



Réunion de présentation du marché de la restauration collective en primaire

18 octobre 2018

Le marché initialement détenu par Sogeres a été à nouveau remporté par Sogeres. Il est applicable à compter du lundi 29 octobre.

Participants

Sogeres

- Delphine Gerondeau, directrice clientèle locale
- Alexia de Baugy, directrice clientèle régionale
- Natacha Braha, diététicienne
- Christophe Pingat, directeur de la cuisine centrale d'Asnières

Mairie

- Anne Fommarty
- Marie Agnès Marquis

Représentants des parents

- APELGC : 3 parents
- FCPE : 3 parents
- Parents de Renan : 1 parent

Principales caractéristiques du marché

- 100% de viandes label rouge avec des achats en circuits courts (achats auprès des abattoirs, sans intermédiaire. Ex : volailles de Loué).
- 6 produits locaux par semaine dont le pain.
- 40% de produits bio (20% dans le précédent marché), conformément à la loi qui sera applicable en 2022.
- Partenariats directs (Coop Bio IDF, Alpina).
- Accompagnement des agriculteurs en transition pour leur passage au bio.
- Produits locaux au moins une fois par semaine : pommes/poires, tomates, lentilles ; les gâteaux sont faits avec de la farine locale.
- Priorité au « fait maison ».
- Maîtrise des ingrédients.



En cas d'impossibilité de livrer un produit bio (rupture de stock), Sogeres contacte la mairie pour prévoir un produit de substitution : proposition d'un autre produit bio ou report de l'offre sur un autre jour de la semaine (40% de bio : offre mensualisée).

La mairie contrôle le respect strict du contrat par le prestataire.

Produits surgelés

- Poisson (Il n'est pas possible d'avoir du poisson frais sans peau et sans arrête) - issu de la pêche durable, contrôle fiable de la filière froid.
- Légumes verts : partenariat avec Bonduelle, issus de l'agriculture raisonnée ainsi que des produits bio. La surgélation garantie l'apport nutritionnel.
- Steak haché.

Evolution par rapport au précédent marché

- Pour s'adapter aux besoins des plus petits, **le menu 5 en 4** sera mis en place pour les menus de la maternelle : suppression du fromage (repas trop copieux pour les plus petits), mais les produits lactés seront inclus dans un autre plat pour respecter les besoins en apports de produits laitiers.
- Evolution du goûter en 3 composantes : fruits, féculents, laitages.
- Installation de centrifugeuses dans les écoles pour la préparation de smoothies.

Présentation de la cuisine centrale SOGERES

- Cuisine centrale située à Asnières.
- 13000 repas /jour dont 2400 pour les écoles de la Garenne.
- 90% pour la restauration collective scolaire, 10% pour les adultes (enseignants et livraison de repas à domicile pour les personnes âgées).
- Ouverte de 6h à 20h. Repas préparés 2 jours à l'avance, conservés entre 0 et 3°.
- Préparation le matin puis conditionnement l'après-midi.

Voir aussi notre article <https://apelgc.org/?p=2702>

Conditionnement des produits

Les plats sont conditionnés dans des barquettes en polypropylène.

Des contrôles réguliers sont effectués pour vérifier la non nocivité et le respect des conditions d'utilisation (le respect des températures et des durées de chauffe évitent tout risque). Cette matière permet d'avoir des contenants légers et un chauffage rapide.

Des études sont en cours pour évoluer vers d'autres produits (2025 : fin des plastiques, mais pas d'offre de produits de substitution sur le marché français).

Question d'un représentant des parents sur la possibilité d'utiliser des plats en inox. Réponse : lourds et encombrants, impossible à sceller (problème d'hygiène), nécessitent de multiples lavages (pas très développement durable).

Animations

Possibilité de télécharger l'application « [So happy](#) » (accès aux menus, labels, allergènes, animations et vie de la cantine).

4 animations / mois

- Semaine découverte
- Tournoi des 6 nations
- Fête des voisins

Repas festifs

- Traditions et rdv
- Recette « pas pareil »
- Repas « voyage »

Animation « A l'école de la planète » avec distribution de livrets

- Produits de saison
- Protection des abeilles
- Produits locaux

Organisation de petits déjeuners pédagogiques.

Lutte contre le gaspillage : installation de « gachimètre » dans les écoles élémentaires.

Installation de bornes « Agora » pour que les enfants évaluent la prestation (borne avec des smileys ressemblant à cette image)

Distribution de « calendrier gourmand » (sur le thème du chocolat : « en route pour la Choco Mania ») pour les élémentaires, livres de jeux pour les maternelles.

