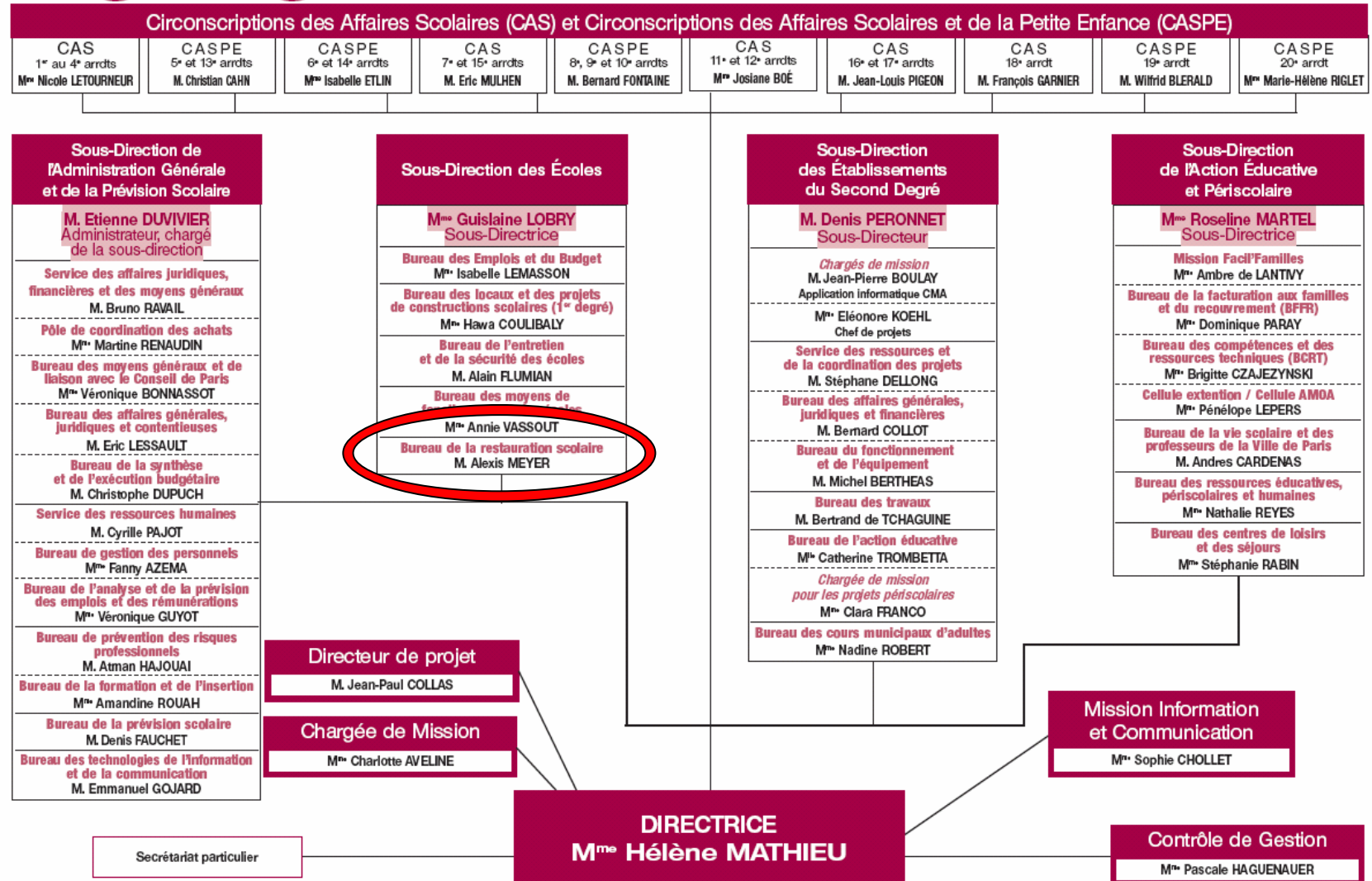




# organigramme de la DASCO

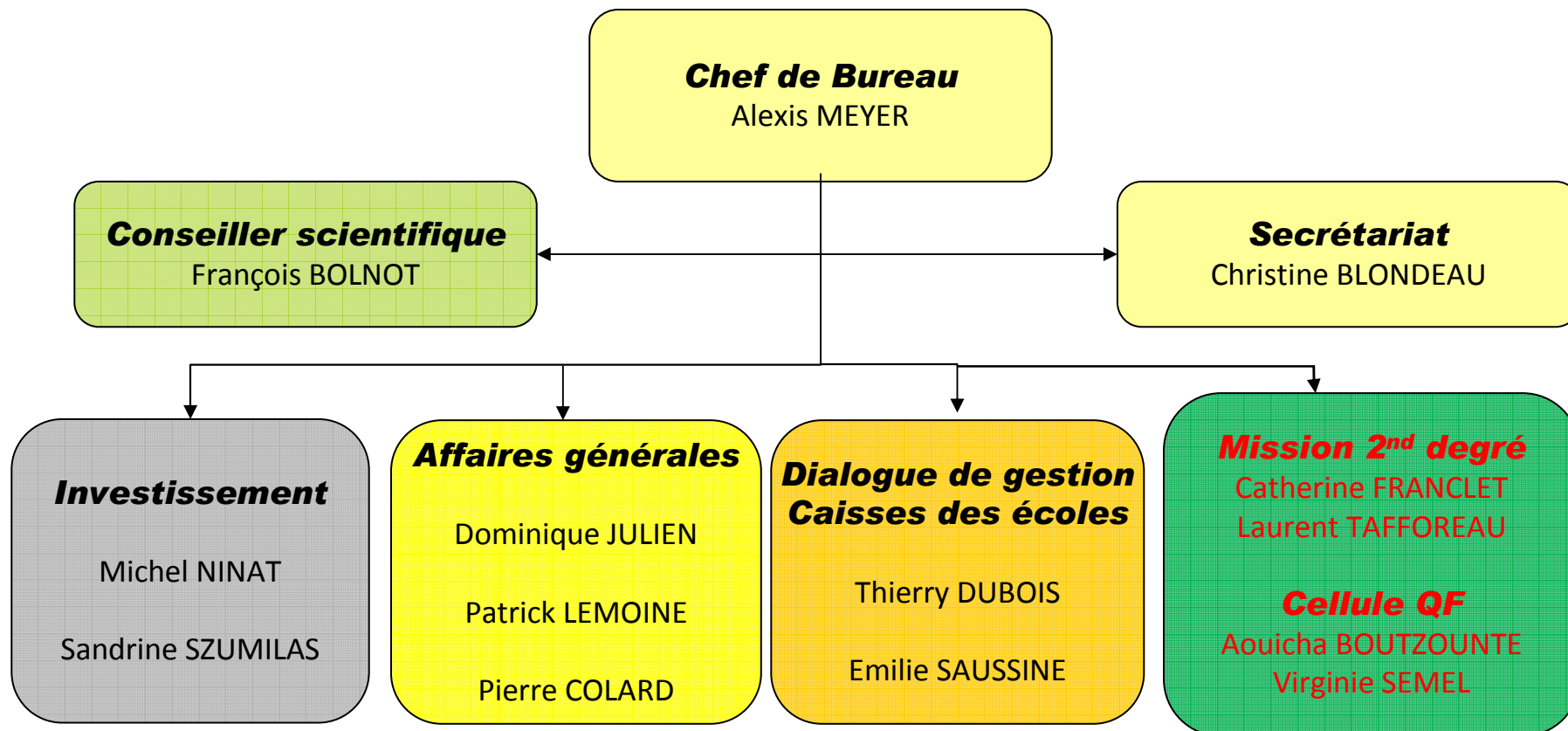
Avril 2013





# **BUREAU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE**

## **ORGANIGRAMME**



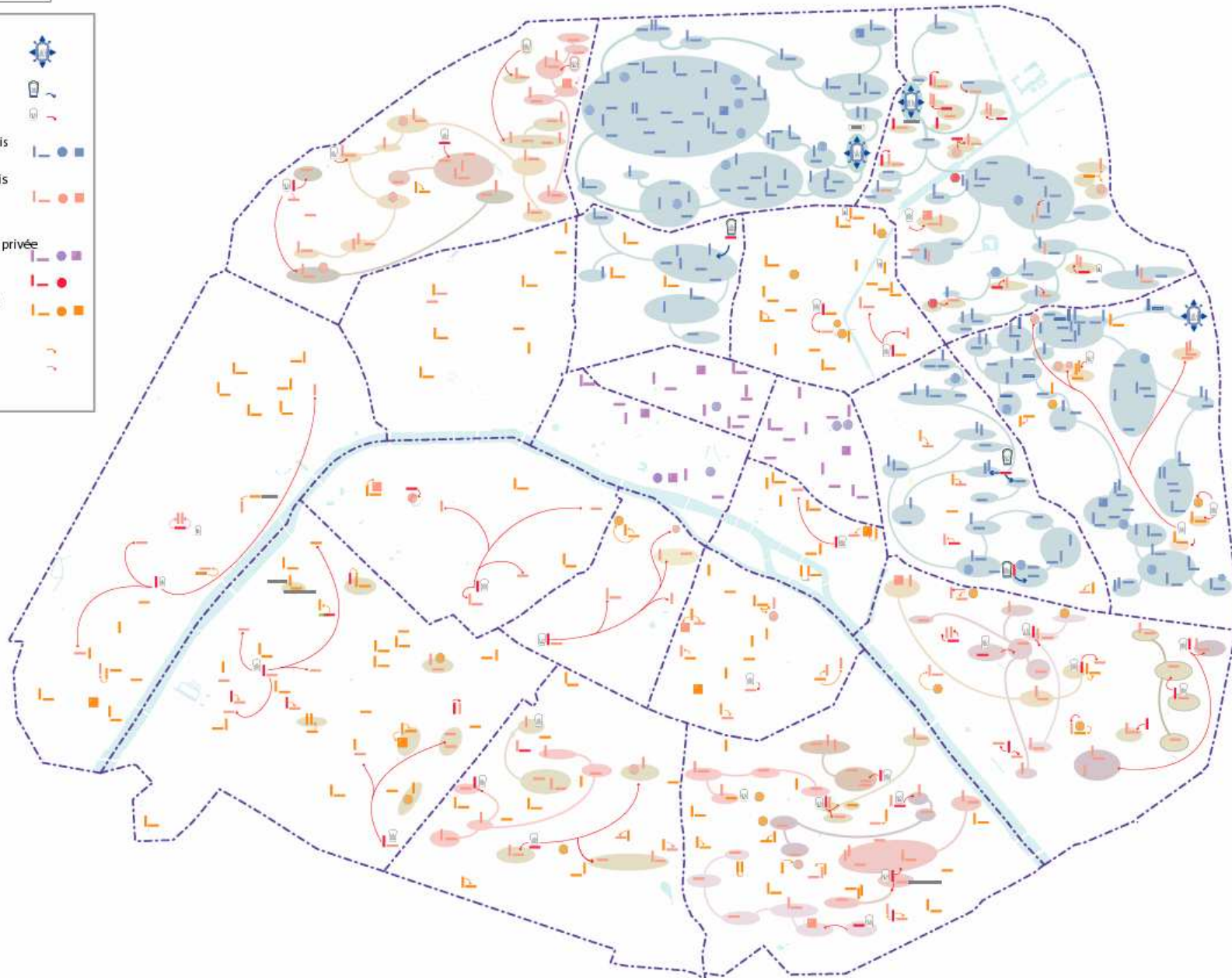
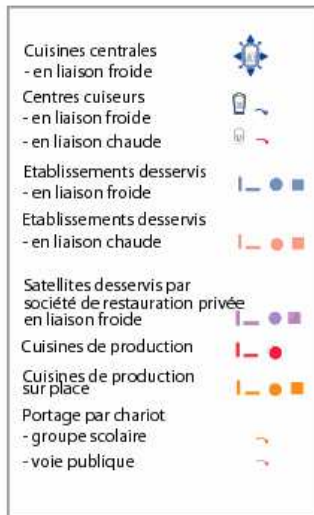


## CHIFFRES CLES des écoles parisiennes

- **662** écoles publiques du 1<sup>er</sup> degré :  
311 maternelles, 302 élémentaires  
et 49 écoles polyvalentes
- **43** collèges + **40 collèges « autonomes »**
- **13** lycées municipaux et **3** annexes
- Plus de **2 500** agents de restauration
- Environ **130 000** repas servis chaque jour sur Paris
- La plus petite caisse sert **1 100** repas/jour  
et la plus grande **14 000** repas/jour



MODES DE PRODUCTION  
2012-2013



## 3 MODES DE PRODUCTION



Exemple de cuisine sur place : école polyvalente Lancry, Paris 10\*

- 1** La **cuisine sur place** :  
c'est la cuisine traditionnelle **autonome**.  
Les repas sont élaborés au sein de l'établissement et consommés sur place dès la fin de la préparation.

Dans un souci d'efficacité et d'économie, l'idée de produire une grande quantité de repas en un lieu unique pour les distribuer sur des lieux de consommation est apparue dans les années 1960.

Cette cuisine en liaison différée, chaude ou froide, fonctionne sur le principe d'une **cuisine centrale** où sont élaborés les repas avant leur transfert dans des restaurants dits **satellites**.



Exemple de cuisine centrale en liaison chaude : école élémentaire Bessières, Paris 17\*

- 2** La **cuisine centrale et son satellite en liaison chaude** : les repas sont livrés à **+63°C**, prêts à être consommés, sans rupture de la chaîne du chaud.



Exemple de cuisine centrale en liaison froide : cuisine centrale Radiguet, Paris 19\*

- 3** La **cuisine centrale et son satellite en liaison froide** : les repas sont maintenus à **+3°C** durant le temps de livraison, sans rupture de la chaîne du froid. Les satellites réalisent la remise en température et le déconditionnement des plats en provenance de la cuisine centrale.

Dans ces deux cas, la liaison est différée dans l'espace ; dans le cas de la liaison froide, elle est également différée dans le temps.



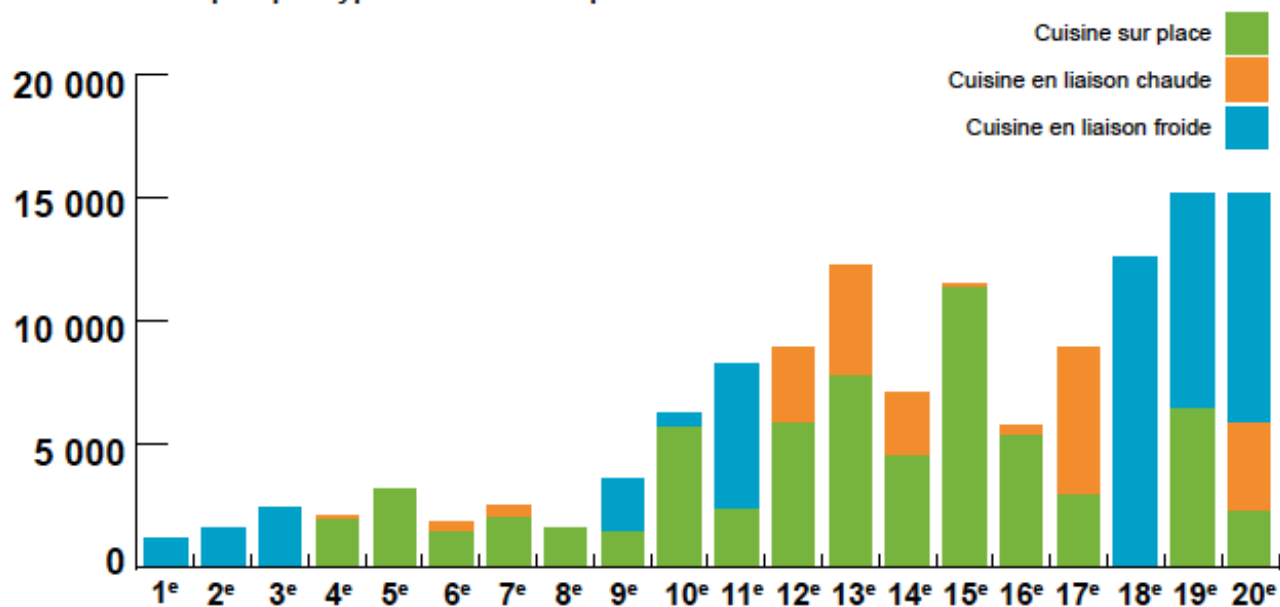


## CHIFFRES CLES Parisiens

Sur **200** cuisines sur Paris :

- la moitié des repas (soit **65 000**) est produite par **165** cuisines sur place
- l'autre moitié par **35** cuisines centrales

Nombre de repas par type de cuisine et par arrondissement de Paris

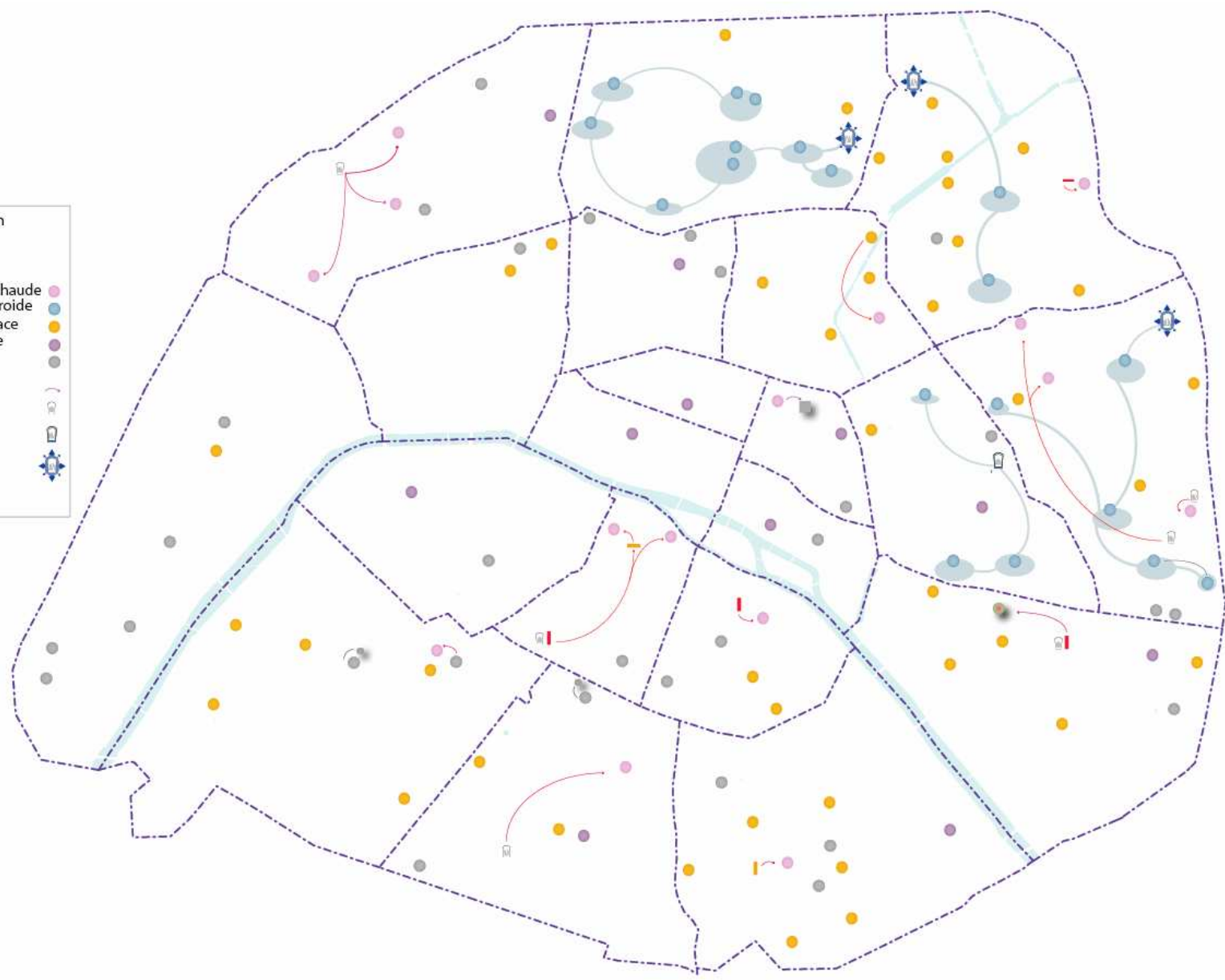


**Modes de Production des Collèges**  
2012-2013

- Collèges desservis en liaison chaude ●
- Collèges desservis en liaison froide ●
- Cuisines de production sur place ●
- Achats de repas société privée ●
- En cité scolaire ●

Déplacements d'élèves ↻

Centres cuiseurs  
Cuisines centrales  
portage en liaison froide ⚙  
Centres cuiseurs  
portage en liaison froide ⚙

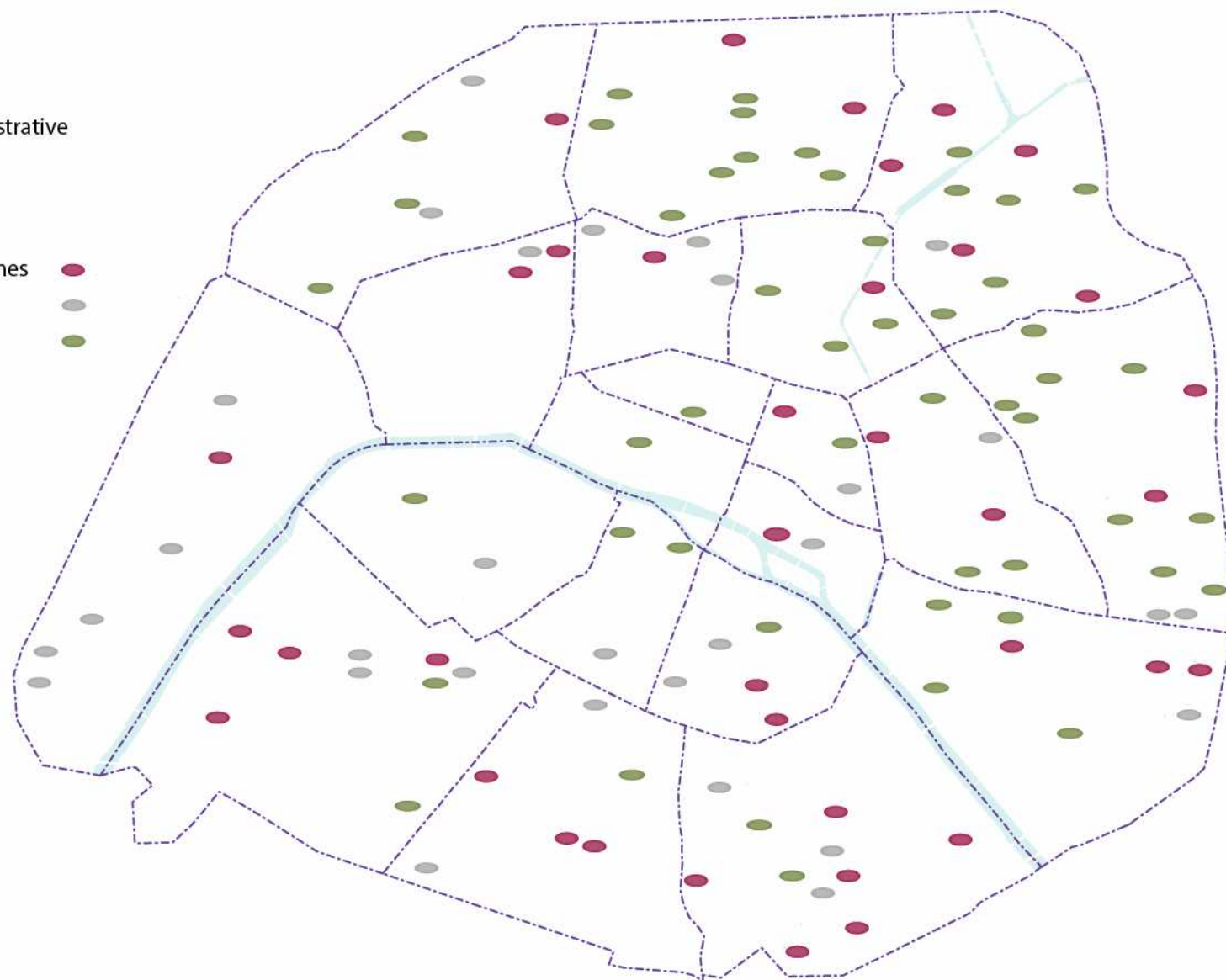




Répartition administrative  
2012 - 2013

COLLEGES

- Restaurations autonomes ●
- En cité scolaire ●
- Caisses des écoles ●



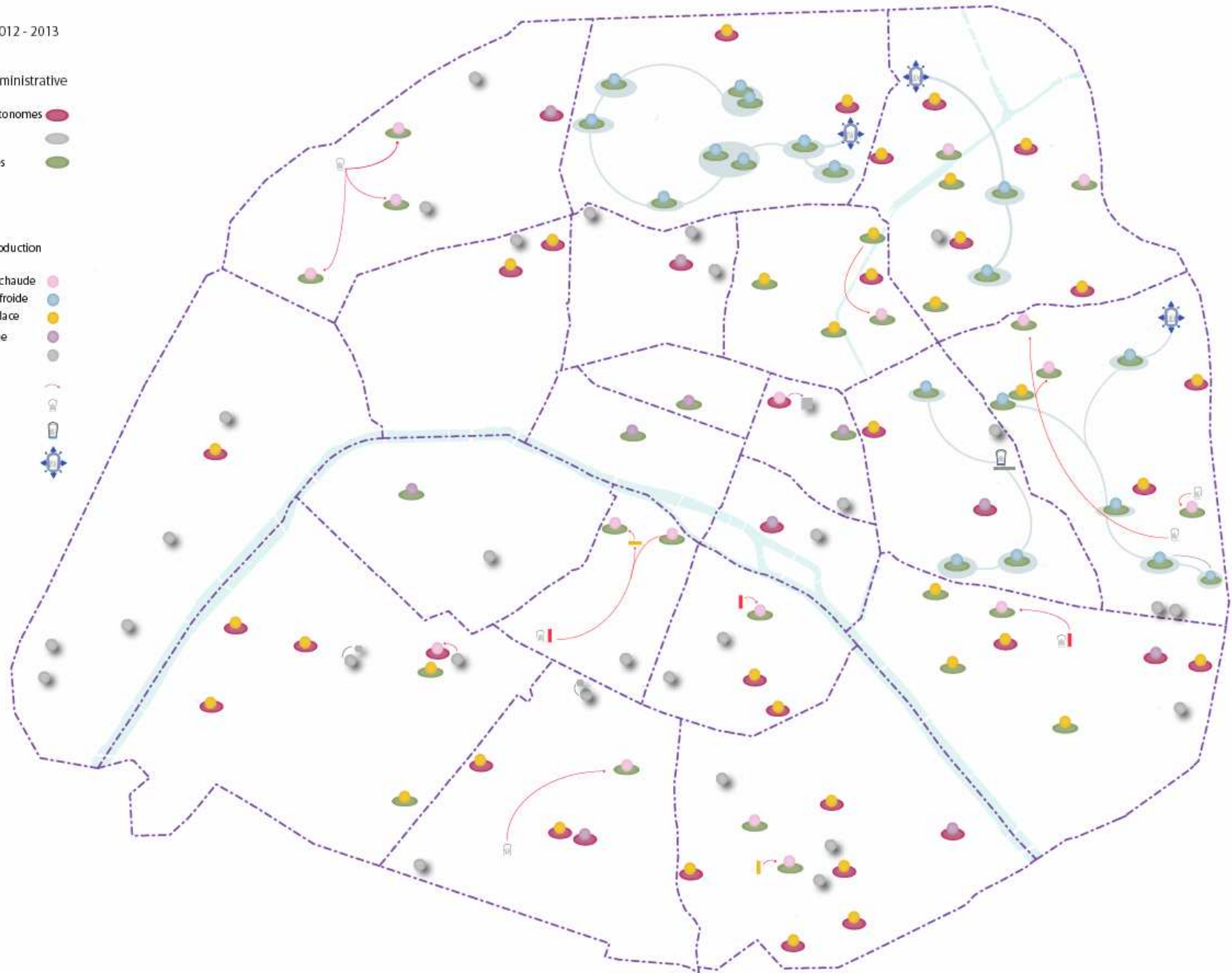
COLLEGES 2012 - 2013

Répartition Administrative

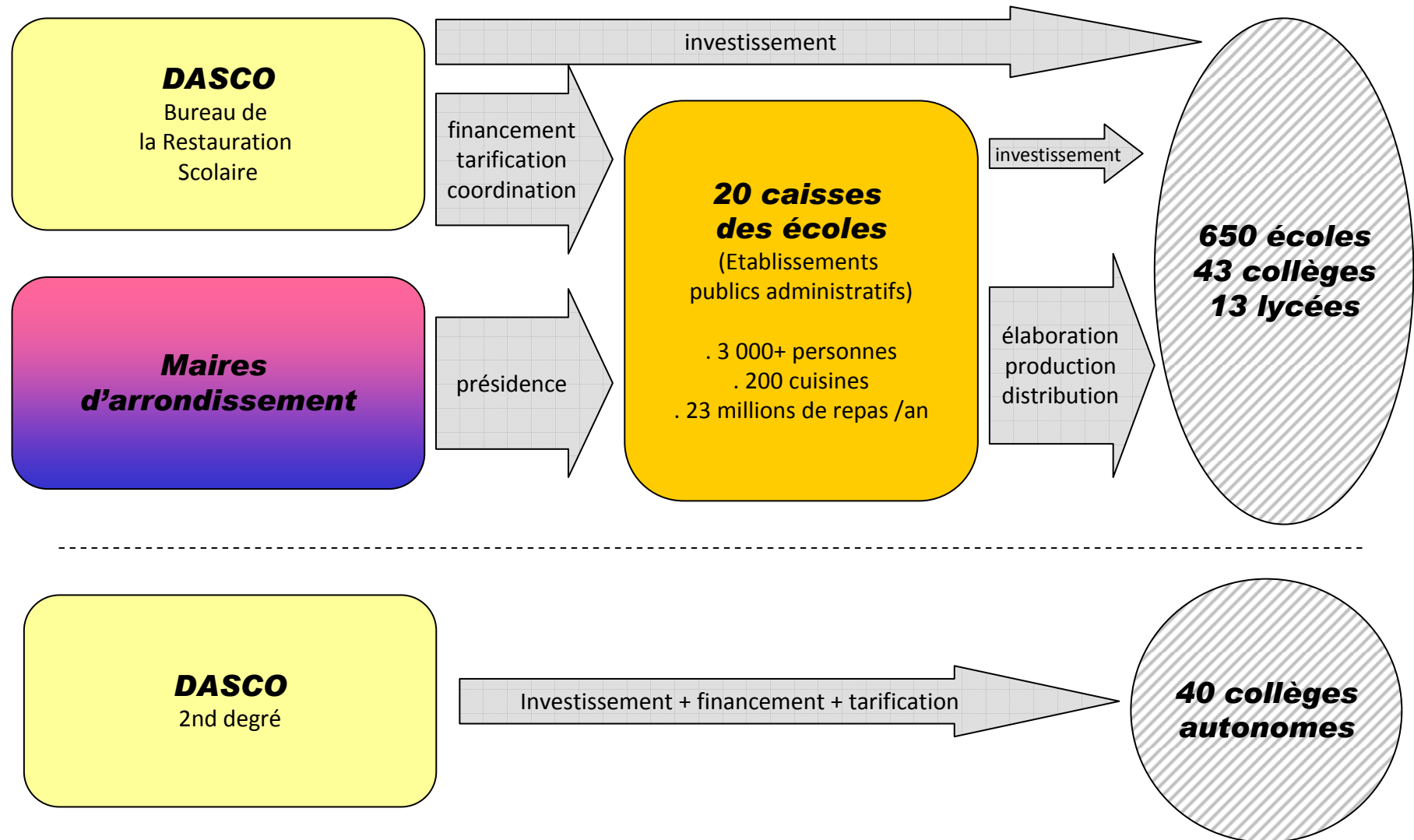
- Restaurations autonomes
- En cité scolaire
- Caisses des écoles

Modes de Production

- Collèges desservis en liaison chaude
- Collèges desservis en liaison froide
- Cuisines de production sur place
- Achats de repas société privée
- En cité scolaire
- Déplacements d'élèves
- Centres cuiseurs
- Cuisines centrales portage en liaison froide
- Centres cuiseurs portage en liaison froide



# LA RESTAURATION SCOLAIRE A PARIS



## LES ENJEUX

**Santé publique** : L'alimentation d'un enfant doit répondre à ses besoins de croissance.

Elle doit être **équilibrée, variée et fractionnée en rations**. Ces règles nutritionnelles se basent sur les points clés des recommandations du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) établies en 2007, qui fixent la composition des repas avec les grammages adaptés aux différents âges.

**Sanitaires** : Il convient d'éviter tout risque de toxi-infection alimentaire et de contaminations croisées.

Les denrées propres ne doivent pas être polluées par des déchets ou des denrées brutes issues du circuit « sale ».

**Financiers** : Les coûts sont importants, en investissement comme en fonctionnement.

La cuisine et ses équipements sont des outils techniques élaborés. Aux dépenses du personnel (pour la fabrication, le transport et la distribution des repas) s'ajoutent le coût de l'énergie ainsi que les frais de maintenance des équipements et d'entretien des bâtiments.





## FOCUS HYGIÈNE : RÉGLEMENTATION ET CONTRÔLES



Collège Yvonne le Tac, Paris 10<sup>e</sup> - concilier patrimoine et réglementation

© Florence Marteau - DPA

La sécurité sanitaire repose sur des normes obligatoires, et sur des recommandations d'application volontaire.

Les objectifs sont fixés par la réglementation européenne et nationale.

- L'échelon **européen** est constitué de 5 règlements rassemblés dans le « Paquet hygiène ». Ces textes relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et animales imposent une obligation de résultats.

La réglementation européenne privilégie la responsabilisation active des professionnels en leur laissant le choix des moyens pratiques à mettre en oeuvre pour satisfaire aux exigences en vigueur.

- Au niveau **national**, les normes européennes sont complétées par quelques obligations de moyens.

Pour atteindre ces objectifs réglementaires, les professionnels définissent un « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène » (GBPH). La Ville de Paris participe depuis l'origine à la rédaction de ce document de référence, actuellement en phase de validation.

Enfin, l'approche européenne a permis de redéfinir les rôles respectifs des professionnels et de l'administration : **autocontrôles professionnels** et **contrôles officiels** sont indissociables et participent d'une même logique de renforcement de la sécurité sanitaire.



## COMMENT CHOISIR ?

**L**a qualité est indépendante du système de restauration choisi.

Quelle que soit la solution technique retenue, il est possible d'assurer une bonne qualité gustative et nutritionnelle des repas.

### CRITÈRES DE CHOIX

#### Surface des locaux disponibles

La quantité de repas produits, la technique de production choisie et les gammes de produits utilisés sont directement liées aux surfaces minimales disponibles, voire aux conditions d'accès (cuisines centrales).

#### Exigences des produits

Chaque gamme de produits ou de matières premières comporte ses exigences en termes de conditions sanitaires ou d'aménagement des locaux. Si ces contraintes ne peuvent être résolues, il est nécessaire d'envisager d'autres gammes de produits, moins exigeantes.

#### Contraintes organisationnelles

Le respect nécessaire des différentes zones de travail conditionne les modalités de gestion des « flux » : matières premières, personnel, matériel, produits finis, déchets.

Le choix du mode de production est entériné par la Caisse des Écoles. La Ville prend à sa charge tout ou partie de la dépense correspondante,

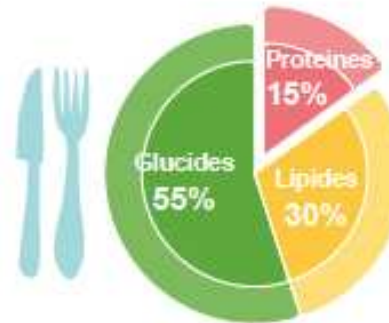


## ET DANS L'ASSIETTE...

**D**avantage de produits laitiers et de fruits, moins de friture et une alternance entre viande et poisson.

Les obligations nutritionnelles sont précisées dans le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle, reprenant les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition) . Elles visent notamment à :

- s'assurer que l'eau est disponible sans restriction et le pain en libre accès,
- limiter les produits trop gras ou trop sucrés,
- garantir un apport suffisant en fibres, vitamines, protéines ou calcium,
- privilégier les produits de saison et de les identifier sur les menus.



© Pascal Dhonnoquin - DFF

Ecole élémentaire Clichy, Paris 9<sup>e</sup>

Ces recommandations doivent ainsi contribuer à un meilleur état de santé des enfants et à une réduction du coût des maladies liées à l'alimentation.

Si l'un des objectifs du Grenelle de l'environnement était d'atteindre les 20% de nourriture bio dans les cantines scolaires d'ici à 2012, la Ville a lancé dès 2009 son Plan d'alimentation durable. Celui-ci vise, à l'horizon 2014, 30% d'alimentation durable (produits bio ou avec un label de qualité, pêche raisonnée, produits de saison, achat de proximité) dans la restauration collective.

