

**Compte- Rendu de la réunion**  
**des Maires Adjoints des Hauts de Seine en charge des Affaires Scolaires**  
**du 25 Mars 2010 à Clamart**

**Restauration Scolaire**

330 millions de repas sont servis par an et un élève sur deux en primaire y déjeune chaque jour...

**Quelles sont les obligations et les responsabilités des Mairies :**

- En tout les cas pas d'organiser un service de restauration scolaire puisque ce service ne relève pas des dépenses obligatoires....

Cependant compte-tenu de la nécessité pour les parents de concilier vies familiale et professionnelle et compte – tenu de la volonté des maires de piloter une politique éducative et/ou sanitaire, ce service est majoritairement rendu dans les communes

***Le choix du mode de gestion***

Avant de choisir le mode de gestion, il est important, pour des raisons évidentes d'organisation, de gestion et de coût qu'il est nécessaire de mutualiser le service entres plusieurs écoles voir dans certains cas entre plusieurs communes...

Deux choix possibles :

- Gestion Directe en régie
- Gestion externalisée

Ce choix peut dépendre de la capacité de la commune à réaliser des investissements lourds et à assumer le risque financier lié à la possibilité d'équilibrer les coûts du service par les recettes d'exploitation

***Les avantages et les inconvénients de la gestion directe totale :***

Avantages : mieux contrôler les modalités de fonctionnement et mettre en œuvre directement les actions sociales (mais ce qui est possible également dans le cas d'une gestion externalisée...)

Inconvénients : forte implication des services...

Ceci étant, la surveillance des enfants lors des repas ne peut être confiée à un prestataire privé...

***Du personnel adapté***

Le temps de restauration étant considéré comme un temps périscolaire, c'est le personnel communal qui est responsable de la surveillance des enfants.

Sécurité et conditions d'accueil sont souvent les critères principaux retenus par les municipalité pour accueillir les enfants de manière satisfaisante.

Le nombre d'intervenants tient compte généralement des effectifs et de la configuration des locaux.

Le taux d'encadrement retenu comme référence :

- 1 adulte pour 10 enfants en maternelle
- 1 adulte pour 30 enfants en élémentaire

Si un accident survenait, la responsabilité du Maire peut être engagée...

### ***Dans les assiettes***

Des obligations sont à observer concernant la confection des repas : depuis la rentrée 2008 ceux-ci doivent couvrir au moins 40% des besoins de l'enfant en calories, protéines, phosphore, magnésium, fer et vitamines...

En outre le Grenelle de l'environnement a fixé l'objectif pour 2012 de 20% de produits issus de l'agriculture bio dans la restauration collective :

- En 2009 : 8% des communes ont atteint cette proportion
- 68% sont sous le seuil des 10%

La commune n'a pas d'obligation à prendre en compte les pratiques religieuses des élèves. L'instauration de menus spécifiques n'est en effet prévue que dans le cas d'enfants atteints d'allergie...

Préparation, transport et distribution des repas doivent être réalisés dans des conditions d'hygiène très strictes afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire...pour lesquels la commune peut être poursuivie...

### **Retour des questionnaires (ce qui n'a pu être mis dans le tableau...)**

Sur 36 communes, 26 ont répondu aux questionnaires

Sur ces 21 communes :

- 18 communes sont en contrat avec une société extérieure pour le scolaire
- les types de marché varient d'une commune à l'autre : affermage / DSP / concession...
- La durée des contrats varient de 1 an à 7 ans
- 6 communes délèguent totalement le service restauration scolaire
- 9 communes ont une nutritionniste
- Majoritairement Liaison froide
- Le bio n'est pas rentré dans les habitudes et ne semble pas être une priorité
- Globalement : service à table pour les maternelle et self pour les élémentaires
- En moyenne, on a 1 animateur pour 15/20 enfants en maternelle et 1 pour 20/30 en élémentaire

### ***Qualité des repas :***

Très satisfaisante : Suresnes - Courbevoie

Très satisfaisante – satisfaisante :

Rueil Malmaison – Plessis Robinson – Plessis Robinson  
Bois Colombes - Asnières

Satisfaisante

Vaucresson – Saint Cloud – Levallois – Issy les  
Moulineaux – Chatenay Malabry – Ville d'Avray – La  
Garenne Colombes – Chaville – Neuilly sur Seine –  
Garches – Vanves – Fontenay aux Roses

Moyennement satisfaisant Montrouge – Meudon

***Communication avec le prestataire :***

Très satisfaisante - satisfaisante e

Saint Cloud – Levallois – Issy les Moulineaux – Chatenay  
Ville d’Avray – Plessis Robinson – Bois Colombes –  
Neuilly sur Seine

Satisfaisante

Saint Cloud – Levallois – Issy les Moulineaux – Chatenay  
Ville d’Avray – L Gaenne Colombes – Chaville – Asnières  
– Courbevoie – Garches - Fontenay aux Roses

Moyennement satisfaisant Montrouge – Meudon - Vanves

(Application des pénalités dans le marché en cas de retard de livraison, de substitution de menus, de problèmes de quantité / Besoin de nombreuses réunions pour obtenir les exigences du cahier des charges)

***Pas de réponses sur les critères retenus lors de l’élaboration du dernier marché***

Saint Cloud - Levallois – Asnières – Clamart – Garenne Colombes sur la partie scolaire

***Réponses sur les critères retenus lors de l’élaboration du dernier marché***

Issy Les Moulineaux : 1 Qualité alimentaire / 2 Travaux / 3 : Prix / 4 Logistique

Plessis Robinson : 2 Qualité alimentaire & Logistique / 1 : Prix / puis développement durable....

Montrouge : 1 Qualité alimentaire / 2 Logistique / 3 : Prix / 4 développement durable

Chaville : 3 pour Qualité alimentaire – Logistique & Prix

Bois Colombes 2 pour la formation des agents / 3 pour les prix / 4 pour la logistique et la qualité

Neuilly sur Seine – Scolaire : 1 qualité alimentaire / 2 prix / 3 logistique

Neuilly sur Seine – Petite Enfance : 2 prix / 2,5 qualité & logistique + ateliers du goût

Meudon : 1 prix / 2 outil de production / 3 logistique / 4 qualité alimentaire

Courbevoie : Qualité (50%) / organisation (30%) / visites sur site et dégustation sont en pondération à 7 – Prix des prestations pondéré à 3

Vanves 1 qualité alimentaire / 2 prix / 3 logistique

Fontenay aux Roses :4 Qualité / 3 prix

***Réflexion générale***

Issy Les Moulineaux : DSP en cours de renouvellement, développement durable, prestation (qualité alimentaire), qualité des locaux, aménagements, confort...

Chatenay : le cahier des charges DSP inclus des exigences concernant les critères de développement durable lié à l’activité (recrutement du personnel / non pollution des véhicules...)

Le Plessis Robinson : Tous les restaurants ont été remis à neuf dans le cadre du nouveau contrat avec mise en place des self des tout petits sur l’ensemble des restaurants maternelles et mise à niveau des self qui font grandir pour les élémentaires. Réflexion en cours sur le traitement de l’environnement (barquettes recyclables par exemple...)

Montrouge : rénovation des restaurants scolaires inclus dans les rénovations d'écoles : passage de cuisine de production à liaison froide (sécurité alimentaire...au détriment du goût du produit...) / Problème du traitement des déchets de la liaison froide.

Bois Colombes Sur tous ces aspects, la collectivité s'oriente vers une application de la norme NF de la restauration scolaire

Courbevoie : réalisation en 2010 d'une étude acoustique sur l'ensemble des réfectoires scolaires en vue d'améliorer l'isolation phonique des locaux et ainsi le confort des convives. Cette étude devra permettre d'arrêter les priorités dans la réalisation de travaux dans le cadre d'un plan pluriannuel d'investissement.

Mise en place d'animations en matière de nutrition et diététique sur les temps scolaires et périscolaires.

Participation à la semaine nationale du développement durable (animation sur site) et service d'une collation écologique.

Meudon Recyclage des barquettes poly-propylènes assuré par Sodexo avec ramassage sur site.

Vanves Les produits Bio proposés ne sont pas issus de productions locales mais importées, dommage !!

Fontenay aux Roses : travaux réalisés dans les restaurants scolaires (4 faits / 1 en cours / 2 à venir)

### **Débat sur la restauration Scolaire**

#### **Un objectif : ne pas opposer deux modes de gestion différentes...**

L'avantage de la gestion directe : une vue directe sur la gestion de la restauration mais avec un inconvénient : un coût sans doute plus élevé par rapport à un marché passé avec une société extérieure

#### Nanterre

La GD devrait être moins cher car économie du coût de l'intervenant extérieur

La conservation de la GD : raisons philosophiques et politiques...avec un objectif cependant qui est de réduire les coûts.

#### Malakoff

La GD est un choix politique favorable au service public

Satisfaction quant au contenu de l'assiette

Une part incompressible : les salaires mais créateurs d'emploi...

Les coûts fluctuent en fonction des prix des denrées et des énergies non renouvelables

#### Boulogne Billancourt

Unité Centrale de Production & Cuisines autonomes

La nouvelle école sera en DSP

LA GD permet une prise directe sur la qualité et le suivi des produits

#### Rueil Malmaison

En DSP depuis 18 ans : malgré des premières années difficiles tout se passe bien aujourd'hui...

Renouvellement DSP Sogeres en 2010

Instauration de commissions de menus + tests retour plateaux

Cependant combat permanent pour el maintien de la qualité

10% de bio mais si toutefois si le bio est raisonnable par rapport au commerce équitable et au développement durable

Création d'une cuisine diététique pour les enfants allergiques (100 repas) – ouverture 1<sup>er</sup> mai.

#### Asnières

Introduction du bio à 5% mais qui doit être lié à une information aux familles

Nécessité d'un contrôle au quotidien et d'un travail en partenariat mairie/prestataire et parents

#### Clichy

Travail en cours avec Colombes pour création d'un SIVU

Constat de beaucoup de pertes (6%)

#### Courbevoie

Deux expériences très malheureuses avant le marché en cours

Aujourd'hui 80% Avenance – 20% en GD pour les petites écoles

Pain en provenance des boulangeries

Marché établi avec la présence des fédérations de parents

Contrôle permanent avec application des pénalités

Augmentation du coût mais plus grande satisfaction

#### Vaucresson

GD car petite commune : 800 repas

Tout est acheté en régie : les produits sont locaux, frais et/ou surgelés

Pas convaincus du Bio

1 fruit à la récré...

#### Clamart

La GD permet la qualification des personnels

Les produits bio doivent être des produits sans pesticide..

Neuilly sur Seine La France ne produit pas en autosuffisance de Bio / Demande de traçabilité indispensable

Vanves : Travail au quotidien avec un cahier des charges renforcé / Bio 5%

Marne La Coquette pas de Cuisine Centrale / Contrat avec Sogepar (sté qui appartient à Dupont Restauration) / qualité satisfaisante avec une forte réactivité / traçabilité du bio

Plessis Robinson Contrôle permanent avec un suivi de prêt !! / double choix légume & plat / Pain du boulanger

Issy Les Moulineaux : analyse à faire sur le prix de revient : grille de critères à établir pour faire une analyse comparable

Sèvres Avec Sodexo ne plus dépendre de la Cuisine d'Eaubonne... La formation du personnel est un gros travail. Société privée qui était en charge des contrôles mais non satisfaisant

### **Question annexe sur les règles d'accueil des enfants au restaurant scolaire**

Officiellement, les communes ont obligation d'accueillir tous les enfants sans discrimination aucune mais dans la réalité cela n'est pas forcément possible compte-tenu principalement des capacités d'accueil de nos restaurants scolaires d'ou la mise en place de règles : *Exemples*

- Priorité quand les deux parents travaillent
- En fonction de la situation professionnelle : parents en recherche d'emploi
- En fonction du nombre d'enfants dans la famille
- Et au cas par cas suivant les situations familiales...

A Aujourd'hui nous accueillons près de 75 à 85% des enfants scolarisés...

### **Question annexe sur les repas sans viande**

Aucune commune, semble-t-il, à ce jour n'offre de repas sans viande. La seule dérogation est les repas sans porc... La position est visiblement unanime : la restauration est un service facultatif et ne doit en aucun cas prendre en considération les coutumes religieuses afin de préserver la laïcité du service public.

### **Modalités de Financement :** **forfaits communaux au profit des écoles privées**

Le 11 mars s'est tenue une réunion de l'AMD92 au CG en présence des élus des Hauts de Seine (Maires – Maires Adjoints en charge de l'enseignement et Directeurs des Service en charge de l'Education)

Sur 36 communes 29 étaient représentées.

Etaient présents les représentants du diocèse dont Monsieur François de Chaille son Directeur qui a présenté le dossier

*(A été normalement envoyé par mail...)*

Ordre du Jour de cette réunion :

- Rappel par Monsieur Gautier du contexte
- Rapide rappel de la Loi Carle
- Présentation d'un constat par Monsieur de Chaille et présentation surtout des objectifs

Les obligations des communes :

- la commune est tenue de participer aux charges de fonctionnement des écoles privées qui sont sur son territoire.
- Cette obligation concerne les classes élémentaires

Le forfait moyen sur le département est de 910 € pour 1500 € souhaité compte-tenu des coûts pris en compte...

La ville de Courbevoie doit nous faire parvenir une étude à ce sujet sur la prise en compte des coûts.

Certaines communes ont commencé à travailler avec le diocèse pour une rééquilibrage...

### ***Rapide rappel des obligation de financement pour les communes :***

Les communes ont une obligation de financement pour les écoles privées sous contrat d'association qui relèvent du décret n°60-389 du 22 avril 1960, pris en application de la loi « Debré » du 31 décembre 1959.

L'Etat assure également le contrôle pédagogique et financier des ces établissements.

La participation de la commune siège est obligatoire dès lors que l'école élémentaire à signé son contrat d'association avec l'Etat, pour l'école maternelle sa participation ne sera due que si elle donne un avis favorable à la signature du contrat.

Les dépenses à prendre en compte sont l'ensemble des dépenses relatives au fonctionnement des écoles privées. Cependant, il n'existe pas de liste à jour de

dépenses de fonctionnement à retenir tant qu'une nouvelle circulaire n'est pas parue.  
Les dépenses périscolaires demeurent facultatives.

## **Remise en cause de la semaine des 4 jours par l'Académie de Médecine**

Le 11 mars s'est tenue une réunion de l'AMF au siège de l'AMF – Quai d'Orsay sur le thème de la remise en cause de la semaine des 4 jours par l'Académie de Médecine.

Etaient présents :

- Des élus de tous horizons tant géographique que politique
- Un représentant de la FCPE
- Un représentant de la PEEP
- Deux représentants de l'Académie de Médecine

Etait Absent

- L'Education Nationale....

Rappel du rôle pluridisciplinaire de l'Académie de Médecine

Bilan des travaux sur la chronobiologie

Le temps scolaire devrait être couplé au rythme (journée (matin/après-midi) – semaine – année)

Constat de désynchronisation du rythme des enfants

Résumé du rapport accessible sur [www.academie-medecine.fr](http://www.academie-medecine.fr)

Les conclusions du rapport :

- De la durée et de la qualité du sommeil dépendent le comportement à l'école, le niveau de vigilance et de performances → Préconisation : retarder l'entrée à l'école de l'enfant !!!
- Les variations quotidiennes de l'activité intellectuelle et de la vigilance : deux débuts difficiles pour les enfants : les débuts de matinée et d'après-midi ; A cet égard la semaine de 4 jours s'accompagne d'une désynchronisation avec diminution de la vigilance de l'enfant les lundi et mardi....
- Les variations annuelles de la résistance à l'environnement : les périodes difficiles sont l'automne , la période de la Toussaint ( → préconisation : passer à deux semaines de vacances à cette période au lieu de 10 jours), l'hiver (fin février – début mars)
- Le bruit dans les cantines → préconisation : créer des petites unités...
- La vie à l'école : → Préconisation : diminuer le stress et le surmenage scolaire par des programmes adaptés et non pléthoriques, éviter le transport lourd des cartables, instituer une heure d'étude surveillée en fin d'enseignement...

Recommandations destinées aux décideurs et aux parents (*cf. le rapport sur le site de l'académie de médecine*)

### **Les remarques qui ont été faites :**

- Un grand absent à cette réunion : l'Education Nationale
- Le rapport de l'Académie de Médecine tient compte du temps scolaire mais rien sur les temps periscolaires
- Comment les collectivités peuvent elles gérer le temps du sommeil des enfants sachant qu'à la lecture du rapport c'est le problème principal...
- Les parents demandent de plus en plus une prise en charge longue des enfants
- Il appartient à l'Education Nationale d'adapter ses programmes scolaires et les apprentissages sur la journée

Un courrier va être adressé par l'AMF à l'Education Nationale pour obtenir des réponses par rapport à cette problématique



Meudon le 1<sup>er</sup> avril 2010,

**A l'attention de**  
**Mesdames et Messieurs les Maires Adjointes en charge des Affaires Scolaires**

Cher(e) Collègue,

J'ai le plaisir de vous adresser par la présente le compte-rendu de notre réunion qui s'est tenue le 25 mars dernier à Clamart.

J'ai essayé de rendre compte au mieux des interventions des uns et des autres notamment au niveau du sujet « restauration ». Toutefois, n'hésitez pas à me faire part de vos remarques si nécessaire... (virginie.lanlo@mairie-meudon.fr)

Compte- tenu des nombreux sujets que vous souhaitez voir aborder, je vous propose de nous retrouver le :

**Mardi 25 juin 2010**  
**de 9h00 à 12h00 à Meudon**  
**Au Potager du Dauphin – 15 rue de Porto-Riche – 92 190 Meudon**

Merci de me communiquer dès que possible votre accord de principe sur l'organisation de cette réunion. L'ordre du jour vous sera adressé rapidement afin de pouvoir préparer les sujets en amont.

Je profite également de ce courrier pour vous informer que Monsieur Rosselet – Inspecteur d'Académie - souhaite nous réunir afin de nous présenter la politique éducative du Département : cette réunion serait fixée le lundi 10 mai 2010 après-midi au CNIT dans le cadre du salon Interstice. Le cabinet de Monsieur Rosselet nous fera sans doute parvenir une invitation dans ce sens très rapidement, mais cela nous permet déjà de l'inclure dans nos agendas.

Vous souhaitant bonne réception de ces différentes informations et restant à votre entière disposition,  
Très Cordialement,

**Virginie LANLO**  
Maire-adjoint délégué  
aux Affaires Scolaires et Périscolaires