



Le Président,

22.01.02

Communication du Président du Conseil régional

à la Séance Plénière

Réunion des 24 et 25 février 2022

**Direction générale éducation, égalité des chances et vie citoyenne
Feuille de route pour la restauration collective dans les EPLE 2022-
2023 Transformer durablement notre alimentation**

Depuis de nombreuses années déjà, notre collectivité s'est engagée à transformer et adapter la restauration collective dont elle a la charge dans les lycées publics en Centre Val de Loire. Cette ambition visait à travailler sur de nombreuses dimensions : la qualité et la sécurité alimentaire, la maîtrise budgétaire et l'accès à la restauration au plus grand nombre, l'attention aux acteurs locaux, la lutte contre le gaspillage, la réussite éducative... La restauration collective était décrite dans le cadre de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation 2017-2021, adoptée à l'unanimité par le conseil régional le 21 décembre 2017, comme le levier du changement. Pour cela, il a été décidé de renforcer l'introduction de produits locaux de qualité dans la restauration des lycées et des centres de formation des apprentis, de contribuer à l'augmentation de la part des produits locaux, de qualité et issus de l'Agriculture Biologique (AB).

L'action régionale a été engagée dans un cadre législatif qui a depuis largement évolué au cours des dernières années. Sur ce sujet qui a fait l'unanimité au sein de l'assemblée régionale, notre collectivité a su proposer une démarche qui était en anticipation avec ce qui a, ensuite, été proposé par l'Etat.

À la suite des Etats Généraux de l'alimentation, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, EGALIM, a été promulguée le 1^{er} novembre 2018. Cette loi a vocation notamment à promouvoir des produits durables sous signes d'origine et de qualité en restauration collective publique.

Ainsi, la loi EGALIM fixe des objectifs nationaux à atteindre soit une part égale à 50 % (année civile) de produits alimentaires répondant à des critères particuliers de qualité SIOO, dont 20 % de produits biologiques ainsi que la suppression du plastique (bouteille d'eau et contenants). De plus, cette Loi prévoit qu'une expérimentation de trois ans doit être menée pour l'introduction de plats végétariens (sans viande ni poisson) une fois par semaine dans les établissements scolaires.

Plus récemment, la loi *Climat et résilience* du 22 août 2021 vient renforcer la loi EGALIM en pérennisant le menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire et en lançant une expérimentation consistant à proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire pour les collectivités territoriales volontaires.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, cette loi propose une expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas pour adapter le nombre de repas nécessaires pour les gestionnaires volontaires de services de restauration collective.

Par ailleurs, la loi *Climat* modifie les objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité en ajoutant deux nouvelles catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité fixé par la loi EGALIM au 1er janvier 2022 : les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs et les produits issus du commerce équitable. Elle donne l'objectif d'augmenter pour 2024 la part de viande et de poisson de qualité à 60 %.

La Région Centre-Val de Loire s'inscrit pleinement dans cette démarche en portant des objectifs déterminants encore plus ambitieux pour les élèves, les lycées mais aussi pour l'agriculture régionale et la transition écologique. En visant les 100 % local, pour les cultures existantes en région et les 50 % bio, à l'horizon 2027, la démarche est de transformer les modes de production, d'approvisionnement et de consommation, en accélérant par ailleurs la diminution des déchets alimentaires, en initiant une démarche zéro plastique et sans perturbateurs endocriniens.

Précisons ensuite que la crise sanitaire a été l'occasion dans le cadre de la mise en œuvre des actions pour soutenir l'économie de notre territoire de renforcer la mise en relation entre les habitants et les producteurs de notre région. Cette période a confirmé l'attention de nos concitoyens sur ce sujet et la nécessité de renforcer l'approvisionnement local et de qualité.

Enfin, cette communication s'inscrit logiquement dans les recommandations portées dans le rapport consacré à la sensibilisation des habitants aux enjeux des perturbateurs endocriniens qui avait été adopté par le conseil régional en 2020 ; elle fait évidemment écho à la déclaration d'état d'urgence climatique et sociale, en proposant la mise en place immédiate d'actions visant à transformer durablement l'alimentation dans les restaurants de nos lycées.

* *

*

La présente communication vise à fournir en premier lieu (I) les principaux indicateurs relatifs à la restauration collective dans les EPLE et à présenter un état des actions qui ont été menées spécifiquement sur cette problématique et ensuite (II) à présenter les axes et les actions qui seront mis en œuvre durant les mois à venir, en lien avec les autorités académiques, les chefs d'établissements, les acteurs du monde agricole, de la logistique, les chambres d'agriculture, les associations qui œuvrent pour la promotion de l'agriculture biologique, la dynamique de la COP Régionale mais aussi avec la préoccupation de pouvoir mobiliser l'ensemble de nos agents et en veillant à associer les membres de la communauté éducative au premier rang desquels figurent les élèves et leurs familles.

I. La restauration collective dans les EPLE en Centre Val de Loire

Lorsque l'on évoque la restauration collective dans les lycées de notre région, il convient de rappeler que si chaque collectivité est amenée à intervenir sur cette problématique, pour le conseil régional cette compétence se traduit sur le plan quantitatif comme suit :

- Plus de 9 millions de repas servis chaque année ;
- Plus de 18 M€ d'achat de produits alimentaires ;
- Environ 30 M€ de recettes dans les lycées ;
- Et près de 780 équivalents temps plein/agents du conseil régional qui sont en charge de la restauration.

I.1 Commande publique, des pratiques disparates

S'agissant de l'achat des produits alimentaires, le code de l'éducation indique que ce sont les chefs d'établissements et leurs gestionnaires qui assurent pour le compte du conseil régional la mise en œuvre de ce service. Formellement, ce sont donc les chefs d'établissements qui sont les adjudicateurs de ces marchés. Ce point est particulièrement important et permet de constater qu'à l'échelle de notre région, les modalités de fonctionnement entre les établissements et les bassins de vie peuvent être très différents. Ainsi, il existe en Eure-et-Loir un groupement de commandes qui fédère l'ensemble des EPLE (collèges et lycées), un groupement existe aussi à Bourges.

Il faut signaler que la taille des établissements constitue aussi un facteur à prendre en compte dans la mise en œuvre de la commande publique au sein des EPLE. Des effets de seuils peuvent jouer sur les sujets d'approvisionnement, mais aussi sur la capacité au sein de l'établissement à **mettre en œuvre une véritable stratégie au titre de la commande publique**. Cette stratégie passe ainsi par la capacité à connaître parfaitement l'offre sur son territoire et alentours, à adapter l'allotissement permettant de garantir des conditions économiques et d'approvisionnements fiables.

Une analyse en continue menée conjointement par les Chambres d'agriculture et l'association BIO Centre permet ainsi de constater que sur 20 lycées qui ont fait l'objet d'un audit complet, les procédures de marchés publics sont à parfaire dans quatre établissements. S'agissant de petits établissements, ils disposent au regard des volumes d'une capacité à acheter dans le cadre de marchés de gré à gré. Pour les autres établissements, nous constatons que le nombre de lots est majoritairement compris entre 11 et 15 lots et que deux lycées disposent de plus de 15 lots. Là encore, ce sujet revêt un caractère essentiel, puisque cette construction conditionne la capacité à s'approvisionner auprès de producteurs locaux en veillant évidemment à respecter les termes de la commande publique et donc à ne pas sur le plan juridique exposer le chef d'établissement qui ferait reposer ses achats sur des critères discriminatoires. Dans ce cadre, **l'analyse de l'approvisionnement** (sourcing) qui est parfaitement autorisé dans le code de la commande publique, permet, dès lors qu'il est adossé à un allotissement suffisamment précis notamment par type de denrées et par territoire, de lever les obstacles à l'accès à ces marchés et permet aux responsables de l'EPLE de mettre en œuvre sereinement ses achats.

Sur ce point nodal, le conseil régional a depuis longtemps engagé un accompagnement des gestionnaires (sensibilisation à la commande publique, intervention d'avocats spécialisés sur ces questions). C'est dans **une démarche de facilitation et incitative** que les services du conseil régional ont été amenés à intervenir sur cette question. Dans le cadre de la coopération avec les chambres d'agriculture et Bio Centre, le soutien pour l'analyse de l'approvisionnement a été renforcé et les établissements volontaires ont pu bénéficier d'aide afin de mieux définir leur allotissement au regard de l'offre locale. Précisons, ensuite que ce soutien répond à une véritable demande de la part des établissements, car si comme nous venons de le rappeler le sujet de l'analyse de l'approvisionnement est central et qu'il nécessite de réaliser un travail important et

donc chronophage, cela vient sur le plan opérationnel se heurter au fait que les gestionnaires dans les établissements se voient confier la responsabilité d'agences comptables plus étendues et que les dotations en ressources humaines pour la gestion de groupement de commande ont été retirées par l'Etat il y a trois ans.

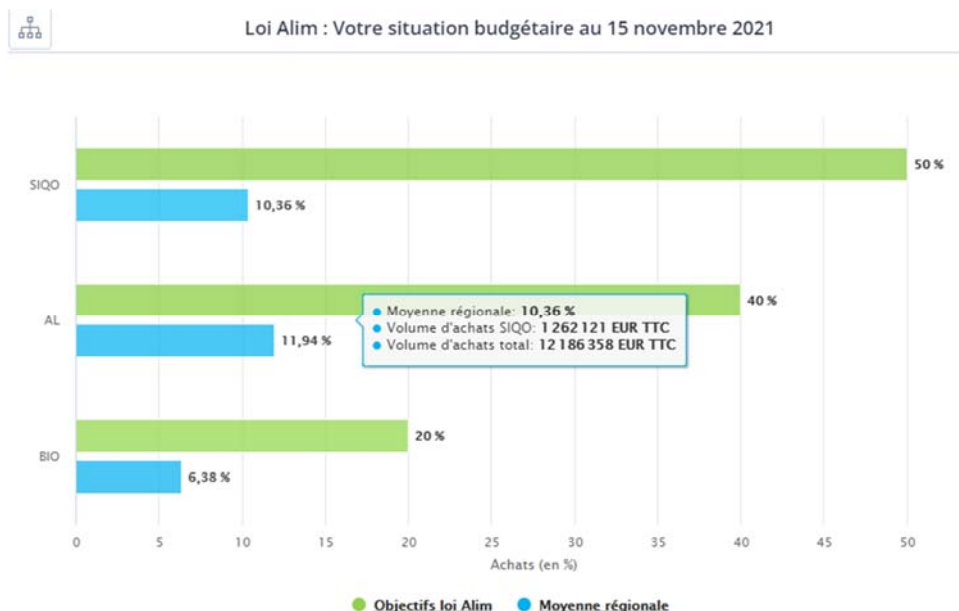
1.2 Un système d'information régional unifié

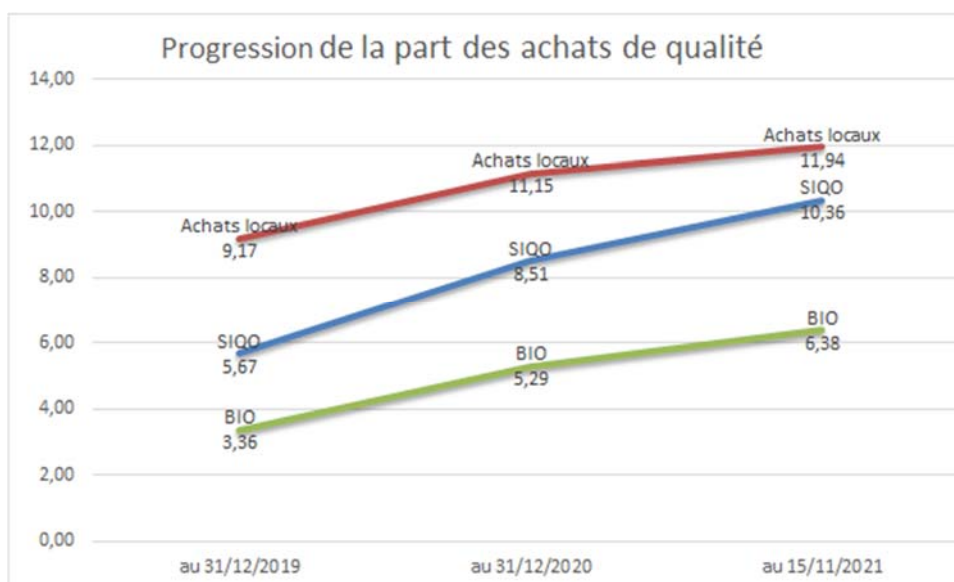
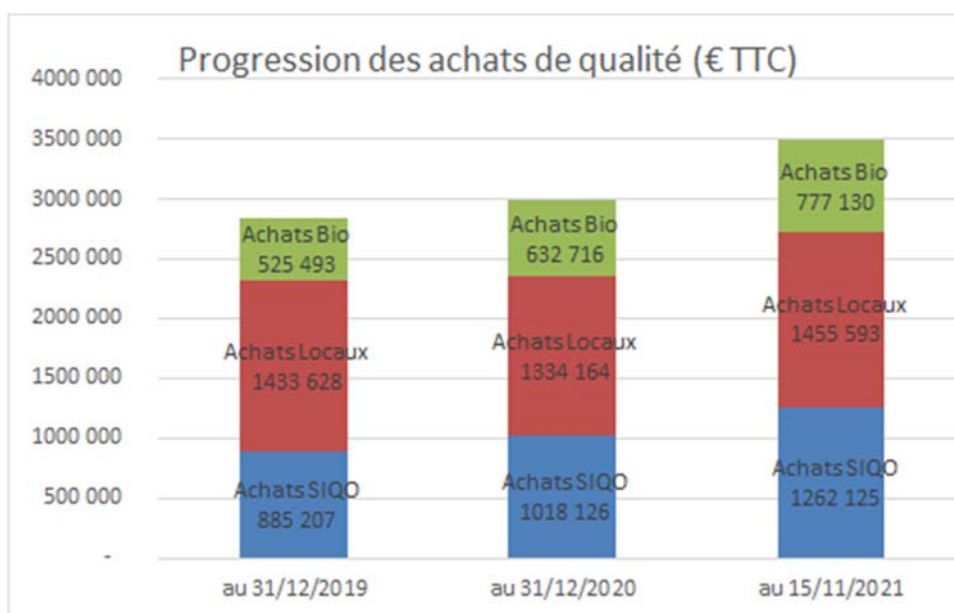
Sur la base des premiers constats qui avaient été faits, de la grande diversité des pratiques au sein des EPLE et de la volonté du conseil régional de pouvoir disposer d'informations nécessaires au pilotage de ce qui relève de sa responsabilité, il a été décidé de mettre en place au sein des 93 restaurants un système d'information centralisé. Une opération de ce type est particulièrement ambitieuse puisqu'elle doit pouvoir s'inscrire dans une démarche d'accompagnement au changement avec un nombre significatif d'interlocuteurs, elle peut être ressentie comme une incursion dans la gestion quotidienne des établissements, elle peut enfin susciter des tensions dans l'organisation des restaurants.

Après quatre années de déploiement, de formation pour l'ensemble des agents concernés (gestionnaires, chefs, cuisiniers, magasiniers) seuls quatre restaurants ne sont pas aujourd'hui utilisateurs de cet outil. Il s'agit de très petits établissements ou d'établissements qui ont refusé d'utiliser le système d'information (SI) de la Région.

La mise en œuvre de ce SI a permis au conseil régional d'avoir une vision précise des catalogues de produits utilisés et ainsi de pouvoir mesurer l'évolution dans les composantes d'approvisionnement (labels qualités, provenance). Ce système centralisé présente un certain nombre de complexités et de lourdeurs, c'est un point qu'il est proposé de corriger dans le cadre de la feuille de route régionale, mais ce système permet de disposer de données dont nous pouvons affirmer qu'elles sont parfaitement traçables.

Tableau de synthèse issue d'e-self O Centre





Ces éléments permettent ainsi de constater de grandes disparités entre les établissements. Il est clair que pour certaines équipes cette question de l'alimentation de qualité et l'approvisionnement local trouve une véritable place dans le projet d'établissement pour d'autres ce sujet n'est que partiellement traité, les résultats sont alors très faibles.

II. Une feuille de route déclinée en 15 actions concrètes pour les deux années à venir

Considérant qu'il est essentiel que nous puissions aller vers le 100% d'approvisionnement local dès lors que le produit existe sur le territoire régional ou en proximité, que nous souhaitons que d'ici 2027 50% des produits qui seront consommés dans nos restaurants soient issus de l'agriculture biologique, que nous devons impérativement nous engager à respecter les objectifs fixés dans le cadre des Lois Egalim et Climat, que nous devons en conformité avec notre plan de transition réduire les émissions de GES liés à l'alimentation et au gaspillage alimentaire, il nous faut engager dans le cadre de cette nouvelle mandature une nouvelle feuille de route.

Reposant sur trois axes principaux, l'action régionale s'envisagera dans un cadre partenarial réaffirmé et se déclinera à travers 15 actions.

II.1 Renforcer la structuration de nos restaurants

Action 1 : Un outil de gestion de la restauration performant

Un nouveau Système d'Information sera mis en place mi 2022 pour l'ensemble des établissements disposant d'un service de restauration dédié à la restauration scolaire pour :

- Placer les utilisateurs au centre du projet ;
- Répondre aux attentes de la Région en matière de gestion, de suivi et de pilotage de l'activité de restauration (approvisionnement et production) ;
- Permettre un gain de temps pour les agents ;
- Piloter la politique régionale en matière d'environnement (Produits locaux, Plan Climat, COP régionale, utilisation de produits BIO...) ;
- Contribuer à l'harmonisation des pratiques professionnelles (mutualisation des menus et des fiches techniques...) ;
- Offrir aux lycées un outil de suivi et de gestion prévisionnelle (gestion prévisionnelle des stocks et de la production...) ;
- Fournir une aide aux gestionnaires des lycées dans leur activité d'achat ;
- Permettre de répondre aux exigences sanitaires dans l'activité de restauration (équilibre des menus, préparation de repas spécifiques, allergènes, traçabilité...).

A noter que la préparation de la consultation en cours pour le nouveau SI est réalisée avec un groupe de travail constitué de chefs de cuisine, de magasiniers et de gestionnaires dans en utilisant des techniques de facilitation et d'expression des besoins des usagers.

Action 2 : Suivre les effectifs et systématiser les réservations

S'il est essentiel que nous puissions en matière de suivi des approvisionnements disposer d'informations fiables, il est impératif que notre organisation avec les 93 restaurants permette de garantir un suivi très précis des effectifs. En effet aujourd'hui, en ce domaine les pratiques sont très variables, la majorité des établissements ne disposent pas ou n'activent pas les outils permettant d'assurer ce travail.

Une partie significative des équipes de restauration déterminent, par des estimations basées sur les quantités produites à la même période N-1 ou encore sur la base des éléments des semaines précédentes, les quantités de repas à produire. Il est impératif qu'en ce domaine nous puissions engager un suivi précis des effectifs et surtout que nous engagions la mise en place d'un système de réservation.

Pour **le suivi des effectifs**, il conviendra d'assurer qu'une interface soit déployée dans chacun des établissements entre le SI Restauration et le système de comptabilisation des entrées dans les selfs (distributeurs de plateaux notamment). Le coût de l'interface sera pris en charge par la Région, son déploiement devra être obligatoire car il permet d'assurer un suivi des effectifs et permet aussi d'obtenir des informations nécessaires à l'analyse des coûts de production et d'achats des matières, en outre il facilite le travail de nos équipes. Cette mise en œuvre nécessite, compte tenu de l'hétérogénéité des organisations dans les restaurants, des prérequis techniques.

Les élèves sont au forfait ou paient leur repas à la prestation. Les élèves étant autorisés à sortir pendant la pause méridienne, et la vie scolaire n'informant pas toujours des sorties ou des voyages scolaires, le responsable de restauration est rarement outillé pour planifier le nombre de repas qu'il doit préparer. Cela génère du gaspillage et de la frustration du personnel.

Il est là encore indispensable de faire évoluer l'organisation dans les établissements et de **systématiser le recours à la réservation des repas**. L'objectif est avant tout de limiter le gaspillage de denrées alimentaires et ainsi de pouvoir affecter les économies réalisées à un approvisionnement qui soit durable et plus juste sur le plan de la rémunération des producteurs. 28 établissements se sont déjà équipés d'un module complémentaire au logiciel d'accès au self (accès tourniquet, borne infrarouge, borne ticket et distributeur de plateaux) composé d'une

borne de réservation et/ou parfois d'une application pour smartphone permettant à l'élève de réserver son repas depuis son téléphone.

La mise en œuvre de ce système de réservation sera proposée aux établissements d'ici à la rentrée 2022. Précisons que ce sujet nécessitera d'être évoqué avec les établissements, notamment en conseil d'administration, car l'efficacité d'un tel système repose sur son caractère obligatoire et sur la nécessité de changer son rapport au repas et à son coût ; il importe en effet que la réservation ne soit pas considérée comme un acte anodin, et que le repas réservé soit bien payé. C'est un changement important qui doit pouvoir être engagé au sein des établissements par l'ensemble des acteurs de la communauté éducative. Il nous faut veiller à ce que ce changement puisse se faire en priorité avec les jeunes, qu'ils soient les ambassadeurs de la démarche et que ce système ne soit pas de nature à exclure mais bien au contraire à favoriser le recours à ce service public.

Action 3 : Un équipement professionnel de cuisine adapté

Pour préparer les repas des matériels sont installés dans toutes les cuisines des lycées afin de répondre à des besoins fonctionnels de stockage de denrées alimentaires, de capacité de production, de distribution des repas et de traitement de la vaisselle pour la réalisation des 9 millions de repas annuel.

Ces matériels ont une durée de vie hétérogène comprise entre 8 et 25 ans, en fonction de l'utilisation qui en est faite, du volume de repas confectionné, du nombre de service journalier ainsi que du nombre de jours de fonctionnement de la restauration. L'amortissement financier est calculé sur une période de 15 ans pour les plus gros équipements de type cuisson et lavage.

L'âge moyen du parc régional est de 18 ans. A titre d'exemple, la catégorie des équipements de cuisson est âgée de plus de 15 ans et représente 570 matériels pour une valeur estimée à 5.8 M€.

Les différentes analyses démontrent qu'il sera nécessaire de renouveler d'ici 5 ans plus de la moitié du parc matériels, soit environ 1650 matériels pour une valeur estimée à 14,7 M€.

Le remplacement de ces équipements sur la durée du mandat représenterait un investissement annuel de 2,4 M€.

II.2 Engager les transitions

Action 4 : Accompagner les filières agricoles

Pour que les lycées puissent proposer des produits locaux de qualité à leurs convives, il est essentiel que la structuration des filières agricoles régionales puisse répondre aux spécificités de la restauration collective et aux conditions particulières de la commande publique. Des actions ont été menées pour caractériser ou renforcer la connaissance fine de la capacité d'approvisionnement des territoires, par l'élaboration d'une base de données regroupant plus de 350 producteurs et leurs productions fin 2020, matérialisée par une carte interactive dont le lien est disponible dans e-Self' O Centre, le SI restauration des EPLE.

Ce travail doit être poursuivi afin de s'assurer que cette indexation soit complète et que le repérage et l'accompagnement des agriculteurs à l'introduction de leurs produits dans la restauration collective soit réalisé. Ce travail passera notamment par la formation à la réponse aux marchés publics. Il s'agira aussi de développer les collaborations permettant la mise en place d'outils ou d'initiatives facilitant la relation entre les producteurs, les acteurs économiques et les restaurants collectifs ; par exemple avec la mise en œuvre de journées départementales des Chambres d'agriculture, de Bio Centre pour faciliter la mise en relation entre les producteurs et les acheteurs.

L'accessibilité aux produits bio s'appuiera sur l'ambition portée par la Région de multiplier par 4 les surfaces consacrées à l'agriculture biologique dans le cadre d'un plan BIO, par le développement du label territoire Bio Engagé et par l'amplification des outils de la transition agroécologique.

Il s'agira aussi d'accompagner les initiatives qui visent à renforcer l'introduction des produits locaux et AB dans la restauration collective en agissant sur la structuration, notamment en renforçant la capacité à transformer et en soutenant les coopérations dans le domaine logistique qui constitue assurément un point essentiel. Ces dimensions pourront trouver une traduction dans le cadre de nos contractualisations avec les territoires et dans le cadre de nos aides économiques. Elles répondront à notre engagement en faveur de l'agriculture biologique et veilleront à s'appuyer en toute cohérence les territoires qui disposent notamment du label *Territoire Bio Engagé*.

Enfin, il conviendra d'appuyer les démarches des filières en faveur de la restauration collective avec la caractérisation et l'adaptation de l'offre et aussi sur la formation à la réponse aux marchés publics.

Action 5 : Amplifier l'analyse de l'approvisionnement avec les grossistes et les fournisseurs

En 2020, une convention d'objectifs avait été signée entre la Région et le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CRIEL) et les laiteries de notre territoire. Il s'agissait de disposer d'une information précise sur l'offre des producteurs et transformateurs de la région afin d'assurer un travail de mise en relation entre ces producteurs et les EPLE en veillant à inscrire les grossistes dans cette démarche. Il s'agissait en définitive d'une opération d'analyse de l'approvisionnement régional qui a fait l'objet de travaux et d'échange entre les établissements et les grossistes. Le principe est assez simple, il convient de s'assurer que les produits locaux puissent bien figurer dans les références des grossistes qui sont appelés à se positionner sur les lots établis par les EPLE.

Cette initiative doit évidemment être poursuivie et étendue à d'autres filières en veillant notamment à travailler sur des garanties de volume. Il importe que nous passions d'un cadre incitatif à un système plus resserré sur les produits régionaux par la voie de l'analyse de l'approvisionnement. La volonté de la Région est de s'assurer qu'une denrée dès lors qu'elle est produite, transformée et acheminée en Centre Val de Loire ou sur des territoires limitrophes soit achetée.

Action 6 : un modèle économique durable et social

L'économie globale de la restauration collective dans nos lycées est structurante pour le budget des EPLE, avec ses 9 millions de repas, elle repose sur quatre grandes composantes en termes de dépenses, les infrastructures et matériels (acquisition et entretien), l'achat de denrées, les ressources humaines et les fluides. Pour les recettes, elles proviennent en grande partie des familles et c'est la raison pour laquelle il est important de pouvoir au cours de ce mandat ajuster les modalités d'une politique tarifaire qui soit juste, équitable et homogène sur l'ensemble du territoire régional.

Il convient de rappeler que lors du transfert de cette compétence aux Régions, les tarifs étaient très différents entre les établissements, nous nous sommes employés à faire converger le tarif régional vers un montant de 4.28 € pour le ticket jour et de 616.76 € pour le forfait demi-pension 5 jours (soit un tarif journalier à 3.43€ sur une base de 180 jours théoriques). Les lycées pour lesquels ce montant était supérieur ont vu leur tarification gelée. Précisons en outre que le fonds social mis en œuvre par notre collectivité avait aussi pour objectif de prendre en considération ces écarts entre établissements.

Ainsi et afin de répondre à la nécessité de disposer de conditions tarifaires comparables dans tous les lycées, de définir une mise en œuvre équitable, qui soit donc de nature à prendre en considération les écarts qui existent entre les territoires, **une étude sera menée afin de proposer en janvier 2023 une nouvelle tarification sociale**. Cette étude sera aussi l'occasion de travailler sur le modèle économique de la restauration afin de définir le coût d'achat de denrées qui sera intégré au coût total de fabrication des repas. En effet, nous avons pu constater de grandes disparités sur ce point entre les établissements, il est donc nécessaire d'analyser précisément cette donnée afin de définir un juste niveau compatible avec notre ambition de développement de l'approvisionnement local et notre volonté de voir un maximum de jeunes accéder à une restauration de qualité inscrite au sein de l'action publique régionale.

Action 7 : Développer la coopération avec les autres collectivités

Comme le conseil régional, beaucoup d'acteurs publics se sont mobilisés afin de renforcer l'approvisionnement local dans les restaurants des hôpitaux, des EPHAD, des écoles ou encore des collèges.

A ce titre, nous avons par exemple décidé de soutenir le projet porté par le Conseil départemental de Loir et Cher de développer une légumerie à l'échelle du département. Ce sujet complexe notamment sur le plan logistique n'est pas à ce jour mis en œuvre, mais il importe que nous puissions avec les villes et les départements saisir toutes les opportunités en matière de commande publique et de coopération visant à renforcer l'approvisionnement local et de qualité.

A titre d'exemple, une coopération pourra être mise en œuvre rapidement avec le département d'Indre et Loire pour les EPLE en matière d'approvisionnement de viande bovine de qualité.

En outre et en conformité avec la stratégie régionale pour l'alimentation, il conviendra de s'appuyer sur les projets alimentaires de territoires (PAT) qui constituent une ressource adaptée pour les établissements dans la mise en œuvre de l'approvisionnement de qualité et de proximité.

Action 8 : Renforcer la lutte contre le gaspillage

En lien avec certaines actions d'ores et déjà engagées ou à amplifier, la lutte contre le gaspillage alimentaire doit occuper une place particulière au sein de cette feuille de route et mobiliser l'ensemble des acteurs en matière de restauration collective. Il est essentiel que nous puissions limiter la production de déchets, pour cela nous continuerons avec les établissements à mener des actions de lutte contre le gaspillage en nous appuyant sur les équipes de cuisine, les équipes pédagogiques et de direction ainsi que sur les élèves.

Il faut que nous puissions former les personnels pour leur permettre de ne pas surestimer les quantités préparées en lien évidemment avec la réservation de repas, à transformer les habitudes alimentaires en veillant à adapter les quantités servies, à hausser la qualité, quand elle est insuffisante, des plats et des aliments proposés, à utiliser des modes de préparation différents (cuisson lente pour réduire les pertes), à optimiser l'épluchage des légumes, à

travailler des produits de saison mais aussi en lien avec le projet d'établissement à donner du temps pour les prises de repas.

En matière de collecte et de valorisation des déchets, des initiatives ont été prises en région Centre Val de Loire et il importe que nous puissions soutenir le déploiement de ces bonnes pratiques sur l'ensemble de nos restaurants. Ce type de démarche est évidemment encouragée et soutenue dans le cadre de la COP Régionale, **les collectes séparées** étant aujourd'hui assez peu pratiquées. Des initiatives comme les Cycloposteurs, soutenus par notre collectivité dans le cadre de la plateforme de financement participatif Efferve'sens doivent permettre de renforcer le tri séparé et la valorisation.

L'innovation technologique est aussi invitée dans la lutte contre le gaspillage. Ainsi et dans le cadre de sa politique de soutien à l'innovation, la Région a soutenu récemment un projet porté par une PME implantée à Blois visant à collecter des données sur le gaspillage. Il s'agit de photographier les plateaux à la sortie du self, pour identifier les restes au regard du menu proposé et du plat choisi. L'objectif est, par le traitement via un algorithme de ces photos, de réaliser un photo grammage et ainsi faire des évaluations quantitatives et qualitatives et ainsi proposer des adaptations dans l'offre de restauration. Ce projet va être mis en œuvre au cours du premier trimestre 2022 dans trois lycées (Lycée Benjamin Franklin à Orléans, Lycée Rotrou à Dreux, Lycée Gaudier Brzeska à Saint-Jean-de-Braye) afin de pouvoir disposer d'un terrain d'expérimentation suffisamment important.

Action 9 : Développer l'offre pour les repas végétariens

La loi EGALIM impose une offre de repas végétarien une fois par semaine. Certains lycées proposent une alternative végétarienne tous les jours ; cela pourrait se généraliser dans le cadre d'une expérimentation, comme le propose la loi *Climat et résilience*. Notons qu'au-delà de cet aspect réglementaire, la demande des jeunes est aujourd'hui beaucoup plus importante. Il est donc essentiel que nous puissions accompagner cette transformation des comportements alimentaires.

Cette transformation nécessite de former et d'accompagner les équipes, en effet il est essentiel que les propositions s'appuient sur changements dans le mode de production des repas et que surtout nous ne répondions pas à cette demande par des propositions qui reposeraient sur des produits transformés, souvent très coûteux et de moindre qualité.

L'objectif du conseil régional est donc de voir, sous deux ans, mise en œuvre au quotidien et dans chaque restaurant un repas végétarien.

II.3 Mobiliser, accompagner et former

L'ambition poursuivie par le conseil régional est d'offrir dans les restaurants de nos lycées des repas de qualité qui répondent aux aspirations des convives. Pour cela, la collectivité prend appui sur les savoir-faire des chefs de cuisine et de leurs équipes et souhaite valoriser les métiers de la restauration.

Action 10 : Une mobilisation des Chefs lors de la réunion annuelle « journée des Chefs »

Une réunion des responsables de restauration est organisée chaque année. Elle permet de faire un point et de définir les objectifs de l'année afin de développer encore plus l'achat local. La journée des Chefs sera reconduite et permettra de s'assurer que ces changements importants seront portés en premier par ceux qui en assurent au quotidien la mise en œuvre.

Action 11 : Une équipe de responsables de restauration référents

Un réseau des responsables de restauration a été créé ; il est animé par 12 référents alimentation afin de faire partager les bonnes pratiques notamment en saisonnalité et en produits locaux et de tester ou vérifier les conditions de réussite et les difficultés rencontrées par leurs collègues. Leur mission fait l'objet d'une lettre de cadrage avec un temps dédié chaque mois pour réaliser ces missions.

Action 12 : Accompagner au plus près nos agents

Les agents en charge de la restauration ont eu sur les quatre dernières années à faire face à un nombre important de changements, avec le déploiement du système d'information. Par ailleurs et dans un contexte sanitaire difficile, des webinaires ont été instaurés dès le premier confinement de 2020 et poursuivis ensuite, sur différents sujets : amélioration de la prise en main du système de gestion de la restauration par leurs utilisateurs, aide à la mise en place d'une analyse de l'approvisionnement de qualité pour développer l'achat local proposé par BIO Centre.

Des guides ont par ailleurs été mis à disposition sur l'outil informatique de gestion ; guide pratique pour les acheteurs publics de denrées alimentaires du Conseil National de la Restauration Collective, fiches filières pour un achat local et au juste prix, ...

Des fiches techniques végétariennes ont été partagées au travers de l'outil de gestion, pour inspiration et mise en pratique (150 recettes), ainsi qu'un guide de recommandation de diversification des sources de protéines en restauration collective.

En plus des formations obligatoires et des formations liées à l'outil de gestion de la restauration, des formations « achat local » seront dispensés ainsi que des formations théoriques et avec pratique à l'élaboration de menus végétariens en 2022 et 2023.

Action 13 : Une réunion « achat local » avec les équipes de directions

La mise en œuvre de cette feuille de route doit évidemment se mener en lien avec les services de l'Etat (Rectorat, DRAAF) et les collectivités territoriales en charge également de restauration collective. S'agissant de l'Etat, il importe qu'il puisse porter, notamment en matière de formation de ses agents, mais aussi en matière d'évaluation des projets d'établissements, cette dimension.

Cette mobilisation, il nous faudra aussi l'inscrire dans le cadre des conseils d'administration afin de veiller à ce que nous soyons en mesure de porter notre ambition dans les établissements.

Afin de partager cette feuille de route, il sera proposé très rapidement, en présence des représentants de l'Etat (Rectrice, DRAAF), de rencontrer les équipes de directions et notamment les gestionnaires des EPLE. Il est essentiel que nous puissions nous assurer qu'en ce domaine aussi notre politique soit connue et qu'elle soit portée au sein de chaque établissement.

Action 14 : Renforcer la coopération avec les gestionnaires des lycées

Comme évoqué précédemment le sujet de la commande publique est assez complexe et nécessite des moyens et des compétences particulières. En lien avec des représentants des gestionnaires¹, un programme porté à leur initiative a été établi. Il vise à mener des formations actions au sein des établissements en travaillant directement sur la rédaction des cahiers des charges de marchés alimentaires. Les objectifs de cette formation sont de connaître les critères de qualité inscrits dans la loi Egalim et ceux fixés par la collectivité régionale dont l'achat local, de savoir rédiger un règlement et un cahier des charges de consultation adapté à la situation de

¹ Association Espac'EPL (Entraide et Solidarité Professionnelles des Agents Comptables d'EPL)

son établissement dans le cadre de la commande publique et prenant en compte les objectifs de qualité, de savoir utiliser le bon mode d'achat public et enfin de connaître et maîtriser toutes les phases de l'achat public depuis l'analyse de l'approvisionnement jusqu'aux contrôles opérés par le comptable.

Des groupes de travail se mettront en place dans chaque département avec des gestionnaires volontaires, pour une meilleure diffusion et prise en compte des particularités de chaque territoire. Ces groupes pourront par ailleurs être accompagnés par le réseau RESECO, réseau des acheteurs publics dans la continuité des ateliers sur les marchés alimentaires menés en 2020 et 2021.

Action 15 : Communiquer auprès de la communauté éducative

Cette feuille de route devra être partagée et à ce titre il faudra veiller à communiquer auprès de l'ensemble des parties prenantes, les associer, notamment en travaillant avec les familles et les associations de parents d'élèves.

Plusieurs films seront tournés sur place afin de valoriser l'achat local des lycées de la région et une communication élargie en sera faite.

Nous serons évidemment à l'écoute des lycéens afin d'accompagner les initiatives qu'ils entendront prendre pour accompagner cette transformation de notre restauration collective. Enfin nous veillerons à mettre en avant les initiatives exemplaires des lycées et de leurs équipes.

III - PROPOSITION DU PRESIDENT

Je vous demande de bien vouloir prendre acte de cette communication.

François BONNEAU