



CONSULTATION PUBLIQUE **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

● **LA REMUNICIPALISATION ET LE** ● **FRACTIONNEMENT DE LA** ● **PRODUCTION** **COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°1** **DU 19 MARS 2019**

Lieu : 15 rue Moussorgski – Espace IGOR Plateau Urbain

Horaires : 18:40 / 20:40

Nombre de participants : 15 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
- **Cadrage préliminaire** : horizons temporels, méthodologie
- **Parole libre** :
 - o Premiers échanges sur la remunicipalisation
 - o Premiers échanges sur le fractionnement de la production
- **Préparation de la restitution** en plénière (à finaliser par échange de mails)

REMISE EN CONTEXTE

- **Le thème de ce groupe de travail découle des propositions émises par le public** via un questionnaire (cf. Compte-rendu de la première réunion plénière, page 5 : <https://www.participezparis18.fr/wp-content/uploads/2019/02/CR-1ere-pleniere.pdf>)
- **Les deux sujets**, arrivés en tête parmi les propositions ont été regroupés car ils sont très souvent cités ensemble dans les questionnaires et semble intéresser, l'un autant que l'autre, les participants. Ils impliquent tous deux **un changement de modèle**, il convient toutefois de les traiter, au moins pour commencer, de manière séparée car ils renvoient à des réalités bien distinctes.
 - o **La remunicipalisation, d'une part, a trait au mode de gestion.** Autrement dit : la mairie gère-t-elle directement le service de restauration, avec son personnel et sa propre organisation, ou confie-t-elle la gestion de ce service à un professionnel du secteur privé (le prestataire) ?
 - o **Le fractionnement, d'autre part, renvoie au mode de production.** Actuellement, la production de l'ensemble des repas scolaires de l'arrondissement est concentrée dans un seul et même lieu (la cuisine centrale) ; le fractionnement discuté ici a vocation à répartir cette production sur plusieurs lieux de production distincts, posant notamment la question des infrastructures
- **Les membres du groupe ont bien conscience que les délais dans lesquels s'inscrivent de tels projets sont longs et qu'ils relèvent de choix politiques.** Ils voient ainsi leur travail au sein de ce groupe comme une réflexion citoyenne dont les conclusions seront accessibles à tous.
- Très rapidement, une question est identifiée comme centrale dans la discussion : **A quel niveau de telles décisions (remunicipalisation, fractionnement) sont-elles prises et budgétées/financées (Mairie du 18^e, Mairie de Paris) ?**

Une première discussion a ensuite permis de défricher chacun de ces deux sujets, l'un après l'autre, l'occasion de les définir plus en détail, d'explicitier les raisons pour lesquelles de tels changements sont souhaités, et de réfléchir à une méthode et des pistes de travail.

ECHANGES SUR LA REMUNICIPALISATION

QUESTIONNER LES AVANTAGES REELS D'UNE REMUNICIPALISATION

Ce sujet est l'un des premiers à avoir été abordés : pourquoi un tel projet est-il proposé ? Quels seraient les avantages d'un service de restauration scolaire géré entièrement par la mairie, plutôt que délégué à un prestataire ? Plusieurs points ont été cités :

- **Une question économique** : Le prestataire, en tant qu'acteur privé, travaille dans une logique de maximisation des bénéfices. Cette logique a tendance à favoriser la diminution des coûts au détriment de la qualité du service. De plus, la marge réalisée par le prestataire est perçue comme une dépense publique n'étant pas réinjectée dans la qualité du service.
- **Une question démocratique** : La remunicipalisation aurait l'avantage de permettre une gestion plus démocratique et directe du service. Dans le cas d'une délégation, le contrat est figé sur plusieurs années, ce qui rend les évolutions plus difficiles. De plus, le secret des affaires empêche en grande partie l'accès à l'information. Si la Caisse des Écoles gérât elle-même ce service, elle en aurait une vision complète et un contrôle élargi (et ses adhérents aussi).
- **Une question sociale** est rapidement soulevée par le groupe, notamment en ce qui concerne la thématique des conditions de travail, suite aux grèves récentes du personnel de Sogeres.

Il a toutefois souligné que :

- **La force du prestataire réside notamment dans sa puissante centrale d'achats**, avantage stratégique certain dans la gestion des coûts ; une information qui a été relativisée par la part du coût des denrées dans le coût de production d'un repas (environ 25%). Les participants s'interrogent sur l'existence, à l'heure actuelle, de projets de centrale d'achat au niveau parisien pour la restauration scolaire, ce qui pourrait apporter une réponse à ce problème.
- **Une autre force du prestataire est sa technicité, notamment sur les aspects logistiques.** La reprise du service par la mairie suppose pour cette dernière de se doter d'un large panel de compétences, de ressources humaines, d'une nouvelle organisation, etc ; un chantier de très grande ampleur.

DES PISTES DE REFLEXION ET D'INSPIRATION

- **Le coût d'une remunicipalisation doit certes être calculé à court-terme (investissement) mais également à long-terme (retours sur investissement).** Il serait intéressant de comparer le prix de revient d'un repas dans le 18^e (payé au prestataire) aux chiffres des arrondissements de taille comparable en régie (notamment le 13^e, le 19^e et le 20^e), pour le même périmètre de coûts.

A relativiser toutefois : il faut comparer également les statistiques en termes d'approvisionnements, prendre en compte la différence de fonctionnement entre un établissement public et une entreprise privée (bien qu'on soit dans une rationalisation des deux côtés, on n'a pas les mêmes pratiques), etc.

- **Des collectivités de grande taille ont déjà fait, par le passé, ce travail de remunicipalisation du service de restauration scolaire.** Leur expérience pourrait être précieuse (pistes à creuser/confirmer : Paris 12^e, Nice). Bien que représentant un plus faible volume de repas, le cas d'Avignon a également été cité : la mairie a remunicipalisé la restauration scolaire en 2015 et assure réaliser des économies substantielles par rapport au modèle précédent (plusieurs centaines de milliers d'euros par an).
- **Actuellement, il y a dans le 18^e arrondissement quelques restaurants collectifs gérés par la mairie (Restaurants Émeraude, pour les personnes âgées).** Bien que représentant un volume très faible en comparaison de la restauration scolaire, ils représentent une première source de savoir et de compétences au sein de la mairie sur les sujets que sont l'approvisionnement, la production de repas, etc. La piste des crèches pourrait également être étudiée.
- **Une personne évoque enfin une possibilité alternative, un « entre-deux » :** de nouveaux modèles de restauration scolaire déléguée, plus démocratiques et basés sur les valeurs de l'Économie sociale et solidaire seraient en cours de développement, notamment par les entreprises leader du secteur de la restauration collective (en réponse notamment aux critiques qui leurs sont adressées).

19 mars 2019 • (REMUNICIPALISATION & FRACTIONNEMENT DE LA PRODUCTION)

Notes

- Quelle comparaison ?
 - 13^e / 19^e / 20^e
 - Interne : Émeraude / lycées pros / crèches
 - Grenoble / Avignon
 - Remunicipalisation de l'eau
- Formation du coût :
 - centralisation des achats → coût en données
 - Coût "social" (né-emploi)
 - Infrastructures (investissements vs. profits)
- Modèle intermédiaire ? (Acteurs E.S.S.)
- Les différents modes de remunicipalisation
- La question de la technicité / des compétences organisationnelles
- Retour en arrière → pourquoi le 18^e s'il passe en DSP

Avantages de la remunicip.

- Supprimer la marge du prestataire pour la ré-injecter dans la qualité
- La facilité à contrôler démocratiquement, avec transparence, le service grâce à l'information
- Participation aux instances de décisions
- Faciliter à évoluer / faire bouger les choses

DOCUMENTS À RÉCUPÉRER

- Contrat de délégation

INFORMATIONS À RÉCUPÉRER

- Détail du coût pour le prestataire

ECHANGES SUR LE FRACTIONNEMENT DE LA PRODUCTION

La notion de fractionnement est finalement assez vague, car elle peut revêtir plusieurs formes :

Fractionner la production pourrait consister en la création de plusieurs autres cuisines afin de répartir la production des 14000 repas sur plusieurs sites.

Cela pourrait également être traité de la manière suivante : **réinvestir les cuisines de certaines écoles et y cuisiner des repas qui seront :**

- consommés sur place (pour les élèves de ces écoles)
- distribués en liaison chaude pour les enfants d'écoles alentours (dans les cas où la capacité de production de la cuisine en question est supérieure aux besoins de l'école).

Le groupe privilégie la réhabilitation d'anciennes cuisines au sein de certaines écoles. En revanche, la construction d'une seule seconde cuisine centrale ne serait, selon eux, qu'une réplique du modèle actuel, n'ayant pas autant d'impact sur la qualité finale du repas.

QUESTIONNER LES AVANTAGES REELS D'UN FRACTIONNEMENT DE LA PRODUCTION

- Le modèle actuel impose la production de l'ensemble des repas dans un lieu de taille assez restreinte. **Ce mode de fonctionnement vient réduire, de facto, les possibilités de cuisiner, de travailler des produits bruts.** Fractionner la production permettrait de cuisiner davantage et devrait ainsi déboucher sur une **meilleure qualité gustative des repas** ; qui aurait elle-même pour effet de **diminuer le gaspillage alimentaire.**
- La liaison froide est pointée du doigt comme problématique pour diverses raisons (goût, texture, plats en sauce obligatoires en début de semaine), liées à son fonctionnement (refroidissement puis remise en température des plats, décalage temporel entre la préparation et le service des plats). **La configuration actuelle, avec un seul lieu de production pour beaucoup d'établissements, ne permet pas a priori de travailler en liaison chaude (pour des raisons logistiques, principalement). Un fractionnement conséquent de la production rendrait possible ce passage,** via une réduction et une fluidification du transport des repas notamment.
- Par ailleurs, **ce mode de fonctionnement exclurait l'utilisation de barquettes jetables** pour le conditionnement et le transport des repas **au profit de matériaux réutilisables** (l'inox a notamment été cité). Une majorité de participants dit souhaiter ce changement, notamment pour son impact en faveur du développement durable.
- Le volet social est à nouveau cité : recréer des espaces de cuisine « à taille humaine » et rapprocher le personnel de production des usagers (les enfants) contribuerait à **rendre ces postes plus valorisants** (notamment via une plus grande polyvalence) et à **recréer du lien social.** Cette proximité faciliterait également l'éducation au goût et les remontées d'information sur la qualité des repas.

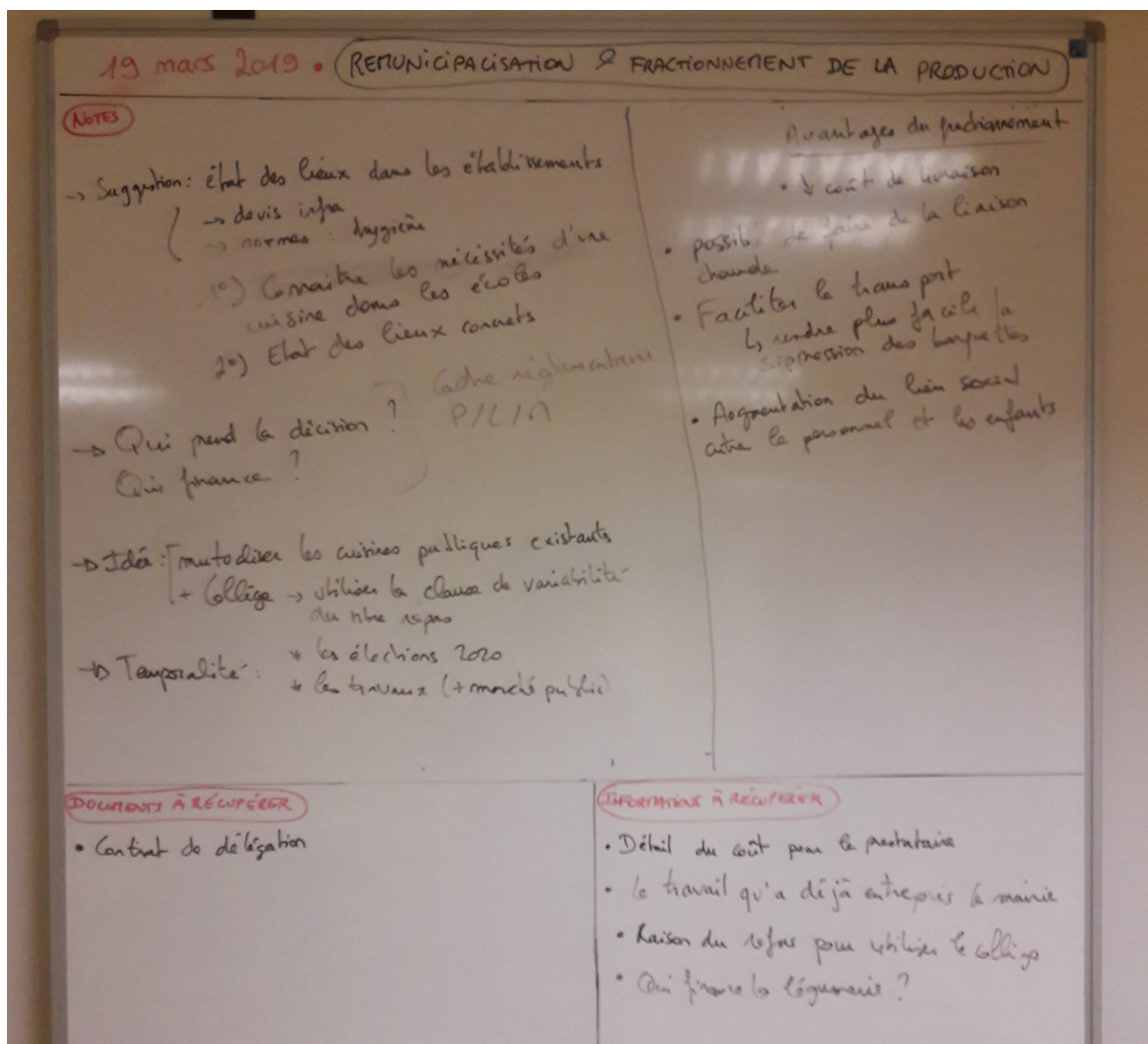
DES PISTES DE REFLEXION ET D'INSPIRATION

De même que pour la remunicipalisation, le fractionnement de la production constituerait un vaste chantier. Les membres du groupe ont engagé un début de réflexion sur la question.

- **Il apparaît tout d'abord prioritaire de réaliser un audit sur les établissements scolaires de l'arrondissement pour déterminer les potentiels candidats,** c'est-à-dire ceux dans

lesquels l'espace initialement dédié à la cuisine n'a pas été mobilisé pour autre chose, est assez grand pour une vraie production et pourrait être aménageable à moindre frais. Des parents soulignent avoir visité plusieurs établissements dans lesquels l'espace dédié à la cuisine était encore existant et les arrivées d'eau toujours en place.

- Selon des membres du groupe, **la DASCO de la Mairie de Paris (Direction des affaires scolaires) aurait du personnel dédié et/ou des partenaires capables de réaliser ce genre d'études** dans les écoles
- **La question du niveau hiérarchique et budgétaire est à nouveau posée.** Une réponse est donnée : tous les budgets sont votés au niveau du Conseil de Paris. Ainsi, dans l'hypothèse d'une demande de la mairie d'arrondissement en ce sens, la validation et l'appui de la mairie centrale seraient nécessaires.
- Dans l'optique de compléter les investissements de la Ville, **une réflexion pourrait être engagée sur l'obtention de fonds extérieurs pour réaliser ce projet (ex. fonds européens).**
- Le contrat passé avec le prestataire prévoit une marge de manœuvre de 5% dans la baisse de fréquentation (au-delà, la Caisse des Écoles qui doit dédommager le manque à gagner) : **serait-il envisageable de lancer des projets pilotes sur quelques établissements – ce qui permet d'expérimenter une transition – dans le cadre de ces 5% ?**





INFORMATIONS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- L'accès au détail des coûts du prestataire (par poste de dépense) ?
- Des travaux sur la remunicipalisation ou le fractionnement ont-t-il déjà été entrepris par la mairie/la caisse des écoles ? Si oui, les résultats de ces travaux pourraient-ils être partagés pour faire avancer la réflexion du groupe ?
- Un audit (ou l'ébauche d'un audit) des cuisines/infrastructures des établissements de l'arrondissement a-t-il déjà été effectué ? Si oui, les résultats de ces travaux pourraient-ils être partagés pour faire avancer la réflexion du groupe ?
- Le collège Aimé Césaire dont la restauration est gérée par l'arrondissement dispose d'une cuisine équipée et fonctionnelle. Une demande avait été effectuée pour que la cuisine de ce collège soit utilisée. Quel organe/institution a rejeté cette demande ? Quelles sont les raisons avancées ? Ce collège pourrait-il servir d'établissement pilote, la cuisine y étant déjà opérationnelle ?
- Des travaux sont prévus à la cuisine centrale : qui les finance ? sur quel budget ?

DOCUMENTS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- Le contrat passé avec Sogeres (pas le document présent sur la page de la consultation)

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