



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

1. Préambule

Suite à la tenue de deux réunions dans le cadre du groupe de travail de l'équipe municipale avec les associations FCPE, PEEP, PERM UNAPE et Du Pain Sur La Planche sur le prochain contrat DSP cantine, une restitution des arbitrages effectué par M. Ollier a été communiqué le 07/09/2022. L'appel d'offres a été publié le 04 octobre 2022 et le contrat a été attribué à Scolarest avec un vote favorable au conseil municipal du 04 avril 2023. Les axes principaux de ce contrat ont été présentés le 05 avril 2023 aux parents ayant participé au groupe de travail. Le présent document reprend les points d'arbitrage et les compare aux éléments effectivement présents dans le contrat établi avec la société Scolarest.

Présents le 05 avril 2023 :

Mairie Rueil Malmaison : M. Mayet, G. Greff, S. Gourevitch, V. Lotieff, A. Barwicki, C. Tence

PERM : V. Jacot, L. Guillemette

DPSLP : C. Nidervorn, K. De Labeau,

PEEP : T. Lauga

FCPE : P. Legrand, M. Le Roy

2. Attribution du marché de DSP

Le marché a été attribué à la société Scolarest pour une durée de contrat de 10 ans. Scolarest a été le seul acteur à déposer un dossier de candidature. L'équipe municipale a considéré que leur dossier était très qualitatif et a donc décidé de lancer les négociations. Le budget initial proposé par Scolarest était bien supérieur aux attendus et la négociation a été très dense. Finalement le marché est passé pour un budget annuel de 6 920 951 euros / an (surcoût d'environ 1 300 000 euros / an principalement dû à l'inflation et au juste prix de la qualité demandée pour les matières premières). L'équipe municipale est satisfaite des échanges avec Scolarest et confiant sur la qualité du service qui sera mis en place.

3. Position des associations FCPE, PERM UNAPE, PEEP et Du Pain Sur La Planche sur le contrat Scolarest

Nous remercions toute l'équipe municipale qui a travaillé de façon intensive pour que ce contrat puisse être mis en place. Nous constatons que les négociations ont permis de respecter les postulats imposés par la mairie (DSP, liaison froide, respect strict des requis légaux, production des repas à J-1 en semaine et J-3 le lundi) tout en intégrant quelques-unes de nos demandes. Nous saluons tout particulièrement **la mise en place des contenants inertes en inox dans les délais annoncés à savoir janvier 2024**. Nous considérons également que la **qualité des matières premières est satisfaisante** (plus de légumes bruts, respect de la loi Egalim, mise en place d'une mûrisserie).

Nous regrettons que quelques sujets qui nous semblaient peu coûteux ne soient pas mis en place :

- **Décision de ne plus fournir les goûters en maternelle au lieu d'améliorer la prestation**
- **Décision d'aligner le pourcentage de BIO pour les crèches sur le même niveau que le scolaire, sans plan de progrès avant 5 ans et donc ne pas s'assurer de l'absence de pesticide dans les repas des crèches malgré la réglementation en vigueur ***
- **Il n'est pas prévu de représentants des parents dans les commissions menus petite enfance alors que tous les autres publics (scolaire, seniors) ont des représentants**



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

Nous attendons donc de la Mairie qu'elle propose une modification ou amélioration pour ces points.

* la directive européenne 2006/125/CE stipule que les repas destinés aux 0-3 ans «ne doivent pas contenir de résidus des différents pesticides dans des proportions supérieures à 0,01 milligramme par kilogramme »

Nous resterons vigilants :

- **lors de la mise en place de contrat sur la qualité des repas servis aux enfants et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.**
- **sur la qualité des repas sur une durée de 10 ans (supérieure à la durée du contrat actuelle qui est de 7 ans)**
- **le coût des repas aux familles qui n'a pas été annoncé lors de la réunion**
- **la mise en place du service de facturation**

4. Point sur la facturation

Les familles s'inscriront à la restauration scolaire à partir de début Juin (comme actuellement) et devront choisir les jours de repas de leurs enfants pour l'année avant le 15 juillet 2023 pour permettre à SCOLAREST de passer ses commandes de matières premières.

Les parents d'élèves ont demandé une extension des inscriptions au 31 juillet 2023 (l'année scolaire ne finissant que le 7 juillet 2023)

Les parents d'élèves auront ensuite la possibilité d'annuler un repas sur le portail de SCOLAREST **7 jours avant le repas**. Dans le cas contraire, le repas sera comptabilisé (HORS grève ou maladie avec certificat).

5. Communication de la Ville

La Ville prévoit de communiquer auprès des parents d'élèves :

- Les grands axes de ce nouveau contrat DSP
- La facturation et la tarification mises en place une fois la modification du règlement intérieur effectuée.



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

6. Revue des différents points repris dans le contrat de DSP

	Position des parents au cours du groupe de travail	Arbitrage de Monsieur Le Maire communiqué le 07/09/2022	Élément du contrat de concession de service public attribué à Scolarest
Organisation de la cuisine centrale	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. Le 29 Juin 2021, Mme Mayet, adjointe à l'éducation, écrivait « nous profiterons donc du renouvellement d'un nouveau contrat dès le 1 ^{er} septembre 2023 pour intégrer de façon pérenne un contenant réutilisable et sans perturbateur endocrinien ».	PREVU AU CONTRAT Les contenants inox devraient être mis en place en janvier 2024. Des travaux d'aménagement des locaux et notamment la construction d'un tunnel de lavage seront réalisés de septembre 2023 à décembre 2023 à la cuisine centrale (travaux ne remettant pas en cause le fonctionnement de la cuisine en parallèle)
Organisation de la cuisine centrale	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	PREVU AU CONTRAT Le contrat exige une production au plus près de la consommation. Le repas du lundi sera préparé le vendredi (J-3) et les autres repas à J-1.
Organisation de la cuisine centrale	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	PREVU AU CONTRAT Une murisserie va être aménagée au sous-sol de la cuisine centrale pour permettre de gérer la maturité des fruits



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

Organisation de la cuisine centrale	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).	ACCORD Permet de mieux préserver les textures et les goûts	PREVU AU CONTRAT Le contrat prévoit une cuisson basse température ou juste température pour les viandes.
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 « anallergique » de façon dédiée pour les repas des crèches. Néanmoins, cette organisation nécessite d'avoir le même prestataire pour les 2 services	STATUT QUO Pas de lot dédié pour la petite enfance. Les matières premières utilisés pour les repas des crèches seront les mêmes que celles utilisés pour le scolaire. La cuisine « anallergique » sera utilisée de façon dédiée pour les repas des crèches et des séniors.
Organisation de la cuisine centrale	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	STATUT QUO Le concessionnaire peut produire autant de repas extérieurs qu'il le juge opportun dans le cadre du maximum de capacité (c'est-à-dire environ 8000 repas extérieurs par jour en plus des 7000 repas par jour que représente la Ville). Un montant fixe de 50k€ + un % du CA réalisé sera reversé à la commune
Organisation de la cuisine centrale	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.	STATUT QUO L'ensemble de la prestation est en liaison froide



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

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 avec 100% de label rouge	ADAPTATION Le contrat prévoit 100% de viande origine France. Pour des raisons budgétaires, il n'y a pas que de la viande label rouge mais aussi des labels qualitatifs moins onéreux tels que bleu blanc cœur (pour le porc ou la volaille)
Qualité des matières premières	Maintien à 30% de BIO 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	APPLICATION STRICTE DE LA LOI Le contrat prévoit 20% d'achats en produits issus de l'agriculture biologique, le pourcentage étant calculé conformément à la loi sur le cout d'achat. Pas de progrès sur les 5 premières années du contrat et le plan de progrès est très faible sur les 5 dernières années.
Qualité des matières premières	Passage à 100% de BIO pour les crèches ou garanti sans pesticides conformément à la directive européenne 2006/125/CE qui stipule que les repas destinés aux 0-3 ans «ne doivent pas contenir de résidus des différents pesticides dans des proportions supérieures à 0,01 milligramme par kilogramme ».	REFUS Le pourcentage de Bio en crèche sera augmenté pour s'aligner sur celui des écoles donc 30%	REFUS – NON APPLICATION DE LA LOI Le pourcentage de BIO dans les crèches est le même que pour le scolaire. Il n'y a pas de garantie d'absence de pesticides qui est pourtant exigée par Une évolution de la prestation est possible par le biais des avenants
Qualité des matières premières	Les parents souhaitent que les repas soient préparés avec des légumes frais (1ere 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.	ADAPTATION Scolarest s'est engagé à fournir des produits frais de 1 ^{ère} gamme <ul style="list-style-type: none">- 80% de crudités 1^{ère} gamme- 60% de légumes verts 1^{ère} gamme (pas d'infos pour les autres légumes)- 20% de pommes de terre 1^{ère} gamme



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

Organisation des menus	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.	ADAPTATION Le contrat prévoit de respecter le GEMRCN (recommandations qui datent de plus de 10 ans et peu adaptés aux enjeux actuels sur les repas végétariens et la lutte contre le gaspillage. Toutefois, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les grammages pour le scolaire peuvent être corrigés pour les produits les moins appréciés et consommés.
Organisation des menus	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.	REFUS La mairie a décidé de supprimer la fourniture des gouters en maternelle pour les accueils du soir. Les gouters seront fournis pour les centres de loisirs (mercredi et vacances). La fourniture des gouters peut être mise en place en cours de contrat par avenant.
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	REFUS Les repas des maternelles et des élémentaires seront à 4 composantes Rq : les prestations adultes sont à 5 composantes. Les enfants ont donc moins de variété dans leurs repas que les adultes.
Organisation des menus	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) le but étant d'avoir moins de viande mais de meilleure qualité	REFUS L'appel d'offres prévoit un repas végétarien par semaine comme c'est le cas aujourd'hui	REFUS Le contrat prévoit un repas végétarien par semaine (requis minimum prévu par la loi et statut quo par rapport au contrat actuel).



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

Suivi de la prestation	Réalisation des enquêtes de satisfaction par un cabinet extérieur. Toutes les écoles doivent être couvertes sur l'année.	<p>ADAPTATION</p> <p>Les enquêtes de satisfaction seront réalisées par le personnel municipal et non pas par le prestataire pour s'assurer des moyens mis en œuvre.</p>	<p>PREVU AU CONTRAT</p> <p>Le contrat prévoit bien que les enquêtes de satisfaction seront à la charge de la Ville et non plus du concessionnaire. Les modalités d'évaluation annuelle ne sont pas encore fixées mais dans l'idée, il serait envisagé de faire une enquête par an dans chaque école.</p>
Pédagogie	Mise en place d'ateliers culinaires (par exemple autour du pain)	<p>ACCORD</p> <p>Les ateliers seront réalisés par le personnel municipal et non pas par le prestataire afin d'avoir une offre au plus près des besoins.</p>	<p>PREVU AU CONTRAT</p> <p>Le contrat prévoit des ateliers pédagogiques à la charge de la Ville. La fréquence et les modalités de ces ateliers ne sont pas encore définis.</p>
Réservation des repas	Dispositif de réservation des repas avec possibilité de modifier la fréquentation de J-3 à J- 6	<p>ADAPTATION</p> <p>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.</p>	<p>PREVU AU CONTRAT</p> <p>Les parents définissent en début d'année scolaire leur souhait concernant les jours de cantine. Ils ont jusqu'à 7 jours calendaires pour annuler ou commander un repas via l'application Scolarest. En dehors de ces délais, les repas sont facturés aux usagers, sauf présentation d'un avis médical justifiant l'absence ou d'un cas exceptionnel (grève...). Pour la rentrée 2023/2024, les souhaits devront être exprimés avant le 15 juillet (des précisions seront apportées par la mairie).</p>



Comparaison entre les arbitrages communiqués le 07/09/2022 et le contrat des DSP voté au conseil municipal du 04 avril 2023

Gestion du personnel	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.	<p>STATUT QUO</p> <p>Le contrat est actuellement suivi par deux agents municipaux</p>	<p>ADAPTATION</p> <p>Les agents municipaux en charge du suivi du contrat restent à effectif égal (1 responsable qualité à temps plein et 1 Contrôleur DSP Restauration). Néanmoins, il est à noter qu'une personne supplémentaire est mis à disposition de Scolarest pour gérer la maintenance quotidienne et suivre les interventions extérieures.</p>
Commission menus	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>	<p>PAS PRIS EN COMPTE A DATE</p> <p>La petite enfance est le seul public pour lequel il n'y a pas de représentants des usagers en commission menus</p>

7. Autres sujets

- Délégation du service en office

Au cours de la réunion d'arbitrage, la mairie souhaitait mettre en option le fait que le personnel des offices soit du personnel du prestataire et non plus du personnel municipal. Le but de cette démarche était de décharger les ATSEM de la préparation des repas en office maternelle afin de leur permettre de passer plus de temps auprès des enfants. Cette option est bien prévue au contrat mais non appliquée pour l'instant car elle représente un coût que ne peut pas se permettre la mairie à date.

- Valorisation des déchets organiques

Les requis de la loi AGECE concernant la gestion des déchets organiques seront respectés dans le cadre du contrat avec Scolarest. L'ensemble des déchets organiques générés par la cuisine centrale et les offices sera méthanisé.