

# Groupe de travail Mairie-Coordination des associations de parents d'élèves de Villeurbanne Restauration scolaire – 7 mai 2019

## I. Participants

Pour la Ville de Villeurbanne : Fanny Carise, Directrice Générale Adjointe Education, enfance, population ; Thierry Audemard, directeur de la restauration municipale ; Sonia Thomas, responsable du service Enfance

Pour la coordination des associations de parents d'élèves : Magali Bonnaure (groupe scolaire J Ferry) ; Marie-Christine Mabboux (élémentaire Herriot) ; Julie Mesirard (groupe scolaire Descartes) ; Micheline Rajon (élémentaire Herriot) ; Claude Vasquez (élémentaire Jaures)

## II. Planning prévisionnel du groupe de travail

Cette réunion est la première du groupe de travail. Une deuxième réunion devrait avoir lieu avant l'été. Des réunions régulières suivront.

La coordination souhaite aborder plusieurs thèmes sur le sujet de la cantine. Pour cette première réunion, la Mairie a proposé d'en retenir deux :

- Les conditions d'organisation et de service des repas : organisation des services, temps de repas, transferts, quantités servies, etc.
- Les mouvements sociaux dans les restaurants scolaires : cadre juridique, mesures prises par la Ville, point sur le dialogue social avec les agents des écoles

## III. Présentation générale du fonctionnement des cantines de Villeurbanne

La restauration scolaire à Villeurbanne comptabilise environ 7500 repas par jour, distribués dans 27 restaurants scolaires.

Ces repas sont tous élaborés dans une unique cuisine centrale (quartier de Saint Jean), gérée en autonomie, et réchauffés dans chacun des restaurants. La cuisine centrale a ouvert en 2010 en gestion directe municipale. Elle est venue remplacer le fonctionnement de production sur place dans chaque groupe scolaire qui existait auparavant.

Il s'agit de restauration dite « en liaison froide ».

Il n'y a pas d'obligation pour les villes de proposer ce service aux familles, toutefois dans le cas où elles le font, la restauration scolaire est régie par la loi. En particulier, la loi Nutrition de 2011 impose la composition nutritionnelle des menus (grammages par tranches d'âge, fréquence de certains menus). Les menus / recettes sont élaborés avec une diététicienne. Le plan alimentaire vise à une bonne éducation nutritionnelle, en privilégiant la qualité autant que possible. L'enjeu est considéré par la Ville comme de santé publique, d'autant que l'obésité à Villeurbanne est supérieure à la moyenne nationale. La restauration scolaire pour un enfant qui déjeune à la cantine représente 150 repas sur les 700 repas consommés sur une année.

La cuisine centrale établit un plan alimentaire, qui se déroule jour par jour, composante par composante. Les repas sont constitués de 5 composantes :

- L'entrée
- Le plat + la garniture

- Le fromage
- Le dessert

L'équilibre alimentaire se calcule sur ces 5 composantes et sur 20 repas.

Le coût de ces repas est de l'ordre de 10,20 euros par repas, pour un prix moyen facturé de 3,50 euros. Cela correspond à environ 1,50 euros de matières premières/denrées, 2 euros de frais de fabrication (cuisine centrale) et 6,7 euros de frais de structure et de fonctionnement.

## IV. Conditions d'organisation et service des repas : temps de repas, transferts, quantités servies

### L'organisation du service

27 équipes et environ 400 personnes (200 ATSEM, 180 agents Pôle de service) travaillent pour le service des cantines à Villeurbanne.

Les repas sont livrés de la cuisine centrale aux restaurants scolaires la veille ou le matin même.

La préparation diffère selon le type de service (self ou à table).

Les coordonnateurs organisent le déroulement du temps des repas des enfants au sein de leur groupe scolaire. Si le service se fait à table, le temps de repas prévu est de 45 minutes et on prévoit 10 minutes de nettoyage entre deux services.

Il faut tenir compte des contraintes de locaux.

Le temps de repas est suivi d'un petit temps d'activité de 15 à 20 minutes, d'une récréation ou de la sieste pour les plus petits.

En élémentaire, le dernier passage s'effectue à 13h15.

Actuellement, des efforts sont menés dans les écoles pour essayer de faire retourner les enfants en classe vers 13h50, avant l'arrivée des externes à 14h, cela afin de mieux gérer les flux.

La qualité de la prise du repas dépend beaucoup de la présence et de la disponibilité des adultes pour accompagner les enfants. Cela a bien été repéré comme axe d'amélioration et de travail. C'est un objectif partagé collectivement. Il faut faire évoluer les cultures professionnelles.

La cuisine centrale dispose d'une diététicienne et de son adjoint qui se rendent tous les jours dans les restaurants scolaires pour accompagner les équipes. Ils sont néanmoins seulement deux pour 27 restaurants scolaires.

Le rôle des responsables périscolaires et des coordonnateurs est également important pour le bon déroulement du temps de repas.

Sont mises en place des temps de formation collective : formations nutritionnelles pour les ATSEM, visites de la cuisine centrale pour les équipes.

### Les transferts

#### Restotem

Cela concerne trois groupes scolaires, soit environ 330 enfants.

- Herriot: les enfants de CE2 / CM1 / CM2 qui viennent à pied ;
- Zola : les enfants de CM2 qui viennent à pied ;
- Rosa Parks : de manière provisoire en attendant la mise en service de l'école et de la cantine, les enfants de l'élémentaire qui viennent en bus (2 navettes).

Les représentantes de l'école Herriot rappellent l'envoi d'un courrier aux élus exprimant l'inquiétude des parents d'élèves sur le manque de sécurisation des trajets jusqu'au Restotem et la demande d'aménagement des trottoirs.

Les parents d'élèves remontent le sentiment de manque de temps et de stress exprimé par les enfants concernés par les transferts (pas toujours le temps de finir le repas). Les représentants de la Ville indiquent que des réajustements ont été faits en janvier pour améliorer la fluidité de ces transferts. La responsable du périscolaire propose de réaliser un bilan de la situation suite à ces réajustements.

Le Resto'tem a ouvert en mars 2018. Côté enfants, il a une capacité d'accueil de 400 à 450 convives par jour. La fréquentation actuelle est en moyenne de 350 enfants par jour

## Autres transferts

Les plus grandes classes de l'école Perrin mangent au collège Jaurès, dont le restaurant est en sous-capacité.

Les plus grandes classes de l'école Jaurès mangent à l'école Jouhau.

On compte 2 à 3 adultes pour accompagner les élèves pendant les transferts selon la taille du groupe (en général, 25 à 30 enfants sauf pour l'école Herriot de l'ordre de 40 enfants).

## Quantités

Le nombre de repas livrés dans les différents restaurants scolaires est réajusté dans la matinée en tenant compte du comptage des enfants mangeant à la cantine dans chaque classe, après l'appel. Le nombre de portions disponible est exactement celui comptabilisé le matin (modulo le nombre de portions par contenant). Les coordonnateurs ont pour mission avant 9h15/30 de compter les convives présents et de donner l'effectif à la cuisine centrale. Les repas sont, de fait, livrés avant l'appel, du coup il faut organiser un réajustement entre les différents restaurants scolaires via des relivraisons. Le principe est : un enfant = un repas.

Les indications nécessaires au service des quantités recommandées sont communiquées au personnel en charge par la diffusion d'un Flash info hebdomadaire.

Les manques qui ont pu être remontés en fin de services peuvent avoir plusieurs explications : ajout d'enfants non prévus (retards entraînant une absence de prise en compte le matin lors du comptage, annulation d'une sortie de classe), erreur de comptage, ou sentiment d'un manque lorsqu'il s'agit d'une absence de choix (ex: dans le cas d'un menu annonçant le choix entre deux desserts, les derniers services peuvent ne présenter plus qu'un des deux desserts annoncés).

Les restaurants scolaires n'ont pas de stock de secours à proprement parler pour pallier un manque éventuel. Toutefois il y a toujours des restes de repas précédents (entrées, fromages, desserts) pouvant être proposés aux élèves si cette situation se produit.

Il y a possibilité de distribuer du rab uniquement en fin de service et cela n'est pas possible sur toutes les composantes du repas (pas sur les desserts, par exemple)

## Gaspillage

On n'observe pas de différence significative en termes de gaspillage entre service à table et self-service. Dans le cas du self service, les entrées sont distribuées sous forme de Salade bar. Il y a aussi la notion de petite vs grande assiette (mise en place en janvier au Restotem).

La Ville a mis en place des indicateurs afin d'évaluer le succès des menus chez les élèves ("J'aime mon repas", tous les jours appel à trois restaurants). Avec le module « J'aime mon repas », dans certains restaurants scolaires, les enfants sont invités à noter chaque plat sur son aspect, la quantité servie et le goût. De plus, tous les jours, la cuisine centrale appelle 3 restaurants scolaires différents après le service pour avoir un retour sur le repas du jour.

Les barquettes non entamées sont jetées, car elles ne peuvent être conservées une fois réchauffées. Une expérimentation est en cours dans un des restaurants scolaires (école Antonin Perrin) : quelques barquettes ne sont pas réchauffées au four en même temps que les autres, mais ne le sont qu'en fin de service si le personnel considère qu'elles seront consommées. Cela est possible grâce à un système de réchauffe rapide (type micro-onde pour des volumes importants) spécifiquement mis en place à cette fin. Les barquettes non réchauffées sont proposées à des associations.

A noter que, dans la volonté de limiter le gaspillage les quantités sont souvent légèrement réduites par rapport à la normale dans le cas des semaines à thème, visant à faire découvrir aux enfants des saveurs a priori moins connues d'eux.

Les parents d'élèves soulèvent la question de la dangerosité du réchauffage dans les barquettes plastiques utilisées pour le conditionnement des repas. Ce sujet sera mis à l'ordre du jour d'une autre réunion du groupe de travail.

## V. Mouvements sociaux : cadre juridique, mesures prises par la mairie, point sur le dialogue social

La direction de l'Education apporte les éléments d'informations ci-dessous au sujet des grèves de cantine ponctuelles et de dernière minute qui ont eu lieu dans un certain nombre d'écoles ces derniers mois.

Les ATSEM, les agents de service de la restauration et les personnels du périscolaire sont des agents de la Ville ; ils relèvent du cadre d'emploi de la fonction publique territoriale.

Le droit de grève dans la fonction publique territoriale est régi par deux principes spécifiques :

- il n'y a pas de délai de prévenance imposé si il y a un préavis déposé par un syndicat même national
- la restauration scolaire n'étant pas une compétence obligatoire pour la commune, l'obligation de service minimum ne s'applique pas (et le Maire ne peut pas l'imposer aux agents). Pour l'Education nationale (le temps scolaire) c'est différent et un service minimum (organisé par la commune) est proposé.

Il est interdit de remplacer un agent en grève (protection du droit de grève). Les agents territoriaux peuvent ne faire grève que pour un temps donné (par exemple une heure ou deux) dans la journée de travail. La paie est diminuée au prorata du nombre d'heures de grève effectuées.

L'année 2016 à Villeurbanne a été marquée par une longue grève très suivie par les agents de service. Suite à ce mouvement, et afin de pouvoir informer les familles 48 heures à l'avance en cas de grève, la Mairie a négocié avec les syndicats la mise en place d'un outil d'organisation. Lorsqu'un préavis de grève est posé par un syndicat, elle demande aux agents 48 heures à l'avance leur intention pour le jour de grève. En fonction des réponses :

- si une majorité d'agents se déclare gréviste sur un site : fermeture de l'accueil sur le temps du repas
- si une majorité se déclare non gréviste : maintien du service,
- si une majorité d'agents ne se prononce pas : accueil pique-nique.

Cette année, depuis quelques mois, une organisation syndicale a déposé un préavis permanent (renouvelé chaque début de mois). Le recensement des grévistes 48 heures à l'avance est fait sur les mouvements nationaux ponctuels, mais pas en permanence. Sur quelques écoles, des grèves de dernière minute ont eu lieu, dans le cadre de ce préavis permanent, sur le temps de midi. Lorsque l'équipe cantine de l'école informe du débrailage la veille, la cuisine centrale s'organise pour livrer un repas froid ou les parents sont informés en dernière minute de la nécessité de fournir un pique-nique. Lorsque le débrailage est annoncé le matin même, la cuisine centrale livre un repas froid.

Le repas froid est composé principalement d'une salade au thon qui est un produit longue conservation.

Pour la direction de l'Education, ces débrayages ponctuels peuvent s'expliquer par une augmentation de l'absentéisme depuis mars-avril. Les équipes de remplacement n'ont pas suffi, ce qui a généré une dégradation des conditions de travail, et explique le mécontentement des agents.

Suite aux grèves de 2016, la Ville a souhaité améliorer les conditions de travail des agents des écoles. Sur certains sites, les situations sont dégradées. Il y a des situations d'usures professionnelles à prendre en compte. La Mairie cherche à mettre en place une meilleure prévention.

Des moyens de remplacement supplémentaires sont mis en place notamment à Louis Armand, où la situation est critique (pique-niques fournis par les parents tous les jours de la semaine). Il y a d'autres situations complexes liés à l'absentéisme de ces derniers mois à Edouard Herriot, Croix Luizet, Château Gaillard, etc.

La Mairie essaie de maintenir le dialogue social avec les équipes tout en restant dans la logique de privilégier l'information aux familles.