

I. Les personnes présentes

- Représentant de la Mairie : Mme FOMMARTY et Mme Marquis
- Représentants de SOGERES : 4 personnes dont 2 diététiciennes
- Représentants des parents d'élèves : 4 personnes

II. En Général

- Le nouveau cahier des charges de la Mairie qui a débuté fin octobre 2018 pour une durée de 4 ans. Ce cahier est très qualitatif.

- **Une visite de la cuisine centrale de SOGERES va être proposée.**

- Le thème principal est le gâchis alimentaire :
 - Tous les produits restants sont donnés à une association
 - Dans les cantines : tri sélectif et gestion des déchets



- La disparition des barquettes plastiques est prévue (à partir de 2025, il ne doit plus y avoir de plastique dans les cantines scolaires).

- Un nouveau fonctionnement va être mis en place dans les écoles élémentaires. Avant les enfants avaient tout en même temps dans leur plateau (entrée, plat chaud et dessert), ce qui avait pour conséquence que leur plat était tiède voir froid au moment de le manger. Dorénavant un îlot central va être mis en place afin que les enfants se servent pour l'entrée puis ils iront chercher leur plat afin qu'ils puissent le manger chaud.

- Les produits :
 - Principalement des produits locaux
 - Les pâtisseries sont sans huile de palme
 - 75% sont des produits responsables et 40% sont des produits BIO (chaque jour 2 produit BIO obligatoires)

III. Questions



- ***Inquiétude de certains parents suite au reportage d'Envoyé Spéciale du 15 Novembre 2018 concernant les menus des cantines scolaires :***

- Tout d'abord dans le reportage, il montrait différents fournisseurs pour les cantines scolaires. Ce n'était pas que SOGERES.
- La cuisine centrale d'Asnières reste à taille humaine.
- Chaque ingrédient arrive individuellement pour être ensuite travaillé.
- La vinaigrette est faite directement en cuisine centrale et ne contient pas d'huile d'arachide.
- Une visite de la cuisine centrale va être organisée.

➤ **En ce qui concerne la remarque sur le fait qu'il y a trop de lentilles :**

Tout d'abord les enfants ont une préférence pour les lentilles. Ensuite d'autres légumes secs sont proposés comme les haricots blancs (chili con carné), potage de pois cassés.

➤ **Les nouveaux goûters à 3 composants :**

Le fait qu'il est trop copieux pour les plus jeunes n'a pas été exprimé au cours de la réunion. Au contraire, en général les enfants ont l'air satisfait d'avoir un goûter un peu plus consistant.

➤ **Pour les mercredis, le yaourt est difficile à prendre pour les enfants qui vont en sorties comme d'autres composants fragiles (type biscotte) :**

La composition des goûter de janvier-février a été modifiée pour que tout d'abord le produit laitier soit facile à prendre comme des briquettes de lait, des yaourts à boire et qu'ensuite il soit facile à transporter (pain, croissant, ...)

➤ **En ce qui concerne le produit laitier qui est représenté sous la même forme le midi et au goûter :**

Les menus sont organisés de façon à avoir un fromage le midi et un yaourt au goûter et inversement. En tout cas pour les menus de janvier et février cela a été fait.

➤ **Les quantités alimentaires non conformes :**

Effectivement il y a eu quelques incidents à l'école Marsault. La Mairie s'engage à améliorer ce problème. Elle signale également que les enfants ont toujours un produit de remplacement lorsque ça arrive.

➤ **Le poisson qui est proposé pratiquement 2 fois par semaine :**

Le cahier des charges de la Mairie demande des produits de bonne qualité donc certains produits ont été banni comme les cordons bleu, ...

Les enfants n'ont pas l'occasion de manger régulièrement du poisson chez eux, la cantine est l'occasion de découvrir différents goûts.

➤ **Les œufs à la coque :**

A été signalé la difficulté rencontrée par les enfants pour manger les œufs à la coque. La mairie va s'assurer qu'il y a assez de cuillères.

Il y a toujours des mouillettes et un accompagnement avec l'œuf à la coque. Les enfants aiment tout particulièrement tremper les frites dedans.

➤ **Le problème des enfants qui n'aiment pas le fromage :**

SOGERES ne peut pas proposer un yaourt ou un fromage pour chaque repas car :

- Difficulté à prévoir les quantités (risque de gâchis)
- Respect du tableau des fréquences recommandées par le groupe des études du marché de la restauration collective et de la nutrition

➤ **Le gâchis concernant le fromage qui est jeté parce qu'il est obligé de le prendre même s'il ne le mange pas :**

Ce problème est connu mais la Mairie explique que certains parents payent un repas complet donc l'enfant doit avoir tous les composants même s'il n'aime pas. C'est pour éviter d'avoir des plaintes que cette consigne a été donnée.

➤ **L'odeur désagréable de la soupe (« cramée, cigarette, ... ») :**

Cette odeur est la conséquence d'une soupe qui a été mal remuée, la Mairie va revoir le personnel de la cantine afin d'améliorer le service.

