



CONSULTATION PUBLIQUE **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

- **GARANTIR LA QUALITE DES REPAS**
- **SOUS CONTRAINTES**
- **COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°1**
DU 14 MARS 2019

Lieu : 15 rue Moussorgski – Espace IGOR Plateau Urbain

Horaires : 18:40 / 20:40

Nombre de participants : 9 personnes

Ordre du jour : Présentations, premiers échanges, brainstorming et définition des objectifs du groupe.

PHASES DE LA SEANCE (dans l'ordre)

- **Introduction** par Platoneo
- **Tour de table** : présentations
- **Parole libre** : de nombreux sujets abordés, problèmes soulevés et débattus, avec pour certains un début de réflexion sur des solutions envisageables
- Structuration des sujets identifiés en **grands thèmes à traiter**
- **Préparation de la restitution** en plénière (à finaliser par échange de mails)

RESUME DES REMARQUES ET DES QUESTIONS PRELIMINAIRES

- **Contraintes** : « De quoi parle-t-on ? Coûts, infrastructures, réglementation ? »
- **Qualité** : « Un sujet pour la cuisine mais pas seulement, **les offices sont aussi concernés** : qualité du service, état des locaux, environnement trop bruyant parfois »
- **Pédagogie** : **Il faut que les enfants sachent ce qu'ils mangent**, présenter les aliments, les plats etc. (rôle des animateurs)
- Doit-on obliger les enfants à goûter systématiquement chaque composante ? Avis mitigés
- Menus : « Il est essentiel de **rester sur des choses simples** pour les enfants »
- Suivi quotidien du service : « **La voie de retour sur la qualité n'est pas organisée** », « **prend-t-on en compte les retours terrain des REV et équipes de cantine ?** »
- **Liaison froide** : « Ce type de liaison a un **impact négatif sur la qualité** (nutritionnelle et gustative) des plats »
- **Transparence** : « Un **manque d'accès à l'information** pour les parents »
- **Cuisine centrale** : « Un **sentiment de vétusté** du lieu de production »
- **Ressources Humaines** et compétences : « **Turnover important** au sein des équipes du prestataire, problématique de **formation du personnel** »
- **Gaspillage alimentaire** : « **Nous souhaiterions avoir un retour sur les pesées effectuées**, avec les quantités jetées par établissement »
- **Fiches techniques** : « Un **manque d'informations** pour la plupart d'entre elles »
- **Produits ultra-transformés & additifs**

Ce premier brainstorming a été l'occasion de mettre des sujets sur la table ; sujets qui ont ensuite été discutés et débattus par les personnes présentes. Certains sujets sont déjà l'objet

d'autres groupes de travail et ne seront donc pas développés ici. Afin de structurer le contenu, nous les avons répartis en plusieurs grands thèmes.

LE GROUPE SOUHAITE TRAVAILLER SUR LES THEMES SUIVANTS :

LES MENUS

- **Le choix des noms** : les dénominations des plats sur les menus sont **souvent trop complexes**, surtout pour des enfants. Les simplifier est la première étape vers une meilleure compréhension (et aussi acceptation ?) du repas par les enfants. « L'épinarmentier » a été cité à titre d'exemple.

Note : une personne présente encourage les parents à prendre quelques minutes, chaque jour, pour expliquer aux enfants ce qu'ils mangeront à la pause déjeuner.

- **Le choix des recettes** : certaines recettes sont jugées **trop compliquées pour les enfants**. Il faut rester au maximum sur des choses simples. **Des produits en particulier ne semblent pas adaptés au matériel disponible** : ex : les frites, dans la configuration actuelle, sont peut-être à proscrire (une température de réchauffe trop faible a notamment été évoquée, contrainte que l'on ne peut pas contourner dans l'état actuel des choses).
- **Menus végétariens** : des membres du groupe signalent qu'**il manque souvent une composante** dans le repas végétarien de substitution (vs. ce qui est affiché sur le menu).

LES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMES

- **La formule** « Les produits ultra-transformés seront évités », **présente dans le cahier des charges, n'apporte que peu de garanties en l'état**. Le groupe propose de **bannir systématiquement ces produits**. Pour ce faire, il faudra **définir strictement la notion de « produit ultra-transformé »**, afin de cibler certains produits jugés indésirables.
- **Le sujet des additifs, très lié à ces questions, a été abordé**. Définir **une liste d'additifs à bannir** à l'avenir est une piste envisageable. Il est possible pour cela de s'appuyer sur de nombreuses recommandations, qui recensent notamment les additifs les plus nocifs ou controversés.

RELATION AVEC LA CAISSE DES ECOLES ET TRANSPARENCE

- **Commissions menus** : le nombre de parents conviés (3 personnes) est assez faible. Une personne explique qu'elle a souhaité participer à plusieurs reprises mais que la commission était à chaque fois complète (se remplissant assez vite). **L'instauration d'un système de « liste d'attente » est proposée** pour favoriser le roulement et éviter le phénomène « premier arrivé, premier servi ».

- **Commissions restauration : des participants déplorent la récente restriction sur le nombre de places** et d'établissements représentés par commission. Ils souhaiteraient revenir aux modalités précédentes (qui s'appliquaient jusqu'en 2018) « **afin que tout le monde puisse s'exprimer** ». Une personne exprime néanmoins son désaccord en rappelant qu'un nombre limité de participants permet de faire avancer davantage les sujets traités en commission.
- **Plan Alimentation durable de la Ville de Paris** : il est proposé qu'une personne de la Mairie de Paris vienne faire le point sur l'offre alimentaire du 18^e au regard des objectifs de la Ville.
- **La publication des fiches techniques est saluée, mais la plupart sont jugées trop imprécises et pauvres en information.** A titre d'exemple, le niveau d'information et de présentation de la fiche technique des « Nuggets de filet de poulet » est jugé satisfaisant, contrairement à la fiche « Colin d'Alaska Meunière Surgelé » (documents disponibles à l'adresse suivante : <https://www.cde18.fr/faq-items/fiches-recettes-decembre-2018/>).

Question : Les ingrédients indiqués sur les fiches techniques sont-ils bien ordonnés en fonction de leur importance dans le produit, du plus présent au moins présent en termes de proportions ?

- **Le sentiment que le service est devenu plus opaque, moins accessible aux parents** ces derniers temps, a également été évoqué. En cause notamment : l'accès à la cantine, plus encadré et restreint, et le fait de ne plus pouvoir prendre des photos des plateaux. Mais aussi que depuis la rentrée, les fiches techniques ne soient plus partagées sur demande des parents et que les commissions restauration et menus, prévues tous les 2 mois, aient tardé à être mises en place.

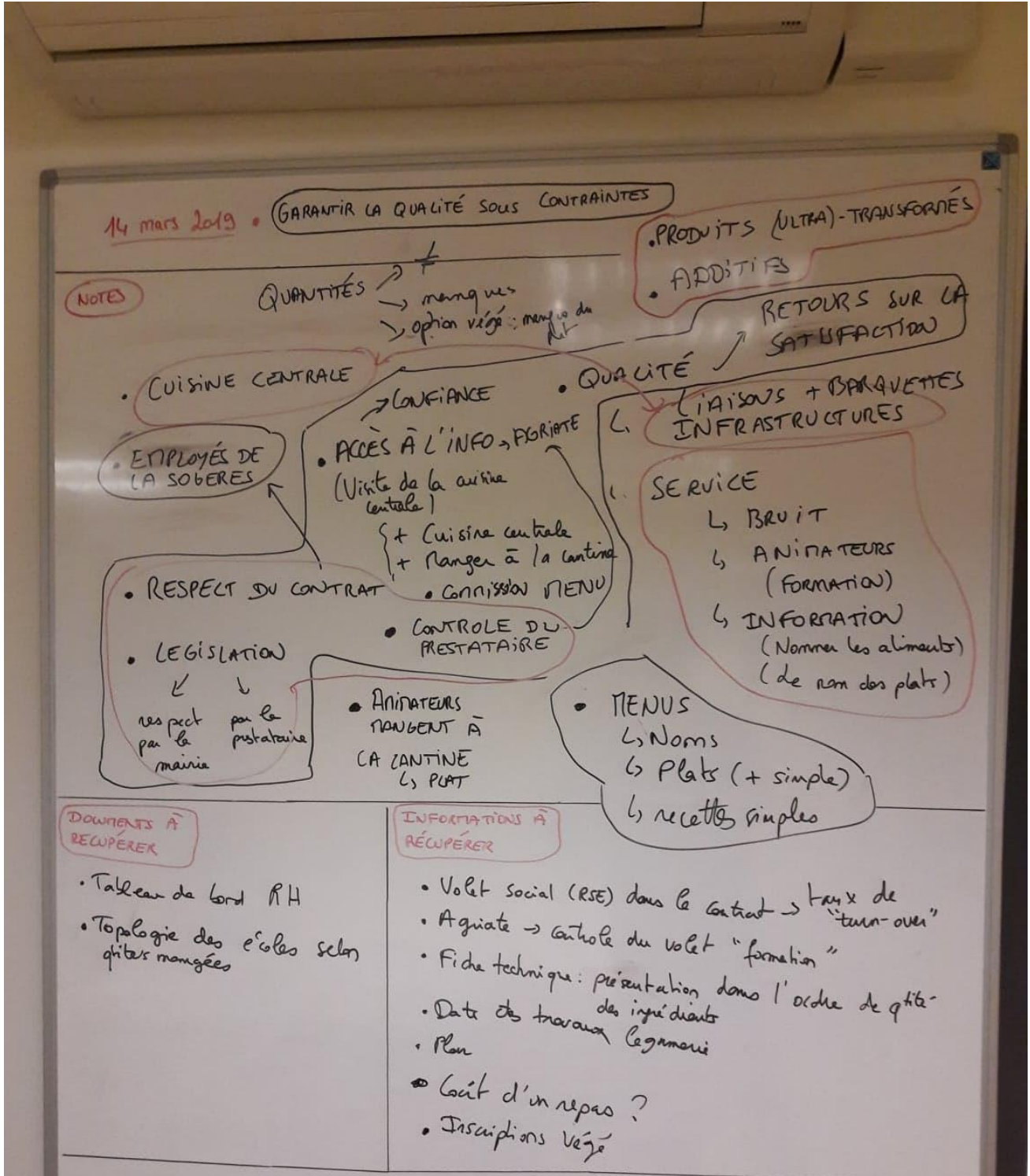
LE CONTROLE DU PRESTATAIRE

Question : Quels sont les contrôles actuellement effectués par la Caisse des Écoles, le cabinet Agriate ou tout autre acteur ? Selon quelles modalités et à quelle fréquence ?

- **L'accès des parents aux résultats de ces contrôles** a notamment été demandé : mise en place de moyens de communication systématiques.
- **Les contrôles effectués par le cabinet Agriate** : il est prévu que les résultats des contrôles effectués régulièrement depuis octobre 2018 soient publiés en juin 2019. Les membres du groupe trouvent cette période trop longue et **souhaiteraient qu'un premier rapport soit publié de manière anticipée.**
- **Penser d'autres formes de contrôle et de suivi** de la qualité, via d'autres canaux : le groupe propose notamment la mise en place d'un **retour plus systématique des enfants** sur le repas, **de type « content/pas content** », ou encore **des animateurs (REV)** sur la base de leurs observations.
- Les membres du groupe relèvent **un turnover important au sein des équipes** du prestataire, à la cuisine centrale comme dans les offices. Ils s'inquiètent de ce phénomène, qui pose selon eux plusieurs problèmes, et notamment : des **répercussions sur la qualité** du service rendu,

du personnel intérimaire (en contrat précaire donc) qui **manque trop souvent de qualification et d'expérience**, et qui n'est pas assez formé sur place.

- Le groupe propose donc que des contrôles soient effectués sur la partie « Ressources Humaines » : niveau de formation, expérience, turnover. Un **tableau de bord RH** pourrait par exemple être demandé au prestataire.





OBJECTIFS ET METHODOLOGIE RETENUS PAR LE GROUPE :

- **Travailler à l'élaboration de définitions précises et adaptées** pour encadrer au mieux, via le cahier des charges, certains produits, notamment sur les problématiques des produits ultra-transformés et des additifs.
- **Formuler des propositions concrètes** répondant aux problèmes d'accès à l'information soulevés par le groupe, et notamment sur les points suivants :
 - **Instances participatives** de la restauration scolaire (commissions menu, commissions restauration, ...)
 - **Modalités de contrôle par la société Agriate**, et restitution des résultats aux parents d'élèves
 - Remontées d'informations **depuis les offices vers la caisse des écoles et le prestataire** (pesées des déchets alimentaires, retours des REV et des équipes de cantine, ...)
 - **Fiches techniques** des produits servis

INFORMATIONS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- **Quel est le taux de turnover au sein des équipes du prestataire ?** Un taux élevé pourrait-il constituer un manquement au regard du volet social (RSE) du **cahier des charges** ?
- Le niveau de formation du personnel du prestataire est-il contrôlé ?
- Quelle est la **date** et la durée **des travaux à venir** ? Quelles **améliorations** peut-on en espérer (légumerie, etc.) ?
- Quel est le **détail du coût d'un repas** ?
- Fiches techniques : les ingrédients sont-ils bien présentés par ordre décroissant de quantités ?

DOCUMENTS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- **Tableau de bord RH** du prestataire
- Topologie des écoles selon les quantités gaspillées

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