

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

DELIBERATION N° 14-293

25 AVRIL 2014

SANTE

Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration des lycéens

- VU le Code général des collectivités territoriales ;**
- VU le Code de l'éducation ;**
- VU la loi 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales ;**
- VU le décret n° 2009-553 du 15 mai 2009 relatif aux dispositions réglementaires du livre V du code de l'éducation (décrets en Conseil d'Etat et décrets) ;**
- 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° 10-1290 du 27 octobre 2010 du Conseil régional relative à l'accessibilité des lycéens à la restauration scolaire ;**
- 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° 13-770 du 28 juin 2013 du Conseil régional fixant les orientations régionales en matière de tarification de la restauration scolaire ;**

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 l'avis de la commission "Solidarités, prévention et sécurité, santé et services publics" réunie le 11 avril 2014 ;

Le Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur réuni le 25 Avril 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 application du décret n°2009-553 du 15 mai 2009, les tarifs de restauration scolaire sont fixés par la collectivité de rattachement ;

- que la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est engagée, par le protocole d'accord signé avec les principales organisations syndicales en juin 2006, à ne pas déléguer le service public transféré par la loi du 13 août 2004 ;

- 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 la Région 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 Provence-Alpes-Côte d'Azur se trouve en responsabilité de la qualité alimentaire des repas servis à 83 000 lycéens inscrits à la demi-pension dans 181 lycées de la région, soit 11 millions de repas représentant près de 29 millions d'euros en achat de denrées alimentaires, préparés et servis par environ 1500 agents régionaux des lycées, placés sous la responsabilité hiérarchique de la Région et sous la responsabilité fonctionnelle des chefs d'établissements ;

- que la nutrition est le facteur déterminant principal des maladies chroniques, cancers, maladies cardiovasculaires, respiratoires chroniques, diabète, obésité et santé mentale, se conjuguant avec des facteurs environnementaux, en particuliers les polluants, et comportementaux, en particulier le tabac et l'inactivité physique ;

- que ces maladies chroniques, source d'inégalités sociales face à la santé et à l'espérance de vie, sont ainsi devenues un des enjeux majeurs de santé publique en France et en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ;

- qu'aujourd'hui, la question n'est plus celle du bien-fondé de la place des actions nutritionnelles, mais celle des stratégies à mettre en place et de l'engagement politique à agir dans ce domaine ;

- que l'Etat (ministères de la santé, de l'agriculture, de l'éducation, des finances) a défini des normes et labels de qualité nutritionnelle et arrêté des plans nationaux et régionaux en lien avec ces enjeux (règles HACCP, GEMRCN, PNNS, PNA, PNSE, PRSE) ;

- 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 le dispositif « Produire et Manger Bio », mis en place depuis 2005 a permis de financer 463 070 repas 100% bio et la tenue de 1 170 journées événementielles ; ce dispositif a évolué à la rentrée scolaire 2013 afin d'être proposé à l'ensemble des lycées publics disposant d'un service de restauration et de faciliter l'introduction régulière de produits bio ou en cours de conversion, locaux et de saison ;

- que par son adhésion au Club des Territoires « Un Plus Bio », adoptée par délibération n°13-1556 du 25 octobre 2013, la Région a témoigné de sa volonté de généraliser les produits bio dans la restauration lycéenne et de soutenir une politique ambitieuse de développement de la production biologique locale sur les territoires ;

- que, depuis janvier 2012, une harmonisation progressive des tarifs de demi-pension et d'internat a été engagée, qu'il reste à faire aboutir en respectant les objectifs de qualité de l'alimentation, de prévention et d'éducation nutritionnelle ;

- que parallèlement à cette harmonisation tarifaire, la Région a mis en place une politique d'aides aux familles par le biais de la tarification sociale au moyen de deux dispositifs complémentaires permettant aux familles en difficulté de supporter les frais de demi-pension ou d'internat ;

- qu'au-delà du respect indispensable des normes et principes de sécurité d'hygiène alimentaire, de l'introduction progressive de repas bio dans certains lycées, de la mise en place progressive d'un cadre d'accueil favorable à l'éducation des palais et au plaisir de manger autrement, et d'une politique tarifaire donnant un égal accès de tous les lycéens au service public de restauration, un service public régional de l'alimentation accessible à tous les lycéens reste cependant aujourd'hui à construire ;

- que la prévention de la santé des jeunes, par une alimentation allégée en sucres et graisses, diversifiée, cuisinée avec des produits frais et de saison, issue de circuits de proximité et de l'agriculture biologique, relocalisée, la contribution des lycées au développement économique de leur territoire par des approvisionnements en circuits de proximité, et l'éducation au goût permettant de reconnaître les saveurs, sont les enjeux qu'il revient désormais à la Région de relever, sans que cette politique ne pèse pour autant sur le budget des familles ;

- que depuis le début de l'année 2014, le régime méditerranéen, caractérisé par l'abondance de fruits, légumes, céréales, huile d'olive ainsi que par une consommation modérée de viandes et produits laitiers, inscrit en 2010 par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel de l'humanité, fait l'objet d'une action de sensibilisation dans une trentaine de lycées de Provence - Alpes - Côte d'Azur à titre expérimental ;

- qu'à la rentrée scolaire 2013/2014, des groupes de travail associant proviseurs et adjoints-gestionnaires ont permis de travailler sur les conditions nécessaires à la qualité des repas servis et de partager un certain nombre de constats et objectifs ;

- que si certains lycées mettent d'ores et déjà en œuvre, voire même au-delà, les objectifs de la Région en matière de qualité, il a été constaté une marge de progrès importante dans d'autres établissements ;

- qu'il a été réaffirmé que les femmes et les hommes composant l'équipe de cuisine, avec en tout premier lieu le chef de cuisine et son second de cuisine, sont les principaux acteurs de la qualité des repas servis quotidiennement aux 83 000 lycéens inscrits au service de restauration, par l'exercice de leurs compétences, leur qualification, leur engagement, leur talent et qu'il convient de les conforter et accompagner en ce sens ;

- qu'il a été constaté qu'au regard du partage de compétences introduit par la loi du 13 août 2004, seule une volonté commune et un plan d'actions concerté des services de la Région, des autorités académiques et de la communauté éducative, permettrait de tendre de façon convergente vers une qualité des repas, par des politiques d'achat adaptées, ainsi que par la qualité des menus et des préparations culinaires servis aux lycéens ;

- qu'il convient par conséquent de définir un cadre commun pour un plan d'actions concerté entre les autorités académiques, les EPLE et la Région, ainsi qu'entre les EPLEFPA et la Région, pour un service public régional de l'alimentation et de la restauration, d'égal accès pour tous les lycéens, prenant en compte les critères économiques, sociaux et environnementaux du développement durable ;

- que dans cette perspective, l'action des services de la Région est désormais articulée autour de trois axes : « hygiène et sécurité alimentaire », « qualité alimentaire », et « harmonisation des tarifs et politique tarifaire sociale » répondant aux trois priorités du service public régional de restauration des lycéens de la Région Provence Alpes Côte d'Azur.

DECIDE

- de poursuivre l'édification du Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration des lycéens ;

- de faire évoluer dans une démarche concertée avec les autorités académiques et la communauté éducative, la qualité des repas servis aux lycéens, conciliant l'hygiène et sécurité alimentaire, l'équilibre nutritionnel et la qualité des aliments par des achats de denrées en circuits courts et de proximité, en particulier issus de l'agriculture bio, le respect des saisons, la qualité et la variété de la composition des menus et des préparations culinaires, la sensibilisation et l'éducation des lycéens aux goûts et saveurs diversifiés ;

- de promouvoir une alimentation méditerranéenne, provençale et alpine, ainsi que la mise en place progressive de menus au choix alternatifs, comportant notamment pour ceux qui le souhaitent, des protéines végétales en lieu et place de protéines animales ;

- d'appliquer les mêmes exigences de qualité aux cafétérias, et d'intégrer progressivement ces dernières au sein des services de restauration des lycées ;

- de poursuivre l'harmonisation progressive des tarifs de demi-pension et d'internat ainsi que des catégories d'usagers, en respectant les objectifs de qualité de l'alimentation, de prévention et d'éducation nutritionnelle ;

- de rappeler l'élargissement, dans le contexte de crise économique toujours prégnant, du champ des bénéficiaires des politiques d'aides aux familles de la tarification sociale, aux élèves bénéficiaires de l'allocation de rentrée scolaire et non plus aux seuls élèves boursiers, dans le cadre du budget 2014 ;

- 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 ;

- qu'issue d'une démarche participative, cette charte aura vocation à s'intégrer au projet d'établissement, ainsi qu'au contrat d'objectifs tripartite conclu entre l'établissement, l'autorité académique et la Région ;

- que cette charte 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 ;

- de poursuivre cette démarche de concertation afin de déterminer des mesures d'accompagnement d'une quarantaine d'EPLFPA 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 ;

- d'entamer un état des lieux à partir de la rentrée scolaire 2014/2015, et 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.

Le Président,

Signé Michel VAUZELLE