



## Présentation du nouveau marché restauration Lundi 14 novembre 2022

### **Participants :**

Sogeres : Mme Gérondeau (commerciale en charge du contrat de la ville) et Mme Samson (gérante ville de La Garenne-Colombes contrat partie logistique)

Mairie : 4 personnes (dont Mme Fommarty, Mme Marquis et Mme Paul)

Parents d'élèves : 3 parents pour l'APELGC et 3 parents pour les autres associations.

**Objectif :** Présentation du nouveau marché (dont les choix de la ville) et évolution de quelques lois.

### **Présentation du prestataire :**

Sogeres existe depuis 1934 et fait partie du groupe Sodexo.

Ils préparent et livrent des repas pour les entreprises, les écoles, les centres hospitaliers ... 5 000 salariés y travaillent.

Il y a 5 cuisines en IDF, donc 2 qui appartiennent à Sogeres. Celle qui prépare les repas pour les cantines de la Garenne Colombes est située à Osny (95).

Ils ont 50 clients en IDF, notamment des crèches, des écoles, des collèges et des lycées.

### **Préparations et recettes :**

Les repas sont préparés comme à la maison, avec des produits frais (et quelques produits « bruts » surgelés) : crudités, potages, vinaigrettes, viandes, poissons, purée de pomme de terre, compotes, ...

Les recettes sont simples mais maîtrisées pour valoriser le goût des différents produits. La cuisson est longue, à basse température. L'ajout de sel ou de sucre est limité.

Des recettes innovantes sont présentées tous les mois en petite quantité : « les pas pareilles » et les « amuse-bouches ». Si une recette plaît, elle peut être proposée par la suite dans les menus.



## Présentation du nouveau marché restauration Lundi 14 novembre 2022

Les produits sont issus du circuit court, avec peu d'intermédiaires et qui sont présents depuis de nombreuses années. Cela permet une meilleure traçabilité. Les produits locaux sont de plus en plus présents : tomates, concombres, lentilles, pommes de terre, semoule ...

Sogeres et la mairie de la Garenne Colombes appliquent les directives de la loi Egalim (30 oct 2018) pour le déjeuner. Cette loi européenne permet la consommation de produits locaux, « durables » comme le bio, label rouge et fromage AOP/AOC le sont. Le commerce équitable vient d'être reconnu. C'est une loi en constante évolution.

Le goûter n'y est pas éligible.

Pour les déjeuners, 70% des produits sont issus de l'agriculture durable, dont 40% sont bio (en valeur d'achat, et non en proportion dans le repas).

La viande : 100% label rouge sauf le steak haché bio

Le veau : IGV Aveyron et du Segala

Les ovoproduits : bio

Le poisson : MSC (pêche durable selon une charte durable) / ASC

Les fruits et légumes : bio, local ou à haute valeur environnementale

Les féculents : 100% bio et en partie local

Le fromage : AOC 1 fois par semaine

Les laitages : yaourt d'une ferme locale 1 fois par mois, des laitages nature avec du sucre du commerce équitable

Le pain : artisanal, d'une boulangerie de Colombes, livré chaque jour.

1 repas végétarien par semaine.

Les repas et les allergènes sont visibles sur l'application So happy (il faut rentrer le nom de l'école pour accéder aux menus). Il y a également des recettes et les animations du mois.



## Présentation du nouveau marché restauration Lundi 14 novembre 2022

Le site de la Sogeres à Osny prépare 45000 repas y sont préparés par jour, dans une cuisine de 9000 m2, avec des appareils modernes.

Les produits sont commandés 1 mois avant, puis la quantité exacte validée 1 semaine avant. La production des repas commence 2 jours avant. Le délai de 72h pour recevoir la quantité de repas à prévoir est acceptable pour la Sogeres.

**La mairie rappelle que les parents peuvent inscrire leurs enfants sur toute l'année, grâce à la périodicité proposée (sur le site, mais pas sur l'application).**

Les plats sont cuisinés, mis en barquette puis refroidis à 3°. Ils sont acheminés en camions réfrigérés vers les écoles qui les réchauffent. Le contrôle est régulier et la traçabilité est informatisée pour assurer un meilleur suivi.

Les plats sont en sauce ou avec du jus pour qu'ils soient plus moelleux lors du réchauffement.

Une visite du site Sogeres à Osny sera programmé prochainement.

Les agents des cantines peuvent faire des retours sur les repas qui ont été plus ou moins appréciés par les enfants. Des enquêtes réalisées au sein des écoles peuvent aussi être faites.

Le double choix sur les entrées et les desserts a été stoppé car certains enfants étaient mécontents en fin de service et il y avait davantage de gaspillage.

Des différences entre le menu affiché et le menu livré sont possibles. Cela s'explique par la pénurie de certains produits, par des difficultés liées au transport ou aux emballages. Certains agriculteurs ont aussi changé leur production.

**Le gaspillage** est un sujet très important et les enfants y sont sensibilisés par des totems « gachimètres », un affichage pédagogique, la pesée des déchets, des animations anti gaspi, des opérations petite faim / grande faim...

Les écoles ont des centrifugeuses pour transformer les fruits non consommés en jus.

Des dons sont faits aux Resto du Cœur et les poubelles sont récupérées par une entreprise de méthanisation.



## Présentation du nouveau marché restauration Lundi 14 novembre 2022

Prochainement, les serviettes en papier seront remplacées par des serviettes en tissu.

Certaines animations sont prévues pour les écoles de la Garenne Colombes : les petits déjeuners (GS), des animations sur les produits responsables (élémentaire), animation sur le pain (maternelle), animation sur le chocolat (élémentaire).

Des animations sont également prévues par la Sogeres tout au long de l'année : galette des rois, crêpes, printemps, tartinades ....

La prochaine commission des menus aura lieu de 28 novembre. Tous les menus sont revus sur les 2 mois à venir. Des changements peuvent être faits, mais il faut respecter le cahier des charges. Par exemple, un yaourt ne peut pas être remplacé par une compote.