



**RAPPORT D'OBSERVATIONS DÉFINITIVES
ET SA REPONSE**

COMMUNE DE PUTEAUX

(92)

Cahier n° 2 « Gestion de la restauration collective
au sein du bloc communal »

Exercices 2013 et suivants

Observations
délibérées le 20 juin 2019

TABLE DES MATIÈRES

RAPPEL AU DROIT ET RECOMMANDATIONS.....	5
OBSERVATIONS	6
1 RAPPEL DE LA PROCÉDURE	6
2 PRÉSENTATION DE LA COMMUNE DE PUTEAUX	6
2.1 Présentation synthétique.....	6
2.2 Caractéristiques géographiques et urbanistiques.....	7
2.2.1 Emplacement géographique	7
2.2.2 Les transports en commun.....	7
2.2.3 Les projets d'aménagement.....	8
2.3 Caractéristiques démographiques et sociales.....	8
2.3.1 Démographie	8
2.3.2 Revenus et emploi	8
3 PRÉSENTATION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA COMMUNE.....	9
3.1 Mode de gestion du service de la restauration collective : une gestion essentiellement en régie directe, sans mutualisation	9
3.2 L'organisation et le fonctionnement du service	10
3.2.1 Positionnement, structure et suivi du service de restauration collective	10
3.2.2 La chaîne de confection et les sites de consommation	12
3.2.3 Le fonctionnement.....	12
3.3 Le périmètre du service.....	13
3.3.1 Les services assurés en propre par la commune	13
3.3.2 Les services assurés en lien avec le CCAS : le cas du portage à domicile.....	14
3.4 L'activité du service de restauration	14
3.4.1 Les missions	14
3.4.2 Les principaux chiffres	15
4 LES USAGERS DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE	15
4.1 La typologie des usagers	15
4.1.1 Les élèves des écoles	16
4.1.2 Les enfants pris en charge dans les crèches et jardins d'enfants	16
4.1.3 Les agents territoriaux	17
4.1.4 Les personnes âgées.....	17
4.2 Les modalités d'accès au service et de paiement	18
4.2.1 La restauration scolaire et la petite enfance.....	18
4.2.2 La restauration des personnes âgées	18
4.2.3 Le restaurant administratif.....	18
4.3 Synthèse sur la capacité d'accueil et le principe de non-discrimination.....	19
5 L'OFFRE DE SERVICE	19
5.1 Les menus	19
5.1.1 L'élaboration des menus.....	19
5.1.2 L'adaptation des menus aux besoins des usagers	20
5.1.3 L'équilibre nutritionnel.....	21

5.2	La lutte contre le gaspillage	23
5.2.1	La réglementation	23
5.2.2	La pratique de la commune	24
5.2.3	Les résultats des actions mises en place	25
5.3	La satisfaction des usagers	26
5.3.1	L'absence d'enquêtes de satisfaction.....	26
5.3.2	La mesure de la fréquentation	27
5.3.3	Les actions correctives pour s'adapter à l'évolution de la fréquentation	27
5.4	La sécurité alimentaire	27
5.4.1	Le plan de maîtrise sanitaire	27
5.4.2	Les audits internes et les réunions	28
5.4.3	Les contrôles effectués par la direction départementale de la protection des populations (DDPP)	28
5.5	La qualité et l'origine des produits.....	29
5.5.1	Les produits bio et labélisés.....	29
5.5.2	Les produits issus des circuits courts.....	30
5.6	Les actions de sensibilisation mises en place.....	31
5.6.1	Les actions ponctuelles	31
5.6.2	Les actions permanentes	31
6	L'ÉQUILIBRE FINANCIER DU SERVICE	31
6.1	Le suivi comptable de l'activité du service.....	31
6.2	La dynamique des recettes et dépenses	32
6.2.1	Les recettes	32
6.2.2	Les dépenses	34
6.3	La politique tarifaire de la commune	36
6.3.1	Les tarifs appliqués.....	36
6.3.2	Comparaison entre les tarifs appliqués et le coût de revient.....	37
6.3.3	Le recouvrement.....	38
	ANNEXES.....	40

SYNTHÈSE

Ce contrôle a été mené dans le cadre des travaux communs de la Cour et des chambres régionales et territoriales des comptes sur « la gestion de la restauration collective au sein du bloc communal ».

Située dans le département des Hauts-de-Seine, à l'ouest de Paris, la commune de Puteaux comptait plus de 45 000 habitants recensés en 2015.

Une gestion de la restauration collective essentiellement en régie directe

La commune de Puteaux exploite son service de restauration collective communale en régie directe : elle gère et organise directement le service avec ses moyens et son personnel pour l'ensemble de la restauration scolaire, le restaurant administratif « le 67 », le foyer Wallace et deux tiers des crèches.

En revanche, des délégations de service public ont été mises en place pour le portage des repas depuis 2013 et pour trois des crèches communales. Ce choix a été effectué en raison de difficultés de gestion des ressources humaines et plus particulièrement de recrutement dans le secteur de la petite enfance.

La commune de Puteaux souhaite maintenir un niveau élevé de proximité et de réactivité du service. Aussi, elle assure elle-même la production des repas à partir de cuisines situées dans les lieux de consommation. Ainsi, elle compte 21 sites de production et 7 offices satellites qui réceptionnent, en liaison chaude, les repas (environ 400 par jour) fabriqués dans les cuisines.

Les moyens financiers et humains mis à disposition du service de restauration collective par la commune sont cohérents avec les besoins du service qui, de fait, ne présente pas de dysfonctionnement majeur. La commune gagnerait toutefois à élaborer et formaliser une réflexion sur le fonctionnement du service en mode dégradé. En effet, les risques opérationnels pesant sur ce type de service sont multiples (notamment : rupture d'approvisionnement, pannes, grèves), ce qui, selon la chambre, justifie la nécessité de disposer de procédures adaptées, ayant fait l'objet de réflexions préalables, et formalisées dans un plan *ad hoc*.

Un périmètre de service large sans discrimination à l'entrée

La commune a fait le choix de proposer un service de restauration collective à de nombreux usagers : écoles maternelles et primaires, centres de loisirs, établissements de la petite enfance, agents administratifs et personnes âgées (en foyer ou par portage à domicile). Toutes les branches du service de restauration collective étaient, sur la période sous revue, en capacité de satisfaire la demande constatée.

Par ailleurs, même si la fréquentation enregistre une hausse significative entre 2013 et 2017, la capacité de production maximale du service restauration a aussi augmenté durant cette période en raison notamment de matériels nouveaux et plus performants. De plus, à chaque nouvelle construction d'école, une cuisine a été construite dans les locaux. Enfin, les réfections de cuisines et restaurants scolaires ont généralement été accompagnées d'une augmentation de leur capacité.

Une offre de service attentive à l'équilibre nutritionnel et à la lutte contre le gaspillage

Les menus des écoles, des crèches, du restaurant administratif et du foyer Wallace sont différenciés en fonction du type de convives. Ainsi, sont élaborés des menus spécifiques pour les crèches, les écoles et le foyer Wallace. Les usagers du restaurant administratif bénéficient, quant à eux, quotidiennement d'une variété de menus.

Pour les scolaires et les crèches, les menus sont élaborés avec les conseils d'un nutritionniste et, dans tous les cas, le service de restauration collective veille à respecter les recommandations relatives à l'équilibre nutritionnel des repas servis en collectivité.

Par ailleurs, la collectivité s'est engagée à recourir, sous réserve d'approvisionnement, à des produits labélisés et/ ou issus des circuits courts. De même, au cours de l'année 2017, au moins un composant BIO a été proposé chaque jour dans les menus destinés aux scolaires et à la petite enfance, soit au moins à 30 % du menu complet, en sus des produits issus des différents labels susmentionnés.

Enfin, à compter de septembre 2017, la commune a mis en place de nombreuses actions et dispositifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les écoles : installation de bacs de tri, actions de sensibilisation auprès des élèves, nouveaux procédés de délivrance des repas, etc. Ces mesures ont permis de respecter, dans l'ensemble, les seuils règlementaires de production de déchets. Des marges de progression restent toutefois possibles pour trois écoles régulièrement au-dessus des seuils.

Des dépenses maîtrisées et des recettes en hausse malgré quelques difficultés de recouvrement

Les dépenses liées à la restauration collective ont diminué malgré la hausse de la fréquentation. Parallèlement, les recettes ont augmenté de 11 % durant la période sous revue passant de 2,1 M€ en 2013 à 2,4 M€ en 2017. Ainsi, en 2017, elles représentaient 31,7 % du total des dépenses de la restauration collective contre 25,6 % en 2013. Il ressort de ces évolutions un coût net moyen du repas en diminution de 7,4 € en 2013 à 5,1 € en 2017.

Cependant, alors que le nombre de repas servis a enregistré une hausse de 25 %, les impayés ont augmenté de 84 % passant de 194 316 € à 357 952 €. De même, la part des impayés par rapport à la facturation a augmenté de 4 points entre 2013 et 2017.

Aussi, il semble que la hausse des recettes s'explique essentiellement par la hausse de la fréquentation et du nombre de repas servis. En revanche, l'augmentation des impayés et de la dette moyenne théorique par inscrit semble indiquer que la mise en place, à compter de 2013, de nouveaux modes de paiement en ligne n'a pas eu d'effet bénéfique sur le taux de recouvrement.

Une convention de recouvrement a été signée entre la ville et la trésorerie en décembre 2017. Il conviendra d'analyser, à moyen terme, si la formalisation de cette coopération en termes de recouvrement des impayés produit des effets positifs.

RAPPEL AU DROIT ET RECOMMANDATIONS

Au terme de ses travaux, la chambre adresse les recommandations reprises dans la présente section.

Les recommandations qui suivent sont des rappels au droit :

Rappel au droit n° 1 : Effectuer les contrôles des fréquences conformément aux recommandations de GEMRCN pour les repas servis au restaurant administratif et au foyer Wallace..... 22

Les autres recommandations adressées par la chambre sont les suivantes :

Recommandation n° 1 : Formaliser un plan de fonctionnement en mode dégradé pour chaque type de risque opérationnel pouvant peser sur le service..... 11

Recommandation n° 2 : Étendre le dispositif de lutte contre le gaspillage sous une forme adaptée aux crèches, maternelles et au foyer Wallace (à sa réouverture), et approfondir et renforcer le dispositif dans le restaurant administratif. 25

Recommandation n° 3 : À l'égard de tous les publics, réaliser des enquêtes de satisfaction qui soient annuelles, formalisées, approfondies et représentatives..... 27

*« La société a le droit de demander compte à tout agent public de son administration »
Article 15 de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen*

OBSERVATIONS

1 RAPPEL DE LA PROCÉDURE

Dans le cadre des travaux communs de la Cour et des chambres régionales et territoriales des comptes sur « la gestion de la restauration collective au sein du bloc communal », la lettre d'ouverture du contrôle sur la gestion de la restauration collective de la commune de Puteaux pour les exercices 2013 et suivants a été adressée le 20 juin 2018 à Mme Ceccaldi-Raynaud, ordonnateur en fonction.

Conformément aux dispositions de l'article L. 243-1 du code de juridictions financières, l'entretien de fin de contrôle avec l'ordonnateur a eu lieu le 22 novembre 2018.

Au cours de sa séance du 17 décembre 2018, la cinquième section de la chambre régionale des comptes Île-de-France a adopté un rapport d'observations provisoires qui a été notifié le 28 janvier 2019 à Mme Ceccaldi-Raynaud, ordonnateur en fonction.

La commune de Puteaux a répondu aux observations provisoires de la régionale des comptes Île-de-France par une correspondance reçue le 28 mars 2019.

Au cours de sa séance du 20 juin 2019, la cinquième section de la chambre régionale des comptes Île-de-France a adopté le présent rapport d'observations définitives.

La réponse de la commune au rapport d'observations définitives, qui lui a été adressé le 11 octobre 2019, a été reçue par la chambre le 12 novembre 2019. Cette réponse est jointe en annexe au présent rapport.

2 PRÉSENTATION DE LA COMMUNE DE PUTEAUX

2.1 Présentation synthétique

Située dans le département des Hauts-de-Seine, à l'ouest de Paris, la commune de Puteaux faisait partie, jusqu'au 31 décembre 2015, de la communauté d'agglomération Seine-Défense créée, au 1^{er} janvier 2011, entre Puteaux et la commune de Courbevoie. Depuis le 1^{er} janvier 2016, et la création de la métropole du Grand Paris, Puteaux a été intégré à l'établissement public territorial Paris Ouest la Défense, créé par décret du 11 décembre 2015, qui succède à la communauté d'agglomération du Mont-Valérien, la communauté d'agglomération Seine-Défense et la Communauté d'agglomération Cœur de Seine, et regroupe 11 communes du centre du département des Hauts-de-Seine¹.

La ville est administrée par un conseil municipal de 43 membres dont, pour la mandature 2015-2020, 12 adjoints au maire et 3 conseillers municipaux délégués.

Par ailleurs, la commune fait également partie de plusieurs organismes de regroupement (d'après l'annexe au CA 2017) :

- le Sigeif (syndicat intercommunal pour le gaz et l'électricité en Île-de-France) depuis le 31 décembre 1903 ;

¹ Nanterre, Courbevoie, Garches, la Garenne-Colombes, Levallois-Perret, Neuilly-sur-Seine, Puteaux, Rueil-Malmaison, Saint-Cloud, Suresnes et Vaucresson.

- le Sifurep (syndicat intercommunal funéraire de la région parisienne) depuis le 22 décembre 1905 ;
- le Sipperec (syndicat intercommunal de la périphérie de Paris pour l'électricité et les réseaux de communication) depuis le 12 janvier 1924 ;
- le Sicudef (syndicat mixte de chauffage urbain de la Défense) depuis le 25 septembre 1974 ;
- l'établissement public territorial n° 4 « Paris Ouest la Défense » depuis le 1^{er} janvier 2016 ;
- l'établissement public territorial de bassin « Seine Grands Lacs » depuis le 29 mars 2017 ;
- le syndicat mixte d'Autolib' et Vélib' Métropole depuis le 30 juin 2017.

2.2 Caractéristiques géographiques et urbanistiques

2.2.1 Emplacement géographique

D'une superficie de 3,19 km², la commune est limitrophe des villes de Neuilly-sur-Seine à l'est, Courbevoie au nord, Nanterre et Suresnes à l'ouest. Sa densité de population de 14 152 h/km² est plus importante que celle du département (9 100 h/km²).

La commune se compose de quatre zones géographiques distinctes : la Défense, le « Haut de Puteaux », le « Bas de Puteaux » et l'île de Puteaux :

- le « Bas de Puteaux », compris entre la ligne de chemin de fer et la Seine, est le quartier le plus anciennement urbanisé. Dans le quartier du Vieux Puteaux au sein de cette zone géographique, plusieurs immeubles anciens privés et HLM ont fait l'objet d'opérations de rénovation (rue Benoît-Malon, rue Voltaire et rue Gerhard notamment) ;
- le « Haut de Puteaux » se situe à l'ouest de la ligne de chemin de fer. S'y côtoient des maisons de ville (en régression), un parc social composé de bâtiments de brique typique des années 1950, des résidences des années 1960-1970 et enfin des copropriétés de standing édifiées après les années 1990 en lieu et place d'anciens pavillons ;
- le « quartier de la Défense » se situe au nord et s'étend quasiment aux deux tiers sur le territoire de Puteaux (le reste étant partagé entre Courbevoie, Nanterre et, depuis 2010, La Garenne-Colombes). Il s'est développé depuis la fin des années 1950, un peu à l'écart du reste de la ville. Il comprend des bureaux, mais aussi des habitations (Tour Défense 2000, résidence Boieldieu, Tour Ève). L'Arche de la Défense et le centre commercial des Quatre Temps se trouvent sur le territoire de Puteaux ;
- l'île de Puteaux sans habitation, à l'exception de quelques péniches, abrite de nombreuses structures sportives (terrains de tennis, de football, gymnase, piscine intérieure et extérieure chauffée) et un parc.

2.2.2 Les transports en commun

La ville est desservie par les lignes de métro, RER, tramway et TER suivantes, ainsi que de nombreuses lignes de bus :

- deux stations de métro sur la ligne 1 : la Défense et Esplanade de la Défense,
- une station sur la ligne A du RER : la Défense,
- deux stations sur la ligne 2 du tramway : la Défense et Puteaux,
- deux stations sur les lignes L et U du TER : La Défense et Puteaux.

La desserte locale est également assurée par deux bus gratuits.

Dans le cadre de la mise en place du Grand Paris Express, la ligne 15 circulaire devrait desservir la gare de la Défense. Toutefois, la mise en service du tronçon desservant

la Défense ne devrait pas intervenir avant 2030 d'après les dernières projections réalisées par la société du Grand Paris.

2.2.3 Les projets d'aménagement

Plusieurs projets d'aménagement sont actuellement portés par la ville depuis le mandat commencé en 2014 et notamment :

- l'éco quartier des Bergères comprenant 2 000 logements, 11 000 m² de commerces et services, un groupe scolaire, une crèche, un gymnase et une résidence pour personnes âgées ;
- le quartier des arts dans l'ancien quartier industriel de la ville comprenant 459 appartements, 20 maisons de ville et 7 commerces ;
- la création d'une passerelle de franchissement de la Seine reliant le quai Dion Bouton et l'île de Puteaux.

Par ailleurs, entre 2017 et 2018, la ville a racheté 43 des 63 lots qui composent un immeuble insalubre de la rue Collin en centre-ville. Concernant les 20 lots restant, elle a voté une procédure d'expropriation à l'encontre des propriétaires injoignables de ce bâtiment visé depuis 2015 par un arrêté d'insalubrité puis par un arrêté préfectoral de péril imminent.

Enfin, la commune, en lien avec les établissements d'aménagement et de gestion du quartier d'affaires, l'EPADESA et Defacto, fusionnés depuis le 1^{er} janvier 2018 avec la création de l'établissement public Paris la Défense, participe à la planification des projets concernant la Défense.

2.3 Caractéristiques démographiques et sociales

2.3.1 Démographie

En 2015, la ville comptait 45 146 habitants contre 40 780 en 2000 soit une hausse de 10,7 % en 15 ans. Cette vive croissance démographique s'est toutefois stabilisée ces dernières années avec une augmentation de 1 % entre 2011 et 2015², inférieure à celle enregistrée au niveau départemental au cours de la même période (+ 1,85 %) ou au niveau national (+ 2,44 %). Cette croissance annuelle de 0,2 % se décompose comme suit : + 1,2 % dû au solde naturel et – 1 % en raison du solde migratoire.

Par ailleurs, la population est relativement jeune : les moins de 15 ans représentent 19 % de la population, les moins de 30 ans représentent 40 % de la population contre seulement 15,7 % pour les plus de 60 ans alors que les taux national et départemental pour les plus de 60 ans s'établissent respectivement à 21,6 % et 17,7 %.

2.3.2 Revenus et emploi

En 2015, les actifs représentent 82 % de la population. Le taux de chômage est, pour la même année, de 10,9 % quasi équivalent au taux national.

Le taux de pauvreté atteint 11,6 % à Puteaux. Il est légèrement inférieur au niveau départemental (12,4 %) et surtout au niveau national (14,3 %). De fait, en 2015, la part des ménages fiscaux imposés était de 73,1 % contre 71 % au niveau départemental et 55 % au niveau national (source : Insee). La médiane du revenu disponible par unité de consommation était de 26 401 € contre 26 225 € au niveau départemental et 19 785 € au niveau national.

² De 44 683 habitants à 45 146 habitants.

Le territoire de la commune accueillait 7 341 entreprises au 31 décembre 2015, essentiellement dans le secteur tertiaire (commerces, transports, services).

La ville de Puteaux a un long passé industriel, en particulier dans les domaines de l'automobile (Dion-Bouton, Unic, Saurer et Daimler-Benz), de l'aéronautique (Zodiac Aerospace), de l'armement (APX), de la radio (Sonora-Radio), des encres (Charles Lorilleux).

Le tissu économique repose aujourd'hui essentiellement sur le secteur des services, en particulier grâce au quartier d'affaires de La Défense dont les deux tiers sont situés sur le territoire de la commune et aux activités commerciales générées par Les Quatre Temps et les commerces du CNIT³, tous deux situés sur le territoire de Puteaux.

3 PRÉSENTATION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA COMMUNE

3.1 Mode de gestion du service de la restauration collective : une gestion essentiellement en régie directe, sans mutualisation

La commune de Puteaux exploite son service de restauration collective communale en régie directe. Ainsi, elle gère et organise directement le service avec ses moyens et son personnel pour l'ensemble de la restauration scolaire, le restaurant administratif 67, le foyer Wallace et deux tiers des crèches.

En revanche, des délégations de service public ont été mises en place pour le portage des repas depuis 2013 et pour trois des crèches communales. Ce choix a été effectué en raison de difficultés de gestion des ressources humaines et plus particulièrement de recrutement dans le secteur de la petite enfance.

Si la question de l'externalisation de la prestation de restauration collective communale a été posée, la ville n'a pas retenu cette option suite aux conclusions d'un audit mené en 2016 par un cabinet spécialisé. À cet égard, elle indique : « *Un audit mené en 2016 par un cabinet spécialiste de la question a démontré que les différents scénarii d'externalisation de la restauration scolaire n'étaient pas pertinents. Les scénarii relatifs à la passation d'un marché de repas livrés peuvent paraître attractifs d'un point de vue économique mais impliqueraient de lourdes conséquences sur l'organisation de personnel existante avec notamment de nombreux personnels à reclasser. Par ailleurs, le coût matière des repas étant jugé satisfaisant par l'auditeur, la commune a fait le choix de conserver la gestion interne afin de maîtriser la qualité et le coût des produits servis aux convives* ». Si la chambre ne remet pas en cause le choix de gestion de la commune, elle s'interroge cependant sur l'information qui a été donnée en 2016 au conseil municipal sur les résultats de l'audit susmentionné.

La commune a choisi de ne pas opter pour un fonctionnement au moyen d'une cuisine centrale. La production des repas est donc effectuée par plusieurs cuisines⁴ situées dans les lieux de consommation. Ainsi, la commune compte 21 sites de production (4 écoles maternelles, 4 écoles primaires, 3 écoles élémentaires, 6 crèches, un restaurant administratif, 2 accueils de loisirs et le foyer Wallace). En sus de ces lieux de production, elle compte également 7 offices satellites qui réceptionnent, en liaison chaude, les repas (environ 400 par jour) fabriqués dans les cuisines (2 écoles maternelles, 3 jardins d'enfants et 2 crèches). Selon elle, cette organisation permet d'assurer une meilleure qualité de service.

Par ailleurs, aucune mesure de mutualisation des services de restauration collective à l'échelle de plusieurs villes n'a été engagée. Cela résulte notamment du fait que le mode de gestion en régie retenue par la ville de Puteaux, est peu conciliable avec la gestion déléguée pratiquée dans les villes voisines. De plus, il n'existe pas, sur le territoire communal et autour, d'équipements centralisés de taille suffisante, en fonctionnement ou en projet, qui seraient portés par plusieurs communes pour réduire sensiblement les coûts de construction et/ou de production. Il est vrai cependant que l'effet volume qui pourrait résulter d'une mutualisation

³ Centre des nouvelles industries et technologies.

⁴ Cuisines bénéficiant de dérogations pour exporter leur production.

des approvisionnements apparaîtrait assez faible en matière de restauration au regard de la dimension déjà importante de la restauration collective gérée par la ville de Puteaux.

Enfin, la commune de Puteaux souhaite privilégier un niveau élevé de proximité et de réactivité du service ce qui explique le choix de la régie comme mode de gestion.

3.2 L'organisation et le fonctionnement du service

3.2.1 Positionnement, structure et suivi du service de restauration collective

3.2.1.1 Le positionnement et la structure du service

Le service de restauration collective est dirigé par un directeur assisté d'un adjoint. Il est rattaché au pôle DGA Éducation, Jeunesse, Famille. Les effectifs du service représentent 93 ETP par an en moyenne durant la période sous revue. Il est divisé en trois pôles : le pôle administratif (comprenant un secrétariat administratif et un service de gestion et comptabilité), le pôle logistique (comprenant le magasin et les chauffeurs-livreurs) et les établissements de service aux usagers (restaurant municipal, établissements scolaires, établissements « petite enfance », foyer Wallace).

Les différentes branches du service de restauration collective (petite enfance, scolaires, restaurant administratif et foyer) ont été créées avant le début de la période sous revue. Le restaurant administratif a ouvert sur son site actuel en novembre 2011 pour améliorer la qualité du service par rapport à son ancienne localisation (dans les locaux de la mairie).

Cette organisation a, pour une part, été héritée de l'histoire de la commune (par exemple, l'implantation des cuisines scolaires) et, pour une autre part, été l'objet d'une politique volontariste (par exemple, la relocalisation du restaurant administratif communal ou la construction de cuisines et cantines scolaires à l'occasion de la création de nouvelles écoles). La commune mène régulièrement une réflexion sur les évolutions nécessaires pour s'adapter à la demande et pour mettre en adéquation les moyens dont elle dispose avec l'évolution de la demande.

Ainsi, la commune a mis en place des délégations de service public pour la fabrication des repas de trois crèches et le portage des repas à domicile. De même, des améliorations ont été apportées pour réhabiliter les cuisines des Deux Coupoles, Jacotot, Rotonde, Petitot, Benoît Malon, République, Félix Pyat. Les achats ont été revus en intégrant les principes des circuits courts et l'utilisation de produits labellisés ou issus de l'agriculture biologique (cf. *infra*).

En l'état, l'organisation en régie répond à l'essentiel des attentes des usagers et aux besoins de la commune.

3.2.1.2 Le suivi du service de restauration collective

Le suivi des tarifs et des règlements intérieurs

Les modifications apportées aux tarifs et aux règlements intérieurs des restaurants scolaires et du restaurant municipal « Le 67 » font l'objet d'une communication à la séance la plus proche du conseil municipal conformément aux dispositions de l'article L. 2122-22 du CGCT. Il en va de même de toutes modifications des régies des services concernés qui, sur le même fondement légal, sont communiquées au Conseil municipal avec toutes les précisions requises.

Parallèlement, les informations apportées au conseil municipal concernant le fonctionnement et la gestion de ces services font l'objet de communications à travers :

- des délibérations de partenariat avec d'autres institutions publiques (ex : conventions passés avec POLD ou l'OPH) ;

- des documents budgétaires et rapports d'activités ;
- des communications sur la commande publique ;
- des réponses aux questions orales des conseillers municipaux.

Le suivi de l'activité

Le service de restauration collective n'a pas défini d'objectifs quantitatifs formalisés de production. Toutefois, l'activité de ce service fait l'objet d'un suivi propre au sein de la commune par :

- un point hebdomadaire avec la DGA ;
- des visites inopinées de la hiérarchie sur le terrain ;
- des visites inopinées du service qualité ;
- des rapports d'activités hebdomadaires et annuels ;
- le cycle budgétaire annuel ;
- des réunions de suivi du budget avec la DGA ;
- un suivi financier avec la direction financière. Les coûts spécifiques liés à l'organisation du service de restauration collective font, à cet égard, l'objet d'une comptabilité analytique tenue par les services communaux ;
- un travail étroit avec le contrôleur de gestion dans le cadre de l'accompagnement dans les études de coûts et le suivi des audits.

De même, il n'existe pas un schéma général d'organisation du service présenté sous la forme d'un document écrit (exemple : arrêté du maire organisant le service, note de service du DGS).

Par ailleurs, la commune n'a pas mené de réflexion sur les modalités de fonctionnement du service en mode dégradé. Or, les risques opérationnels pesant sur ce type de service sont multiples (notamment : rupture d'approvisionnement, pannes, grèves), ce qui, selon la chambre, justifie la nécessité de disposer de procédures adaptées, ayant fait l'objet de réflexions préalables, et formalisées dans un plan, afin d'y répondre. Un stock tampon de denrées est cependant mis en place lorsque la commune prévoit des difficultés d'approvisionnement.

À cet égard, le dernier épisode neigeux subi par la commune en 2018 a entraîné, de fait, un fonctionnement du service en mode dégradé, certains agents n'ayant pu se rendre sur leur lieu de travail. Des dispositions ont été prises par la direction du service (notamment, la mobilisation d'autres personnels communaux et leur redéploiement sur certains sites ainsi que la mobilisation d'un stock de denrées préalablement constitué par précaution, permettant de satisfaire les besoins des usagers avec le même niveau de qualité qu'à l'ordinaire). Le service de restauration municipale s'est également rapproché de ses fournisseurs pour vérifier les possibilités d'approvisionnement et de livraisons du lundi matin.

Malgré cela, la situation a été pire que prévu, rendant les conditions de circulation impossibles et interdites par arrêté préfectoral. Les menus ont été modifiés au regard des stocks disponibles et le service de restauration a pu être assuré pour tous les enfants présents. La maîtrise de la logistique en régie interne a permis à la ville de Puteaux de s'adapter rapidement à ces conditions dégradées et de pallier les manques par des reliquats ponctuels disponibles en interne ou achetés chez des fournisseurs de proximité.

La situation géographique de la commune favorise le bon fonctionnement du service de restauration collective en lui permettant d'être livrée en denrées 6 jours sur 7.

Recommandation n° 1 : Formaliser un plan de fonctionnement en mode dégradé pour chaque type de risque opérationnel pouvant peser sur le service.

3.2.2 La chaîne de confection et les sites de consommation

La chaîne de confection des repas se décompose de la manière suivante : les menus sont confectionnés sous l'autorité du directeur du service Restauration puis entrés dans un logiciel de confection de repas (appelé *Salamandre*) qui indique les commandes qui devront être passées aux prestataires bénéficiant de contrats. Les denrées sont ensuite réceptionnées au magasin unique, puis envoyées aux cuisines qui confectionnent les repas. La totalité de ce processus est assurée par les services municipaux. Le respect des conditions d'hygiène et de sécurité, comme celui de la réglementation relative à la composition des menus, est analysé dans la partie relative à l'offre.

Le restaurant administratif fonctionne sous la forme d'un self-service. Dans les crèches et jardins d'enfants, les enfants sont servis individuellement. Dans les écoles primaires et élémentaires, les entrées et les desserts sont servis sous la forme de self-service et le plat principal est servi aux enfants par le personnel.

3.2.3 Le fonctionnement

3.2.3.1 Les ressources humaines

3.2.3.1.1 Les effectifs et le temps de travail

Durant la période sous revue, les ETP affectés au service de la restauration collective ont enregistré une baisse de 3 % passant de 93 à 90 entre 2013 et 2017 (cf. Annexe n° 1).

En 2018, les effectifs physiques étaient de 118 agents dont deux de catégorie B et 116 de catégorie C (cf. annexe n° 1). D'après le tableau des effectifs, 74 % des personnels du service sont titulaires. Près des deux tiers de l'effectif sont constitués par les agents et agents polyvalents de restauration, et près de 20 % par les agents assurant les fonctions de cuisinier.

Dans la fonction publique territoriale, il n'existe pas de filière propre à la restauration collective. Toutefois, le CNFPT a établi un recensement des métiers et cadres d'emplois relevant du secteur ainsi que les règles spécifiques qui l'accompagnent.

S'agissant de la commune de Puteaux, les principaux profils identifiés correspondent aux schémas préconisés. Ainsi, peuvent être distingués :

- les profils « techniques » notamment pour les agents occupant les fonctions d'agents de restauration, cuisiniers, agents d'office ;
- les profils « gestionnaires » parmi lesquels le directeur du service, son adjoint et le responsable qualité et méthodes, poste créé en 2016 afin de suivre la qualité du service. Cet agent se déplace dans les cuisines et lieux de consommation pour vérifier la qualité de la prestation, le suivi du PMS et celui des recommandations de la DDPP.

Les agents travaillent majoritairement à plein temps⁵ et la ville dispose de fiches de poste détaillant les missions pour l'ensemble des fonctions.

En sus des personnels directement rattachés au service de la restauration collective, certains agents participent à l'encadrement des enfants durant la pause méridienne :

- les Atsem au sein des écoles maternelles, le temps de la pause méridienne étant inclus dans leur temps de travail hebdomadaire ;
- des animateurs permanents dont le temps de travail est annualisé ;
- des surveillants qui n'interviennent que sur ce temps ;
- des enseignants au titre des activités accessoires.

⁵ Pour la période 2013 à 2018, la durée annuelle du temps de travail était de 1 607 heures par agent.

Par ailleurs, lorsque la commune est confrontée à des manques d'effectifs ponctuels pour encadrer les enfants (postes vacants, congés maladies, difficultés de transport en période d'épisode neigeux par exemple), elle a recours à la mobilisation d'un certain nombre d'agents municipaux ayant le BAFA ou une expérience auprès des enfants. Il s'agit plus particulièrement des agents travaillant au sein des services administratifs de l'enfance et de la jeunesse, de l'éducation, du naturoscope. Ainsi près de 20 agents peuvent être mobilisés pour intervenir sur le temps de la pause méridienne ou le mercredi.

En conclusion, le niveau des effectifs ainsi que leur répartition au sein du service, sont adaptés aux besoins de la commune même si, durant l'instruction du contrôle, la ville a mentionné quelques difficultés concernant le recrutement de personnels qualifiés.

3.2.3.1.2 La formation du personnel

Pour la période 2013 à 2018, les agents de la restauration collective ont bénéficié d'une :

- formation à l'entretien d'évaluation professionnelle en janvier 2016 et en juin 2016 dispensée à l'attention des chefs cuisiniers (évaluateurs) ;
- formation HACCP : les normes d'hygiène et de sécurité propres à la restauration collective prévoient que les acteurs du secteur alimentaire appliquent la « méthode HACCP », (système d'analyse des risques et leur maîtrise) au sein des services. Cette préconisation implique la nécessité de former les personnels. Ainsi, au vu des documents fournis par la ville, une équipe de référents HACCP a été constituée (notamment le directeur du service de restauration). Par ailleurs, le plan de maîtrise des risques indique également que le chef cuisinier/cuisinier doit bénéficier d'une formation HACCP tous les 2 ans (14 heures - pratique et théorie). Les formations effectivement reçues doivent faire l'objet d'une attestation.

Enfin, il convient de souligner que, d'après le fichier du personnel fourni, la quasi-totalité des personnels occupant les fonctions de cuisiniers sont titulaires du diplôme correspondant ou d'une formation spécifique.

3.2.3.1.3 Absentéisme et avantages

L'absentéisme au sein du service apparaît important et enregistre une hausse durant la période sous revue. En effet, en 2013, le nombre de jours pour maladie ordinaire était de 486 dont 135 pour les accidents du travail. En 2017, ils sont respectivement de 1 140 et 841. La ville explique cette dégradation par 3 situations de maladie ordinaire sur de longues périodes (respectivement 359 jours, 100 jours et 95 jours) ainsi que par 2 accidents du travail.

Les accidents de trajets sont passés de 11 en 2013 à de 13 en 2017.

Enfin, la collectivité octroie au personnel du service le bénéfice de repas gratuits. Ces avantages sont pris en compte sur le salaire au titre de l'avantage en nature « repas ».

3.3 Le périmètre du service

3.3.1 Les services assurés en propre par la commune

À Puteaux, la restauration collective regroupe :

- les écoles maternelles et primaires,
- les accueils de loisirs (ALSH),
- les établissements de la petite enfance,
- le restaurant administratif « le 67 »,
- la maison de famille Wallace.

3.3.2 Les services assurés en lien avec le CCAS : le cas du portage à domicile

Le nombre de repas servi par le foyer Wallace a progressivement augmenté au point de dépasser les capacités de production de la cuisine du centre Richard Wallace. Pour y remédier, la commune a passé un marché en 2012, mettant fin à la gestion en régie du service de portage de repas.

Ce marché a d'abord été suivi par les services de la commune. Depuis 2017, la gestion du marché de portage à domicile à l'intention des seniors a été transférée au centre communal d'action sociale (CCAS). Il conviendra, à l'avenir, de s'assurer que le renouvellement de ce marché est opéré par le CCAS, nouveau gestionnaire de ce service depuis 2017, et non plus par la commune.

L'intervention sociale du CCAS de Puteaux dans le service du portage de repas à domicile répond ainsi au code de l'action sociale et des familles qui précise dans son article L. 123-5 qu'un centre communal d'action sociale « anime une action générale de prévention et de développement social dans la commune, en liaison étroite avec les institutions publiques et privées ».

Il est donc apparu nécessaire que le volet social du service du portage de repas (instruction des demandes et accompagnement social) soit effectué par les agents du CCAS du fait notamment :

- de la spécificité des compétences requises ;
- d'une volonté d'inscrire le suivi social d'un bénéficiaire dans le cadre plus large du service du maintien à domicile, intégralement géré par le CCAS (aides à domicile, téléassistance, Mobicar) ;
- d'une obligation d'assurer un suivi personnalisé des seniors les plus fragilisés via le concours de la coordinatrice gérontologique du CCAS ;
- d'une parfaite connaissance des différents acteurs et des organismes financeurs (CD92 pour l'APA, caisses de retraite) ;
- d'une meilleure efficacité et d'une sécurisation des données personnelles des usagers.

3.4 L'activité du service de restauration

3.4.1 Les missions

Selon le rapport d'activité 2017 de la ville, les missions confiées au service de restauration collective sont les suivantes :

- assurer la fourniture, la fabrication et la distribution des repas sur l'ensemble des sites de restauration : aux enfants des écoles, des crèches et jardins d'enfants, aux seniors de la maison de famille Richard Wallace, au restaurant administratif le « 67 », pour le service du CCAS ;
- assurer la restauration des villages de vacances ;
- organiser et préparer des repas à l'occasion de manifestations et événements municipaux.

3.4.2 Les principaux chiffres

Le service de restauration collective de la commune sert environ 4 900 repas par jour, soit 814 133⁶ repas en 2017, qui se répartissaient comme suit :

- 76 249 repas servis au restaurant administratif : ainsi moins de 10 % des couverts sont destinés au restaurant administratif. Sur environ 2 000 agents municipaux, moins d'un quart déjeune au restaurant administratif « le 67 », ce restaurant accueillant aussi, en vertu de conventions, des fonctionnaires d'État en poste à Puteaux, les agents du CCAS de la ville et de l'EPT. Conformément à la réglementation, l'activité du restaurant administratif est enregistrée chaque année dans un budget annexe de la commune ;
- 73 754 repas servis dans les crèches et jardins d'enfants (petite enfance), ce qui représente environ 370 repas par jour ;
- 652 148 repas servis dans les écoles maternelles, primaires et élémentaires dont environ 1 100 repas par jour pendant les vacances et 1 500 repas les mercredis servis dans les centres de loisirs de la commune. Ainsi, plus des trois quarts des repas, soit environ 4 000 par jour, sont servis aux scolaires. À cet égard, il convient de souligner que 90 % des élèves à Puteaux sont inscrits au service de restauration scolaire ;
- 11 982 repas servis dans le foyer Wallace : les personnes âgées, selon qu'elles sont logées au centre communal Richard Wallace ou à leur domicile, bénéficient d'un service de restauration collective sur place (exploité en régie) ou par portage de repas (assuré par une société prestataire de la fabrication des repas et de leur portage).

En sus des repas servis dans les crèches, les écoles, au restaurant administratif et au foyer Wallace, la commune gère également les repas servis au sein de :

- la colonie de vacances « Marina de Caprone » qui assure deux mois par an la restauration de ses usagers ;
- l'hôtel municipal de Puteaux à la Clusaz qui exploite un service de restauration collective.

4 LES USAGERS DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE⁷

4.1 La typologie des usagers

Les usagers putéoliens du service municipal de restauration collective sont :

- les enfants des crèches administrées par la commune ;
- les enfants des écoles maternelles, primaires et élémentaires ;
- les usagers du « restaurant administratif » : les agents de la commune de Puteaux et les agents d'administrations tierces ayant conclu avec la commune de Puteaux une convention leur donnant accès à ce restaurant administratif ;
- les personnes âgées hébergées à la « maison de famille Richard Wallace ».

⁶ Les chiffres mentionnés dans ce paragraphe ont été fournis par la commune et sont issus d'un document transmis durant l'instruction et daté de juillet 2018.

⁷ Le nombre d'usagers mentionnés dans cette partie sont les usagers des établissements de restauration gérés en régie (hors DSP).

4.1.1 Les élèves des écoles

À la demande de la commune, une étude démographique a été menée par un cabinet spécialisé. Elle apporte certains éléments notamment sur l'évolution de la population scolaire dans les écoles publiques de la ville. Entre 2013 et 2016, l'effectif de l'ensemble des écoles maternelles et élémentaires a progressé de 4,3 % (cf. annexe n° 2).

Sur la base des éléments prospectifs de cette étude et de la livraison prochaine de nouveaux logements, la commune indique avoir anticipé les besoins à venir. Ainsi, a été prévue la réalisation entre 2018 et 2020 de trois nouveaux groupes scolaires dotés de cuisines et réfectoires.

Sur la période sous revue, la fréquentation du service communal de restauration collective par les élèves des écoles a augmenté de façon régulière.

Tableau n° 1 : Fréquentation cantines scolaires

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
Écoles	589 520	611 441	629 431	635 323	652 418	11 %

Source : État des fréquentations - réponse 15 questionnaire n° 3

Cette évolution s'explique essentiellement par le double effet de l'évolution démographique de la commune et par la mise en place de la semaine de cinq jours avec son impact sur la fréquentation des accueils de loisirs les mercredis et vendredis après-midi.

Les élèves n'habitant pas Puteaux mais qui y sont scolarisés bénéficient du service de restauration scolaire. En 2017, cela représentait 111 élèves. Les élèves scolarisés au sein d'écoles privées et résidant à Puteaux ne bénéficient pas du service de restauration scolaire de la commune mais bénéficient toutefois du service de restauration collective communale dans le cadre des accueils de loisirs (mercredis et vacances scolaires). Cela représentait 405 élèves pendant l'année scolaire 2017/2018.

Selon les services de la commune, le risque de saturation du service de restauration scolaire (c'est-à-dire l'hypothèse que la demande soit supérieure à l'offre de restauration collective) est faible voire inexistant dans la mesure où les restaurants et cuisines ont une capacité d'accueil et de production adaptée au nombre d'enfants attendus au sein des écoles. De fait, depuis 2013, il n'est jamais arrivé que des demandes d'accès au service ne puissent être satisfaites d'autant qu'en fonction des effectifs attendus, les équipes organisent de manière différente le service de repas (service continu, plusieurs roulements de classes).

4.1.2 Les enfants pris en charge dans les crèches et jardins d'enfants

La commune de Puteaux dispose de 7 crèches municipales, qui comptabilisent plus de 350 berceaux pour l'accueil des enfants de 3 mois à 3 ans et, ainsi que d'une autre d'environ 40 places en travaux à la fin avril 2019. Elle dispose en outre de 3 jardins d'enfants comptant 50 places environ, pour les enfants de 2 à 3 ans.

Durant la période sous revue, la fréquentation annuelle du service communal de restauration pour la « Petite enfance » a diminué de 9 %, passant de 80 673 en 2013 à 73 754 en 2017. Plus précisément, ce nombre a augmenté de 2013 à 2015 où il a atteint un pic à 81 211, avant de diminuer fortement les deux années suivantes.

Tableau n° 2 : Fréquentation cantines « petite enfance »

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
Petite enfance	80 673	80 933	81 211	77 778	73 754	- 9 %

Source : État des fréquentations - réponse 15 questionnaire n° 3

Cette évolution pour le service Petite enfance (notamment les crèches) depuis 2013 s'explique principalement par le fait que l'exploitation d'une crèche et d'un jardin d'enfants a fait l'objet d'une délégation de service public.

Comme pour les écoles, il n'existe pas de risque que l'effectif des usagers soit supérieur aux capacités de production et d'accueil du service. En effet, les cuisines des crèches sont dimensionnées pour le nombre maximal de places en crèche disponibles.

4.1.3 Les agents territoriaux

Les agents territoriaux bénéficient d'un accès au restaurant administratif dont le règlement intérieur, actualisé par arrêté du 24 avril 2013, fixe les règles de fonctionnement.

De surcroît, des fonctionnaires d'autres administrations ont également accès à ce restaurant en vertu d'une convention cadre, annexée à une délibération du 25 septembre 2017. Dans ce cadre, le maire a reçu autorisation du conseil municipal de signer cette convention avec chacun des établissements concernés. Ainsi, les personnels de l'OPH, du CCAS, du commissariat de police nationale, du trésor public, du tribunal d'instance, de l'EPT POLD et les adhérents du Club 102 sont utilisateurs du restaurant municipal. Pour ces derniers, le CCAS est signataire de la convention, le Club 102 étant une structure de la maison de famille Wallace, gérée par le CCAS.

Durant l'instruction du contrôle, la chambre a pu constater que des conventions étaient effectivement signées avec chacun des établissements utilisateurs.

La fréquentation annuelle du restaurant a enregistré une hausse de 9 % durant la période sous revue, qui s'explique notamment par la présence de nouvelles catégories d'usagers suite à la signature de nouvelles conventions.

Tableau n° 3 : Fréquentation restaurant administratif

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
Fréquentations	69 758	69 183	71 622	73 661	76 249	9 %

Source : État des fréquentations - réponse 15 questionnaire n° 3

4.1.4 Les personnes âgées

La maison de famille Richard Wallace est une « résidence autonomie » qui accueille les personnes à la retraite, âgées de plus de 60 ans. Les logements indépendants sont attribués en priorité aux habitants de la commune ou ayant un lien familial dans la commune. Les logements disposent d'un espace cuisine ce qui donne le choix aux résidents de préparer leurs repas ou de bénéficier de la restauration collective.

La maison de famille a été fermée début 2018 pour travaux de rénovation complète, logements, parties communes et extérieurs.

La fréquentation annuelle de la maison de famille Wallace, pour la restauration collective, a enregistré une baisse de 19 % entre 2013 et 2017 passant de 14 842 en 2013 à 11 982 en 2017.

Cette évolution s'explique par le fait que les départs de la maison de famille n'ont pas fait l'objet de remplacements par de nouvelles locations, la municipalité prévoyant les travaux et la fermeture de l'établissement en 2018.

Tableau n° 4 : Fréquentation du foyer Wallace

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
Fréquentations	14 842	13 969	13 741	13 109	11 982	-19%

Source : État des fréquentations - réponse n° 15 questionnaire n° 3

4.2 Les modalités d'accès au service et de paiement

4.2.1 La restauration scolaire et la petite enfance

S'agissant des cantines scolaires, les usagers sont inscrits par leurs parents au guichet de la mairie (au même titre que pour d'autres activités communales, le cas échéant) ou sur le site Internet de la commune. Cet outil d'inscription, mis en place progressivement à compter de 2013, permet aux services communaux de mieux anticiper les besoins de la population.

Pour les crèches, l'inscription se fait dans le cadre d'un contrat d'accueil annuel qui prévoit le nombre de jours hebdomadaires et le nombre d'heures par jour. L'inscription à la cantine se fait concomitamment à l'inscription à la crèche.

Pour les écoles, comme pour la petite enfance, la facturation est établie *ex post* mensuellement au titre du service fait : un repas non consommé n'est donc pas facturé. Le paiement peut être effectué par carte bancaire sur le portail « Puteaux Famille », par prélèvement bancaire, par chèque ou en espèces à la régie municipale.

4.2.2 La restauration des personnes âgées

L'inscription au service est effectuée par l'utilisateur chaque semaine pour la semaine suivante, auprès de la direction du centre Richard Wallace. Le paiement est effectué *ex ante* au moment de la réservation du repas.

Les inscriptions permettant de prévoir le nombre de repas à produire, la commune n'a pas adopté de précautions ou planifications pour faire face à une insuffisance de la capacité d'accueil du service.

4.2.3 Le restaurant administratif

Comme indiqué précédemment, la commune a conclu plusieurs conventions avec des employeurs publics établis sur son territoire afin que leurs agents accèdent au service, notamment : ministère de la justice (pour les agents du tribunal d'instance), ministère chargé des finances (pour les agents de la trésorerie municipale de Puteaux) et établissement public territorial Paris Ouest La Défense (POLD) pour ses agents.

Au total, selon les services communaux, 189 agents d'autres administrations avaient accès au restaurant administratif communal en 2018. Ce chiffre peut être mis en regard du nombre d'agents municipaux fréquentant le restaurant administratif au moins 1 fois par semaine, (soit environ 500 selon la commune), sur ceux qui en ont effectivement la possibilité (environ 1 500), représentant un taux de fréquentation d'un tiers.

Chaque agent dispose d'une carte monétique de restauration de cantine qui doit être rechargée en crédits via une borne située dans le restaurant et qui sert de moyen de paiement à la caisse. Le paiement est donc effectué *ex ante* sans réservation et/ou inscription préalable contrairement aux cantines scolaires et petite enfance et au foyer Wallace.

La capacité de production du restaurant serait saturée si tous les ayants droits venaient y déjeuner. En effet, la capacité de production est calculée sur la base de la fréquentation passée. Toutefois, une situation de saturation ne s'est jamais produite pendant la période sous revue. La commune n'a donc pas adopté de précautions spécifiques pour faire face à une insuffisance de la capacité d'accueil du service.

4.3 Synthèse sur la capacité d'accueil et le principe de non-discrimination

Toutes les branches du service de restauration collective étaient, sur la période sous revue, en capacité de satisfaire la demande constatée.

Par ailleurs, même si la fréquentation (*cf. supra*) enregistre une hausse entre 2013 et 2017, la capacité de production maximale du service de restauration a aussi augmenté durant cette période en raison notamment de matériels nouveaux, par nature plus performant. De surcroît, à chaque nouvelle construction d'école, une cuisine a été construite dans les locaux. Enfin, les réfections de cuisines et restaurants scolaires ont en général été accompagnées d'une augmentation de leur capacité.

Ainsi, il n'existe pas de risque que l'effectif des usagers soit supérieur aux capacités de production et d'accueil du service. En effet, les cuisines des crèches, écoles et du foyer Wallace sont dimensionnées pour le nombre maximal de places disponibles.

Dès lors, exception faite du restaurant administratif dont la capacité d'accueil serait saturée si tous les ayants-droits venaient y déjeuner, les capacités d'accueil sont conformes à la demande et les conditions d'accès au service n'ont fait l'objet d'aucune mesure de discrimination.

5 L'OFFRE DE SERVICE

5.1 Les menus

5.1.1 L'élaboration des menus

5.1.1.1 Les modalités d'élaboration

Les menus des écoles et des crèches sont arrêtés mensuellement par l'adjoint au directeur de la restauration. Une première relecture interne au service est effectuée avant de soumettre les menus à la validation d'une équipe de diététiciens-nutritionnistes appartenant au Club NutriServices (prestation mise à disposition de la commune dans le cadre du marché de produits frais passé avec la société Davigel). Un partenariat a en effet été mis en place afin de bénéficier des prestations du club « NutriServices ». Ce service permet de recueillir l'appréciation de professionnels de la diététique sur le contenu des repas proposés et d'accompagner la collectivité dans l'élaboration des plans alimentaires conformément au GEMRCN.

Les diététiciens nutritionnistes préconisent alors des ajustements de menus favorisant la diversité et le bon équilibre nutritionnel à une fréquence mensuelle. Les menus du mois n étant envoyés le mois n-1, ils peuvent faire l'objet d'ajustements en fonction des remarques formulées par les diététiciens nutritionnistes avant leur validation définitive et leur communication aux différents sites de production.

Pour le restaurant administratif et le foyer Wallace, les menus sont élaborés par l'équipe de cuisiniers du restaurant et validés par le directeur de la restauration par période de 15 jours. Contrairement aux menus à destination des crèches et des écoles, ils ne font pas l'objet de validation par les équipes du club NutriServices. Pour le restaurant administratif, la commune justifie cette absence de validation par des diététiciens par le fait que les menus proposés au restaurant administratif sont pluriels et qu'il appartient aux convives de choisir parmi plusieurs plats proposés. Pour les convives du foyer Wallace, la priorité de la commune est, au-delà de l'équilibre nutritionnel, que les pensionnaires acceptent de s'alimenter.

L'élaboration des menus s'inspire de ceux des années précédentes ainsi que des remarques et observations portées par les différents usagers. Concernant les enfants (crèches et écoles), il s'agit essentiellement des remarques reçues lors des conseils (instances mises en place dans les écoles, les crèches ou les accueils de loisirs) et émanant des parents ou des comptes rendus établis par « les papas et mamies du goût ». Pour le restaurant administratif, il s'agit des remarques signalées dans la boîte à idées mise à disposition dans le restaurant.

Enfin, un quorum interne à la direction de la restauration, composé du directeur de la restauration, de son adjoint, du responsable qualité et d'une assistante, permet de partager des avis et des suggestions et vient enrichir la conception des menus en fonction du type de convives.

5.1.1.2 Les critères qui sous-tendent l'élaboration des menus

Trois critères sous-tendent l'élaboration des menus communaux.

Le premier critère prend en compte l'évolution des produits (bio, circuits courts, etc.) et leur saisonnalité.

Le deuxième critère consiste à confectionner des menus pour faire découvrir de nouveaux goûts avec la mise en place d'animations spécifiques : repas thématiques, organisation de la semaine du goût, de la « fraich'attitude »⁸ (semaine nationale de dégustations et découvertes des fruits et légumes frais sous le patronage du ministère de l'agriculture).

Enfin, en fonction des bénéficiaires, les qualités organoleptiques du produit sont prépondérantes dans le choix des achats et la conception des menus.

En application de ces critères, la ville de Puteaux a fait le choix de conserver la gestion de la restauration en régie directe afin de privilégier une prestation alimentaire basée sur le travail de produits frais et bruts et de limiter la consommation de produits déjà transformés. Ainsi, par exemple, la majorité des sautés de légumes, purée de pommes de terre, salades composées et salades de fruits sont préparés sur place à base de végétaux bruts.

Le coût d'achat des produits bruts étant nettement inférieur aux produits élaborés de 4^{ème} et 5^{ème} gammes⁹.

5.1.2 L'adaptation des menus aux besoins des usagers

Les menus des écoles, des crèches, du restaurant administratif et du foyer Wallace sont différenciés en fonction du type de convives. Ainsi, sont élaborés des menus spécifiques pour les crèches, les écoles et le foyer Wallace.

Seuls les convives du restaurant administratif bénéficient quotidiennement d'une variété de menus comportant, au choix, un plat du jour, une grillade du jour, un plat diététique, une pizza ou un plat de pâtes.

Les régimes « sans porc » et « sans viande » sont estimés en début d'année scolaire sur la base des données de l'année n-1. Ils sont ensuite réajustés après plusieurs services pour reconsidérer au plus juste les effectifs concernés. Interrogée sur ce sujet, la commune indique un pourcentage de 30 % environ de la population scolaire déjeunant à la cantine ne mangeant pas de porc (et/ou de viande).

⁸ Action initiée par l'INTERFEL (interprofession des fruits et légumes frais) en juin 2005. À cette occasion, professionnels de la filière, producteurs, coopératives, expéditeurs, importateurs, grossistes, commerçants spécialistes et de la grande distribution, professionnels de la restauration, mairies, écoles... se mobilisent pour promouvoir la consommation des fruits et légumes frais.

⁹ La 4^{ème} gamme correspond à des produits végétaux frais (fruits, légumes, herbes aromatiques) crus, prêts à l'emploi et ayant bénéficié de traitements (lavage, triage, épluchage, coupage...), avant d'être conditionnés sans aucun élément contribuant au rallongement de leur durée de vie. Produits restant vivants, leur évolution se trouve alors ralentie uniquement grâce à la température dirigée et de stockage (0-4°C) et aux films techniques qui permettent d'influencer la régulation des échanges gazeux dans les unités de conditionnement. La 5^{ème} gamme opère une transformation sur le produit suite à un processus de cuisson (pasteurisation ou stérilisation) qui le rend inerte. Les produits végétaux (légumes, fruits) qui en bénéficient affichent alors une durée de vie supérieure à celle de la 4^{ème} gamme mais nettement inférieure à celle des 2^{ème} et 3^{ème} gammes.

Lorsqu'un menu de cantine scolaire contient du porc, un plat de substitution est toujours proposé aux usagers des cantines scolaires. En revanche, pour les enfants ne mangeant aucune viande aucun substitut n'est mis en place. La commune n'a pas été en mesure d'indiquer les chiffres concernant cette population.

Enfin, lorsqu'un enfant souffre d'une maladie impliquant une adaptation de son régime alimentaire, il bénéficie d'un PAI (plan d'accueil individualisé) : le repas est alors apporté par les parents. Il est stocké dans le réfrigérateur de chaque cuisine et réchauffé dans le four à micro-ondes de chaque site de consommation. D'après la commune, cela représente entre 2 et 3 % des enfants déjeunant dans les cantines scolaires.

5.1.3 L'équilibre nutritionnel

Les recommandations relatives à l'équilibre nutritionnel des repas servis en collectivité sont reprises dans une fiche (GEM-RCN : groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) élaborée par le service achat de l'État et dont la dernière mise à jour date de juillet 2015. Ce document indique la structure type d'un repas en fonction des personnes concernées : nourrissons et jeunes enfants, enfants et adolescents scolarisés et adultes et personnes âgées en structure de soins ou en portage à domicile. Au-delà des éléments intrinsèques à la composition des menus en général et de chaque plat en particulier la note fait un point sur les contrôles à effectuer afin de s'assurer que les recommandations sont effectivement mises en œuvre.

5.1.3.1 Règlementation relative à l'équilibre nutritionnel

a. Contrôle des fréquences

Le contrôle des fréquences, pour les scolaires et les adultes, porte sur un minimum de 20 repas successifs (le cas échéant, en prenant en compte les mercredis) que le fournisseur ou l'établissement en régie (dans le cas présent la commune) a servis pendant la période de 3 mois précédant la notification l'informant qu'un contrôle va intervenir.

Pour les personnes âgées en métropole, le contrôle des fréquences est effectué sur la base minimale de 56 repas (déjeuners et dîners successifs) lorsque les 2 repas principaux sont servis chaque jour ou 20, 24 ou 28 déjeuners consécutifs lorsqu'un seul repas est servi par jour.

En cas de délégation de service publique ou de marchés, il appartient au prestataire de fournir à la collectivité publique la preuve que les fréquences par catégories d'aliments (faisant l'objet des annexes n° 4 (pour la métropole) de la fiche GEMRCN) sont respectées, sur la base minimale de repas successifs. Quand la restauration est gérée en régie il appartient à la commune de respecter ces dispositions lors de l'élaboration de ses menus.

Plus spécifiquement, l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire reprend les dispositions de la fiches GEMRCN.

b. Contrôle des menus

Le contrôle des menus porte sur le respect de l'équilibre alimentaire quotidien. Chaque jour, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composition suivante :

- un plat protidique,
- un plat au moins de légumes et/ou des fruits crus ou cuits,
- une source de calcium : entrée, produit laitier, fromage, dessert lacté ou lait boisson.

Il s'agit également de vérifier que l'offre alimentaire est variée et d'éviter les repas qui associent des plats et produits dont les fréquences sont limitées du fait de leur richesse en matières grasses (recette avec un rapport protéines/lipides (P/L) ≤ 1 , > 15 % de lipides) ou sucre (dessert > 20 g de glucides simples totaux par portion).

Il est nécessaire que les repas proposés comprennent une crudité de légume ou de fruit, un produit laitier, une source de protéine (œuf, volaille, viande, poisson), du pain en l'état ou sous forme de sandwich, une boisson (eau de préférence).

c. Contrôle des produits

Pour vérifier la composition des produits, il convient de demander aux fournisseurs les fiches techniques établies par les fabricants des produits livrés. Ces fiches comportent au minimum la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (pour 100 g ou par portion) des produits livrés. Les valeurs de composition à demander sont, lorsque le critère s'applique au produit considéré :

- teneur en sel (chlorure de sodium) des produits manufacturés ;
- nature des graisses ajoutées, teneur en % de matières grasses (lipides), et teneur en acides gras des produits manufacturés ;
- teneur en glucides, dont les sucres (glucides simples totaux) des desserts et des produits laitiers ;
- teneur en calcium des produits laitiers frais, des fromages et des desserts lactés, pour 100 g de produit et par portion ;
- % de viande, de poisson ou d'œuf des plats principaux à base de viande, œuf ou poisson.

Le prestataire doit transmettre à l'acheteur toutes les informations sur la composition des produits et des recettes et lui communiquer tout changement de référence de produit ou de composition de recette. Ces changements doivent se faire à densité nutritionnelle au moins égale.

5.1.3.2 La pratique de la commune

a. Contrôle des fréquences

L'équilibre nutritionnel et la récurrence par catégorie d'aliments sont évalués sur la journée mais également sur la semaine complète. Les fréquences pour les menus servis en crèches et en milieu scolaire sont calculées sur la base de 20 repas successifs conformément aux recommandations du GEMRCN.

En revanche, les fréquences pour le restaurant administratif ne sont pas contrôlées. Or, ni la diversité des plats servis au restaurant administratif, ni leur caractère équilibré, ne dispensent la commune d'effectuer les contrôles portant, non sur les menus, mais sur les fréquences. Ces derniers ne peuvent, en outre, être formalisés par le simple affichage quotidien d'un menu conseillé.

Concernant le contrôle des fréquences du Foyer Wallace, la commune indique avoir pris acte de cette obligation en organisant un contrôle conforme aux prescriptions du GEMRCN, ainsi qu'en prévoyant de futurs contrôles dès la réouverture de la maison de l'établissement.

Rappel au droit n° 1 : Effectuer les contrôles des fréquences conformément aux recommandations de GEMRCN pour les repas servis au restaurant administratif et au foyer Wallace.

b. Contrôle des menus

La direction de la restauration se réfère directement à l'arrêté du 30 septembre 2011 pour concevoir le plan alimentaire mensuel des convives scolaires. Le contrôle des menus est alors effectué au moment même de leur élaboration notamment par le système de validation appliquée par les diététiciens nutritionnistes des équipes de NutriServices. Dans ce cadre, un tableau de vérification des fréquences de présentation des plats est transmis et analysé par les professionnels de NutriServices, qui le cas échéant font retour de leurs remarques ou préconisations à la direction de la restauration de la commune qui modifie alors les menus avant validation définitive et transmission aux sites de production.

Comme pour le contrôle des fréquences, ces vérifications ne sont effectuées que pour les menus servis dans les crèches et les écoles.

Les menus servis à l'ensemble des convives (crèches, écoles, restaurant administratif) de septembre à octobre 2018 ont été demandés par la chambre durant l'instruction. Il en ressort que les jonctions de la note GEMRCN relatives à la composition des menus sont respectées.

c. Contrôle des produits

Les contrôles sont effectués au moment de la passation des marchés de fournitures. À l'appui des BPU, les fiches techniques de tous les produits sont demandées. Elles font l'objet d'une analyse par le directeur de la restauration et un juriste du service marchés lors de l'analyse des offres. Les caractéristiques des produits sont intégrées aux critères de sélection du prestataire retenu.

En cas de changement de produits durant l'exécution du marché, les nouvelles fiches produits sont automatiquement transmises à la commune par le prestataire.

5.2 La lutte contre le gaspillage

5.2.1 La réglementation

Depuis la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, les collectivités territoriales doivent, aux termes de l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, s'engager dans « une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ». La date limite d'engagement de cette démarche était fixée au 1^{er} septembre 2016.

Par ailleurs, la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi Grenelle 2, a instauré une obligation de tri à la source et de valorisation des bio déchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes.

Les seuils fixés par l'arrêté du 12 juillet 2011 sont rapidement dégressifs jusqu'à l'année 2016, afin de donner aux producteurs concernés le temps nécessaire pour assurer à leurs bio déchets la valorisation exigée¹⁰. En 2016, la valeur de ces seuils s'établissait à 10 tonnes par an de bio déchets et à 60 litres par an de déchets d'huiles alimentaires.

Enfin, une étude menée conjointement en 2011 par le GNR (groupement national de la restauration) et l'ADEME, a permis d'établir des ratios de production de bio déchets pour les différents secteurs de la restauration. Ils s'établissent comme suit : 11 grammes par repas pour les cuisines centrales ; 125 grammes par repas pour les satellites scolaires (si cuisine centrale) et 134 grammes par repas pour les autres sites de restauration collective.

À partir des seuils fixés par l'arrêté du 12 juillet 2011 susmentionné et du nombre de repas produits par jour, la commune a identifié trois sites pouvant potentiellement dépasser les seuils en raison du volume important de production : l'école Pyramide, Jacotot et République.

¹⁰ Article 1 : Le seuil visé à l'article R. 543-225 applicable aux bio déchets est fixé comme suit :

- du 1^{er} janvier 2012 au 31 décembre 2012 inclus : 120 tonnes par an,
- du 1^{er} janvier 2013 au 31 décembre 2013 inclus : 80 tonnes par an,
- du 1^{er} janvier 2014 au 31 décembre 2014 inclus : 40 tonnes par an,
- du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2015 inclus : 20 tonnes par an,
- à partir du 1^{er} janvier 2016 : 10 tonnes par an.

Article 2 : Le seuil visé à l'article R. 543-225 applicable aux déchets d'huiles alimentaires est fixé comme suit :

- du 1^{er} janvier 2012 au 31 décembre 2012 inclus : 1 500 litres par an,
- du 1^{er} janvier 2013 au 31 décembre 2013 inclus : 600 litres par an,
- du 1^{er} janvier 2014 au 31 décembre 2014 inclus : 300 litres par an,
- du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2015 inclus : 150 litres par an,
- à partir du 1^{er} janvier 2016 : 60 litres par an.

5.2.2 La pratique de la commune

Dans ce cadre, la commune de Puteaux a réalisé un diagnostic interne sur le gaspillage alimentaire en juin 2016 et octobre 2016, concernant notamment le tri à la source des bio-déchets. Ce diagnostic a été réalisé par les équipes du service environnement de la commune en installant des bacs de tri et en réalisant des pesées sur les emballages non recyclables, les emballages recyclables et les bio déchets en distinguant les éléments carnés et les fruits et légumes.

En mai et juin 2016, une pesée des déchets a été réalisée à la fin de deux repas (mardi 31 mai et jeudi 2 juin) au sein de l'école de Petitot¹¹.

L'objectif de cette pesée était double : sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire et au tri des déchets ; mesurer le tonnage de déchets en sortie de table au regard de la nouvelle réglementation.

En octobre 2016, une nouvelle expérimentation a été réalisée, toujours sur deux jours (jeudi et vendredi 13 et 14 octobre) au sein de la même école avec l'installation d'une table de tri (cf. annexe n° 3).

À l'issu de cette expérimentation, entre septembre 2017 et juin 2018, plusieurs actions ont été mises en œuvre par la commune :

- toutes les écoles élémentaires de la ville ont été équipées de tables de tri ;
- une animation sur le tri et le gaspillage alimentaire a eu lieu dans toutes les classes de la ville ;
- une sensibilisation interne a été réalisée auprès de l'ensemble des équipes chargées de la pause méridienne (services restauration, jeunesse et Atsem) ;
- une convention d'expérimentation de cinq ans a été passée, au niveau de l'EPT Paris Ouest la Défense, avec le Sycotom pour la gestion de la collecte et du traitement des bio-déchets. La consultation publique a été remportée par la société Moulinot. La prestation a démarré le 8 janvier 2018.

Dans le cadre de ce marché, la commune bénéficie d'une prestation de pesée embarquée permettant de suivre de façon bihebdomadaire les productions des bio-déchets. Ce dispositif n'est toutefois mis en œuvre que pour les écoles primaires et les groupes scolaires (dans ce cas, les écoles maternelles ont été intégrées au dispositif).

Ce travail interservices, engagé depuis 2016, a permis de fédérer les équipes autour de la problématique du gaspillage alimentaire et de repenser en profondeur les pratiques.

Aussi, à partir de 2017 de nombreuses actions ont été lancées pour lutter contre le gaspillage alimentaire et répondre aux besoins des convives, en sus des tables de tri installées :

- l'utilisation de nouveaux procédés de fabrication et de délivrance des repas : découpage des fruits ; révision des assaisonnements ; Salad'bar qui permet à chaque enfant de se servir selon sa faim ; mise à disposition de couverts entremets pour remplacer les couverts normaux pour les plus petits.
- un ajustement des grammages au regard du GEMRCN et un rationnement des portions en fonction de l'appétit des enfants notamment grâce à la mise en place du dispositif « faim de loup, appétit de moineau » qui consiste, à l'arrivée à la cantine, pour chaque enfant, à prendre une image (loup ou moineau), la déposer sur son plateau afin d'être servi en conséquence ce qui permet de responsabiliser les enfants. Chaque enfant garde toutefois la possibilité, après avoir terminé son assiette, de venir se resservir ;

¹¹ École sise rue Edgard Quinet : 220 repas produits et servis sur place.

- un suivi minutieux de la consommation réelle au regard du nombre de repas préparés permettant un meilleur ajustement des commandes et une gestion des stocks optimisée ;
- l'achat de denrées non transformées qui en plus d'un coût moins important apporte une garantie de fraîcheur et de qualité des produits.

Ces efforts, bien qu'adaptés pour tenir compte de la jeunesse des convives, pourraient être appliqués aux crèches et maternelles.

La commune indique avoir installé au 1^{er} semestre 2019 une table de tri dans le restaurant administratif et mis en place des médiations, animées par le service du Développement durable, pour encourager le personnel et les convives à limiter le gaspillage. Si la chambre ne peut qu'encourager ces efforts, elle regrette que la démarche ne soit pas plus ambitieuse en ce qu'elle apparaît relativement lacunaire au regard, d'une part, de celle entreprise en primaire et élémentaire, et, d'autre part, à la présence de convives tout à fait aptes à s'adapter.

La commune prévoit en outre d'appliquer des dispositifs similaires à ceux du restaurant administratif au foyer Wallace dès sa réouverture. De la même manière, la chambre estime que ceux-ci sont lacunaires, tout en tenant compte du fait que le public n'est, dans ce cas, pas le même et qu'il convient d'adapter les dispositifs.

Plus difficile à décliner pour les crèches, les écoles maternelles (notamment en raison du très jeune âge des convives) et le foyer Wallace, le dispositif de lutte contre le gaspillage pourrait cependant être étendu au restaurant administratif. Concernant les autres consommateurs (enfants en bas âge et aînés), il pourrait toutefois se mettre en place sous une forme différente.

À cet égard, dans certaines écoles maternelles, la commune a commencé à installer des bacs de tri.

Recommandation n° 2 : Étendre le dispositif de lutte contre le gaspillage sous une forme adaptée aux crèches, maternelles et au foyer Wallace (à sa réouverture), et approfondir et renforcer le dispositif dans le restaurant administratif.

5.2.3 Les résultats des actions mises en place

À partir des pesées bihebdomadaires réalisées par la société Moulinot pour la période allant du 4 septembre 2018 au 19 octobre 2018 et communiquées durant l'instruction du contrôle, la chambre a calculé les grammages de déchets par école, notamment pour les trois écoles identifiées par la commune comme dépassant potentiellement les seuils. Les six écoles donnant lieu à pesées sont les suivantes : Benoit Malon, Jacotot, Jaurès, Rotonde, Pyramide et République. Il ressort de cette analyse que les résultats des pesées sont très variables d'une école à l'autre mais également d'une pesée à l'autre. À titre d'exemple, concernant l'école Malon, la pesée du 16 octobre fait ressortir 47 grammes de déchets par repas contre 355 grammes pour la pesée du 25 septembre. Ces écarts s'expliquent, en partie, par la composition des menus, certains ingrédients étant plus « producteurs » de bio déchets.

En moyenne sur l'ensemble des sept sites, 129 grammes de déchets¹² par repas sont produits alors que les seuils mentionnés dans l'étude conjointe GNR/ADEME sont de 134 grammes pour les sites scolaires en production sur place. De même, 10 tonnes en moyenne sont produites par an en conformité avec le seuil mentionné à l'article 1^{er} de l'arrêté du 12 juillet 2011 (cf. annexe n° 4)¹³.

¹² Il est à rappeler que certaines cuisines fabriquent pour d'autres établissements. Pour ces cuisines sont pris en compte les bios déchets issus de la consommation sur place mais aussi les bios déchets liés à la production livrée sur d'autres sites, sur la base de 10 g/repas.

¹³ Méthodologie de calcul : les nombres de repas pris en compte sont les repas servis par jour pour chaque site multiplié par 2, les pesées n'ayant lieu que deux fois par semaine. Par ailleurs, la pesée du vendredi collecte les repas servis le mercredi, jeudi et vendredi (seuls ceux de jeudi et vendredi ont été comptabilisés, ceux du mercredi étant moins nombreux sans pour autant que la chambre ait pu avoir les chiffres précis par école. Dès lors les grammages de déchets mentionnés dans le tableau sont des maximums puis que le nombre de repas retenu, par simplification, est inférieur à ceux effectivement servis.

Ainsi, les actions mises en œuvre contre le gaspillage ont permis à la commune de diminuer sa production de déchets dans les cantines scolaires et de se conformer aux seuils réglementaires.

Cependant, l'analyse des pesées met en exergue des dépassements quasi systématiques du seuil de 10 tonnes par an pour les écoles Pyramide, Jacotot et République, que la commune a déjà identifiées à ce titre.

Enfin, la commune a indiqué à la chambre qu'elle travaillait actuellement avec l'association Équipes Saint-Vincent de Paul¹⁴ de Puteaux afin de lui permettre, une fois par semaine, de venir récupérer les denrées non consommées.

5.3 La satisfaction des usagers

5.3.1 L'absence d'enquêtes de satisfaction

Les usagers de la restauration collective étant les bénéficiaires d'un service mais aussi des clients, il importe de mesurer leur satisfaction et d'adapter l'offre en fonction des résultats des enquêtes menées.

Pour autant, la commune n'a pas réalisé d'enquêtes de satisfaction auprès de ses usagers. En effet, elle considère que les interventions ponctuelles des parents et le niveau du gaspillage alimentaire sont deux autres indicateurs utiles.

À cet égard, elle indique que les appréciations des convives sont transmises au service de la restauration par plusieurs canaux :

- concernant la population scolaire, lors des conseils d'école le sujet de la restauration est abordé en fonction des interrogations des parents d'élèves. Par ailleurs, les fédérations de parents d'élèves sont conviées à assister à un service de restauration et à déjeuner dans les restaurants scolaires. Les remarques et observations formulées par les familles lors des conseils d'écoles ont été fournies durant l'instruction du contrôle. Elles sont peu nombreuses, souvent positives et, dans le cas contraire, se limitent à demander plus de produits issus de l'agriculture biologique ou de labels. La commune y voit une satisfaction générale concernant les sites de restauration scolaire ;
- concernant la population « petite enfance », la commune a indiqué que, lors des conseils de crèche qui se réunissent deux fois par an, aucune remarque ni observation n'a été faite par les familles ;
- concernant les usagers du restaurant administratif, une boîte à suggestions a été mise en place afin de recueillir les appréciations et les différentes idées.

Enfin, rattachée au service jeunesse, une commission des « papis et mamies du goût » a été instaurée en 2011. Cette instance a pour objectif de favoriser les échanges intergénérationnels avec les enfants et de formuler des observations constructives afin d'améliorer toujours plus la qualité des prestations. Les neuf seniors constituant le groupe se répartissent les établissements scolaires de la ville qu'ils fréquentent à raison d'au moins une visite hebdomadaire dans chaque école durant le temps méridien. Après des échanges avec les enfants et une observation générale de l'ambiance du réfectoire, le papi / la mamie déjeune aux côtés des enfants. À l'issue de cette visite, un compte rendu est rempli par le senior puis partagé avec les services municipaux concernés pour la prise en compte des remarques.

Dès lors, la commune n'a pas estimé utile de réaliser des sondages de satisfaction.

Cependant, le faible nombre d'observations relevées n'implique pas pour autant la satisfaction des usagers. Par ailleurs, les dispositifs susmentionnés n'existent pas pour le foyer Wallace et demeurent informels et insuffisants pour les écoles et le restaurant administratif.

¹⁴ En 2017, la Fédération française des équipes Saint-Vincent, association loi de 1901 reconnue d'utilité publique, compte 90 membres c'est-à-dire 90 associations indépendantes nommées Équipes Saint-Vincent, réparties dans toute la France, qui conduisent des actions de proximité au service des populations en difficulté pour les accueillir et les accompagner vers l'autonomie.

Dès lors, des enquêtes – visant tous les publics, annuelles, formalisées et représentatives – de satisfaction pourraient utilement être réalisées.

Recommandation n° 3 : À l'égard de tous les publics, réaliser des enquêtes de satisfaction qui soient annuelles, formalisées, approfondies et représentatives.

5.3.2 La mesure de la fréquentation

Les fréquentations sont connues au sein des restaurants scolaires puisque les familles inscrivent leurs enfants en début d'année. Les vérifications des présences sont effectuées au jour le jour (restauration scolaire, accueils de loisirs, crèche). Pour ce qui concerne le restaurant municipal, les contrôles sont effectués par les passages en caisse.

L'analyse des états de fréquentation, fournis par la commune, du restaurant administratif, du foyer, des crèches et des écoles révèle que la fréquentation a enregistré une hausse de 10 % entre 2013 et 2017 en moyenne sur l'ensemble des sites (cf. annexe n° 5). En revanche, pris individuellement, certains sites présentent des fréquentations en forte baisse ou en forte hausse en raison notamment du regroupement de certains établissements (exemple : jardin d'enfants et crèche Arche de Noé) et de l'extension des jours d'ouverture (mercredi et vacances scolaires) ; de la baisse des attributions de berceaux faute de personnel suffisant (exemple : crèche des jardins) ; de l'ouverture ou de la fermeture de classes.

5.3.3 Les actions correctives pour s'adapter à l'évolution de la fréquentation

Les évolutions des effectifs au sein des restaurants scolaires sont prises en compte, ponctuellement, dans l'organisation des services durant le temps de la pause méridienne.

À plus long terme, l'évolution des effectifs scolaires au regard de l'évolution démographique de la ville, a également conduit à la programmation de trois sites scolaires entre 2018 et 2020. Ces nouvelles écoles seront équipées d'une cuisine en liaison chaude et d'un restaurant adapté au nombre d'enfants attendus pouvant être accueillis dans ces écoles.

5.4 La sécurité alimentaire

5.4.1 Le plan de maîtrise sanitaire

Avant 2016, la commune était dotée d'un guide des bonnes pratiques qui servait de cadre de référence pour les équipes de restauration.

À compter de 2016, elle a mis en place un plan de maîtrise sanitaire, document décliné pour chaque établissement (sites de production uniquement, les sites de livraison en liaison chaude ayant uniquement un guide simplifié) qui est mis à jour annuellement et en tant que de besoin, en fonction des ajouts ou modifications intervenues en cours d'année. Ce document renvoie à 35 fiches d'instruction relatives à 4 thèmes (hygiène du personnel, procédés de production, procédures de sécurité alimentaire, instructions générales de qualité), à 17 fiches d'enregistrement relatives à 3 thèmes (enregistrements des contrôles de production, enregistrements qualité, enregistrements de nettoyage et de désinfection) ainsi qu'à une carte des risques qui reprend tous les risques liés aux produits et aux procédures (réception, stockage, fabrication, etc.).

Par ailleurs, le PMS, sur chaque site de production, est accompagné de cinq classeurs (hygiène du personnel, interventions, nettoyage et désinfection, suivi qualité et gestion des nuisibles) qui sont remplis à des fréquences prédéterminées et variables en fonction des contrôles à effectuer, notamment au regard des fiches d'instruction et des fiches d'enregistrement.

Au total, le PMS se compose de 5 classeurs divisés en 20 items, de 35 fiches d'instruction et de 17 fiches d'enregistrement, permettant de remplir correctement les classeurs.

Pour les sites de réception en liaison chaude, un PMS simplifié a également été mis en place (exemple : PMS petit manège).

5.4.2 Les audits internes et les réunions

Un audit interne est réalisé annuellement pour chacun des 28 sites (21 sites de production et 7 sites de livraison en liaison chaude) par le responsable « qualité » de la direction de la restauration. Cet audit donne lieu à un rapport. Trois exemples ont été fournis durant l'instruction du contrôle de la chambre. Les documents listent 120 points de contrôle, notés « satisfaisant », « assez satisfaisant » ou « non satisfaisant ». Les points non conformes sont ensuite repris dans un plan d'action correctif annexé au rapport d'audit. Ces audits internes sont majoritairement organisés de manière inopinée. Cependant, certains peuvent être programmés dans des contextes spécifiques : réception d'un résultat d'analyse non satisfaisant, à la suite d'une visite de la DDPP ou encore suite à un audit interne qui nécessite des mesures correctives importantes.

Par ailleurs, des « réunions qualité » sont organisées deux fois par an et par site, en présence du responsable qualité et des équipes du site afin d'assurer une formation continue à l'ensemble des professionnels ou pour évoquer les éventuels problèmes concernant les points suivants : matériel, équipement, bâtiment et personnel. De courte durée (10 à 15 minutes), ces réunions permettent essentiellement de rappeler les bonnes pratiques d'hygiène. Un compte rendu succinct de ces échanges est laissé dans les classeurs HACCP.

5.4.3 Les contrôles effectués par la direction départementale de la protection des populations (DDPP)

Sur les 21 contrôles effectués entre 2013 et 2018 par les services de la direction départementale de la protection des populations (cf. annexe 6), 14 rapports ont été demandés par la chambre. Il en ressort que les services de la DDPP ont mis en exergue un certain nombre de non-conformités réparties comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Tableau n° 5 : Liste des non-conformités détectées lors des contrôles DDPP

date	site	conformité	non-conformité mineure	non-conformité moyenne	non-conformité majeure	total points de contrôle	% conforme	% non conforme	% non-conformité majeure
12-avr-13	école Félix Pyat	30	10	14	4	58	51,72	48,28	6,90
16-mai-14	école Benoit Malon	27	5	22	8	62	43,55	56,45	12,90
17-sept-15	centre de l'Arche de Noé	23	13	14	9	59	38,98	61,02	15,25
07-oct-15	école République	16	7	23	14	60	26,67	73,33	23,33
18-mai-16	centre de l'Arche de Noé	12	8	3	0	23	52,17	47,83	0,00
09-juin-16	école Benoit Malon	6	11	7	0	24	25,00	75,00	0,00
31-mai-16	école République	8	9	7	0	24	33,33	66,67	0,00
07-sept-16	école Félix Pyat	11	8	3	2	24	45,83	54,17	8,33
12/10/2017	école Benoit Malon	8	13	0	0	21	38,10	61,90	0,00
13/10/2017	école Félix Pyat	10	9	2	0	21	47,62	52,38	0,00
21/04/2017	crèche du petit manège	12	4	3	1	20	60,00	40,00	5,00
21/01/2017	école de l'Ancien Couvent	11	11	2	0	24	45,83	54,17	0,00
31/05/2018	crèche des Arcades	11	8	0	0	19	57,89	42,11	0,00
30/05/2018	crèche des Jardins	18	3	0	0	21	85,71	14,29	0,00
	total	203	119	100	38	460	44,13	55,87	8,26

Source : CRC-ÎDF à partir des rapports d'inspection de la DDPP

Les non conformités majeures ont été analysées de manière exhaustive. Elles relèvent essentiellement de problèmes ou de l'absence de procédures (annexe n° 7). À compter de la mise en place en 2016 du PMS, les non conformités majeures ont nettement diminué (3 pour 8 contrôles entre 2016 et 2018 contre 35 pour 4 contrôles entre 2013 et 2015).

Sur les 21 sites de production et les 7 de livraison en liaison chaude, 14 ont été contrôlés entre 2013 et 2018, soit 50 %. Ainsi, les critères de programmation des contrôles semblent échapper à toute logique d'exhaustivité, certains sites ayant été contrôlés jusqu'à 4 fois entre 2013 et 2017 quand d'autres ne l'ont pas été.

5.5 La qualité et l'origine des produits

5.5.1 Les produits bio et labélisés

5.5.1.1 Les différents produits utilisés

La commune a recours, sous réserve d'approvisionnement, à des produits labellisés, notamment les suivants : viande bovine fraîche 100 % d'origine française, viande de porc labélisée Label Rouge, poisson issu d'une pêche durable et responsable et labélisé MSC¹⁵. Les légumes composant les plats sont majoritairement frais et travaillés sur site.

Par ailleurs, au cours de l'année 2017, au moins un composant BIO a été proposé chaque jour dans les menus destinés aux scolaires et à la petite enfance, soit au moins à 30 % du menu complet, en sus des produits issus des différents labels susmentionnés.

Tous les menus des crèches et écoles servis de septembre à novembre 2018 ont été demandés par la chambre durant l'instruction du contrôle. Leur analyse atteste de la présence d'au moins un aliment issu de l'agriculture biologique par jour (laitages, fruits, légumes). Les plats à base de viande bovine ou porcine sont presque toujours labélisés Label Rouge ou 100 % d'origine française. En revanche, les volailles et l'agneau ne sont pas labélisés.

Par ailleurs, tous les menus du restaurant administratif ont également été demandés. Aucune référence à l'origine des produits n'est mentionnée sur ces documents internes. Toutefois, la commune a indiqué, mais sans préciser dans quelles proportions, que les produits issus de l'agriculture biologique et les labels composent également les menus du restaurant administratif.

Enfin, les menus du foyer Wallace n'ont pas été communiqués, celui-ci étant fermé depuis janvier 2018. La réouverture est prévue au printemps 2019.

5.5.1.2 Estimation du surcoût

D'après l'étude d'impact économique réalisée en 2017 par l'Observatoire de la restauration collective bio et durable¹⁶, un repas composé de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique n'est pas plus cher qu'un repas conventionnel. En effet, le coût moyen des denrées entrant dans la composition de ce type de menu est de 1,80 € HT (coût des matières premières) alors que la fourchette observée pour la restauration collective (toutes pratiques confondues, y compris des repas sans produits bio) se situe entre 1,50 € et 2 € selon Agores (réseau des directeurs de la restauration collective).

Cette estimation est confirmée par celle du coût moyen observé sur la commune de Puteaux qui a varié de 1,84 € en 2013 à 1,77 € HT en 2017.

L'effort notable porté sur l'introduction de produits bio dans les menus scolaires n'a donc pas eu d'impact sur les dépenses générales de restauration collective alors que les achats de ce type de produits ont plus que triplé (+ 210 %) entre 2013 et 2017. La part des produits bio ne représente toutefois encore que 8 % du total des achats alimentaires réalisés par le service de restauration collective (1,8 M€¹⁷ en 2017).

¹⁵ MSC : marine stewardship council.

¹⁶ <http://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2017/11/Rapport-Observatoire-Un-Plus-Bio-2017-light.pdf>.

¹⁷ Cf. tableau n° 7.

Tableau n° 6 : Évolution des achats de produits bio 2013-2017

Année	Dépenses achat produits bio (€) HT	% augmentation par rapport à N-1
2013	47 773,82	
2014	71 112,29	+ 48
2015	107 889,58	+ 51
2016	146 197,59	+ 35
2017	148 294,81	+ 1,4

Source : Ville de Puteaux

Parallèlement à la mise en place de sa politique d'introduction d'au moins un aliment issu de l'agriculture biologique par jour pour les crèches et les écoles, la ville a engagé des actions de lutte contre le gaspillage et modifié ses schémas d'approvisionnement (plus de circuits courts et de produits bruts) et de production (fabrication sur place à partir de produits bruts).

En définitive, cette gestion optimisée et le coût modéré de l'introduction de produits bio ont permis que cette dernière n'ait pas d'impact sur le budget de la restauration scolaire.

Les retours formulés lors des différentes instances tels que les conseils d'écoles ou la commission des « papis et mamies du goût » semblent confirmer la satisfaction des usagers. Cependant, ces remontées ne sont pas formalisées et gagneraient utilement, afin de les objectiver, à être systématisées et formalisées.

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi Agriculture et Alimentation, intègre un chapitre 1^{er} relatif à l'accès à une alimentation saine. L'article 11 renforce les dispositions relatives à la qualité des repas proposés dans les services de restauration publique et l'article 24 prévoit que l'approvisionnement de la restauration collective devra, en 2022, comprendre 50 % de produits répondant à un signe de qualité¹⁸, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Dans ce contexte, la chambre ne peut qu'encourager la commune dans les démarches engagées pour répondre aux exigences de la loi susmentionnée à échéance 2022.

5.5.2 Les produits issus des circuits courts

Dans le respect du code des marchés publics, la commune a recours à des produits issus de circuits courts. Il s'agit de végétaux tels que carottes, pommes, poires, poireaux et pommes de terre, qui sont favorisés lors des commandes en fonction des possibilités d'approvisionnement et de la saison.

Ainsi, dans une démarche de développement durable, de nombreux produits choisis dans les menus communaux proviennent de secteurs géographiques limitrophes et sont considérés comme « locavores ». Ils sont identifiés comme tels dans les menus des crèches et écoles.

¹⁸ Extrait article 24 de la loi n° 2018-938 : 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
« 2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;
« 3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;
« 4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 (...).

5.6 Les actions de sensibilisation mises en place

5.6.1 Les actions ponctuelles

Entre 2016 et 2018, la commune a engagé plusieurs actions de sensibilisation sur l'équilibre nutritionnel, le gaspillage ou les liens entre alimentation et environnement : animation « Petit déjeuner », animation « découverte des tomates », animation « menus de nos régions », le « Gaspirateur » pour sensibiliser au gaspillage alimentaire en France ; nourrir la planète pour prendre conscience des inégalités d'accès à l'alimentation dans le monde ; l'itinéraire d'un steak haché qui chamboule la planète pour faire le lien entre alimentation et environnement (cf. annexe 8).

5.6.2 Les actions permanentes

Par ailleurs, les équipes de restauration, d'assistance éducative et d'animation sont également sensibilisées pour favoriser, auprès des enfants, une approche pédagogique autour du repas.

Toutes les écoles (les quatre écoles primaires et les trois écoles élémentaires) de la ville sont inscrites dans le projet Éco-École¹⁹. Dans ce cadre, le thème de l'alimentation est abordé sous différents angles (le gaspillage, les inégalités d'accès et les émissions de gaz à effet de serre). De surcroît, toutes les écoles sont équipées d'un bac de compostage ou d'un lombri-composteur.

Enfin, la majorité des structures scolaires dispose d'un jardin pédagogique qui permet d'utiliser le compost fabriqué. Dans ce cadre, les classes participantes au projet jardin (deux classes par école) abordent les questions des fruits et des légumes de saison.

6 L'ÉQUILIBRE FINANCIER DU SERVICE

6.1 Le suivi comptable de l'activité du service

Le suivi comptable de la restauration collective est effectué de deux manières :

- dans le budget annexe « Restaurant administratif » ;
- par une comptabilité analytique, tenue par les services de la commune, pour toute la restauration collective communale.

Les services communaux sont en capacité de calculer le coût total des repas. Leur calcul, en coût complet, prend en compte toutes les dépenses de fonctionnement : le prix des denrées, le coût de la main-d'œuvre, les coûts d'exploitation du service, ainsi que les dépenses d'investissement.

Il ressort de l'examen de la comptabilité analytique (établie avec le logiciel Sedit) transmise par la commune que :

- le montant cumulé des dépenses inscrit dans cette comptabilité analytique pour la période sous revue est de 17 523 633,47 €, les dépenses les plus importantes étant le subventionnement du budget annexe du restaurant administratif ;
- la commune a mis en place plusieurs régies d'avances et de recettes au sein du service de restauration collective.

¹⁹ Éco-École est la version française d'Éco-Schools, programme international d'éducation au développement durable (EDD). L'association Teragir a lancé le programme Éco-École en 2005. Le programme vise à aider les élèves à mieux comprendre le monde qui les entoure. Il repose sur la mobilisation de l'ensemble des acteurs d'un établissement scolaire (élèves, enseignants, direction, personnels administratifs et techniques, etc.) mais également du territoire (collectivités, associations, parents d'élèves, etc.). Depuis son lancement, le programme Éco-École bénéficie du soutien du Ministère de l'Éducation nationale. Ce partenariat s'est traduit en janvier 2017 par la signature d'un accord-cadre de coopération pour l'EDD.

6.2 La dynamique des recettes et dépenses

Tableau n° 7 : Synthèse des recettes et dépenses de restauration collective

	2013	2014	2015	2016	2017	Evol. (en %)
QUANTITÉ DE REPAS SERVIS						
Nombre de jours d'ouverture	365	365	365	365	365	
Nombre de repas servis et livrés (portage à domicile) en moyenne par jour	2 304	2 417	2 581	2 623	2 472	7,29
Nombre de repas servis et livrés (portage à domicile) par an	841 029	882 109	942 105	960 041	902 291	7,28
DÉPENSES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE (en €)						
Dépenses de personnel (cuisine et entretien) (comptes 641 et 645)	4 113 928	3 948 048	3 968 457	3 963 275	4 153 571	0,96
Dépenses de surveillance (compte 641 et 645)	1 083 136	1 088 279	1 106 397	1 054 944	960 997	- 11,28
Dépenses de fournitures et petits équipements (compte 606)	96 040	95 881	97 188	94 392	81 577	- 15,06
Dépenses de fluides et d'entretien (compte 606)	341 685	326 604	293 127	275 558	314 491	- 7,96
Achats alimentaires (ou de repas) (comptes 602, 606 et 611)	2 595 858	2 723 708	2 795 919	2 833 495	1 836 774	- 29,24
Contrôles (compte 611)	15 129	18 894	17 800	19 363	16 939	11,96
Autres dépenses	132 140	110 896	135 623	152 568	157 024	18,83
<i>Dépenses totales rattachées au service de restauration collective</i>	<i>8 377 916</i>	<i>8 312 310</i>	<i>8 414 511</i>	<i>8 393 595</i>	<i>7 521 373</i>	<i>- 10,22</i>
Coût moyen d'un repas - (A)	9,96	9,42	8,93	8,74	8,34	- 16,27
RECETTES (en €)						
Participation des usagers	2 150 563	2 073 753	2 551 984	2 713 833	2 388 994	11,09
Autres recettes : ONILAIT	7 763	30 409	17 589	22 731	16 905	117,76
Recettes totales	2 158 326	2 104 162	2 569 573	2 736 564	2 405 899	11,47
Recettes moyennes par repas - (B)	2,57	2,39	2,73	2,85	2,67	3,89
COÛT NET D'UN REPAS (en €)						
Coût net moyen d'un repas(A-B)	7,40	7,04	6,20	5,89	5,67	- 23,38
taux d'effort de la ville - (A-B)/A% (en %)	74,30	74,73	69,43	67,39	67,99	- 8,50

Source : commune de Puteaux et CRC

Sur la période, le tableau synthétique fait ressortir les principales caractéristiques suivantes :

- le nombre annuel de repas servis augmente,
- les dépenses totales sont en baisse,
- le coût moyen d'un repas diminue,
- le coût net moyen d'un repas diminue,
- le taux d'effort de la commune diminue,
- la participation des usagers augmente.

6.2.1 Les recettes

Les recettes du service sont constituées de la participation des usagers qui a augmenté de 11 % durant la période sous revue, passant de 2,1 M€ en 2013 à 2,4 M€ en 2017, mais a enregistré une baisse à compter de 2017 après un pic à 2,7 M€ en 2016. Cette participation se détaille comme suit :

Tableau n° 8 : Évolution des recettes de la restauration collective

Recettes	2013	2014	2015	2016	2017	Evol. (en %)
Écoles	1 543 875	1 436 860	1 896 930	2 082 826	2 034 639	32
Restaurant le 67	235 010	235 428	261 578	247 920	262 411	12
Portage à domicile	305 319	336 629	332 376	329 586	41 585	- 86
Repas seniors	66 359	64 837	61 100	53 502	50 359	- 24
Total	2 150 563	2 073 754	2 551 984	2 713 834	2 388 994	11

Source : commune de Puteaux

6.2.1.1 Les recettes de la branche « scolaire »

Elles représentent 85 % du total des recettes.

Tableau n° 9 : Recettes de restauration scolaire pour les écoles

RECETTES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE						
	2013	2014	2015	2016	2017	Evol.
Participation des usagers des écoles	1 543 875 €	1 436 860 €	1 896 930 €	2 082 826 €	2 034 639 €	32%
Autres recettes ONILAIT	6 866 €	27 071 €	15 795 €	20 559 €	15 366 €	124%
Recettes totales	1 550 741 €	1 463 931 €	1 912 725 €	2 103 385 €	2 050 005 €	32%
Recettes moyennes par repas	2,51 €	2,23 €	2,68 €	2,86 €	2,78 €	11%

Source : commune de Puteaux

Les recettes en provenance des usagers des écoles ont progressé de 32 % de 2013 à 2017, ce qui s'explique notamment par l'augmentation de l'effectif des écoles et celle de la fréquentation des cantines.

Parmi les recettes du service de restauration collective se trouve la subvention européenne ONILAIT, dont le montant est déterminé par l'inverse du taux de matière grasse des fromages commandés ainsi que d'autres facteurs précisés dans la liste de France Agrimer.

6.2.1.2 Les recettes de la branche « petite enfance »

Les recettes du service de restauration de petite enfance n'ont pas pu être individualisées car, selon les indications de la commune, le prix payé par les familles puteoliennes correspond à une tarification forfaitaire à l'heure qui inclut l'accueil des enfants, le déjeuner, le goûter et les couches conformément aux directives PSU de la caisse d'allocations familiales pour la petite enfance.

De même, les recettes relatives aux accueils de loisirs ne sont pas individualisées. En effet, la participation familiale est forfaitisée à la journée ou à la demi-journée et inclut l'accueil, le repas et le goûter.

6.2.1.3 Les recettes du restaurant administratif

Elles représentent 11 % du total des recettes.

Tableau n° 10 : Recettes pour les usagers du restaurant administratif « le 67 »

RECETTES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE (en €)						
	2013	2014	2015	2016	2017	Evol. (en %)
Participation des usagers – « le 67 »	235 010	235 428	261 578	247 920	262 411	12
Recettes moyennes par repas	3,15	3,20	3,43	3,19	3,28	4

Source : commune de Puteaux

L'augmentation de 12 % des recettes est en lien avec la présence de nouvelles catégories d'usagers (signatures de nouvelles conventions) et l'augmentation générale de la fréquentation du restaurant administratif.

6.2.1.4 Les recettes pour les usagers du foyer Richard Wallace

Elles représentent 2 % du total des recettes.

Tableau n° 11 : Recettes de restauration pour les seniors

RECETTES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE						
(en €)	2013	2014	2015	2016	2017	Evol. (en %)
Participation des usagers – Foyer Wallace	66 359	64 837	61 100	53 502	50 359	- 24
Recettes moyennes par repas	4,47	4,64	4,45	4,18	4,20	- 6

Source : commune de Puteaux

La fermeture prévue du foyer en janvier 2018 a été anticipée par les services communaux par le non remplacement des départs de locataires ce qui permet d'expliquer la baisse régulière, depuis 2015, des recettes issues de la restauration du foyer Wallace.

6.2.2 Les dépenses

Les tableaux ci-dessous, communiqués par la commune, mentionnent les nombres de repas par catégories d'usagers. Toutefois, la chambre relève que ces données diffèrent de celles issues des états de fréquentation également communiqués par la commune. À titre d'exemple, le nombre de repas produits en 2017 par le restaurant administratif était de 76 249 dans le document transmis initialement par la commune, mais de 79 950 dans le document transmis par celle-ci après retraitement

Tableau n° 12 : Dépenses pour les principales catégories d'usagers

Dépenses	2013	2014	2015	2016	2017	Evol. (en %)
Écoles	5 771 559	5 673 611	5 783 778	5 743 744	5 579 347	- 3
Restaurant le 67	981 042	948 017	865 287	869 834	894 242	- 9
Repas Foyer Wallace	177 738	154 930	185 266	143 910	111 464	- 37

Source : commune de Puteaux

Les dépenses de la restauration scolaire sont les plus importantes. Elles enregistrent cependant une baisse de 3 % sur la période, qui contribue à la baisse générale des dépenses totales de la restauration collective sur cette même période (5 %).

D'une façon générale, afin de maîtriser son budget de restauration collective, la ville a mis en œuvre certaines mesures en direction des diverses catégories d'usagers, plus particulièrement des scolaires (lutte contre le gaspillage, achats de denrées brutes, ajustement des grammages, gestion optimisée des commandes et des stocks, etc.).

Par ailleurs, la majorité des dépenses de restauration collective étant liées à la rémunération du personnel (68 % en 2017), la commune a cherché à optimiser ces dépenses. Ainsi, en 2016, un poste de cadre et un autre de chauffeur ont été supprimés, permettant une économie de 80 000 € et une réorganisation de service. En 2017, le non remplacement de quatre postes (2 chauffeurs, 1 assistante, 1 technicien) a également permis une économie de 120 000 €.

Tableau n° 13 : Détail des dépenses restauration scolaire

	2013	2014	2015	2016	2017
QUANTITÉ DE REPAS SERVIS					
Nombre de jours d'ouverture	251	251	252	252	250
Nombre de repas servis en moyenne par jour	2 460	2 615	2 837	2 921	2 946
Nombre de repas servis par an	617 524	656 377	714 927	736 031	736 605
DÉPENSES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE (en €)					
Dépenses de personnel (cuisine et entretien) (comptes 641 et 645)	2 835 195	2 758 493	2 761 077	2 790 652	2 769 727
Dépenses de surveillance (compte 641 et 645)	1 083 136	1 088 279	1 106 397	1 054 944	960 997
Dépenses de fournitures et petits équipements	75 487	73 364	79 170	75 139	65 689
Dépenses de fluides et d'entretien	266 441	245 318	232 593	211 350	247 582
Achats alimentaires (ou de repas)	1 422 555	1 439 453	1 498 147	1 503 543	1 420 468
Contrôles	6 588	8 323	7 870	8 910	8 034
Autres dépenses	82 157	60 381	98 524	99 206	106 850
Dépenses totales rattachées au service de restauration collective	5 771 559	5 673 611	5 783 778	5 743 744	5 579 347
Coût moyen d'un repas	9,35	8,64	8,09	7,80	7,57

Source : commune de Puteaux

Tableau n° 14 : Détail des dépenses restaurant administratif

	2013	2014	2015	2016	2017
QUANTITÉ DE REPAS SERVIS					
Nombre de jours d'ouverture	250	250	249	252	250
Nombre de repas servis en moyenne par jour	298	294	306	308	320
Nombre de repas servis par an	74 507	73 535	76 226	77 669	79 950
DÉPENSES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE (en €)					
Dépenses de personnel (cuisine et entretien) (comptes 641 et 645)	661 893	621 547	564 543	523 668	577 948
Dépenses de fournitures et petits équipements	11 244	10 803	6 745	9 835	9 500
Dépenses de fluides et d'entretien	23 446	27 307	23 818	28 565	23 705
Achats alimentaires (ou de repas)	251 676	254 581	247 933	278 310	250 973
Contrôles	482	571	553	584	547
Autres dépenses	32 301	33 208	21 695	28 872	31 569
Dépenses totales rattachées au service de restauration collective	981 042	948 017	865 287	869 834	894 242
Coût moyen d'un repas	13,17	12,89	11,35	11,20	11,19

Source : commune de Puteaux

Tableau n° 15 : Détail des dépenses du foyer Wallace

	2013	2014	2015	2016	2017
QUANTITÉ DE REPAS SERVIS					
Nombre de jours d'ouverture	365	365	365	366	365
Nombre de repas servis en moyenne par jour	41	38	38	35	33
Nombre de repas servis en moyenne par an	14 842	13 969	13 741	12 801	11 982
DÉPENSES RATTACHÉES AU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE (en €)					
Dépenses de personnel (cuisine et entretien) (comptes 641 et 645)	131 038	109 265	147 042	107 177	80 162
Dépenses de fournitures et petits équipements	1 155	1 280	1 873	1 013	795
Dépenses de fluides et d'entretien	7 499	8 849	4 925	5 234	3 669
Achats alimentaires (ou de repas)	34 191	30 634	28 795	26 150	23 106
Contrôles	576	707	665	733	661
Autres dépenses	3 279	4 195	1 966	3 603	3 071
Dépenses totales rattachées au service de restauration collective	177 738	154 930	185 266	143 910	111 464
Coût moyen d'un repas	11,98	11,09	13,48	11,24	9,30

Source : commune de Puteaux

De 2013 à 2017, pour toutes les catégories d'usagers, les dépenses de personnel ont diminué de façon importante et les dépenses d'achats alimentaires ont été maîtrisées, menant à une baisse du coût moyen du repas.

Cette diminution des dépenses relatives à la restauration (- 5 %) est en mettre en regard de la hausse de la fréquentation durant la même période (+ 10 % selon les données extraites du fichier communal des fréquentations de la restauration collective communiquées par la commune).

Le coût net moyen des repas, après prise en compte des recettes pour chaque catégorie d'usager, a évolué comme suite entre 2013 et 2017 :

Tableau n° 16 : Coût net moyen d'un repas

		2013	2014	2015	2016	2017
restauration scolaire	recettes	1 543 875,00	1 436 860,00	1 896 930,00	2 082 826,00	2 034 639,00
	nombre de repas	617 524,00	656 377,00	714 927,00	736 031,00	736 605,00
	recettes moyenne A	2,50	2,54	2,65	2,83	2,76
	coût total repas B	9,35	8,64	8,09	7,80	7,57
	coût moyen repas B-A	6,85	6,10	5,44	4,97	4,81
restaurant administratif	recettes	235 010,00	235 428,00	261 578,00	247 920,00	262 411,00
	nombre de repas	74 507,00	73 535,00	76 226,00	77 669,00	79 950,00
	recettes moyenne A	3,15	3,20	3,43	3,19	3,28
	coût total repas B	13,17	12,89	11,35	11,20	11,19
	coût moyen repas B-A	10,02	9,69	7,92	8,01	7,91
foyer Wallace	recettes	66 359,00	64 837,00	61 100,00	53 502,00	50 359,00
	nombre de repas	14 842,00	13 969,00	13 741,00	12 801,00	11 982,00
	recettes moyenne A	4,47	4,64	4,45	4,18	4,20
	coût total repas B	11,98	11,09	13,48	11,24	9,3
	coût moyen repas B-A	7,51	6,45	9,03	7,06	5,10

Source : CRC-ÎDF à partir des données de la commune

Ce calcul prend en compte le prix des denrées, le coût de la main-d'œuvre, les coûts d'exploitation du service mais pas les dépenses d'investissement réalisées sur la période. Les recettes correspondent aux participations des usagers.

S'agissant de la branche « Petite enfance » de la restauration collective, les services communaux n'ont pas été en mesure de calculer le coût net moyen d'un repas en raison de de la facturation forfaitisée évoquée *supra*.

Selon les informations communiquées par la commune, le coût moyen des denrées par repas est évalué entre 2013 et 2017 à :

- 1,8 € pour les repas des scolaires (1,77 € en 2017 soit 37 % du cout net d'un repas) ;
- 2,65 € pour les repas des crèches et jardins d'enfants (2,51 € en 2017) ;
- 3,68 € pour les repas du restaurant administratif (3,54 € en 2017 soit 46 % du coût net d'un repas).

6.3 La politique tarifaire de la commune

6.3.1 Les tarifs appliqués

Le pouvoir de fixation des tarifs d'un service public communal est une prérogative de l'assemblée délibérante qui peut cependant déléguer ce pouvoir au maire concernant la fixation des tarifs des droits de voirie, de stationnement, de dépôt temporaire sur les voies et autres lieux publics, des droits prévus au profit de la commune qui n'ont pas un caractère fiscal (article L. 2122-22 CGCT).

Le conseil municipal dispose d'une certaine marge de manœuvre. Il peut notamment instaurer une modulation en fonction des revenus des usagers, qui doit cependant reposer sur des critères se rattachant à l'objet du service et ne peut remettre en cause l'égal accès de tous les usagers au service public. En outre, le tarif maximum ne peut être supérieur au coût par usager de la prestation concernée.

La commune a produit lors de l'instruction les délibérations relatives à la tarification ou les arrêtés du maire par délégation du conseil municipal.

Des délibérations et explications fournies par la commune durant l'instruction, il ressort que la tarification s'établit comme suit :

- pour le foyer **Richard Wallace** : un arrêté en date du 27 août 2002 fixe les tarifs de restauration. Il vise une délibération octroyant une délégation au maire. Le prix du repas est fonction des ressources mensuelles avec un minimum de 5 € et un maximum de 7 € ;
- pour la **restauration des scolaires** : la tarification, avant 2016, était fonction du revenu imposable du foyer. Ce système de tarification a été modifié au profit d'une tarification dite au « taux d'effort ». Ce dernier est calculé à partir du quotient familial (revenu mensuel du foyer / nombre de parts fiscales du foyer). En-dessous d'un quotient familial de 590 €, le tarif plancher est appliqué. Au-dessus d'un quotient familial de 2 200 €, le tarif plafond est appliqué. Le taux d'effort de chaque foyer est calculé selon la formule « (tarif plafond – tarif plancher) / (QF plafond – QF plancher) ». Pour l'année 2017/2018, les tarifs pour la pause méridienne regroupant la fourniture du déjeuner, l'accueil et la surveillance des enfants, sont fixés à 1,40 € pour le tarif minimum et 5,36 € pour le tarif maximum. À la suite de l'application du tarif au taux d'effort, on observe, entre 2016 et 2017, une augmentation de la fréquentation de la restauration scolaire et une légère régression (- 2 %) des recettes de cette branche. Le tarif plafond est également appliqué à tous les usagers du service ne résidant pas sur le territoire de la commune, indépendamment de leur quotient familial ;
- pour le **restaurant administratif** : il convient de distinguer la tarification appliquée aux agents communaux et celle mise en place pour les fonctionnaires extérieurs à la commune :
 - pour les agents communaux : les tarifs de plats-types (grillade, plat de légumes, plat du jour, etc.) sont fixés par des arrêtés municipaux de 2013, 2014 et 2017. L'examen de ces arrêtés montre une augmentation moyenne de 10 % des tarifs sur la période sous revue. De plus, les tarifs du restaurant administratif applicables aux personnels de la commune de Puteaux ne sont pas modulés selon les revenus des agents : le prix de chaque prestation (fixé dans les arrêtés susmentionnés) est le même pour tous les usagers, quel que soit leur traitement indiciaire ;
 - pour les fonctionnaires extérieurs : les employeurs publics dont les agents déjeunent au restaurant administratif de la commune versent à la commune une participation financière calculée à partir du coût moyen d'un repas, qui intègre les coûts alimentaires, de fabrication, de maintenance et de fluides et est fixée forfaitairement à 12 €. Aux termes des mêmes conventions, la participation financière de l'employeur public s'élève à 8 € par repas consommé et par agent. Une participation reste à la charge de l'agent. Cette participation peut être différente selon l'administration d'origine. En effet, les agents issus des ministères chargés de l'économie et des finances, du ministère de la justice et du CCAS de Puteaux se voient appliquer un tarif modulé en fonction de leurs revenus (grille indiciaire). À l'inverse, les agents issus des autres organismes publics signataires (EPT POLD et OPH de Puteaux), comme les agents communaux de Puteaux, sont facturés selon le système des tarifs par plat.

6.3.2 Comparaison entre les tarifs appliqués et le coût de revient

La principale règle qui s'impose aux assemblées délibérantes lors de la fixation des tarifs au regard du principe d'équivalence est celle du plafonnement, la redevance ne devant « excéder manifestement le coût du service rendu²⁰ ».

²⁰ Conclusions de Christophe Devys, Commissaire du gouvernement, sur Conseil d'État, 16 juillet 2007, Syndicat national de défense de l'exercice libéral de la médecine à l'hôpital et Syndicat national de chirurgie plastique reconstructrice et esthétique, RFDA 2007 p. 1269.

À Puteaux, les différentes grilles de tarification retenues pour chaque catégorie d'usagers permettent, dans la plupart des situations, de s'assurer que le tarif maximal à payer par les usagers est effectivement inférieur au coût de revient d'un repas.

Tableau n° 17 : Comparaison du coût de revient du repas et du tarif maximal payé par l'utilisateur (2017)

En €	Coût de revient du repas	Tarif maximal payé par l'utilisateur
Petite enfance	n.a.	n.a.
Scolaires	7,57	5,36
Restaurant administratif	11,19	5,70 ²¹
Personnes âgées : sur place (Richard Wallace)	9,30	7

Source : commune de Puteaux

En revanche, concernant la restauration pour la petite enfance et les centres de loisirs, la tarification, forfaitisée et journalière, ne permet pas à la chambre de vérifier le coût de revient du repas et donc de s'assurer que celui-ci est bien supérieur ou égal au tarif maximal payé par l'utilisateur.

De même, concernant le restaurant administratif, le système de tarification « à la carte » pour l'utilisateur ne permet pas de vérifier que le coût de revient de chaque repas est bien supérieur ou égal au tarif maximal payé par l'utilisateur, ce dernier pouvant en effet consommer autant de plats qu'il le souhaite (le règlement du restaurant ne fixant pas de limite). Le tarif maximal n'est en théorie limité que par les quantités de mets disponibles. Toutefois, pour un repas-type, le tarif payé par l'utilisateur est effectivement inférieur au coût de revient du repas.

6.3.3 Le recouvrement

Les modalités de recouvrement des redevances des usagers dépendent des catégories d'usagers. Le recouvrement se fait au repas et *ex ante* pour le restaurant administratif et le foyer Wallace ; *ex post* et mensuellement pour les cantines scolaires, la petite enfance et les centres de loisirs.

La question des impayés, sommes non encore réglées trois semaines après réception de la facture²², se pose donc essentiellement pour les usagers de la restauration scolaire, ceux du restaurant administratif et de la maison de famille réglant la prestation par avance.

Tableau n° 18 : Recouvrement des impayés – restauration scolaire²³

	2013	2014	2015	2016	2017
Montant Factures	1 372 637,37	1 494 973,66	1 731 105,00	1 995 704,18	1 961 133,42
Montant des impayés	194 316,00	285 963,65	400 314,23	466 412,61	357 952,13
Nombre d'inscrits	4 055	4 135	4 188	4 222	4 211
Nombre de repas servis	442 595	463 924	517 579	564 427	553 036
impayés/factures (en %)	14	19	23	23	18

Source : commune de Puteaux

Durant la période sous revue, le nombre de repas servis a enregistré une hausse de 25 %. Parallèlement, les impayés ont augmenté de 84 % passant de 194 316 € à 357 952 €. De même, la part des impayés par rapport à la facturation a augmenté de 4 points entre 2013 et 2017. Cependant, l'année 2017 enregistre une baisse notable du montant des impayés et de la part de ces impayés dans le total des montants facturés par rapport aux exercices 2014 à 2016. Selon les services de la commune, le niveau enregistré en 2016, soit 466 412,61 €, est principalement lié à une double facturation qui a été régularisée.

²¹ Pour un repas complet composé d'une entrée, un plat, un fromage, un dessert.

²² La commune comptabilise les créances comme impayées après un délai de trois semaines suivant la facturation. En revanche, elle souligne qu'après relance avec titre exécutoire envoyé par l'agent comptable, les paiements se font régulièrement faisant ainsi diminuer les impayés *in fine*.

²³ Le montant des factures émises ne correspond pas au montant des recettes de la restauration scolaire. Les deux chiffres ont été transmis par la commune sans qu'une explication ne soit fournie sur cet écart.

Par ailleurs, la dette théorique d'impayés par inscrit est relativement faible mais nettement en hausse. Elle représentait, 85 € par inscrit en 2017 contre 48 € en 2013.

Aussi, il semble que la hausse des recettes s'explique essentiellement par la hausse de la fréquentation et du nombre de repas servis. En revanche, l'augmentation des impayés et de la dette moyenne théorique par inscrit semble indiquer que la mise en place, à compter de 2013, de nouveaux modes de paiement en ligne n'a pas eu d'effet bénéfique sur le taux de recouvrement.

Une convention de recouvrement a été signée entre la ville et la trésorerie en date du 12 décembre 2017. Il conviendra d'analyser si, à moyen terme, la formalisation de cette coopération en termes de recouvrement des impayés produit des effets positifs.

Parallèlement, il conviendra de s'assurer *a contrario* qu'elle n'engendre pas une augmentation des impayés en raison du principe d'admission en non-valeur systématique pour les restes à recouvrer d'un montant inférieur à 15 € un an après l'émission du titre.

ANNEXES

Annexe n° 1. Tableaux des effectifs.....	41
Annexe n° 2. Évolution effectifs des écoles maternelles et primaires.....	41
Annexe n° 3. Résultats des pesées expérimentales.....	42
Annexe n° 4. Tableau récapitulatif des pesées bihebdomadaires et des productions de déchets par écoles.....	43
Annexe n° 5. Fréquentations : Première version.....	44
Annexe n° 6. Fréquentations : Seconde version.....	45
Annexe n° 7. Contrôles DDPP.....	45
Annexe n° 8. Liste des non conformités majeures détectées dans les rapports DDPP.....	46
Annexe n° 9. Actions de sensibilisation.....	48
Annexe n° 10. Glossaire des sigles.....	49

Annexe n° 1. Tableaux des effectifs

Tableau n° 1 : Évolution des ETP 2013-2017

ETP	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution (en %)
Petite Enfance	10	10,8	9	9,7	9	- 10
Scolaires	63,99	66,79	65,91	66,03	64,41	1
Restaurant administratif	16,02	16,75	16	13	15	- 6
Foyer Wallace	3	2,49	4	3	2	- 33
Total	93,01	96,83	94,91	91,73	90,41	- 3

Source : données de la commune

Tableau n° 2 : Effectifs physiques en 2018

Fonction	Statut	Catégorie	Nombre	Temps de travail (en %)
Directeur restauration collective	titulaire	B	1	100
Responsable qualité	titulaire	B	1	100
Facturation	titulaire	C	2	100
Secrétariat	titulaire	C	1	100
Agent/agent polyvalent restauration	titulaire contractuel	C	73	100 85,71 (2)
Agent office	titulaire	C	3	100
Agent entretien	titulaire	C	2	100
Cuisinier	titulaire contractuel	C	23	100
Magasinier	titulaire	C	3	100
Plongeur	titulaire	C	1	100
Chauffeur	titulaire	C	8	100
Total			118	

Source : données de la commune

Annexe n° 2. Évolution effectifs des écoles maternelles et primaires

Effectifs élèves	2013	2014	2015	2016
Écoles maternelles	1 747	1 786	1 790	1 749
Écoles élémentaires	2 282	2 332	2 377	2 454
Ensemble écoles	4 029	4 118	4 167	4 203

Source : étude urbaine - Operis - 08/03/2017

Les données 2017 ne sont pas disponibles dans cette étude datée de mars 2017

Annexe n° 3. Résultats des pesées expérimentales

Tableau n° 1 : Résultats de la pesée des 31 mai et 2 juin 2016

Pesées	31-mai-16	02-juin-16
Menu	Feuilleté Hot-Dog	Concombres bio/salade de tomates
	Cuisse de poulet chasseur avec sauté de légumes	Roti de veau pommes sautées
	Yaourt	Saint Môret
	Fruit bio	Compote de fruit
Emballages non recyclables (pots de yaourt)	5 Kg	4 Kg
Bio déchets (légumes/fruits/serviettes)	24 Kg	8,5Kg
Bio déchets (viande/poisson/fromage)	10 Kg (dont os)	4 Kg
Pain		
- Gâché par les convives	200 G	200 G
- Surplus - coupé	3 Kg	3,3 Kg
Total	42,2 Kg	20 Kg
Nombre de repas servis	209	143
Soit g/enfant	201g/enfant	140g/enfant

Source : commune de Puteaux

Tableau n° 2 : Résultats de la pesée avec table de tri

Pesées	13-oct-16	14-oct-16
Menu	Carottes râpées à l'huile de noix et raison blanc	Salade d'avocat, mousse de thon et tomate
	Roti porc abricots secs purée de Céleri	Pavé de cabillaud chou vert frisé pomme vapeur
	Yaourt	Bûche de chèvre
	Pomme au four	Tarte poire Bourdaloue
Emballages (non recyclables)	4 Kg	2 Kg
Bio déchets alimentaires - plateaux	31 Kg	21 Kg
Bio déchets alimentaires – Cuisine		
Bio déchets - préparation	6 Kg	Non mesuré
Autres déchets - préparation	1 Kg	
Restes non servis	Non mesuré Kg	
Total déchets	42 Kg	23 Kg
Total bio déchets	37 Kg	21 kg
Nombre de repas servis	177	145
Soit g/enfant	175g/enfant	145g/enfant

Source : Commune de Puteaux

**Annexe n° 4. Tableau récapitulatif des pesées bihebdomadaires
et des productions de déchets par écoles**

date pesé	établissement	grammage déchets /collecte (2 jours)	nombre de repas servi	grammage déchet / repas	seuil	écart	jour de collecte	grammage déchets annuel (moyenné)	tonnes déchets annuel (moyenne)
04/09/2018	malon	43 000,00	340	126,47	134	- 7,53	90	3 870 000,00	3,87
04/09/2018	jacotot	107 000,00	1400	76,43	134	- 57,57	90	9 630 000,00	9,63
04/09/2018	jaures	51 000,00	560	91,07	134	- 42,93	90	4 590 000,00	4,59
04/09/2018	rotonde	80 000,00	800	100,00	134	- 34,00	90	7 200 000,00	7,20
04/09/2018	pyramide	134 000,00	1100	121,82	134	- 12,18	90	12 060 000,00	12,06
04/09/2018	république	85 000,00	1320	64,39	134	- 69,61	90	7 650 000,00	7,65
07/09/2018	malon	38 000,00	340	111,76	134	- 22,24	90	3 420 000,00	3,42
07/09/2018	jacotot	106 000,00	1400	75,71	134	- 58,29	90	9 540 000,00	9,54
07/09/2018	jaures	114 000,00	560	203,57	134	- 69,57	90	10 260 000,00	10,26
07/09/2018	rotonde	93 000,00	800	116,25	134	- 17,75	90	8 370 000,00	8,37
07/09/2018	pyramide	183 000,00	1100	166,36	134	- 32,36	90	16 470 000,00	16,47
07/09/2018	république	140 000,00	1160	120,69	134	- 13,31	90	12 600 000,00	12,60
11/09/2018	malon	47 000,00	340	138,24	134	- 4,24	90	4 230 000,00	4,23
11/09/2018	jacotot	75 000,00	1400	53,57	134	- 80,43	90	6 750 000,00	6,75
11/09/2018	jaures	58 000,00	560	103,57	134	- 30,43	90	5 220 000,00	5,22
11/09/2018	rotonde	76 000,00	800	95,00	134	- 39,00	90	6 840 000,00	6,84
11/09/2018	pyramide	140 000,00	1100	127,27	134	- 6,73	90	12 600 000,00	12,60
11/09/2018	république	-	1320	-	134	-	90	-	-
14/09/2018	malon	54 000,00	340	158,82	134	- 24,82	90	4 860 000,00	4,86
14/09/2018	jacotot	152 000,00	1400	108,57	134	- 25,43	90	13 680 000,00	13,68
14/09/2018	jaures	117 000,00	560	208,93	134	- 74,93	90	10 530 000,00	10,53
14/09/2018	rotonde	116 000,00	800	145,00	134	- 11,00	90	10 440 000,00	10,44
14/09/2018	pyramide	240 000,00	1100	218,18	134	- 84,18	90	21 600 000,00	21,60
14/09/2018	république	285 000,00	1160	245,69	134	- 111,69	90	25 650 000,00	25,65
18/09/2018	malon	77 000,00	340	226,47	134	- 92,47	90	6 930 000,00	6,93
18/09/2018	jacotot	98 000,00	1400	70,00	134	- 64,00	90	8 820 000,00	8,82
18/09/2018	jaures	57 000,00	560	101,79	134	- 32,21	90	5 130 000,00	5,13
18/09/2018	rotonde	96 000,00	800	120,00	134	- 14,00	90	8 640 000,00	8,64
18/09/2018	pyramide	188 000,00	1100	170,91	134	- 36,91	90	16 920 000,00	16,92
18/09/2018	république	97 000,00	1320	73,48	134	- 60,52	90	8 730 000,00	8,73
21/09/2018	malon	42 000,00	340	123,53	134	- 10,47	90	3 780 000,00	3,78
21/09/2018	jacotot	187 000,00	1400	133,57	134	- 0,43	90	16 830 000,00	16,83
21/09/2018	jaures	87 000,00	560	155,36	134	- 21,36	90	7 830 000,00	7,83
21/09/2018	rotonde	98 000,00	800	122,50	134	- 11,50	90	8 820 000,00	8,82
21/09/2018	pyramide	176 000,00	1100	160,00	134	- 26,00	90	15 840 000,00	15,84
21/09/2018	république	196 000,00	1160	168,97	134	- 34,97	90	17 640 000,00	17,64
25/09/2018	malon	121 000,00	340	355,88	134	- 221,88	90	10 890 000,00	10,89
25/09/2018	jacotot	152 000,00	1400	108,57	134	- 25,43	90	13 680 000,00	13,68
25/09/2018	jaures	86 000,00	560	153,57	134	- 19,57	90	7 740 000,00	7,74
25/09/2018	rotonde	162 000,00	800	202,50	134	- 68,50	90	14 580 000,00	14,58
25/09/2018	pyramide	212 000,00	1100	192,73	134	- 58,73	90	19 080 000,00	19,08
25/09/2018	république	147 000,00	1320	111,36	134	- 22,64	90	13 230 000,00	13,23
28/09/2018	malon	37 000,00	340	108,82	134	- 25,18	90	3 330 000,00	3,33
28/09/2018	jacotot	107 000,00	1400	76,43	134	- 57,57	90	9 630 000,00	9,63
28/09/2018	jaures	103 000,00	560	183,93	134	- 49,93	90	9 270 000,00	9,27
28/09/2018	rotonde	71 000,00	800	88,75	134	- 45,25	90	6 390 000,00	6,39
28/09/2018	pyramide	165 000,00	1100	150,00	134	- 16,00	90	14 850 000,00	14,85
28/09/2018	république	97 000,00	1160	83,62	134	- 50,38	90	8 730 000,00	8,73
02/10/2018	malon	58 000,00	340	170,59	134	- 36,59	90	5 220 000,00	5,22
02/10/2018	jacotot	174 000,00	1400	124,29	134	- 9,71	90	15 660 000,00	15,66
02/10/2018	jaures	52 000,00	560	92,86	134	- 41,14	90	4 680 000,00	4,68
02/10/2018	rotonde	122 000,00	800	152,50	134	- 18,50	90	10 980 000,00	10,98
02/10/2018	pyramide	143 000,00	1100	130,00	134	- 4,00	90	12 870 000,00	12,87
02/10/2018	république	196 000,00	1320	148,48	134	- 14,48	90	17 640 000,00	17,64
05/10/2018	malon	31 000,00	340	91,18	134	- 42,82	90	2 790 000,00	2,79
05/10/2018	jacotot	136 000,00	1400	97,14	134	- 36,86	90	12 240 000,00	12,24
05/10/2018	jaures	84 000,00	560	150,00	134	- 16,00	90	7 560 000,00	7,56
05/10/2018	rotonde	120 000,00	800	150,00	134	- 16,00	90	10 800 000,00	10,80
05/10/2018	pyramide	164 000,00	1100	149,09	134	- 15,09	90	14 760 000,00	14,76
05/10/2018	république	184 000,00	1160	158,62	134	- 24,62	90	16 560 000,00	16,56
09/10/2018	malon	47 000,00	340	138,24	134	- 4,24	90	4 230 000,00	4,23
09/10/2018	jacotot	194 000,00	1400	138,57	134	- 4,57	90	17 460 000,00	17,46
09/10/2018	jaures	94 000,00	560	167,86	134	- 33,86	90	8 460 000,00	8,46
09/10/2018	rotonde	74 000,00	800	92,50	134	- 41,50	90	6 660 000,00	6,66
09/10/2018	pyramide	195 000,00	1100	177,27	134	- 43,27	90	17 550 000,00	17,55
09/10/2018	république	189 000,00	1320	143,18	134	- 9,18	90	17 010 000,00	17,01
12/10/2018	malon	33 000,00	340	97,06	134	- 36,94	90	2 970 000,00	2,97
12/10/2018	jacotot	104 000,00	1400	74,29	134	- 59,71	90	9 360 000,00	9,36
12/10/2018	jaures	57 000,00	560	101,79	134	- 32,21	90	5 130 000,00	5,13
12/10/2018	rotonde	81 000,00	800	101,25	134	- 32,75	90	7 290 000,00	7,29
12/10/2018	pyramide	237 000,00	1100	215,45	134	- 81,45	90	21 330 000,00	21,33
12/10/2018	république	89 000,00	1160	76,72	134	- 57,28	90	8 010 000,00	8,01
16/10/2018	malon	16 000,00	340	47,06	134	- 86,94	90	1 440 000,00	1,44
16/10/2018	jacotot	99 000,00	1400	70,71	134	- 63,29	90	8 910 000,00	8,91
16/10/2018	jaures	118 000,00	560	210,71	134	- 76,71	90	10 620 000,00	10,62
16/10/2018	rotonde	99 000,00	800	123,75	134	- 10,25	90	8 910 000,00	8,91
16/10/2018	pyramide	184 000,00	1100	167,27	134	- 33,27	90	16 560 000,00	16,56
16/10/2018	république	142 000,00	1320	107,58	134	- 26,42	90	12 780 000,00	12,78
19/10/2018	malon	32 000,00	340	94,12	134	- 39,88	90	2 880 000,00	2,88
19/10/2018	jacotot	87 000,00	1400	62,14	134	- 71,86	90	7 830 000,00	7,83
19/10/2018	jaures	135 000,00	560	241,07	134	- 107,07	90	12 150 000,00	12,15
19/10/2018	rotonde	120 000,00	800	150,00	134	- 16,00	90	10 800 000,00	10,80
19/10/2018	pyramide	128 000,00	1100	116,36	134	- 17,64	90	11 520 000,00	11,52
19/10/2018	république	160 000,00	1160	137,93	134	- 3,93	90	14 400 000,00	14,40
total		9 571 000,00	76160	11 087,76				861 390 000,00	861,39
moyenne		111 290,70	886	128,93		4,09		10 016 162,79	10,02

Annexe n° 5. Fréquentations : Première version

Tableau n° 1 : Évolution de la fréquentation par site

	2013	2014	2015	2016	2017	
restaurant administratif	53 901	55 816	71 662	73 661	76 249	41
creche arche de noe	18 791	18 280	8 713	6 670	8 721	- 54
creche arcades	11 848	12 593	12 792	12 229	11 643	- 2
creche cedres	7 219	7 182	7 431	7 983	7 500	4
creche jardins	14 518	16 583	12 429	11 074	11 644	- 20
creche lutins	12 191	10 877	11 992	11 886	11 521	- 5
creche deux coupoles	8 684	8 125	7 729	4 663	-	
creche godefroy	7 422	7 293	7 356	7 621	7 494	1
creche calins	-	-	4 370	5 383	4 769	
creche petit manège	-	-	3 751	4 426	4 684	
creche douceurs	-	-	1 881	2 582	2 514	
creche fleurs	-	-	2 767	3 261	3 264	
foyer wallace	14 842	13 969	13 741	13 109	11 982	- 19
république	94 218	98 754	110 966	121 236	124 342	32
défense 2000	10 729	12 768	15 739	16 378	14 431	35
jacotot	101 671	105 498	119 552	123 748	116 675	15
rotonde	51 620	56 452	60 547	61 336	63 210	22
petitot	39 612	38 013	33 900	29 848	30 950	- 22
malon	41 529	45 919	49 119	37 075	47 311	14
jaures	27 386	29 839	35 449	40 069	40 839	49
pyat	20 766	20 407	18 475	18 355	20 205	- 3
clairiere	5 180	4 888	4 521	4 951	5 269	2
deux coupoles cuisine	23 507	24 555	24 190	24 192	23 964	2
deux coupole jardin	5 360	4 852	4 376	2 899	-	
couvent	18 493	18 066	18 443	18 165	19 011	3
découvertes	2 828	2 702	2 982	2 811	2 414	- 15
pyramide	70 026	75 522	81 994	86 518	91 025	30
falaise	25 841	21 910	-	-	-	
lebaudy	8 449	7 874	5 922	4 972	9 416	11
loisirs arche de noe	13 847	12 874	15 385	13 554	14 558	5
parmentier	28 458	30 548	27 871	29 216	28 528	0
total	738 936	762 159	796 045	799 871	814 133	10

Source : CRC-ÎDF à partir des états de fréquentation (Réponse 15 Questionnaire n°3)

Annexe n° 6. Fréquentations : Seconde version

Restaurant Administratif	74 507	73 535	76 226	77 669	79 950	Évolution
Foyer Wallace	14 842	13 969	13 741	12 801	11982	
Restauration Scolaire	617 524	656 377	714 927	736 031	736 605	
	706 873	743 881	804 894	826 501	828 537	170/0

Source : Commune de Puteaux (2 avril 2019)

Annexe n° 7. Contrôles DDPP

Tableau n° 1 : Contrôles de la DDPP entre 2013 et 2018

année	sites contrôlés	date
2013	école Félix Pyat	12-avr-13
2014	école Benoit Malon	16-mai-14
2015	école Marius Jacotot	05-févr-15
	jardin d'enfants les Douceurs	13-janv-15
	centre de l'Arche de Noé	17-sept-15
	école République	07-oct-15
	école Félix Pyat	17-nov-15
2016	crèche de l'Arche de Noé	13-sept-16
	centre de l'Arche de Noé	18-mai-16
	école Benoit Malon	09-juin-16
	école République	31-mai-16
	école Félix Pyat	07-sept-16
2017	école Benoit Malon	12/10/2017
	école Félix Pyat	13/10/2017
	jardin d'enfants les Fleurs	03/05/2017
	crèche du petit manège	21/04/2017
	école de l'Ancien Couvent	21/01/2017
2018	crèche des Lutins	09/07/2018
	crèche des Arcades	31/05/2018
	crèche des Jardins	30/05/2018
	crèche des Calins	27/04/2018

Source : CRC-ÎDF à partir des données communiquées par la commune

Annexe n° 8. Liste des non conformités majeures détectées dans les rapports DDPP

Inspection du 12 avril 2013 : école Félix Pyat

- la déclaration d'activité de l'établissement n'a pas été faite auprès des services de la DDPP. L'établissement de par son activité de livraison au jardin d'enfants la Clairière s'est transformé en cuisine centrale sans avoir fait de demande d'agrément ou de dérogation à l'agrément ;
- les procédures existantes ne sont pas fondées sur les principes HACCP ;
- absence d'analyse des dangers relative à l'établissement ;
- absence de démarche de détermination des points déterminants.

Inspection du 16 mai 2014 : école Benoit Malon

- hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel :
 - des opérations de nettoyage sont réalisées dans le local de préparation alors que des préparations chaudes y sont manipulées au même moment ;
 - les portes d'accès au local de rangement des produits d'entretien et aux vestiaires ainsi que celles séparant le couloir de réception du local de préparation le local de préparation du réfectoire et le local de légumerie du bureau sont maintenues ouvertes ;
 - dans le vestiaire des chaussures de villes sont posées à même le sol.
- aucune attestation de passage de la société de désinsectisation n'a pu être présentée ;
- plat témoin : en quantité insuffisante et non identifiés, échantillons non fermés ;
- l'établissement livre environ 150 repas par jour sans autorisation adéquate à la cuisine satellite de l'école maternelle ;
- aucun plan de lutte contre les nuisibles n'a pu être présenté ;
- aucun plan faisant apparaître les points d'eau numérotés de la cuisine ni attestation relative à la potabilité de l'eau n'ont pu être présentés ;
- les procédures de traçabilité, de gestion des toxi-infections alimentaires collectives et de réalisation des plats témoins n'ont pu être présentées ;
- aucune procédure ne décrit les modalités de vérification de l'effectivité et de l'efficacité du PMS.

Inspection du 17 septembre 2015 : cuisine centrale de l'Arche de Noé

- aucun plan de lutte contre les nuisibles n'a pu être présenté ;
- aucun plan faisant apparaître les points d'eau numérotés de la cuisine ni attestation relative à la potabilité de l'eau n'ont pu être présentés ;
- les procédures de traçabilité, de gestion des toxi-infections alimentaires collectives et de réalisation des plats témoins n'ont pu être présentées ;
- aucune procédure ne décrit les modalités de vérification de l'effectivité et de l'efficacité du PMS ;
- aucune procédure ne précise les modalités de déboîtage, de lavage des fruits et légumes, de gestion des produits entamés ou encore de transmission de l'origine des viandes bovines ;
- absence d'analyse des dangers adaptée aux locaux ;
- l'identification des points déterminants n'a pas été réalisée ;

- l'identification des limites critiques et seuils de maîtrise n'est pas documentée ;
- le système de surveillance des points déterminants n'est pas documenté ;
- les actions correctives lorsque la surveillance révèle un résultat non conforme ne sont pas préétablies ;

Inspection du 7 octobre 2015 : école République

- température des nuggets servis est de 47,8° en distribution et de 59° en étuve pour la maternelle et de 51,6° en distribution pour le primaire ;
- aucun plan de lutte contre les nuisibles n'a pu être présenté ;
- aucun plan de formation n'a pu être présenté ;
- aucun plan faisant apparaître les points d'eau numérotés de la cuisine ni attestation relative à la potabilité de l'eau n'ont pu être présentés ;
- absence de procédure de traçabilité ;
- absence de procédure décrivant les modalités de surveillance des températures (chambres froides, congélateurs...) ;
- aucune procédure ne décrit les modalités du contrôle à réception et à expédition ;
- aucune procédure ne précise les modalités de déboîtage, de lavage des fruits et légumes, de gestion des produits entamés ou encore de transmission de l'origine des viandes bovines ;
- absence d'analyse des dangers adaptée aux locaux ;
- l'identification des points déterminants n'a pas été réalisée ;
- l'identification des limites critiques et seuils de maîtrise n'est pas documentée ;
- le système de surveillance des points déterminants n'est pas documenté ;
- les actions correctives lorsque la surveillance révèle un résultat non conforme ne sont pas préétablies ;
- aucune procédure ne décrit les modalités de vérification de l'effectivité et de l'efficacité du PMS.

Inspection du 7 septembre 2016 : école Félix Pyat

- le saumon a été refroidi ; le refroidissement rapide n'a pas été surveillé et enregistré ;
- absence d'analyse microbiologique de l'eau.

Inspection du 24 avril 2017 : crèche le petit manège

- la fiche d'enregistrement des températures de l'enceinte réfrigérée en cuisine a été pré remplie par le personnel de cuisine pour tout le mois d'avril ; absence de procédure relative au lavage des mains à l'aide d'un lave-mains à commande manuelle ; dans le vestiaire présence de stockage au-dessus des casiers.

Annexe n° 9. Actions de sensibilisation

Tableau n° 1 : Liste des actions de sensibilisation 2016-2018

structure	nom	animation	date	public
maternelle	2 coupoles			
maternelle	ancien couvent			
maternelle	pyat			
maternelle	parmentier			
primaire	pyramide	tomates	juin-18	école
		régions	oct-17	école
primaire	république	tomates	juin-18	école
		régions	oct-17	école
primaire	jacotot	tomates	juin-18	école
		régions	oct-17	école
		gaspirateur	2016-2017	10 classes
primaire	rotonde	gaspirateur	2016-2017	2 classes
élémentaire	jaurès	petit déjeuner	juin-18	CE1 CM2
		tomates	juin-18	école
élémentaire	petitot	tomates	juin-18	école
		régions	oct-17	école
		gaspirateur	2016-2017	5 classes
élémentaire	malon	nourrir la planète	juin-17	4 classes
		itinéraire steak	févr-16	1 classe
maternelle	malon			
maternelle	défense 2000			
alsh	lebaudy			
crèche	arche de noé			
alsh	arche de noé			
crèche	petit manège			
crèche	calins			
crèche	jardins			
crèche	lutins			
crèche	arcades			
crèche	coccinelles			
crèche	cèdres			
jardins enfants	clairière			
jardins enfants	fleurs			
jardins enfants	douceurs			
restaurant adm				
foyer wallace				

Source : CRC-ÎDF à partir des éléments communiqués par la commune

Annexe n° 10. Glossaire des sigles

ADEME	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
ALSH	Accueil de loisirs sans hébergement
APA	Allocation personnalisée d'autonomie
Atsem	Agent territorial spécialisé des écoles maternelles
BAFA	Brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur
BPU	Bordereau des prix unitaires
CASF	Code de l'action sociale et des familles
CCAS	Centre communal d'action sociale
CGCT	Code général des collectivités territoriales
CNFPT	Centre national de la fonction publique territoriale
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DGA	Directeur général adjoint
DGS	Directeur général des services
DSP	Délégation de service public
EPADESA	Établissement public d'aménagement de la Défense Seine Arche
EPCI	Établissement public de coopération intercommunale
EPT	Établissement public territorial
ETP	Équivalent temps plein
GEMRCN	Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
MGP	Métropole du Grand Paris
ONILAIT	Office national du lait et des produits laitiers
OPH	Office public de l'habitat
PAI	Projet d'accueil individualisé
PMS	Plan de maîtrise sanitaire
POLD	Paris ouest la Défense
PSU	Prestation de service unique
Syctom	Syndicat mixte central de traitement des ordures ménagères

REPONSE

**DE MADAME JOËLLE CECCALDI-
RAYNAUD MAIRE DE LA COMMUNE DE
PUTEAUX (*)**

() Cette réponse jointe au rapport engage la seule responsabilité de son auteur, conformément aux dispositions de l'article L.243-5 du Code des juridictions financières.*



DIRECTION GENERALE DES SERVICES

Affaire suivie par :
Monsieur Frédéric Dromard
Directeur général adjoint
des services Ressources et Vie économique

Tél : 01.46.92.93.83
Email : fdromard@mairie-puteaux.fr

VRéf. : Contrôle n°2018-0112
Rapport n° 2018-0103R

Monsieur le Président de la Chambre régionale des
comptes
6 Cours des Roches
Noisiel – BP 187
77315 MARNE La VALLÉE Cedex 2

Puteaux, le **08 NOV, 2019**

Objet : Réponse de la Ville de Puteaux au Rapport d'observations définitives – « Gestion de la restauration collective au sein du bloc communal »

AR n° IC JB 631 3296 0

Monsieur le Président,

Par correspondance datée du 11 octobre 2019, vous avez eu l'obligeance de me faire part du Rapport d'observations définitives établi par la Chambre, cahier n°2 relatif à la « gestion de la restauration collective au sein du bloc communal » pour les exercices 2013 et suivants.

Ce rapport est le fruit d'un long travail mené par les magistrats de la Chambre avec le concours plein et entier des services municipaux concernés.

Je crois pouvoir dire qu'il reflète assez largement l'implication de la Ville et de ses agents pour fournir aux usagers du service public de la restauration des prestations de qualité.

Chacun pourra y retrouver des données concernant le volume des repas servis, les moyens déployés par la commune à cet effet et les modalités de fonctionnement de la restauration municipale et scolaire qui privilégie les circuits courts, la confection des repas sur place avec des produits frais, la lutte contre le gaspillage et la satisfaction du plus grand nombre.

La Chambre a identifié quatre points d'amélioration. Ceux-ci font d'ores et déjà l'objet d'actions ciblées ainsi que la Ville l'a indiqué dans le cadre de la procédure contradictoire.

La recommandation n° 1 a ainsi été prise en compte par l'élaboration d'un schéma formalisé de fonctionnement en mode dégradé, schéma qui sera consolidé selon les indications préconisées. Par ailleurs, et ainsi que la Chambre l'a constaté, l'organisation en régie du service et la complète maîtrise de la logistique mise en place permettent à la commune de s'adapter rapidement à des conditions dégradées, en cas de perturbations climatiques par exemple.

La recommandation n° 2, qui invite à adapter les mesures de lutte contre le gaspillage dans certaines structures, est un axe fort de la politique de restauration.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une véritable préoccupation municipale qui se traduit par un grand nombre d'actions relevées et décrites par la Chambre. Ces actions ont d'abord été développées au sein des écoles élémentaires et primaires. Il s'agit d'un travail de sensibilisation important mené pour changer les habitudes des enfants et des adultes. De nombreuses initiatives sont mises en œuvre au sein des écoles maternelles. Elles seront amplifiées et les bonnes pratiques seront étendues. Des tables de tri ont été installées au restaurant administratif et à la Maison de Famille Richard Wallace. Ces dispositifs de tri et de lutte contre le gaspillage seront renforcés et complétés par des démarches innovantes.

La recommandation n°3 relative à la multiplication des enquêtes de satisfaction s'inscrit parfaitement dans le cadre souhaité par la Ville pour compléter les dispositifs participatifs existants. En effet, la Ville s'assure constamment du niveau de satisfaction de ses convives (ex. Commission des Papis et Mamies du goût, suivi des avis des parents dans les conseils d'écoles, des accueils de loisirs et des crèches, boîtes à idées mises à disposition des convives, etc.). Cette année, la Ville a mené une enquête de satisfaction auprès des convives du Restaurant Le 67 et des restaurants scolaires. Les résultats sont très encourageants et permettront de contribuer au maintien d'un haut niveau de service public.

Enfin, vous nous invitez, sur rappel au droit, à effectuer des contrôles des fréquences conformément aux recommandations de GEMRCM pour les repas servis au restaurant administratif et à la Maison de Famille Wallace. Comme cela a été indiqué à la Chambre, le choix des menus du Restaurant Le 67 garantit une alimentation parfaitement diversifiée et équilibrée avec des propositions, chaque jour, de viande, de poisson, de légumes, de féculents et de fruits frais. L'analyse des menus sur 20 journées consécutives par la responsable qualité du service restauration, également diététicienne, démontre que les recommandations du GEMRCN sont totalement respectées. Il s'agit en effet de menus avec de multiples choix de plats destinés à une population adulte. Toutefois, et conformément à votre demande, ces contrôles de fréquence, régulièrement réalisés, seront formalisés pour la Maison de Famille Wallace (qui vient de rouvrir après 2 ans de travaux) et sur le menu conseillé du restaurant administratif.

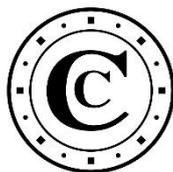
Telles sont les réponses que je souhaitais vous apporter.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de ma parfaite considération.



Joëlle CECCALDI-RAYNAUD

Maire de Puteaux
Vice-Président du territoire
Paris Ouest La Défense



« La société a le droit de demander compte
à tout agent public de son administration »
Article 15 de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen

L'intégralité de ce rapport d'observations définitives
est disponible sur le site internet
de la chambre régionale des comptes Île-de-France :
www.ccomptes.fr/fr/crc-ile-de-france

Chambre régionale des comptes Île-de-France

6, Cours des Roches

BP 187 NOISIEL

77315 MARNE-LA-VALLÉE CEDEX 2

Tél. : 01 64 80 88 88

www.ccomptes.fr/fr/crc-ile-de-france