

## **ANNEXE**

### **« Projet – cadre du service de restauration des lycéens »**

#### **Le contexte**

En application de la loi du 13 août 2004 et des conventions de partenariat avec les EPLE et EPLEFPA, il revient à la Région de définir ses orientations en matière de restauration des lycéens, et aux chefs d'établissement de mettre en œuvre le service de restauration conformément à ces orientations.

En Provence - Alpes - Côte d'Azur, le service public régional de restauration s'adresse à 180.000 lycéens inscrits dans les 180 lycées, dont 85 000 sont demi pensionnaires et fréquentent 143 établissements assurant la restauration en gestion directe. Les lycéens demi-pensionnaires et internes consomment chaque année 11 millions de repas préparés et servis par près de 1 500 agents régionaux des lycées, placés sous l'autorité fonctionnelle des chefs d'établissements. Les recettes de restauration constatées sur les budgets annexes des établissements, représentent environ 38 millions € versés par les usagers, élèves ou commensaux, dont environ 26 millions dépensés en achat de denrées alimentaires.

La journée de consultation de la communauté éducative qui s'est tenue le 25 novembre dernier à l'Hôtel de Région a permis de partager les enjeux, les constats et les pistes d'action pour améliorer la qualité du service public régional de restauration des lycéens.

A l'issue de cette consultation, la Région souhaite que la restauration des lycéens soit partie prenante du projet éducatif, par l'inscription dans le projet d'établissement des EPLE et EPLEFPA, d'un volet relatif au service de restauration des lycéens.

#### **Les enjeux**

Conforter le service public régional de restauration c'est apporter aux jeunes, au sein de leur établissement, un moment et un lieu d'accueil conviviaux, garantissant des repas sains, variés et équilibrés nécessaires à la préservation de leur santé, une ouverture sur des cultures et traditions différentes, l'apprentissage de la citoyenneté par le respect des autres et de l'environnement, ainsi qu'un moment de plaisir d'être ensemble, toutes conditions favorables pour apprendre et réussir. Ainsi, participer à la qualité du service public régional de restauration, c'est contribuer à conforter le service public national d'éducation.

## **Les constats**

3 000 élèves, dans une cinquantaine de lycées, ont répondu à un questionnaire élaboré par le Conseil régional des jeunes (CRJ). Ils ont fait part de leur satisfaction globale avec, cependant, des critiques témoignant d'une sensibilité particulière à la qualité de l'accueil et la diversité des menus, d'un désir d'autonomie, de souplesse d'horaires, de convivialité. Les lycéens disent aussi apprécier les traditions et recettes culinaires et être prêts à rester au lycée si le service répond à leurs attentes.

Le diagnostic partagé du fonctionnement des services de restauration qui a été conduit en 2009 par la Région (Direction de l'Éducation – SAERHL) dans 116 établissements, a permis de constater un niveau de qualité satisfaisant ou très satisfaisant dans 75% des lycées, et des marges de progrès importantes ou très importantes dans 1 lycée sur 4, notamment dans les domaines de la sécurité et de l'équilibre alimentaire .

## **Les objectifs et modalités d'élaboration du « projet de service de restauration des lycéens », volet du projet d'établissement**

Le « projet de service de restauration des lycéens », volet du projet d'établissement, a vocation à établir un programme d'actions visant à améliorer la qualité des repas servis aux élèves, ainsi qu'à déterminer, le cas échéant, les moyens d'accompagnement sollicités pour sa mise en place. Il répond aux quatre priorités ci-dessous définies.

Il s'appuie d'une part sur une analyse préalable du public accueilli (catégorie sociale, genre, âge, filière de formation ...), de ses habitudes alimentaires et de ses attentes, d'autre part sur un diagnostic partagé des points forts et des points faibles, réalisé après visite sur site des services de la Région (DEDUC-SAERHL).

Il résulte d'une consultation de l'ensemble de la communauté éducative dont, notamment, les lycéens membres du Conseil de vie lycéenne et les représentants du Conseil régional des jeunes .

## **Les mesures d'accompagnement de la Région**

La Région, dans le cadre du budget 2010, adoptera un programme d'accompagnement dans les domaines des équipements et locaux, des ressources humaines, des actions éducatives et poursuivra, en l'amplifiant, ses missions d'assistance technique auprès des équipes de gestion et de restauration, en tant que de besoin.

## **Les priorités à inscrire dans le « projet de service de restauration »**

Le « projet de service de restauration » énonce les objectifs spécifiques que se fixe l'établissement, ainsi que les mesures proposées visant à améliorer la qualité dans quatre domaines prioritaires : la sécurité sanitaire des aliments, l'équilibre nutritionnel, le respect de l'environnement, ainsi que l'accueil et la dimension éducative de la restauration.

### I. Garantir la sécurité sanitaire des aliments : les objectifs généraux

La sécurité alimentaire, consiste à protéger les convives ou les agents d'une TIAC (toxi-infection alimentaire), à éviter la mise en cause de la responsabilité pénale des agents et à répondre formellement aux exigences de la réglementation en vigueur.

Plusieurs textes imposent des normes précises fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, notamment le règlement européen 178-2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

La restauration scolaire des lycées relève de cette réglementation. Il convient d'appliquer les principes dits de « HACCP ». La traçabilité, les plans de nettoyage, la formation permanente, l'information, la communication et le contrôle sont des procédures obligatoires dans les restaurants scolaires des lycées. L'établissement, en cas de manquement à ces obligations, mettrait en cause la responsabilité personnelle des agents en charge de l'organisation, de la production et du service de restauration.

Par ailleurs, il convient de mettre en place un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) afin de rendre le service de restauration accessible aux lycéens souffrant de problèmes allergiques

### II. Garantir l'équilibre nutritionnel : les objectifs généraux

L'alimentation participe fortement à l'identité culturelle de notre région, ainsi qu'à l'économie de ses territoires. La restauration scolaire contribue aussi à l'apprentissage des bases d'une alimentation saine, équilibrée et variée, dans un objectif de santé publique par la prévention de l'obésité et de la malnutrition. Elle doit répondre à un objectif d'égalité d'accès de tous les lycéens à un repas de qualité.

La restauration des lycéens doit se conformer aux orientations et aux recommandations du deuxième Plan National Nutrition Santé (PNNS 2). Les orientations du GEM RCN (groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) sont en voie de devenir également règlementaires. Il convient ainsi d'établir des plans de menus sur 20 repas successifs, avec fréquence d'apparition des aliments et tableau de grammages. Il convient également de favoriser l'augmentation de la consommation des fruits, légumes, féculents, de s'assurer des apports en fer et en calcium, ainsi que de la diminution des apports lipidiques et de la consommation de glucides simples ajoutés. Il convient enfin de veiller aux excès d'apport en sodium ajouté.

L'équilibre nutritionnel passe par le choix des fournisseurs et des produits, la qualité du matériel, la créativité, le soin dans la fabrication, le mode de distribution, ainsi que par une diversité de plats proposés, permettant le choix, dans le respect des principes de la laïcité.

### III Garantir l'accès du service public de restauration scolaire à tous les élèves

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, trop de jeunes ne participent pas actuellement à la restauration collective.

Permettre à tous les jeunes d'accéder à un service public régional de restauration scolaire, c'est conforter les missions de service public national d'éducation dont l'objectif est d'offrir à chaque jeune les mêmes droits à l'éducation.

La politique tarifaire engagée par la Région en 2009 et qui vise à réduire les inégalités d'accès au service de restauration, à préserver le pouvoir d'achat des familles et à assurer une contribution équitable de l'ensemble des usagers tout en maintenant la qualité des repas servis, sera poursuivie.

Dans le cadre de l'évolution de sa politique tarifaire, la Région entend poursuivre la démarche de concertation engagée avec la communauté éducative. Ainsi, la Région accompagnera les établissements, dans le cadre du volet « restauration » du projet d'établissement afin :

- de connaître, de manière systématique, les raisons pour lesquelles les jeunes ne sont pas inscrits à la demi-pension ;
- de mettre en œuvre, avec la mobilisation de tous les partenaires en charge de l'attribution des fonds sociaux et notamment de l'Etat, des mesures sociales complémentaires, si ces raisons sont d'ordre économique, afin de faire face à cette situation.

### IV. Garantir le respect de l'environnement : les objectifs généraux

Les produits de l'alimentation représentent 30% des émissions de gaz à effet de serre, libérés pour les cultiver ou les produire, transformer, conserver, emballer ou transporter avant d'arriver dans l'assiette du consommateur. Afin de contribuer à diminuer l'impact environnemental du service de restauration, il convient de privilégier à chaque fois que possible les produits frais, locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique. Il convient également d'adapter les quantités de viande au profit de légumineuses associées à des céréales, ou encore de réduire les emballages et privilégier des modes de transport de moindre impact.

Lorsque l'établissement fait appel à un groupement d'achat, il convient de veiller à édicter et faire respecter les clauses techniques du cahier des charges, permettant de préserver la qualité et les critères environnementaux. Réduire l'impact environnemental de l'alimentation, c'est aussi favoriser le tri sélectif des déchets, utiliser des équipements de cuisine et des modes de cuisson optimisant la consommation d'énergie.

#### V. Garantir une qualité de l'accueil : les objectifs généraux

La plupart des lycées se situent dans un environnement attractif (60% en centre ville, d'autres en bord de mer ou en espaces naturels). A la différence des élèves des écoles et collèges qui constituent pour la restauration scolaire une clientèle « captive », les lycéens ont l'autonomie suffisante pour choisir de prendre leur repas à la cafétéria, ou à l'extérieur. Malgré le surcoût que peut représenter un repas pris dans un fastfood ou autre établissement de restauration, et malgré les risques pour leur santé liés à la fréquence de ce type de restauration, les lycéens y privilégient spontanément la convivialité, la souplesse d'horaire, le lieu et le moment de détente et d'échanges avec les camarades.

Afin de maintenir ou d'augmenter le taux de fréquentation du service de restauration scolaire, il convient de répondre aux attentes des lycéens en matière d'accueil, que ce soit par la disposition et l'équipement des locaux, l'organisation des emplois du temps qui doit permettre un temps de repas minimum de 20 minutes assis et un temps limité d'attente. Il est important également de favoriser le dialogue et la convivialité avec l'équipe de cuisine.

#### VI. renforcer les dimensions éducatives de la restauration : les objectifs généraux

La participation des lycéens à la commission des menus, la mise à disposition d'informations sur l'alimentation, de communication sur la composition des repas servis, les initiatives réduisant le gaspillage, sont autant d'actions à privilégier pour sensibiliser les lycéens à la notion de qualité, les encourager à devenir des consommateurs responsables.

Au-delà, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur soutiendra la mise en place d'actions éducatives autour de la restauration, visant par exemple à découvrir d'autres traditions culinaires, à prendre la mesure de l'impact environnemental ou des enjeux de santé publique, à croiser des disciplines telles que la littérature, la philosophie, la biologie, les arts plastiques, l'éducation physique avec l'art de bien manger. Cette thématique s'ajoutera aux six actuelles des appels à projet des Conventions de vie lycéenne.

Les actions reposant sur la collaboration entre équipes enseignantes et agents régionaux des lycées volontaires seront privilégiées, de même que les initiatives inter-établissements, notamment celles associant les lycées agricoles et hôteliers,

#### VII. Les cafétérias

Les mêmes priorités s'appliquent aux cafétérias, notamment en matière de sécurité et d'équilibre nutritionnel. Dès lors que les prestations servies relèveraient de la mission de restauration qui lui a été transférée par la Loi, la Région veillera à ce que les formules mises en place dans les lycées, ne remettent pas en cause le principe de non privatisation, ni ne soit en contradiction avec les orientations qu'elle définit pour l'exercice du service public de restauration scolaire.