

**CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DES BOUCHES-DU RHONE**

Direction Générale Adjointe de l'Équipement du Territoire
Direction de L'Éducation et des Collèges
12351

**RÉUNION DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU 14 DECEMBRE 2018
SÉANCE PUBLIQUE SOUS LA PRÉSIDENTE DE MME MARTINE VASSAL
RAPPORTEUR(S) : MME VALERIE GUARINO**

OBJET : "La Provence dans mon assiette" - rapport cadre relatif à la restauration scolaire.

Madame la Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, sur proposition de Madame la déléguée aux collèges, soumet au Conseil départemental le rapport suivant :

La loi du 13 août 2004 a confié au Département la responsabilité de la restauration des élèves au sein des collèges publics.

Le présent rapport a pour objet :

- ✓ de préciser les axes de la politique publique voulue par la collectivité et les engagements départementaux pour la restauration scolaire dans les collèges ;
- ✓ de fixer la tarification du service de demi-pension dans les collèges publics et le montant des prélèvements opérés, dans un objectif de restauration scolaire moins chère pour tous ;
- ✓ de fixer le montant et les modalités des aides départementales à l'accès à la restauration scolaire pour tous, dans les collèges publics et privés sous contrat ;
- ✓ d'arrêter une réglementation départementale, en matière d'organisation et de fonctionnement du service de restauration ;
- ✓ d'approuver un avenant relatif à la restauration scolaire à la convention d'objectifs et de moyens signée entre le Département et les collèges publics ;
- ✓ d'approuver la charte de la restauration scolaire qui sera proposée à chaque collège public.

Le présent rapport et les documents annexés ont fait l'objet de concertations préalables avec la direction des services départementaux de l'éducation nationale et des représentants :

- ✓ des chefs d'établissements et de leurs adjoints gestionnaires ;
- ✓ des chefs de cuisines ;
- ✓ des parents d'élèves.

S'agissant des aspects du rapport concernant les collégiens de l'enseignement privé, des directeurs d'établissements ont également été consultés.

LES AXES DE LA POLITIQUE PUBLIQUE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET LES ENGAGEMENTS DU DEPARTEMENT :

La restauration scolaire, service public facultatif, ne cesse d'accompagner les évolutions de la société. A l'origine, l'objectif était en premier lieu de répondre aux besoins des familles confrontées à l'évolution du marché du travail. Mais peu à peu la restauration scolaire a connu une évolution avec :

- ✓ l'affirmation de principes vertueux porteurs de valeurs ;

✓ et une réglementation accompagnant ces principes.

L'accent a été mis tout d'abord sur la sécurité alimentaire avec l'apparition de directives européennes imposant la traçabilité alimentaire, puis sur la qualité nutritionnelle des repas. Puis, sont apparues de nouvelles prescriptions en matière de développement durable, avec notamment les dispositions du Grenelle de l'environnement et des lois qui l'ont suivi : promotion du bio et des circuits courts, prévention du gaspillage alimentaire et valorisation des bio-déchets.

Dans ce contexte, le Département des Bouches-du-Rhône fait le choix de conforter une restauration collective autonome et autogérée dans chaque collège public, qui ne se contente pas de nourrir les élèves, mais propose une restauration basée sur la qualité, le bien-être et le plaisir et qui soit un lieu d'apprentissage des valeurs humaines et républicaines.

La restauration scolaire dans les Bouches-du-Rhône, c'est 68.000 élèves demi-pensionnaires, dans le public comme dans le privé, soit plus de 70 % des collégiens.

L'amélioration de la restauration scolaire figure parmi les objectifs prioritaires du plan Charlemagne, voté le 17 octobre 2017. En la matière, les objectifs de la collectivité sont les suivants :

- ✓ Assurer, dans la limite des capacités d'accueil des locaux, la restauration des collégiens et des commensaux, ainsi que l'entretien et la maintenance de ces locaux, dans le respect de la réglementation applicable (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, prévention des risques professionnels, marchés publics...)
- ✓ Promouvoir une alimentation équilibrée, structurée et de qualité garante d'épanouissement personnel et de bonne santé ;
- ✓ Participer à l'éducation à la nutrition, à l'apprentissage du goût des enfants et à la découverte des produits du terroir provençal ;
- ✓ Renforcer les circuits courts pour valoriser les productions locales ;
- ✓ Lutter contre les troubles alimentaires qui menacent de nombreux jeunes ;
- ✓ Promouvoir les fruits et légumes de saison, issus d'une agriculture bio ou raisonnée ;
- ✓ Initier une démarche citoyenne de formation du consommateur, de respect de l'environnement et de lutte contre le gaspillage ;
- ✓ Garantir le respect des valeurs républicaines et du principe de laïcité encadrant l'offre alimentaire ;
- ✓ Organiser l'accueil des élèves présentant des allergies ou des intolérances alimentaires ;
- ✓ Assurer dans la mesure du possible une continuité du service dans le cadre d'un service minimum de restauration lors d'un fonctionnement de l'unité de production en mode dégradé.

Afin d'atteindre ces objectifs, le Département poursuit le développement de nombreuses actions, avec :

- ✓ Des cuisines collectives de production dans presque tous les collèges ;
- ✓ Des travaux et des équipements pour améliorer les conditions d'accueil dans les demi-pensions ;
- ✓ Des cuisiniers qualifiés et diplômés ;
- ✓ Un plan de formation ambitieux et évolutif pour les agents et une valorisation de leurs compétences professionnelles et de leur savoir-faire ;
- ✓ Un équipement des agents territoriaux des collèges en une vêtue et des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés ;
- ✓ Une aide revalorisée à l'acquisition de produits frais, de saison, issus de l'agriculture bio ou raisonnée et du terroir provençal, avec l'objectif d'une généralisation de cette aide à tous les établissements publics ;
- ✓ La proposition de l'outil « Agrilocal », pour relever les défis de 50 % de denrées locales et/ou bio d'ici 2022 ;

- ✓ Des actions éducatives en direction des élèves, afin d'accompagner leur apprentissage du goût et de leur faire découvrir la richesse du patrimoine culinaire provençal ; de leur apprendre de bons comportements alimentaires synonymes de bonne santé ; de les sensibiliser à la prévention du gaspillage alimentaire et à un mode de consommation citoyen ;
- ✓ Un plan de maîtrise sanitaire spécifique aux collèges du département et des audits conseils en sécurité alimentaire ;
- ✓ Un guide nutritionnel pour des menus équilibrés et un guide sur les allergènes pour faciliter l'information des convives ;
- ✓ La mise en exergue du thème de la restauration au travers de Marseille Provence capitale de la Gastronomie 2019, qui permettra de donner un nouvel élan à cette politique publique ;
- ✓ L'élaboration d'un plan de prévention du gaspillage alimentaire dans le cadre du programme européen « Life » et la mise en œuvre de la valorisation des bio-déchets de restauration.

Avec le présent rapport, je vous propose que le Département affirme ses engagements pour le service public facultatif de restauration scolaire départementale, avec des mesures fortes :

- ✓ Une réduction du coût de la demi-pension pour toutes les familles, permettant d'assurer le droit à la même restauration pour tous, tout en maintenant des aides spécifiques pour les plus bas revenus (§ I et II) ;
- ✓ L'édiction de règles départementales permettant d'assurer dans tous les établissements le respect des principes républicains devant régir ce service public (§ III) ;
- ✓ Un avenant relatif à la restauration scolaire à la convention d'objectifs et de moyens entre le Département et chaque collège public, intégrant les objectifs énoncés ci-dessus et permettant de partager avec l'ensemble des établissements publics locaux d'enseignement les axes de la politique départementale (§ IV) ;
- ✓ Une charte de la restauration scolaire proposée à chaque collège public, engageant chaque établissement à proposer des repas alliant qualité, bien-être et plaisir (§ V).

I/ TARIFICATIONS DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE :

1/ Tarif de la restauration des élèves

Conformément aux dispositions du décret du 29 juin 2006, pris en application de la loi du 13 août 2004 précitée, le prix de la restauration scolaire fournie aux élèves des collèges doit être fixé par le Conseil départemental. Les familles s'acquittent de ces forfaits auprès du collège dont elles relèvent.

Depuis 2014, le Département n'a pas augmenté le tarif unique de restauration scolaire fixé pour tous les collèges publics.

Il est, pour l'année civile 2018, de 448 € par an pour un forfait 4 jours. Quand les collèges proposent des forfaits différenciés, le tarif est de :

- ✓ 112 € pour 1 jour,
- ✓ 224 € pour 2 jours,
- ✓ 336 € pour 3 jours,
- ✓ 560 € pour 5 jours.

Afin d'assurer une restauration moins chère pour tous les collégiens, sans exclusive, et de réduire ainsi le coût de ce service public pour les familles, je vous propose de diminuer de 6,25 % les tarifs de la restauration scolaire dans tous les collèges publics.

Ainsi, pour l'année civile 2019, le tarif sera de 420 € par an pour un forfait 4 jours (soit - 28 €). Quand les collèges proposent des forfaits différenciés, le tarif sera de :

- ✓ 105 € pour 1 jour (soit - 7 €),
- ✓ 210 € pour 2 jours (soit - 14 €),
- ✓ 315 € pour 3 jours (soit - 21 €),
- ✓ 525 € pour 5 jours (soit - 35 €).

Par ailleurs, afin de permettre à chaque établissement de procéder, conformément aux principes figurant dans la convention d'objectif et de moyens signée avec la collectivité et au règlement intérieur de son service annexe d'hébergement, au remboursement des familles suite à une interruption de fréquentation de la restauration (maladie, jours de grève, voyage scolaire...), il convient d'arrêter le prix du repas à la journée. Ce prix de journée, calculé en divisant le forfait 2019 par le nombre de jours moyen de fonctionnement du service d'hébergement sur une année, soit 140 jours pour un forfait 4 jours, est fixé à 3 € (soit - 20 centimes par rapport à 2018, compte tenu de la diminution des tarifs).

2/ Tarifs de la restauration pour les commensaux

Le prix de la restauration scolaire fournie aux commensaux (enseignants et autres membres de la communauté éducative) est fixé, non par le Conseil départemental, mais par les conseils d'administration des établissements.

3/ Tarif de l'internat Van Gogh

Le collège Vincent Van Gogh, à Arles, est le seul établissement départemental à disposer d'un internat. Il appartient également à notre collectivité d'arrêter les tarifs d'hébergement des élèves. Ces tarifs intégrant la restauration scolaire, je vous propose de diminuer des mêmes montants les tarifs décidés pour 2018, selon le détail suivant :

- ✓ internes 4 jours : 1.617,00 € (- 28 €)
- ✓ internes 3 jours : 1.212,75 € (- 21 €)
- ✓ prix de journée : 11,55 € (- 0,20 €)

4/ Contribution des familles aux dépenses de fonctionnement de la restauration

Conformément aux dispositions du décret du 4 septembre 1985 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement, les usagers contribuent :

- ✓ aux charges qu'induit le fonctionnement dudit service et qui sont supportées par le budget du collège,
- ✓ à la rémunération des personnels d'internat et de demi-pension,
- ✓ au fonds commun des services d'hébergement.

Je vous propose de maintenir la contribution des familles aux charges qu'induit le fonctionnement du service annexe d'hébergement à 13 % des tarifs d'hébergement 2019 pour l'ensemble des collèges.

En ce qui concerne la participation des familles à la rémunération des personnels, je vous propose de maintenir les taux que nous avons précédemment arrêtés :

- ✓ 22,5% du montant du forfait acquitté par les familles lorsque les repas sont confectionnés au sein de l'établissement d'accueil,
- ✓ 10% dans le cas où les repas sont réalisés à l'extérieur.

Le fonds commun des services d'hébergement (F.C.S.H.) est destiné à couvrir un déficit accidentel du service d'hébergement d'un établissement ainsi que toute dépense nécessaire à la continuité de ce service, à laquelle l'établissement ne serait pas en mesure de faire face. Celui-ci est alimenté par une cotisation dont je vous propose de maintenir le taux à 1,25%.

II/ AIDES DEPARTEMENTALES A L'ACCES A LA RESTAURATION SCOLAIRE POUR TOUS :

1/ Aide départementale à la restauration

Afin de préserver la qualité de la restauration scolaire, je vous propose d'accompagner cette mesure tarifaire d'une aide aux familles de tous les élèves demi-pensionnaires, sans conditions de ressources : l'Aide départementale à la restauration.

Cette aide sera versée par trimestre au collège et viendra en complément du tarif payé par la famille. Son montant sera, dans les collèges publics, de :

- ✓ 35 €par an pour un forfait 5 jours,
- ✓ 28 €par an pour un forfait 4 jours,
- ✓ 21 €pour un forfait 3 jours,
- ✓ 14 €pour un forfait 2 jours,
- ✓ 7 €pour un forfait 1 jour,

Le Département ne fixe pas les tarifs de la restauration scolaire dans les établissements privés, qui sont libres d'arrêter les prix demandés aux familles. Toutefois, dans un souci d'équité et de parité avec le public, je vous propose d'attribuer une aide aux familles de tous les élèves demi-pensionnaires, sans conditions de ressources, comme pour le public. Toutefois, cette aide sera versée sous la condition que l'établissement s'engage à diminuer du même montant, sur l'année civile 2019, le tarif ou les factures des familles.

2/ Chèque resto collège

Par ailleurs, afin d'aider les familles ayant les plus bas revenus à accéder à la restauration scolaire, il est proposé de conserver le principe du chèque resto-collèges. Cette aide est versée à tous les élèves demi-pensionnaires scolarisés dans un collège des Bouches-du-Rhône, bénéficiaires de la bourse des collèges et mangeant 4 jours au moins à la demi-pension (soit environ 16.000 bénéficiaires).

Afin de tenir compte de la diminution des tarifs de la restauration scolaire pour toutes les familles, le montant du chèque resto-collège, à compter du 1^{er} janvier 2019, sera fixé à 252 €par an, soit 84 € par trimestre scolaire.

L'aide perçue continuera ainsi à représenter 60 % du forfait de demi-pension, et le coût global de la demi-pension pour les familles bénéficiaires diminuera de 10 €par an.

3/ Modalités de versement de ces aides départementales

Ces aides ne seront pas versées sur le compte bancaire des familles, mais seront versées au collège, soit en déduction (chèque resto collège), soit en complément (Aide départementale à la restauration) des tarifs versés par les familles.

III/ REGLEMENTATION DEPARTEMENTALE :

Chaque collège définit, dans son règlement intérieur, les modalités d'organisation et de fonctionnement du service de restauration. Toutefois, ce règlement doit être pris dans le respect de la présente réglementation départementale.

1/ Le service public de restauration scolaire respecte les règles de la République française, en se conformant aux principes de laïcité et de neutralité tout en assurant la liberté de conscience. La restauration scolaire ne prend donc pas en compte les différences de situation fondées sur les convictions personnelles des usagers, susceptibles de remettre en cause le fonctionnement normal du service de restauration.

2/ La famille choisit le régime de son enfant (externe, interne ou demi-pensionnaire) et le forfait de demi-pension pour un trimestre complet. Un changement de régime ou de forfait en cours de trimestre n'est possible que sur dérogation exceptionnelle du chef d'établissement au regard de motivations particulières exposées par le représentant légal. Toute demande de changement de régime ou de forfait doit être formulée selon les modalités définies par l'établissement dans son règlement intérieur.

3/ Donnent lieu à remise d'ordre :

- Les périodes de fermeture du service de restauration par le collège ;
- Les voyages scolaires ou stages d'observation ;
- Les absences pour raison médicale d'une durée supérieure à une durée fixée au règlement intérieur de l'établissement ;
- Les départs définitifs du collège du fait d'un changement d'établissement en cours d'année scolaire.

Ainsi, ne peuvent notamment faire l'objet d'une remise d'ordre les absences liées à des convictions personnelles.

4/ Le collège doit assurer la publicité des menus proposés aux enfants, afin que les familles des collégiens soient informées en toute transparence de leur composition. Il doit par ailleurs transmettre aux services départementaux les menus établis, qui excluent toute forme de nourriture confessionnelle.

IV/ CONVENTION D'OBJECTIFS ET DE MOYENS :

Conformément à l'article L421-23 du code de l'éducation, pour l'exercice des compétences incombant à la collectivité, le président du conseil départemental fait connaître au chef d'établissement les objectifs fixés par la collectivité et les moyens que celle-ci alloue à cet effet à l'établissement. Le chef d'établissement est chargé de mettre en œuvre ces objectifs et de rendre compte de l'utilisation de ces moyens.

Le chef d'établissement encadre et organise le travail des personnels techniciens, ouvriers et de service placés sous son autorité. Il assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité. Une convention passée entre l'établissement et le conseil départemental précise les modalités d'exercice de leurs compétences respectives.

L'actuelle convention d'objectifs et de moyens a été approuvée par délibération du 26 juin 2008 de l'assemblée départementale. Il convient de l'actualiser pour l'adapter aux évolutions législatives et réglementaires et aux objectifs de la politique départementale en matière de collège.

Je vous propose, par la présente délibération, d'approuver l'avenant ci-joint, relatif à la restauration scolaire, à la convention d'objectifs et de moyens, modifiant la partie "I.3 - La restauration" de la convention actuelle, afin d'y intégrer les objectifs énoncés ci-dessus.

Ainsi, le Département partagera avec l'ensemble des établissements publics locaux d'enseignement les axes de ce service public, dont la collectivité assure la responsabilité mais dont il confie la gestion aux collèges, dans le cadre de la politique publique départementale.

L'actualisation de la convention d'objectifs et de moyens sur les autres missions départementales fera l'objet de concertations ultérieures et d'une nouvelle délibération en 2019.

V/ CHARTE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE :

La charte de la restauration scolaire se veut un guide des bonnes pratiques et de valeurs communes en matière de restauration scolaire, fil conducteur commun à tous les collèges pour la maîtrise du triptyque qualité sanitaire, qualité nutritionnelle et qualité gustative.

Dans le cadre des objectifs et des engagements du Département, rappelés ci-dessus et dans la convention d'objectifs et de moyens, la charte précise les engagements des collèges publics signataires. Il appartient aux collèges de définir le niveau de leurs engagements, en fonction de leurs pratiques actuelles et des objectifs qu'ils pensent pouvoir se fixer au-delà. Une labellisation départementale permettra de valoriser les établissements en fonction du niveau atteint.

Pour les chefs d'établissements et leurs adjoints, la charte s'affirme comme un acte de management à part entière, permettant de construire avec les chefs de cuisine et l'ensemble des personnels un projet de restauration adapté à leur établissement.

Ce rapport de principe ne comporte à ce stade aucune incidence budgétaire.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer au Conseil départemental de prendre la délibération ci-après.

Signé
La Présidente du Conseil départemental

Martine VASSAL