Dispositif LA PROVENCE DANS MON ASSIETTE

Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône

Auteur :

52 avenue Saint Just
13004 Marseille
Voir le site internet
Isabelle Schemoul
isabelle.schemoul@departement13.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

On compte environ 56 500 élèves demi-pensionnaire dans les collèges publics des Bouches-du-Rhône, soit plus de 70 % de l'effectif total.

Un rapport cadre sur la restauration scolaire, « La Provence dans mon assiette », a été voté par les élus le 14/12/2018. Il s'inscrit dans les objectifs du Plan Charlemagne et conforte dans les collèges un service public de restauration scolaire disposant d'une cuisine réalisée sur place, autonome, et de qualité assuré par du personnel départemental et dans le respect des valeurs républicaines et du principe de laïcité. Ce rapport précise les axes de la politique voulue par la collectivité et atteste d'un engagement sans précédent.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Accompagner, former et outiller les collèges publics pour la mise en oeuvre d'une alimentation, saine, durable et de qualité.

Résultats quantitatifs

- ***Aide à l'achat de produits du terroir de Provence*** : en 2023, **119 collèges** publics volontaires et signataires de la Charte restauration scolaire (sur 126 gérant un service de demi-pension) ont bénéficié d'une subvention pour l'aide à l'acquisition de produits frais, de saison, issus de l'agriculture bio ou raisonnée et du terroir provençal. En 2023, le montant de cette aide s'élève à 920 416 € qui sera proposé à la CP de juin 2023.

- ***Charte de la restauration scolaire*** : l'adhésion à cette charte, élaborée par le Conseil Départemental, a été proposée à chaque collège public ou privé. En 2023, **119 établissements** en sont signataires à ce jour. Elle engage l'établissement signataire à proposer des repas alliant qualité, bien-être et plaisir. Le Département accompagne les collèges dans cette démarche.

- ***Réduction de 6,25 % du coût de la demi-pension*** pour toutes les familles, correspondant à **28 € par enfant/an,** sur la base d'un forfait 4 jours/semaine. Cette mesure permet d'assurer le droit à la même restauration pour tous, tout en maintenant des aides spécifiques (**252 €** par an pour les demi-pensionnaires boursiers).
-

Résultats qualitatifs

- GPAO: marché lancé en cours d'analyse démarrage prévu à la rentrée de septembre
- dématérialisation du PMS: marché lancé en cours d'analyse démarrage prévu à la rentrée de septembre
- dématérialisation de la charte: ok évolutions à prévoir en 2024
- sourcing des producteurs et des grossistes réalisés par le sevice conseil métiers des collèges en collaboration avec la DAP
- structuration du tissu agricole local en collaboration avec la direction de l'agriculture et des territoires
- participation à la rédaction du CCTP et du DQE: lancement prochain du lot épicerie
- ***Avenant à la convention d'objectifs et de moyens mis à jour*****,** relatif à la restauration scolaire. Il permet au Département de partager avec l'ensemble des collèges publics les axes de ce service public, dont la collectivité assure la responsabilité mais dont il confie la gestion aux collèges, dans le cadre de la politique publique départementale. Il rappelle notamment que le service public de restauration scolaire respecte les règles de la République française, en se conformant aux principes de laïcité et de neutralité tout en assurant la liberté de conscience.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

- Des travaux de rénovation et de construction des collèges publics
- L'achat des équipements pour améliorer les conditions de production dans les **126 cuisines auto-gérées** et d'accueil dans les demi-pensions ;
- Un plan de formation spécifique ambitieux (complémentaire à l'offre du CNFPT)
- Un plan de maîtrise sanitaire spécifique + de300 K€/an consacrés aux audits et suivi, suivi de la potabilité, veille sur la présence de légionnelles,
- La réalisation de guides pratiques …
- Le lancement d'un outil GPAO en septembre 2023 pour optimiser la gestion des achats et des approvisionnements ainsi que la gestion de la production
- La dématérialisation du Plan de Maîtrise sanitaire en septembre 2023
- La dématérialisation de la charte scolaire départementale en 2022
- Le Déploiement du marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets et l'accompagnement des établissements à mettre en place le tri.
- La mise en place d'une véritable politique de lutte contre le gaspillage alimentaire (méthodologie et accompagnement des collèges à réaliser une campagne de pesée, animation, co-rédaction de CCTP pour la mise en place de formations à destination des chefs et seconds de cuisine d'une part, des principaux et adjoints gestionnaires d'autre part,…).
- La mise en place d'une centrale d'achat de denrées alimentaires pour les collèges publics du département qui sera lancée en 2024
- La mise à jour de la convention d'objectifs et de moyens intégrant les nouveaux objectifs et les presciptions de la loi 3 DS

Planning

subvention LPDMA votée pour les 119 collèges publics à la CP de juin 2023

démarrage marché GPAO et PMS en septembre 2023

convention bi-latérale en octobre 2023

évolution de la plateforme dématérialisation de la charte premier semestre 2024

Moyens humains

1 chef de service et 1 adjointe au chef de service

1 gestionnaire administratif

1 secrétaire

3 conseillers métiers

+ personnel de la direction de la maintenance et de l'exploitation, de l'architecture et de la construction, du service gestion et exploitation de la direction de l'éducation et des collèges, du personnel de la DEC

Moyens financiers

sub LPDMA: 920 416 €

rénovation et construction des collèges: voir plan charlemagne à 10 ans

GPAO et PMS non communiquable à ce stade du marché

Partenaires mobilisés

DEC, DAC, DAP, DAT, DME

métropole, pays d'arles, région sud, union euroépenne, ADEME, DRAAF

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

un portage politique fort qui est indispensable (c'est le cas aujourd'hui)

une coordination optimale entre les directions et services;

une implication de l'ensemble des acteurs internes et externes à la collectivité

Difficultés rencontrées

rendre compte au chef de projet

travailler en transversalité nécessite d'avoir une bonne répartition des tâches, avec le qui fait quoi et comment associé au périmètre d'intervention

la circulation de l'information pourrait être améliorée

le respect des contraintes et des enjeux n'est pas forcément intégré par certains acteurs

Recommandations éventuelles

améliorer la clarification des tâches, responsabilités et le périmètre d'intervention de chacune des parties prenantes

mettre en place des outils de partage interdirections et interservices

s'assurer que ces outils de partage soient renseignés

Mots clés

ACHAT DURABLE | CONSOMMATION COLLABORATIVE | COLLECTIVITES LOCALES | GESTION COLLECTIVE | CONSOMMATION DURABLE | AMELIORATION DES PERFORMANCES | PLANIFICATION TERRITORIALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Juin 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur