

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

DELIBERATION N° 14-604

27 JUIN 2014

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"

- 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'EPLÉ 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'EPLÉ 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,

Signé Michel VAUZELLE