

SEANCE PLENIERE DU 13 ET 14 FEVRIER 2014

RAPPORT N° CR 23-14
RENFORCER LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
VERS UNE TARIFICATION PLUS JUSTE, UNE QUALITE NUTRITIONNELLE ET
GUSTATIVE PLUS GRANDE, UNE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
PLUS EFFICACE

AMENDEMENT DE L'EXECUTIF

EN REPONSE A L'AMENDEMENT N°1 PRESENTE PAR LES GROUPES PSR et app et EELV

Il est ajouté un article 12 à la délibération, rédigé comme suit :

« Décide que l'introduction des produits de proximité franciliens fera l'objet d'une démarche régionale de sensibilisation et d'incitation auprès des EPLE
Cette démarche poursuivra plusieurs objectifs :

- la création d'une charte pour structurer, approfondir et garantir l'engagement de la Région pour une restauration de qualité, privilégiant la saisonnalité et les produits frais, et notamment les produits bio locaux ;

- la labellisation des établissements adhérents à cette charte pour valoriser leur implication et mesurer le développement et la diffusion des bonnes pratiques »

- renforcer l'approvisionnement des établissements en produits locaux et de qualité de proximité dont au moins la moitié issue de l'agriculture biologique.

Mandate le CERVIA pour faire en lien avec le GAB, des propositions au groupe de travail réunissant les élu-e-s des commissions lycées et environnement, pour mener à bien cette démarche, en vue d'une concertation avec les lycées concernés par la réforme au fil de son déploiement. »

EXPOSE DES MOTIFS :

Le conseil régional a réaffirmé dans ce rapport cadre CR 23-14 concernant le service public de la restauration scolaire, son objectif d'amélioration de la qualité au regard des enjeux nutritionnels et de santé.

Le présent amendement a pour objet la création d'une charte qualité dans la restauration et une labellisation régionale associée à cette charte.

Cette charte établie en concertation avec les différents acteurs de la restauration (EPLÉ, partenaires locaux) permettra d'accompagner, d'identifier et de valoriser les EPLE dans une démarche d'amélioration de la qualité en se fondant sur deux axes : l'introduction des produits locaux et de saison et l'introduction des produits biologiques.

SEANCE PLENIERE DES 13 ET 14 FEVRIER 2014

RAPPORT N° CR 23-14
RENFORCER LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
VERS UNE TARIFICATION PLUS JUSTE,
UNE QUALITE NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE PLUS GRANDE,
UNE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PLUS EFFICACE

AMENDEMENT DE L'EXECUTIF

EN REPONSE A L'AMENDEMENT N° 40 PRESENTE PAR LE GROUPE FdG-PGA

L'article 4 de la délibération est modifié comme suit (**en gras**) :

Décide d'accompagner les groupements d'achats des denrées existants entre EPLE et de favoriser leur développement sur le territoire francilien avec les EPLE partenaires pour une plus grande qualité des repas **et pour favoriser l'achat des produits locaux et de saison.**

SEANCE PLENIERE DES 13 ET 14 FEVRIER 2014

**RAPPORT N° CR 23-14
RENFORCER LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
VERS UNE TARIFICATION PLUS JUSTE,
UNE QUALITE NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE PLUS GRANDE,
UNE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PLUS EFFICACE**

AMENDEMENT DE L'EXECUTIF

**EN REPONSE A L'AMENDEMENT N° 52
PRESENTE PAR LES GROUPES PRG- MUP, PSR et app, EELV**

Il est ajouté un article 13 à la délibération, rédigé comme suit :

- Mandate le Président du Conseil régional pour solliciter auprès des académies une consolidation du fonds social pour les cantines afin que les EPLE franciliens disposent de moyens permettant d'accompagner la réforme du service public de la restauration engagée par la Région Ile de France en vue de l'accès de toutes les lycéennes et de tous les lycéens à la cantine.
-
- Mandate le Président du conseil régional pour initier et accompagner, en lien avec les académies et les EPLE franciliens, une démarche d'harmonisation, par les communautés scolaires, des conditions d'éligibilité et de délivrance du fonds social pour les cantines dans les EPLE franciliens