



CONSULTATION PUBLIQUE **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

● GARANTIR LA QUALITE SOUS **● CONTRAINTES** **● COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°3** **DU 5 JUIN 2019**

Lieu : Mairie du 18^{ème} arrondissement – Salle 3B

Horaires : 18:30 / 20:30

Nombre de participants : 5 personnes

Ordre du jour : Réponses de la Mairie, définition et encadrement des produits ultra-transformés et du fait maison.

PHASES DE LA SEANCE (dans l'ordre)

- **Lecture des réponses de la Mairie**, commentaires et échanges préliminaires
- Réflexion collective sur les notions de « **produit ultra-transformé** » et « **fait maison** »
- Analyse de **l'offre actuelle** : contrat de délégation et menu
- Propositions concernant **l'amélioration de l'encadrement des produits « ultra-transformés » et « faits maison »**

ECHANGES PRELIMINAIRES – RETOUR SUR LES REPNSES DE LA MAIRIE

Nous avons débuté cette troisième séance par un point sur les réponses données par la Mairie suite aux questions posées lors de la seconde séance. Plusieurs sujets ont été abordés :

NEWSLETTER

Plusieurs participants s'interrogent sur la pertinence de faire rédiger le « mot de la diététicienne » par un(e) employé(e) du prestataire. Selon eux, cette section de la newsletter aurait plus d'intérêt à être écrite par la diététicienne indépendante engagée par la Caisse des écoles afin de « *communiquer sur des éléments de la politique publique de l'arrondissement en matière de nutrition à l'école* ».

LES FICHES TECHNIQUES

Les participants insistent sur leur souhait d'obtenir des fiches complètes, comprenant notamment le code alphanumérique des additifs (ex : E202) qui entrent dans la composition des plats et ingrédients servis à la cantine. Ils saluent la « porte ouverte » à l'instauration d'un retour au système de consultation au cas par cas des fiches « fournisseurs » directement à la Caisse des écoles mais demandent des précisions quant aux modalités d'accès aux fiches, et au délai de mise en place du système.

L'ACCES AUX COMMISSIONS MENU ET RESTAURATION

Un participant explique qu'il a assisté à la dernière commission « menus » qui se déroulait dans son quartier, selon la nouvelle modalité de participation. Selon lui, il y avait assez peu de parents présents et l'ambiance était propice au travail. Un autre participant avance que les horaires de ces réunions, et leur faible communication, sont un frein à la mobilisation des parents non habitués mais potentiellement intéressés pour participer. Est redemandé, par une majorité des participants, l'accès libre à ces commissions.

COMMUNICATION DES CONTROLES EFFECTUES PAR LE CABINET AGRIATE

Un participant propose une communication systématique des pénalités décidées suite aux contrôles de qualité et de respect du contrat, tout au long de l'année, par exemple lors de la commission restauration.

PHOTOS DE PRESENTATION DES PLATS A DESTINATION DU PERSONNEL DE SERVICE

Il est proposé d'intégrer cette photo à la future application qui devrait être mise en place à la rentrée (selon les réponses de la Mairie aux questions du 1^{er} atelier).

REFLEXION COLLECTIVE SUR LES « PRODUITS ULTRA-TRANSFORMES » ET LE « FAIT MAISON »

Une phase de réflexion est lancée sur le sujet des « produits ultra-transformés ». Nous demandons aux participants d'expliquer ce qu'ils entendent par ce terme, et de détailler leurs inquiétudes à ce propos. Les différents points abordés par les participants, et les discussions engendrées, sont résumés ci-après :

La notion de « produits ultra-transformé » renvoie à plusieurs enjeux liés à la santé des consommateurs, et en l'occurrence à celle des enfants. Le(s) processus de transformation, le nombre d'ingrédients, les additifs, les teneurs en sucre et en sel, ... C'est un domaine d'étude relativement récent, qui renvoie à des définitions et concepts encore flous, mais qui inquiète les parents d'élèves.

- Une participante déclare « *qu'une fois de temps de temps, si nos enfants mangent des bonbons ce n'est pas un problème : ce qui compte c'est la fréquence. Il faut encadrer très strictement ces produits pour qu'ils restent exceptionnels, car actuellement il y en a trop.* » Le groupe abonde dans le sens d'une nécessité de **s'accorder sur des définitions communes** (entre les parents d'élèves, la Mairie, la Caisse des écoles, le prestataire et la société d'audit) afin **d'être en mesure d'encadrer ces produits** et de se donner des objectifs mesurables.
- Le processus de transformation, ainsi que le nombre d'ingrédients contenus, sont à la base du **système de classification NOVA**. Cette classification référence les produits sur une échelle de 1 (« Aliments non transformés ou transformés minimalement ») à 4 (« Produits alimentaires et boissons ultra-transformés »). Une discussion est engagée sur la pertinence et l'adaptabilité de cette classification à la restauration collective. Certains pensent qu'un affichage sur le menu de la classification NOVA par composante augmenterait la transparence et agirait comme un moyen de mesure. D'autres opposent qu'il serait techniquement difficile à mettre un tel système en place et qu'il n'aurait pas tant d'intérêt étant donnée la rigueur de la classification¹. Selon eux, l'enjeu est avant tout de définir et de limiter les produits ultra-transformés les plus nocifs.
- Le sujet des **additifs contenus dans ces produits « ultra-transformés »** est jugé **prioritaire** par les participants du groupe. Plusieurs classifications des additifs en fonction de leur nocivité présumée existent. C'est par exemple le cas de la **classification UFC-Que-Choisir** qui liste les quelques 300 additifs autorisés en France sous 4 catégories (de « acceptable » à « à éviter »). Les participants en profitent pour réexprimer leurs attentes concernant les fiches « fournisseurs » complètes, afin de pouvoir connaître les additifs intégrés aux produits servis à la cantine.
- De plus, les produits ultra-transformés contiennent généralement d'importantes quantités de **sucre et de sel** et qu'il faut donc en contrôler le contenu de manière attentive. Est posée la question de savoir si le GEM-RCN permet de bien contrôler ces produits (les glucides par exemple ne sont limités en fréquence que sur les desserts, alors qu'un produit protidique peut en contenir une forte dose).

¹ La classification NOVA n'est prévue que pour des produits, pas pour des plats (qui mélangent ces produits).

La notion du « fait maison » est également abordée. En effet, elle s'oppose aux produits ultra-transformés issus de l'industrie agro-alimentaire. Elle implique une préparation à la cuisine centrale à partir de produits bruts.

- Un participant explique que c'est une bonne voie d'amélioration pour la restauration scolaire de l'arrondissement : « *Il faudrait augmenter la part des recettes faites maison* », en parallèle d'un encadrement des « produits ultra-transformés ». Encore une fois, les participants expriment le souhait de voir cette notion définie clairement, et encadrée par des critères mesurables, afin d'être en mesure de fixer des objectifs de progression dans ce domaine.
- Une définition du fait maison en restauration collective est donnée par le certificateur **Ecocert dans le cahier des charges du label « En cuisine »**. Il qualifie de « fait maison » « *les composantes élaborées par la cuisine du restaurant labellisé à partir de produits bruts. La terminologie « produits bruts » sera appliquée selon le sens commun aux types de produits suivants : fruits et légumes « nature » frais ou surgelés non pré-cuisinés, crus coupés, râpés ; conserves de légumes « bruts », viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable) ; laitage et fromage frais ; les pâtes et les céréales.* » Les participants considèrent cette définition comme parfaitement adaptée.
- Un participant insiste sur le besoin en **infrastructures et matériel permettant de travailler des produits bruts**. Il aborde notamment le cas des travaux dans la cuisine centrale ayant vocation à mettre en service une **légumerie**, qui sera en mesure d'augmenter la capacité du prestataire à cuisiner des légumes bruts.

ANALYSE DE L'OFFRE ACTUELLE

Nous repartons de trois documents :

- **L'actuel contrat de délégation** de service public, en particulier l'annexe 17 qui détaille le cahier des charges de la prestation alimentaire.
- **Des fiches techniques produits**, diffusées sur le site de la Caisse des écoles.
- **Des menus** des derniers mois.

Il est demandé aux participants de faire leurs remarques et commentaires. Les différents points abordés sont résumés ci-après :

- Les participants questionnent la phrase « les seuls produits ultra-transformés de l'industrie agro-alimentaire autorisés sont les nuggets (100% dans le filet) et les raviolis ». Selon les eux, **cet article du contrat n'est pas mis en application par le prestataire** qui sert des produits qu'ils jugent (en s'appuyant notamment sur la classification NOVA) comme étant « ultra-transformés » (ex : « Filet de Colin d'Alaska Meunière Pré-frit »). Les participants mettent ainsi en évidence une lacune du contrat, qui ne définit pas strictement la notion de « produits ultra-transformés de l'industrie agro-alimentaire », et **qui ne peut ainsi être directement opposable au prestataire**.
- Le sujet des **produits transformés BIO** est abordé durant la séance. En effet, il est possible qu'un produit BIO soit classé comme « ultra-transformé » selon les critères de la classification NOVA. Pour autant, **le cahier des charges de l'agriculture biologique encadre plus**

strictement l'inclusion d'additifs dans les produits certifiés AB. Sur environ 300 additifs autorisés en France, seulement une cinquantaine sont autorisés en BIO, dont uniquement 2 classés comme « à éviter » par UFC-Que-Choisir². Les participants du groupe remarquent ainsi que **les produits BIO, qui représentent aujourd'hui une importante part de l'offre du 18^{ème}, sont une première garantie contre la présence d'additifs jugés « à risque ».**

PROPOSITIONS CONCERNANT L'AMELIORATION DE L'ENCADREMENT DES PRODUITS « ULTRA-TRANSFORMES » ET « FAITS MAISON »

Un participant commence par rappeler que **la municipalité respecte l'ensemble des lois et normes légales sur la question des produits ultra-transformés.** Pour autant, le groupe considère qu'il est important que la Mairie et la Caisse des écoles se saisissent du sujet, et définissent une politique officielle et ambitieuse sur cette question, en anticipant les évolutions législatives à venir.

Selon les participants du groupe, une première étape consiste à **s'accorder sur des termes précis, qui s'appuieraient sur les principales classifications/définitions existantes** (NOVA, ECOCERT, etc...). Ces termes devant être également **définis dans le contrat** de délégation afin qu'ils s'imposent au prestataire. Ce travail de définition est effectivement indispensable pour mesurer la fréquence actuelle d'apparition des « produits ultra-transformés » et des recettes « faites maison » dans l'offre de restauration de l'arrondissement.

Un participant propose **d'instaurer un logo « fait maison » sur les menus**, si et seulement s'il suit une définition stricte, intégrée au contrat (par exemple celle d'Ecocert).

Dans un second temps, les participants proposent que la Mairie et la Caisse des écoles définissent une politique publique basée sur des objectifs mesurables et orientée selon les grandes lignes suivantes :

- **Interdiction de certains additifs jugés « à risque »**, en s'inspirant par exemple du label « En cuisine » d'Ecocert qui liste des additifs à proscrire.
- **Limitation des produits « ultra-transformés »** en fréquence d'apparition dans les cycles de menus.
- **Obligation d'un nombre minimum de plats « faits maison »** par cycle de menus.

De manière générale, **le label « En cuisine » décerné par Ecocert est largement plébiscité par les participants du groupe**, qui y voient une occasion parfaite d'encadrer les produits ultra-transformés.

Une idée est proposée par un participant en fin de réunion : il s'agit de proposer à la Mairie d'arrondissement (ou à la Ville de Paris) de financer des bourses d'étude pour définir, avec des étudiants en fin de cycle (en nutrition, chimie, médecine, diététique, etc...), une politique publique complète, réaliste et novatrice sur ces sujets.

² Il s'agit des nitrites E250 et E252 utilisés comme conservateur dans la préparation de la charcuterie.



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