



Pour un vrai service public de restauration scolaire de qualité à Paris !

L'école, comme la famille, joue un rôle fondamental dans l'équilibre alimentaire, la transmission des repères nutritionnels et dans la formation du goût.

L'apprentissage des bonnes pratiques alimentaires à l'école est indispensable. Compte tenu du taux de fréquentation de la cantine par les élèves parisiens (80 %), la restauration scolaire est donc le lieu par excellence de cet apprentissage. La pause méridienne doit être un vrai temps de qualité pour chaque enfant, qu'il s'agisse du contenu de l'assiette, de l'aménagement des réfectoires et autres lieux d'accueil, de l'encadrement ou des activités proposés.

Une réforme ambitieuse pour une égalité de qualité

Le repas quotidien servi à l'école est d'autant plus important dans un contexte de précarisation des familles. Les inégalités sociales se traduisent par une vraie « fracture alimentaire » entre petits parisiens : pour certains élèves, le repas du midi à la cantine est le seul repas complet et équilibré de la journée.

Offrir des repas de qualité à tous les élèves et transmettre les repères alimentaires dans le cadre de la restauration scolaire, c'est donc aussi défendre la justice sociale.

L'égalité de traitement des familles et élèves parisiens est indispensable qu'il s'agisse :

- de la qualité du contenu de l'assiette,
- de la configuration et de l'aménagement des réfectoires,
- des modalités de tarification et de facturation.

Mettre en place une cantine sans OGM et bio dans tous les arrondissements parisiens serait un projet ambitieux et fédérateur, avec des effets immédiats en termes de santé publique, d'environnement et de développement économique des territoires avec la structuration des filières bio, sources de création d'emplois locaux.

Une amélioration du service offert dans tous les arrondissements

Aujourd'hui à Paris, vingt caisses des écoles préparent, servent et facturent les repas des élèves Parisiens. La Mairie de Paris a annoncé fin 2015 qu'en 2018, la restauration scolaire serait gérée par un établissement public parisien de la restauration scolaire, en maintenant des équipes de proximité dans chaque arrondissement.

La FCPE exige que toute réforme de la restauration scolaire parisienne s'accompagne d'une montée en qualité de tous les aspects de la restauration.

Par ailleurs, si l'objectif doit être *a minima* de 50% de bio en quantité matière dans tout Paris en 2020, il faut tenir compte des différences déjà constatées entre arrondissements.

La réforme de la restauration scolaire doit dès lors s'entendre comme une amélioration du service offert dans tous les arrondissements (part du bio et produits sains, composition des menus, déprécarisation et formation continue des personnels, éducation au goût, lutte contre le gaspillage...) sans retour en arrière pour les arrondissements déjà en avance sur les objectifs globaux.

Dans le projet de réforme de la restauration scolaire, les objectifs chiffrés sur la part du bio dans les assiettes et sur le pourcentage de produits de qualité issus de circuits locaux devront donc être établis tant au niveau parisien qu'arrondissement par arrondissement.

Associer pleinement les parents

La FCPE Paris regrette la non consultation des fédérations de parents d'élèves dans la phase de diagnostic sur la situation des vingt caisses des écoles parisiennes. Et elle déplore le retard pris pour associer ces mêmes fédérations dans la phase d'élaboration du projet de réforme.

La FCPE souhaite porter à la connaissance de la Maire de Paris ses exigences en termes de qualité et de gouvernance pour toute réforme à venir de la restauration scolaire parisienne, réforme qui ne devra entraîner aucune augmentation des tarifs.

Les exigences portées par la FCPE Paris en termes de QUALITE pour la restauration scolaire parisienne :

Un engagement ferme sur le maintien des modes de production dans les arrondissements qui disposent de cuisines sur place.

Avec la cuisine traditionnelle sur place, si possible avec arrivée de produits bruts transformés sur place, ou sinon en liaison chaude comme modèle pour toutes les écoles et établissements.

Etudier la possibilité de réinstaurer des cuisines locales dans les écoles et établissements.

L'augmentation de la part des produits biologiques dans la restauration scolaire parisienne avec un minimum de 50% de bio.

Majorité de fruits et légumes biologiques (notamment pour ceux mangés crus ou cuisinés avec la peau).

Féculets, légumes secs et céréales biologiques.

Partout du pain bio en libre accès.

Des omelettes fraîches ou œufs liquides biologiques.

Une part croissante de laitages et fromages biologiques.

Une part non négligeable de viande bio.

Avec la mise en place d'un calendrier de progression et d'objectifs chiffrés arrondissement par arrondissement, sans retour en arrière pour les arrondissements déjà en avance sur les objectifs globaux (déjà au-delà des 50 % de bio).

Une vraie politique d'introduction du bio qui ne se réduise pas à une forme de « marketing vert » sans effet positif sur la filière bio.

Une démarche d' « agro-écologie alimentation ».

La promotion du « bio local » avec : la possibilité pour les petits producteurs locaux de rentrer dans le champ des appels d'offre sans que la taille des exploitations et ateliers de transformation constitue un frein à leur sélection ; l'élargissement du périmètre des producteurs bio de proximité impliqués de manière pluriannuelle ; le soutien aux producteurs dans leur conversion en bio.

Eventuellement la création d'une régie municipale agricole qui aurait pour mission de produire une partie des légumes biologiques pour les restaurants scolaires.

Pas d'OGM dans les cantines.

L'exclusion des OGM dans les cantines se fera à deux niveaux :

- par l'interdiction des produits alimentaires étiquetés comme contenant des OGM et l'interdiction des produits issus d'animaux nourris avec des OGM.
- par le recours à des labels qui permettent d'exclure les OGM, y compris en ce qui concerne les produits issus d'animaux, comme certains Labels rouges et Appellations d'Origine Contrôlée (AOC).

Des menus et des recettes axés vers des produits sains et de saison pour une plus grande qualité gustative des repas servis.

Absence de pesticides, de certains additifs et perturbateurs endocriniens, interdiction des graisses hydrogénées.

Formation continue et motivation du personnel pour se réapproprier l'art de proposer des menus équilibrés et de cuisiner des plats simples et bien présentés.

Des protéines de qualité.

Approvisionnement en viande bio ou label rouge, en filière locale et en circuit court.

Des poissons de qualité (Label rouge ou écolabel Marine Stewardship Council – MSC respectant la biodiversité) avec une offre de poisson frais *a minima* bimensuelle.

Une politique d'initiation aux repas alternatifs élaborés à partir de protéines végétales.

Une politique d'éducation au goût et de sensibilisation au « manger bio ».

Livraison de kits d'animation pour sensibiliser élèves et équipes pédagogiques.

Organisation de sorties sur le temps périscolaire (centres de loisirs) pour aller rencontrer les agriculteurs du bio qui fournissent en circuits locaux, visites en présence du personnel de cantine de l'école.

Mise en place d'ateliers périscolaires « Santé & Nutrition » (type « Deviens un Top Chef Santé ! » ou bien création de menus avec une diététicienne).

Une politique d'adaptation de la taille des portions en fonction de l'âge et de l'appétit des élèves.

Mettre en place un « suivi consommateur » type enquête de satisfaction auprès des élèves dès la maternelle.

Mieux apprécier les besoins des élèves pour réduire le gaspillage alimentaire.

Proposer des expérimentations sur l'organisation des réfectoires et la responsabilisation des élèves (cantines non plus organisées en selfs linéaires mais avec différents buffets ; sans portions préparées, les élèves se servent eux-mêmes selon leur appétit et en contrepartie, ils s'engagent à finir leur assiette).

Une parfaite traçabilité des aliments par la mise en place de circuits courts (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Une gestion en direct de toute la chaîne logistique en réduisant au maximum l'empreinte carbone.

La construction de plusieurs légumeries qui pourraient être mutualisées pour les petits arrondissements.

Pour servir plus de légumes frais aux enfants.

Pour contractualiser directement avec des producteurs en agriculture biologique.

Un investissement constant pour une maintenance réactive des moyens de production et l'amélioration des réfectoires et cuisines.

Plan d'investissement pluriannuel pour moderniser les moyens de production.

Travail sur la valorisation de l'espace et le réaménagement des réfectoires.

Une politique de lutte renforcée contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets avec des objectifs chiffrés.

Le renforcement des dispositifs de lutte contre le gaspillage tout en maintenant les cinq composantes.

La suppression des emballages individuels au profit de conditionnements collectifs.

Des emballages en matières recyclables.

Le tri sélectif et la collecte des biodéchets.

L'utilisation de produits ménagers écologiques.

La sensibilisation et l'implication des enfants dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (par exemple via l'utilisation de gâchimètres).

Une politique de prévention de l'obésité.

Augmentation de la part des poissons et viandes blanches dans les plats protidiques à base de protéines animales.

Une augmentation de la part des protéines végétales.

Une limitation des desserts constitués de produits gras et des garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits.

Une information quotidienne des élèves sur le contenu de l'assiette et son équilibre alimentaire.

L'offre d'un goûter commun et équilibré pour les enfants des écoles maternelles et élémentaires.

Gestion du personnel : une politique sociale ambitieuse.

Un plan de déprécarisation sans plan social.

Une sécurisation des contrats de travail.

Un plan de formation ambitieux permettant notamment le partage des bonnes pratiques et des recettes.

Une réelle simplification des démarches administratives des familles.

Avec un système efficace de facturation unique pour la restauration et les activités périscolaires.

Avec l'unification du mode de calcul pour définir la tranche tarifaire à appliquer (notamment en cas de parents séparés).

Les exigences portées par la FCPE Paris en termes de GOUVERNANCE pour la restauration scolaire parisienne :

1 / Associer les représentants de parents élus au pilotage de la réforme dès les premières étapes.

Sont concernés :

- les fédérations de parents d'élèves siégeant en CDEN,
- les parents d'élèves élus ou nommés dans les caisses des écoles des 20 arrondissements (comités de gestion et commissions des menus).

Les parents élus (CDEN et caisses des écoles) doivent être informés et associés sur tous les dossiers techniques.

Compte tenu du retard pris dans la phase d'information et de consultation de ces parents élus, la FCPE Paris a demandé la tenue d'une réunion de travail avant la fin juin 2016 avec tous les élus et services concernés par le pilotage de cette réforme de la restauration scolaire.

2 / Faire entrer les fédérations de parents d'élèves au Conseil d'administration du futur établissement public parisien de restauration scolaire en fonction de leur représentativité au CDEN.

3 / Intégrer les représentants de parents d'élèves affiliés aux fédérations présentes au CDEN dans tous les comités d'animation et de suivi locaux par arrondissement, et cela en fonction de leur représentativité au CDEN.

4 / Mettre en place, dès la phase projet, un Observatoire des bonnes pratiques pour accompagner les Caisses des écoles dans la mise en œuvre de la réforme et informer en toute transparence l'ensemble des usagers.