



COMPTE RENDU

REUNION RESTAURATION 22/03/2017

Rédigé par Corinne GAUDINAT

Etaient présents

Le Maire

Le Maire Adjoint à l'Enfance et l'Education

Le Directricerestauration atsem entretien :

Mme Zanon

FCPE Meillottes : Hind, Corinne

APEM (Meillottes) : Laure

PAPA Donjons : Tammara

EPE Donjons : Aurélie

Jeanne Mbaga

Directrices des écoles Meillottes et

Donjons

2 ATSEM

Réunion organisée par la Mairie et animée par la société SOGERES. Société qui va fournir les repas des cantines scolaires à partir du 23/03/17

Repas 5 en 4 (5 composantes en 4 composantes)

Dont un élément bio à chaque repas.

Principe du fait maison : les légumes de saison, choisis auprès principalement de fournisseurs locaux, sont épluchés et travaillés sur place. Quand ce n'est pas possible les légumes seront fournis par Bonduelle (agriculture raisonnée).

Les deux pâtisseries par mois sont faites dans les cuisines de la SOGERES sauf les éclairs (surgelés).

L'entreprise s'engage à ne pas utiliser d'additif, d'arôme artificiel, de conservateur, d'AGM et de roux (les sauces sont cuisinée avec de la farine de riz)

5 animations calendaires

Tous les mois les enfants testent et notent une nouvelle recette.

Avec l'application smartphone SO happy (dès le 2 mai ?) les parents pourront consulter les menus.

Une commission menu avec la SOGERES est organisée tous les 2 mois, un petit journal sera alors donné par la société. Possibilité de le mettre en ligne sur le site de la ville en PDF.

En cas d'impossibilité de livraison (livraison la veille pour le lendemain) en raison d'intempéries (neige/verglas...) un stock tampon est mis à disposition de la mairie (produit appertisé : conserves ?).

Les personnels des écoles vont suivre des formations.

Les parents élus souhaitant déjeuner à la cantine doivent fixer une date avec l'autre assoc et M. Derlet.

Nous avons goûté trois desserts lors de cette présentation :

Cake aux carottes

Compotée de pommes

Clafoutis aux mirabelles

Conclusion des tous les participants : les desserts sont très bons, pas trop sucrés et donnent l'impression d'avoir été faits à la maison.

Le contrat a été signé pour un an, puis les contrats sont signés a priori pour 4 ans.

Pour rappel CR du 1/02/17

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 :

- ✓ Chgments 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 ? Économie ?

1er 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.

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'avions 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.