



COMPTE RENDU

REUNION RESTAURATION 01/02/2017

Rédigé par Corinne GAUDINAT

Etaient présents

Le Maire

Le Maire Adjoint à l'Enfance et l'Education

Le Directrice restauration atsem entretien :

Mme Zanon

FCPE Meillottes : Hind, Corinne

APEM (Meillottes) : Sandrine et Laure

PAPA Donjons : Tamara

EPE Donjons : Aurélie

Jeanne Mbaga

Pour rappel CR du 23/03/16

Externalisation des préparations de repas pour la restauration collective de notre ville.

Cette piste avait été évoquée dans notre mémo remis au maire lors des réunions de concertation sur les tarifs scolaires. C'était également une option envisagée par la mairie.

L'équipe municipale va donc lancer un appel d'offres. L'objectif est de diminuer les coûts de fonctionnement tout en préservant la qualité des repas servis dans notre commune. L'intérêt de la prestation est également la continuité des services.

Présentation des points importants du cahier des charges:

Liaison froide en J-1 : livraison le jour même de repas froids préparés la veille.

Ces derniers seraient réchauffés sur place. L'installation actuelle permettrait également de cuisiner les frites et friands sur place afin de garder les qualités gustatives de ce type d'aliments.

Des investissements seraient nécessaires aux Meillottes.

Pour les aliments en eux-mêmes:

-Viande Française

- 4 composantes (nous l'avons également suggéré) pour un repas au lieu des 5 actuels (entrée, viande, légumes, fromage, dessert) en conservant toutefois les recommandations en terme d'apports nutritifs et de grammages <http://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-archives-recommandation-nutrition-gem-rcn>. Pas de choix entre le fromage ou le dessert mais répartition différentes des aliments. Si par exemple il y a un yaourt en dessert il n'y aurait pas de fromage.

-Un repas bio et des repas à thèmes à la même fréquence qu'aujourd'hui.

-le sel: La FCPE a demandé à ce que les apports en sel soient mentionnés dans le cahier des charges afin de les limiter.

D'autres réunions de concertation sont prévues notamment avant l'attribution et le lancement du marché.

Cahier des charges :

- 4 composantes
- 1 produit bio/jour hors viande et fromage
- 10% de garniture en plus
- Pas de fourniture de pain
- Privilégier fournisseurs locaux
- Livraison la veille en début d'après midi
- Barquette 8 pour maternelles / barquette 6 pour élémentaires
- Fournir frites cuites à Soisy
- Repas de substitution sans porc ou végétarien sans chgt de garniture
- DLC des produits
- Mise en place d'un cahier de liaison document de contrôle
- Mise en place d'animation
- Mise en place de commission des menus.

⇒ L'entreprise respecte les normes en apport en sel. Les enfants n'ont pas accès au sel.

Sélection de l'entreprise : **SOGERES Vaux le Pénil** (fournisseur proche). 5 cuisines en IDF.

Nbr de composants :

- Menu 4 composants et pain fourni par la ville
- Pique-nique 5 composants (entrée paquet de chips sandwich baquette fruit/compote gâteau individuel)

Spécialités culinaires

- Recettes tradition 1/mois (ex cassoulet far breton)
- Recette nature 1/semaine (ex clafoutis aux légumes)
- Recette découverte 1/ semaine (parmentier de canard)
- Fromages de régions
- Politique de fruits et légumes de saison
- Assaisonnement maison SOGERES ou SOISY
- Potage 23 recettes
- Desserts maison
- Carottes râpées préparées sur place
- Bœuf français
- Bœuf haché surgelé
- Veau français

- Volaille loué
- Poisson MSC
- Légumes féculents surgelés Bonduelle
- Purée de pomme de terre fraîche (légumes de seine et marne)
- Fruits de saison/ fournisseurs locaux pomme/poire

Pour la mise en place :

- Chgms à effectuer
- Aménagement des locaux / Restauration des anciens
- **Écoles des Meillottes : réaménagement de la cuisine (pas immédiat) achat des matériels de réchauffage et conservation. Réaménagement des 2 salles ?? Travaux pas tout de suite mais cela n'empêchera pas de débiter l'externalisation.**
- Formation du personnel
- Réunion avec les APE et la ste SOGERES
- Mise en place des commissions menu et visite des cuisines SOGERES. Probablement à la deuxième commission menu visite des locaux à Vaux le Penil.
- Commission menu : bilan sur les précédents menu / et proposition des futurs menus.

Ex de commune qui travaillent avec SOGERES : Lisses.

Dates de démarrage dépendent de l'arrivée du matériel, peut-être après les vacances d'avril.

Souhait de commencer dans les meilleures conditions.

Contrat d'un an : on peut résilier chaque année/ renouvelable 3 fois avant de relancer un marché.

Coûts ? Economie ?

1^{er} Objectif de maintenir une régularité de qualité/ continuité d'approvisionnement/ respect des normes

➔ Pas d'économie.

Option Bio assez cher mais répond à une préoccupation des parents

[Champs communaux => trouver un agriculteur qui fait du bio.]

Augmentation de la cantine suivant l'inflation.

Portail famille toujours en travail/ peut-être changement de fournisseur.