



Réunion publique

1<sup>er</sup> décembre 2021

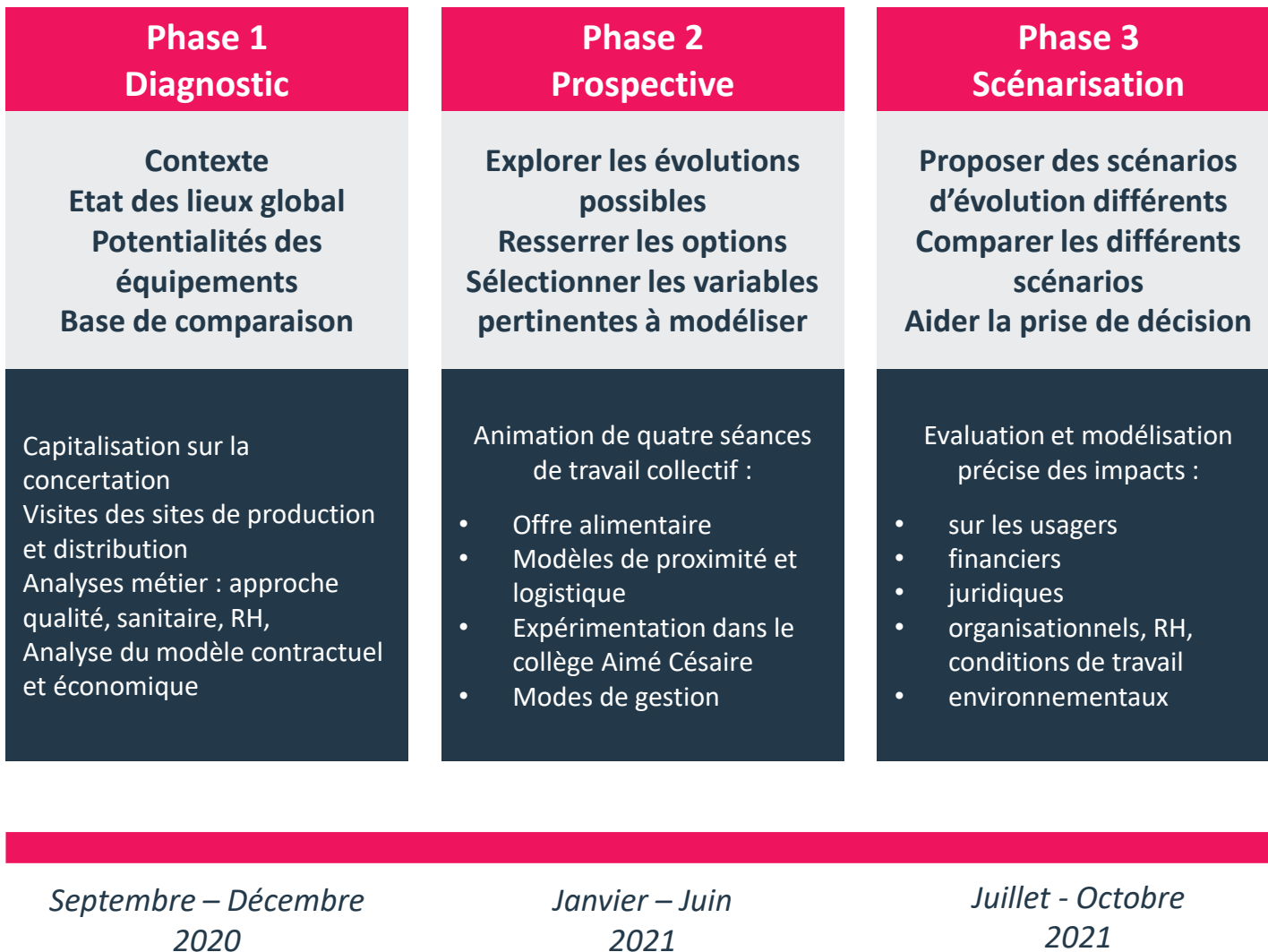


## Étude relative à l'avenir de la cuisine centrale et de la restauration scolaire du 18<sup>e</sup> arrondissement

Restitution finale de la mission d'étude



# Rappel - Déroulement de la mission



# Rappel - La restauration dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement

## Chiffres clefs



**14 000**  
repas/ jour



**1**  
cuisine centrale  
en liaison froide



**74**  
offices de  
restauration



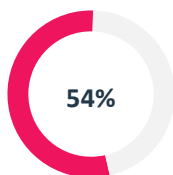
**1**  
Gestion déléguée  
Contrat jusqu'en  
2023

## L'offre alimentaire

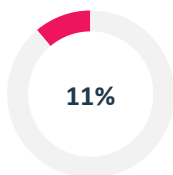
- 5 composantes pour les collégiens
- 4 composantes en maternelle et élémentaire
- Choix 4 fois par semaine d'un plat principal conventionnel ou végétarien
- Un menu végétarien pour tous 1 fois par semaine
- Des pique-niques conservables à température dirigée ou température ambiante

## Typologie de produits (par rapport au nombre de composantes totales)

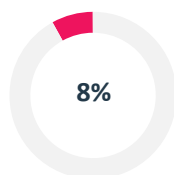
Nombre de  
produits bio



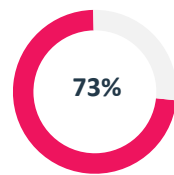
Nombre de  
viandes  
labélisées



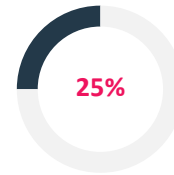
Nombre de  
poissons pêche  
durable ou MSC



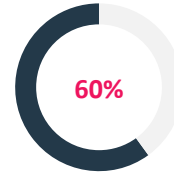
Total du nombre  
de composantes  
durables (hors pain)



Produits locaux  
(y compris bio  
ou labels)






Produits en  
circuit court  
(y compris bio  
ou labels)



# Rappel des ateliers de concertation

## Quatre ateliers thématiques de réflexion participative

	<i>Quel process de production et de distribution pour quelle offre alimentaire ?</i>	<i>Quel(s) modèles de proximité ?</i>	<i>Comment mener l'expérimentation dans le collège Aimé Césaire ?</i>	<i>Quel(s) mode(s) de gestion ?</i>
 <b>THÈME</b>				
 <b>OBJECTIFS</b>	Repartir de la prestation pour savoir comment produire qualitativement de manière mutualisée (évolution du conditionnement, conditions pour diminuer l'ultra-transformé, augmenter le bio, développer éventuellement de la liaison chaude ou améliorer la liaison froide, etc.)	Déterminer les hypothèses de répartitions des cuisines à explorer en phase 3.	Déterminer comment conduire opérationnellement cette expérimentation	Déterminer les modes de gestion qui méritent d'être approfondis
 <b>PRÉREQUIS</b>	Déterminer si la mixité des modes de production (sur place, liaison chaude/froide) est envisageable	Identifier les lieux potentiels hors périmètre actuel où des cuisines centrales pourraient être installées	Déterminer ce qu'on cherche à démontrer opérationnellement à travers cette expérimentation	Déterminer quels objectifs assigner au futur mode de gestion
	<b>Jeudi 18 mars</b> 18h – 19h30	<b>Jeudi 1<sup>er</sup> avril</b> 18h – 19h30	<b>Jeudi 15 avril</b> 18h – 19h30	<b>Jeudi 6 mai</b> 18h – 19h30

# Synthèse des ateliers... les attentes exprimées devenues objectifs de l'étude

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

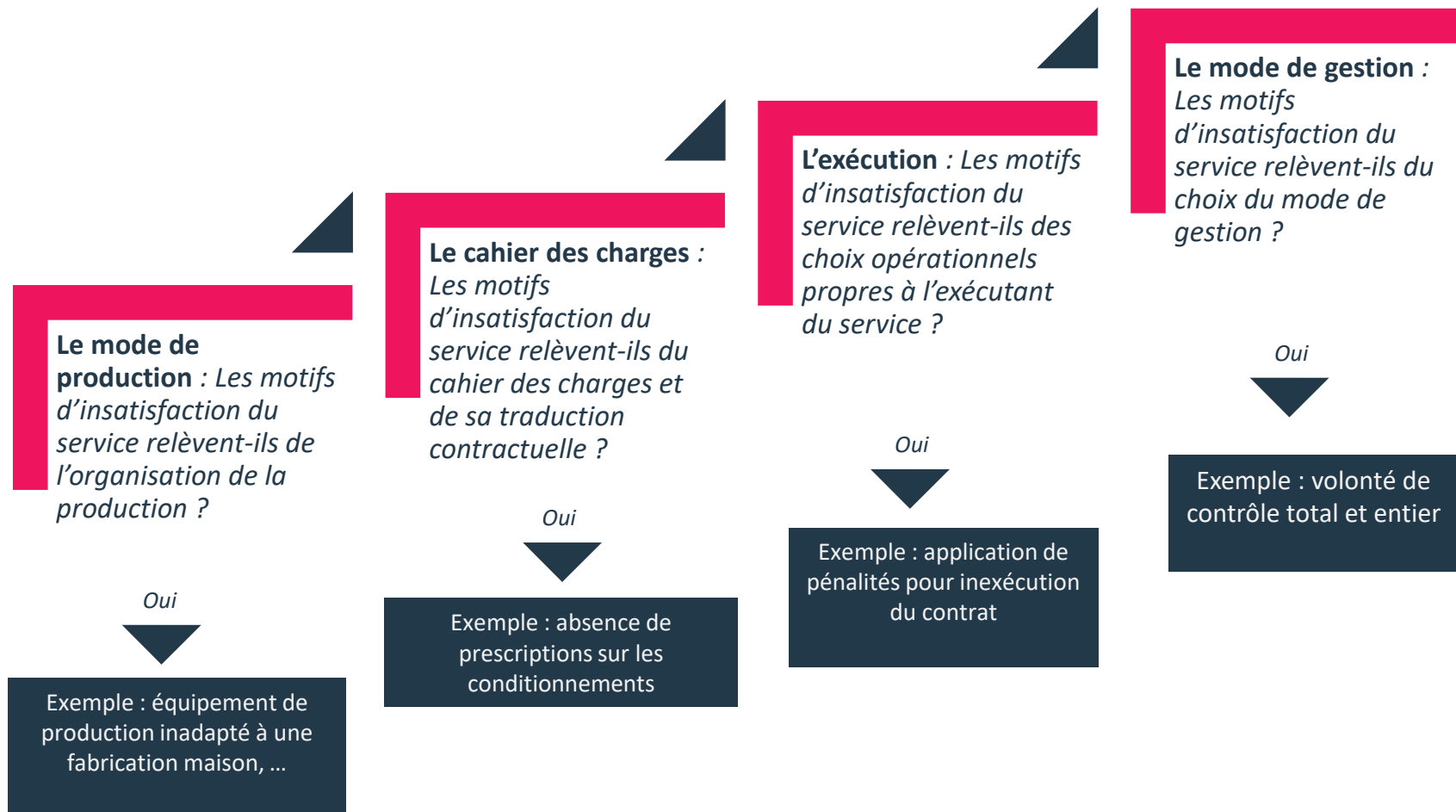
- **fabrication maison à partir de produits bruts, des recettes plus simples**, pour garantir le goût et avoir un impact la diminution du gaspillage,
- **garanti d'un volume d'approvisionnement bio en cohérence avec ce qui est actuellement demandé et ce qui apparaîtra dans le nouveau plan d'alimentation 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.

# Synthèse des ateliers

Au cours des ateliers, la notion de mode de gestion a été introduite avec l'enjeu de bien positionner le débat par rapport à l'ensemble des problématiques exprimées au cours des précédents ateliers.



# Mode de gestion – quelles orientations pour l'étude

A quel résultat souhaite-t-on aboutir ?

**Remunicipalisation complète**

Prolongation de l'externalisation

- Volonté de maîtrise, contrôle
- Besoin de souplesse évolutive

A quel rythme ?

**Dès 2024 pour l'ensemble du service**

**Dès 2024 pour la distribution des repas puis reprise de la production une fois les nouvelles cuisines construites**

Quelles prestations externaliser ?

Approvisionnement

Transformation produits / production repas

Livraison

Service aux convives

Facturation

Encaissement

Communication avec les familles

Entretien-maintenance-renouvellement équipements/locaux

Entretien-maintenance-travaux des bâtiments

Contrôle de la prestation

- Permettre à l'équipe de la Caisse des Ecoles de monter en charge progressivement
- Assurer la programmation pluriannuelle des travaux de création des outils de production





# Un effort d'investissement adapté au projet



Valeur d'investissement TTC TDC

**15,3 M€**

**24,2 M€**

Le scénario 2 est 52% plus coûteux en investissement que le scénario 1. L'effort d'investissement est toutefois réparti sur 7 ans, et plus particulièrement sur les années 2025-2028, contrairement au scénario 1 où l'effort aurait été réparti sur 4 ans, et plus particulièrement sur 2024-2025.

Coût de fonctionnement annuel

**15,7 M€**

**17,3 M€**

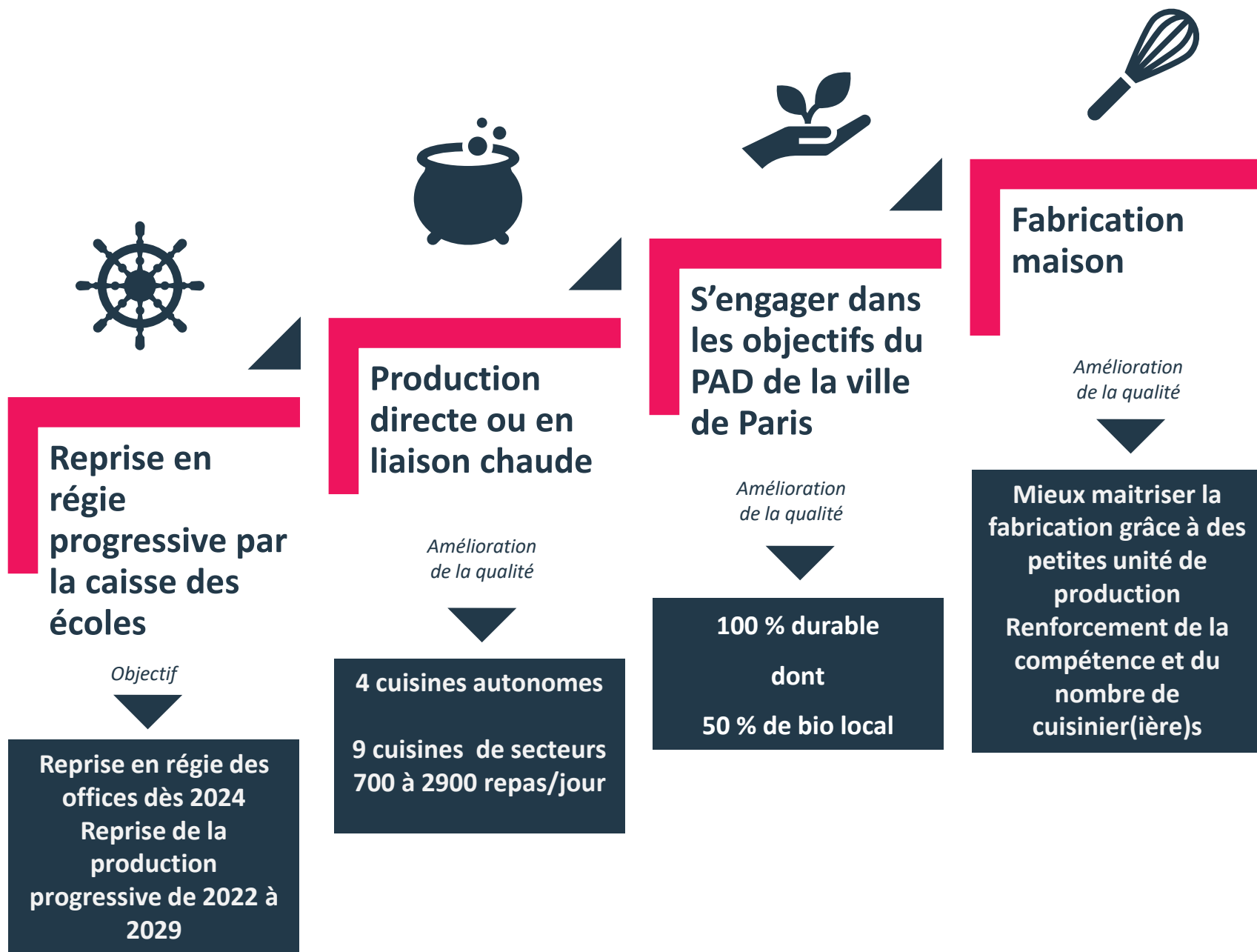
Coût de revient par repas  
(hors investissement)

**8,54 €**

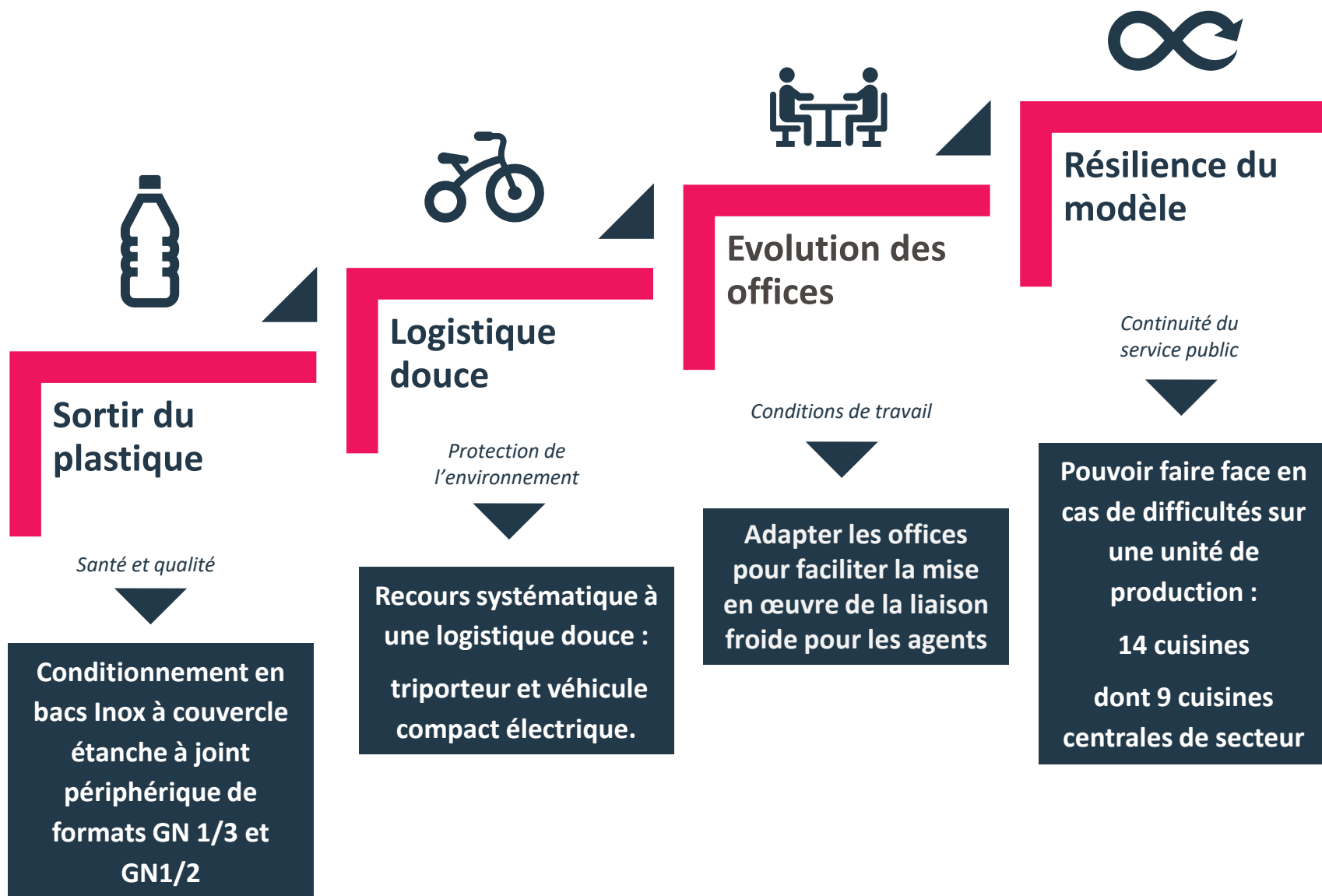
**9,40 €**

Le scénario 2 présente un coût de fonctionnement 10% plus élevé que le scénario 1 qui s'explique essentiellement par des charges de personnel plus élevées (+28 ETP répartis sur les cuisines, livraisons et offices). Le nombre de site plus élevé dans le scénario 2 a de surcroît un impact sur plusieurs dépenses d'achats et d'entretien-maintenance.

# Les principes d'organisation et de fonctionnement retenus



# Les principes d'organisation et de fonctionnement retenus



# Une mise en œuvre progressive au gré de l'avancement des études et travaux sur la période 2021 - 2029

→ 1<sup>ère</sup> cuisine **sur place** au **collège Daniel Mayer géré directement par la CDE18** depuis la rentrée **2021**

→ 2<sup>nde</sup> cuisine **sur place** au **collège Aimé Césaire** à partir de **2022**

**3**  
**nouvelles**  
**cuisines**

- 1 600 repas
- 12 000 repas à Riquet

**+2**  
**cuisines**

- 3 500 repas
- 10 100 repas à Riquet

**+1**  
**cuisines**

- 9 400 repas
- 4 200 repas à Riquet

**+1**  
**cuisines**

- 13 600 repas

**2023**

**2024**

**2025**

**2026**

**2027**

**2028**

**2029**

**+2**  
**cuisines**

- 2 600 repas
- 11 000 repas à Riquet

**+2**  
**cuisines**

- 7 500 repas
- 6 100 repas à Riquet

**+2**  
**cuisines**

- 12 900 repas
- 700 repas à Riquet

## **Définition de l'ordre de déploiement :**

→ Implantation dans les écoles existantes par **aménagements extension des locaux sur les lieux possible**

→ **Création de nouvelles cuisines centrales de secteur** dans le cadre des **futur projets immobiliers d'écoles ou groupes scolaires**



*“ La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont. ”*

Curnonsky