

**Étaient présents :** Laurence BODIN (diététicienne), Ophélie LUSSON (AGRIATE EPSA), Caroline FONTAINE (65 DAMREMONT), Neelum AUMER (maternelle FLOCON), Marion ICOVIC (maternelle FLOCON), Nicoletta MOSCO (67 DAMREMONT et 4 VAUVENARGUES), Benoit TRICOT (7 CHAMPIONNET), Tracy LOISEL (maternelle PECQUEUR), Alexandra LAHMI, Karine HUREL (65 DAMREMONT), Diallya MAGASSA (SIMPLON), Manfred ACKERMANN (69 CHAMPIONNET), Claire ALBA (CHRISTIANI), Charlotte LE GAVRIAN (CAVE et CLEMENCEAU), Claude BACONNET MARTINET (directrice de l'école maternelle André DEL SARTE), Marion CHASTAIN DESOBEAU (PECQUEUR), Latifa YACOUBI (69 CHAMPIONNET), Magalie LECUIRE (directrice de l'école maternelle CARPEAUX), Edouard SOUMAGNAC (VAUVENARGUES), Pauline FOUCHE (CHRISTIANI), Eladia PEIXOTO (CARPEAUX), Eric RUCHETON (Caisse des écoles), Florent SOLONOT (Caisse des écoles) et Eric PROFFIT BRULFERT (Caisse des écoles).

**Démarrage de la réunion :** 9h30

**Objet de la réunion :** point sur la municipalisation en cours

La réforme relative à la municipalisation du service de restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire est en cours. L'objectif est d'abandonner la production de repas en liaison froide au profit de la liaison chaude. Au lieu d'une cuisine unique, les repas seront produits d'ici 2029 dans 8 à 9 cuisines de secteur. Les repas, produits le matin même par des équipes de cuisine, seront ensuite livrés dans les écoles les plus proches vers 11h00 du matin pour être consommés par les enfants et les adultes qui les encadrent. Le changement de mode de production devrait permettre de restituer davantage de goût aux aliments. La Caisse des écoles recrutera des chefs de cuisine et leur équipe à chaque livraison des nouvelles cuisines de secteur. Compte tenu de l'ampleur des travaux de construction des cuisines, les travaux s'étalent sur 7 ans :

En 2024, des travaux réalisés au collège Aimé Césaire permettront de produire 1200 repas par jour et desservir 4 écoles supplémentaires (DOUDEAUVILLE, LEPINE, maternelle MARX DORMOY et collège MARX DORMOY) en complément des 4 écoles déjà livrés par la cuisine du collège Aimé CESAIRE (DE GIRARD, DEPARTEMENT, 11 PAJOL et 37 PAJOL).

En 2025, des travaux seront réalisés à l'école Jean Baptiste CLEMENT afin de produire 950 repas par jour pour desservir cette école mais aussi FOYATIER, HOUDON, Yvonne LE TAC et ORSEL.

En 2026, des travaux seront finalisés dans l'actuelle cuisine centrale de la rue Riquet pour la transformer en cuisine de production de repas en liaison chaude avec pour objectif de produire 3000 repas par jour et desservir toutes les écoles de la Goutte d'Or et du secteur AMIRAUX.

En 2027, une nouvelle cuisine de production de 900 repas sera livrée à DORLEAC pour desservir les établissements scolaires du quartier. En 2027, également, le nouveau groupe scolaire CHAPELLE CHARBON sera livré : une cuisine de production de 2000 repas par jour est intégrée au projet pour desservir les écoles du nord-est de l'arrondissement. En 2028 et en 2029, deux nouveaux sites permettront de desservir les écoles du quartier de Grande Carrière - Clichy et le sud-ouest de l'arrondissement.

Les parents d'élèves sollicitent la répartition géographique des écoles par cuisine de secteur. Le directeur de la Caisse des écoles indique que les « lignes pourraient encore bouger à la marge en terme de répartition » pour les écoles concernées par les cuisines de 2028-2029 mais qu'il joindra au compte-rendu la cartographie à date.

En attendant la livraison de l'ensemble des cuisines de secteur, il convient de trouver un ou plusieurs prestataires et des marchés publics sont donc nécessaires pour acheter et faire livrer des repas dans les cantines de l'arrondissement. Le marché public de repas livrés est en phase de négociation avec les candidats. Il est rappelé aux parents que les marchés publics répondent à des règles de droit et qu'il n'est pas possible d'écarter des candidats. Les candidats seront notés à la fois sur l'aspect financier (coût des repas) mais aussi sur des critères techniques (part d'alimentation durable, contenants utilisés etc.). La notation des candidats doit être objective en fonction des critères énoncés dans le cahier des charges afin de ne pas être contestée devant les tribunaux. Le directeur de la Caisse des écoles indique que certains prestataires n'ont pas candidatés et que c'est regrettable pour faire jouer la concurrence, soit parce qu'il ne disposait de cuisine de production de repas disponible, soit parce qu'il n'était pas en mesure de produire des repas végétariens chaque jour, soit parce que « le formalisme bureaucratique » des marchés publics l'inquiétait (c'est le cas d'un petit prestataire).

Eric RUCHETON (directeur technique qualité de la Caisse des écoles) détaille les travaux envisagés sur les 3 cuisines de production de repas devant être livrées avant la fin d'année scolaire 2025-2026. Au collège Aimé CESAIRE, les travaux consistent principalement à agrandir la zone de plonge. A l'école maternelle Jean Baptiste CLEMENT, le programme de travaux prévoit de créer au rez-de-chaussée haut une laverie vaisselle, de renforcer la ventilation du réfectoire, d'agrandir la cuisine actuelle en réaménageant complètement le rez-de-chaussée bas. Des travaux de performance énergétique sont également prévus à l'occasion des travaux de la création d'une véritable cuisine. A la cuisine centrale rue Riquet, il est prévu la création d'une zone de production et la création d'un monte-charge supplémentaire, la mise en accessibilité PMR des bureaux et du réfectoire et des travaux de renforcement des installations de ventilation...

Florent SOLONOT (directeur administratif adjoint) fait un point sur le nouveau portail familles. Il est d'ores et déjà opérationnel pour les familles des écoles dont le service de restauration a déjà été repris en régie (Aimé CESAIRE, Daniel MAYER, 11 PAJOL, 37 PAJOL, 51 DEPARTEMENT et 58 PHILIPPE DE GIRARD). Pour ces familles, une première facturation vient d'être réalisée. Le nouveau portail est plus ergonomique et il offre les mêmes moyens de paiement que l'ancien portail. Pour les familles des autres écoles, la première facturation interviendra début mars 2024 pour la facturation des mois de janvier et février 2024 (les factures seront dorénavant bimensuelles). Les familles n'ont pas à faire de démarches pour s'inscrire sur le nouveau portail. Une reprise des données sera effectuée par la Caisse des écoles.

Un mail d'activation de leur espace personnel leur sera adressé en février /mars.

Les familles seront invitées à vérifier les informations en notre possession au moment de l'activation de leur espace personnel.

Les familles qui avaient opté pour le prélèvement automatique avec la SOGERES, devront impérativement refaire une nouvelle demande, via le portail, puisque les factures seront désormais à payer à la Caisse des écoles.

Un changement notable : C'est le comptable public, agent de l'Etat, qui sera en charge du recouvrement et non plus une société de recouvrement (prestataire SOGERES). Le comptable public aura davantage de possibilité de récupérer les fonds des factures impayées (prélèvement sur les salaires ou sur les comptes bancaires notamment).

Monsieur SOUMAGNAC demande si le portail sera plus adapté aux familles en situation de séparation. Il est répondu que les familles qui se séparent, dans le cadre des gardes alternées par exemple, ont la possibilité de créer deux comptes sur le portail : chaque parent disposant de son propre calendrier scolaire et donc de sa propre facture).

Des parents questionnent sur le prix de revient d'un repas. Il est répondu qu'il se situe approximativement à 12 €, en forte hausse, impacté par la flambée des prix de l'énergie et des matières premières alimentaires.

Madame LE GAVRIAN évoque l'appétence du repas végétarien qui pose parfois problème car ils sont parfois en nombre insuffisants. Monsieur TRICOT évoque le manque de lisibilité de certains repas, notamment pour les plats en sauce. Madame FONTAINE fait état d'un manque de denrées alimentaires pour les enfants déjeunant en fin de service.

Le directeur de la Caisse des écoles indique qu'au 1er janvier 2024, les personnels dans les offices, aujourd'hui salariés de la SOGERES, deviendront des personnels de la Caisse des écoles. La Caisse des écoles va donc former ses agents afin de donner plus de lisibilité aux repas servis (plat témoin dans les cantines). Il souhaite pouvoir développer, à moyen terme, la mise en place d'écran dans les réfectoires afin que les enfants, lors de leur passage au self dans la file d'attente, puissent prendre connaissance du repas proposé et de l'origine des produits etc.). Le déploiement, s'il obtient l'accord de la Ville, prendra quelques années. Seraient équipés en priorité les réfectoires dépendant des cuisines de production de repas en liaison chaude. Les cheffes d'office seront aussi, dans le courant de l'année 2024, équipées d'une tablette pour communiquer avec la Caisse des écoles (satisfaction des enfants, gaspillage alimentaire).

Des parents sollicitent le cahier des charges des repas livrés : il était en ligne sur le site Internet mais le lien n'est plus disponible. Le directeur de la Caisse répond qu'il le joindra au compte rendu de la commission.

Un parent indique que les yaourts sont servis presque systématiquement avec une dosette de sucre blanc. Laurence BODIN répond que l'alternance est recherchée, lors des commissions des menus et les yaourts sont parfois servis avec du sucre brun, du miel ou de la confiture. Elle ajoute que les dosettes ne contiennent que 5g de sucre.

Monsieur TRICOT évoque un courrier de mécontentement envoyé qui n'aurait pas reçu de réponse. Le directeur de la Caisse des écoles demande à qui ce courrier a été envoyé et quel était l'objet du mécontentement. Post réunion, Monsieur TRICOT a envoyé un extrait du courrier ci-après, qui n'a pas été envoyé à la Caisse des écoles mais à la Ville de Paris : **«concernant les goûters des mercredis et des périodes de centre aéré (vacances) »** : nous constatons que malgré l'alerte que nous vous avons adressé, certains enfants continuent de se plaindre de ne pas avoir suffisamment à manger lors de ces goûters. Quantité frugale, goûters plus que basiques ne couvrant pas les besoins nécessaires d'enfants de cet âge.

Concernant es repas de midi : nous constatons toujours que le choix du menu végétarien est fait par de nombreux enfants non par conviction mais parce que ce menu est **« moins mauvais »**. **De plus, la quantité fournie n'est pas suffisante par rapport aux nombres d'enfants inscrits en menu végétarien. Très souvent ceux-ci nous indiquent avoir de toute petite dose car pas suffisamment de quantité livrée sur ces menus.»**

Laurence BODIN indique avoir demandé l'inscription, dans le cahier des charges des repas livrés, de goûter à trois composantes les mercredis et vacances scolaires. Le directeur indique que cela a bien été pris en compte et que les élus de la Caisse des écoles négocient auprès de la Ville de Paris des goûters à trois composantes tous les jours. Il ajoute que les goûters fournis sont équilibrés, qu'ils sont composés à partir de pain (3 jours par semaine) avec un accompagnement (confiture, pâte à tartiner, miel...) ainsi qu'un fruit lorsqu'il n'y a pas de fruit prévu au déjeuner. La Caisse des écoles cherche à éliminer les goûters les plus industriels (trop gras, trop sucrés, emballages individuels).

**Fin de la réunion 11h30**