

Le Conseil de Paris veut améliorer la restauration scolaire parisienne

Le Conseil de Paris a approuvé mercredi le principe d'une réforme ambitieuse de la restauration scolaire parisienne. Le vœu, porté par Alexandra Cordebard, adjointe à la Maire, constitue la première étape d'une réforme qui permettra d'améliorer la qualité des repas servis et de garantir une réelle égalité de traitement des familles dans tous les arrondissements.

Si les personnels de la restauration scolaire parisienne font preuve d'un investissement remarquable, les familles sont nombreuses à souligner à la Ville de Paris que la qualité actuelle des repas et des services assurés par les vingt caisses des écoles, est aujourd'hui très inégale d'un arrondissement à l'autre.

Conscient de cette problématique, le Conseil de Paris a adopté mercredi un vœu posant le principe de la création d'un établissement public de la restauration scolaire, qui permettra d'améliorer de façon visible le contenu des repas servis et qui garantira une réelle égalité de traitement aux familles quel que soit leur arrondissement de résidence.

« Ce vœu constitue une nouvelle étape d'un important processus de concertation, qui associera les Maires d'arrondissements, les groupes politiques du Conseil de Paris, les personnels et les Parisiens eux-mêmes. Le calendrier de la réforme – qui doit aboutir en 2018 – est volontairement étalé dans le temps, pour avancer dans le consensus », souligne Alexandra Cordebard, adjointe à la Maire de Paris en charge des affaires scolaires, des rythmes éducatifs et de la réussite éducative.

L'établissement public unique de la restauration scolaire aura vocation à porter la part d'alimentation bio et durable dans les assiettes à 50% minimum d'ici 2020, dans tous les arrondissements, comme le préconise le Plan Alimentation Durable 2015-2020 de la Ville de Paris et sans retour en arrière pour les arrondissements qui ont déjà dépassé cet objectif. Cela se traduira par une politique d'achat ambitieuse, fondée sur l'allotissement, qui multipliera le recours aux fournisseurs de produits issus de l'agriculture biologique et labélisée, en particulier les petits producteurs locaux.

Les arrondissements continueront de disposer de prérogatives et de marges d'autonomie. Les modes de production actuels seront conservés et la Ville investira pour les moderniser. Par ailleurs, tous les agents qui travaillent actuellement dans les cantines scolaires seront repris au sein du nouvel établissement public. Celui-ci leur assurera des conditions de travail et d'emploi

plus favorables, grâce à la création d'une filière professionnelle, dotée d'instances paritaires représentatives, d'un plan de formation pour tous et de possibilités d'évolutions professionnelles plus nombreuses.

Les vingt Caisses des Ecoles parisiennes servent chaque année 22 millions de repas dans les restaurants scolaires des 662 écoles maternelles et élémentaires, de 46 collèges, 13 lycées municipaux et des 3 écoles d'Art de la Ville de Paris. 3.300 agents sont employés pour assurer ce service.

Contact presse : Mathilde Pieraut / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61