



# CONSULTATION PUBLIQUE QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?

## ● LA REMUNICIPALISATION ET LE ● FRACTIONNEMENT DE LA ● PRODUCTION COMpte RENDU DE LA SEANCE N°2 DU 14 MAI 2019

Lieu : Mairie du 18<sup>ème</sup> arrondissement – Salle 3B

Horaires : 18:45 / 20:45

Nombre de participants : 5 personnes

Ordre du jour : Réponses de la mairie, élaboration collective d'un scénario portant sur le redéploiement de la production.

*A noter la participation de Madame Laure Letondel, Directrice de la Caisse des écoles du 18<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.*

## PHASES DE LA SEANCE (dans l'ordre)

- **Lecture des réponses de la mairie** et commentaires
- **Elaboration d'un scénario** portant sur le redéploiement de la production dans l'arrondissement :
  - Avantages du scénario à moyen terme
  - Grandes étapes du projet de redéploiement
  - Détails propres à chaque étape (actions à mener, acteurs et instances concernés, temporalité, coûts, etc...)

## ECHANGES PRELIMINAIRES

### CONCERNANT LE RETOUR DE LA MAIRIE

- Nous avons commencé par faire un point sur les réponses de la mairie aux questions posées à l'issue de la 1ère séance de travail. Une réponse en particulier a été vivement commentée. Les parents avaient notamment demandé si **un audit des écoles** pouvait être réalisé afin de déterminer celles qui disposaient d'un « espace cuisine » suffisant pour envisager la production de repas sur place. La mairie a répondu être ouverte à cette proposition mais que « 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** ». Une participante, déçue, se dit « échaudée » par cette réponse. Elle ne comprend pas en quoi le devoir de réserve empêcherait la mairie de conduire un audit. Madame Letondel explique qu'ici deux choses sont à séparer. D'une part, elle confirme que des travaux ne pourraient être lancés sans validation et vote du budget nécessaire par la mairie d'arrondissement et le Conseil de Paris. Pour autant, elle pense que l'obligation de réserve évoquée ne concerne que l'expérimentation elle-même et non pas les travaux préparatoires.
- Face à la frustration de certains participants, nous avons tenu à rappeler **le cadre de cette consultation**. C'est un lieu d'échanges qui permet à la fois de recueillir **l'avis des participants** sur le service de restauration, leurs interrogations et leurs inquiétudes, et de **construire collectivement des propositions d'amélioration** visant à dessiner la « cantine de demain ». Cette consultation a toutefois ses limites et, si nous comprenons bien sûr les frustrations dues à l'attente, il faut garder en tête que **les propositions qui en ressortiront n'ont pas vocation à être intégralement et immédiatement mises en place** par la mairie et la Caisse des écoles.

### AUTRES ECHANGES PRELIMINAIRES

- Un participant propose l'expérimentation d'une production sur place en régie pour l'école André del Sarte. Il évoque un budget de 75.000€ (pour la réalisation de travaux) qui aurait été débloqué pour cette école et pourrait être utilisé, selon lui, pour un tel projet.

## INFORMATIONS TECHNIQUES : INSTANCES ET PROCEDURES

Présente lors de la séance, Madame Letondel a pu à plusieurs reprises apporter des informations quant au fonctionnement des différentes instances décisionnelles et procédures administratives liées à la restauration scolaire. Voici un résumé des principaux points abordés :

### PRISE DE DECISION : LE COMITE DE GESTION

**Le comité de gestion est l'organe de la Caisse des Écoles habilité à prendre toutes les décisions importantes.** Il est composé de 3 collèges pour un total de 36 membres, élus (Conseil d'arrondissement, adhérents) ou de droit (députés de l'arrondissement, inspecteurs de l'éducation nationale). Il se réunit environ tous les 3 mois.

Dans l'optique d'un fractionnement de la production (redéployer des cuisines dans les écoles), un vote à la majorité du comité de gestion en ce sens est la première étape.

### VOTE DU BUDGET : LE CONSEIL DE PARIS

Si la décision de fractionner la production est validée par le comité de gestion de la Caisse des Écoles, l'étape suivante pour se lancer dans un tel projet est de débloquer un budget. **La Caisse des Écoles n'a pas de fonds propres (à l'exception des cotisations des adhérents, soit quelques centaines d'euros) ; elle dépend financièrement de la Ville de Paris.** Elle présente chaque année en Conseil de Paris au mois de septembre N son budget pour l'année N+1 (et donc la demande des fonds correspondants) ; la décision est rendue le mois suivant. Ce budget est constitué des fonds nécessaires au fonctionnement du service de restauration scolaire. Peut y être ajoutée une demande de fonds supplémentaires pour financer des projets. C'est dans ce cadre que seraient demandés les fonds nécessaires à un projet de fractionnement de la production ; la réalisation de ce projet est ainsi conditionnée par un vote favorable du Conseil de Paris.

### FAIRE APPEL A DES PRESTATAIRES : LES PROCEDURES DES MARCHES PUBLICS

Les divers études et travaux nécessaires au fractionnement de la production seraient *a priori* réalisés par des prestataires privés spécialisés. **La Caisse des écoles étant un établissement public, elle est soumise au Code des marchés publics.** L'appel à des prestataires externes pour réaliser ces différentes tâches devra donc se faire via des appels publics à la concurrence (marchés à procédure adaptée ou procédure formalisée, selon les montants en jeu). Cela suppose plusieurs étapes, et notamment : la rédaction du marché avec un cahier des charges précis par la Caisse des écoles ou la Ville de Paris (selon les opérations à réaliser), la publication de ce marché et un délai de réponse d'un à deux mois laissé aux répondants, l'analyse des réponses et la délibération par l'administration puis la notification du marché validant le choix d'un prestataire sur la base de son offre. Il faut compter au minimum 3 à 4 mois pour chacune de ces procédures.



## ELABORATION D'UN SCENARIO DE REDEPLOIEMENT DE LA PRODUCTION DANS DES CUISINES INTEGREES

Cette séance du groupe de travail avait pour objectif de **construire collectivement un/des scénario/scenarii permettant d'aboutir au modèle plébiscité par les participants lors de la première séance** de mars. Pour rappel, le modèle retenu par les participants était le suivant :

- L'approvisionnement en denrées alimentaires, la production et le service des repas sont assurés par du personnel municipal (remunicipalisation).
- La production est redéployée dans l'arrondissement (redéploiement). Des cuisines dites « intégrées » assurent la production directement dans les écoles où la place disponible et la configuration des lieux le permettent. Les écoles où il n'est pas envisageable de mettre en service des cuisines sont livrées en liaison chaude depuis des écoles « périphériques » ayant la possibilité de produire un surplus par rapport à leur nombre de convives.

La méthodologie proposée par les animateurs de la consultation a été de réfléchir cette proposition de modèle sous l'angle de la gestion de projet. Quelles seraient concrètement les étapes de mises en œuvre d'un tel modèle par une équipe municipale ? Quels acteurs seraient concernés et quelles temporalités seraient à prévoir ?

Pour atteindre ce modèle, trois chantiers majeurs sont à envisager. De par les lourds investissements humains et financiers que représentent ces projets, nous faisons le choix de les étudier séparément, afin de faciliter la réflexion du groupe. **Trois scénarii peuvent alors être retenus :**

- **Scénario 1** : La priorité est de mettre en service le plus de cuisines intégrées dans les écoles où c'est possible.
- **Scénario 2** : La priorité est de mettre en service quelques cuisines « périphériques » dans les écoles/lieux les plus stratégiques, qui livreraient les écoles proches en liaison chaude.
- **Scénario 3** : L'équipe municipale cherche en priorité à remunicipaliser la restauration scolaire (l'étude de ce scénario fera l'objet de la 3ème séance du groupe).

Avec l'aide de Madame Letondel, **le groupe a pu détailler le scénario 1** (le temps imparti pour cette réunion n'a pas permis de détailler le scénario 2, néanmoins assez similaire). Les résultats produits sont basés sur des hypothèses, n'engagent pas la mairie, et ne représentent pas un travail réalisé par des professionnels de la restauration collective. **L'objectif est ici de rendre le plus concret possible les possibilités de transformation du service.**

> **Ci-après, la retranscription du document de travail utilisé lors de la séance**



**Scénario 1** : La priorité est de mettre en activité, dans les plus brefs délais, des cuisines intégrées dans les écoles où la place le permet.

**Avantages :**

- **Qualité des repas :**
  - La fraîcheur des repas (cuisinés le jour même)
  - Pas de refroidissement nécessaire
  - Les plats en sauce ne sont plus obligatoires
  - Il y a plus de cuisiniers par enfant
  
- **Contenants :**
  - Pas de barquette de transport
  - Les seuls contenants utilisés sont pour la cuisine et le service
  
- **Volet social :**
  - Augmentation du lien social entre les équipes de cuisine et les enfants
  - La pédagogie envers les enfants est facilitée par cette proximité

**Les étapes de mise en œuvre :**

- 1 Décision de lancement du projet et vote du budget correspondant
- 2 Etat des lieux des écoles, devis et choix des cibles
- 3 Travaux dans les écoles et équipement des cuisines
- 4 Gestion du personnel
- 5 Approvisionnement et stockage des produits non transformés
- 6 Communication

**Remarques d'ordre général :**

- Une personne pose la question suivante : « **Est-il envisageable de changer de modèle de production en cours de contrat avec l'actuel prestataire de restauration ?** » Madame Letondel explique que le contrat ne peut être modifié qu'à la marge, à savoir dans une proportion ne dépassant pas 5% du montant global du contrat. Au-delà, la Caisse des écoles est liée contractuellement jusqu'à la fin du contrat, en 2023. Pour autant, rien n'empêche de procéder aux études et travaux préliminaires dans ce laps de temps.
  
- Au cours du travail, la question suivante est posée : « **Peut-on imaginer des menus et recettes différentes entre les écoles passées en cuisine intégrée et celles toujours livrées par la cuisine centrale ?** ». En effet, on imagine que le matériel disponible dans ces « petites cuisines » ne permet pas de réaliser les mêmes préparations qu'en cuisine centrale. A l'inverse, on voit que ces cuisines restreintes pourraient au contraire être en mesure de cuisiner des plats impossibles à transporter/réchauffer dans le précédent modèle. Un membre du groupe répond qu'il n'y voit pas d'inconvénient si « le travail de communication au niveau de l'arrondissement permet de faire comprendre aux parents d'élèves que l'ouverture des cuisines intégrées est progressive », et que cette différence entre les menus des écoles a vocation à être temporaire, pour une « amélioration globale de la qualité des repas sur le long terme ».

## Détails des étapes de mise en œuvre :

### 1 – Décision de lancement du projet et vote du budget correspondant

Action(s) / objectif	Acteur(s)	Temporalité	Coût de l'action
Vote du projet par la Caisse des écoles*	Comité de gestion de la Caisse des écoles	« Ce comité se réunit entre 3 et 5 fois par an », soit environ tous les 3 mois. Une réunion aura normalement lieu en septembre 2019.	Aucun
Allocation du budget pour la réalisation d'un état des lieux des écoles par la Ville de Paris*	Conseil de Paris	Le conseil de Paris alloue les budgets aux caisses des écoles une fois par an, en octobre.	Aucun

\*Les processus décisionnels et le rôle de chaque instance ont été détaillés par Mme Letondel

### 2 – Etat des lieux des écoles, devis et choix des cibles

Action(s) / objectif	Acteur(s)	Temporalité	Coût de l'action
Etude préliminaire des espaces et infrastructures des écoles de l'arrondissement	Caisse des écoles (visites et connaissances terrain) + DASCO (plans des bâtiment)	Un mois environ	Aucun
Appel d'offre public pour trouver le prestataire en charge de l'état des lieux*	Caisse des écoles**	- Préparation du cahier des charges : 1 mois environ - Temps laissé aux candidats : 30 jours ouvrés minimum - Décision et annonce : 2 semaines minimum	Aucun
Réalisation de l'état des lieux et des devis pour l'ensemble des écoles retenues	Cuisiniste spécialiste de la restauration collective	On peut estimer à 3 mois un état des lieux qui porterait sur une quarantaine d'écoles***	Coût de l'état des lieux par le prestataire privé
Choix des écoles cibles où les cuisines seront installées ****	Caisse des écoles (comité de gestion), en s'appuyant sur les recommandations du cuisiniste	Une réunion exceptionnelle du comité de gestion peut être envisagée pour réaliser ce travail dans les plus brefs délais.	Aucun

\*La DASCO est citée comme un acteur public pouvant réaliser l'état des lieux. En réalité, le service qui pourrait s'occuper d'un tel audit à la DASCO est de petite taille et gère l'ensemble des écoles de Paris. Passer par un prestataire privé semble alors la seule possibilité de ne pas attendre plusieurs mois, voire années, avant le lancement de l'étude.

\*\*L'hypothèse retenue à ce stade est que c'est la Caisse des écoles du 18<sup>ème</sup> arrondissement qui engage, sur son budget propre, un prestataire pour réaliser l'état des lieux.

\*\*\* Dans l'hypothèse où l'étude préliminaire de la Caisse des écoles aurait mis en évidence environ 50% des écoles où il était le plus réaliste de mettre en service une cuisine intégrée.

\*\*\*\*Il est ainsi difficile d'envisager d'avoir les résultats de l'état des lieux, nécessaires à la proposition de projet de la Caisse des écoles, avant le 2<sup>ème</sup> trimestre 2020.

### 3 – Travaux dans les écoles et équipement des cuisines

Action(s) / objectif	Acteur(s)	Temporalité	Budget
Allocation du budget pour la réalisation des travaux dans les écoles par la Ville de Paris	Conseil de Paris	Le conseil de Paris alloue les budgets aux Caisses des écoles une fois par an, en octobre.	Aucun
Appel d'offre public pour trouver le prestataire en charge des travaux	DASCO*	- Préparation du cahier des charges : 2 mois environ - Temps laissé aux candidats : 60 jours ouvrés minimum - Décision et annonce : un mois minimum**	Aucun
Travaux dans les écoles et équipement des cuisines	Cuisiniste/équipementier spécialiste de la restauration collective	***	

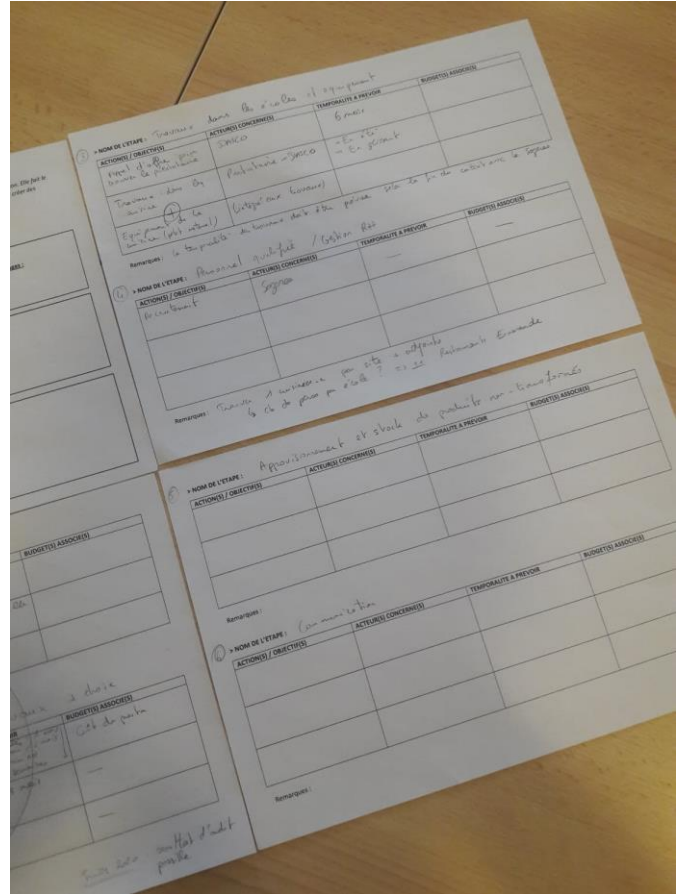
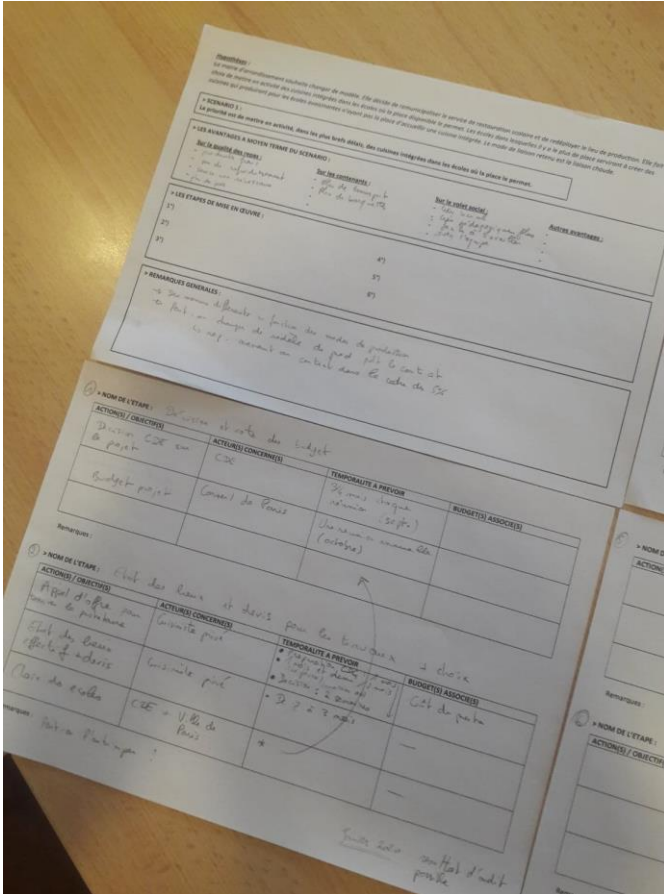
\* C'est la DASCO qui est en charge des bâtiments scolaires et du matériel de cuisine, c'est donc à ce service de prendre en charge la mise en œuvre des travaux.

\*\* Le marché public concernant les travaux dans de nombreuses écoles de l'arrondissement est autrement plus conséquent que celui concernant l'état des lieux. Nous avons donc doublé le temps de chaque étape de la procédure d'appel d'offre pour plus de réalisme.

\*\*\* Les travaux sont à prévoir sur les périodes de vacances scolaires (estivales si les travaux sont lourds). Il faut alors imaginer un calendrier de travaux sur plusieurs années. Un membre du groupe signale qu'il serait pertinent de prévoir ce calendrier en fonction de la date de fin du contrat de restauration afin de coordonner au mieux les échéances et ne pas construire des cuisines qui resteraient inutilisées trop longtemps.



*Le groupe n'a pas eu le temps de détailler les dernières étapes (4,5, et 6), ni de travailler sur le scénario 2. Pour autant, ce travail collectif a permis de mettre en évidence des ordres de grandeur quant aux temporalités réalistes pour de tels projets municipaux. De plus, il a permis de lister les acteurs et instances qu'il faudra nécessairement intégrer au projet.*



## 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](mailto:consultation18@platoneo.fr)