

Rapport pour le conseil régional
FEVRIER 2014

Présenté par
Jean-Paul Huchon
Président du conseil régional
d'Ile-de-France

**RENFORCER LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION
SCOLAIRE DANS LES EPLE D'ILE-DE-FRANCE : VERS UNE
TARIFICATION PLUS JUSTE, UNE QUALITE NUTRITIONNELLE
ET GUSTATIVE PLUS GRANDE, UNE LUTTE CONTRE LE
GASPILLAGE PLUS EFFICACE**

Sommaire

EXPOSE DES MOTIFS	4
Préambule :	4
1. Le constat : un service public de restauration scolaire aujourd'hui non homogène	5
2. L'objectif : un service public de restauration scolaire de qualité accessible à tous	7
3. Une politique régionale globale	8
ANNEXE AU RAPPORT N°1	14
PROJET DE DELIBERATION	17
ANNEXES A LA DELIBERATION.....	20
ANNEXE 1.....	21
ANNEXE 2.....	22

EXPOSE DES MOTIFS

Préambule :

Chargée de la restauration scolaire, la Région Ile-de-France se doit de contribuer à l'éducation nutritionnelle et à l'alimentation saine des lycéen-ne-s qui participent à favoriser la réussite scolaire et à construire un « capital santé » pour la vie adulte.

C'est en effet entre 15 et 18 ans que les comportements alimentaires connaissent un tournant décisif. Au cours de leur scolarité au lycée, les jeunes Francilien-ne-s font, comme d'autres jeunes du même âge, leur entrée dans l'autonomie : ils posent les bases de leur parcours de vie. Ce parcours de vie repose bien évidemment sur les savoirs qu'ils acquièrent et les apprentissages qu'ils consolident. Mais il a aussi trait à un ensemble d'habitudes prises au quotidien, avec les autres, qui incluent les pratiques alimentaires. Comme lieu de socialisation majeur pour les 15-18 ans, le lycée est le lieu où chacun construit son capital scolaire comme son capital santé.

Une étude¹ réalisée par l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) sur une période de 7 jours révèle que si le « modèle traditionnel français » est respecté par 86 % des 55-79 ans et 74 % des 3-10 ans, seulement 44 % des 18-34 ans et 34 % des 15-17 ans ont pris trois repas par jour. L'étude souligne qu'« à l'effet âge lié au mode de vie particulier des jeunes adultes, semble s'ajouter un effet génération qui conduit à une déstructuration plus marquée du rythme alimentaire entre 15 et 35 ans ».

L'équilibre nutritionnel des jeunes générations se pose avec d'autant plus d'acuité que les situations de surpoids et d'obésité, facteurs de maladies graves, font l'objet d'une évolution inquiétante depuis les années 1990. En France, la prévalence du surpoids des enfants de 5 à 12 ans a été multipliée par 4 entre 1960 et 2000².

A ces écarts générationnels s'ajoutent des disparités sociales : en période de crise, la part des dépenses que les familles les plus fragiles consacrent à l'alimentation est parfois sacrifiée, au bénéfice d'autres dépenses incompressibles : logement, énergie, mobilité

Comme l'a montré une étude de l'IAU Ile-de-France³, force est de constater qu'il existe entre lycéen-ne-s francilien-ne-s de fortes disparités dans les fréquentations des cantines scolaires d'un établissement à l'autre. La fréquentation des services de demi-pension variait en effet de 10% à 90% à la rentrée 2010.

Cette inégale fréquentation peut s'expliquer sur le plan comportemental, en raison du développement grandissant du « snacking », des repas simplifiés pris à l'extérieur des établissements, synonymes parfois pour les jeunes de liberté et de convivialité. Toutefois, l'étude de l'IAU identifie bien une sous représentation des lycéen-ne-s issu-e-s des classes populaires dans l'accès à la demi-pension. Outre le prix variable des repas entre établissements, avec des écarts parfois très importants, cette fréquentation différenciée

¹ Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA 2), 2006/2007

² Rapport sur « l'organisation de la recherche et ses perspectives en matière de prévention et de traitement de l'obésité », décembre 2010

³ Institut d'aménagement et d'urbanisme IDF, La demi-pension dans les lycées publics d'Ile de France, juillet 2011, 45p.

tient à la capacité contributive des familles ainsi qu'à l'inégal recours à l'aide régionale à la demi-pension (ARDP).

C'est pourquoi le Conseil Régional a souhaité expérimenter, dans sept lycées en 2011-2012 et 2012-2013, une tarification dans les demi-pensions qui tienne compte de la structure familiale et du niveau de revenus des familles (bilan de cette expérimentation en annexe 1 du présent rapport) dans la perspective d'une réforme de la tarification de la restauration scolaire dans l'ensemble des lycées franciliens.

Le présent rapport propose au final d'engager une réforme de la restauration scolaire dans les EPLE Franciliens avec un triple objectif : favoriser l'égal accès des lycéen-ne-s à la demi pension par la réforme tarifaire, améliorer la qualité de l'alimentation sur le plan nutritionnel et gustatif, lutter contre le gaspillage alimentaire conformément aux engagements régionaux en matière de prévention des déchets.

1. Le constat : un service public de restauration scolaire aujourd'hui non homogène

1.1. la disparité des tarifs des demi-pensions des EPLE franciliens

Les tarifs pratiqués sont extrêmement divers. C'est le résultat d'un cumul de facteurs (équipements, volume de repas, modalités d'approvisionnement, éloignement géographique, formation de l'équipe) mais également de l'héritage historique d'un tarif fixé par le conseil d'administration de chaque EPLE avant le transfert de cette compétence à la Région. Depuis la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, date à laquelle la Région s'est vue confier la responsabilité de la restauration scolaire des lycées d'Ile de France, des actions ont été engagées pour améliorer la qualité de l'alimentation des demi-pensionnaires et tendre vers une plus grande cohérence des tarifs.

A compter de 2007, les tarifs de la demi-pension ont fait l'objet d'une augmentation annuelle, afin de contribuer à leur harmonisation progressive et prendre en compte l'évolution de certains postes de dépenses, dont notamment le coût des fluides et des denrées alimentaires (indice de gros des prix de l'alimentaire ou IPGA).

En 2007, on dénombrait en effet près de 1500 tarifs différents, qu'il s'agisse d'une tarification au forfait ou au ticket.

Malgré ce travail d'harmonisation, les tarifs en vigueur présentent encore des écarts significatifs : entre 2,76 € et 4,05€⁴ pour la formule ticket en 2013 (soit un écart de 1,29 euros entre le tarif le plus bas et le tarif le plus haut contre 2,29 euros en 2012) et entre 2,25€ et 3,85⁴ € sur la base de 180 jours d'ouverture pour la formule « forfait 5 jours » en

⁴ Hors DSP et marché public

2013(soit 1,60 euros d'écart entre le tarif le plus bas et le tarif le plus haut contre 2 euros en 2012). Ces écarts se constatent également sur les tarifs au forfait 4, 3 et 2 jours et ont été également réduits au fil de l'intervention régionale.

L'analyse de la tarification scolaire menée en 2012 par les services régionaux révèle par ailleurs que les établissements des départements de Paris, de la Seine et Marne et des Yvelines appliquent une moyenne de tarification au forfait comme au ticket supérieure à la moyenne régionale, ainsi que ceux des Hauts-de-Seine pour une tarification au ticket.

Les tarifs pratiqués ne coïncident pas nécessairement avec le prix de revient des repas et ne garantissent pas un montant moyen suffisant consacré à l'achat de denrées, lequel constitue pourtant l'une des variables fondamentales de la qualité des produits et des repas.

1.2. La diversité des modalités d'inscription des élèves

L'organisation des enseignements au lycée, les spécificités de certaines formations incluant par exemple des périodes de stages, les règles de vie scolaire différentes de celles du collège ont conduit à la mise en place au fil du temps dans la plupart des lycées d'une variété de modalités d'inscription à la demi-pension (au ticket, au forfait, 2j, 3j, 4j, 5j)

Ces modalités varient dans les EPLE en fonction d'une multitude de facteurs : des emplois du temps des élèves qui varient chaque année, de choix de gestion quant à la facturation des familles et la gestion des stocks, de la situation géographique de l'établissement, d'une éventuelle concurrence de restauration rapide (fast-food, brasseries, ...)

Ainsi, on a pu dénombrer environ un tiers des EPLE qui n'appliquent qu'un tarif au ticket,, un tiers des EPLE qui cumulent les forfaits 5, 4, 3, et 2 jours, un tiers des EPLE cumulent un tarif au ticket et forfaits 5, 4, 3, et 2 jours.

Là encore, l'action de la Région a tendu à harmoniser et réduire le nombre de forfaits applicable dans chaque EPLE dans le respect du principe d'autonomie des EPLE mais cette harmonisation n'a pas permis d'offrir pour l'ensemble des EPLE des modalités équivalentes d'inscription.

1.3. Des modes de production plus homogènes

Contrairement aux tarifs et aux modes d'inscription, les modes de production sont eux beaucoup plus homogènes, suite à une politique régionale très volontariste en la matière.

Durant les années 2000, la Région a en effet priorisé la remise à niveau patrimoniale d'un grand nombre de demi-pensions : 49 opérations ciblées (rénovations, restructurations, création) visant uniquement les demi-pensions ont été menées dans le cadre des PPI 2001 et 2006 pour un montant total de plus de 209 M€ auxquelles s'ajoutent les 39 opérations de rénovation globale comprenant la rénovation de la demi-pension.

Ainsi, 90% des EPLE sont dotés d'une cuisine de production : plus de 420 établissements gèrent directement leur service de demi-pension (avec 2956 Equivalents temps plein⁵ agents de la Région) dont 8 établissements constituent des unités de production qui livrent d'autres demi-pensions.

21 établissements ont recours à une délégation de service public souvent liée à une DSP historique ou à un problème de conformité des locaux soit 4% des EPLE seulement.

27 établissements ont recours à des marchés publics mais dont le contenu est très divers (livraison de repas confectionnés, aide à la commande, livraison d'un seul composant..).

2. L'objectif : un service public de restauration scolaire de qualité accessible à tous

Il s'avère nécessaire de garantir une alimentation de qualité et d'accompagner les jeunes dans leurs pratiques alimentaires. Amener plus de lycéen-ne-s à fréquenter les services de restauration collective est donc un levier pour lutter contre les déséquilibres nutritifs.

Pour y parvenir, et profiter des atouts que représente le modèle alimentaire français, la Région Ile-de-France entend utiliser l'ensemble des leviers à sa disposition pour :

- ⇒ Favoriser l'égal accès des lycéen-ne-s à la restauration scolaire
- ⇒ Offrir la même qualité de repas et de service à tous les demi-pensionnaires des lycées d'Ile-de-France
- ⇒ Encourager l'attractivité des demi-pensions
- ⇒ Contribuer à l'éducation nutritionnelle des lycéen-ne-s

Pour atteindre ces objectifs, la Région entend :

1. **Faire progresser l'accessibilité des lycéen-ne-s à la restauration scolaire** en mettant en place progressivement une réforme tarifaire assise sur les ressources des familles, pour mieux lutter contre la précarité alimentaire. Cette réforme devra veiller à la préservation de l'équilibre financier des lycées, indispensable au service quotidien d'une alimentation de qualité.
2. **Garantir au quotidien une qualité élevée des produits** pour renforcer l'attractivité des espaces de restauration collective et faire progresser le plaisir du bien-manger.
3. **Poursuivre de manière volontariste le choix du mode de production sur place**, gage de qualité et de convivialité pour les élèves : la Région poursuivra un effort privilégié d'investissement en faveur de la rénovation de demi-pensions des EPLE

⁵ *Chef de cuisine, cuisinier, aide de restauration, agents d'entretien participant au service pour 50 % de leur temps

dans le cadre du PPI 2012-2022 : l'aménagement d'un cadre agréable de restauration (aménagements conviviaux des espaces, qualité sonore et visuelle...) est un enjeu fondamental pour encourager la fréquentation des cantines scolaires et offrir aux lycéen-ne-s un réel temps de pause dans la journée.

4. **Faire progresser la gestion de la restauration scolaire** en modernisant et en simplifiant les modes de gestion. La Région accompagnera en particulier les EPLE pour le développement des groupements d'achats de denrées, pour l'acquisition de bornes et de logiciels hors système biométrique permettant une meilleure gestion et anticipation des stocks et ainsi mieux pouvoir agir sur la qualité des repas servis et la lutte contre le gaspillage alimentaire.
5. **Développer la formation des personnels de restauration et la sensibilisation des élèves** pour les guider dans la constitution de repas équilibrés, et réduire le gaspillage alimentaire, grâce à des services adaptés aux besoins nutritionnels de chaque lycéen-ne.

3. Une politique régionale globale

Une intervention coordonnée sur plusieurs leviers en lien avec l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire est indispensable pour la réussite de cette réforme de la restauration scolaire à la fois ambitieuse et complexe.

3.1. Développer une politique tarifaire plus juste garantissant l'accès de la restauration scolaire à tous les élèves d'EPL

3.1.1. La mise en place d'une tarification unique de la restauration scolaire

La très grande diversité des tarifs de la restauration scolaire constitue une source d'inégalité entre francilien-ne-s et l'un des principaux freins à l'objectif de qualité des repas pour tous les demi-pensionnaires d'Ile de France. Il est donc proposé de mettre en place une tarification unique progressive de la restauration scolaire ce qui permettra d'harmoniser la part consacrée à l'achat de denrées dans les budgets des établissements sur l'ensemble du territoire francilien au niveau requis pour une alimentation de plus grande qualité.

L'étude de l'IAU publiée en 2011 fait très clairement apparaître le lien existant entre la fréquentation de la demi-pension et les ressources des familles des jeunes en âge d'être scolarisés au lycée : les élèves issus des catégories populaires sont ceux pour qui l'accès à la demi-pension est pour des raisons financières souvent le plus difficile, le système actuel de l'ARDP ne constituant à ce stade qu'une réponse imparfaite, puisque peu mobilisée.

Au regard de la très grande diversité des tarifs actuellement pratiqués dans les cantines scolaires, cette réforme impactera cependant certaines familles connaissant aujourd'hui des tarifs inférieurs à la moyenne régionale.

La prise en compte des revenus des foyers à travers une tarification au quotient familial permettra de limiter cet impact tarifaire pour les familles tout en garantissant à tous une restauration scolaire de qualité.

Une grille de tarification assise sur les revenus des familles dont les élèves sont inscrits à la demi-pension vous est proposée selon 10 tranches avec un tarif plancher à 1,50 euros et un tarif plafond à 4 euros, en fonction du seuil de quotient familial CAF mensuel (ressources mensuelles des familles y compris les prestations familiales tenant compte de la composition familiale) présentée en annexe 1 à la délibération. A titre d'exemple :

- pour une famille avec 2 enfants qui a un revenu mensuel (y compris prestations familiales) de 549 euros, c'est la tranche A (quotient familial de 183) et le tarif de repas à 1.50 euros qui s'appliquera ;
 - pour une famille avec 2 enfants qui a un revenu mensuel (y compris prestations familiales) de 3234 euros, c'est la tranche F (quotient familial de 1078) et le tarif de repas à 2.50 euros qui s'appliquera ;
- pour une famille avec 2 enfants qui a un revenu mensuel (y compris prestations familiales) supérieur à 7164 euros, c'est la tranche J (quotient familial supérieur à 2388) et le tarif de repas à 4,00 euros qui s'appliquera.
- Pour éviter les effets de seuil, une progressivité des tarifs est mise en œuvre avec l'existence de 10 tranches.

Au-delà de cette grille tarifaire, la situation des familles en très grande difficulté et des jeunes isolés, pour lesquels une contribution financière à quelque niveau que ce soit est impossible, relève de l'aide sociale et particulièrement du fonds social lycéen.

Par ailleurs, les modalités d'inscription à la demi-pension sont très hétérogènes et répondent souvent à une demande de souplesse des familles et à différentes contraintes ou habitudes de gestion des établissements : autant la mise en place d'un tarif unique s'avère nécessaire pour mener à bien une politique tarifaire plus juste, autant il ne peut être imposé aux EPLE un seul mode d'inscription à la demi-pension.

En effet, chaque formule connaît des avantages :

- pour le forfait : dégressivité du prix du repas fort appréciée des familles, absence d'avance de trésorerie à réaliser par le lycée qui ne peut pas toujours la faire
- pour le ticket : absence de créance des familles ce qui n'induit pas un lourd travail de recouvrement des lycées, les familles paient seulement ce qu'elles consomment et ne peuvent pas toujours économiquement charger la carte pour une période donnée.

En respect du principe d'autonomie des EPLE et afin de conserver une souplesse opérationnelle d'inscription à la demi-pension, les deux formules d'inscription au ticket et/ ou au forfait seront possibles dans chaque EPLE sous réserve de respecter la base jour de référence déterminée par la Région dans la grille précitée.

3.1.2. Un déploiement progressif sur 4 ans sur l'ensemble du territoire francilien

Cette nouvelle politique tarifaire sera déployée de manière progressive sur 4 ans afin de couvrir à terme l'ensemble du territoire francilien et de fournir aux EPLE et aux familles un accompagnement sur le terrain.

Pour la rentrée scolaire 2014, 1^{ere} année de la réforme, tous les EPLE des deux départements, la Seine Saint-Denis et le Val d'Oise, seront ciblés pour la mise en œuvre de cette nouvelle tarification..Ce territoire à la fois urbain et rural regroupe 114 EPLE.

3.2. Favoriser une plus grande qualité nutritionnelle et gustative des repas servis dans tous les EPLE franciliens

3.2.1. La modernisation et la simplification des modes de gestion

Les modes de gestion des demi-pensions ont un impact significatif sur le coût de revient des repas. **La mise en place d'une politique d'achat des denrées avec une réduction des coûts** doit permettre de consacrer une part plus importante à l'acquisition de produits de qualité : la Région se doit d'accompagner les groupements d'achats de denrées existants entre EPLE et favoriser leur développement sur le territoire francilien.

La modernisation des demi-pensions via l'acquisition des bornes de réservation hors système biométrique conformément à la politique régionale ou l'extension des installations existantes dans les restaurants scolaires simplifiera les modalités d'inscription et de tarification de la restauration scolaire, pour les élèves, les familles, les établissements et la Région.

Elle permettra en outre de mieux lutter contre le gaspillage alimentaire et de gérer de manière optimisée les stocks et quantité de repas servis.

3.2.2. Poursuivre les initiatives régionales en matière nutritionnelle et de lutte contre le gaspillage

De nombreuses initiatives ont été engagées par la Région Ile-de-France afin de favoriser la qualité de la restauration scolaire en matière d'équilibre nutritionnel tel que le dispositif d'introduction des produits biologiques dans les restaurants scolaires depuis 2008.

Ainsi en 2014, 35 lycées ont répondu à l'appel à projets régional : l'aide régionale a pour objet de prendre en charge une partie du coût des produits biologiques introduits dans les restaurants scolaires à hauteur d'un plafond de 40 euros par élève demi-pensionnaire.

La Région a également initié diverses actions dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (accompagnement de 23 lycées éco-responsables sur la période 2013-2015 dans la mise en œuvre d'actions spécifiques, diffusion de bonnes pratiques).

Dans le cadre des délibérations CR 34-13 du 26 avril 2013 et CR n°111-13 du 21 novembre 2013 relatives au plan régional de lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'Alimentation : du champ à l'assiette des francilien-ne-s, plusieurs actions ont été prévues avec une mise en œuvre progressive telles que :

- réaliser un guide de bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'attention des acteurs de la demi-pension dans les EPLE ;
- faire évoluer le dispositif régional d'aide à l'introduction de produits biologiques dans les restaurants scolaires ;
- prévoir un plan de formation des personnels de restauration ;
- promouvoir et sensibiliser les élèves sur l'origine des produits

Conformément à l'adoption du budget régional 2014 qui a doté le dispositif régional d'aide à l'introduction de produits biologiques d'une ligne budgétaire de 1M€, afin de développer ce dispositif dans de nouveaux EPLE, les modalités de l'aide régionale sont revues et deviennent plus incitatives et qualitatives. Il est ainsi proposé de revoir le montant plafond de l'aide régionale en fonction du nombre de produits introduits (avec un maximum qui s'élève à 45 euros à l'élève) au lieu de 40 euros, en favorisant les produits régionaux locaux, avec un versement selon un rythme plus en adéquation avec les décaissements de l'établissement.

Ces initiatives constituent un élément important pour le développement de la qualité de l'alimentation dans les restaurants scolaires. Elles rejoignent les objectifs étudiés dans le cadre des travaux du groupe de travail sur l'alimentation dans les établissements scolaires qui s'est constitué à l'initiative des commissaires des commissions Environnement et Lycées. Il se réunit depuis la mi-novembre 2013 selon deux grands axes de travail : l'amélioration de la qualité de l'alimentation et la lutte contre le gaspillage. Il en est attendu des préconisations destinées à accompagner dans la durée la réforme de la restauration. Dans le cadre d'un prochain rapport concernant l'agriculture francilienne, elles éclaireront la réflexion menée sur ces sujets.

3.3. Une politique régionale progressive associant l'ensemble des acteurs

La restauration scolaire dans les EPLE franciliens constitue un sujet majeur de santé publique et ne peut être qu'impulsée par la Région. Pour autant, comme pour l'ensemble de ses grandes orientations en matière d'investissement ou de fonctionnement en faveur des EPLE à l'instar de ses politiques éducatives, la Région entend mener cette politique à l'issue d'une large concertation associant l'ensemble des acteurs concernés.

Engagée depuis le mois de janvier, cette concertation se poursuivra au printemps avec les communautés scolaires.

3.3.1. S'appuyer sur la mobilisation de l'ensemble des acteurs concernés

La réforme de la restauration scolaire des lycées franciliens implique l'engagement actif de nombreux acteurs : les familles et les associations de parents d'élèves, les équipes de direction des EPLE, les lycéen-ne-s, les personnels région et les communautés éducatives dans leur ensemble.

Une réforme d'une telle importance ne fonctionnera que si elle repose sur l'adhésion du plus grand nombre. A cet égard, le vote favorable du CIAEN du 27 janvier 2014 sur le projet proposé par la Région constitue un moment important de cette concertation et, partant, de la réussite de la politique régionale.

Enfin cette réforme repose également sur l'engagement de différents partenaires, au premier rang desquels se trouvent les académies et la DRIAAF ainsi que les Caisses d'Allocations Familiales, enfin, le GAB Ile de France et le CERVIA au regard des enjeux de qualité nutritionnelle.

3.3.2. Etablir des partenariats pour renforcer la qualité des repas

De nombreux dispositifs existent et de nombreux acteurs, associatifs ou institutionnels, agissent pour améliorer la qualité de la restauration scolaire. En témoignent les initiatives d'ores et déjà engagées par la Région Ile de France, qu'il faudra poursuivre dans le cadre d'un dialogue renforcé avec nos partenaires actuels.

Les actions partenariales menées avec le Ministère de l'Agriculture seront développées. Il s'agira notamment de déployer progressivement, dans un maximum de lycées d'Ile de France, les initiatives prévues dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire signé par la Région en juin 2013. Il s'agira aussi de décliner dans les demi-pensions franciliennes les dispositifs nationaux visant à encourager les bonnes pratiques alimentaires, tel que « Plaisir à la cantine » lequel propose de faire de la restauration collective un véritable enjeu éducatif dans tous ses aspects (alimentaires, sociaux, culturels, économiques, réglementaires...) ou le Programme National Nutrition Santé (PNNS) lancé en 2001 par l'INPES, dont l'objectif consiste à proposer des recommandations fiables et scientifiquement validées, pour aider la population et les professionnels du secteur à décrypter les informations parfois contradictoires que l'on entend tous les jours sur la nutrition.

Poser des étapes claires à la mise en place du service public de la restauration scolaire en Ile de France

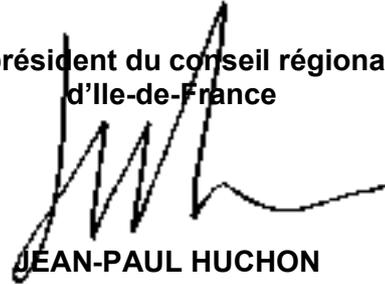
La restauration scolaire dans les lycées publics constitue un enjeu d'ampleur. L'Ile de France compte en effet 471 lycées publics, près de 380.000 lycéens dans les EPLE et plus de 270 000 demi-pensionnaires.

Elle nécessitera un dialogue renforcé avec les différents acteurs et partenaires engagés, tant elle implique de changements et d'adaptations en matière d'organisation, de modes de gestion ou de tarification.

Ces changements seront initiés de manière progressive dans les lycées publics franciliens. Ils s'échelonneront, à compter de l'année scolaire 2014-2015, sur 4 ans, et s'accompagneront de bilan d'étape. A chaque fin d'année scolaire, la Région engagera un bilan de la mise en œuvre progressive des différents axes du service public régional de la restauration scolaire présenté aux élus de la commission thématique et au CIAEN.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

**Le président du conseil régional
d'Ile-de-France**

A handwritten signature in black ink, consisting of several vertical strokes and a horizontal line at the bottom, positioned over the printed name.

JEAN-PAUL HUCHON

**ANNEXE AU RAPPORT
N°1**

Bilan de l'expérimentation 2011-2013

Le Conseil Régional a souhaité expérimenter une tarification dans les demi-pensions qui tienne compte de la structure familiale et du niveau de revenus des familles. L'objectif était de favoriser, à travers la prise en compte du quotient familial, un accès à la restauration scolaire pour le plus grand nombre d'élèves.

L'expérimentation de la tarification au quotient familial a été lancée à la rentrée 2011.

Sept lycées se sont portés volontaires pour expérimenter ce dispositif :

- Honoré de Balzac à Mitry Mory (77)
- Louis Blériot à Etampes (91)
- Paul Belmondo à Arpajon (91)
- Léonard de Vinci à saint Michel/Orge (91)
- Jean Jaurès à Montreuil (93)
- Jean Moulin au Blanc Mesnil (93)
- Simone de Beauvoir à Garges les Gonesse (95)

Au titre de l'année scolaire 2012/2013, par délibération CP 12-602, la commission permanente a voté d'une part, la reconduction de l'expérimentation une deuxième année et d'autre part des mesures de simplification de la gestion des dossiers d'inscription. Ces mesures ont été prises compte tenu des difficultés rencontrées inhérentes au volume d'inscriptions à traiter (4000 dossiers environ la première année), tant par les établissements que par les services régionaux.

Par ailleurs le barème tarifaire voté par le conseil régional n° CR n°39-10 du 30 septembre 2010 a été maintenu. Pour mémoire, il s'établit comme suit :

tranches	ticket	forfait 5 j	forfait 4 j	forfait 3 j	forfait 2 j
inférieur 333	1,50 €	1,20 €	1,30 €	1,40 €	1,50 €
inférieur 550	2,00 €	1,60 €	1,70 €	1,80 €	1,90 €
inférieur 750	2,50 €	2,00 €	2,10 €	2,20 €	2,30 €
inférieur 900	3,10 €	2,50 €	2,60 €	2,70 €	2,80 €
supérieur 900	3,70 €	3,00 €	3,20 €	3,40 €	3,60 €

De manière synthétique, l'étude des deux bilans a permis de dégager certaines tendances

-

- Le besoin d'un outil souple pour gérer les dossiers des familles pour les EPLE et calculer le QF

Sur ces 2 premières années, la gestion de l'ensemble des dossiers par les EPLE s'est effectuée sans la mise à disposition d'un outil informatique ou dématérialisé de gestion et de calcul du QF et après traitement de données recueillies sous format papier. Si les lycées sont satisfaits de la simplification des dossiers d'inscription proposée la deuxième année, l'ensemble des acteurs a exprimé le besoin d'un système d'information commun, adapté, et suffisamment souple au regard de l'évolution constante de la situation des familles.

- UNE EVOLUTION VARIABLE DE LA FREQUENTATION MESUREE EN NOMBRE DE REPAS SERVIS

Le nombre de repas servis en 2012/2013 s'établit à 368 231 contre 379 273 en 2011/2012 soit une baisse de 3% en moyenne, sachant que certains établissements ont connu une très forte augmentation. Une multiplicité de critères (emplois du temps, qualité et investissement de l'équipe de cuisine, offre extérieure de restauration...) peut expliquer cette variation, outre l'influence de celle des effectifs généraux (à noter une baisse générale des effectifs d'élèves dans les EPLE)

Il y a lieu de pondérer partiellement ce résultat pour tenir compte de la diminution du nombre de jours d'ouverture de la restauration scolaire cette année, du fait de l'allongement des vacances de Toussaint d'une semaine. La prise en compte de l'impact de cette fermeture permet d'évaluer, en définitif, la baisse nette de fréquentation à - 0,14 %.

-Les formules d'inscription les plus souscrites : le forfait 4 jours

Il est rappelé une très grande hétérogénéité des situations en termes d'inscription à la demi-pension, de fonctionnement de cette dernière car la photographie sociale, territoriale voire culturelle des établissements ainsi que la pratique des établissements diffèrent. Certains lycées fonctionnent au ticket avec un pré-badgage des élèves, d'autres sans pré-badgage, d'autres encore au forfait avec une détermination en amont des jours précis où le lycéen-ne déjeune.

On note que malgré la progression du choix de la formule « ticket » et «forfait 5jours », 41,69 % des familles souscrivent un forfait 4 jours.

-UNE SATISFACTION DE TOUS LES ACTEURS SUR L'IMPACT DU DISPOSITIF

Un établissement traduit l'appréciation des familles comme suit : « *Le dispositif est bien assimilé par les familles qui ont bien compris que ce système était une forme d'aide liée au niveau de leurs revenus, elles fournissent aisément leur déclaration de revenus dès l'inscription (la plaquette est un bon outil)* ». Même si d'autres facteurs interviennent (qualité des repas, rénovation de la demi-pension, ...)un lycée -Jean Moulin- a connu une très forte augmentation triplant son nombre de demi-pensionnaires sur trois ans. Dans les autres EPLE, le niveau de fréquentation est plutôt stable mais les gestionnaires s'accordent tous à dire que les familles les plus modestes sont plus impactées par le dispositif qu'elles ne l'étaient dans le cadre du système ARDP, l'aide étant apportée à la source, lors de l'achat du repas et non pas en déduction de la facture.

tarifaire plus juste garantissant l'accès de la restauration scolaire à tous les élèves, favoriser une plus grande qualité nutritionnelle et gustative des repas servis dans tous les EPLE franciliens, diminuer le gaspillage alimentaire dans les demi-pensions.

Décide que la politique tarifaire sera déployée de manière progressive sur 4 ans dans l'ensemble des EPLE franciliens.

Article 2 : Décide que, pour la première année scolaire de mise en œuvre, la tarification de la restauration scolaire sera fixée selon la grille présentée en annexe 1 à la présente délibération, pour les élèves des EPLE des départements 93 et 95, à compter de la rentrée scolaire 2014-2015.

Article 3 : Décide de conclure avec les Caisses d'Allocations Familiales d'Ile de France un partenariat visant à accompagner les EPLE et les familles dans la mise en œuvre de cette nouvelle tarification.

Article 4 : Décide d'accompagner les groupements d'achats des denrées existants entre EPLE et de favoriser leur développement sur le territoire francilien avec des EPLE partenaires pour une plus grande qualité des repas

Article 5 : Afin d'accompagner les EPLE dans la structuration des menus au regard notamment de la qualité des repas servis, décide de développer des formations métiers en direction des personnels régionaux en charge du fonctionnement des demi-pensions.

Article 6 : Décide de modifier le dispositif régional d'aide à l'introduction des produits biologiques dans les restaurants scolaires en augmentant notamment l'aide régionale apportée par élève au surcoût conformément au règlement d'intervention joint en annexe 2 à la présente délibération.

Article 7 : Décide de relancer un appel à projets sur le dispositif régional d'aide à l'introduction des produits biologiques pour l'année 2014 afin de favoriser l'intégration de nouveaux EPLE.

Article 8: Décide d'élaborer un guide des bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'attention de tous les acteurs des demi-pensions

Article 9: Décide de développer le nombre d'EPLE participants à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du dispositif lycées éco responsables

Article 10: Décide de procéder à chaque fin d'année scolaire à un bilan de la mise en œuvre progressive des 3 axes du service public régional de la restauration scolaire qui sera présenté aux élus de la commission des lycées et au Conseil inter-académique de l'Education Nationale (CIAEN)

Article 11: Donne délégation à la Commission permanente pour définir et modifier :

-les modalités de nature financière et juridique de mise en œuvre de la politique régionale de restauration scolaire pour ce qui relève des relations entre EPLE et Région

-les termes du partenariat avec les Caisses d'Allocations Familiales d'Ile de France,

-le règlement d'intervention d'aide régionale à l'introduction de produits biologiques joint en annexe 2,

-les conditions du déploiement par département de cette nouvelle politique régionale de tarification de la restauration scolaire pour les rentrées suivantes.

**Le président du conseil régional
d'Ile-de-France**

JEAN-PAUL HUCHON

ANNEXES A LA DELIBERATION

ANNEXE 1

Grille des tarifs

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Tranche QF	183	353	518	689	874	1 078	1 333	1 689	2 338	> 2 388
Tarifs	1,50 €	1,70 €	1,90 €	2,10 €	2,30 €	2,50 €	2,70 €	3,00 €	3,50 €	4,00 €

Tranche QF : montant en euros du seuil de quotient familial CAF mensuel (ressources mensuelles des familles y compris les prestations familiales, tenant compte de la composition familiale)

ANNEXE 2

Aide régionale à l'introduction de produits biologiques dans les restaurants scolaires des lycées franciliens

REGLEMENT D'INTERVENTION ANNEE CIVILE 2014

1/ OBJET DE L'AIDE REGIONALE

L'aide régionale a pour objet de prendre en charge une partie du coût des produits biologiques introduits dans les restaurants scolaires des lycées publics franciliens.

2/ MODALITES DU DISPOSITIF

ETABLISSEMENTS CONCERNES

Sont concernés les Etablissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) et les lycées agricoles gérant directement un restaurant scolaire ayant répondu à l'appel à projets régional.

PLAFOND DE L'AIDE

L'aide régionale est plafonnée selon le nombre de produits ou familles de produits introduits pour l'année civile.

- Entre 5 et 6 produits ou familles de produits : **45 € par élève demi-pensionnaire**
- Entre 3 et 4 produits ou familles de produits : **40 € par élève demi-pensionnaire**
- Entre 1 et 2 produits ou familles de produits : **30 € par élève demi-pensionnaire**

MODALITES DE L'AIDE

L'aide régionale permet la **prise en charge de 40% des factures réglées par l'établissement** pour l'achat de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique **hors Ile de France** dans la limite du plafond déterminé précédemment.

Pour l'achat de pain bio Ile-de-France et pour l'achat de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique en Ile de France, la prise en charge sera de 60% des factures réglées dans la limite du plafond déterminé précédemment.

Elle est attribuée selon les principes suivants :

- L'objectif est de proposer tout au long de l'année 5 produits ou familles de produits différentes (pain, fruits, légumes, viandes, laitages, céréales...).
- les établissements devront réfléchir à la pérennisation de l'introduction des produits bio et

faire des propositions d'équilibre financier autonome à terme.

L'établissement s'engage par ailleurs à :

- utiliser prioritairement des **produits régionaux locaux**, dans la mesure des disponibilités du marché et dans le respect du code des marchés publics et de ses engagements contractuels avec les fournisseurs ;
- mettre en place une démarche éducative d'accompagnement de l'opération.

VERSEMENT DE L'AIDE

L'aide régionale est versée selon les modalités suivantes :

- Versement d'une avance de 50% de la subvention attribuée
- Versement du solde :
 - à concurrence des dépenses de produits bio effectivement consommés justifiés, sur production du bilan financier de l'année concernée certifié par la gestionnaire
 - sur demande et transmission si nécessaire, à la Région des copies des factures des produits bio
 - dans la limite des dépenses réalisées et du montant de la subvention plafonnée selon le nombre de produits ou de familles de produits introduits.

Le montant de l'avance qui n'aurait pas ou aurait été partiellement utilisée ou enfin qui aurait été utilisée pour un objectif autre que celui visé par la présente opération devra être restitué.

Par ailleurs, les dotations des établissements qui n'auront pas transmis leur bilan financier d'utilisation ne seront pas reconduites l'année s