**Compte rendu de la commission de restauration**

Présents :

Monsieur GRUBER – Maire adjoint en charge de l’Education

Madame CLERMONT – Diététicienne / Référente pause méridienne

Monsieur BEILER - Référente ville Sogeres

Monsieur GUILBERT – Responsable de Service Client

Madame ZEGBIB - Diététicienne Sogeres

Mme ARSAC – FCPE Centre élémentaire

M. MAYCHMAZ– UNAAPE Val d’or maternelle

Mme GIRAULT – PEEP Montretout maternelle

Mme MOURE – PEEP Montretout élémentaire

Mme YVEN – AIAPE Coteaux maternelle

M. MOSHRFFI – AIAPE Coteaux maternelle

Mme. SOHIER – PEEP Coteaux élémentaire

Mme BRUN – UNAAPE Val d’or maternelle

Mme CHAUDON – AIAPE Val d’or élémentaire

Mme NAHON – AIAPE Val d’or élémentaire

Mme TORT – PEEP Montretout Elémentaire

Mme ESPINASSE – UNAAPE Val d’or maternelle

Monsieur Gruber ouvre la séance à 18h35 et expose l’ordre du jour :

- les retours et remarques sur la prestation passée

- une présentation de l’offre de restauration à la ville de Saint-Cloud et les actualités de cette dernière.

Il rappelle que la ville a changé de contrat de restauration scolaire depuis le 1er août 2022. Un appel d’offres a été effectué. Après évaluation des offres, le choix s’est porté sur la Société Sogeres. Il rappelle le rôle important des représentants des parents d’élèves pour nous apporter des retours factuels afin d’être dans une perspective d’amélioration continue du service public.

**1/ Présentation de la société de restauration Sogeres :**

Monsieur Guilbert, à la demande de Monsieur Gruber, expose rapidement le groupe Sogeres et la cuisine centrale d’Osny.

Madame Beiler complète avec une présentation de l’offre de restauration et explique le fonctionnement des offices de la ville (cuisine centrale livre en liaison froide les offices de la ville, livraison à J-1 de la consommation...)

Elle présente les actualités des restaurants de la ville, avec notamment l’installation de ventilateurs et films solaires, le changement de mobilier de certaines salles de restauration, la semaine du goût et son animation.

**2. Retours des parents d’élèves et échanges à propos du temps méridien :**

La question sur les gages de qualité utilisés dans la restauration scolaire a été posée.

Un rappel sur les exigences du cahier des charges de Sogeres a été fait :

* 100% des viandes sont d’origine France
* 1 viande de première catégorie par semaine
* 57,3% de produits durables, dont 20,2 % de produits bio
* 30% de produit local
* Approvisionnement circuit court et bilan carbone vertueux à minimum 30% par cycle de menu
* Respect de la saisonnalité et d’une cuisine dite traditionnelle.
* Utilisation de produits frais au maximum notamment grâce à la légumerie de Sogeres qui permet de cuisiner des fruits et légumes frais

Madame Espinasse se questionne sur le pain utilisé lors des repas. Madame Zegbib répond qu’il s’agit d’un pain du boulanger Au Moulins de Suresnes avec une farine Label rouge. Précédemment, il se fournissait chez un boulanger des Coteaux. Cependant, une fermeture administrative de ce dernier, a contraint Sogeres à changer de boulanger.

Il y a eu des retours d’enfants de maternelle qui indiquent avoir du pain servi avant même qu’ils aient une composante du repas sur la table. Madame Clermont explique qu’il est demandé aux agents de service de déposer du pain en même temps que la première composante. D’autre morceaux de pain peuvent être servis au cours du repas en cas de besoin. Elle n’a pas observé cela lors de ces passages sur le temps méridien mais va vérifier et faire un rappel aux équipes.

Madame Espinasse demande s’il est possible de proposer du pain aux graines ou complet. Madame Clermont rappelle que nutritionnellement parlant le pain classique servi avec un menu complet comme proposé à la ville est tout à fait correct. D’autre part, se fournir en pain de ce type peut être plus compliqué et a un coût supplémentaire.

Madame Clermont et Monsieur Gruber rappellent que l’alimentation scolaire et/ou périscolaire ne représente que 10% à 15% des repas de l’enfant. Cela ne représente donc qu’une petite part de l’alimentation de l’enfant et de sa découverte alimentaire.

Les parents d’élèves s’interrogent sur la fréquence des desserts « faits maison ». Madame Zegbib rappelle qu’il y a un gâteau cuisiné à la cuisine centrale par mois et qu’il y a une compote de fruits par mois fabriquer à la cuisine.

Monsieur Moshrffi se questionne sur les quantités servies entre la maternelle et l’élémentaire.

Les quantités données aux enfants en maternelle et élémentaire suivent les recommandations du GEMRCN basées sur les besoins des enfants. Il y a 3 types de grammage différents : maternelle, élémentaire et adulte.

Une remarque sur la tranche d’âge des élémentaires est faite à propos des quantités servies. Pour commander la juste quantité nous sommes obligés de nous baser sur les recommandations GEMRCN. Faire un système de petite faim/grande faim serait compliqué à mettre en place. Déterminer le pourcentage attribué à des petites faims et grandes faims pourrait entrainer plus de gaspillage alimentaire ou à l’inverse des manques.

Mais en cas de besoin, il y a parfois du « RAB » pour les derniers services (afin d’assurer une équité, les classes tournent chaque jour pour que toutes les classes puissent en profiter). De plus, à la demande des enfants, les animateurs peuvent autoriser à prendre plus de pain.

A Val d’or maternelle certain enfants auraient trouvé trop forte la sauce piquante du 09/11/23. Madame Clermont et Madame Bieler ont déjeuné ce jour sur une école et n’ont pas ressenti le piquant de cette sauce. Les sauces épices/ piquantes proposées au menu sont des sauces faites pour le milieu scolaire. La cuisine veille donc à ne pas trop épicer ses plats. Cependant, il est possible qu’une erreur soit faite au niveau de la cuisine. Madame Clermont va sonder l’ensemble des écoles pour avoir des retours.

Un retour sur la quantité de sauce servi aux enfants et la manière de servir est exposé car les enfants apprécient peu les plats en sauce. En liaison froide, la sauce est indispensable sur les viandes et poisson car à la remise en température le produit sècherait s’il n’y en avait pas. Il y aura donc sur ce type de produits toujours un peu de sauce. Cependant, nous allons faire un rappel aux équipes de service de ne pas mettre trop de sauce sauf si l’enfant en fait la demande. Pour information, la sauce n’est jamais mise sur les accompagnements hors demande de l’enfant, mais, il est possible que la sauce coule un peu sur les autres aliments de l’assiette.

Une demande par rapport à l’absence de différence de prix entre la maternelle et élémentaire est exposée. Le prix étant basé sur le barème familial il n’y a pas de distinction entre les deux. De plus, le prix du repas ne comprend pas seulement la part alimentaire mais également l’encadrement de l’enfant, la mise à disposition du matériel du temps méridien…

Un double choix sur les entrées, produits laitiers et desserts est proposé aux enfants d’élémentaire. En maternelle un seul produit est proposé. Les portions de fruits proposées suivent les grammages GEMRCN au minimum, ils peuvent donc pour les plus petits fruits correspondre à 2 par enfant (clémentine, prune…).

Une question sur la mise systématique du sucre dans les yaourts est posée.

Pour les élémentaires, le yaourt et les dosettes de sucres sont posés sur le meuble de self à disposition des enfants. Pour les maternelles, les encadrants demandent aux enfants s’ils souhaitent du sucre. Un sachet de sucre comprend 3g de sucre.

Un point sur la facturation a été fait :

Certains enfants qui ne mangent pas à la cantine ont reçu des factures et d’autres ont été facturés en double. Madame Beiler a pris les noms de ces familles à la fin de la réunion pour faire un point avec son service de facturation.

Certains parents d’enfants de petite section n’auraient toujours pas reçu les mails de Sogeres. Il a été rappelé que le mail peut parfois se retrouver dans les spams et Madame Clermont explique que le service de facturation de Sogeres se base sur les informations renseignées dans l’espace famille de la ville (mail et numéro de téléphone). Si les coordonnées ne sont pas indiquées ou comportent des erreurs sur cet espace, Sogeres n’a pas moyen de les contacter. Dans ce cas, il faut appeler directement Sogeres pour leur donner les informations ou mettre à jour son espace famille.

Les parents ne s’inscrivant pas à l’avance à la restauration, des représentants des parents d’élèves s’interrogent sur la manière d’estimer les quantités livrées. Madame Beiler explique que les effectifs cantine sont assez linaires car un gros pourcentage des enfants mange à la restauration et les fluctuations d’effectifs ne représentent que peu de repas par jour. Elle se base donc sur des effectifs prévisionnels à partir des effectifs des semaines, mois et années précédents. De plus, si des classes sont en sortie scolaire ou qu’un évènement particulier à lieu et influenceraient les effectifs cantine, Madame Clermont transmet ces informations afin de réajuster.

Chaque matin, les effectifs réels sont donnés par Madame Clermont et un livreur à un stock supplémentaire permettant d’apporter si nécessaire des portions supplémentaires sur les écoles.

Monsieur Gruber évoque que l’absence de réservation préalable est un bénéfice pour les parents que peu de villes conservent. Lors du renouvellement de contrat, la collectivité a eu la volonté de garder cette souplesse pour les familles.

Monsieur Gruber clôt la séance en remerciant les représentants des parents d’élèves et Sogeres pour leurs interventions et informe de la possibilité, pour les représentants des parents d’élèves, d’observer le temps méridien lors d’un déjeuner en temps scolaire en contactant Madame Clermont.