

CHANGEONS LA CANTINE ! est un mouvement citoyen de parents d'élèves des écoles maternelles et primaires de Marseille constitué début 2010 pour l'amélioration de la «cantine», et composé de parents ayant travaillé sur ces questions depuis plusieurs années: collectifs, représentants de fédérations syndicales et d'associations de parents d'élèves, associations pour le développement du bio, parents impliqués professionnellement ou simplement préoccupés par la santé et la scolarité de leurs enfants. Le 7 juin, près de 800 personnes ont signé notre pétition en ligne.

Nous sommes conscients de la **volonté de la Mairie** d'œuvrer à l'amélioration de la restauration scolaire, du travail et des investissements déjà engagés mais nous ne pouvons que constater qu'il reste encore beaucoup de points sur lesquels le mécontentement des parents s'exprime. C'est pourquoi nous souhaitons que nos propositions soient entendues et étudiées dès aujourd'hui à l'aube du renouvellement de la délégation, de service public, mais aussi demain dans le cadre d'une concertation mieux organisée avec l'ensemble des parties prenantes.

Beaucoup trop souvent, les **enfants ont mal mangé**, trop peu, trop vite, ou bien seulement une petite partie du repas. Ils disent que « cela n'est pas bon ».

Selon les rotations (jusqu'à 5 dans certaines écoles...), les **portions** sont **inégaux**.

Le **manque de moyens et de personnel** municipal rend la mission des agents très difficile.

Les conditions de prise du repas ne sont pas satisfaisantes (**bruit, stress...**).

Il n'y a **pas de règlement intérieur** sur ce temps à Marseille (sécurité, hygiène) et les pratiques diffèrent d'une cantine à l'autre !

Nous sommes convaincus de l'application et du respect des règles sanitaires pour l'élaboration des repas, mais très critiques quant à la qualité gustative et aux raccourcis imposés par leur mode de **gestion industrielle**.

De très nombreux *repas sont jetés*. Nous trouvons ce **gâchis** significatif d'un échec.

A l'occasion du **renouvellement** du marché il pourrait être expérimenté des méthodes de dimensions plus humaines : animations nutrition-goût sur le temps cantine, concertation entre personnel municipal, parents, élus et fournisseurs, réaménagement du volume de production des cuisines centrales permettant au moins les liaisons chaudes...

Le **choix des denrées** ne tient que très peu compte de la production locale, issue de l'agriculture biologique ou en conversion. Dans une région au fort potentiel agricole, nous pensons qu'une organisation différente serait bénéfique pour tous en termes de goût, de santé, de développement durable et d'économie locale.

Nous constatons qu'il nous est impossible de **participer** en amont **aux réflexions** pour l'établissement du nouveau cahier des charges visant au renouvellement de la délégation de service public prévu en juin 2010.

Nous nous interrogeons quant au fait qu'aucun **audit financier** n'ait été effectué à l'issue de 17 années de délégation de service public. Quel est le **coût réel** du repas ?

Nous regrettons le peu d'importance apporté aux « commissions menus » et le manque de **concertation** entre représentants des parents d'élèves et personnel des cantines : la Municipalité, soucieuse d'impliquer les parents des quelques 45000 enfants, n'accepte comme interlocuteurs que les fédérations qui, même si elles restent solidaires de notre mouvement, ne représentent qu'un nombre peu significatif de parents pour tout Marseille, souvent déconnectés du primaire, et ne produisant **ni retour, ni information** sur l'ensemble des 450 écoles.

D'autres modes de concertation doivent être envisagés.

Nous interpellons les décideurs afin d'améliorer ce service qui ne donne pas satisfaction.

Nous souhaitons initier un **dialogue constructif** et faire entendre nos **propositions** en tant qu'utilisateurs d'un service public mais aussi contribuables de la Ville de Marseille.

CHANGEONS LA CANTINE !

Pour nos enfants et pour l'avenir.

NOS PROPOSITIONS

PREAMBULE: Economie du contrat de renouvellement et maîtrise des coûts

La fin de l'amortissement des cuisines centrales qui induit d'une part une réduction des charges financières pour la mairie mais aussi, d'autre part, une réduction du risque d'exploitation des délégataires, permet d'envisager **d'autres modes gestion du contrat** de restauration scolaire (marché public et non délégation de service public) sur une **durée plus courte** (4 ans plutôt que 7), et donc plus favorable à une prise en compte de modifications stratégiques nécessaires pour améliorer la qualité globale du service.

Les surcoûts éventuellement induits par l'augmentation indispensable du personnel d'encadrement et l'approvisionnement en produits de qualité supérieure nécessitent de remettre à plat le système, de se poser les questions sur le coût réel pour la collectivité des repas et des économies et répartitions de charges à réaliser.

Pour cela il est indispensable de réaliser un audit technique et financier.

Par ailleurs, nous demandons que soient étudiées d'autres pistes de gestion permettant plus de qualité et plus de goût, à un meilleur coût, voire à un coût inférieur ou du moins maîtrisé.

Nous proposons donc en complément d'un audit:

- la mise en place d'expérimentations autour de la production des repas :

- Expérimentation de la liaison chaude dans les satellites à proximité des cuisines centrales
- Expérimentation de circuits d'approvisionnements courts
- Recomposition des menus conformément aux préconisations du GEMRCN pour réduire les protéines animales au profit des protéines végétales

- une réflexion sur la mise en place d'une démarche Qualité, notamment par le biais de la certification AFNOR restauration scolaire, sur la gestion globale du service, démarche pour laquelle la Ville peut être accompagnée par des structures compétentes en la matière comme par exemple l'Association Nationale de la Restauration Municipale (ANDRM) à l'origine de cette certification.

Sans abandonner l'idée qu'il serait judicieux de réfléchir à un autre mode de production des repas il nous semble au moins utile de faire le point sur ce que nous souhaiterions au minimum voir inscrit dans le futur cahier des charges et dans la gestion des futurs marchés publics :

Transparence – Traçabilité – Suivi - Contrôle

INFORMATION DES PARENTS ET DES ELEVES : TRANSPARENCE ET OUVERTURE FACE AUX DEMANDES GENERALES DES ELEVES ET DE LEURS PARENTS

Il nous semble primordial de permettre aux parents d'avoir accès rapidement et facilement à certaines informations, notamment par l'installation d'un **panneau d'affichage dédié a la restauration, a l'extérieur des écoles**, afin de mettre à disposition les informations suivantes :

- rapports vétérinaires
- origine des aliments / nom des fournisseurs
- contrôle hygiène
- règlement de service (normalement remis à tous les parents en début d'année ?)
- dates des commissions menus et comptes rendus.

Par ailleurs les parents ne comprennent pas les difficultés d'accès aux cantines, il faudrait faciliter l'inscription des parents à participer aux repas.

Les modalités pourrait être étudiées dans le cadre de l'élaboration du règlement intérieur.

Pour permettre d'informer les parents, nous proposons la mise en ligne des documents publics de la consultation et des modifications et avenants successifs.

MESURE DE SATISFACTION DES CONVIVES ET SUIVI

Pour le suivi qualité des prestation nous proposons la réalisation par le prestataire lui-même, d'**enquêtes régulières avec communication des résultats** lors des commissions menus.

Afin d'organiser les mesures de satisfaction et permettre des réponses rapides et concrètes nous souhaitons la mise en place d'un système de **fiche « vigilance » élaborée avec les parents, fournie avec les menus** chaque mois et transmise aux membres de la commission menu en amont, accompagné d'un engagement de réponse. Ce système a été déjà expérimenté dans certaines écoles par la FCPE.

Afin de permettre aux parents de constater des difficultés ou des amélioration dans le service rendu nous proposons que soit **prévue et autorisée la présence d'un parent dans chaque école tous les quinze jours pendant la pause méridienne, repas compris.**

Sur la base du volontariat, un planning sera établi en début d'année par les parents délégués sur lequel pourront s'inscrire, sur la base du volontariat, les parents désireux de participer au suivi du service.

COMMISSIONS MENUS

Pour répondre aux nécessités d'une meilleure concertation entre les partenaires, nous souhaitons **augmenter la fréquence des réunions des commissions** (en moyenne

partout en France, les commissions menus se réunissent au moins tous les 2 mois).

Pour évoquer tous les sujets relatifs au prix des repas et aux investissements nous demandons **d'élargir les compétences de ces commissions aux aspects financiers**, notamment au moment du rendu des rapports d'exploitation annuel des délégataires ou de la renégociation à mi parcours.

Afin de faciliter la vie collective et de permettre aux parents d'être informés sur toutes les questions relatives au temps de cantine, nous demandons d'élargir les compétences des commissions **aux questions de gestion des locaux et de personnel (effectif, formation, etc.)**.

ANIMATION, ENCADREMENT

Afin de prévenir les conflits et pour faciliter l'organisation de la pause méridienne, nous demandons la **création au niveau de chaque école d'une instance de dialogue** entre le personnel municipal, les parents d'élèves, un responsable de la Mairie et, selon les cas, l'équipe enseignante afin d'accompagner la mise en œuvre des différentes activités durant la pause méridienne : encadrement, animation...

Conformément à la réglementation et pour garantir le respect des règles de vie collectives nous souhaitons **l'élaboration avec les parents d'un règlement intérieur** modulable: un tronc commun avec adaptations locales.

Pourront être intégrés dans ce règlement des règles de vie et d'organisation de la pause méridienne, allant des aspects pratiques (inscriptions, horaires, services, etc.) aux aspects qualitatifs (encadrement des enfants avant, pendant et après le repas, respect des mesures d'hygiène pour les enfants –lavage des mains avant et après le repas - savoir vivre à table et dans la cour de récréation, respect des règles de vie collective, animations, rôles et responsabilités de chacun...).

Les enjeux éducatifs autour du repas sont importants et rappelés dans toutes les directives. Pour satisfaire ce point nous proposons **la mise en place d'outils pédagogiques (journal, jeux...) et d'animation autour de l'éducation nutritionnelle, éducation au goût, découverte d'aliments courants dans d'autre région...**

Il peut s'agir notamment d'élargir à l'ensemble des écoles le dispositif existant TRR.

Comme le rappelle la directive de 2001 sur la restauration scolaire (C-2001-118 du 25-6-2001), « la qualité de l'environnement est essentielle dans une organisation de qualité pour les repas », pour cela il faut mettre en place un **diagnostic général et un plan actions travaux** sur l'ambiance générale de prise de repas (bruit, mobilier, lumière, température, espace sur la table par convive...).

Gestion durable et responsable

PRESTATIONS HORS FABRICATION DES REPAS

Dans le cadre d'une démarche globale visant à limiter l'impact environnemental du service et à réduire globalement les coûts, notamment le coût du traitement des déchets, du traitement de l'eau, etc. Il est possible d'agir sur les prestations suivantes :

- **Transports** : optimisation des tournées pour **réduire l'impact environnemental**, voire exiger des véhicules moins polluants et/ou employant des personnes en insertion (chauffeurs)
- **Produits lessiviels et de nettoyage** : gamme écologique systématique pour tous les produits de nettoyage des cuisines centrales et de leurs satellites
- **Déchets** : **demandeur des emballages et barquettes alimentaires recyclables en matériau écologique** et établir un **plan de gestion des déchets des cuisines centrales et satellites** (organisation de la production afin de prévenir le sur emballage d'une part et de pouvoir d'autre part traiter sous forme de compost les déchets alimentaires et recycler au maximum les déchets ménagers).
- **Plan de récupération des plats non consommés** du jour par un organisme caritatif (type banque alimentaire comme le fait la ville d'Angers).

QUALITE DE L'APPROVISIONNEMENT, SANTE ET GOÛT

Pour rappel , il est indispensable d'avoir des produits de qualité pour obtenir une cuisine de qualité mais le mode de **mode de préparation reste central, ainsi nous rappelons qu'il est utile de s'engager vers des solutions visant à maintenir des liaisons chaudes, au plus près des cantines. Ceci permettrait de réduire notamment les sauces, une des critiques des enfants et des parents (cf questionnaire de 2009 organisé par la Ville)**

Nous demandons des **produits frais, de saison, régionaux en priorité, des produits de qualité supérieure, encadrés par des label de qualité (AB, Label Rouge, AOC...)** issus de filières d'agriculture biologique ou en conversion, régionales ou du commerce équitable pour les produits exotiques.

L'introduction de produits issus de l'agriculture biologique doit se faire **par composants** (pain bio, oeufs bio, laitages..) de manière **progressive** en relation avec les possibilités des filières locales à soutenir et développer.

NB : afin de concilier approvisionnement local et code des marchés public il est possible

d'établir des critères environnementaux.

Nous demandons de garantir la qualité sanitaire des denrées et notamment de **proscrire les OGM, de s'assurer de l'absence de pesticides et toxiques, de limiter les colorants et conservateurs et autres « Additifs alimentaires », d'interdire les traitements ionisants.**

Nous demandons d'être vigilant sur la provenance des **poissons** : être vigilant sur durabilité des ressources et espèces (espèces menacées..), filière d'élevage contrôlée et durable, labellisé bio ou label rouge notamment pour les truites et saumons

Nous demandons d'être vigilant sur la qualité et la provenance des **viandes** (Bovin race française exclusivement, Veau : sous la mère, Mouton : production régionale en priorité, sinon français, Dinde/Pintade/Canard : plein air; élevés au grain; Poulet : Label Rouge ou bio, 90 jours minimum, plein air, élevé au grain et céréales, Lapin : 90 jours, d'élevage extensif français, Porc : AOC ou Label Rouge (8 mois, filière traditionnelle))

Nous demandons de **limiter les produits transformés** (pas de viandes reconstituées, pas de boulettes), **limiter les produits gras** (Cordons bleus : maximum 1 fois toutes les 3 semaines, Poissons panés : 100 % filet et maximum 1 fois toutes les 3 semaines), **privilégier les fromages locaux, en AOC** (pas de fromages reconstitués, pas de fromages fondus),

Nous proposons de **revoir la composition des menus et d'introduire protéine végétale (qualité supérieure) en remplacement de protéine animale**, de multiplier les céréales (polenta, boulgour, quinoa, sarrasin, pois cassés, blé, épeautre, lentilles corail, millet...de qualité supérieure : bio ou provenant du commerce équitable)

Cas particulier des pique-niques

Nous demandons un contrôle obligatoire de toutes les composantes avec les mêmes exigences au niveau des denrées que pour les repas classiques.