

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 07 novembre 2024

Madame Abida HANEEFA  
Madame Begonia LOPEZ  
Madame Adeline TUSSOVO  
Madame Murielle COURTIAL  
Madame Danijela ZDRAVKOVIC  
Madame Radia SMATI  
Madame Oumou TIRERA  
Madame Mariana RUS  
Madame Dominica BULBUC  
Monsieur Didier LAURENT  
Madame Stéphanie MATHIEU  
Madame Sengul SADI  
Monsieur Ronald ROSAN

Elue adjointe à l'éducation ville de Pierrefitte  
Responsable de secteur ERA Pierrefitte  
Référente d'office école A.France Pierrefitte  
Responsable de secteur EMO Stains  
Responsable de secteur EMO Stains  
Référente d'office V.Hugo E/Zola Stains  
Référente d'office Lucie Aubrac Stains  
Parent d'élève élue J.Jaurès /J.Moulin Stains  
Parent d'élève élue J.Jaurès /J.Moulin Stains  
Directeur de la cuisine centrale  
Diététicienne de la cuisine centrale  
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale  
Responsable de production de la cuisine centrale

## Tour de table :

### **Monsieur Didier LAURENT**

Informe l'assemblée que le partenariat avec le SYREC de Gennevilliers débutera bien à partir du 2 décembre 2024. La cuisine centrale du SIVOM Stains Pierrefitte fabriquera des repas pour le SYREC, repas destinés pour la commune de Saint Ouen sur Seine.

La production quotidienne de la cuisine centrale du SIVOM devrait atteindre environ 11 000 repas dont 4500 repas pour les convives du SYREC qui mettra à disposition des agents. 10 agents de son personnel sont prévus dans les différents secteurs d'activité pour pouvoir absorber cette surproduction et afin qu'il n'y ait pas d'impact sur les agents et les écoles des communes de Stains et de Pierrefitte. Il ne devrait pas y avoir non plus de conséquences sur les menus puisque les écoles du SYREC auront la même offre alimentaire que celle du SIVOM.

La concrétisation de ce partenariat a nécessité environ 168 000 euros d'investissements de matériels de production et réalisation de divers travaux.

**Didier LAURENT** fait part de quelques changements à venir parmi les collaborateurs de la cuisine centrale. Notre collègue **Benoit PRACHE**, coordinateur des offices relais et responsable des maintenances de la cuisine a quitté la collectivité le 11 octobre dernier. Son remplacement est en cours et quelques changements sont à prévoir dans les semaines à venir au sein du secteur logistique.

Informe que dans le cadre du renouvellement du marché de fourniture du pain pour la commune de Stains, Des tests échantillons obligatoires sont prévus, pour tous les candidats proposant leur offre. Des agents et les responsables de secteur EMO seront sollicités pour cette dégustation afin de donner leur avis sur les différents fournisseurs.

### **Madame Abida HANEEFA**

Adresse des félicitations et des remerciements à **Stéphanie MATHIEU** et **Sengul SADI** de la part des enfants et des équipes d'animations pour les ateliers menés dans les écoles à l'occasion de la semaine du goût. L'initiative a eu beaucoup de succès et a motivé les animateurs à développer plus de projets autour du goût et de l'alimentation. Elle ajoute que les menus de cette semaine ont également été particulièrement appréciés.

Demande s'il est possible de proposer un menu à thème à l'occasion du nouvel an berbère comme on le fait pour le nouvel an chinois. ► **Didier LAURENT** répond qu'il va se renseigner auprès des fournisseurs pour connaître les disponibilités de produits pour 11 000 repas.

### **Madame Mariana RUS**

Fait part des désagréments engendrés par les changements de menus pour les parents lorsqu'ils ne sont pas avertis ► **Didier LAURENT** répond que les menus peuvent être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés comme cela est noté sur les menus transmis. Il ajoute que l'information est bien transmise aux directions d'écoles et aux responsables de secteur des 2 communes mais que la diffusion n'est pas du ressort de la cuisine.

Il affirme avoir bien connaissance que le mécontentement des parents concerne principalement les menus qui contiennent de la viande et qu'on essaie dans la mesure du possible de remplacer ces repas par un équivalent non carné mais qu'il peut arriver que ce ne soit pas le cas lorsque le repas est déjà confectionné par nos équipes. Il n'y a pas à ce jour de proposition d'alternative à la viande. Cette option a été envisagée mais les municipalités ne se sont pas positionnées sur cette proposition qui nécessiterait des ajustements et des délais de mise en place.

Remonte une demande des enseignants de réduction du délai de 3 semaines pour les réservations de piques niques. ► **Didier LAURENT** répond négativement à cette requête en expliquant que ce délai est nécessaire car les fournisseurs ne se déplacent pas pour livrer de petites quantités de sandwiches et c'est pourquoi la cuisine fait des commandes groupées. Nous ne pourrions malheureusement pas déroger à cette organisation.

### **Madame Radia SMATI**

Questionne sur la salade en sachet, elle demande si elle doit être lavée car elle n'est pas toujours propre ► **Didier LAURENT** répond qu'il s'agit de sachets prêts à l'emploi. Il n'y a pas de danger à relaver la salade mais certaines variétés comme la salade ciselée peuvent s'aplatir avec l'eau et le vinaigre.

Remarque que le dernier flan de courgettes n'a pas été du tout consommé par les enfants. Tout a été jeté.

Demande s'il est possible de varier la sauce qui accompagne le poisson car il y a trop souvent la sauce au beurre blanc. ► **Stéphanie MATHIEU** propose de faire les modifications au moment de la lecture des menus.

### **Madame Adeline TUSSOVO**

Rapporte que la vinaigrette était insuffisante aujourd'hui avec les carottes râpées. ► **Ronald ROSAN** répond qu'il est prévu 1 barquette pour 60 enfants et qu'il faut vérifier si le compte y est et appeler la cuisine si ce n'est pas le cas. Il précise que la carotte est une crudité qui absorbe beaucoup de sauce.

### **Madame Begonia LOPEZ**

Trouve que la salade de pomme de terre en lamelle manque de cuisson. ► **Didier LAURENT** remontera l'information au fournisseur.

## **Examen des menus du 2 décembre 2024 au 2 février 2025**

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. Un menu pour le repas de Noël a été proposé et validé par les membres de la commission.

La prochaine réunion est fixée au **mardi 7 janvier 2025 sur l'école Roselyne BOIVIN à Pierrefitte**

*Merci à tous les participants.*