



CONSULTATION PUBLIQUE **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

- **DOSSIER FINAL**
- **SYNTHESE DE LA CONSULTATION**
- **28 JUIN 2019**



SOMMAIRE

INTRODUCTION - CONTEXTE DE LA CONSULTATION

I – INQUIETUDES ET ATTENTES EXPRIMEES PAR LES PARTICIPANTS

La relation entre les parents d'élèves, la Caisse des écoles et la Mairie	p. 5
La transparence et l'encadrement de la prestation	p. 6
Santé des enfants et politiques publiques	p. 7
Vers un changement de modèle	p. 8

II – SYNTHESE DES PROPOSITIONS ELABOREES PAR LES GROUPES

La création de voies de retour systématiques	p. 10
Les modifications proposées sur les menus affichés	p. 10
L'encadrement des produits ultra-transformés	p. 11
L'expérimentation de l'inox sur un projet pilote	p. 11
Un scénario de cuisines intégrées	p. 12
Le projet d'utilisation de la cuisine du collège Aimé Césaire	p. 13

III – RETOURS DE LA MAIRIE ET DE LA CAISSE DES ECOLES

Les mesures prises en cours de consultation.....	p. 14
Les actions en cours de réalisation	p. 15
Les engagements de la Mairie	p. 16

CONTEXTE DE LA CONSULTATION

Auparavant plutôt absent du débat public, le thème de la restauration scolaire a suscité ces dernières années un engouement croissant, devenant un sujet de premier plan dans l'actualité et au sein des collectivités. En atteste notamment l'intérêt porté au sujet par les médias, celui-ci ayant fait ces derniers mois les « gros titres » des plus grands journaux. Cette évolution récente n'est finalement que le reflet de préoccupations sociétales bien plus larges venant interroger notre modèle alimentaire : à savoir, nos modes de production, de transformation, de distribution et de consommation de denrées alimentaires.

En effet, une partie croissante de la société exprime son envie d'une alimentation de proximité, cuisinée « maison » le jour même, et à base de produits bio et locaux. Ces aspirations des consommateurs se retrouvent évidemment dans les attentes de certains parents d'élèves, qui souhaitent voir la cantine scolaire publique évoluer avec la société.

Il faut dire que le modèle dominant actuellement la restauration scolaire en France est bien loin de ces aspirations. A l'échelle nationale, et surtout dans les moyennes et grandes villes, le modèle type est plutôt celui d'une production en cuisine centrale. On y produit généralement les repas plusieurs jours avant leur date de consommation, avant de les refroidir pour les stocker et les transporter dans le lieu de consommation où ils seront remis en température avant d'être servis. Ce modèle est hérité de la fin du XXème siècle, marquée par une volonté de rationalisation des coûts et une inflation législative autour de la restauration scolaire ; le durcissement des règles sanitaires dans les années 2000 avec l'arrivée du « Paquet hygiène » a lui aussi impacté le secteur.

Ce mode de production « en central » permet effectivement de mutualiser les ressources (personnel, équipement) et de s'aligner plus efficacement sur les nouvelles normes. La technologie de la liaison froide, innovation saluée pour ses apports sanitaires et organisationnels, s'est imposée dans de nombreuses unités de restauration en parallèle de la production centralisée. Cette même période a également vu la naissance puis l'expansion du marché de la restauration collective professionnelle. De très nombreuses collectivités ont alors fait le choix de la privatisation, déléguant la gestion de la restauration collective à des prestataires privés spécialisés.

En parallèle des évolutions structurelles et historiques du service public de restauration collective, les habitudes de consommation ont également changé. Des réflexions sociétales et des études scientifiques modifient progressivement la perception du grand public sur les problématiques de l'industrie agroalimentaire. Relocalisation et transparence de la production sont globalement les principales tendances de consommation depuis quelques années.

Le secteur agroalimentaire s'adapte progressivement, afin de regagner la confiance des consommateurs ; le développement de l'agriculture biologique à grande échelle est un exemple de réponse aux attentes de la société. L'ensemble des labels et certifications alimentaires sont en réalité la résultante de tendances fortes : en se pliant à des cahiers des charges strictes et des

contrôles indépendants, les professionnels de l'alimentation tendent à formaliser et à contractualiser de nouveaux liens de confiance avec leurs consommateurs.

La restauration scolaire n'échappe pas à la règle et évolue en parallèle. En 2018, les États généraux de l'alimentation ont abouti à la loi dite « Egalim ». Cette loi impose notamment aux collectivités d'intégrer à leur offre 50% de produits durables (labellisés bio, Label Rouge, Pêche durable, AOP, etc.) dont 20% de produits bio... et ce pour 2022. Il faut en effet noter que l'alimentation durable reste encore très faible en restauration collective à l'échelle nationale : selon l'Agence bio, les produits bio ne représenteraient en 2017 qu'environ 3% des produits servis en restauration collective.

Cette asymétrie entre d'un côté, les aspirations d'une partie de la société, et de l'autre les réalités de la restauration scolaire peuvent parfois choquer et susciter de l'incompréhension, les pratiques des collectivités évoluant moins vite que les habitudes de certains consommateurs. Les questions alimentaires étant de plus en plus reliées à des préoccupations de santé, les citoyens s'inquiètent de ce décalage et réclament des transformations rapides et profondes du service de restauration. De leur côté, les collectivités sont confrontées à des problématiques très concrètes qui rendent difficile un changement du modèle : contraintes budgétaires, temporelles, réglementaires et organisationnelles.

Le 18^e arrondissement parisien n'échappe pas à cette réalité : il y existe aujourd'hui des décalages entre les attentes de certains citoyens et le modèle de restauration hérité des transformations passées. Afin de mieux comprendre les attentes des parents d'élèves, et de réfléchir avec eux à un modèle d'avenir pour la restauration scolaire de l'arrondissement, la Mairie du 18^e a lancé en février 2019 une grande consultation publique de cinq mois : « Quelle cantine pour demain ? ».

Ce dispositif a permis à la fois aux participants de poser des questions, d'exprimer leurs inquiétudes et leurs attentes, et de construire des propositions pour une amélioration du service sur des points précis. Afin de permettre des échanges efficaces et constructifs, il a été décidé de répartir les sujets dans quatre groupes thématiques, dont un groupe proposé et choisi par les participants. Une dizaine d'ateliers ont ainsi eu lieu, ainsi que trois réunions plénières réunissant l'ensemble des participants ainsi que des élus, dont le Maire de l'arrondissement.

La Mairie et la Caisse des écoles ont suivi attentivement ces ateliers. En fonction des sujets et de leurs temporalités, certains changements ont été mis en place en parallèle de la consultation. D'autres ont fait l'objet d'engagements en fin de consultation. Ces évolutions résultent à la fois de propositions concrètes des participants et des diverses idées de la Mairie pour répondre aux attentes exprimées.

Le présent dossier vise à synthétiser les problématiques exprimées par les participants, les propositions construites collectivement – lors des ateliers – pour y répondre, leurs échanges avec la Mairie lors des réunions plénières et les mesures prises par la Mairie du 18^e pour engager une transition vers la « cantine de demain ».

I – INQUIETUDES ET ATTENTES EXPRIMEES PAR LES PARTICIPANTS

La restauration scolaire est ainsi traversée par des problématiques vastes, complexes et parfois techniques. Afin de rendre cette consultation pertinente, il a fallu découper ce large sujet en un certain nombre de thèmes. Quatre groupes de travail ont ainsi été formés afin de réfléchir collectivement à des thématiques concrètes et précises.

Accompagnés par des professionnels de la restauration scolaire, les participants (parents d'élèves, habitants du 18ème, professionnels, etc...) ont pu aborder en groupes restreints divers sujets. Ils ont dans un premier temps été invités à exprimer leurs attentes, et parfois leurs inquiétudes, afin de faire émerger des grandes tendances quant à la vision du public sur la restauration scolaire de demain.

Il faut différencier deux principaux types d'attentes : les premières concernent des sujets spécifiques à l'arrondissement et s'inscrivent dans une démarche de gestion courante du service car elles n'impliquent que des changements et des réactions à la marge ; les secondes, plus ambitieuses, font au contraire référence à des enjeux plus importants, souvent d'envergure nationale et s'insèrent dans des évolutions sociétales de long terme.

Les attentes exprimées par les participants ont été ici résumées et classées selon les grandes tendances ayant émergées des groupes de travail. Il est évident que ces attentes ne peuvent être traitées de la même manière par la Mairie : certaines ont ainsi fait l'objet d'un traitement par la Caisse des écoles au cours de la consultation car elles n'impliquaient pas une refonte profonde du modèle ; d'autres ont en revanche été travaillées par la suite au sein des groupes de travail afin d'approfondir les implications concrètes et techniques des solutions imaginées par les participants.

LA RELATION ENTRE LES PARENTS D'ELEVES, LA CAISSE DES ECOLES ET LA MAIRIE

Cette consultation a mis en évidence le besoin de réactualiser le fonctionnement des différentes instances de décisions de l'arrondissement liées à la restauration scolaire. De manière générale, les instances actuelles sont jugées trop opaques et fermées par certains parents qui souhaiteraient s'y investir plus. Il semble en effet que le sujet de la restauration scolaire, historiquement assez peu abordé publiquement et laissé à la discrétion des spécialistes, soit en passe de devenir en sujet impliquant les administrés et en particulier les parents d'élèves. Cette évolution n'est d'ailleurs pas spécifique au 18^{ème} arrondissement et on la retrouve à diverses échelles (médiat, instances nationales, etc ...).

- **Commissions « menus » et « restauration »**

Nombreux sont les participants qui souhaiteraient mieux comprendre la manière dont fonctionnent ces instances (fréquence des réunions, droit d'accès, etc...). De manière générale, les participants pensent qu'il faut laisser ces commissions en libre accès pour permettre aux parents d'élèves qui le souhaitent de s'investir dans les processus décisionnels. De plus, certains participants souhaiteraient avoir plus de visibilité sur les décisions prises et informations échangées lors des séances.



- **Accès des parents d'élèves aux résultats des contrôles du délégataire**

Un cabinet externe a été missionné depuis le début de l'année scolaire pour effectuer des contrôles réguliers sur la prestation du délégataire et sur la bonne exécution du contrat. Des participants au sein de différents groupes de travail souhaitent que soient communiqués publiquement les résultats de cette mesure et leurs conséquences. Effectivement, la mission du cabinet a été déployée par la Mairie pour répondre à des inquiétudes remontées par différents parents d'élèves au cours des dernières années. Pour ces derniers, qui n'ont pas encore eu de retour sur les contrôles effectués (on pense par exemple à des sanctions financières), l'impact de cette mesure corrective sur la bonne exécution du contrat reste flou et difficile à mesurer.

- **Accès des parents d'élèves aux cantines**

Des participants de différents groupes s'inquiètent de se voir refuser l'accès aux cantines de l'arrondissement pour prendre des photos des repas. Selon eux, il s'agit pourtant d'un moyen simple et efficace de contrôle de la prestation du délégataire. D'autres insistent particulièrement pour qu'un accès libre soit autorisé pour les parents délégués, en tant que représentants des autres parents de l'école, afin d'éviter de trop perturber le déroulement de la pause méridienne.

- **Des politiques d'amélioration continue, publiques et mesurables**

Nombreux participants soutiennent qu'une politique d'amélioration continue doit être menée par la Caisse des écoles sur différents sujets : approvisionnements durables, incidents de recette ou de service, etc....). Pour ce faire, ils insistent sur la nécessité de se donner des objectifs concrets et mesurables afin de formaliser la politique publique choisie par l'arrondissement. Ainsi, la Caisse des écoles serait en mesure de communiquer auprès des parents d'élèves sur les progrès réalisés en cours d'année.

- **Autres sujets abordés**

Des participants ont abordé le sujet de la Newsletter envoyée régulièrement par la Mairie aux parents d'élèves. Ils pensent que son contenu doit être exclusivement rédigé par la Caisse des écoles et la Mairie d'arrondissement pour éviter toute forme de conflits d'intérêts. De plus, est demandé à ce que soit publié l'organigramme du comité de gestion de la Caisse des écoles.

LA TRANSPARENCE ET L'ENCADREMENT DE LA PRESTATION

L'arrondissement s'est engagé dans un contrat avec un délégataire privé jusqu'en 2023. Une majorité des participants de la consultation considère que la prestation du délégataire n'est pas assez encadrée par la Mairie et la Caisse des écoles, et souhaiterait renforcer les moyens de contrôle, visibles par les parents d'élèves. Ces sujets s'intègrent à un questionnaire plus large sur la délégation de service public et sur la possibilité pour les administrés de participer activement à la relation entre la collectivité et son délégataire privé. Ce mode de fonctionnement, largement utilisé par les collectivités publiques, peut effectivement opposer les attentes de transparence du public et le besoin de confidentialité propre au milieu des affaires.



- **Manque de clarté des menus**

De manière générale, les participants considèrent que les menus affichés dans les écoles doivent rester strictement factuels. Ils reprochent par exemple aux noms des plats sur les menus – un peu « romancés » – de ne pas toujours être facilement compréhensibles. Ils souhaitent que des noms plus simples soient utilisés pour que parents et enfants comprennent ce qui est servi chaque jour. Les modalités d’affichage et la pertinence de certains logos sur les menus ont également été questionnées au sein des groupes de travail.

- **Fiches techniques**

Dans une volonté d’avoir à leur disposition le maximum d’informations concernant ce qui est servi aux enfants, les participants ont à de nombreuses reprises abordé le sujet des fiches techniques. Il s’agit de fiches décrivant précisément les divers produits alimentaires achetés par le prestataire et servis aux enfants (composition, valeurs nutritionnelles, procédés de fabrication, additifs, etc...). En parallèle de la consultation, la Mairie avait travaillé avec le prestataire pour qu’il publie régulièrement des fiches techniques. Ces dernières ne satisfont pas aux exigences des parents, n’étant pas les fiches originales des fournisseurs mais des fiches pro-formatées par le prestataire. La Mairie se heurte quant à elle au prestataire qui souhaite faire respecter le secret des affaires et ne pas révéler l’identité de ses fournisseurs exclusifs.

- **Calcul des taux de produits durables**

La Caisse des écoles du 18ème a signé un contrat avec le prestataire imposant notamment à ce dernier de servir 60% de produits BIO et 80% de produits « durables » (labellisés BIO, Label Rouge ou issus d’une pêche responsable). Les participants s’interrogent sur le mode de calcul de ces taux. C’est par exemple le cas des plats mêlant des éléments labellisés et d’autres non labellisés. Ils souhaitent également savoir comment est contrôlé le prestataire sur la réalisation concrète de ces objectifs. Par ailleurs, les divers termes et labels relatifs à l’alimentation durable ne sont pas toujours clairs pour les parents d’élèves, qui ne savent pas toujours ce qu’ils garantissent, et qui peuvent ainsi y voir un simple élément de communication sans véritable conséquence sur les repas.

- **Le suivi quotidien de la qualité**

Le prestataire dessert 84 établissements scolaires du 18ème et des erreurs sont régulièrement remontées dans un ou plusieurs établissements (oubli d’une composante ou quantité insuffisante, par exemple). Les participants souhaiteraient qu’une remontée d’information quotidienne soit mise en place pour noter systématiquement ces incidents lorsqu’ils ont lieu. De manière générale, ils souhaitent l’implémentation d’un retour qualité plus global qui permettrait d’avoir un retour quotidien sur la qualité des repas dans les divers établissements de l’arrondissement.

- **Certification de la qualité**

Face à la quantité et à la complexité des informations à prendre en compte, les participants considèrent qu’il faudrait s’appuyer davantage sur des normes et des certifications de la qualité.

Ces standards, contrôlés par des organismes indépendants, permettent de certifier objectivement des points de qualité sur la base de cahiers des charges précis et publics.

- **Autre(s) sujet(s) abordé(s)**

Afin d'avoir une meilleure information sur l'ensemble des engagements pris par le prestataire, les participants souhaitent avoir accès au contrat de délégation du service de restauration.

SANTÉ DES ENFANTS ET POLITIQUES PUBLIQUES

Le sujet de la santé des enfants est primordial pour une grande majorité de parents d'élèves ayant participé à cette consultation. Ils considèrent que ce sujet doit être une priorité pour la Mairie, qui doit selon eux définir une politique publique mettant en place le principe de précaution lorsqu'il y a lieu, en allant au-delà des contraintes légales et réglementaires nationales. Nous touchons ici à un enjeu majeur de cette consultation car l'alimentation est actuellement au cœur d'un emballement médiatique et sociétal. C'est un sujet sur lequel on peut trouver une quantité massive d'informations, dont l'aspect technique rend souvent difficile la prise de recul, mais qui peuvent vite s'avérer anxiogènes ; d'autant plus quand on parle de l'alimentation des enfants. Toute la difficulté pour une collectivité comme le 18^{ème} arrondissement de Paris réside ainsi dans le fait de mettre en place une politique publique synthétisant et coordonnant des avis et attentes extrêmement différents, et souvent très subjectifs.

- **Les produits ultra-transformés**

Selon beaucoup de participants, ces produits sont trop présents dans l'offre du 18^{ème}, à cause notamment de la difficulté à faire du « fait maison » dans la cuisine centrale surchargée. Les participants associent les produits « ultra-transformés » à deux problèmes principaux : la présence d'additifs, dont la consommation excessive est jugée dangereuse pour la santé ; et la grande quantité de sucre et de sel présente dans ces produits.

- **Les barquettes de transport et de réchauffe**

Outre l'aspect environnemental lié au recyclage, un certain nombre de participants s'inquiète des effets nocifs sur la santé que peut avoir la réchauffe des plats, à même les barquettes de transport. Sont ici mis en cause les potentielles migrations de particules entre le récipient et la nourriture, pouvant agir comme des perturbateurs endocriniens. Les barquettes en cellulose mises en service dans les écoles cette année ne conviennent pas non plus aux participants interrogés. Ces derniers n'ayant pas accès à la fiche technique des barquettes, ni aux tests de migration effectués en conditions réelles d'utilisation, ils ne considèrent ces barquettes en cellulose que comme une solution de court terme. Ils souhaitent que l'arrondissement utilise des bacs en inox, ou du moins en matériau inerte, pour éviter toute migration.

- **Le plébiscite des produits issus de l'agriculture biologique**

Les participants sont globalement convaincus des avantages sur la santé que représentent les produits issus de l'agriculture biologique. Sont mises en avant l'absence d'intrants chimiques et de pesticides dans la production de ces denrées, mais également l'interdiction d'un certain nombre d'additifs dans la composition des produits BIO transformés. Pour autant, un grand

nombre de participants ne fait pas confiance aux produits BIO provenant de l'étranger, en particulier des pays hors Union européenne, qui ne sont pas soumis aux mêmes cahiers des charges. Ainsi, ce sont bien les produits BIO français qui sont largement plébiscités par les participants de cette consultation.

VERS UN CHANGEMENT DE MODELE

De manière générale, les participants considèrent qu'un changement de modèle doit être engagé par la Mairie du 18^{ème}. Selon une grande majorité de participants, bon nombre des problèmes remontés précédemment sont directement liés aux modes de production (unique cuisine centrale) et de gestion (DSP). De telles ambitions impliquent évidemment des moyens humains et financiers très importants, et interrogent plus largement sur la place et le rôle des services publics de proximité. Ces attentes sont ainsi cohérentes avec les volontés d'implication des administrés dans la vie du service de restauration : un certain nombre d'habitants du 18^{ème} met ainsi en avant le souhait de voir la restauration scolaire devenir une des priorités de la politique de la Ville. Ces ambitions d'évolution font d'ailleurs écho à de grands chantiers similaires ayant eu lieu dans d'autres grandes villes françaises ces dernières années. Des débats seront encore nécessaires, à différentes échelles, et notamment à celle de la Ville de Paris, pour que les décisions prises répondent au mieux aux différentes attentes et contraintes.

- **Liaison chaude**

Beaucoup de participants pointent du doigt la manière dont sont conservés puis transportés les plats depuis la cuisine centrale jusqu'aux offices. Actuellement, ce transfert se fait en « liaison froide » : les plats sont produits à l'avance et refroidis à la cuisine centrale pour être ensuite livrés et remis en température dans les écoles. Les participants pensent que ce fonctionnement impacte négativement la qualité gustative des plats : produits stockés plusieurs jours avant d'être servis, plats en sauce obligatoires en début de semaine, certaines recettes peu adaptées (ex : frites), etc. Un grand nombre de participants souhaite ainsi mettre fin à ce système de liaison froide pour revenir à une production des repas le jour même de leur consommation.

- **Régie municipale**

De nombreux participants plébiscitent un modèle de régie directe, à savoir une gestion de la restauration scolaire par la Caisse des écoles, sans délégation du service à un prestataire externe, comme c'est actuellement le cas. C'est la poursuite d'intérêts privés – notamment financiers – du délégataire qui est ici pointée du doigt par les participants. Selon eux, une remunicipalisation permettrait à la collectivité d'économiser la marge prise par le prestataire, qui pourrait être investie dans la qualité du repas. Ce modèle aurait également l'avantage de faciliter la transparence du service (actuellement limitée par le secret des affaires) et l'implication des parents d'élèves dans les processus de décisions.

- **Des cuisines de proximité**

Les participants de la consultation s'accordent à dire que la qualité générale des repas ne pourra pas fondamentalement augmenter en restant dans un modèle confiant la production des 14 000 repas journaliers de l'arrondissement à une cuisine centrale unique. Ainsi, les participants



souhaitent majoritairement voir un fractionnement de la production entre différentes cuisines, si possible au plus proche des lieux de consommation. Sont alors plébiscitées des cuisines intégrées aux écoles là où les infrastructures le permettent. Pour les établissements où la mise en service d'une cuisine ne peut être envisagée, la solution d'une livraison (en liaison chaude) par une cuisine proche est privilégiée par les participants.

- **La cuisine du collège Aimé Césaire**

Nombreux sont les participants à avoir cité la cuisine inoccupée du collège Aimé Césaire (situé près du métro Marx Dormoy). Selon eux, il s'agit d'un gâchis d'argent public étant donné que cette cuisine fonctionnelle n'a jamais été utilisée. Ils souhaitent ainsi que la Mairie puisse utiliser ce lieu de production afin de soulager la cuisine centrale d'un certain nombre de repas quotidiens.

II – SYNTHÈSE DES PROPOSITIONS ELABOREES PAR LES GROUPES

Lors d'une réunion plénière organisée au mois d'avril, les groupes de travail ont pu présenter publiquement le contenu de leur première séance. L'ensemble des sujets à traiter dans le cadre de cette consultation ont ainsi été abordés à cette occasion, permettant de délimiter les contours de la réflexion collective. Cette réunion a représenté une étape importante dans le déroulement global de la consultation.

La Caisse des écoles a pu à partir de ce moment lancer le traitement des points soulevés auxquels il était possible de répondre rapidement. Des informations ont ainsi été données aux groupes afin d'enrichir leurs futurs travaux. Certaines mesures ont également été mises en œuvre, notamment en partenariat avec le délégataire, en réaction à des attentes exprimées (demande de fiches techniques plus complètes, modifications dans l'affichage des menus, changement de modalité de la commission « menus », etc...).

Cette réunion plénière a également permis à la Mairie de renvoyer vers les groupes de travail un certain nombre d'interrogations et d'éléments à prendre en compte pour la suite de leurs travaux. Il a ainsi été demandé aux participants de développer les attentes exprimées, en s'attachant à les inscrire dans une démarche réaliste et concrète, prenant en compte les contraintes souvent invisibles aux yeux du grand public.

Accompagnés par les organisateurs de la consultation, et en s'appuyant sur divers documents techniques, contractuels et législatifs, mais également sur les informations communiquées par la Caisse des écoles, les groupes de travail se sont de nouveau réunis. Les 2^{ème} et 3^{ème} séances des groupes ont ainsi été consacrées à des réflexions de fond pour répondre aux attentes soulevées lors des premières séances.

Alors que certains sujets ont permis de mettre en débat des grands enjeux de la restauration scolaire (par exemple sur les priorités d'approvisionnements), d'autres ont été traités via l'élaboration de propositions concrètes (par exemple sur la proposition de création de voies de retour systématiques). Enfin, concernant les grandes évolutions touchant au modèle (mode de gestion et mode de production), les groupes se sont attachés à réaliser des scénarios.

LA CREATION DE VOIES DE RETOUR SYSTEMATIQUES

Le groupe n°1 travaillant sur la qualité a consacré une séance à l'élaboration de propositions pour la création de voies de retour entre les offices et la Caisse des écoles. L'objectif étant de faciliter le traitement systématique des incidents au sein des offices par la Caisse des écoles, mais également d'envisager la création d'indicateurs permettant de piloter l'amélioration continue de la qualité dans l'arrondissement. Pour ce faire, des informations doivent être collectées au sein des offices et transmises quotidiennement à la Caisse des écoles. C'est pourquoi l'utilisation de solutions numériques, comme des applications, a été mise en avant par les participants. Deux propositions de voies de retour complémentaires ont ainsi été développées par le groupe.

La première voie de retour proposée consiste à **demander quotidiennement l'avis des enfants à la sortie du réfectoire**. Pour ce faire, deux systèmes sont imaginés : un système de vote via une borne (comme on en trouve notamment dans les gares ou les toilettes publiques) ou un système de vote dans des urnes transparentes (où l'on viendrait placer des jetons). Quoi qu'il en soit, les participants insistent sur la nécessité de créer un système de vote simple (deux ou trois options maximum), qui ne prenne pas de temps aux enfants sur leur pause déjeuner. La principale limite d'un tel système tient dans la difficulté à analyser le retour des enfants, ces derniers ayant des critères d'appréciation souvent très différents des adultes. Pour autant, les participants pensent qu'un tel système permettrait de mettre en évidence des recettes clairement non appréciées par les enfants et de les remplacer par des plats plus appréciés.

La seconde voie de retour imaginée par les participants est complémentaire de la première. Elle consiste en **une application à destination des REV**. Il serait alors demandé à ces derniers de remplir quotidiennement un formulaire mettant en évidence d'éventuels incidents (problème sur une recette, composante manquante, etc...) et de noter les plats selon un système préétabli basé sur leur vision du niveau de consommation des enfants (avec la possibilité de prendre une assiette type). De telles applications existent déjà pour la restauration collective et peuvent être adaptées pour l'arrondissement. A noter néanmoins que les REV ne font pas partie du personnel de la Mairie du 18^{ème}, ni la de la Caisse des écoles du 18^e, mais qu'ils sont employés par la Ville de Paris. De ce fait, l'implémentation d'une telle solution est strictement conditionnée par la possibilité de travailler en coopération avec les services centraux.

LES MODIFICATIONS PROPOSEES SUR LES MENUS AFFICHES

Les propositions de modifications des menus proviennent des groupes n°1 et n°2, ayant respectivement travaillé sur la qualité et les approvisionnements durables.

Ces propositions sont listées ci-dessous :

- **Simplification du nom des plats**, pour supprimer les éléments non factuels et faciliter la compréhension des recettes par les parents et les enfants ;
- **Identification systématique des ingrédients labellisés** au sein d'une même composante (*ex : purée de carottes locales et de pommes de terre*) ;
- **Suppression du logo « Plat du chef »**, jugé non pertinent par les participants ;
- **Suppression du logo « Viande charolaise »**, car il ne représente aucun label officiel contrairement aux autres logos présents sur le menu. A noter que les participants considèrent

comme une bonne chose de **laisser l'indication de la race dans le nom du plat** (*ex : Steak haché de bœuf charolais*) ;

- **Ajout systématique du logo « Pêche durable »** (ou MSC) sur les produits concernés, au même titre que les autres labels mentionnés dans le contrat et présents sur les menus ;
- **Uniformisation des mentions « bio » et « agb »** pour éviter toute confusion ;
- **Ajout d'un logo « fait maison »** selon une définition stricte et publique.

L'ENCADREMENT DES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMES

La proposition d'une politique de régulation des produits ultra-transformés a été développée par le groupe n°1 lors de sa dernière séance de travail. Il s'agit de définir et de mettre en œuvre deux politiques complémentaires : d'une part l'encadrement et la réduction des « produits ultra-transformés » ; d'autre part l'augmentation des plats « faits maison ». Ces politiques doivent être mesurables et formalisées dans le contrat avec le délégataire afin d'être contraignantes.

Pour répondre aux inquiétudes précédemment citées concernant les « produits ultra-transformés », une première mesure d'encadrement consisterait en **la définition d'une liste d'additifs à bannir des menus**. Pour ce faire, les participants du groupe n°1 proposent de s'appuyer sur les classifications de référence, qui recensent les additifs autorisés par la loi et les classent par niveau de suspicion de leur dangerosité (*ex : classement UFC-Que-Choisir*). Selon les participants, il est également possible de s'appuyer sur des certifications spécialement conçues pour la restauration collective, comme par exemple le référentiel « En cuisine » d'Ecocert, qui interdit un certain nombre d'additifs parmi les plus controversés.

Outre le problème des additifs, les « produits ultra-transformés » sont souvent plus gras, sucrés et salés que les plats « faits maison ». Une seconde mesure d'encadrement serait de **limiter la fréquence d'apparition des « produits ultra-transformés » au menu**. Il est alors indispensable de définir strictement cette notion afin d'être en mesure de calculer et de réguler la fréquence d'apparition de ces produits, en se donnant des objectifs de réduction progressive. Pour ce faire, il est possible de s'appuyer également sur des classifications, comme la classification NOVA.

Enfin, les participants proposent de **définir des fréquences minimums d'apparition de plats « faits maison », au menu**. De la même manière, il faut s'attacher au préalable à définir cette notion ; là encore le référentiel « En cuisine » d'Ecocert propose une définition.

L'EXPERIMENTATION DE L'INOX SUR UN PROJET PILOTE

Un projet d'expérimentation du passage à l'inox sur quelques écoles pilotes a été proposé par le groupe n°3, travaillant sur les alternatives au plastique, dès la première séance. Cette proposition a été faite en réponse aux inquiétudes de certains parents d'élèves concernant les migrations de particules entre les plats et les barquettes, et les risques sanitaires qui pourraient en découler. L'idée des participants était de proposer à la mairie d'expérimenter la mise en place d'un retour à des matériaux inertes à petite échelle, et à court terme, afin de **mettre en évidence les difficultés organisationnelles d'un tel changement** et de voir comment il serait possible de les solutionner. La proposition du groupe était alors de déterminer les conditions



d'expérimentation d'un retour à l'inox pour quelques établissements et de proposer un plan d'actions pour ce projet.

Les premières réflexions ont porté sur **le choix de l'échantillon des écoles pilotes**. Pour que le projet puisse remplir ses objectifs, l'échantillon sélectionné ne peut pas être basé sur la facilité de mise en œuvre à court terme. Au contraire, les écoles doivent être choisies pour être représentatives des écarts entre les établissements de l'arrondissement : infrastructures existantes, taille des écoles, type de service, etc...

Le groupe a également **listé les premiers points d'attention** à prendre en compte dans la conduite d'un tel projet. Le premier portait sur le besoin d'effectuer certains travaux au sein des offices afin de permettre de stocker et de laver les bacs de transport. Les participants ont également mis en avant la nécessité d'investir dans du matériel dédié : bacs gastros, frigos, véhicules, laves-batterie, fours spéciaux, etc. Enfin, le sujet de l'incidence sur le personnel de l'utilisation de bacs gastro, plus lourds et plus chauds que les barquettes jetables, a été soulevé.

UN SCENARIO DE CUISINES INTEGREES

En présence de Madame Letondel, Directrice de la Caisse des écoles, nous avons travaillé avec le groupe n°4 à l'élaboration d'un scénario de fractionnement de la production basé sur la remise en service de cuisines au sein des écoles dans lesquelles ce serait possible. L'idée de cet exercice était de revenir sur le souhait des participants de voir des cuisines intégrées en y réfléchissant sous l'angle de la gestion de projet, afin de mettre en évidence les propositions réalistes et celles qui ne l'étaient pas. Nous avons ainsi cherché à ancrer le projet de remise en service de cuisines intégrées dans les référentiels légaux, temporels, budgétaires et administratifs qui sont les siens. A noter que, pour faciliter la réflexion, le scénario restait dans le cadre d'une DSP.

Pour ce faire, nous avons identifié dans un premier temps les différents chantiers sous-jacents à un tel projet de redéploiement de la production des repas. Six grandes étapes indispensables sont alors ressorties :

- 1 – La décision de lancement du projet et le vote du budget correspondant ;
- 2 – L'état des lieux dans les écoles, le devis des travaux et le choix des écoles cibles ;
- 3 – Les travaux dans les écoles et l'équipement des cuisines ;
- 4 – La gestion du personnel de restauration ;
- 5 – L'approvisionnement des offices et le stockage des produits non transformés ;
- 6 – La communication autour du projet

Nous avons ensuite détaillé ces étapes en s'interrogeant pour chacune sur les processus administratifs, les budgets à prévoir et les temporalités nécessaires. Plusieurs constats intéressants ont émergé de ce travail.

Le premier concerne **la temporalité générale d'un tel projet, qui doit nécessairement s'établir sur un temps long (plusieurs années)**. D'une part car le contrat actuellement passé entre la Caisse des écoles et le prestataire prend fin en 2023 : d'ici là, seule une très faible variation du nombre de repas (de l'ordre de 5%) est permise. Et d'autre part car il faut prendre en compte le temps nécessaire au choix des écoles cibles et à la réalisation de travaux de

réaménagement. Notons enfin que les instances ayant à voter les budgets liés au projet, et notamment le Conseil de Paris, imposent un rythme.

Le second constat concerne **le rôle clé et pressant de l'état des lieux des écoles**, à la base de tout projet de redéploiement de la production au sein de l'arrondissement. En effet, ni la Mairie d'arrondissement, ni la Caisse des écoles, ni la Mairie centrale n'est actuellement en possession d'un état des lieux des offices, qui permettrait notamment de connaître l'état des anciennes cuisines et les travaux à envisager afin de les remettre en service. Le groupe propose donc de commander cet état des lieux dans les plus brefs délais, ce dernier n'entrant pas, a priori, dans la limite imposée par le devoir de réserve électorale.

LE PROJET D'UTILISATION DE LA CUISINE DU COLLEGE AIME CESAIRE

La dernière séance du groupe n°4 a finalement été consacrée au développement de la proposition, souvent faite par les participants de la consultation, d'utiliser la cuisine inoccupée du collège Aimé Césaire pour en faire un projet pilote. Nous avons à cette occasion ancré nos réflexions sur la remunicipalisation dans la réalité d'un projet de moyen terme.

L'hypothèse effectivement retenue était celle d'un projet d'expérimentation mené avant la fin du contrat avec la Sogeres (donc avant 2023), dans la limite des repas pouvant être « sortis » de la DSP (environ 700 repas). **La cuisine du collège Aimé Césaire serait alors exploitée en régie directe par la Caisse des écoles qui y produirait les repas des 230 collégiens demi-pensionnaires et qui pourrait livrer, en liaison chaude, quelques écoles avoisinantes** ; la capacité de production du collège (environ 500 repas/jour) étant supérieure à son besoin. A noter que la cuisine a été construite au moment de l'inauguration du collège en 2010, et qu'elle n'a jamais été mise en service depuis. Des vérifications de fonctionnalité sont évidemment à prévoir (tests des fours, frigos et autres appareils) mais une récente visite de l'établissement présage un très bon état de la cuisine.

Les réflexions menées par le groupe ont été organisées en plusieurs catégories, correspondant aux divers points d'attention à prendre en compte dans le cadre de ce projet pilote :

1 – **Le choix du système d'approvisionnement.** Il est possible de passer par une société de restauration afin de profiter d'une centrale d'achat équivalente à celle du délégataire actuel. Enfin, une troisième solution, impliquant un partenariat avec un arrondissement proche en régie, a été également proposée.

2 – **La question du personnel.** En ce qui concerne le personnel de service, il est préférable de proposer au personnel actuellement en poste dans les offices concernés de conserver leur emploi, tout en changeant d'employeur (de la Sogeres à la Caisse des écoles) ; si tant est que cela soit possible dans le cadre du contrat. Pour ce qui est du personnel de cuisine et de gestion, la Caisse des écoles devrait créer de nouveaux postes et recruter du personnel qualifié.

3 – **La logistique de livraison et les conséquences sur les offices.** A noter que la livraison est facilitée par la proximité géographique des écoles voisines de la cuisine : un seul véhicule serait nécessaire. La liaison chaude implique néanmoins l'utilisation de bacs (qu'il faut laver quotidiennement), dont l'utilisation nécessite notamment des travaux au sein des offices en service à table (aménagement à prévoir dans les réfectoires des maternelles).

4 – **Les instances de restauration.** Des menus différents impliquent doublon des décisions prises en commission « menus » et commission « restauration ». Les participants insistent sur la

possibilité de relocaliser ces commissions dans le cadre du projet pilote, en s'appuyant notamment sur les conseils d'écoles préexistants. A l'échelle de l'arrondissement, le comité de gestion de la Caisse des écoles aurait pour objectif de tirer les enseignements du projet pilote et d'envisager sa reproduction.

III – RETOURS DE LA MAIRIE ET DE LA CAISSE DES ECOLES

La Mairie d'arrondissement et la Caisse des écoles ont suivi attentivement le travail qui s'est déroulé au sein des ateliers, notamment via les comptes rendus. Outre les réponses données et les informations transmises en cours de consultation, un certain nombre de mesures et d'actions ont été mises en place ou sont prévues, pour donner des suites au travail des participants. Certaines mesures ont ainsi été prises en cours de consultation, sur des demandes qui s'y prêtaient bien, c'est-à-dire des évolutions qui pouvaient être mises en place rapidement et sans surcoût majeur. D'autres demandes, marquées elles par une temporalité de long-terme, ont fait l'objet de réflexions plus poussées et d'engagements de la part de la Mairie. Nous avons classé ici les diverses mesures prises par temporalité de mise en œuvre.

LES MESURES PRISES EN COURS DE CONSULTATION

La Mairie et la Caisse des écoles ont d'ores et déjà mis en place, en parallèle de la consultation, des actions qui répondent à des demandes et attentes précises des participants. Ces diverses mesures déjà en application sont répertoriées ci-dessous.

- **Le contrat de délégation de service public**

Suite à de nombreuses demandes, via la consultation mais également lors des différentes commissions de la restauration scolaire, la Caisse des écoles a mis en ligne le contrat de délégation de service public passé avec Sogeres. A noter que ce document a été légèrement ajusté afin de respecter les lois relatives au secret des affaires. Il est disponible sur le site de la Caisse des écoles : <https://www.cde18.fr/restauration-cde18/le-cahier-des-charges-du-contrat-de-dsp/>

- **Les fiches techniques des denrées alimentaires**

De nouvelles fiches techniques ont été présentées lors de la commission restauration du mois de mai 2019. Ces dernières sont plus complètes que les fiches pro-formatées par le délégataire, publiées depuis le début d'année scolaire. La dernière version de la fiche technique a été validée à l'unanimité durant la commission. Le nouveau format s'appliquera aux fiches techniques prochainement mises en ligne sur le site de la Caisse des écoles et, au fur et à mesure, les fiches techniques déjà publiées sur le site seront également modifiées.



- **Les modalités de la commission « menus »**

Les modalités de la commission ont été modifiées en cours de consultation. La commission « menus » se déroule désormais directement au sein des écoles (tous les deux mois). Chaque fois, l'école qui accueille la commission change. Sont conviés à cette commission les parents d'élèves élus de l'école accueillant la réunion, ainsi que ceux de l'école la plus proche, assurant ainsi une rotation. Les inscriptions se font directement avec la Caisse des écoles.

- **La simplification du nom des plats**

La Mairie a demandé au délégataire de simplifier le nom des plats et de s'en tenir à une dénomination stricte, moins fantaisiste. Cette demande a été acceptée par le prestataire, qui assure qu'il mettra des noms de plats plus clairs sur les menus dès la rentrée scolaire de 2019.

- **L'affichage des labels sur les menus**

Un travail de formalisation des produits labellisés dans les plats, et de leurs pictogrammes, a été demandé au délégataire par la Caisse des écoles et la Mairie d'arrondissement. Ce dernier a ainsi inséré dans les noms des plats les labels en les reliant clairement aux produits concernés. Par exemple, le menu végétarien du mercredi 3 juillet 2019 prévoit : « *Concombre local en rondelles et Vinaigrette bio à la ciboulette* », ce qui permet de bien identifier à quel ingrédients chaque qualificatif fait référence.

- **Une première présentation des contrôles du délégataire effectués durant l'année**

La dernière réunion plénière du 27 juin 2019 a été l'occasion pour la Mairie de présenter une synthèse des contrôles effectués par le cabinet Agriate durant l'année scolaire sur la prestation du délégataire. Ont ainsi été présentés les différents axes de contrôle (prestation alimentaire, service et hygiène) et les résultats agrégés des 41 contrôles inopinés ayant eu lieu dans les écoles et à la cuisine centrale.

LES ACTIONS EN COURS DE REALISATION

Des actions plus conséquentes sont en cours de réalisation par la Mairie et la Caisse des écoles. Elles ont été entreprises pendant la consultation et leur mise en œuvre est prévue durant l'année scolaire prochaine. Voici la liste des actions actuellement menées.

- **La création d'une légumerie à la cuisine centrale**

Des travaux à la cuisine centrale ont démarré à la fin du mois d'avril et doivent se terminer courant septembre 2019. Ils ont vocation à réaménager l'espace de la cuisine pour dégager un espace dédié à l'installation d'une légumerie. Cette dernière comprendra une parmentière et facilitera le traitement de légumes bruts, permettant ainsi d'augmenter la part des plats « faits maison ».



- **La certification « En cuisine » niveau 2 d'Ecocert**

La Mairie et la Caisse des écoles, en partenariat avec le délégataire, sont actuellement en train de faire évoluer leur offre afin d'obtenir le niveau 2 du label « En cuisine » d'Ecocert durant l'année scolaire 2019-2020. Cette labélisation, qui concerne la cuisine centrale, répond à plusieurs attentes des participants ; elle oblige par exemple à bannir des menus une liste d'additifs définie.

- **Un engagement dans la démarche « Mon restau responsable »**

La Mairie est en cours d'adhésion à la démarche « Mon restau responsable ». Encadrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme, cette démarche volontaire s'articule autour de 4 piliers : « bien-être », « assiette responsable », « éco-gestes », « engagement social et territorial ». La Caisse des écoles publiera prochainement les différents axes d'amélioration retenus dans ce cadre, qui seront par la suite contrôlés par la Fondation.

- **La fiche technique des barquettes en cellulose**

Durant la commission restauration du mois de juin, la Caisse des écoles a présenté le certificat de conformité des barquettes en cellulose. Ce document prouve que les barquettes actuellement utilisées respectent les normes en vigueur en France. Une réunion a également été prévue entre des spécialistes du plastique (chimistes, ingénieurs) mandatés par l'association « Cantine sans plastique », et les représentants et responsables du délégataire et de son fournisseur de barquettes afin d'échanger sur la fiche technique et les résultats des tests de migration.

- **L'organigramme du Comité de gestion**

La Caisse des écoles répond favorablement à cette demande. Le Comité de gestion vient d'être en partie renouvelé le 26 juin dernier suite à une élection. Le nouveau comité n'est toutefois pas encore complet ; des membres du 3^{ème} collège doivent encore être désignés par le Préfet et le Maire. Une fois ces désignations effectuées, l'organigramme du Comité sera publié.

LES ENGAGEMENTS DE LA MAIRIE

Les élus de la majorité municipale ont déposé un vœu durant le conseil d'arrondissement du 24 juin 2019 qui a été voté. Ce vœu a également été présenté par M. le Maire aux participants de la consultation lors de la réunion plénière conclusive du 27 juin. Les éléments de ce vœu sont repris ci-dessous.

- **Audit sur la construction de nouvelles cuisines dans l'arrondissement**

« Le conseil d'arrondissement du 18^{ème}, sur proposition des élu.e.s de la majorité, émet le vœu que la Caisse des écoles du 18^{ème} [...] lance, en lien avec la Ville de Paris, un audit sur la construction de nouvelles cuisines dans l'arrondissement afin d'évaluer sa faisabilité technique et financière et les conséquences sur la qualité de l'assiette servie dans les écoles. »



- **Etude de faisabilité quant à l'utilisation de la cuisine du collège Aimé Césaire**

« Le conseil d'arrondissement du 18ème, sur proposition des élu.e.s de la majorité, émet le vœu que la Caisse des écoles du 18ème [...] lance une étude de faisabilité quant à l'utilisation matérielle, dès la rentrée septembre 2020, de la cuisine du collège Aimé Césaire afin de pouvoir y produire les repas d'écoles du quartier en liaison chaude et soit accompagnée par la DASCO dans sa réflexion sur le mode de gestion à proposer pour cette cuisine. »

- **Audit portant sur les modalités financières d'une remunicipalisation globale du service de restauration scolaire en 2023**

« Le conseil d'arrondissement du 18ème, sur proposition des élu.e.s de la majorité, émet le vœu que la Caisse des écoles du 18ème [...] commande un audit pour préciser les modalités financières d'une municipalisation de la restauration scolaire dans le 18ème à l'échéance du marché actuel – 2023 afin de pouvoir débattre de cette possibilité en 2019. »

- **Comité de suivi de la consultation**

« Le conseil d'arrondissement du 18ème, sur proposition des élu.e.s de la majorité, émet le vœu que la Caisse des écoles du 18ème [...] organise un Comité de Suivi des propositions issues de la concertation » (dont les modalités d'organisation et le rôle exact restent à définir).