

CHARTRE DE LA RESTAURATION LYCEENNE EN RHONE-ALPES

1. ASSURER LA QUALITE DES REPAS

1.1 Sécurité alimentaire et hygiène irréprochable, le premier des engagements.

La première des obligations de la politique régionale de la restauration est de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire (délibération n°09.01.444 des 8 et 9 juillet 2009). Les efforts en matière de formation des personnels régionaux, de mise en place de procédures HACCP (norme d'évaluation des risques pour leur maîtrise), de mise à disposition de matériels nécessaires à la désinfection des zones de production des repas, au nettoyage, à la conservation et à la cuisson des denrées alimentaires seront poursuivis.

1.2 Favoriser une offre de repas de qualité, nutritionnellement et diététiquement équilibrée, respectueuse de tous et visant au développement de l'éducation au goût :

La Région favorisera une offre de repas diversifiée et équilibrée favorisant l'éducation au goût. Elle organisera, avec les chefs de cuisine, des repas thématiques qui mettront en valeur la gastronomie des huit départements de Rhône-Alpes. Les Chambres d'agriculture seront appelées à apporter leur concours à ces journées éducatives.

Assurer une offre de repas diversifiée, équilibrée, dans le respect du principe de laïcité, et favorisant l'éducation au goût.

La Région mettra à disposition des établissements des services d'aide à la diététique. Un effort particulier sera réalisé pour permettre à tous les établissements d'établir des plans d'équilibre alimentaire conformes au nouveau Programme National Nutrition Santé dans un délai de trois ans.

Les formations offertes aux personnels de restauration et ouvertes notamment aux gestionnaires des établissements viseront au développement d'une culture de la nutrition.

La Région organisera chaque année des échanges de bonnes pratiques entre établissements en réunissant par département et au niveau régional les acteurs de la restauration lycéenne.

1.3 Favoriser l'utilisation des productions agricoles et agroalimentaires de proximité et de saison pour une restauration lycéenne durable :

L'utilisation des produits sous signes de qualité officiels ou issus de l'agriculture biologique ainsi que le respect de la saisonnalité des aliments sont des priorités de la Région.

La qualité et la quantité du contenu de l'assiette sont la base du calcul du tarif du repas. Un coût matière minimum sera arrêté chaque année (2€ en 2013).

La Région aidera à la mise en relation des établissements et des producteurs agricoles et agro-alimentaires en s'appuyant sur la profession agricole et le réseau consulaire des chambres d'agriculture.

Les groupements d'achat et les établissements seront accompagnés dans la démarche de connaissance des marchés locaux. Ils seront sensibilisés au commerce équitable.

Les cafétérias des lycées seront tenues aux mêmes obligations de qualité. Ces obligations s'imposeront aux délégataires de service public lors des éventuels renouvellements des conventions à la demande des conseils d'administration.

Un groupement d'achat régional sera mis à l'étude permettant notamment les commandes groupées en viande bovine, porcine et ovine ainsi qu'en production avicole.

L'utilisation de fruits et légumes frais et de saison, favorisant l'agriculture locale de proximité d'une part et biologique d'autre part, devra représenter, sous un délai de trois ans, 15% minimum du montant total des commandes des établissements et des groupements d'achat.

15 % minimum des achats de poissons, viandes, volailles et produits laitiers devront également être faits en approvisionnement de proximité auprès des agriculteurs et des entreprises agroalimentaires régionales.

2. MIEUX ACCUEILLIR LES LYCEENS

2.1 Optimiser les conditions d'accès et d'accueil :

La Région mettra en place un référentiel immobilier et mobilier et procédera à un diagnostic global des restaurants scolaires. Toute la signalétique de la restauration scolaire (fléchage des produits, aide au choix du menu dans la chaîne de restaurant scolaire...) sera étudiée et mise en œuvre avec les établissements.

La Région apportera une attention particulière à la formation des personnels de restauration.

2.2 Permettre un temps de repas satisfaisant et reconstituant :

Les lycéens n'accordent pas suffisamment de temps aux repas, soit parce que leur emploi du temps est trop contraint, soit parce que les locaux ne sont pas propices aux échanges (bruit, locaux anciens ou qui manquent de clarté...).

La Région favorisera toutes les initiatives visant à une meilleure gestion des emplois du temps et des temps de repas.

Les jeunes auront un vrai temps de repas, d'au moins 20 minutes en situation assise, notamment grâce à des restaurants lycéens bien étudiés.

La Région souhaite que les internes, dans la mesure du possible, puissent commencer leurs dîners au-delà de 19 heures.

Le projet d'établissement doit rendre possible la qualité de la pause méridienne et du repas du soir en associant tous les acteurs de la communauté éducative.

Les cafétérias gérées par les lycées qui peuvent être un palliatif interne aux problèmes de gestion des horaires devront proposer des repas rapides comprenant des fruits et légumes frais, des produits laitiers. Elles privilégieront l'eau aux boissons sucrées et seront tenues aux mêmes obligations de qualité des produits que le restaurant scolaire traditionnel.

3. ASSURER UNE RESTAURATION LYCEENNE DURABLE

3.1 Mettre en place d'un outil impact carbone

Les efforts de mise en place d'un outil impact carbone seront accentués. A terme, l'impact carbone pourra être un critère de choix des prestataires dans les appels d'offres.

3.2 Mettre en œuvre d'un plan de gestion des déchets.

La Région, dans un délai de cinq ans, étendra à tous les établissements disposant d'une cuisine un plan de gestion des déchets pour la restauration collective qui s'inscrira dans le Plan d'action pour une administration éco responsable.

3.3 Mise en œuvre d'une stratégie d'économie des fluides.

Lorsque la Région rénovera ou construira une zone de production et de distribution de repas elle veillera à améliorer les process de production en limitant les consommations de fluides et en veillant aux conditions de travail des agents territoriaux.

Le personnel de restauration devra être formé dans un délai de trois ans aux techniques simples d'économie des fluides.

Les matériels de production des repas (cuisson ou réfrigération, nettoyage des produits frais) ou d'entretien (vaisselle et locaux) acquis amélioreront les conditions de travail et seront économes en énergie et en eau.

3.4 Favoriser la participation lycéenne au service de restauration.

Le repas est un temps social et éducatif important pour le développement personnel des jeunes adolescents.

La Région accompagnera et favorisera les initiatives visant à permettre aux lycéens de participer activement au service de restauration.

Ainsi, en plus des commissions menu qui sont peu fréquentées par les élèves, seront privilégiés les dispositifs mobilisant si possible des classes avec la communauté éducative qui proposeront les menus, les animations, des actions de prévention des comportements alimentaires néfastes pour la santé, l'amélioration des conditions de repas des internes...

4. MIEUX MAITRISER LA GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION

4.1 Doter les établissements et les services régionaux en moyens techniques et informatiques de pilotage financier et stratégique de la restauration :

La Région dotera progressivement les services de restauration d'un système d'information intégré et partagé permettant le recueil des données nécessaires à la bonne gestion des services de restauration et d'hébergement et à son pilotage régional.

La Région s'engage à mettre à l'étude les possibilités de paiement dématérialisé (rechargement à distance, carte multiservice, carte M'RA...) facilitant la vie des parents et des élèves et la gestion comptable des établissements.

4.2 Harmoniser la tarification des prestations de restauration et d'hébergement sur le territoire régional et la rendre plus équitable.

Chaque année la Région arrêtera une fourchette de tarifs de référence dans laquelle les établissements choisiront leur propre tarif de référence du repas.

Pour tenir compte de l'évolution des coûts de production, la Région fera évoluer ses tarifs de référence en s'appuyant sur l'évolution de l'indice des prix à la consommation fourni par l'INSEE.

Les tarifs des prestations hôtelières (hôtes de passage,...) ou traiteur (organisation de réunions ou colloques...) sont laissés à la libre appréciation des établissements.

Dans une démarche de fidélisation des élèves les établissements seront encouragés à pratiquer les tarifs au forfait qui doivent être avantageux pour l'élève et sa famille. Par exemple, pour le calcul des forfaits demi pension 5 jours, les établissements pourront utiliser le tarif de référence d'un repas multiplié par 5, multiplié par le nombre de semaines théoriques d'enseignement (36 à ce jour) minoré de 25%, arrondi à l'entier supérieur.

Il est nécessaire également d'assurer équité, harmonisation et simplicité en matière d'internat. Le tarif de référence de la demi pension servira aussi pour le calcul des prestations d'hébergement.

Celui-ci pourra être calculé sur la base des prestations proposées (repas de midi et du soir, nuitée, goûter, petit déjeuner) en utilisant le tarif de base retenu par l'établissement. Par exemple, le tarif journalier de l'internat pourra être construit en multipliant le tarif de référence du repas par 2,9 (un repas de midi, un repas du soir, une nuitée avec petit déjeuner). Un goûter pourra être inclus en plus pour un coefficient de 0.3. Le forfait sera ensuite construit comme le forfait demi pension et une minoration de 25% pourra être applicable.

Dans un souci d'équité, la Région veillera à ce que le tarif applicable aux commensaux hors fonction publique territoriale soit au moins égal au tarif de référence le plus bas applicable aux lycéens. Les conseils d'administration des établissements restent libres de le majorer en fonction de l'indice de rémunération.