

Transition du modèle de restauration scolaire
2022-2030

Point de départ 2022

➤ **Une cuisine centrale (Bobigny – SIRESCO / Tables communes)**

- 13 offices satellites en liaison froide desservant 16 restaurants scolaires et deux crèches
- 426.075 repas annuels servis
- Plats réchauffés en barquettes plastiques
- Faible satisfaction des convives
- 27 % de produits bio

Point de départ – Phase 1

➤ **Schéma de sortie envisagé**

- Création progressive de cuisine de production au sein des établissements scolaires sur un schéma 100 % bio et fait maison
- **2022** – réalisation des travaux de création du premier équipement pilote au sein du groupe scolaire Bastié (environ 50.000 repas par an)
- **2023**
 - Ouverture de la cuisine Bastié
 - Obtention du niveau excellence de la certification Ecocert en cuisine
 - Suppression quasi-totale de l'usage du plastique en cuisine (y compris contenants)
 - Bilan à 6 mois montrant la viabilité du modèle
 - Définition du schéma de généralisation pour la période 2024-2030

Cercle vertueux de l'analyse de l'expérimentation du projet pilote

➤ **Réduction forte des externalités**

- Approvisionnement 100 % durable (agriculture biologique et pêche durable)
- Accord-cadre d'approvisionnement en denrées qui favorise le localisme via un sourcing intensif
- Suppression totale du plastique en cuisine, y compris dans les contenants (*à l'exception des yaourts*)
- Réduction du gaspillage alimentaire par trois comparativement à un office en liaison froide et compte non tenu des déchets issus de la cuisine centrale
- Réduction forte des externalités comparativement au schéma cuisine centrale livrant en bac inox (poids, circuit de nettoyage des bacs inox en retour)
- Prix de revient inférieur à celui de la cuisine centrale (hors amortissement)

➤ **Exemplarité reconnue**

- Niveau excellence de la certification Ecocert en cuisine
- Prix de l'économie circulaire de la Métropole du Grand Paris
- Prix de l'achat public équitable Max Havelaar au Salon des Maires 2023

Etapes programmées – phase 2 – 2025-27

➤ Etapes d'ores et déjà programmées

- Rentrée 2025- ouverture des cuisines groupes scolaires Barbusse et Fraternité
 - Modèle intégrant deux écoles maternelles satellites (Chaplin et Charcot) en liaison chaude
- Rentrée 2027 – ouverture de la nouvelle cuisine des Bas-Pays desservant la maternelle Véronique et Florestan en liaison chaude

➤ Production cible de la première année civile pleine suivant l'ouverture

	Production par jour				Production annuelle
	Unité	Semaine	Mercredi	Vacances	
	<i>Nb unités ann.</i>	<i>140</i>	<i>36</i>	<i>76</i>	
Année référen	Cuisines				
2024	Bastié	320	200		52 000,00
2026	Barbusse	720	180	60	111 840,00
2027	Fraternité	335			46 900,00
2028	Bas-Pays	445	120	70	71 940,00
	Total	1820	500	130	282 680,00

Étapes programmées – phase 2 – 2025-27

➤ Impact environnemental annuel horizon 2028

- 22 tonnes de déchets alimentaires supprimés (80 g par repas)
- 50 478 contenants à usage unique supprimés représentant annuellement 2,8 tonnes de déchets évités avec un faible niveau d'externalité

Contenants actuels	GN 1/4	GN 1/2	Entrée	Total
Nb contenants usage unique	20 191,00	10 096,00	20 191,00	50 478,00
Grammage	726,88	837,97	1 272,03	2 836,88

Besoin RH – office de production

➤ Taille d'office de production

- un second de cuisine pour les brigades de 5 commis et plus chargé de l'encadrement des chantiers d'insertion ou pour assurer la suppléance du chef les mercredis et durant les vacances scolaires (un jour ouvré sur deux) pour les sites concernés
- 1 commis pour 100 repas produits (hors chef et dont second)
- Brigade divisée entre commis du matin et du soir (du fait des besoins du goûter) à raison de deux agents du matin pour un du soir sur le modèle Bastié
- Intégration de 4 salariés d'insertion à Barbusse dans les simulations

➤ Besoins bruts

	Nb repas	Chef	Second	Commis mat	Commis après-midi	Total personnel cuisine	Salarié insertion
Barbusse	720	1	1	4	1	7	4
Fraternité	335	1		2	1	4	0
Bas-Pays	445	1	1	2	1	5	
	Total	3	2	8	3	16	4

Phase 3- Programmation 2028-2030

- **Etudes programmation en cours pour finalisation du schéma de transition**
 - Création de trois nouvelles cuisines entre 2028 et 2030
 - Arendt-Langevin
 - Cachin / Casanova
 - Péri-PVC
 - Ordre des opérations à définir
- Toutes les écoles et structures petite enfance seront couvertes au terme de la phase de déploiement