



« Les enfants du 18^{ème} mangent ça »

Réponses au questionnaire

Préambule :

Le 18 en Commun s'appuie sur les outils participatifs, et sur des méthodes de concertation pour améliorer la situation actuelle. L'objectif est d'aboutir à des solutions pérennes et les plus satisfaisantes possible, pour éviter ce qu'il se passe actuellement, c'est à dire de revenir régulièrement sur les mêmes problèmes car les solutions apportées n'ont amélioré la situation que de façon éphémère.

Dans les grandes lignes, notre méthode repose sur **l'implication des toutes les parties concernées par un sujet** pour améliorer la situation. Ceci est fait en plusieurs étapes, en se concentrant d'abord sur **l'identification de la situation** posant un problème, puis sur la **quantification des différents aspects du problème** (y compris en incluant les avantages éventuels pour certains groupes de la situation actuelle, en face des inconvénients pour le groupe remontant la situation considérée comme insatisfaisante), puis sur **l'analyse des causes conduisant à cette situation**, puis en détaillant la **définition de solutions traitant celles des causes qui sont à notre portée** et pas juste les symptômes les plus visibles, et enfin sur le **contrôle de la mise en oeuvre concrète des solutions**, et sur **l'évaluation dans le temps de la situation** pour identifier de potentielles nouvelles dérives afin d'ajuster les solutions trouvées. Si à un moment où un autre, on s'aperçoit que des parties concernées n'ont pas été impliquées, elles sont conviées pour la suite.

Dans certains cas, cette méthode peut être un peu plus longue que l'habituel "riverains qui remontent un problème -> article de presse/post sur les réseaux sociaux critique contre l'équipe en place -> débat en Conseil Municipal -> solution rapide traitant les symptômes", mais elle est bien plus efficace sur le long terme.

I. MODE DE GESTION

D'après le rapport du PNNS de 2010, la gestion directe reste majoritaire dans la restauration scolaire (59%) au niveau national. Il n'existerait pas de différence de prix significative, ce qui implique que les repas sont probablement de moins bonne qualité (ou avec des conditions sociales moins bonnes) en gestion déléguée au privé, puisque la vocation du secteur privé reste de faire du profit.

Contrat avec la Sogeres :

Compte tenu du travail déjà effectué par "les enfants du 18ème mangent ça", le problème est bien identifié, et de nombreuses éléments quantifiés existent déjà. Une grande partie de l'analyse des causes racines a même déjà été effectuée. Ceci nous permet, dès l'élection, d'organiser une consultation populaire à l'échelle de l'arrondissement sur deux questions :



- la poursuite ou non du contrat avec la Sogeres
- la méthode de gestion.

Toutes les parties prenantes sont associées dans les projets qui les concernent : il s'agit d'associer les parents et les agents municipaux à l'analyse de l'appel d'offre, en incluant des experts juridiques pour évaluer toutes les possibilités offertes en matière de modification (incluant l'ajout de sanctions ou même l'annulation) du contrat.

Mesure pour améliorer la qualité :

Quelle que soit le mode de gestion retenu, nous mettrons en place un comité de contrôle officiel par les parents - au delà de la possibilité d'aller manger sur place - de la qualité nutritionnelle et gustative de l'assiette des enfants. Ce comité sera coordonné par des agents municipaux pour son organisation, mais ce sont les parents qui auront le rôle de contrôle. Les agents municipaux feront la centralisation des opinions, avis, plaintes, etc. des parents et des élèves. Ce comité proposera des améliorations.

II. MODE DE PRODUCTION

Mesures concernant la production des 14.000 repas quotidiens :

Il faut envisager la décentralisation de la production pour la relocaliser à l'échelle des quartiers dans des équipements plus adaptés, en capacité et en qualité. Cela implique de réaliser une étude de coût, et les parents seront associés à l'étude.

Objectifs / Échéances :

Nous ambitionnons d'avoir le résultat de l'étude de coût dans les 3 mois après notre arrivée à la mairie. Dans la foulée, nous organiserons un référendum local sur la mise en place ou non du projet.

- Si le référendum valide le projet de remunicipalisation (prendre en régie les cantines) : On le met en place
 - on peut envisager de mettre en place la responsabilité de la confection des repas confiée à une structure interne aux établissements de l'arrondissement qui le peuvent : il s'agit alors de restauration collective en autogestion (ou gestion directe)
 - ce processus est générateur d'emploi mais surtout un poids réel quant au choix des intervenants dans nos cantines. (clause d'insertion)
- Si le référendum refuse le projet : Envisager une nouvelle modernisation/agrandissement de l'équipement actuel et proposer un nouveau projet dans les 3 mois avec des critères définis par les parents.

III. QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE

Mesures nutritionnelles :



Le cahier des charges des qualités nutritionnelles et gustatives doit être établi au premier chef par les personnes qui sont les consommatrices des produits, c'est à dire les enfants et les équipes pédagogiques, ainsi qu'avec les parents d'élèves, et avec le soutien de l'expertise de nutritionnistes, des personnes qui produisent les repas et des intervenants de la chaîne logistique. Le cadrage budgétaire de ce cahier des charges doit impliquer les personnes qui payent, à savoir les parents d'élèves, les équipes pédagogiques et l'administration de la mairie d'arrondissement.

Réglementations et recommandations : À voir avec les services compétents de l'Etat et de la Mairie. Dans tous les cas, les cahiers des charges seront conformes aux réglementations applicables.

Diversification apport en protéines et végétalisation des menus :

Pour garantir des échanges éclairés lors des réflexions sur le contenu des assiettes, nous organiserons des réunions d'information faisant intervenir des experts contradictoires (médecins nutritionnistes, experts de la restauration publique et privée, environnementalistes...) ce qui permettra une définition plus stricte et plus claire des besoins dans le cahier des charges.

Amélioration de la qualité gustative : D

ans le cadre de la pérennisation de l'amélioration, et pour avoir une mesure continue de la qualité et de la satisfaction, nous mettrons en place des enquêtes de satisfaction régulières et fréquentes auprès des premières personnes concernées : les élèves et leurs parents. C'est le comité mentionné au point I qui aura la responsabilité de ces enquêtes, qui conduiront à des suggestions par les parents membres du comité d'adaptation des repas, ce qui permettra d'améliorer la satisfaction gustative à la consommation (facteur de non-consommation), et donc de gaspillage et de sensation de faim (et son corollaire la surconsommation de bonbon :)) en sortant.

IV. POLITIQUE D'ACHAT

Politique d'achat :

Un des objectifs majeurs du mouvement le 18 en Commun est la relocalisation de l'économie, pour redonner du sens au local et ancrer les personnes dans leur lieu de vie. Nous rappellerons donc à toutes les instances de travail les avantages de l'achat local (et de saison) ainsi que ceux des circuits courts. Il s'agit d'une ambition écologique et sociale qui peut être portée également par les réflexions sur les modes d'alimentation collective au sein de l'arrondissement (cantines scolaires, mais aussi EHPAD par exemple). Si c'est confirmé par les experts, nous pousserons le respect Des saisons pour les fruits et légumes, mais aussi pour viande/poisson/fromages.

Coût des matières premières par plateau :

En discutant avec plusieurs parents du collectif et d'autres groupes, dont certains professionnels de la restauration, et en faisant un comparatif de nos différents budgets alimentaire (le prix de référence était celui des produits disponibles à la coopérative la Louve), nous avons établi un budget type moyen.

Il ressort que pour un coût de produits d'environ 4,5€/personne/repas en presque tout bio et une



durée consacrée à la cuisine de 1 heure pour 8 repas, avec un salaire de 2500€/mois, on arrive à des repas équilibrés pour un montant de 6,85€/repas, sans prise en compte des économies d'échelle ou du coût des installations. Pour mémoire, la tranche 10 est à 7euros.

V. GOUVERNANCE

Caisse des écoles :

La participation des parents ne doit pas être bridée par des critères d'ancienneté. Nous proposons donc de les supprimer. Nous souhaitons également faire en sorte que la nomination de parents soit favorisée dans le collège des adhérents.

Intégration des parents :

Nous souhaitons créer des postes de rapporteurs thématiques s'ils n'existent pas encore et imposer que ce soient des parents qui soient titulaires de ces postes, car c'est la présence de gens directement concernés en plus des personnes dont c'est le métier qui permettra d'avoir des décisions éclairées de qualité. Des parents doivent être nommés au comité de gestion au titre du collège des adhérents

Nous souhaitons également permettre l'intégration des enfants à la Caisse des Écoles, avec des représentants des élèves des collèges et des écoles primaires, avec des responsabilités à définir qui permettent de leur donner des moyens d'influence selon leur âge et leur degré de maturité.

VI. SORTIE DU PLASTIQUE

Le plastique sera formellement interdit à partir de 2025 (loi Egalim), il faut donc être prêt avant.

Comment sortir du plastique :

Le travail avec des producteurs locaux et l'utilisation de circuits courts permettra de réduire les besoins de conditionnement et de conservation, ce qui réduira considérablement la consommation de plastique. On peut également évaluer les coûts de couverts/vaisselle réutilisables, ou en bois.

Quels délais :

Le 18 en Commun se veut un mouvement écologique, et favorisera une action la plus rapide possible dans ce domaine. La mise en place de circuits locaux, évoqués dans le précédent paragraphe, sera une de nos premières mesures dans ce domaine.

VII. GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Mesures de réduction :

1. **Améliorer la qualité gustative des aliments**, cause majeure du gaspillage alimentaire, grâce à une conception des menus (contenu, méthodes de cuisson, assaisonnement, etc.)



majoritairement inspirée par les retours des élèves. Cette amélioration de la qualité gustative passe aussi par de meilleurs produits, qui devraient être plus faciles à obtenir avec l'utilisation de circuits courts et locaux : moins de conservateurs, moins d'industrialisation, etc.

2. **Améliorer la qualité du contexte de consommation**, qui apporte une satisfaction émotionnelle en sus de la satisfaction physiologique. Autant que faire se peut, avoir des salles adaptées, suffisamment grandes, éclairées, etc. L'expérience est très personnelle, aussi faudra-t-il travailler localement avec des retours des enfants pour faire mieux.
3. **Sensibiliser dès le plus jeune âge au gaspillage alimentaire**
4. **Trouver des méthodes pour rendre ludique le fait de ne pas gaspiller** (Ce sera fait à travers l'implication de personnes expertes dans la ludification des activités et du gaspillage - par exemple Zero Waste France)