

Le 13 novembre 2008

Martine Volard
Conseillère municipale
Présidente du Groupe « Mouvement
Démocrate Courbevoie »

Mme Marie Pierre LIMOGES
Adjointe au Maire déléguée à l'éducation
Hôtel de Ville
92400 Courbevoie

Madame l' Adjointe au Maire,

Je vous prie de bien vouloir trouver ci-joint nos commentaires et propositions concernant les spécifications relatives aux denrées alimentaires, pour le projet de cahier des charges des repas scolaires en liaison froide.

Nos propositions visent à atteindre deux objectifs auxquels nous sommes tout particulièrement attachés :

- Favoriser l'acceptation des repas par les enfants, en améliorant la qualité gustative des plats présentés et en favorisant les menus susceptibles de leur convenir. Dans un objectif général de santé publique et de lutte contre l'obésité, il nous semble en effet indispensable de garantir que les enfants mangent réellement lors du déjeuner. Il nous faut donc veiller à ne pas poser des exigences contradictoires qui aboutiraient en fait à dénaturer le goût (exemple de viandes trop sèches, donc refusées par les enfants) ou contraignant le prestataire à se tourner vers des denrées de type industriel (exemple de denrées trop calibrées).
- Favoriser les pratiques et les denrées participant du développement durable tout au long de la chaîne de production.

Par ailleurs, si nous sommes favorable à la définition de nouvelles exigences, celles-ci nous semblent devoir être conditionnées aux points mentionnés ci-dessous pour permettre une réelle amélioration de la restauration scolaire :

- Une analyse préalable par les services de la Ville du surcoût engendré et des moyens de financement de ce surcoût éventuel. Il importe à ce titre de maintenir abordable le coût des repas, pour ne pas conduire des familles à devoir renoncer à la restauration scolaire.
- La mise au point et la formalisation précise des procédures de contrôle par la Ville dans le contrat. En effet, il serait vain de poser toutes ces exigences si la Ville n'est pas en mesure d'en assurer un réel contrôle et la mise en demeure rapide du prestataire en cas de défaillance. Le personnel communal travaillant dans les cuisines scolaires devra être bien formé à ces procédures, afin de permettre une remontée rapide des dysfonctionnements.
- Les procédures d'alerte et de mise en demeure du prestataire devront être formalisées précisément dans le contrat qui sera signé. Par ailleurs, afin de prévenir tout litige, il est indispensable que le prestataire dispose d'interlocuteurs clairement identifiés au sein de la Ville (le contrat devant préciser les noms – téléphones – télécopies et email pour transmettre toutes les informations demandées).
- Le recrutement par la Ville d'un diététicien, participant à la commission des menus, contrôlant le goût et la présentation des repas et menant des actions de sensibilisation auprès des enfants.

- Une analyse plus systématique des reliefs après les repas doit être menée, afin de permettre à la commission des menus et à la Ville de disposer d'éléments objectifs pour discuter avec le prestataire des menus et de la composition des recettes, en cas de reliefs importants.
- Une procédure de choix du prestataire qui permette de garantir et tester réellement les propositions faites par les soumissionnaires.
 - o Nous proposons de retenir en priorité les prestataires qui disposent de filières de production intégrées (y compris en agriculture raisonnée), de fournisseurs stables et reconnus, pouvant produire leurs chartes de qualité.
 - o Nous souhaitons que tous les membres du groupe de travail soient associés à la procédure de choix du prestataire
 - o Cette procédure devra comporter la visite de la cuisine centrale qui sera utilisée pour la réalisation de ce contrat, et la dégustation de plats.
 - o Les réflexions menées par le prestataire pour améliorer le goût et la présentation des plats, ainsi que les mesures prises en faveur du développement durable seront des critères prioritaires de choix.
- A l'exception du pain, le cahier des charges reste très elliptique sur les critères d'appréciation des qualités organoleptiques des aliments. Une description plus précise de ces qualités attendues pourrait être menée rapidement avec des cuisiniers et spécialistes des denrées alimentaires et être intégrée en annexe au cahier des charges. La Ville disposerait ainsi d'éléments plus objectifs pour juger du goût et de la présentation des plats servis.
- Comme nous vous l'avions déjà exposé dans notre courrier du 15 septembre dernier, la qualité des repas n'est pas le seul critère à prendre en compte pour favoriser leur bonne acceptation par les enfants. L'accompagnement et l'aménagement des locaux sont tout aussi importants. **A cet effet, nous souhaiterions que la Ville engage le projet de certification de la restauration scolaire, sous la norme NF X50-220.** Cette norme, non obligatoire à ce jour, porte en effet des préconisations sur :
 - o l'aménagement des locaux,
 - o les conditions d'accueil des enfants,
 - o le temps du repas,
 - o les compétences et les missions des personnels d'encadrement,
 - o l'organisation de la vie collective,
 - o la transparence des échanges et des informations,
 - o les garanties de service public.

Le respect par la Ville de cette norme permettrait de garantir réellement la qualité de service public à laquelle vous vous êtes engagés.

Je vous prie d'agréer, madame l'Adjointe au Maire, mes salutations respectueuses.

