

1.1. Rappel du contexte

L'objectif de l'étude est de dessiner le modèle d'organisation de la restauration collective pour demain à travers la formulation de 3 à 4 scénarios, modélisés avec leurs différents impacts (organisationnels, qualitatifs, environnementaux, financiers, etc.), qui doivent éclairer la décision des élus.

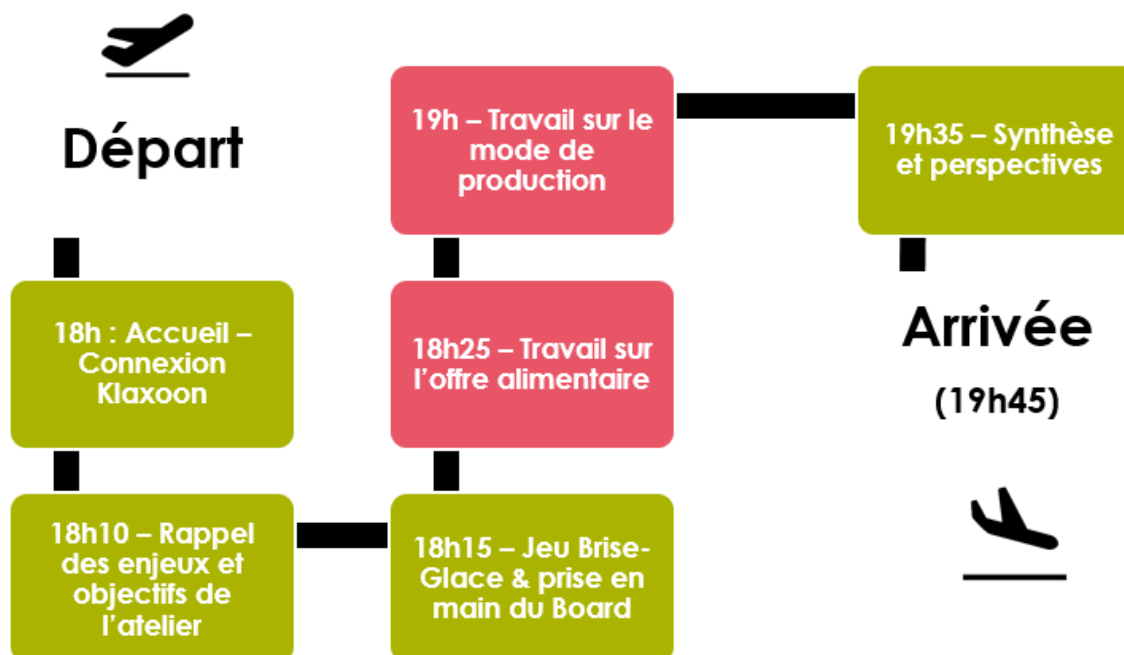
Le nombre de variables étant très conséquent, les cabinets Espelia et CFR2C, retenus pour mener cette étude, ont souhaité s'appuyer sur la mobilisation de l'ensemble des parties prenantes pour continuer à explorer les évolutions possibles mais aussi commencer à resserrer les options.

Quatre ateliers sont donc organisés - selon des modalités distancielles pour s'adapter au contexte sanitaire – pour accompagner la progressivité de la réflexion. Le premier atelier s'est tenu le 18 avril de 18h à 19h45 en présence d'une dizaine de participants, et s'est articulé avec un parcours interactif composé d'articles, vidéo et quiz.

L'objectif de ce premier atelier était de revenir sur les attentes fortes autour de l'évolution de l'offre alimentaire, formulées au cours de la concertation « quelle cantine pour demain » : la diminution des produits ultra-transformés, le développement du « fabriqué maison »¹, l'augmentation des produits bio, le passage à une liaison chaude, etc.

1.2. Déroulement de la séance

Notre programme de travail (1h45) :



¹ Le « fait maison » est un label qui ne peut pas s'appliquer à une cuisine centrale, c'est pourquoi nous parlons de « fabrication maison » pour désigner en restauration scolaire le travail de produits alimentaires bruts

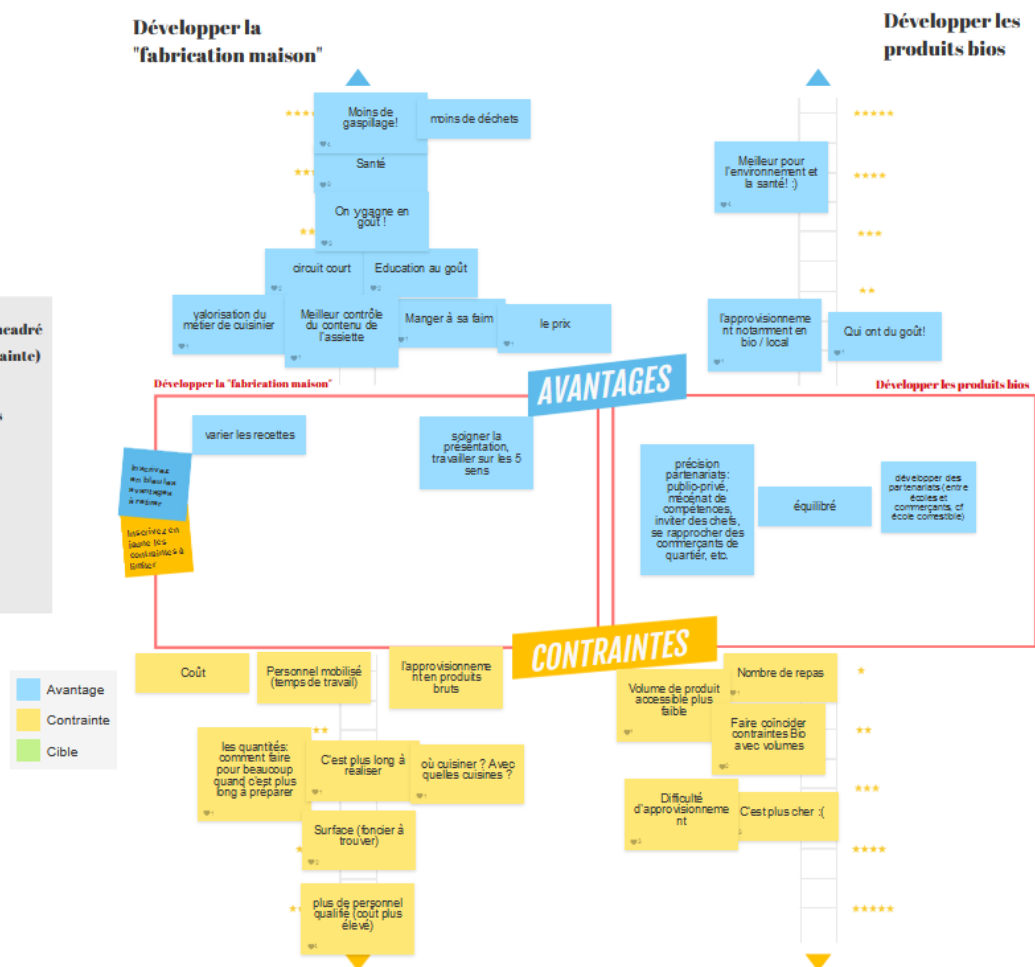
1.2.1. L'offre alimentaire

L'exercice consistait à désigner dans un premier temps les avantages à retirer et les contraintes à traiter s'agissant du développement de la « fabrication maison » et le développement des « produits bios ». Dans un second temps, dans le cadre d'une discussion animée, les participants étaient invités à voter pour les idées les plus pertinentes de manière à pouvoir les hiérarchiser sur une échelle.

Offre alimentaire

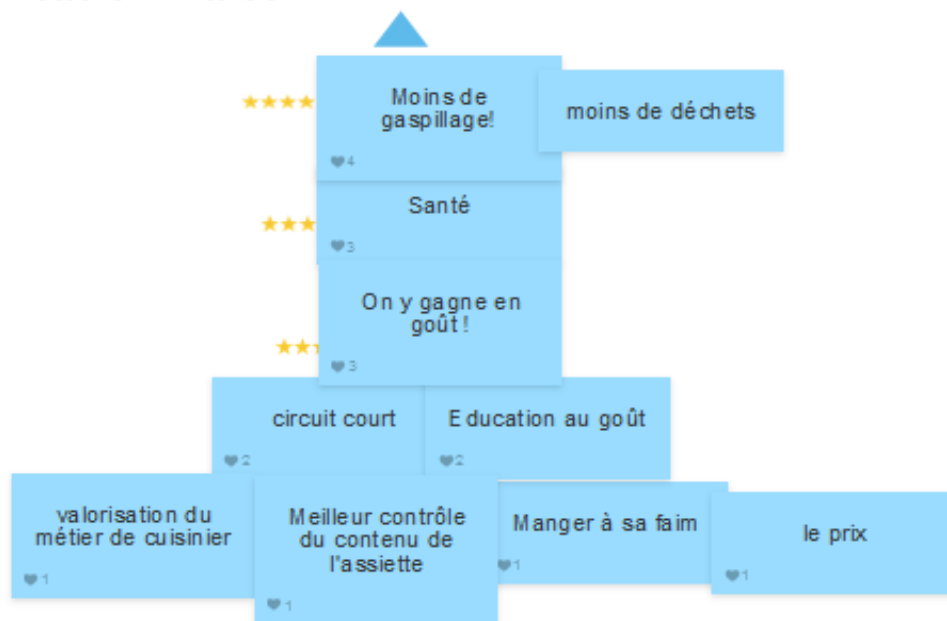
consignes

- 1 Posez 2 post-its chacun dans l'encadré rouge (un avantage et une contrainte)
- 2 Distribuez 3 coeurs sur les idées qui vous semblent les plus pertinentes
- 3 Discussion sur le classement des idées
- 4 Proposition de cibles



Pour lutter contre les produits ultra-transformés qui présentent les inconvénients d'être pauvres d'un point de vue nutritionnel et riches en additifs (qui ne sont pas toujours neutres sur notre santé), l'évolution vers plus de fabrication maison, qui induit préparation de plus de produits bruts, est attendue par les parents d'élèves. Outre la santé, la « fabrication maison » aurait d'autres vertus que les parents ont mis en valeur : un meilleur goût (donc moins de gaspillage), la possibilité de valoriser les produits en circuit court, le métier de cuisiner et éduquer les enfants aux goûts. Le besoin de personnel qualifié et les surfaces nécessaires pour travailler les produits bruts représentent en revanche des contraintes à ce développement tant en raison de leurs coûts (frais de personnel, investissement dans des bâtiments) que de leurs disponibilités limitées (compétences rares, nécessité de former, surfaces à trouver, ...).

Développer la "fabrication maison"



Développer la "fabrication maison"

AVANTAGES

Inscrivez en bleu les avantages à retirer
Inscrivez en jaune les contraintes à limiter

varier les recettes

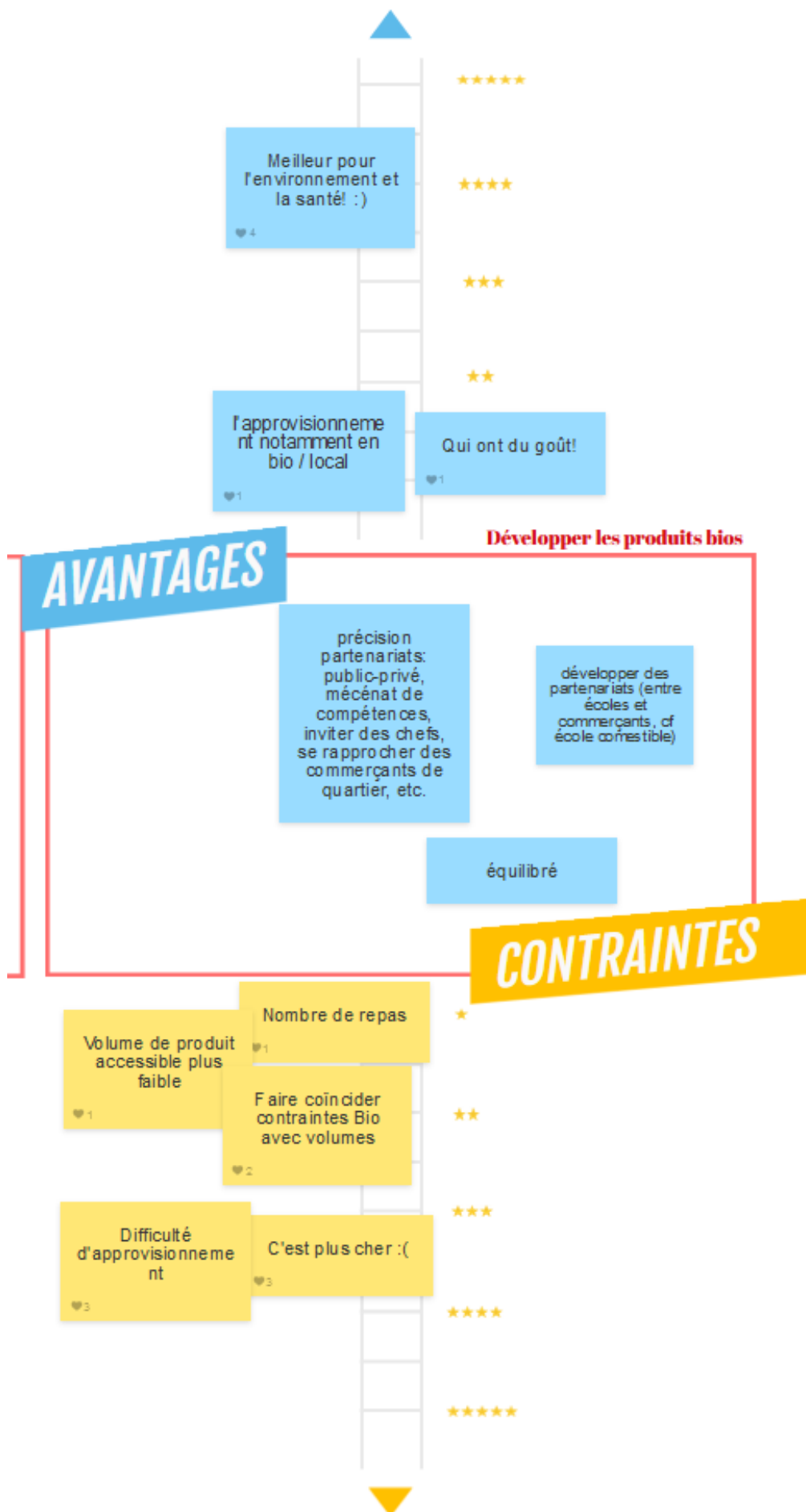
soigner la présentation, travailler sur les 5 sens

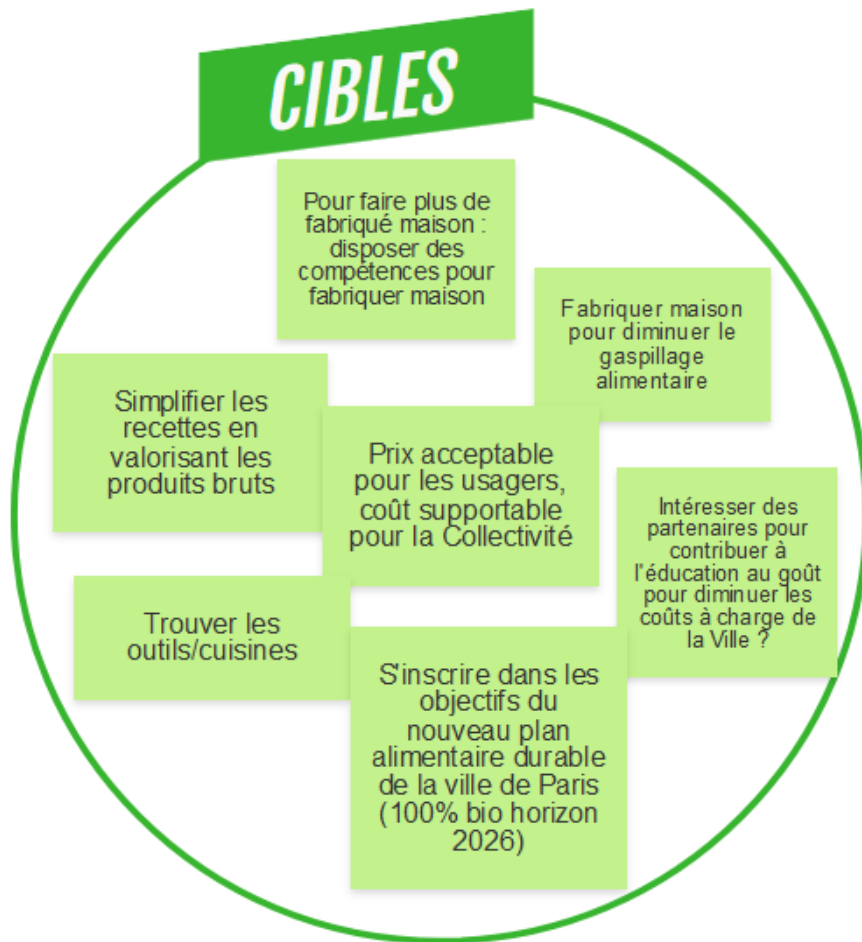
CONTRAINTES



Les produits « issu de l'agriculture biologique », dits « bio », désignent les produits issus d'un mode de culture qui fait appel à des techniques agricoles qui respectent l'environnement et les animaux, à travers des matières premières d'origine naturelles et l'élimination d'additifs ; engrais et autres pesticides artificiels. Leur présence renforcée est plébiscité par les habitants, pour leur impact considéré comme positif sur l'environnement, la santé et le goût, mais les contraintes de coûts et de volumes disponibles apparaissent comme des freins à leur développement. Du moins, si des volumes de produits bio conséquents sont disponibles, le risque est qu'ils correspondent à de la production importée ou des produits transformés, à rebours d'autres attentes formulées par les citoyens. Les scénarios d'évolution devront donc surtout s'inscrire dans les objectifs du Nouveau Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris qui vise 100% d'alimentation durable dont 50% de produits locaux et de proximité.

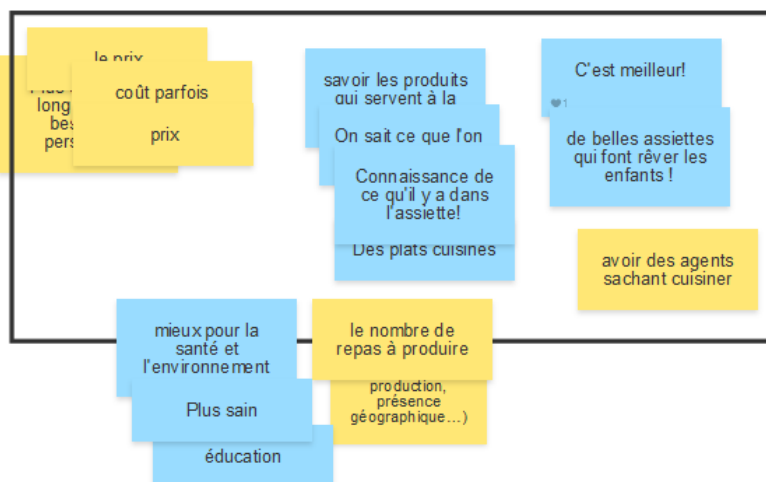
Développer les produits bios





D'autres idées ont été rangées dans le garage à idées, soit car elles étaient redondantes soit parce qu'elles étaient périphériques.

GARAGE A IDÉES



1.2.2. Le mode de production

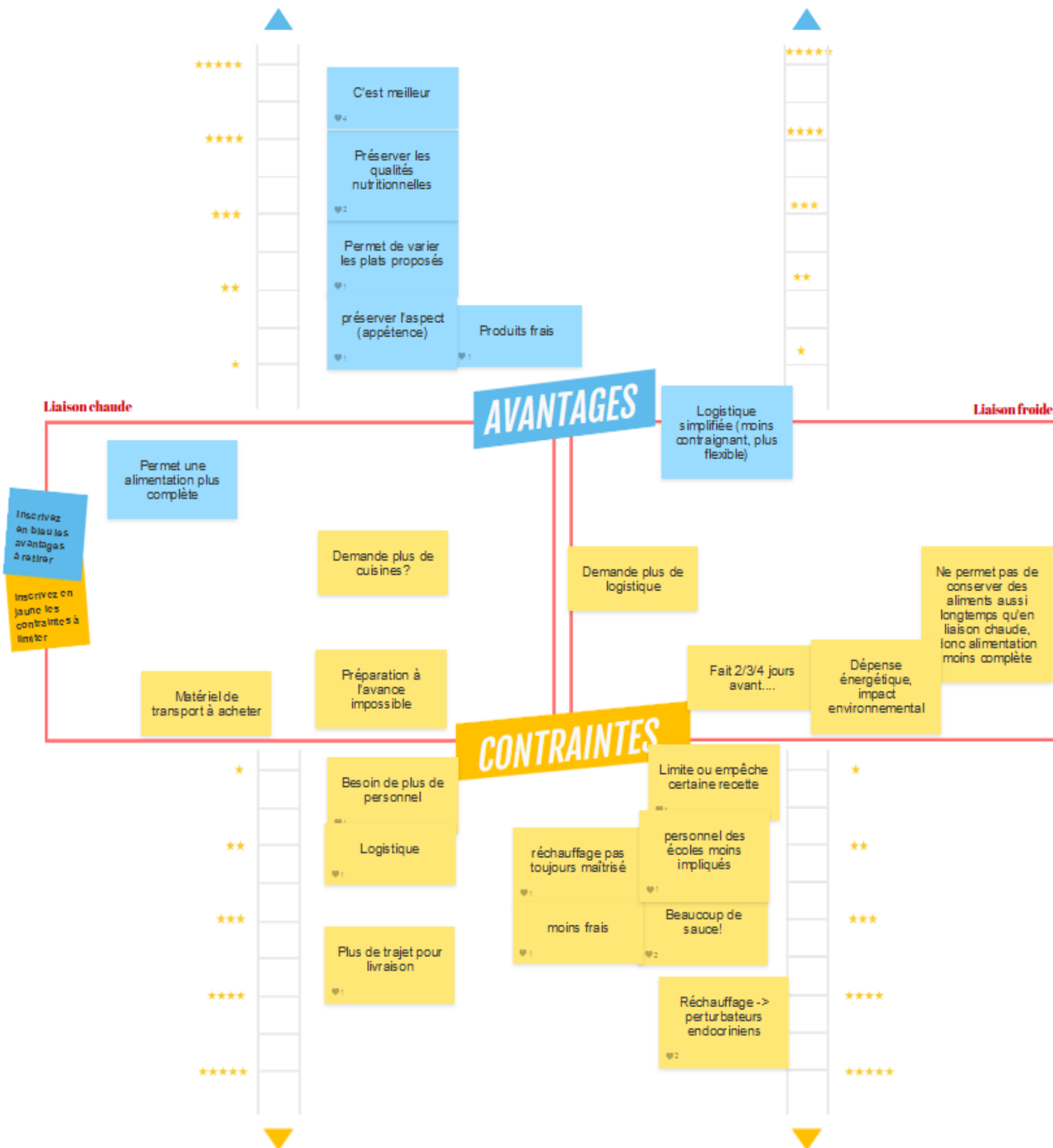
En restauration collective, la production peut être réalisée sur place, ou dans des cuisines centrales, dans des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, dans des restaurants satellites, où peuvent être fabriquées certaines fractions de repas sur place.

Dans le cas d'une cuisine centrale, les repas peuvent être livrés en liaison chaude ou en liaison froide. En liaison chaude, les préparations sont fabriquées le jour même de la livraison. Jusqu'au moment du repas, les plats chauds doivent être maintenus à une température supérieure ou égale à + 63 °C à cœur. En liaison froide, après élaboration ou cuisson, les préparations doivent être refroidies et maintenues à une température située entre 0 et + 3 °C, et les préparations destinées à être consommées chaudes sont réchauffées au moment du repas.

Mode de production

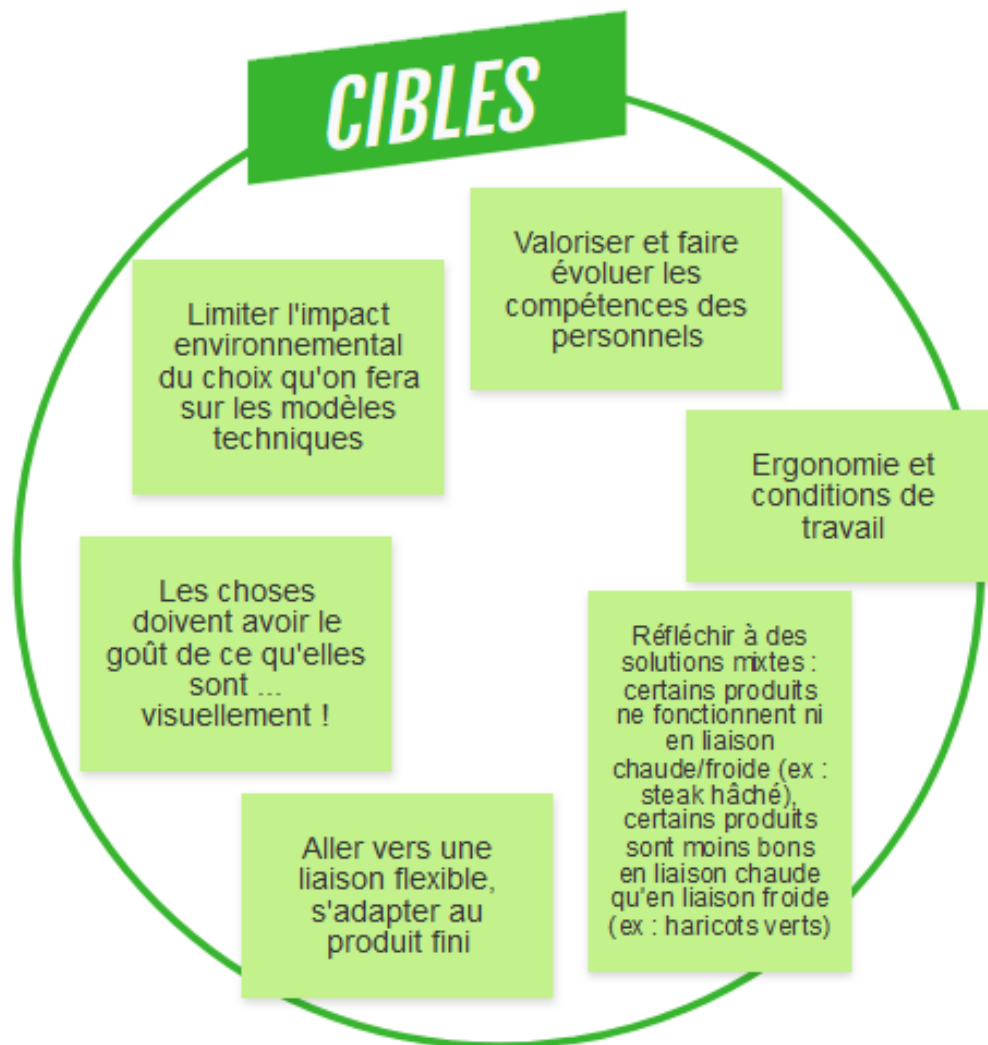
Liaison chaude

Liaison froide

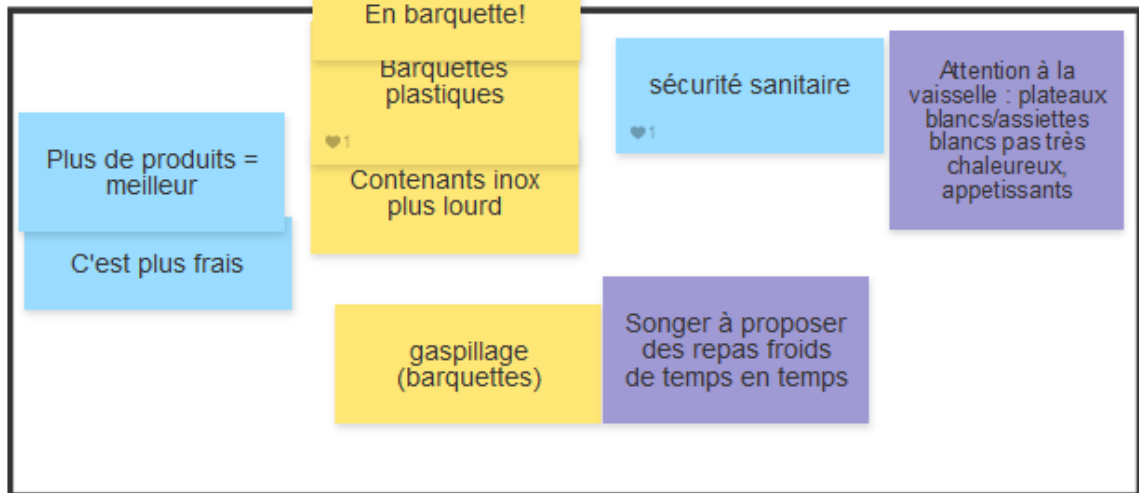


Le diagnostic présenté le 3 février 2021 a fait état d'un potentiel de cuisine sur place pour seulement 8 des 74 restaurants satellites (ou "offices de restauration"). Si d'autres lieux de fabrication sont recherchés, il convient de s'interroger sur les conditions dans lesquelles la cuisine livrée, selon des principes de liaison froide, de liaison chaude, ou de liaison mixte, peut être améliorée (indépendamment du nombre de cuisines centrales).

Si la liaison chaude est perçue comme gage d'une meilleure qualité, au contraire de la liaison froide qui est plutôt associé à une qualité dégradée, l'analyse objective produit par produit laisse apparaître une vérité plus nuancée. La limitation de l'impact environnemental, le goût et les conditions de travail doivent donc faire office de boussoles dans la construction de solutions mixtes, flexibles, adaptées au produit fini.



GARAGE A IDÉES



1.2.3. Conclusion

Le travail réalisé au cours de cet atelier a permis de jeter les bases sur lesquelles tous les scénarios devront se fonder :

- davantage de fabrication maison à partir de produits bruts, des recettes plus simples, pour davantage de goût et moins de gaspillage,
- davantage de bio pour s'inscrire dans le nouveau plan d'alimentation durable de la Ville de Paris,
- un modèle technique moins impactant d'un point de vue environnemental,
- une prise en compte de l'ergonomie et des conditions de travail.

Ces orientations ont toutefois permis de mettre en valeur certains points d'attention :

- maintenir un prix acceptable pour les usagers et un coût supportable pour la Collectivité (qui assume déjà une part majoritaire du coût du repas),
- trouver les espaces nécessaires pour développer les outils/cuisines permettant davantage de fabrication maison,
- disposer des compétences pour assurer ce saut qualitatif : recruter et former le personnel adapté,
- veiller à ne pas s'enfermer dans un modèle de livraison qui ne garantisse pas nécessairement le meilleur repas : dépasser l'opposition liaison froide/liaison chaude en construisant un modèle mixte, suffisamment souple, pour rendre possible la meilleure qualité dans l'assiette.

La prochaine séance sera consacrée aux échelles de production (centralisé / proximité), à la logistique de livraison et aux conditionnements. Il vous sera ainsi proposé de réagir aux différents modèles de proximité esquissés pour atteindre les cibles exprimées au cours de ce premier atelier.

Le groupe de travail abordera les différents scénarios attendus de notre étude tel que définis dans le visuel ci-dessous.

La séance sera également l'occasion d'échanger sur :

- les solutions et options de liaison envisageables en fonction des scénarii étudiés,
- les solutions et équipements de logistique douces qui peuvent être mises en œuvre,
- les conditions d'intégration des conditionnements réemployables de manière généralisée en substitution aux barquettes jetables.

Les scénarios à l'étude

Modes de production

- **Axe 1 :** Rapprocher la production des lieux de consommation avec 6 à 9 cuisines de secteurs



- **Axe 2 :** Compléter ce dispositif par 4/5 cuisines sur place



- **Axe 3 :** Construire 2 cuisines centrales modernes et intégrant la fabrication maison



- **Axe 4 :** Mesurer les écarts des autres axes avec la construction d'une nouvelle cuisine centrale unique



Env. 14 000
repas



Env. 7 000
repas



Env. 1 500 à
2 000 repas



Moins de
400 repas

Prérequis et orientations techniques

- Achats: 100 % durable et bio (50% local)
- Fabrication « maison »
- Approche technique basée sur la valorisation du produit et non seulement sur le type de liaison
- Conditionnement réemployable: Inox, verre... (0 plastique)
- Qualité des espaces restaurants
- Qualité du service
- Comparatif liaison froide, chaude et mixte dans chaque solution
- Logistique douce

Rappel des scénarios à étudier validés par le COPIL.

Des modèles croisés permettant une évolution dans le temps et la planification des travaux nécessaires à certaines solutions seront également étudiés.