

# COMPTE-RENDU REUNION UN ENFANT DANS LA VILLE

Mardi 31 janvier 2023 – Salon d'honneur

## **Etaient présents :**

### **Élus municipaux :**

M. Charles Aslangul, Maire,  
M. Olivier Zaninetti, Adjoint au Maire délégué à l'Enfance et la Petite Enfance.

### **Responsables administratifs :**

Mme Laura Reglier, Directeur de Cabinet,  
Mme Simone Booz, Directrice du pôle des services à la population,  
Mme Cynthia Nakhla, Responsable du Service Éducation et Transport,  
Mme Emilie Sedek, Responsable du Service Périscolaire,  
M. Christophe Chibout, Responsable adjoint du Service Périscolaire,  
Mme Iris Kouas, Assistante Administrative du Service Éducation et Transport.  
M. Vincent Fournier, Responsable des accueils périscolaires de Louis Daguerre,  
Mme Liliana Dumitru, Responsable des accueils périscolaires de Paul Barilliet.

### **Directeurs des écoles maternelles et élémentaires :**

Mme Sylvie Ponroy, groupe scolaire Paul Barilliet,  
M. Patrice Mamousse, groupe scolaire Louis Daguerre,

### **Représentants de parents d'élèves :**

#### **FCPE :**

M. Vincent Albrecht, groupe scolaire Paul Barilliet

### **Portes Ouvertes :**

Mme Bahar Schmitt, groupe scolaire Louis Daguerre,  
Mme Claire Blondel, maternelle Jules Ferry,  
Mme Céline Dally, suppléante maternelle Etienne de Silhouette.

### **Peep :**

M. Xavier Cuenca, maternelle Jules Ferry,  
Mme Cécile Tricot-Fleury, groupe scolaire Paul Barilliet.

### **Cabinet Agriate Conseil :**

Mme Marie Cirimele, Chef de projet,  
Mme Gwendoline Dragoni, Consultante diététicienne.

## **Absents excusés :**

M. Frédéric Ravier, Directeur Général des Services,  
Mme Emilie Dibb, Inspectrice de l'Éducation Nationale,  
M. Christian Ferrandin, directeur de l'école élémentaire Henri Cahn,  
Mme Catherine Aubard, directrice de l'école maternelle Etienne de Silhouette,  
Mme Patricia Durand, directrice de l'école élémentaire Etienne de Silhouette,  
Mme Evelyne Guichard, directrice de l'école maternelle Jules Ferry,

Mme Ida Jarnland, Responsable du service Patrimoine Bati,  
M. Bruno Philippot, Responsable du service Jeunesse et Sport,  
M. Wilson Martins, directeur des accueils périscolaires Henri Cahn,  
Mme Adeline Coachon, directrice des accueils périscolaire Jules Ferry,  
Mme Sophie Rollin, directrice des accueils périscolaires Etienne de Silhouette,  
M. Yassine Kandri Rody, parent d'élève association Portes Ouvertes.

Avant d'aborder la présentation du futur marché de restauration, Monsieur le Maire souhaite faire un point auprès des directeurs d'écoles et parents d'élèves présents sur l'extension des écoles, sujet abordé lors de la précédente réunion.

Monsieur Le Maire informe que la présentation qui avait été faite à la réunion « un enfant dans la ville » le 18 octobre dernier a été présentée aux membres du Conseil Municipal.

Monsieur Le Maire souhaite qu'une décision soit prise au printemps afin qu'ensuite les services techniques puissent lancer les différentes études techniques.

### **ODRE DU JOUR :**

- **Présentation des grandes lignes du futur marché de restauration scolaire, périscolaire, et extra-scolaire 2023-2024**

Madame Cirimele, présente les missions du Cabinet Agriate Conseil dans le cadre du marché de contrôle qui le lie à la ville.

Le cabinet est mandaté par la ville de Bry-sur-Marne pour le suivi de la restauration scolaire et petite enfance depuis 2018 avec pour interlocuteurs privilégiés Madame Dragoni, consultante diététicienne, et elle-même en tant que chef de projet.

En début de marché, le cabinet a accompagné la ville dans le passage aux bacs gastronomes inox. Il a également pour mission d'analyser des menus et participer aux commissions des menus.

Agriate Conseil effectue également, sur demande de la ville, des audits inopinés sur la cuisine centrale et sur les offices.

Madame Cirimele précise que le cabinet accompagne la ville dans la passation du nouveau marché de restauration.

Elle indique que cette réunion a pour but de fixer le cadre réglementé du prochain marché de restauration scolaire et de découvrir les grandes lignes du futur cahier des charges.

Seront également présentés le contexte impactant avec une réglementation consacrée à la restauration collective scolaire ainsi que les objectifs de la Ville pour le futur marché.

Calendrier :

- Définition des attentes et premiers axes d'arbitrages (décembre 2022),
- Rédaction du cahier des charges en cabinet – première version,
- Réunion consultative des parents d'élèves – Présentation du cahier des charges (31 janvier 2023),
- Eventuelles modifications et publication du futur cahier des charges (7 février 2023),
- Fin du marché actuel avec Convivio, actuel prestataire de restauration scolaire (31 août 2023),
- Démarrage du nouveau marché (1<sup>er</sup> septembre 2023).

Madame Cirimele présente le marché actuel en précisant que ces informations renseigneront les candidats au futur marché de restauration scolaire :

- Prestataire actuel : la société CONVIVIO depuis 2019
- Contrat d'une durée d'un an, renouvelable trois fois
- Environ 220 000 déjeuners et 70 000 goûters servis par an dans les écoles et les centres de loisirs
- Repas à 4 composantes élaborés depuis leur cuisine centrale
- 50% d'alimentation durable dont 35% de produits issus de l'agriculture biologique
- Suivi de la restauration via les commissions de menus qui se tiennent bimestriellement en présence de l'élu de secteur, de personnels communaux, de parents d'élèves, du prestataire de restauration et du cabinet Agriate Conseil.

Madame Cirimele rappelle que l'équilibre nutritionnel des repas est régi par :

- Le **Programme National Nutrition Santé 2019-2023 (PNNS)** dont la doctrine est « **Privilégier** les produits non industriels / **Augmenter** les féculents complets, les légumes secs, l'alternance de poissons maigres et gras et l'utilisation d'huiles de colza, de noix et d'olive / **Réduire** les produits gras, salés et sucrés »
- Le **Groupe D'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN-2015)** avec la composition d'un repas à quatre composantes. Ce choix de composition est de plus en plus fréquent et permet de lutter contre le gaspillage alimentaire et correspond aux habitudes alimentaires des enfants. L'équilibre (sur un cycle de 20 repas) est également assuré par le grammage défini par le GEMRCN en fonction de chaque typologie de convives et chaque type de plats.

Monsieur Mamousse s'interroge sur le respect du grammage pour les pique-niques pour les maternels et les élémentaires. Il lui semble qu'ils sont identiques.

Madame Cirimele répond que le GEMRCN définit un grammage différent pour les maternels et les élémentaires mais que celui-ci peut être discuté et éventuellement modifié en commission des menus, tant que l'équilibre alimentaire est respecté.

Elle présente ensuite les lois qui régissent le cadre d'une alimentation durable :

- **La loi Egalim** (Etats Généraux Alimentation) qui encadre depuis 2022 la qualité avec 50% d'alimentation durable (label Rouge, AOP, AOC, etc..) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique (en valeur hors taxe d'achat sur les produits). Le prestataire a l'obligation de présenter annuellement les justificatifs permettant le contrôle.  
La loi Egalim mettra fin d'ici 2025 aux contenants alimentaires en plastique, de cuisson, de réchauffe et de service.
- **La loi Climat et Résilience**, dans la continuité de la loi Egalim, impose aux prestataires de proposer :
  - un repas végétarien par semaine,
  - l'affichage dans les restaurants collectifs, au moins une fois par an, la part de produits durables
  - de proposer, d'ici 2024, et à hauteur de 60 %, des viandes bovines, porcines, ovines, de volaille et des produits de la pêche bénéficiant d'un Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO), d'une mention valorisante ou être certifiées HVE.
- **La loi AGEC**, obligera, d'ici fin 2023, les prestataires à valoriser leurs bio déchets quel que soit le volume.

Monsieur le Maire explique que le cadre qui va être défini est important. Il précise également que le cadre fixé pour le marché en cours est plus que correct.

Madame Schmitt interroge sur les dispositions que la ville peut prendre à l'encontre d'un prestataire qui ne respecte pas le cahier des charges, sans pour autant rompre le contrat.

Monsieur le Maire répond que des pénalités financières peuvent être appliquées.

A l'avenir, il n'hésitera pas à utiliser tous les leviers légaux à sa disposition pour faire respecter le contrat, même si le but n'est bien évidemment pas d'entrer dans un rapport de force.

Madame Cirimele complète les propos en indiquant que les circulaires de l'Etat incitent désormais les collectivités à ouvrir les négociations de contrats.

Sur le nouveau cahier des charges l'inflation sera forcément provisionnée.

Le prestataire de restauration a une obligation de continuité de service public, il ne peut donc se soustraire à un contrat.

Cependant, l'Etat demande aux mairies de ne pas appliquer de pénalités (ou peu) et de revoir les contrats lorsque cela s'avère nécessaire en fonction des contextes.

Monsieur le Maire fait référence à une jurisprudence de Bordeaux, qui impose de façon légale aux collectivités de réviser les contrats dans les périodes de crises.

En cas de déséquilibre économique du contrat, la collectivité doit prendre à sa charge ce déséquilibre en partie.

Monsieur le Maire insiste pour que, dans le cadre du nouveau marché, les services municipaux soient vigilants à la moindre défaillance du prestataire.

Présentation des grandes lignes du futur cahier des charges :

- Repas à quatre composantes,
- Favoriser les préparations élaborées en cuisine centrale (limiter les produits industriels),
- Gâteaux fait maison
- Favoriser les produits frais et de saison,
- Assurer la variété, la quantité et l'équilibre des menus et recettes proposés,
- Assurer la sécurité sanitaire des préparations (respect strict de la réglementation en matière d'hygiène et process),
- Prise en compte du goût des enfants (intégration des enfants en commission des menus),
- Proposer des animations adaptées à l'âge des convives – au moins une fois par période scolaire,
- Engagements en matière d'alimentation durable (50% de produits durables, 35% de produits issus de l'agriculture biologique, plats végétariens, conditionnements sans plastique),
- Prérequis et/ou interdictions (huile de palme, produits OGM, produits allergisants, produits industriels intégrés aux desserts),
- Un repas végétarien par semaine (livret de recettes à présenter),
- La gestion du service par le prestataire (gestion du stock tampon, repas livrés en liaison froide, formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène)
- Le contrôle et la validation des menus par un diététicien,
- La mise en place de commissions des menus bimestrielles (ville, parents, enfants, prestataire),
- Contrôle des justificatifs d'achats en matière de produits frais et durables,
- Formation annuelle du personnel de restauration.

Interventions des parents d'élèves :

Madame Schmitt indique sa volonté de repas à cinq composantes incluant des légumes et féculents à tous les repas.

Madame Dragoni répond que ces réglages sont généralement faits en commission des menus. Avoir des féculents en plus des légumes (50/50) n'est pas considéré comme une 5<sup>ème</sup> composante. De plus, cela n'engendre pas de surcoût.

Mme Sedek précise que dans une démarche d'éducation au goût il ne serait pas pertinent d'ajouter systématiquement des féculents. En revanche, ceci doit pouvoir être faisable dans les cas où les légumes proposés sont peu appréciés des enfants (ex : ratatouille)

Il est demandé que soit ajouté au futur cahier des charges la possibilité de la mixité légumes / féculents (50/50).

Madame Schmitt et Monsieur Cuenca expriment leur mécontentement concernant l'intervention des animateurs auprès des enfants sur le temps de pause méridienne. Selon eux, les animateurs forceraient les enfants à goûter et à finir tout ce qu'ils ont dans leur assiette ou, à l'inverse, expliqueraient aux enfants que s'ils se servent pour goûter alors ils devront terminer ce qu'ils ont pris, incitant ainsi les enfants à ne pas goûter du tout.

Monsieur Chibout indique que ce n'est pas dans les habitudes des animateurs de forcer les enfants à manger mais plutôt d'inciter à goûter. Monsieur Mamousse dit n'avoir jamais eu de retour à ce sujet et Madame Kouas, ancienne animatrice dans les écoles Louis Daguerre et Henri Cahn, précise qu'elle n'a jamais constaté cette pratique.

Madame Dumitru indique que sur sa structure, les enfants sont invités à goûter mais jamais forcés.

Mme Sedek précise que la consigne donnée aux animateurs n'est pas de forcer les enfants et doute que ce soit ce qui se produit réellement.

Monsieur Le Maire demande à ce que ceci soit vérifié. Si les faits sont avérés, il faudra alors revoir l'approche des animateurs.

Il est demandé par Mme Schmitt que les pommes de terre servies soient fraîches et non sous vide.

Madame Cirimele indique qu'il faut un équipement spécifique pour produire de la pomme de terre fraîche dit de première gamme. Inscrire cette demande au cahier des charges pourrait limiter les candidatures.

Concernant les produits frais, la collectivité fait part aux candidats d'une attente forte. Au moment de la négociation, si l'on estime que le taux de produits frais est insuffisant, il leur sera demandé de faire une contre-proposition.

Concernant la viande rouge, Monsieur Zaninetti demande à ce que le futur prestataire indique systématiquement son origine et sa provenance.

Cette mention sera ajoutée au futur cahier des charges.

Madame Cirimèle rappelle que la commune peut demander à son prestataire les justificatifs de commande en cas de doute sur l'origine d'un produit.

Les parents d'élèves sont opposés aux aliments végétariens ultra-transformés (steak de soja, nuggets de blé, etc.).

Il sera demandé aux futurs candidats des exemples de repas végétariens préparés en cuisine centrale.

Il est relevé l'utilisation de conditionnements individuels en plastique pour les pique-niques.

Il est répondu que ce conditionnement permet une distribution simplifiée aux enfants lors des sorties.

Il est également précisé que la réglementation actuelle n'impose pas aux prestataires la suppression du plastique pour les pique-niques.

Pour toutes livraisons, en dehors des pique-niques, la commune exige des bacs gastro-inox adaptés aux fours et réfrigérateurs des offices.

Les parents demandent que soient privilégiés, pour le goûter, les fruits frais, le pain, le fromage plutôt que les jus de fruits et biscuits industriels. Il lui est précisé que ce sujet peut être évoqué en commission des menus.

Les parents d'élèves souhaitent que les élèves d'élémentaire puissent bénéficier, en période scolaire, d'un goûter fourni par la ville comme c'est le cas pour les maternels.

Les élèves qui prennent leur goûter à l'école (fourni par la ville pour les maternels et fourni par les parents pour les élémentaires) sont accueillis en salle de restauration.

Madame Booz intervient pour informer que l'ensemble des enfants, maternels et élémentaires, bénéficient d'un goûter lorsqu'ils fréquentent le centre de loisirs.

Monsieur le Maire demande une prospection sur les pratiques des villes du Territoire Paris Est Marne et Bois et que soit étudié le surcoût pour la ville et les modalités pratiques. Il précise ne pas être opposé à cette demande mais qu'au vu du contexte inflationniste, il ne pourra pas en faire une priorité dans le futur cahier

des charges.

Il est énoncé à titre indicatif, par Madame Cirimele, que l'équilibre sur vingt repas ne tient pas compte des goûters mais uniquement des repas du déjeuner.

Monsieur Zaninetti annonce que dans un avenir proche, les enfants seront associés aux commissions des menus pour recueillir leur avis. Pour que les enfants puissent participer, les commissions se dérouleront le mercredi. Les modalités pratiques seront définies ultérieurement.

Les parents interrogent sur les coûts de la restauration.

Monsieur Zaninetti répond que le coût de la restauration annuel représente 900 000 € et que la commune prévoit une augmentation du marché de 300 000 € pour l'année prochaine.

Il indique que le coût réel d'un repas pour la commune représente environ 10 € (personnel et coût du repas compris).

Monsieur Zaninetti rappelle que le tarif plancher pour les familles est de 1,18 € et le tarif plafond 5,90€.

Madame Schmitt demande combien de familles sont concernées par les différentes tranches.

Madame Booz répond que la ville n'a plus de grille de quotient familial mais qu'elle applique le taux d'effort. Elle précise que le tarif est différent pour chaque famille. Le calcul est effectué en fonction des revenus du foyer. Il existe un tarif plancher et plafond.

Monsieur Le Maire en profite pour rappeler que la ville travaille sur une refonte du taux d'effort et ce afin d'accompagner au mieux les familles durant la crise.

Il précise que cette refonte impliquera une charge financière supplémentaire pour la commune.

Il en profite pour faire un aparté en présence des parents d'élèves et directeurs d'écoles pour les informer de la mise en place prochainement d'une fiche « actions » lors de chaque conseil d'école.

Les demandes formulées durant les conseils seront relevées sur ce document pour être étudiées.

Les futurs conseils d'école débiteront donc par un retour sur les précédentes demandes et leur suivi.

Madame Sedek présente un bilan du questionnaire réalisé auprès des enfants fréquentant la restauration scolaire :

« Dis-nous ce que tu penses de ta cantine » et « Dis-nous ce que tu aimerais changer »

Le questionnaire a été proposé aux enfants pour initier la démarche de participation de ceux-ci au choix des menus. Dans un 2<sup>nd</sup> temps les modalités de participation des enfants seront précisées. La volonté étant de créer des « représentants » des enfants au même titre que les parents d'élèves lors des commissions des menus.

Sur 862 enfants inscrits, 758 ont répondu au questionnaire, ce qui représente 88 % des convives.

Le questionnaire a été complété par les enfants en totale autonomie. Certains questionnaires sont inexploitable.

- 32% des enfants interrogés considèrent que la cantine « c'est bien »,
- 33% des enfants interrogés considèrent que les repas « sont nuls »,
- 36% des enfants interrogés considèrent que les repas sont « bien variés »,
- 34% des enfants interrogés considèrent que la quantité est suffisante dans leur assiette,
- 36% des enfants interrogés considèrent que les menus « sont nuls »,
- 45% des enfants interrogés considèrent que les plats végétariens « sont nuls »,
- 56% des enfants interrogés laissent de la nourriture dans leur assiette,
- 76% des enfants interrogés souhaitent consommer plus de produits laitiers,
- 86% des enfants interrogés souhaitent manger plus de desserts sucrés,

- 70% des enfants interrogés ne souhaitent pas consommer plus de poisson,
- 59% des enfants interrogés souhaitent manger plus de viande,
- 61% des enfants interrogés ne souhaitent pas consommer plus de fruits et légumes,
- 74% des enfants interrogés souhaitent participer aux choix des menus.

En résumé, les élèves interrogés demandent :

- Des plats simples, assaisonnés et gourmands,
- Des poissons, viandes et légumes de qualité,
- De pouvoir disposer de sel, gruyère/parmesan et sauces ketchup/mayonnaise,
- De l'originalité et des plats parfois « festifs »,
- Une alternance de fruits, fromages et desserts sucrés,
- Des plats végétariens simplifiés.

Monsieur Cuenca regrette que les parents d'élèves n'aient pas été associés à l'élaboration du cahier des charges bien qu'il pense que celui présenté est très qualitatif.

Il demande à ce que pour le prochain marché de restauration, les parents participent à son élaboration.

Enfin, les parents d'élèves demandent quand ils seront informés du choix du prestataire.

Madame Booz répond que l'annonce ne pourra être faite qu'après le vote du Conseil Municipal et notification auprès du nouveau prestataire, courant juin.

Elle invite les parents à faire une demande par mail à cette période.