



Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

Restitution du groupe de travail en présence de M Ollier
Réunion 07/09/2022 à la mairie de Rueil Malmaison
Début 18h30 - Fin 20h00

1. Présents

Mairie de Rueil Malmaison	Associations de parents d'élèves
M Ollier – Maire de Rueil Malmaison	Du Pain Sur La Planche RM <ul style="list-style-type: none">- Christèle Nikerdorn- Marie Decommer
Mme Mayet – Adjointe au Maire à l'éducation	FCPE <ul style="list-style-type: none">- Perrine Legrand- Michel Le Roy
M. Greff – DGA Education	PERM <ul style="list-style-type: none">- Laure Guillemette- Kildine de Labeau
Mme Chloé Tencé – Chargée de Mission	PEEP <ul style="list-style-type: none">- Min Monchieri

Excusé : M. Le Thuaut – directeur de l'éducation

2. Préambule

Il y a eu deux réunions du groupe de travail (11 avril et 17 mai 2022) en présence des personnes en charge du contrat de DSP restauration collective (Mmes Lotieff et Barwicki), de l'AMO (Cantineo) et des associations représentant les parents d'élèves FCPE- PEEP-PERM UNAAP et de l'association Du Pain Sur La Planche. Les représentants des parents ont demandé l'organisation d'une troisième réunion de travail vu le nombre de points encore en discussion ; cette demande a été refusée. La réunion du 07/09/2022 est une restitution par la mairie des arbitrages qui ont été effectués par M. Ollier suite aux différentes réunions de travail sur le sujet.



Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

3. Résumé de la réunion

Monsieur Le Maire a rappelé que la situation financière de la Ville est extrêmement complexe et que la priorité est aux économies. Néanmoins, il a affirmé son désir d'avoir une hausse qualitative des repas en restauration collective et reconnaît que la prestation actuelle n'est pas à la hauteur de ses attentes. Il s'engage notamment sur la suppression des contenants plastiques (mesure prévue par la loi Egalim) avec le passage aux bacs inox le plus rapidement possible. Les autres axes importants sont la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'optimisation de la production pour favoriser le goût des aliments.

De leurs côtés, les parents sont heureux de voir que la mairie reprend plusieurs sujets en main tels que le contrôle microbiologique, l'évaluation de la satisfaction des convives et la formation du personnel. Ils saluent la volonté de limiter le gaspillage alimentaire mais souhaiteraient que les moyens de quantifications soient mis en place et que des objectifs chiffrés soient identifiés. Les mesures concernant la qualité des matières premières et notamment l'utilisation de légumes frais ne sont pas clairement définies.

Par ailleurs, l'association Du Pain Sur La Planche RM regrette que la prestation pour les crèches ne soit pas assez priorisée. Certes, une cuisine sera dédiée pour la petite enfance mais il ne sera pas possible d'avoir un prestataire spécialisé et il n'est pas prévu d'augmenter au-dessus de 30% le pourcentage d'aliments BIO. Pourtant les 1000 premiers jours de vie sont une période extrêmement sensible pour la santé future des enfants comme le définit le ministère de la santé et de la prévention. Vu le nombre limité de repas concernant les crèches, le coût associé nous semble limité alors que les impacts à long terme sont très significatifs.

Monsieur le Maire a confirmé que les arbitrages et décisions restent à confirmer en fonction des propositions faites par les différents prestataires et les coûts additionnels générés par certains choix (maintien du goûter pour les maternelles par exemple...)

Les associations souhaitent un retour de ces choix pris pendant la phase de clarifications / négociations afin de s'assurer d'une amélioration de la qualité des repas et d'éviter une dégradation de la prestation selon les demandes des parents.



Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

4. Arbitrages

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Organisation de la cuisine centrale	Séparation des lots « cantine petite enfance » / « cantine scolaire et périscolaire ». Les crèches ne représentant que 600 repas/ jour, l'allotissement à part permettrait de permettre à de plus petits acteurs du secteur avec un haut niveau de qualité de répondre à l'appel d'offres. Le but est de protéger ce public extrêmement sensible (politique de prévention des 1000 premiers jours de vie).	REFUS Proposition d'utiliser la cuisine « allergique » de façon dédiée pour les repas des crèches. Néanmoins, cette organisation nécessite d'avoir le même prestataire pour les 2 services
	Limiter le nombre de repas extérieurs à la qualité souhaitée pour les repas. Le fait de produire des repas extérieurs pour des raisons économiques ne doit pas être au détriment de la qualité des repas servis aux Rueillois (qualité des matières premières, disponibilité des équipements).	NE SE PRONONCE PAS Le cahier des charges prévoit la possibilité de faire des repas extérieurs. Ce sera un point à discuter avec les prestataires qui répondront à l'appel d'offres
	Création d'une légumerie : les parents souhaitent que les repas soient préparés avec des légumes frais (1 ^{ère} gamme) ce qui nécessite l'ouverture d'une légumerie	REFUS La mise en place d'une légumerie est un investissement trop important et le personnel municipal n'est pas convaincu que cela améliorerait la qualité des plats.
	Création d'une murisserie pour gérer la maturité des fruits et les servir au moment opportun (aujourd'hui les fruits sont stockés dans une chambre froide dédiée, possibilité de régler celle-ci à une température adaptée à la maturation)	ACCORD La mise en place de la murisserie permettra de servir des fruits à maturité et de limiter le gaspillage alimentaire
	Préparation des repas à J-1 ou J-2 du mardi au vendredi, J-3 pour le lundi	ACCORD Permet de mieux préserver les textures et les goûts

Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Organisation de la cuisine centrale (suite)	Cuisson basse température (mijotage des plats en sauce) pour améliorer la tendreté de la viande. Le candidat devra proposer un mode de cuisson adaptée (à l'exclusion bien entendu de toute cuisson en poche plastique). Les parents font remarquer que pour avoir des cuissons longues, il faudra organiser différemment la cuisine centrale. En effet, actuellement, vu le matériel et place et le nombre de repas extérieur, le mijotage le plus long est seulement de 1h45 ce qui n'est pas suffisant pour une cuisson basse température.	ACCORD Permet de mieux préserver les textures et les goûts
	Améliorer le goût des légumes (qualité matière première, cuisson et préparation). Le candidat devra préciser comment ce critère est pris en compte	NE SE PRONONCE PAS Pas de mesure spécifique sur ce point.
	Prestation en liaison chaude pour les potages et mise en place d'ateliers en liaison chaude de façon ponctuelle : grillades, wok, food truck...	NE SE PRONONCE PAS / REFUS Pas de mesure spécifique sur ce point.
	Passage en régie : en reprenant l'exploitation de la cuisine centrale, la Ville peut mieux maîtriser la qualité des matières premières et des repas servis. Cela permet également de réinjecter la marge du prestataire dans la qualité du repas	REFUS Ce changement nécessiterait la reprise des 58 agents de la cuisine centrale ce qui n'est pas envisageable à date.

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Réservation des repas	Dispositif de réservation des repas avec possibilité de modifier la fréquentation de J-3 à J-6	ADAPTATION Mise en place de la réservation des repas pour fiabiliser les estimations du nombre de repas à préparer afin de simplifier la production et limiter le gaspillage. En cas d'absence de l'enfant, pour ne pas payer le repas, les parents devront prévenir à j-7 (une semaine en amont) ou fournir un certificat médical.
	Les parents choisissent en début d'année menu viande ou sans viande avec possibilité de modifier chaque mois.	ABANDON Cette mesure qui avait été proposée par l'équipe municipale est finalement abandonnée.

Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Conditionnement des repas	Plats / contenants en inox pour la cuisson, le transport et la réchauffe des repas (LOI EGALIM au 01/01/2025 = date limite pour la suppression des contenants plastiques). Mise en place des bacs inox dès septembre 2023 avec si nécessaire un ramassage et nettoyage des bacs inox par un prestataire le temps nécessaire pour effectuer les travaux pour prestation tout inox en interne.	ACCORD Mise en place des contenants inox de septembre 2023 à février 2024.

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Organisation des menus	Menu à 5 composantes en élémentaire avec option joker pour diversifier les découvertes du goût tout en maîtrisant le gaspillage alimentaire	REFUS Risque de gaspillage alimentaire
	Possibilité de baisser les grammages sur la viande (veau, porc, bœuf, volaille) avec une qualité plus élevée afin de limiter le gaspillage alimentaire tout en assurant la satiété des enfants	NE SE PRONONCE PAS Pas de mesure spécifique sur ce point.
	Choix 1 : menu avec viande / Choix 2 : menus sans viande (poisson, œufs, protéines végétales). Le candidat devra préciser comment ce critère est pris en compte et s'engager sur la qualité des repas sans viande (saveurs, pas d'aliments ultra transformés...)	ABANDON Cette mesure qui avait été proposée par l'équipe municipale est finalement abandonnée.
	Maintien d'un repas végétarien par semaine (engagement sans produits ultra transformés) Vu l'abandon de la possibilité d'avoir un repas végétarien chaque jour, les parents souhaiteraient que l'offre passe à deux repas végétariens par semaine (1 repas à base d'œuf et 1 repas à base de légumineuse) afin de favoriser l'équilibre alimentaire, lutter contre le gaspillage alimentaire et dégager des économies pour améliorer la qualité de la viande servie (moins de viande mais de meilleure qualité et si possible en liaison chaude)	STATUT QUO L'appel d'offres prévoit un repas végétarien par semaine

Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Organisation des menus (suite)	Goûter à 3 composantes en maternelle pour assurer à tous les enfants un goûter sain et en quantité suffisante. Intégrer les éléments BIO dans le goûter. Les parents sont contre la proposition de supprimer le goûter en maternelle	REFUS Le contrat des charges prévoit en option la fourniture d'un goûter en maternelle, ce point sera négocié avec le prestataire.
	Possibilité de baisser les grammages sur les entrées moins appréciées des enfants (chou ROUGE, salade verte, céleri, etc.)	NE SE PRONONCE PAS Pas de mesure spécifique sur ce point.
	Repas à thème (plats régionaux, fêtes...)	NE SE PRONONCE PAS Pas de mesure spécifique sur ce point.
	Réalisation des enquêtes de satisfaction par un cabinet extérieur. Toutes les écoles doivent être couvertes sur l'année.	ADAPTATION Les enquêtes de satisfaction seront réalisées par le personnel municipal et non pas par le prestataire pour s'assurer des moyens mis en œuvre.
	Mise en place d'ateliers culinaires (par exemple autour du pain)	ACCORD Les ateliers seront réalisés par le personnel municipal et non pas par le prestataire afin d'avoir une offre au plus près des besoins.

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Qualité des matières premières	Viande labellisées label rouge pour les volailles, le porc et le veau + viande bovine née, élevée et abattue en France IGP + contrôle qualité de la viande à réception (gras, texture, etc.)	ACCORD Statut quo par rapport au contrat actuel
	Poisson frais 1,5 fois par semaine (1 semaine 1 fois, la suivante 2 fois)	NE SE PRONONCE PAS Pas de mesure spécifique sur ce point.
	Passage à 100% de BIO pour les crèches ou garanti sans pesticides. Le pourcentage actuel est d'environ 10% (20% sur le déjeuner, 0% sur le goûter)	REFUS Le pourcentage de Bio en crèche sera similaire à celui des écoles donc 30%
	Maintien à 30% pour les écoles avec un plan de progrès à 50% puis à 75% dans les 4 ans à venir	NE SE PRONONCE PAS Maintien à 30% sans objectif clair concernant le plan de progrès

Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Qualité des matières premières (suite)	<ul style="list-style-type: none"> - Priorités sur les éléments BIO : légumes racines, crudités, fruits à croquer, produits laitiers, légumes verts, féculents - Voir en annexe le détail de la proposition initiale des parents - Ovoproduits BIO (catégorie 0) ou plein air (catégorie 1) - La loi Egalim impose 50% de produits qualité (label, Bio, AOP, AOC...) - 75% en additionnant les produits qualité Egalim (50% minimum) et les produits locaux. Voir en annexe le détail de la proposition initiale des parents - Fruits 100% 1ère gamme et à maturité (nécessite une murisserie) - Légumes 50% 1ère gamme (nécessite une légumerie) - 50% Fromage AOP hors BIO - 100% pâtisseries "maison" - 100% Compotes et purée "maison" - 100% Potages "maison" - Pains de qualité (tradition, sans additifs) et variés (blanc, complet, maïs...) 	<p>NE SE PRONONCE PAS</p> <p>Pas de données chiffrées sur ces points. Dans l'ensemble, le but est de garder les requis du contrat actuel et de les faire mieux respecter</p>

	Position des parents	Arbitrage de Monsieur Le Maire
Commission menus	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place de commission menus pour les crèches avec la présence de parents représentants 	<p>ACCORD</p> <p>Voir comment organiser la représentation des parents d'enfants en crèche (élection, volontariat...)</p>

5. Autres sujets discutés pendant la réunion

- Gestion du personnel

Il est prévu dans l'appel d'offres de mettre en option le fait que le personnel des offices soit du personnel du prestataire et non plus du personnel municipal. En maternelle, cela libérerait du temps pour les ATSEM qui assurent en partie la gestion de la préparation / service des repas. Il est bien entendu que le nombre d'ATSEM resterait identique en cas de délégation de ce service dans la mesure où le but est de leur permettre de passer tout leur temps auprès des enfants.

Par ailleurs, la mairie souhaite reprendre en main la formation de l'ensemble du personnel (cuisine et service) alors que cette prestation est à la charge du prestataire dans le contrat actuel. De même, la



Compte rendu – Groupe de travail DSP restauration

mairie souhaite que les animations culinaires soient animées par le personnel municipal et non plus par le prestataire. Les parents soutiennent ces choix qui permettent de s'assurer des stratégies mises en œuvre et de leur bonne réalisation.

- Moyens de quantification du gaspillage alimentaire

Il y a consensus pour dire que la lutte contre le gaspillage alimentaire en plus d'être un objectif éthique est un des leviers les plus importants en termes d'économies financières. Il est prévu de quantifier le gaspillage dans toutes les écoles de la Ville.

Les parents considèrent que le gaspillage est grandement lié au manque de goût et de texture des aliments et qu'il est donc nécessaire d'augmenter la qualité des repas tout en pesant les déchets pour lutter efficacement contre le gaspillage. Il est à noter que l'encadrement des enfants pendant le repas (présence d'un adulte par table ou encore mieux un adulte qui déjeune avec eux) joue beaucoup également sur la capacité des enfants à limiter le gaspillage.

La mairie considère que les enfants goûtent peu les plats et préfèrent partir jouer que déjeuner.

- Contrôles microbiologiques

Les contrôles microbiologiques seront gérés par les services municipaux et non plus par le prestataire dans un souci d'impartialité. Les parents soutiennent cette décision.

- Contrôle de la prestation du délégataire

Les associations demandent un ou deux postes supplémentaires afin de suivre le délégataire de la restauration scolaire. En effet, nous voyons que le cahier des charges actuel n'est pas respecté sur plusieurs points.

- Planning de l'appel d'offres

Le dossier de consultation sera publié a priori fin Septembre avec une date butoir en décembre. Les négociations avec les prestataires ayant répondu se dérouleront de janvier à mars avec une signature du prochain contrat en mars ou avril 2023. Le futur contrat sera probablement d'une durée de 5 à 10 ans.

S'il n'y a pas de réponse ou une unique réponse à l'appel d'offres, la mairie devra considérer que l'appel d'offres est infructueux.

Pour rappel, le contrat actuel avec Elior prend fin au 31 août 2023.

6. **S sujet non discuté pendant la réunion**

- Certification Ecocert en cuisine

7. **Annexe - Proposition initiale des parents**