

COMMISSION RESTAURATION DU VENDREDI 10 DECEMBRE 2021

COMPTE RENDU

Etaient présents : Mme LAHRIZI (Hermitte élémentaire), Mme TCHALABI (Hermitte élémentaire), Mme DJABEUR (maternelle 4 Vauvenargues), Mme DUFAUR (élémentaire Torcy), M. SEMSOUM (polyvalente Cugnot), Mme LOCHMANN (élémentaire Rouanet), M. AZE et des élèves (collège Marie Curie), Mme AREGUI (élémentaire Joseph de Maistre), M. CHARLON (élémentaire Joseph de Maistre), M. COMPAGNON (élémentaire FOYATIER), M. GRESSIER (SOGERES), Mme BODIN (diététicienne), M. TOFFOLON (AGRIATE), MM. PROFFIT BRULFERT, SOLONOT, RUCHETON (Caisse des écoles).

Il est rappelé qu'un courriel est envoyé avant chaque commission, par le directeur de la Caisse des écoles, à l'ensemble des directions d'écoles et à l'ensemble des chefs d'établissement 8 à 10 jours avant la commission restauration. Le courriel comporte un bulletin d'inscription à compléter par les représentants de parents d'élèves qui souhaitent participer à la commission. La commission est également ouverte aux REV, aux éco-délégués des collèges et à toutes les personnes concernées par le service de restauration scolaire.

1) contexte sanitaire et facturation aux familles

Nous avons été interrogés par des parents d'élèves à propos de la facturation des prestations de cantine dans ce contexte de reprise de l'épidémie de la Covid19. Nous proposons d'assouplir temporairement les possibilités de désinscription ou de modification de calendrier.

Le règlement intérieur du service prévoit un délai de prévenance de 15 jours pour toute modification du calendrier d'inscription.

Nous proposons de ramener ce délai de prévenance à 5 jours jusqu'au 31 janvier 2022. Les familles devront impérativement nous informer par courriel de leur demande de modification de calendrier à l'adresse cde18@cde18.org en mentionnant le nom et le prénom de l'enfant, sa date de naissance ainsi que l'école fréquentée.

Les délais précités existent notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire (livraison des denrées alimentaires pour le prestataire et mise en production).

En cas de maladie, les familles doivent transmettre à la Caisse des écoles le certificat médical rapidement (cde18@cde18.org).

En cas de cas contact, les familles doivent nous transmettre un justificatif, une preuve dès réception.

Si le cas contact est en lien avec l'école, il est demandé au chef d'établissement de communiquer à la Caisse des écoles les noms des enfants concernés.

Si le cas contact se trouve dans le cadre familial, les familles reçoivent une notification de l'assurance maladie à transmettre à la Caisse des écoles.

Dans ces deux cas, sur présentation des justificatifs, nous ne facturons pas les repas.
Il est important que les familles préviennent le plus tôt possible : cde18@cde18.org

2) Projet santé nutrition Charles Hermite

L'équipe d'animation de l'école élémentaire Charles Hermite a travaillé en partenariat avec l'EDL (Équipe de Développement Local). Ce travail a permis de constater, d'après une étude portant sur 4 années, qu'il existe une problématique liée à l'obésité chez les enfants de Charles Hermite.

Cette problématique s'est même accentuée au fil des années et bien qu'il existe un lien connu entre environnement social et la santé en général, la tendance au surpoids des enfants de Charles Hermite reste supérieure en comparaison des enfants des autres écoles à l'environnement social similaire (école également classé en REP ou en REP+).

L'équipe d'animation souhaite travailler autour de la santé et de la Nutrition.

L'équipe sollicite le soutien de la Caisse des écoles, de sa diététicienne afin de monter des ateliers sur cette thématique afin de sensibiliser les enfants et les familles à la santé et la nutrition.

Les objectifs sont les suivants :

1. Favoriser l'accès et la participation de tous aux activités physiques et culturelles et encourager une pratique durable
2. Améliorer la santé et le bien-être de tous les enfants, adolescents et familles
3. Mettre en place des actions d'accompagnement à la parentalité sur la santé et le bien-être des enfants.
4. Accompagner la parentalité en veillant à faciliter les échanges entre pairs et soutenir les liens intrafamiliaux.
5. Favoriser la mixité sociale au sein des établissements et structure accueillant les jeunes, de la petite enfance à l'adolescence.

Parmi les associations et personnes partenaires :

INTERFEL association interprofessionnelle des fruits et légumes frais

l'AFEV association bénévole à PARIS

Mme DJEMMAL Fiona (Chargée De Développement local Projet du 18ème)

Mme EL MAHMADI Naïma (DASES)

La Caisse des écoles souhaite accompagner la démarche de l'équipe d'animation. Elle pourrait prendre en charge des ateliers avec la diététicienne de la Caisse sur l'année 2022.

L'association Ecole Comestible pourrait être sollicitée également. Concernant les besoins en matériel, l'achat d'une centrifugeuse est évoqué (avec l'aide de la SOGERES).

La question des petits déjeuners, souvent non-pris par les élèves avant le départ pour l'école est évoquée. Une collation pourrait être mise en œuvre.

3) Dysfonctionnement sur le respect des grammages pain au goûter et lors des petits déjeuners

Un parent d'élève ainsi que des REV ont fait remonter des problèmes de grammage pour le pain lors des goûters et lors des déjeuners. Les grammages contractuels et réglementaires sont annexés au présent compte rendu. Il est demandé à la SOGERES de rappeler à ses agents le respect des grammages.

4) Restitution de l'étude ESPELIA

Le 1^{er} décembre 2021, le bureau d'étude ESPELIA a restitué les conclusions de son étude relative à l'avenir de la restauration dans le 18^{ème} arrondissement. Le principe de l'organisation du service de restauration à l'aide d'une cuisine centrale, et du mode de production en liaison froide, est abandonné. Des travaux seront réalisés dans les prochaines années afin de disposer de 9 cuisines de proximité, qui produiront des repas pour leur site mais aussi pour les écoles proches dans le cadre de la liaison chaude. 5 cuisines autonomes verront aussi le jour afin de produire uniquement des repas pour leur site.

Rappel du processus :

La cuisine centrale située 72 rue Riquet, propriété de la Ville de Paris, mise à disposition de la Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement, approvisionne les cuisines satellites des établissements scolaires desservies par la Caisse des écoles du 18^{ème}. Elle produit près de 13 000 repas par jour en période scolaire. Elle a fait l'objet durant l'été 2019 de travaux de remise aux normes. Ces travaux lui permettent de prolonger de quelques années sa durée d'usage. Toutefois, il est d'ores et déjà nécessaire d'engager une réflexion sur son remplacement à moyen terme, car il ne sera pas possible de proroger à nouveau sa durée de vie en raison de l'obsolescence de sa conception.

Cette réflexion s'inscrit par ailleurs dans un contexte d'engouement croissant des citoyens pour les questions d'alimentation. La concertation « quelle cantine pour demain ? » qui s'est déroulée au premier semestre 2019 dans le 18^{ème} arrondissement de Paris a ainsi permis de relever des préoccupations sociétales bien plus larges venant interroger le modèle alimentaire : de la production à la consommation, en passant par la transformation et la distribution. A cette occasion, les parents des enfants usagers du service de restauration scolaire ont notamment exprimé une envie d'alimentation de proximité, cuisinée « maison » le jour même, et à base de produits bio et locaux. Ils se sont globalement positionnées contre le modèle actuel, aussi bien sur l'aspect production (cuisine centrale unique) que gestion (délégation de service public).

Il s'agit toutefois d'inscrire désormais cette expression citoyenne dans une démarche réaliste et concrète. La conjugaison des échéances contractuelle (fin de la DSP en décembre 2023) et bâtiminaire (obsolescence et vétusté de la cuisine centrale rue Riquet) offre ainsi l'opportunité de poser une réflexion sur l'avenir de la restauration collective scolaire du 18^{ème} arrondissement sur le long terme.

Le Conseil d'arrondissement de Paris, lors de sa séance du 24 juin 2019, a émis le vœu que la Caisse des écoles lance, en lien avec la Ville de Paris, un audit sur la construction de nouvelles cuisines dans l'arrondissement afin d'évaluer la faisabilité technique et financière et les conséquences sur la qualité de l'assiette servie dans les écoles. Le vœu sollicitait également la commande d'un audit pour préciser les modalités financières d'une municipalisation de la restauration scolaire dans le 18^{ème} arrondissement de Paris à l'échéance du contrat de Délégation de Service Public actuel.

Les bureaux d'études ESPELIA et CFR2C ont été retenus par la Ville de Paris dans le cadre d'une consultation de marchés public.

La première phase de l'étude, restituée en décembre 2020, portait sur le diagnostic : l'analyse technique et fonctionnelle de la cuisine centrale Riquet et des sites de distribution (les satellites) mais aussi sur l'analyse des moyens humains, l'analyse juridique et financière.

La seconde phase de l'étude, restituée en juin 2021, avait pour objectif d'explorer les évolutions possibles, de resserrer les options et sélectionner les variables pertinentes à modéliser.

Quatre scénarios avaient été envisagés :

- une nouvelle cuisine centrale unique pour l'arrondissement
- deux cuisines centrales pour l'arrondissement (environ 7000 repas à produire chaque jour)
- rapprocher la production des lieux de consommation avec la création de 6 à 9 cuisines de secteurs (production de 1000 à 2000 repas par cuisine de secteur)
- 4 cuisines autonomes (qui ne produiraient que pour le site scolaire) en complément des 6 à 9 cuisines de secteur précitées

La seconde phase s'organisait également sous forme d'animation de 4 groupes de travail collectif, proposés aux parents d'élèves, sur les thèmes de l'offre alimentaire, des modèles de proximité et logistique, d'expérimentation concernant le collège Aimé Césaire et de modes de gestion.

La troisième phase de l'étude a fait l'objet d'une restitution le 1^{er} décembre 2021 lors d'une réunion publique.

Le premier scénario porte sur la construction d'une nouvelle cuisine centrale.

Le second scénario porte sur la création de 9 cuisines de secteur et 4 cuisines de production sur place (cuisines autonomes).

Les deux scénarios permettent la reprise en régie du service de restauration scolaire.

La Caisse des écoles assurera donc les fonctions suivantes à l'issue du contrat de DSP : les achats de denrées alimentaires, la production des repas, la livraison des repas dans les offices, la facturation et l'encaissement des recettes afférentes au service.

En matière de mode de production, le scénario nécessitera des travaux dans les 9 cuisines de secteur et dans les 4 cuisines autonomes permettant la fabrication traditionnelle des repas. Il sera également nécessaire de recourir à une légumerie externalisée, à l'image de celle développée par la Coop Bio.

En matière de typologie des produits utilisés, il conviendra de répondre aux enjeux fixés dans le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris : achats 100 % durable et bio (dont 50 % de local) ; fabrication maison ; approche technique fondée sur la valorisation du produit. Seul le second scénario permet de répondre à ces enjeux.

Seul le second scénario permet une mise en œuvre de la liaison chaude du fait du faible dimensionnement capacitaire de production des cuisines de secteur, du nombre de sites à desservir par chaque cuisine de secteur et des faibles distances à parcourir. Cette solution permet d'agir sur la qualité de la prestation, sur les organisations et sur l'impact environnemental de la pratique de la liaison froide (suppression des étapes de refroidissement et de remise en température qui sont énergivores).

Enfin, les deux scénarios permettent l'utilisation de bacs inox à couvercle étanche à joint périphérique de formats GN 1/3 et GN ½ ; Ils répondent ainsi à l'engagement de sortie du plastique pris par la Ville de Paris.

Seul le second scénario, s'appuyant sur la création de 9 cuisines de secteur et de 4 cuisines autonomes, répond à l'ensemble des enjeux en matière d'alimentation durable. C'est pourquoi, il sera été proposé au Comité de gestion de la Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement de Paris :

- D'acter l'abandon de l'utilisation de la Cuisine centrale 72 rue Riquet à Paris à compter du 1^{er} janvier 2024.
- Mettre un terme à l'éventualité de construction d'une nouvelle cuisine centrale.
- S'inscrire dans le nouveau modèle de production de repas à partir de cuisines de secteur et de cuisines autonomes et de livraison en liaison chaude des repas vers les établissements scolaire en proximité de ces cuisines de secteur.

Le coût des travaux d'investissement pour les cuisines de secteur et les cuisines autonomes est évalué à 24 182 835 € (en tenant compte de l'inflation prévisionnelle ; le calendrier prévisionnel étalant la livraison des cuisines sur la période 2023-2029).

PETIT DEJEUNER, GOUTER, COLLATION

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)

	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
--	-----------------------	-------------------------------	----------------------

Pain	40	50	80
------	----	----	----

Céréales	25 à 35	40 à 45	50 à 60
----------	---------	---------	---------

Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)

	30	30	50
--	----	----	----

Pâtisseries type quatre quarts	40 à 60	40 à 60	60 à 80
--------------------------------	---------	---------	---------

Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit

	20	20	30
--	----	----	----

Découpe Pain/Baquette

Déjeuner:

- Maternelle :
 - 1 pain pour 33
 - 1 baquette pour 8
- Élémentaire :
 - 1 pain pour 25
 - 1 baquette pour 6
- Collège / Adulte :
 - 1 pain pour 20
 - 1 baquette pour 5

Merci de bien faire attention à la quantité de pain distribuée.

Le grammage est différent entre le pain du repas et celui du goûter.

Gouter:

- Maternelle :
 - 1 pain pour 25
 - 1 baquette pour 6
- Élémentaire :
 - 1 pain pour 20
 - 1 baquette pour 5