

Rapport pour le conseil régional
NOVEMBRE 2019

Présenté par
Valérie PÉCRESSE
Présidente du conseil régional
d'Île-de-France

**COMMUNICATION - ACTIONS ENTREPRISES EN RÉPONSE AUX OBSERVATIONS FORMULÉES
DANS LE RAPPORT D'OBSERVATIONS DÉFINITIVES DE LA CHAMBRE RÉGIONALE DES COMPTES
SUR LA POLITIQUE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE (EXERCICES
2012 ET SUIVANTS)**

Sommaire

<u>EXPOSÉ DES MOTIFS</u>	3
--------------------------------	---

EXPOSÉ DES MOTIFS

Par un rapport n° CR 2018-042 du 22 novembre 2018, les conclusions définitives de la Chambre Régionale des Comptes (CRC) d'Île-de-France, relatives à la politique de la restauration scolaire, vous ont été présentées. Cet examen portait sur les exercices 2012 à 2016 inclus.

Conformément à l'article L. 243-9 du code des juridictions financières, un autre rapport doit être présenté devant l'assemblée délibérante, un an après, sur les actions entreprises à la suite des observations définitives de la Chambre.

C'est l'objet de la présente communication.

1. Rappel de la procédure

La Chambre Régionale des Comptes (CRC) a procédé le 27 février 2017 à l'ouverture d'un examen de la politique de restauration scolaire dans les lycées menée par la région Île-de-France.

Le 6 décembre 2017, la Chambre a notifié un rapport d'observations provisoires à la Région qui a formalisé ses réponses le 9 mars 2018.

La Chambre a notifié à la Région le rapport comportant ses observations définitives le 31 juillet 2018. Une communication du rapport définitif a été faite par un rapport n° CR 2018-042 du 22 novembre 2018

1.1. Recommandations ayant le caractère de rappels au droit

- Rappel au droit n°1 : Etablir un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées publics conformément à la délibération du 14 février 2014 ;
- Rappel au droit n°2 : Faire reposer le dispositif de subventionnement des produits issus de l'agriculture biologique de la Région sur des critères d'approvisionnement de proximité et de qualité.

1.2. Autres recommandations

- Recommandation n°1 : Améliorer la connaissance de la fréquentation de la restauration scolaire dans les lycées publics et privés de la Région, pour toutes les catégories d'usagers ;
- Recommandation n°2 : Assortir les bilans annuels de la politique de restauration scolaire prévus par la délibération du 14 février 2014 d'actions correctives et d'indicateurs permettant de mesurer leur mise en œuvre ;
- Recommandation n°3 : Individualiser les dépenses d'investissements consacrées à la restauration scolaire ;
- Recommandation n°4 : Réviser la structure du barème tarifaire afin de mettre en cohérence son application aux revenus utilisés pour le calcul des allocations familiales ;
- Recommandation n°5 : Formaliser une stratégie englobant toutes les dimensions de la

- politique de restauration scolaire ;
- Recommandation n°6 : Coordonner le projet de centrale d'achat régionale avec les groupements de commande ;
 - Recommandation n°7 : Intégrer dans les conventions de service des objectifs de qualité, incluant l'utilisation de produits labellisés ou issus de l'agriculture biologique, ainsi que des indicateurs de suivi ;
 - Recommandation n°8 : Elaborer une démarche globale de suivi assorti des outils d'évaluation permettant d'établir le bilan des actions de la Région en matière d'amélioration de la qualité des repas ;
 - Recommandation n°9 : Etablir le bilan des actions menées en matière de gaspillage alimentaire pour identifier celles prioritaires à généraliser ;
 - Recommandation n°10 : Réaliser régulièrement des évaluations de gestion des risques sanitaires, notamment sous la forme d'audits inopinés des services de restauration scolaire ;
 - Recommandation n°11 : Actualiser le calcul du coût unitaire d'un repas servi dans les restaurants scolaires des lycées publics et celui de la part supportée par les établissements.

2. Mesures engagées par la Région

Le déploiement de la politique tarifaire unique et sociale sur l'ensemble de la restauration scolaire des lycées publics franciliens est achevé depuis la rentrée scolaire 2017-2018.

Par ailleurs, la Région Île-de-France a anticipé la promulgation de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, en se mobilisant autour d'objectifs ambitieux avec 100% des lycées approvisionnés en produits locaux dont 50% issus de produits de l'agriculture biologique d'ici 2024. Afin d'atteindre ces objectifs, Madame Marianne Duranton a été désignée conseillère déléguée à la mise en œuvre des circuits courts et du bio dans les lycées et une mission transversale a été mise en place au niveau des services pour les mettre en œuvre.

2.1. Recommandations ayant le caractère de rappels au droit

- Rappel au droit n°1 :
La Région a mis en place de nombreuses initiatives pour lutter et réduire le gaspillage alimentaire. Actuellement, 250 lycées sont engagés dans une démarche écoresponsable dont une des thématiques traite de la réduction du gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets.
La Région a ainsi lancé un programme d'investissement important afin que les lycées s'équipent de matériels participant à la réduction du gaspillage alimentaire (bornes de pointages et de réservation, bars à salades, cellule de refroidissement et tables de troc). Cet investissement représente la somme de 1 227 800€ au titre de l'exercice 2018.
Par ailleurs, un guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire a bien été mis en place même s'il n'est pas spécifique aux seuls lycées dont le guide reste encore à produire.
- Rappel au droit n°2 :
Jusqu'à l'année scolaire 2018-2019, le dispositif d'aide à l'introduction des produits biologiques dans les restaurants scolaires fonctionnait via un appel à projets régional

annuel qui concernait 100 lycées sur les 465 lycées publics franciliens. Ce dispositif basé sur le seul volontariat des établissements ne permettait pas une généralisation à l'ensemble des EPLE.

Par délibération n° CP 2018-541 du 21 novembre 2018, il a été décidé de mettre fin à ce dispositif et d'augmenter les moyens alloués à l'achat de denrées à hauteur de 0,21cts/repas soit de 10% en moyenne afin de permettre la généralisation de l'approvisionnement en circuits courts locaux dans les restaurants scolaires à compter de la rentrée scolaire 2019.

Dans ce cadre, la Région met en place un plan d'actions régionales pour favoriser la généralisation de l'approvisionnement en circuits courts locaux et bio. D'ores et déjà, le Pacte Agricole voté en mai dernier, prévoit l'approvisionnement en pain francilien pour l'ensemble des demi-pensions. Ce déploiement se poursuivra avec des produits laitiers 100% franciliens. Les autres filières (viande, fruits et légumes frais) feront l'objet d'un suivi particulier sur les années suivantes afin d'atteindre l'objectif fixé en 2024.

2.2. Autres recommandations

Recommandation n°1 :

Depuis la rentrée scolaire 2017-2018, la Région dispose des données réelles de fréquentation quotidienne dans chaque établissement public d'Île-de-France. Cette fréquentation se mesure en nombre de demi-pensionnaires inscrits, mais également en nombre de repas pris. La notion de repas pris correspond au nombre de plateaux-repas réellement distribués lors du « badgeage » de l'élève à la borne d'accès du self. Ces informations, détaillées par tranche de quotient familial, remontent dans le système informatique de la Région « OGIL » par le biais d'une interface avec les logiciels de restauration des lycées.

Des données supplémentaires relatives aux repas réservés et aux flux de passage par tranche horaire dans les selfs sont en cours de finalisation et devraient également alimenter le système OGIL dès ce premier trimestre 2019-2020.

S'agissant de la restauration dans les lycées privés sous contrat, la Région n'a pas de compétence de plein exercice en la matière. En conséquence, elle ne peut maîtriser la fréquentation des demi-pensionnaires dans les services de restauration privés.

- Recommandation n°2 :

Les trois axes de la politique de restauration scolaire ont fait l'objet de bilans à intervalles réguliers. La politique de la tarification scolaire est achevée depuis la rentrée scolaire 2017-2018 et le déploiement de la politique de réduction du gaspillage alimentaire est en phase de déploiement. Enfin, le projet d'approvisionnement en produits locaux et bio a été lancé avec des objectifs ambitieux à l'horizon 2024.

- Recommandation n°3 :

Le rapport précise que le montant de l'investissement consacré aux restaurants scolaires n'est pas précisément connu car non individualisé au sein du total des dépenses d'investissement en faveur des lycées.

Lors d'opération de rénovation globale ou de restructuration d'un lycée existant voire de construction d'un lycée neuf, c'est l'opération de travaux dans son ensemble qui est chiffrée en investissement par la Région. La part relative à la demi-pension n'est pas forcément clairement identifiable à moins que les travaux ne concernent exclusivement que la demi-pension.

En revanche, les investissements financés à partir des subventions équipements ou du

fonds commun régional des services d'hébergement sont clairement identifiés annuellement et par lycée.

- Recommandation n°4 :

La Région a adopté une grille de tarifs découpée en 10 tranches sur la base du quotient familial de la Caisse d'Allocations familiales (CAF). Le quotient familial CAF est un outil de solidarité sociale et de politique familiale retenu pour la Caisse Nationale des Allocations Familiales (CNAF), il permet de mesurer les ressources mensuelles de chaque foyer. Il tient compte à la fois des revenus professionnels et/ou de remplacement (indemnités, par exemple), des prestations familiales mensuelles perçues (y compris celles versées à des tiers comme l'Aide Personnalisée au Logement (APL) et de la composition de la famille. Il sert à identifier les familles bénéficiaires de certaines aides sociales nationales et constitue par ce biais un barème de référence social au niveau national.

Il est à noter que pour l'année scolaire 2017-2018, le nombre de demi-pensionnaires s'élève à 315 892 soit une progression de 15,7% depuis le démarrage de la réforme en 2014-2015.

- Recommandation n°5 :

La politique de restauration scolaire fait l'objet d'une stratégie définie dans des délibérations relatives à chaque dimension (tarification, gaspillage alimentaire, approvisionnement...). Il pourrait être envisagé de formaliser cette politique dans un document unique.

- Recommandation n°6 :

Une centrale d'achat a été créée par délibération n° CR 2019-001 du 20 mars 2019. Ces principaux objectifs sont de :

- mutualiser les achats pour bénéficier collectivement de gain en temps, en sécurité juridique, en ingénierie d'achats, en deniers publics pour les établissements scolaires et également en fine la Région ;
- adopter une stratégie d'achats permettant de préserver au mieux le tissu économique francilien et de répondre au développement des filières en produits locaux et issus de l'agriculture biologique.

La volonté régionale de mettre en place une centrale d'achats n'est pas corrélée par définition à une baisse de la dotation globale de fonctionnement des lycées mais à une meilleure optimisation des achats.

Par ailleurs, les groupements de commandes des lycées seront consultés et associés aux marchés de denrées qui seront proposés par la centrale d'achats.

- Recommandation n°7 :

Un projet de convention de service est en cours de rédaction et s'inscrit dans une démarche globale de contrat d'objectifs avec les établissements. Par délibération CR n° 2017-67 du 10 mars 2017, la Région s'est donné des objectifs ambitieux sur l'approvisionnement de produits locaux et bio. Par délibération CP n° 2018-541, la Région a décidé d'augmenter de 0,21cts les moyens alloués aux établissements pour généraliser l'approvisionnement en produits circuits courts locaux dès la rentrée de 2019. Par ailleurs, un projet global est en cours de définition pour répondre aux enjeux d'approvisionnements des lycées en produits locaux et bio. Cela passera par la mise en place un système d'information permettant de produire des indicateurs de suivi et d'atteinte des objectifs.

- Recommandation n°8 :

La mise en place d'une démarche globale qualité de la restauration scolaire s'articule avec le déploiement d'un système d'information régional permettant la gestion des

approvisionnements mais également l'obligation faite aux établissements de confectionner les menus dans le cadre d'un plan alimentaire régional privilégiant les produits locaux, labellisés et de saisons.

Par ailleurs, cette démarche s'inscrit dans une formation des agents de restauration et un contrôle effectué par des techniciens de restauration.

- Recommandation n°9 :

Les deux marchés d'accompagnement des lycées écoresponsables ont permis d'identifier les actions permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

- Recommandation n°10 :

Le contrôle des risques sanitaires relève de la compétence de l'Etat par l'intermédiaire des services vétérinaires des Directions départementales de la protection des populations. Toutefois, la Région consciente des enjeux en termes de qualité et de sécurité alimentaire effectue des visites de demi-pension régulièrement par les sept techniciens du service hébergement restauration et aides sociales pour vérifier si les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en matière de restauration collective sont respectées et accompagner les établissements le cas échéant dans l'amélioration et l'optimisation du fonctionnement de leur demi-pension.

Ces visites sont systématiquement programmées et effectuées en présence de l'équipe de direction de l'établissement et du chef de cuisine. Sont également conviés le technicien de la direction du patrimoine et de la maintenance ainsi que le référent ressources humaines. Ces visites font l'objet d'un compte-rendu formalisé transmis à l'ensemble des participants pour mise en œuvre, le cas échéant, de mesures correctives qui les concernent. En aucun cas, ces visites, qui ne sont pas assimilables à des inspections des services de l'Etat, peuvent se faire de manière inopinée.

- Recommandation n°11 : Dans le cadre de la délibération n° CP 2018-541 du 21 novembre 2018 « évolution de la politique de restauration scolaire dans les lycées publics » la structure du tarif de référence régional correspondant au coût de fabrication d'un repas a été revue. Le montant du tarif régional de référence a été fixé à 3,00€ par repas auxquels il faut déduire les prélèvements au fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH) et aux charges de fonctionnement.

La Région a ainsi pris la mesure des observations de la Chambre Régionale des Comptes et a engagé un processus pour répondre aux attentes des lycées et de leurs familles.

**La présidente du conseil régional
d'Île-de-France**

Valérie Péresse

VALÉRIE PÉCRESSE