

**2^e plénière – Consultation « Quelle cantine pour demain ? »
Les réponses de la Mairie du 18^e aux groupes de travail**

Nous vous remercions pour l'investissement et le travail mené par chaque groupe sur les différents sujets.

Aujourd'hui, la restauration collective est un enjeu émergent dans le débat public et nous devons se saisir de cette consultation pour réfléchir ensemble à ce que nous souhaitons pour les enfants du 18^e

Groupe 1 GARANTIR LA QUALITE DES REPAS SOUS CONTRAINTES

Est-il possible de simplifier les noms des plats, des recettes ?

Oui. La simplification des noms des plats a été demandée au délégataire à la dernière commission menu. Nous avons également demandé une simplification des recettes, notamment pour les plats végétariens afin de séparer l'ensemble des composantes, pour que les enfants puissent mieux identifier les produits qui sont dans leur assiette.

Est-il possible de communiquer les fiches techniques des aliments servis?

Le délégataire transmet une fiche technique et 3 fiches recettes par semaine à la Caisse des Ecoles, qui les diffuse ensuite sur le site de la Caisse des Ecoles. Les fiches techniques communiquées sont complètes. Effectivement, certaines fiches sont plus détaillées que d'autres, mais c'est normal : un nugget de poulet contient plus de composantes qu'un simple fromage. Et les fiches techniques sont bien présentées dans l'ordre de quantité des ingrédients, c'est la norme de présentation.

Nous avons relayé ces demandes et le délégataire cherche actuellement les solutions organisationnelles pour que davantage de fiches techniques soient communiquées.

Est-il possible d'ouvrir l'accès aux commissions menu et commissions restauration ?

Les différentes commissions sont des instances de travail et de dialogue. Lorsque trop de personnes sont présentes, il est plus complexe d'avancer concrètement sur les sujets qui vous intéressent.

C'est pour cette raison que nous limitons la participation à la commission restauration et à la commission menu. Nous proposerons cependant dès la rentrée de mettre en place les commissions menu dans les écoles, et d'inviter à chaque fois, les parents élus de l'école, et de l'école la plus proche. Ainsi, 12 écoles par an accueilleraient la commission menu, ce qui permettrait à plus de parents sur l'ensemble de l'arrondissement de participer à ces réunions de travail.

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 ?

Garantir la qualité des repas sous contraintes c'est faire face aux contraintes techniques et logistiques parfois spécifiques au 18^e arrondissement mais c'est également respecter la réglementation et les normes en vigueur. Dans ce cadre, nous respectons les normes du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), les lois de du code de la consommation, etc.

Afin de garantir la qualité des repas le délégataire est soumis à plusieurs types de contrôles :

- Régulièrement, des contrôles des Inspecteurs de la Préfecture dans les offices et dans la cuisine centrale.

- Un contrôle interne est réalisé par la Caisse des Ecoles dans les offices.
- Légalement, nous pourrions nous contenter de ces contrôles, déjà effectifs. Mais nous avons mandaté un cabinet indépendant, Agriate, afin qu'il puisse réaliser 4 contrôles par mois : 3 contrôles dans les offices, et 1 contrôle dans la cuisine centrale du 18^e. Les contrôles sont réalisés sur : l'hygiène, les grammages et la traçabilité des produits.

Les contrôles réalisés par le cabinet Agriate seront présentés au Comité de gestion de la Caisse des écoles au mois de juin, ensuite, ils seront alors communiqués.

Le prestataire a déjà reçu quelques pénalités depuis le début du contrat, notamment pour interruption partielle du service. Ce n'est pas le mouvement social qui a été pénalisé, mais ce que nous estimons être une mauvaise gestion des conséquences de cette grève le lendemain dans les cantines.

Est-il possible de collecter l'avis des enfants après leur déjeuner ?

Vous souhaitez instaurer une remontée, après chaque repas, dans les écoles du 18^e afin d'avoir l'avis des enfants et des REV sur le repas. C'est compliqué à mettre en place, mais surtout de garantir que cette démarche soit un instrument de travail afin d'améliorer l'offre. Cela nécessite que cet instrument soit expliqué et encadré par les animateurs.

Cependant, au mois de septembre, un nouvel outil sera mis en place dans les cantines. Chaque « chef de cantine » aura à disposition une application qui permettra de donner un avis sur l'appréciation globale du repas par les enfants. Nous aurons l'occasion de vous présenter ce nouvel outil.

Quel est le taux de turnover au sein des équipes du prestataire ?

En 2017, la majorité des employés avait entre 10 et 15 d'ancienneté, et la plupart des emplois sont des CDI. Ce qui montre la stabilité des emplois.

Le niveau de formation du personnel est-il contrôlé ?

A chaque nouvelle embauche, une formation « HACCP » (qui concerne l'hygiène et la sécurité) est donnée aux employés.

Quelle est la date et la durée des travaux à venir ? Quelles améliorations peut-on en espérer ?

Les travaux de la cantine débutent à la fin du mois d'avril et se terminent en août 2019. Les travaux permettront l'aménagement d'un coin légumerie avec l'installation, notamment, d'une parmentière dans la cuisine centrale.

Quel est le détail du coût d'un repas ?

Nous nous renseignons actuellement pour savoir si cette information peut être communiquée.

Il faut compter :

- La matière première
- Les charges salariales de l'ensemble des personnels mobilisés pour le service
- Le transport et la logistique nécessaire.

Fiches techniques : Les ingrédients sont-ils bien présentés par ordre décroissant de quantités ?

Oui, c'est la norme.

Groupe 2 « PRIVILEGIER DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES ET RESPONSABLES »

Les logos affichés sur les menus concernent-ils l'intégralité des ingrédients de la composante ?

Lorsqu'une des composantes est bio, le logo AB est affiché, mais en plus il est écrit BIO pour la composante. Par exemple, si vous voyez « émincés d'endives BIO à la crème ciboulette », seul l'émincé d'endive est BIO.

Que signifie la mention « plat du chef » sur les menus ?

La mention « plat du chef » signifie que le plat est une recette particulièrement appréciée par le chef, une « spécialité ».

Quels produits sont les plus achetés localement par le prestataire ?

Plusieurs produits sont achetés localement par le prestataire : yaourts de la ferme Maurice, les yaourts de la ferme Sigy, la farine BIO du pain qui vient d'Île de France, le chou chinois vient des Yvelines... Vous pouvez trouver le détail des producteurs dans les newsletters hebdomadaires.

Groupe 3 « PENSER L'APRES PLASTIQUE »

Vous proposez de lancer une expérimentation dans quelques écoles du 18^e pour essayer les contenants en inox.

- 1) C'est un investissement conséquent. Cela signifie qu'il faudrait changer les frigos, les fours, les camions de livraisons, et augmenter d'ailleurs les livraisons, installer des laves-batteries dans les écoles... Il est nécessaire, par ailleurs, de prendre en compte les conséquences en matière de ressources humaines. Le poids des bacs nécessitent un accompagnement particulier. La taille des bacs peut avoir des conséquences sur le nombre de véhicules nécessaires pour les livraisons donc une augmentation des charges salariales, impactant ainsi le prix des repas....
- 2) Une fois que nous aurons investi dans l'ensemble de cette logistique, nous sommes certains de réussir votre expérimentation. Dans ce cas, qu'est-ce que l'expérimentation démontrera ? L'objectif d'une expérimentation est de faire un test. Or, nous sommes certains de le réussir.
- 3) Nous avons également une contrainte de temps : en septembre, nous rentrerons dans une phase de « réserve électorale », et la loi interdit alors à toutes collectivités d'innover jusqu'aux prochaines élections. Nous ne pourrions donc pas lancer une expérimentation. Par ailleurs, les investissements demandent de un vote de budget qui se prépare à minima un an à l'avance.
- 4) Par ailleurs, cette solution nécessite de l'espace. Les bacs gastro en inox nécessitent 3 lavages : 2 lavages à la cuisine centrale et un lavage dans les offices, pour que les bacs puissent être retournés, propres, à la cuisine centrale, dans les camions de livraison. Pour cela, il faudrait installer des « lave-batteries ». Et dans ce cas se pose la question de l'endroit : Les offices dans les écoles du 18^e arrondissement ne sont généralement pas très grands, pourrions-nous installer ces laves-batteries dans toutes les écoles ?

Des tests de migration globales et en condition réelles ont-ils été réalisés sur les barquettes actuellement utilisées ? Si oui, les parents d'élèves pourraient-ils consulter les protocoles et les résultats ?

Des tests ont bien été réalisés sur ces barquettes, mais nous ne pouvons les transmettre, c'est de l'ordre du secret des affaires – le brevet ayant été déposé il y a peu de temps. Les fours utilisés dans les écoles sont évidemment adaptés à la réchauffe pour ce type de contenant.

Un travail interne de la Caisse des Écoles a-t-il déjà porté sur la mise en place de bacs en inox (ou en matière inerte) ?

Régulièrement le sujet est abordé mais d'autres urgences n'ont pas permis jusqu'à présent d'étude aboutie.

Combien de barquettes par jour sont utilisées/ collectées /recyclées ?

Les barquettes en cellulose sont entièrement biodégradables. Elles sont recyclées dans les 20 écoles qui font la collecte des bios déchets. L'objectif, c'est la généralisation du tri des biodéchets dans tous les offices où cela est matériellement possible à la fin du contrat. Ce qui devrait représenter jusqu'à 60 % des écoles.

Actuellement, environ 2800 barquettes en cellulose sont utilisées par jour scolaire.

Groupe 4 « REMUNICIPALISATION ET FRACTIONNEMENT DU LIEU DE PRODUCTION »

À quel niveau se prennent les décisions pour les changements éventuels des modes de gestion et des modes de production?

Pour le mode de production : cela nécessite de construire, et donc de faire des investissements, et une recherche du foncier avec la Ville de Paris. Cette décision relève donc de la Ville de Paris. Le comité de gestion de la Caisse des Ecoles peut donner un avis, voter une délibération.

Si la proposition est d'intégrer des cuisines dans les écoles, dans ce cas, il faut également s'entretenir avec l'Éducation Nationale pour l'utilisation des locaux.

Pour le mode de gestion : c'est une décision du comité de gestion de la Caisse des Ecoles. Le changement de mode de gestion engendre des coûts importants, et une organisation en amont. C'est une des pistes à envisager, que nous travaillons avec vous, dès à présent afin d'anticiper ce qui serait possible ou non, et les conséquences pratiques et financières (embauche du personnel de service, augmentation du personnel administratif à la CDE, investissements matériels etc.)

Est-il possible d'avoir accès au détail des coûts du prestataire (par poste de dépense) ?

Les comptes du délégataire sont des documents publics que celui-ci est dans l'obligation de remettre avant le 30 juin de l'année n pour l'année n-1. Pour les consulter, une simple demande adressée à la Caisse des écoles suffit. Les documents sont consultables sur place.

Une information est cependant couverte par le secret (cf jurisprudence du Conseil d'Etat du 30/03/2016) : il n'est pas possible de communiquer le bordereau de prix.

Un audit (ou 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 ?

Régulièrement le sujet est abordé mais d'autres urgences n'ont pas permis jusqu'à présent d'étude aboutie.

Nous sommes ouverts à lancer un audit plus poussé : néanmoins, comme précisé ci-dessus, rien ne pourra être lancé sans validation et vote du budget nécessaire par la mairie d'arrondissement et le conseil de Paris avant la fin de la prochaine période de réserve.

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 ?

Une demande avait été faite par la Caisse des Ecoles. La ville n'avait pas répondu favorablement à cette demande. Effectivement, il est regrettable que la cuisine ne soit pas utilisée. Or, nous sommes bientôt en période de réserve, le délai semble être restreint, mais nous pouvons renouveler la demande auprès de la ville de Paris.

Des travaux sont prévus à la cuisine centrale : qui les finance ? sur quel budget ?

La DASCO finance les travaux de la cuisine centrale.