tous les jours en ce moment et que les chiffres des prévisionnels ont été augmentés aujourd'hui.

Rapporte que les retards de livraisons et de compléments sont trop répétitifs. Les chauffeurs ne contrôlent pas dans certaines écoles (F.Mitterand , Varlin). Ils déposent la marchandise et s'en vont avant le contrôle.

Remarque que le dernier veau marengo était plein de gras et que les haricots verts sont de mauvaise qualité.

Constatations et interrogations diverses - Réponses apportées postérieurement par D. LAURENT

Concernant les remarques sur le manque de communication, je tiens à informer les membres de la commission des menus que la cuisine centrale essaye de faire le maximum pour communiquer. Les informations sont mises en ligne sur le fil de l'actualité de la plateforme FUSIONWEB, mais également transmise par mails aux directions d'école quand les informations sont connues.

Pour mémoire : la centralisation des effectifs de Pierrefitte sur Seine, les directions des écoles des deux communes et les directions et les coordinateurs des centres de loisirs de la ville de Stains ont accès à la plateforme FUSION où les informations connues sont consultables. Il faudrait que les infos redescendent auprès des acteurs d'offices, afin que les communications soient transmises.

Nous trouvons dommageable que les contremaîtres de la commune de Pierrefitte et les personnels des offices des deux villes n'aient pas accès à la plateforme. Les contremaîtres du service EMO ont un accès aux informations de la plateforme FUSIONWEB.

Peut-être faudrait-il entreprendre un rappel de formation auprès de tous les utilisateurs de la plateforme.

Les informations sont consultables et mises à jour régulièrement sur l'application smartphone Android « InStains » pour la population de Stains.

Chemin d'accès : Menus scolaires / chercher le nom du site scolaires (les menus sont saisis par le Webmaster de Stains et les modifications, et les changements de menus sont renseignés par la cuisine centrale). Cette application peut être téléchargée par les tous les personnels de restauration de Stains, mais également par les personnels de Pierrefitte sur seine.

Pour la problématique des livraisons dont les horaires ne sont pas honorés, une procédure rédigée et validée existe, mais n'est pas respectée, malgré des rappels réguliers fait aux personnels en charges des livraisons. Le nouveau directeur de pôle va rencontrer les chauffeurs livreurs pour les informer que cette procédure doit être rapidement mise en application, sous peine de sanction et cela pour ne pas perturber les organisations mises en œuvre sur les offices relais. Nous avons conscience de ces perturbations quand les personnels des offices sont en service auprès de convives scolaires, engendrant aucuns contrôles règlementaires des livraisons.

Je rappelle que les contrôles de part et d'autre (chauffeurs-référentes d'offices) sont obligatoires et doivent permettre les vérifications en retour des tournées afin de pallier aux manques pour un réapprovisionnement des offices dans la journée ou le lendemain matin.

Examen des menus du 15 juillet au 6 octobre 2024

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés.

Merci à tous les participants.