

**Présents** R. Aarsse (RA), Yann Charpentier (YC), S. Cormier (SC), C. Fiszlewicz (CF), F. Perrotte (FP), C. Picard (CP), Q. Porcherot, F. Saconnet, JP. Sareyan (JPS), F. Soulier (FS)

**Excusés** Anne Bléger, Joël Allain, Janice Rostain

NB : les habitants participants à la CDD sont donc peu nombreux. Aucune présence de parents d'élèves, bien que sollicités, en tant que tel.

Cette réunion a porté sur la présentation par les élus d'un « Cahier des charges pour la gestion intercommunale de la restauration de la ville de Malakoff ». Réunion d'information plus que débat et /ou propositions au sein de la CDD. Cela a été souligné en fin de réunion par SC et CP, puisque qu'évidemment seuls les élus décideront du choix du partenaire.

Nota bene: le cahier des charges de la ville n'est pas un véritable cahier des charges, au sens où il ne s'agit pas d'un appel d'offres dans le cadre d'un marché public. Il questionne sur une série de critères permettant de connaître l'offre potentielle des futurs partenaires. Les exigences définies dans le cahier des charges seront défendues au sein du futur syndicat et des compromis seront à faire.

Ce document, qui nous a été distribué, est-il consultable ? Si oui, où ?

SC présente les difficultés actuelles des cuisines municipales, entre autres le coût élevé d'un bâtiment qui abriterait une cuisine centrale (~1000 m<sup>2</sup>, 8 M euros), nécessaire pour une mise aux normes indispensable. Le projet est de maintenir à la fois la qualité actuelle et son coût, en évitant les 'marchands de soupe'. Il propose de rejoindre un syndicat intercommunal : 8 existent en Île de France, Gennevilliers est mentionné plusieurs fois; Malakoff pourrait aussi se lier à Bagneux ? Choix à faire avant fin 2015, la mise en route devant être effective en septembre 2016.

Il est question de passer d'un processus de 'liaison chaude' à un processus de 'liaison froide', ce qui permettrait de travailler en cuisine avec une journée d'avance. Problèmes à court terme : quelles perspectives pour les postes de travail des employés de la ville - question d'importance- et les travaux d'aménagement : achat d'armoires frigorifiques, la mise en conformité des cuisines (septembre 2016 - janvier 2017, quelles écoles seront prêtes ?)...

NB : Il est prévu environ 2500 repas/jour en période scolaire.

Questions soulevées par les membres de la CDD :

Le transport : La liaison froide suppose plus de transport(s) ('bilan carbone'...). Nécessité d'un seul transport camion par jour. Cela représente un élément dans le choix du partenaire.

Qu'est un 'circuit court' : nombre d'intermédiaires, à différencier du local. Critère à considérer.

Gaspillage : plusieurs points sont évoqués : éducation et tri par les enfants, recyclage, problème des sauces, nombre de composants des repas (actuellement 5; intérêt de passer à 4 ? le pain compté comme un composant ?, équilibre diététique-par exemple : laitages).

Gestion des déchets : l'exemple de Bagneux, qui a choisi la déshydratation des déchets organiques, est commenté (coût en énergie de la déshydratation des déchets, lien avec les composts). Recherche de barquettes en matière récupérable. Quelle réflexion sur les autres options ? : compostage optimisé avec digesteur, méthanisation...

PAI (projet d'accueil individualisé) : les enfants apportent leur repas (frigorifiques sur place)

NB : ne pas confondre allergie et intolérance !

Les PAI sont des projets d'accueil individualisé permettant d'accueillir des enfants nécessitant un suivi particulier.

Bio : l'approvisionnement existe déjà en interne (mais très limité). Le cahier des charges ne prévoit pas de pourcentage minimum ni d'objectif chiffré. Un circuit court est vivement souhaité. Pour un budget donné, certaines municipalités privilégient les circuits courts au « tout bio ».

Le label Ecocert est proposé (NB : Ecocert collabore avec Bagneux qui propose 13% de bio).

Il est mentionné que le Label rouge (respect des animaux) ne tient pas compte de leur alimentation (aucune garantie sur l'emploi d'organismes génétiquement modifiés).

Le tout bio serait-il possible ? Il est répondu : pas encore ! (argument technique : on mentionne 12 000 repas/jour. Avec Bagneux ?).

RA souligne que le 2ème arrondissement de Paris atteint 96% de produits bio dans ses cantines. Le cas de l'Italie est évoqué : une loi a été promulguée !

SC et YC : bien sûr nous voulons du bio, des circuits courts. Notre présence dans les syndicats intercommunaux pourrait permettre d'atteindre l'objectif de 20% de bio, de changer d'orientation.

(Les trois boulangers déjà contactés à Malakoff feraient-ils du pain bio ?).

Doutes implicites : l'adhésion ou non à un syndicat intercommunal existant permettrait-il d'influer sur les orientations générales, comme nous le souhaitons ?

RA parle de la transition nécessaire (à marche forcée si besoin), de nourriture industrielle, et du fait que la 'liaison froide' n'est pas une solution à long terme.

SC évoque le facteur d'échelle (2500 repas dans un cadre intercommunal de 12000), la qualité des produits (Gennevilliers) et la cuisson lente des viandes (qualité, là encore). CP mentionne l'expérience de Douarnenez.

Discussion sur l'optimisation public-privé (FP, CF, JPS) : faut-il trancher systématiquement ? La recherche du profit (actionnaires) ne favorise pas la qualité et/ou sa maintenance dans les contrats, une fois souscrits. La gestion publique n'est pas non plus -en soi- garantie de qualité et d'efficacité. Certaines villes du 92 ont recours à des sociétés privées (exemple des collèges). Comment expliquer ces choix ?

FP demande quelles seront les exigences de la Ville -assez floues pour l'instant-, souligne que la certification par Ecocert ne représente pas une charge financière significative, que certaines cuisines de restauration collective garantissent cependant une nourriture saine (ni colorants ni exhausteurs de goût).

SC propose une autre réunion pour faire un bilan sur les choix (ce que les élus auront voté), et signale que 4 partenaires seraient en lice (3 syndicats intercommunaux et une commune).

Les autres questions diverses de l'ordre du jour n'ont pas été abordées, faute de temps.

**Prochaine réunion de la CDD : mercredi 16 décembre, à la MVA, 26 rue Victor-Hugo**

PS : la commission développement durable pense que dans TOUTE réunion, y compris celles du Développement Durable (CDD, sic), les sigles que les spécialistes imposent, devraient être prioritairement explicités ou bannis. De même dans ses comptes-rendus : GEMRNC : nom, but, fonction, institutionnel ?

Les règles de base du questionnement journalistique sont rappelées : qui, où, quand, quoi, comment, (et optionnellement : pourquoi). ABES (À bon entendeur salut !)