



# LES CANTINES MARSEILLAISES DE DEMAIN

**ATELIER DE LANCEMENT**

Lundi 21 novembre 2022



VILLE DE  
MARSEILLE

## CONTEXTE GLOBAL



**55 000  
repas/jours**



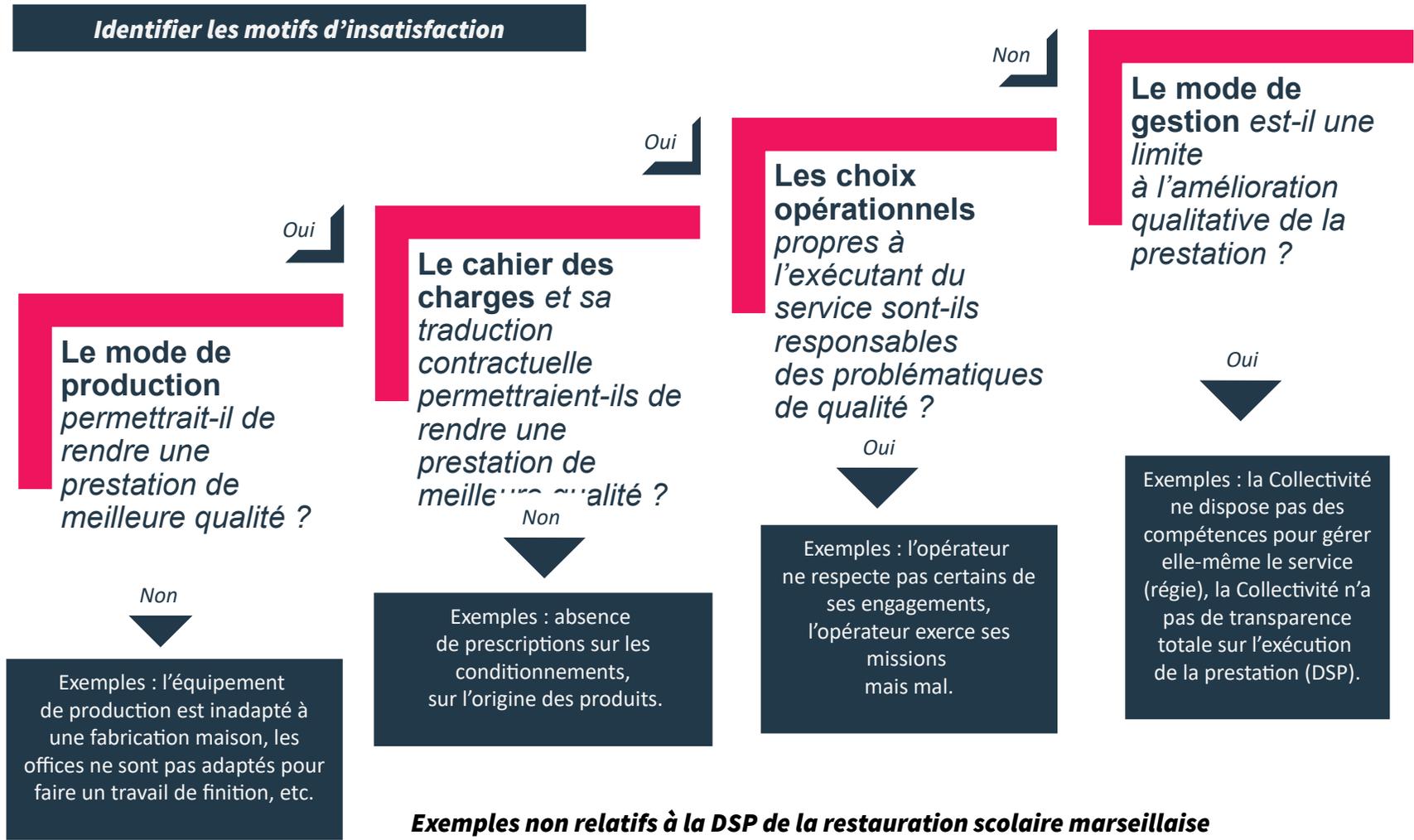
**140 agents à la c. centrale  
695 agents dans les écoles**



**Nombre de site  
de restauration :  
320**

- Une cuisine centrale unique.
- Une délégation quasi-complète de ses compétences à un opérateur spécialisé « Sodexo ».
- Une qualité des repas jugée insatisfaisante.
- Un objectif : améliorer durablement la qualité dans l'assiette des petits Marseillais.

**DERRIÈRE  
LES CRITIQUES DU  
MODÈLE ACTUEL,  
REPÉREZ  
LES CAUSES POUR  
TROUVER LES BONS  
REMÈDES...**



# UN OUTIL DE PRODUCTION ULTRA-CENTRALISÉ

- **55.000 repas produits chaque jour sur un seul site**

- La cuisine centrale de Pont-de-Vivaux produit chaque jour plus de 55 000 repas.
- La production de repas est basée essentiellement sur de l'assemblage des produits et non de la préparation culinaire par les agents.
- Si ce modèle a été pensé pour son efficacité et légitimé par le volume de repas journalier, la qualité des repas qu'il permet est aujourd'hui unanimement décriée.

- **Des repas acheminés en « liaison froide »**

- Après leurs cuissons, les aliments subissent immédiatement une réfrigération rapide avant d'être stockés à basse température. Les repas sont livrés jusqu'à trois jours après leur fabrication et sont réchauffés par les agents des écoles avant d'être consommés par les enfants.
- La liaison froide est une méthode qui permet de faciliter la logistique de livraison (320 points de distribution) mais qui n'est pas sans effet sur l'aspect et la qualité gustative des repas proposés.
- La liaison froide présente l'avantage et l'inconvénient d'exiger moins de compétences de « cuisine ». C'est un avantage dans un contexte de raréfaction des compétences mais aussi un inconvénient pour l'attractivité des emplois proposés.

# UNE DÉLÉGATION QUASI-TOTALE À LA SODEXO

- **Les missions suivantes sont de la seule responsabilité de la Sodexo**

- Prestation alimentaire (fabrication des repas)
- Logistique d'approvisionnement
- Logistique de livraison des repas
- Structuration des filières d'approvisionnement
- Encaissement des familles
- Facturation

- **Un champ d'intervention de la Ville limité**

- Le service n'a en charge « directe » que les PAI, les indisciplines et les relances des impayés.
- Les agents de restaurant ne se chargent que de la réchauffe des plats et du service et n'ont ainsi aucune mission de « cuisinier ».

# UN DOUBLE ENJEU

- **Redéfinir comment seront fabriqués demain les repas**
- **Définir un plan de reprise en main du service par la Ville**

# QUELLE MÉTHODE ?

- **Qu'est ce que la Ville de Marseille souhaite proposer dans l'assiette de ses enfants ?**
  - C'est cette première interrogation qui doit lancer la réflexion du modèle de production des repas (cuisine sur place, liaison froide, liaison chaude, liaison flexible).
  - C'est ensuite qu'il faudra choisir un mode de gestion adapté (régie, DSP, marché, société publique dédiée, etc.).

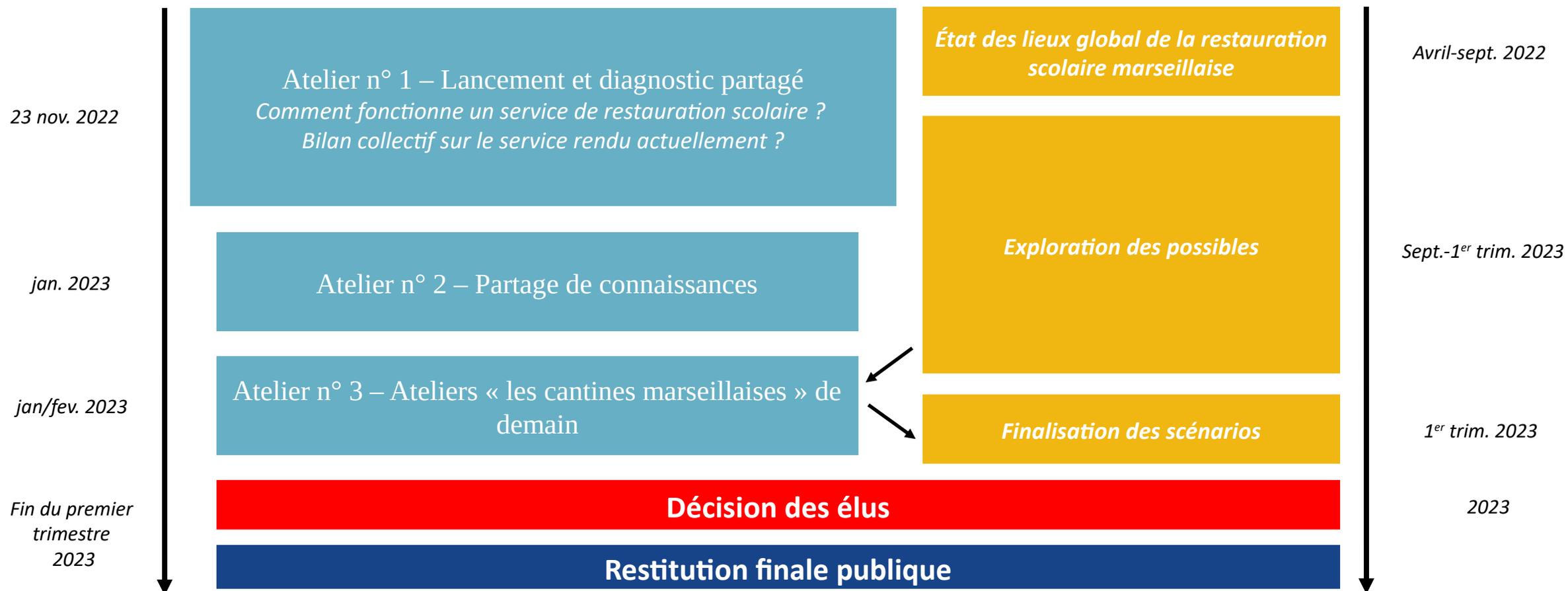
# QUELLES SONT LES FINALITÉS DE LA DÉMARCHE QUE L'ON SOUHAITE ENGAGER ?

- Partager avec les parties prenantes les tenants et aboutissants des décisions qui vont être prises.
- Donner l'opportunité aux parties prenantes de contribuer à ce travail en recueillant des avis et attentes sur la politique publique de restauration scolaire.

# QUAND ET COMMENT ?

## Programme

## Programme des études



# PROGRAMME DE LA SOIRÉE



# FAIRE CONNAISSANCE

- **Chaque participant choisit** parmi les images présentes sur les planches disposées sur la table **une image** qui lui correspond.
- Sur chaque table, **chacun se présente à tour de rôle** et **explique quelle image il a choisi** et pourquoi.



# PUZZLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Vous disposez tous d'une ardoise magnétique et d'aimants, d'un marqueur, une brosse et de trois tas de cartes.

1/ Distribuez-vous les cartes numérotées 1.

2/ Lisez à tour de rôle votre carte à voix haute.

3/ Positionnez vos cartes de manière à reconstituer le circuit chronologique du service de restauration collective, en démarrant par la production des denrées.

4/ Une fois les cartes n°1 posées, recommencez les étapes 1 et 2 avec les cartes numérotées 2.

5/ Positionnez les cartes numérotées 2 sur l'ardoise en posant les liens logiques entre les cartes.

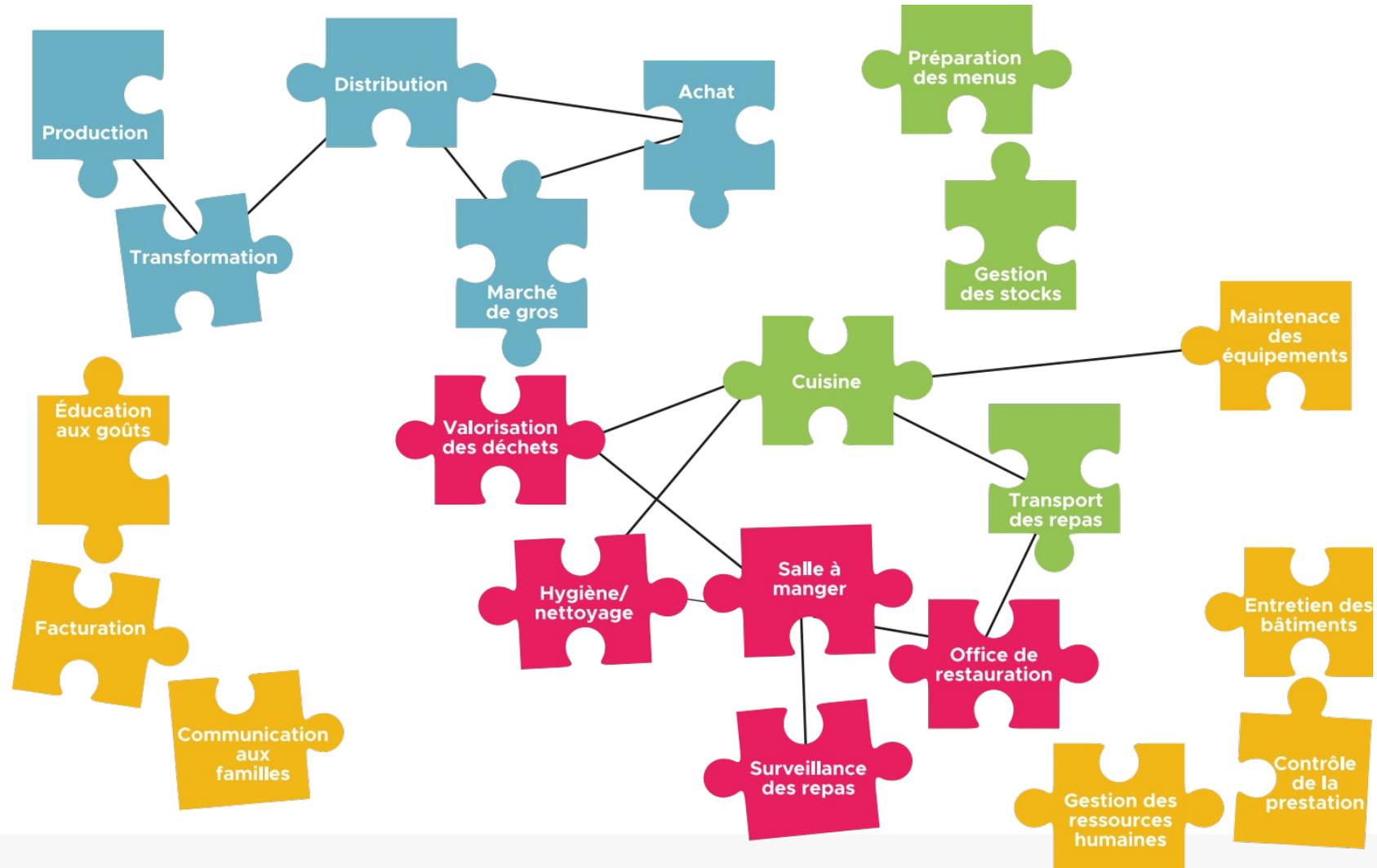
6/ Une fois les cartes n°2 posées, recommencez les étapes 1 et 2 avec les cartes numérotées 3.

7/ Positionnez les cartes numérotées 3 sur l'ardoise en posant les liens logiques entre les cartes.

Ce n'est pas un jeu de vitesse, le but est de s'écouter et de bien comprendre et d'aller le plus loin possible dans la reconstitution du puzzle. Vous pouvez occuper tout l'espace comme bon vous semble, changer les cartes de place au fur et à mesure et effacer des liens avec la brosse pour en tracer d'autres.



# PUZZLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



# FAIRE LE BILAN

- Chaque table dispose d'un poster à compléter :
  - Ce qui est satisfaisant aujourd'hui.
  - Ce qui n'est pas satisfaisant aujourd'hui.
  - Les questions qu'on se pose pour la suite.
- Au bout de 30 minutes, le poster circule sur une autre table.
- Les participants visualisent ce qui a été écrit par un autre groupe, complète et ajoute 3 gommettes sur ce qui lui semble le plus important (les éléments qui auront le plus de gommettes seront prioritairement traités au cours du second atelier).
- Pendant toute la durée du processus, les groupes disposent d'un « frigo à bonnes idées » pour garder quelque part des idées qui ne collent pas avec le sujet ou la consigne. Pendant les dix dernières minutes, les participants sont invités à compléter ce frigo à bonnes idées avec les autres points qu'ils souhaitent exprimer.

Quel bilan ?  
Quelles perspectives pour l'avenir ?

Dans l'assiette

iRCF  
CFRZC  
espelia

Ce qui est satisfaisant aujourd'hui :

Ce qui n'est pas satisfaisant aujourd'hui

Les questions qu'on se pose pour la suite :

## Frigo à idées

(Pour ranger quelque part des idées quand elles ne sont pas forcément en lien avec la thématique de l'exercice)

# PROCHAIN RENDEZ-VOUS

Rendez-vous tous ensemble pour poursuivre les échanges :

**Janvier 2023**