



CONSULTATION PUBLIQUE **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

● **COMPTE-RENDU DE LA** ● **PREMIERE REUNION PLENIERE** ● **DU 6 FEVRIER 2019**

Lieu : Grande salle de la Mairie

Horaires : 18:30 / 21:30

Nombre de participants : Env. 230 personnes

Ordre du jour : Lancement de la consultation

OBJECTIFS DE LA REUNION

La réunion plénière du 6 février avait pour objet le lancement d'un vaste projet de consultation au sein de l'arrondissement. Outre l'annonce de la **méthodologie retenue pour organiser cette consultation**, la première réunion avait deux principaux objectifs. D'une part, **faire un tour d'horizon du sujet de la restauration scolaire** via l'intervention de différents experts. D'autre part, obtenir une vision plus précise des **attentes et inquiétudes des participants, et notamment des parents d'élèves**.

RESUME DES INTERVENTIONS DES EXPERTS ET DES ELUS

- **Eric Lejoindre, maire du 18^{ème} arrondissement de Paris**, a lancé la réunion. Il a également pu répondre directement à certaines inquiétudes et questions exprimées par des parents d'élève présents dans la salle. Il a rappelé l'aspect inédit d'une telle consultation publique et son rôle de long terme pour la restauration scolaire de l'arrondissement.
- **Jean-Pierre Ruggieri, directeur de la caisse des écoles du 13^{ème} arrondissement de Paris**, est venu expliquer le fonctionnement du système des caisses des écoles à Paris et nous décrire la manière dont fonctionne celle du 13^{ème}. Il a pu aborder les avantages et inconvénients d'un modèle de production et de distribution différent de celui du 18^{ème}. Il a également pu insister sur différents défis liés à la restauration collective, et notamment celui des approvisionnements et de la production.
- **Nathalie Zanato, directrice de la Coopérative bio Ile-de-France**, a développé le rôle de son organisation dans l'approvisionnement de la restauration scolaire francilienne en produits bio et locaux. En montrant les limites et les difficultés de la production agricole d'Ile-de-France (et notamment maraîchère), elle a rappelé l'impact positif de la commande publique dans le développement des filières.
- **Carine Joannes, diététicienne de la caisse des écoles du 13^{ème} arrondissement de Paris**, n'a pas eu l'opportunité de prendre la parole.
- **Dominique Demangel, conseillère déléguée du 18^{ème} arrondissement de Paris, chargée de la santé et de la caisse des écoles**, est revenue sur l'historique du service de restauration scolaire à Paris et dans le 18^{ème}. Elle a également répondu aux questions concernant la caisse des écoles de l'arrondissement et ses dernières évolutions. Enfin, elle a pu aborder les récentes mesures prises, notamment dans le contrôle du prestataire.

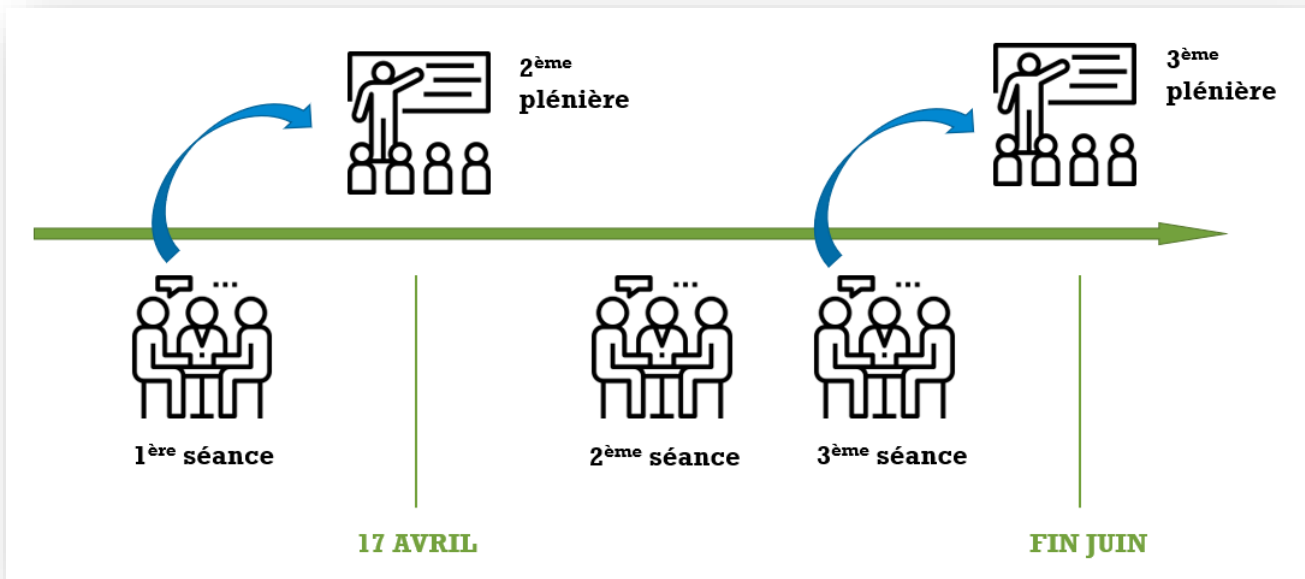
PRINCIPALES ATTENTES ET INQUIETUDES EXPRIMEES PAR LES PARENTS D'ELEVES

- **Les temporalités dans lesquelles peuvent voir le jour des améliorations du service de restauration scolaire** demandées d'une part par certains parents auprès de la caisse des écoles, et d'autre part bientôt mises en évidence par cette consultation publique.
- **La qualité des repas et la santé des enfants** à assurer pour l'ensemble de la population de l'arrondissement.
- **Les infrastructures des restaurants scolaires et les pannes de matériel** ayant des répercussions potentielles sur les repas servis.
- **La volonté d'intégrer à la consultation des familles de l'ensemble des quartiers de l'arrondissement** afin de prendre en compte les différences d'avis et de besoins. (Il a notamment été demandé que les réunions ne soient pas toutes faites en mairie).
- **La transparence concernant le contenu des plats et aliments servis aux enfants**, et en particulier par la mise à disposition des fiches nutritionnelles.
- **La provenance des produits issus de l'agriculture biologique** et son impact sur le cahier des charges.
- **L'aspect visuel des assiettes, le goût des plats servis et la température des aliments** jugés parfois trop froide par les parents ayant mangé à la cantine.
- **L'accès des parents d'élèves qui le souhaitent aux pièces contractuelles** liant la mairie et le prestataire de restauration.
- **La production à une échelle « industrielle »**, l'utilisation de fonds de sauce et d'exhausteurs de goût.

ORGANISATION GENERALE DE LA CONSULTATION

La consultation publique aura lieu de février à juin 2019. En plus de la première plénière de lancement, auront lieu :

- **3 séances** d'environ deux heures pour chacun des **4 groupes de travail**.
- **2 autres réunions plénières** en mairie pour donner aux groupes l'occasion de présenter publiquement leurs travaux.



RESULTATS DU QUESTIONNAIRE

Les questionnaires distribués durant la première plénière avaient pour objectifs de **former les groupes de travail et de mesurer l'intérêt du public pour les différents thèmes proposés**. Au jour de la rédaction du présent compte-rendu, nous avons reçu **110 réponses** au questionnaire portant sur la consultation.

Pour chaque sujet, il était demandé aux répondants de se placer sur une échelle de 1 (pas du tout intéressé.e) à 5 (très intéressé.e). Avec **une moyenne de 4,4/5**, (voir détails ci-après) les sujets présélectionnés semblent effectivement intéresser les participants. **Les trois thèmes initialement proposés sont donc maintenus**.

REPONSES AU QUESTIONNAIRE	Nombre de répondant.e.s se déclarant très intéressé.e.s	Moyenne des réponses
Produits industriels vs faits maison	78	4.7/5
Qualité nutritionnelle et équilibre alimentaire	78	4.7/5
Contraintes sanitaires et influences sur le goût	49	4.3/5
Contrôle et suivi du prestataire	62	4.5/5
BIO : qualité, prix, provenance, pertinence	68	4.6/5
Produits locaux - Périmètre et filières	61	4.5/5
Labels et autres certifications	54	4.3/5
Commerce équitable	50	4.3/5
Risques sanitaires liés aux contenants en plastique	63	4.5/5
Alternative(s) aux contenants actuellement utilisés	63	4.5/5
Investissements, frais et transformations logistiques liées	45	4.2/5
Impacts sur le personnel de restauration	46	4.0/5

Ainsi, les trois premiers groupes de travail porteront respectivement sur :

- Groupe 1 : « **Garantir la qualité des repas : cuisiner sous contraintes** »
- Groupe 2 : « **Privilégier des approvisionnements plus durables et responsables** »
- Groupe 3 : « **Contenants, penser l'après plastique** »

Les questionnaires comprenaient également de **nombreux champs libres** permettant d'ajouter aux thèmes et sujets proposés d'autres attentes et inquiétudes. De ces propositions, **nous avons sélectionnées les deux qui étaient les plus largement citées pour en faire un quatrième groupe de travail.**

Ce dernier portera donc sur :

- Groupe 4 : « **La remunicipalisation du service de restauration et le fractionnement du lieu de production** ».

Les sujets arrivant derrières (voir ci-après) ne feront pas l'objet d'un groupe de travail à part entière mais **pourront être abordés et traités durant les débats au sein des groupes.**

<u>REPONSES AU QUESTIONNAIRE</u>	Nombre de citations du sujet dans les champs libres du questionnaire
Fractionnement du lieu de production	17
Remunicipalisation du service	16
Pédagogie auprès des enfants et pause méridienne	10
Fiches nutritionnelles	10
Transparence et communication de la caisse des écoles	8
Gaspillage alimentaire	9
Menus végétariens	5
Empreinte carbone des repas	4
Diversité des menus	3
Manques de nourriture dans les assiettes	3
Passage à la liaison chaude	3

CREATION D'UNE PLATEFORME NUMERIQUE

Retrouvez les dates et actualités de la consultation et venez participer sur :

<https://www.participezparis18.fr/les-prochains-rendez-vous/quelle-cantine-pour-demain/>

CONTACTS

Pour toute question portant sur la consultation publique, n'hésitez pas à envoyer un message à l'adresse : consultation18@platoneo.fr