Le service public régional de restauration

1er juillet 2016

Région
Hauts-de-France
Nord Pas de Calais - Picardie

I – Compétences et responsabilités

LES COMPETENCES

- La restauration scolaire est une compétence de la Région depuis 2004
- La mise en œuvre est déléguée aux établissements

La Région

- ✓ Définit la politique de restauration régionale
- ✓ Fixe les tarifs
- ✓ Alloue les moyens : locaux, équipements et personnels
- ✓ Forme les agents
- ✓ Est co-responsable en matière de sécurité alimentaire

Le lycée

- ✓ Vote le budget
- ✓ Établit les menus
- ✓ Achète les denrées
- ✓ Accueille les élèves
- ✓ Est co-responsable en matière de sécurité alimentaire

Le Rectorat

- ✓ Recrute et forme les agents d'intendance

II – Etat des lieux

- 125 000 lycéens

- 18 millions de repas pour un cout global de 160 millions *(9 € de coût production d'un repas)*

- 222 sites de production de repas (232 sites de distribution)

- 1300 agents régionaux en charge de la production des repas

- 35 millions d'euros d'achats de denrées

- Des tarifs et des pratiques hétérogènes :

tarifs élèves compris entre 3,20 et 4,15 euros en Nord-Pas-de-Calais
tarif unique de 3,85 euros en Picardie
paiement au forfait et/ou au repas
tarifs commensaux
règlements différents (remises…)
…

II – Etat des lieux

- Des modalités d'achat des produits alimentaires différentes :

15 groupements d'achats « historiques » en Nord-Pas-de-Calais, associant également les collèges
Peu de groupements d'achats en Picardie (uniquement pour les 5 cuisines centrales)

- Des démarches qualité engagées sur l'ensemble du territoire :

Qualité des repas : projet manger bio local en Nord-Pas-de-Calais, charte de qualité en Picardie…
Lutte contre le gaspillage alimentaire : Grenncook en 2013-2014, démarche pilote en cours sur 12 lycées en Picardie
Accompagnement des équipes de direction des lycées et des équipes de cuisine

…

Région
Hauts-de-France
Nord Pas de Calais - Picardie

III – La politique régionale de restauration – La démarche qualité

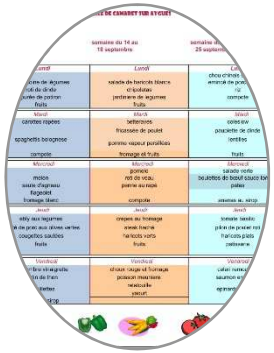
Une restauration saine et gourmande

Des produits peu transformés locaux et de saison

Une restauration sobre en ressources

Un temps et un lieu de convivialité de partage et de plaisir

Des valeurs et des savoirs au service des convives



Une restauration en lien avec le projet éducatif du lycée

6 engagements et des objectifs partagés avec la Région
Elaborer une charte de qualité

III – La politique régionale de restauration – L'approvisionnement local

- 35 millions d'euros annuel de denrées dont environ 5 millions à la viande et 4 millions aux produits laitiers

- Un cout denrée variable selon les lycées

Objectifs :

Développer et systématiser l'approvisionnement local lorsque celui-ci est possible
Des modalités d'achats des denrées alimentaires alliant la qualité, la proximité et des prix attractifs

Propositions :

- 3 « niveaux » d'achats pourraient être retenus :
  - Mise en place ou pérennisation de groupements d'achats
    - ✓ à l'échelle du territoire régional pour les produits hors territoire (épicerie…)
    - ✓ à des échelles territoriales à définir pour les produits locaux
  - Achat à l'échelle de chaque lycée pour certains produits (certains produits locaux, pain…)

- Pilotage des groupements d'achats par les lycées volontaires avec un appui juridique et technique de la Région

III – La politique régionale de restauration – L'harmonisation des tarifs

- 18 millions de repas pour un cout global de 160 millions *(9 € de coût production d'un repas - estimation)*

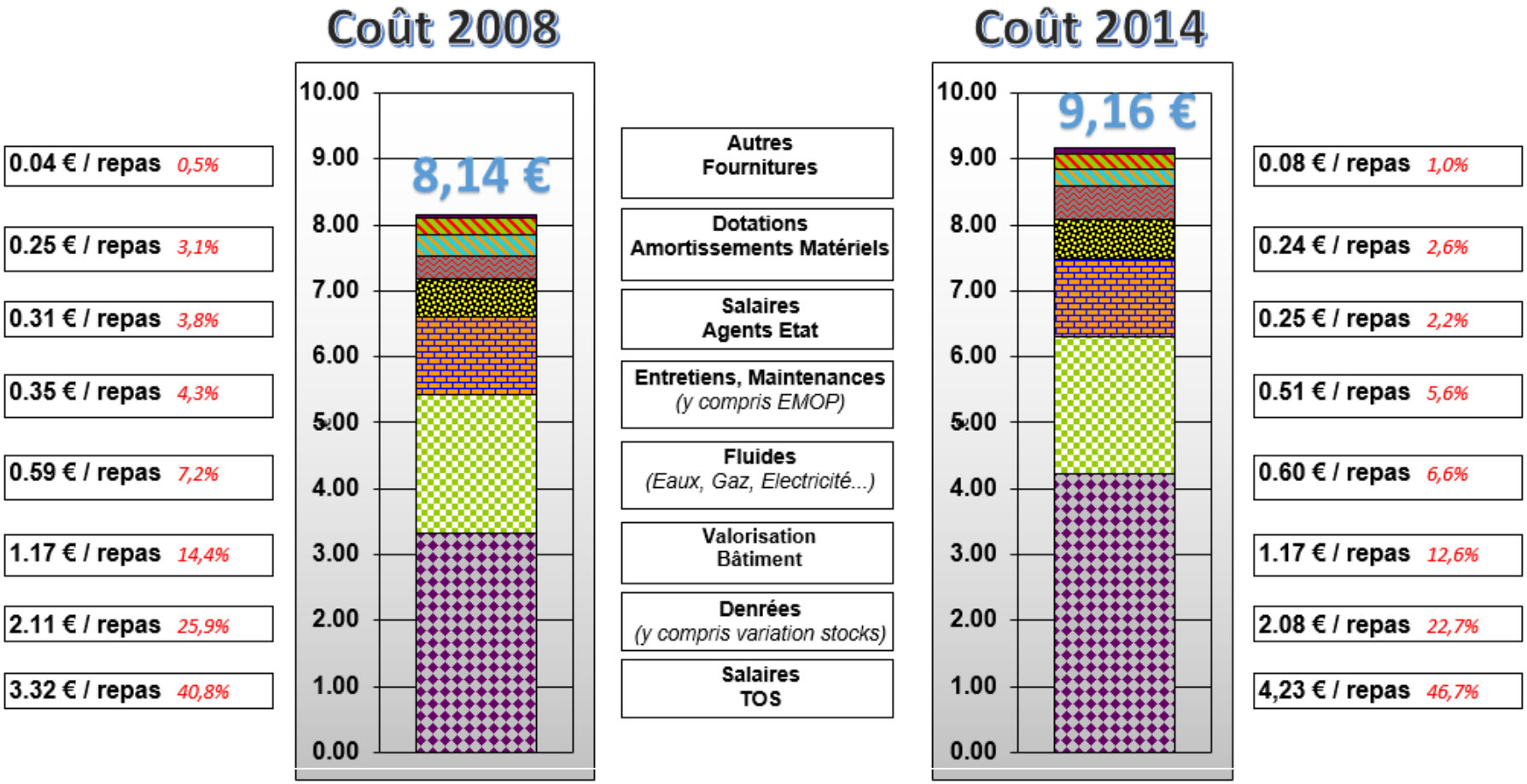
Objectifs :

- La Région fixe les tarifs applicables à tous les usagers
- Des tarifs uniques par catégorie d'usagers

Propositions :

- Définir le niveau de participation des usagers, au regard du coût de revient du repas, en introduisant des critères sociaux permettant de limiter la participation des familles les moins favorisées
- Etudier les modalités de paiement les mieux adaptées aux familles
- Elaborer un règlement cadre du fonctionnement du service régional de restauration (remises, modalités de paiement…*)*

III – La politique régionale de restauration – L'harmonisation des tarifs



Source : étude du coût moyen d'un repas en Région Nord-Pas de Calais 2009 et 2015

III – La politique régionale de restauration – La lutte contre le gaspillage

- A partir du 1er janvier 2016, tout producteur de déchets d'une masse supérieure à 10 tonnes doit mettre en place « un tri à la source et une valorisation biologique (…) » (La loi « grenelle II »)
- La réservation des repas est pratiquée dans quelques établissements
- Adoria (logiciel de gestion de la production des repas) permet de suivre les écarts entre repas produits et repas consommés

Objectif :

- Réduire le gaspillage alimentaire (pour limiter les redevances déchets d'une part et améliorer la marge de manœuvre financière des lycées d'une part, développer l'approche éco citoyenne chez les lycéens d'autre part)

Propositions :

- Fixer une quantité maximum de déchets admise en restauration
- Généraliser la réservation des repas
- Accompagner les équipes de cuisine : diffusions des outils méthodologiques développés dans le cadre des expérimentations, accompagnement individuel d'équipe
- Accompagner les lycées : aménagement des locaux, équipements…projets pédagogiques…

III – La politique régionale de restauration – Les outils de pilotage

- Adoria est un logiciel de gestion de la production de repas, qui permet également de développer des outils de reporting, il est en cours de développement dans les lycées Nord-Pas-de-Calais
- Les règles s'appliquant aux budgets SRH sont différentes

Objectif :

- Assurer un pilotage du service régional de restauration
- Des budgets SRH qui reflètent la réalité des coûts

Propositions :

- Développer l'outil de gestion de la production dans tous les lycées
- Définir des règles de fonctionnement des SRH communes

Région
Hauts-de-France
Nord Pas de Calais - Picardie

V – Les étapes à venir

2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022

Service public de restauration de la Région

Région
Hauts-de-France
Nord Pas de Calais - Picardie

Améliorer la qualité des restaurations

une charte régionale de qualité

GREENCOOK AB adoria
SOLUTIONS INTERNET DE PILOTAGE POUR LA RESTAURATION ORGANISÉE

Sécuriser la production des repas

un plan de maîtrise sanitaire régional

PMS

Harmoniser les tarifs

des tarifs uniques régionaux

Elaborer des cadres de travail commun (budget SRH, règlement des services de restauration,

V – Les étapes à venir

- Dès septembre 2016 : groupes de travail thématiques associant des proviseurs et gestionnaires sur les thématiques suivantes *:*

  - Budget SRH et règlement de fonctionnement du service
  - Groupements d'achat et approvisionnement local
  - Tarifs de restauration
  - Charte de qualité et accompagnement des équipes

- Réunions régulières (périodicité à définir) du groupe « restauration »
  - retours sur les propositions des sous-groupes et validation