



CONSULTATION PUBLIQUE **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

● LA REMUNICIPALISATION ET LE **● FRACTIONNEMENT DE LA** **● PRODUCTION** **COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°3** **DU 7 JUIN 2019**

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

Horaires : 18:55 / 20:15

Nombre de participants : 3 personnes

Ordre du jour : Elaboration collective d'un projet d'expérimentation de cuisine en régie directe au collège Aimé Césaire.



PHASES DE LA SEANCE (dans l'ordre)

- **Présentation du scénario** et de ses objectifs
- **Réflexion collective** portant sur la réalisation du scénario :
 - o Mise en évidence des grands chantiers à envisager
 - o Réflexion sur les choix à effectuer
 - o Réponse aux questions de fond que sous-tend un tel projet

ECHANGES PRELIMINAIRES

Lors de la séance précédente, nous avons introduit 3 scénarios tendant vers le modèle global souhaité par les participants pour la « cantine de demain » :

- Scénario 1 : La mise en service de cuisines intégrées dans les écoles où c'est possible ;
- Scénario 2 : La mise en service de quelques cuisines « périphériques » dans les écoles/lieux les plus stratégiques, qui livreraient les écoles proches en liaison chaude ;
- Scénario 3 : La remunicipalisation du service de restauration scolaire

Nous avons alors étudié le scénario 1 pour mettre en évidence les procédures, les grandes étapes et les temporalités nécessaires à sa réalisation.

Nous avons, pour cette 3ème et dernière séance, proposé au groupe de travailler sur un projet d'expérimentation mêlant les scénarios 2 et 3 : réinvestir la cuisine du Collège Aimé Césaire et y préparer, en régie directe, des repas pour les élèves du collège (servis sur place) et pour quelques écoles alentours desservies en liaison chaude. À noter que la cuisine de ce collège a une capacité de production bien supérieure aux besoins de l'établissement (elle est dimensionnée pour la production de 1200 repas par jour alors que le besoin actuel du collège se situe à environ 230 repas par jour). À noter également qu'elle est déjà, a priori, entièrement équipée. Se pose la question de sa fonctionnalité : une visite organisée récemment est assez encourageante sur ce point – la cuisine semble être en bon état. Des vérifications approfondies (et notamment des tests des fours, frigos et autres appareils) seraient toutefois nécessaires avec potentiellement des investissements à réaliser ; le collège ayant été inauguré en 2010 et la cuisine jamais utilisée depuis.

Cette expérimentation, proposée et plébiscitée par le groupe en première séance, permettrait notamment de tester le modèle souhaité par les participants ; y réfléchir, dans le cadre de ce groupe, permet également de confronter aux questions que sous-tend une remunicipalisation.

La réalisation de ce projet, dans le cadre du contrat actuel qui lie la Caisse des écoles au prestataire, suppose de « sortir » un certain nombre de repas des commandes effectuées auprès du prestataire, dans la limite de ce qui est contractuellement possible. La règle des 5% de tolérance a été précédemment avancée, on peut donc imaginer ce projet sur quelques centaines de repas quotidiens (700-800). Ce nombre de repas pourrait ainsi être géré en direct par la Caisse des écoles et correspondrait aux repas du collège Aimé Césaire et des quelques écoles alentours sélectionnées.

REFLEXION COLLECTIVE SUR LA REALISATION DU SCENARIO

La réalisation d'un tel projet suppose de nombreux chantiers et soulève autant de questions pour la Caisse des écoles, notamment sur les points suivants : gestion des approvisionnements, gestion du personnel et mise en place d'une liaison chaude. Nous avons étudié les divers sujets un par un pour y donner des éléments de réponses.

CHOISIR UN SYSTEME D'APPROVISIONNEMENT

En effet, la gestion du service en direct par la mairie pose tout d'abord la question des approvisionnements. Ces derniers sont, dans le modèle actuel, gérés par le prestataire via une centrale d'achats. Dans l'optique d'une régie directe, la Caisse des écoles devrait alors trouver une autre solution.

Les participants notent tout d'abord que, pour envisager une mise en place assez rapide de l'expérimentation et au vu du nombre de sujets à gérer, il faudrait privilégier dans un premier temps des solutions simples et rapidement mobilisables.

Deux possibilités sont ainsi considérées :

- Opter pour un marché d'approvisionnement programmé : passer un contrat avec un professionnel de la restauration collective pour profiter de sa centrale d'achat. Cela faciliterait grandement la recherche de fournisseurs et le travail lié aux commandes des denrées alimentaires, mais tendrait en revanche à conserver une partie du modèle actuel, en recourant à une centrale d'achat pour les approvisionnements.
- Voir si une coopération avec d'autres arrondissements est possible : la proposition serait ici de « se greffer » sur le système d'approvisionnement d'une autre caisse des écoles pour ces quelques centaines de repas (un volume assez faible pour les plus grandes caisses parisiennes). Cela permettrait de conserver une marge de négociation (les achats étant réalisés sur un volume bien plus important que nos quelques centaines de repas) et donc de bénéficier de tarifs avantageux. Cela se traduit en revanche par une indépendance plus faible du 18^e sur sa politique d'approvisionnement.

Se pose également la question suivante : faut-il conserver, sur ces repas gérés en régie, des taux de produits BIO et durables aussi élevés que dans le cadre de la prestation actuelle (à savoir 60% et 80%) ? A quel coût est-ce possible sur ces quelques centaines de repas ? Les participants précisent qu'il est important, selon eux, de conserver ces taux ambitieux dans le cadre de l'expérimentation.

N.B : s'il faut repenser en partie les approvisionnements, il sera possible de s'appuyer sur les travaux des groupes 1 (« Garantir la qualité sous contraintes ») et 2 (« Penser des approvisionnements durables et responsables ») sur les produits ultra-transformés et les logiques d'approvisionnement à privilégier.

LA QUESTION DU PERSONNEL

Dans le cadre général d'une remunicipalisation, il y a une obligation d'une proposition de reprise du personnel du prestataire par la collectivité. Mais qu'en est-il dans ce cas particulier qui consiste à gérer en régie directe un faible pourcentage du nombre total de repas, le contrat global perdurant par ailleurs ? Vu le faible nombre de repas considérés, seul le personnel de service des offices visés devrait ici être impacté. Se pose alors la question de leur statut et des conditions d'une telle opération.

Pour la partie production, la Caisse des écoles devrait recruter directement du personnel, à savoir un responsable de production, des cuisiniers (préparation chaude, préparation froide) et des postes de support divers en fonction des besoins (magasinier, plonge, transport, commandes) ; une équipe autour de 10 personnes. Trouver les bons profils pourrait constituer ici une vraie difficulté à anticiper ; le secteur de la restauration collective connaît en effet des difficultés dans le recrutement de personnel de production.

Un profil de « top management » sera par ailleurs nécessaire pour la partie gestion de projet. Plusieurs solutions sont évoquées : désigner un agent de la fonction publique, faire appel à une entreprise privée de conduite du changement ou confier la mission au chef de production si son profil le permet.

Pour la partie « support financier » : la Caisse des écoles gère déjà la facturation des familles via une équipe dédiée. En revanche, la partie recouvrement est effectuée par une équipe du prestataire.

Autres besoins humains ponctuels à envisager : l'intervention d'un(e) diététicien(ne) dans l'élaboration des menus, des contrôles pour le respect des normes d'hygiène, etc. A noter que la Caisse des écoles travaille déjà en direct avec une diététicienne.

N.B : Il faut avoir en tête que, s'agissant d'une expérimentation et ce sur une échelle restreinte, le nombre de personnes nécessaires à la réalisation de ce projet est proportionnellement plus important que sur une remunicipalisation totale du service.

TRANSPORT – LOGISTIQUE – SERVICE

Le projet développé dans ce scénario est de desservir en liaison chaude des écoles aux alentours du collège Aimé Césaire. La proximité entre le lieu de production et les divers offices étant la règle, un seul camion devrait suffire pour l'ensemble des livraisons. Les participants proposent d'adopter une solution écoresponsable de type camionnette électrique par exemple.

La liaison chaude suppose l'utilisation de contenants inertes réutilisables (ex. bacs inox) qu'il faudra donc laver après chaque service. Ces bacs doivent être lavés deux fois : une première fois en office et une seconde fois (décontaminer) à la cuisine de production (celle du collège en l'occurrence). Se pose la question de l'espace dans les offices (souvent restreint dans le 18^e) et de l'équipement nécessaire à ces lavages. Du temps de travail supplémentaire est également à envisager.

Selon le type de service des offices retenus (service à table ou self-service), l'utilisation de bacs en inox (au lieu de barquettes comme c'est le cas actuellement) pourrait aussi avoir un impact sur l'organisation du service et le personnel. Si cet impact est assez faible dans le cas des offices en self-service (cas des élèves en élémentaire), il est en revanche conséquent dans le cas des offices en service à table (cas des élèves en maternelle) ; des aménagements et un accompagnement du personnel sont alors à prévoir (*cf. le travail effectué en séance 1 du groupe « Penser l'après-plastique »*).

LES INSTANCES DE LA RESTAURATION

Les menus et le mode de gestion étant différents, il faudrait a priori doubler les commissions « menus » et « restauration » (commissions spécifiques aux repas gérés par le prestataire et commissions relatives aux repas gérés en direct). Un impact est également à prévoir pour le Comité de gestion de la Caisse des écoles et son Assemblée générale.

Selon les participants, il faut profiter de cette expérimentation pour faire évoluer les instances en impliquant davantage la communauté scolaire sur le sujet de la restauration. Une personne propose par exemple de s'appuyer sur les conseils des écoles pour un modèle plus participatif et d'associer les parents d'élèves au projet – via un comité de pilotage multi-acteurs – pour faire émerger des initiatives pédagogiques, par exemple.

LES QUESTIONS DE FOND

QUESTION DE LA RUPTURE D'EGALITE

Cette expérimentation viendrait, de fait, créer une rupture d'égalité au sein du 18^e arrondissement entre les enfants des écoles fonctionnant sur le modèle actuel (la majorité) et les quelques centaines d'enfants des écoles incluses dans cette expérimentation.

Ce n'est pas un problème pour les participants, car il s'agit d'un test (une expérimentation) comme il s'en fait beaucoup et ce sur de nombreux sujets. Pour tout test, on a besoin d'un panel et ça ne doit pas être un problème puisque, d'une part, ça n'a pas vocation à être une inégalité de long terme et que, d'autre part, ce test est réalisé pour le « bien commun » de l'ensemble de l'arrondissement finalement.

QUESTION DU SURCOUT

Ce projet d'expérimentation devrait a priori générer un surcoût : il s'agit d'une organisation nouvelle et les possibilités de mutualisation du personnel et des moyens sont faibles (vu le faible volume de repas concerné). La grille tarifaire de la Caisse des écoles resterait la même, les tarifs payés par les parents ne seraient pas ajustés en fonction du modèle de restauration dans lequel déjeune chaque enfant. Les surcoûts générés par cette expérimentation seraient donc portés par l'ensemble de l'arrondissement.

Selon les participants, ce surcoût est évident et il faut l'accepter. Cette expérimentation doit être vue comme un investissement réalisé par la collectivité, toujours dans le but d'améliorer à terme l'ensemble des repas de l'arrondissement.

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