Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

38

PROPOSITION

ASSEMBLEE PLENIERE

27 JUIN 2014

RAPPORT DU PRESIDENT DU CONSEIL REGIONAL

SANTE

Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration des Lycéens
Charte d'engagement qualité pour la mise en oeuvre d'un service public d'alimentation et de restauration de qualité - "Santé - Alimentation - Manger autrement au lycée"

EXPOSE DES MOTIFS

La loi n°2004-809 du 13 août 2004, mise en œuvre à partir du 1er janvier 2006, a transféré aux Régions la responsabilité du service public de restauration des lycéens. En vertu des textes relatifs à ce transfert de compétences, le chef d'établissement continue à assurer la gestion directe du service de demi-pension, par sa responsabilité d'autorité fonctionnelle exercée sur les agents régionaux des lycées, ainsi qu'en matière d'achat des denrées alimentaires.

Par délibération n°10-6 du 8 février 2010, le Conseil régional a défini les orientations du service public régional de restauration lycéenne, reposant notamment sur le développement, chaque fois que possible, des achats de produits frais, locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique locale.

Elle a également décidé d'offrir à tous les lycéens, au sein de leur établissement, un moment et un lieu d'accueil conviviaux, favorisant l'apprentissage de la citoyenneté par le respect des autres et de l'environnement, offrant un temps de plaisir d'être ensemble, autour d'une alimentation saine, variée, goûteuse, de saison, ouverte sur les cultures et traditions culinaires.

La Région, dans le cadre du service public régional de restauration des lycéens, de sa politique en direction de la jeunesse et de sa politique de santé publique orientée sur la prévention et la réduction des inégalités sociales et territoriales, doit et peut prendre toute sa place dans une politique alimentaire de qualité.

Par délibération n°2014-293 du 25 avril 2014, le Conseil régional a réaffirmé son engagement à poursuivre l'édification d'un Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration et a décidé d'engager une démarche de concertation avec la communauté éducative, en vue de l'élaboration avant la fin de l'année scolaire 2013/2014, d'une charte régionale pour la mise en œuvre du Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration des lycéens. Issue d'une démarche participative et des priorités énoncées par les conventions tripartites conclues entre les lycées, les rectorats et la Région, cette charte aura vocation à s'intégrer au projet d'établissement. Elle fixera un cadre commun de qualité attendue dans les services de restauration lycéenne et permettra d'accompagner les établissements et équipes de cuisine dans leurs projets à compter de la rentrée scolaire 2014/2015.

Par la même délibération, le Conseil régional s'est engagé à poursuivre cette démarche de concertation afin de déterminer des mesures d'accompagnement d'une quarantaine d'EPLE ou EPLEFPA à mettre en œuvre à partir de la rentrée scolaire 2014/2015, pour la déclinaison de la charte relative au Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration. Parmi ces moyens d'accompagnement figurent des ressources humaines, matérielles et financières nécessaires, dont un appui aux équipes de cuisine ou aux gestionnaires, des équipements spécifiques pour les cuisines et salles de restauration, des soutiens aux actions de sensibilisation et d'animation, une valorisation des métiers de cuisine, une évolution des procédures de recrutement ainsi qu'un plan de formation adapté. Un état des lieux sera amorcé à partir de la rentrée scolaire 2014/2015 afin d'évaluer, à mi-parcours, la validité du dispositif d'accompagnement mis en œuvre pour une égalité d'accès de tous les lycéens au Service Public Régional d'Alimentation et de Restauration, en vue d'une généralisation l'année scolaire suivante.

A l'issue de groupes de travail associant des chefs de cuisine ainsi que les représentants de chefs d'établissements et d'adjoints-gestionnaires, une charte d'engagement qualité pour la restauration lycéenne en PACA « Santé – Alimentation - Manger autrement » a été rédigée. Les 5 grands objectifs identifiés dans la charte sont :

- qualité nutritionnelle,
- alimentation –santé et développement durable,
- qualité de l'approvisionnement,
- sécurité alimentaire,
- qualité du service.

La mobilisation de tous les acteurs autour de ces priorités permettra de poursuivre les efforts consentis pour que les repas deviennent pour chaque lycéen un véritable moment de détente, de convivialité et d'éducation au goût.

Ainsi, il est proposé d'adopter les termes de cette Charte.

En conséquence, je vous propose d'adopter la délibération suivante :

PROPOSITION DE DELIBERATION

VU le Code général des collectivités territoriales ;

VU l'article L3231-1 du Code de la santé publique relatif au programme national nutrition santé ;

VU l'article R543-225 du Code de l'environnement relatif aux seuils applicables au tri à la source et la valorisation des biodéchets ;

VU le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

VU l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;

VU l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

VU la circulaire n°2033-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de santé ;

VU la délibération n°10-6 du 8 février 2010 du Conseil régional fixant les orientations régionales du service public régional de restauration des lycéens ;

VU la délibération n°13-769 du 28 juin 2013 du Conseil régional faisant évoluer le dispositif « produire et manger bio » ;

VU la délibération n°13-1566 du 13 décembre 2013 du Conseil régional relative à l'intégration de critères économiques, sociaux et environnementaux du développement durable dans les politiques régionales ;

VU la délibération n°14-293 du 25 avril 2014 du Conseil régional relative au service public régional de l'alimentation et de la restauration des lycéens ;

VU l'avis de la commission "Solidarités, prévention et sécurité, santé et services publics" réunie le 20 juin 2014 ;

Le Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur réuni le 27 juin 2014.

CONSIDERANT

- que la loi 2004-809 du 13 août 2004, mise en œuvre au 1er janvier 2006, a transféré aux Régions la responsabilité du service public de restauration des lycéens ;

- qu'en vertu des textes relatifs à ce transfert de compétences, le chef d'établissement continue à assurer la gestion directe du service de demi-pension, par sa responsabilité d'autorité fonctionnelle exercée sur les agents régionaux des lycées, ainsi qu'en matière d'achat des denrées alimentaires ;

- que par délibération n°10-6 du 8 février 2010, le Conseil régional a défini les orientations du service public régional de restauration lycéenne, reposant notamment sur le développement, chaque fois que possible, des achats de produits frais, locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique locale ;

- qu'elle a également décidé d'offrir à tous les lycéens, au sein de leur établissement, un moment et un lieu d'accueil conviviaux, favorisant l'apprentissage de la citoyenneté par le respect des autres et de l'environnement, offrant un temps de plaisir d'être ensemble, autour d'une alimentation saine, variée, goûteuse, de saison, ouverte sur les cultures et traditions culinaires ;

- que la Région, dans le cadre du service public régional de restauration des lycéens, de sa politique en direction de la jeunesse et de sa politique de santé publique orientée sur la prévention et la réduction des inégalités sociales et territoriales, doit et peut prendre toute sa place dans une politique alimentaire de qualité ;

- que par délibération n°14-293 du 25 avril 2014, le Conseil régional a réaffirmé son engagement à poursuivre l'édification d'un Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration et a décidé d'engager une démarche de concertation avec la communauté éducative, en vue de l'élaboration avant la fin de l'année scolaire 2013/2014, d'une charte régionale pour la mise en œuvre du Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration ;

- que cette charte, issue d'une démarche participative et des priorités énoncées par les conventions tripartites conclues entre les lycées, les rectorats et la Région, aura vocation à s'intégrer au projet d'établissement ; qu'elle fixe un cadre commun de qualité attendue dans les services de restauration lycéenne et permettra d'accompagner les établissements et équipes de cuisine dans leurs projets à compter de la rentrée scolaire 2014/2015 ;

- que par cette même délibération, le Conseil régional s'est engagé à poursuivre cette démarche de concertation afin de déterminer des mesures d'accompagnement d'une quarantaine d'EPLE ou EPLEFPA à mettre en œuvre à partir de la rentrée scolaire 2014/2015, pour la déclinaison de la charte relative au Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration ; que parmi ces moyens d'accompagnement figurent des ressources humaines, matérielles et financières nécessaires, dont un appui aux équipes de cuisine ou aux gestionnaires, des équipements spécifiques pour les cuisines et salles de restauration, des soutiens aux actions de sensibilisation et d'animation, une valorisation des métiers de cuisine, une évolution des procédures de recrutement ainsi qu'un plan de formation adapté ; qu'un état des lieux sera amorcé à partir de la rentrée scolaire 2014/2015 afin d'évaluer, à mi-parcours, la validité du dispositif d'accompagnement mis en œuvre pour une égalité d'accès de tous les lycéens au Service Public Régional d'Alimentation et de Restauration, en vue d'une généralisation l'année scolaire suivante ;

- que des groupes de travail, associant des chefs de cuisine ainsi que des représentants de chefs d'établissement et d'adjoints-gestionnaires, ont été organisés en vue de travailler conjointement à la rédaction d'une charte régionale d'engagement qualité pour la restauration lycéenne en PACA ;

- qu'à l'issue de ces travaux, une charte d'engagement qualité pour la restauration lycéenne en PACA « Santé – Alimentation - Manger autrement » a été rédigée ;

- que cette charte rappelle les obligations réglementaires que sont le respect de l'équilibre nutritionnel ainsi que les exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ;

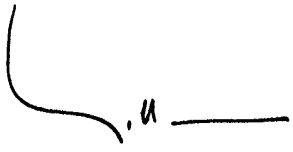
DECIDE

- d'approuver les termes de la Charte d'engagement qualité pour la restauration lycéenne en PACA « Santé – Alimentation - Manger autrement » dont un exemplaire est annexé à la présente délibération ;

- de mettre en œuvre des mesures d'accompagnement d'une quarantaine d'EPLE ou EPLEFPA à partir de la rentrée scolaire 2014/2015, pour la déclinaison de cette charte ; parmi ces moyens d'accompagnement figurent des ressources humaines, matérielles et financières nécessaires, dont un appui aux équipes de cuisine ou aux gestionnaires, des équipements spécifiques pour les cuisines et salles de restauration, des soutiens aux actions de sensibilisation et d'animation, une valorisation des métiers de cuisine, une évolution des procédures de recrutement ainsi qu'un plan de formation adapté ;

- de mettre en place un comité de suivi, composé de représentants des services de la Région concernés, des personnels de direction, des adjoints-gestionnaires et des chefs de cuisine qui aura pour mission de promouvoir et faire évoluer les principes de la Charte, de recenser les difficultés et les besoins des acteurs dans sa mise en application, et d'en évaluer les effets.

Le Président,



Michel VAUZELLE

CHARTE D'ENGAGEMENT

« SANTÉ - ALIMENTATION – MANGER AUTREMENT AU LYCÉE »

SERVICE PUBLIC REGIONAL DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

La Charte fixe un cadre partagé de la qualité attendue dans les restaurants scolaires des lycées. Elle acte l'engagement de la communauté éducative et de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, autour des 5 objectifs suivants :

Objectif n°1 : qualité nutritionnelle

Objectif n°2 : alimentation – santé et développemen t durable

Objectif n°3 : qualité de l'approvisionnement

Objectif n°4 : sécurité alimentaire

Objectif n°5 : qualité du service

Le principe de laïcité est réaffirmé, le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constituant ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les lycées.

Issue des priorités énoncées par les conventions tripartites conclues entre les lycées, les rectorats d'Aix-Marseille et Nice et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la charte s'inscrit dans une démarche pérenne et progressive visant la qualité du service public régional de l'alimentation et de la restauration.

Elle se décline dans le projet d'établissement.

(*) Pour mémoire, le respect des normes réglementaires relatives à l'équilibre nutritionnel ainsi qu'à l'hygiène et la sécurité alimentaire est obligatoire.

Modalités de mise en œuvre :

- diagnostic partagé entre les lycées et les services de la Région
- présentation en CA de la charte et des objectifs retenus dans le projet d'établissement
- mesures d'accompagnement : ressources humaines, matérielles et financières nécessaires, dont un appui aux équipes de cuisine et aux gestionnaires, équipements spécifiques pour les cuisines et salles de restauration, soutiens aux actions de sensibilisation et d'animation, valorisation des métiers de cuisine, amélioration des procédures de recrutement, plan de formation adapté.

Objectif n°1 : Qualité nutritionnelle - Proposer de s menus en accord avec le cadre réglementaire et les recommandations nutritionnelles (*)

• menus respectant l'équilibre alimentaire (mise en place d'un plan alimentaire sur 4 semaines)

• diversité alimentaire dans la création des menus, au niveau du choix des produits et des préparations

• menus complets avec une possibilité de choix y compris pour le plat protidique (menus à 5 composantes, système de choix)

• encourager la consommation de fruits, de légumes, de féculents, de protéines végétales et de légumineuses ; proposer un fruit frais au choix chaque jour ; favoriser une offre alimentaire privilégiant l'utilisation des produits frais de 1re gamme pour les hors d'œuvre et les légumes d'accompagnement,

diminuer les apports lipidiques ; équilibrer les apports d'acides gras ; réduire la consommation de glucides simples ajoutés et de sel ; privilégier les condiments de qualité, simples et peu transformés

• identification chaque jour du menu conseillé type équilibré

Objectif n°2 : Alimentation, Santé et Développement durable – Retrouver le lien Terre/Alimentation – Voyager dans son assiette

• menus à base de produits frais, locaux (achat en circuits courts), de saison

• objectif 20% de bio à chaque repas

• menus à base de produits frais cuisinés par les équipes de cuisine

• menus alliant tradition et modernité ; mise en valeur des produits du terroir, des légumes « anciens » ; repas à thème et menus dits « alternatifs » à base de protéines végétales

• mise en valeur des produits et plats par une présentation soignée et attractive

• préparation des entremets et des pâtisseries

• éducation au goût par une information adaptée : information sur l'origine des produits et la présence de produits bio

• maîtrise du gaspillage lors de la préparation et la distribution des repas

• sensibilisation des élèves au gaspillage en les associant à l'optimisation des déchets

• développement du recyclage par le tri sélectif des emballages et des contenants

• pré-tri des déchets par les convives dans la mesure où les installations le permettent

• association des convives aux commissions « restauration » et/ou « menus »

• animations thématiques ou transversales : diversité culturelle et alimentation (ex. de l'alimentation méditerranéenne), goût, agriculture, alimentation/santé/environnement, produits bio, saisonnalité, origine des produits, etc…

Objectif n°3 : Qualité de l'approvisionnement

• produits du terroir ou de proximité, peu transformés

• légumes et fruits frais et de saison

• matières premières labellisées et produits Bio ainsi que produits sans OGM et produits de l'élevage responsable (viande – poisson - volaille)

• nature et volume des emballages, transport, recyclage des contenants

Objectif n°4 : Sécurité alimentaire (*)

• respect et maîtrise des exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

• autocontrôles réguliers en complément des analyses microbiologiques

• Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) régulièrement mis à jour

• accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés

• Projet d'Accueil Individualisé (PAI) signé entre le lycée et les parents des élèves relevant d'un régime alimentaire particulier : repas fournis par le service de restauration et adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur, ou consommation, dans les lieux prévus pour la restauration collective, du repas fourni par les parents, selon des modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Objectif n°5 : Qualité du service - Faire du repas un moment de détente et de convivialité

• intégration lors de la construction des emplois du temps des enjeux de la pause méridienne : limiter et aménager le temps d'attente avant l'entrée au service de restauration ; tendre vers un temps de pause repas d'au moins 20 minutes consacré à la seule prise du repas ; favoriser la priorité aux élèves pour le service

• optimisation des conditions d'accueil des élèves : communiquer sur les menus et les produits proposés ; personnaliser la décoration de la salle de restaurant ; préparer et distribuer des repas de façon à favoriser le flux tendu

• convivialité et respect du règlement intérieur : assurer une présence du personnel éducatif ; veiller au respect des personnels et des lieux ; maintenir un choix tout au long du service ; s'assurer de la propreté de la salle de restaurant tout au long du service et de l'approvisionnement des équipements de distribution, dessertes et sanitaires ; les personnels du service de restauration se tiennent à l'écoute des attentes des convives