



C

onvergences

Spécial EPLE – Mai 2011

de l'administration scolaire, universitaire et des bibliothèques

S
P
E
C
I
A
L

R
E
S
T
A
U
R
A
T
I
O
N

E d i t o

UN ENJEU QUI ATTISE LES CONVOITISES

La restauration scolaire est considérée depuis déjà des décennies par certains milieux économiques, comme un simple marché centre de profits qui ne demande qu'à être conquis. Pour le SNASUB-FSU, la restauration est dans nos EPLE, le cœur de métier de l'Intendance même si ce n'est pas sa seule activité.

Dans les établissements scolaires, sans la demi-pension et l'internat il ne serait question de prise en charge globale de l'élève. La gestion dans le cadre du service public d'éducation d'une restauration scolaire intégrée, n'est pas indifférente au rôle qu'elle joue en alliant la satisfaction du besoin nutritionnel et un acte éducatif. Ceci n'est pas une affirmation vide de sens.

C'est parce que la restauration scolaire conjugue les caractéristiques qui s'attachent au service public qu'elle représente un socle de valeurs indissociable.

Ainsi la restauration dans l'EPLE est le point d'application d'une politique sociale par le biais du système des bourses nationales en passant par les remises de principe et l'attributions d'aides spécifiques

C'est l'assurance pour les familles que le droit fondamental d'accès à l'éducation sera accompagné par la satisfaction aussi essentielle du besoin alimentaire.

C'est enfin l'association de ces valeurs de partage, de convivialité, d'égalité et de solidarité qui ne pourraient trouver leur expression sans le souci permanent du « vivre ensemble » qui nous anime.

Dans une société démocratique rien n'est plus nuisible que le cloisonnement social qui écarte les uns des autres, qui opère par discrimination auprès des plus jeunes un tri injuste, ferment de conflits.

Notre fonctionnement actuel intègre également la laïcité comme une condition du respect de chacun et permet au-delà des cultures et des religions d'assurer à tous une intégration fructueuse au système éducatif.

Avec de nombreuses problématiques notre restauration scolaire n'est donc pas un simple « marché », c'est plutôt un patrimoine vivant qu'il nous faut améliorer, enrichir et surtout pérenniser.



LE DEFIL D'UNE PRISE EN CHARGE INDIVIDUELLE DES ELEVES

La restauration scolaire assure depuis déjà très longtemps la mission globale de prise de repas par les élèves en tenant compte d'impératifs de goût, d'équilibre alimentaire, de variété d'offre de produits et également en veillant à une individualisation de la prestation quand des critères souvent médicaux imposent un traitement spécifique, un apport énergétique particulier.

Pourtant aujourd'hui la demande sociale évolue et pointe des contradictions dans les modes de restauration qui prévalent aujourd'hui. Alors que par le passé nous étions interpellés pour que les élèves et les autres usagers puissent exercer des choix dans la composition de leur menu quotidien, on nous demande aujourd'hui de faire en sorte que la « tentation » concernant certains élèves ne

soit pas contraire à leur intérêt, qu'ils ne soient pas affectés par une dérive nutritionnelle pouvant à terme être préjudiciable à leur santé.

Ce nouveau défi n'est pourtant pas insurmontable puisque nous disposons dans nos établissements de moyens techniques et de compétences humaines qui peuvent résoudre ce type de problème.

C'est bien souvent en fédérant les énergies que les gestionnaires prouvent autour d'un projet qu'ils ont la pleine maîtrise des enjeux de la restauration et qu'ils sont les seuls à pouvoir « mettre en musique » une partition complexe qui fait intervenir de nombreux acteurs depuis la gestion des approvisionnements jusqu'au service en passant par la confection des repas.

POLITIQUE SOCIALE DES COLLECTIVITES EN MATIERE DE RESTAURATION :

QUELLES MODALITES PRATIQUES ?

De nombreuses collectivités souhaitent aider les élèves pour la restauration et les modalités adoptées divergent d'un établissement à l'autre ou d'une région à l'autre.

On trouve des aides directes versées aux familles par la collectivité, des aides aux élèves selon des barèmes fixés et versées par l'intermédiaire de l'établissement, des subventions aux établissements, charges à eux d'accorder ensuite des aides aux élèves en commission de fonds social, des « chèques repas » parfois...

Pour le SNASUB-FSU, tout dispositif mis en place par les collectivités ne doit pas être une

« usine à gaz » mais doit être au contraire lisible permettant une globalisation aisée avec les systèmes coexistant des bourses et fonds sociaux. Le travail des collègues de l'intendance doit être ainsi simplifié.

Est à proscrire notamment l'émission de chèque à but social ou de « bons repas » dont l'efficacité et la confidentialité sont sujettes à caution.

Localement, le SNASUB est disponible pour analyser avec la collectivité la réalisation pratique de ces aides.



Tarif unique, Cout unique ? Quelles conséquences pour les EPLE ?

Dans de nombreux départements et régions, les élus souhaitent fixer un tarif unique de la restauration applicable à tous les élèves des lycées ou des collèges de leur ressort de compétence.

Le SNASUB-FSU ne conteste pas ce droit accordé aux collectivités depuis les lois de décentralisation, ni cette volonté politique d'harmoniser les tarifs des élèves quelque soit l'établissement fréquenté.

Pour autant, tarif unique ne veut pas dire cout unique.

Tout gestionnaire sait que pour établir le coût de la restauration, plusieurs facteurs sont à prendre en compte : Le nombre de convives (Plus le nombre de repas servis est important, moins le coût unitaire est élevé), la présence d'un internat ou non, l'impact de la viabilisation liée à la localisation de l'établissement (plaine, montagne,...) et à la qualité du bâtiment au niveau thermique notamment, le nombre et la compétence de ses équipes de restauration, le choix proposé en matière de plats (Tant en nombre de plats quotidiens qu'en qualité (produits frais ou congelés, produits locaux ou lointains, marché alimentaire ou pas ...)

Ainsi confondre tarif unique et coût unique est un non sens et peut entraîner des conséquences graves pour l'établissement.

- Conséquences financières.

Si le tarif est abaissé, cela peut déséquilibrer le budget établi et nécessiter une baisse du

nombre de plats proposés ou de la qualité des produits utilisés.

A l'inverse un tarif revu à la hausse peut entraîner une désaffection des élèves et donc une baisse du nombre de repas servis ou/et des difficultés financières accrues pour les familles et donc une difficulté plus grande pour recouvrer les créances. (D'ailleurs avec la baisse des subventions de fonds sociaux accordées par l'Etat aux établissements, cette difficulté naturelle n'en sera que renforcée.)

Pour maintenir une restauration de qualité, la collectivité doit donc prévoir d'accompagner financièrement les établissements.

- Conséquences pratiques.

Dans certains cas, si le tarif est fortement abaissé, on peut légitimement imaginer que plus d'élèves seront intéressés à venir se restaurer dans l'établissement.

La structure permet elle de gérer alors physiquement cet afflux d'élèves ?

Le nombre de places dans la salle de restauration est-il suffisant ?

Les emplois du temps devront-ils être impactés ?

Bref, il est nécessaire que les élus prennent l'attache de tous les établissements, pris individuellement, pour examiner avec le gestionnaire et le chef d'établissement toutes les conséquences concrètes pour l'EPLÉ engendrés par l'adoption d'un tarif unique pour les élèves d'un département ou d'une région.

Restauration scolaire dans les collèges d'Eure-et-Loir : Un exemple à ne pas suivre !!!

Depuis les lois de décentralisation de 2003, la restauration scolaire étant devenue une compétence pleine et entière de Collectivités territoriales, le Conseil Général avait décidé de mettre en place au 1^{er} 2010 un marché unique de fournitures de denrées alimentaires pour les 37 collèges du département.

Cette prestation comprenait aussi une aide à la constitution des menus, la fourniture de logiciels pour la gestion des stocks, pour la passation des commandes, Ce marché a fait l'objet d'un appel d'offre et a été attribué à la Société Sodexo pour une durée d'un an renouvelable 2 fois sans qu'aucune concertation ni avec les représentants des personnels ni avec les établissements n'ait été mise en place.



D'AUTRES CHOIX SONT POSSIBLES

De « service annexe d'hébergement », appellation que nous avons combattu en son temps, la restauration peut devenir un service « étranger » aux missions d'un établissement scolaire.

Comment accepter cela alors que les rapports concernant la mauvaise alimentation des jeunes et les problèmes de santé qui s'y rattachent s'amplifient ; Quand la Cour des Comptes dans son rapport annuel de 2003 estime que les collectivités territoriales devraient davantage contrôler la délégation au privé de la restauration collective, en mettant notamment l'accent sur les abus constatés en région PACA.

L'importance de la restauration n'est plus à démontrer. Chacun reconnaît l'impact d'une alimentation équilibrée dans le développement de l'enfant et de l'adolescent.

Disposer d'un repas équilibré en milieu de journée est non seulement un élément important pour la santé des élèves mais aussi pour leur parcours scolaire.

Nous nous plaçons résolument dans cette optique et nous pensons qu'il faut pérenniser la dimension éducative à la restauration scolaire.

Les personnels ont exprimé leur désaccord avec ce choix, ils ont dénoncé la façon de faire et les conséquences pour le service public. Seulement 6 Conseils d'Administrations ont donné leur accord et 31 n'ont pas voulu entrer dans le dispositif.

Le ministère par note du 19 janvier 2010 rappelle la jurisprudence du Conseil d'Etat du 2 juin 1995 Société Cofreth, : ainsi, même si les départements et les régions disposent d'une compétence générale en matière de restauration scolaire, ils ne peuvent décider, sans l'accord préalable des Conseils d'administration des EPLE dont ils ont la charge, de passer un marché avec un prestataire extérieur auprès duquel les EPLE seraient tenus de s'approvisionner en denrées alimentaires.

Le Rapport de l'OCDE « Regards sur l'éducation 2010 » conclut que l'éducation ne doit pas être perçue comme un poste de dépenses, mais comme un investissement, rentable sur le long terme.

Nous ajoutons que la restauration doit être vue de la même manière, qu'elle représente un enjeu de première importance pour la santé des élèves, et pour le système éducatif, une des conditions de la qualité de l'accueil des élèves, en prenant en compte ses besoins nutritionnels, pour lui permettre d'avoir une scolarité accompagnée par une alimentation adaptée.

Cela passe par la formation des différents acteurs qui interviennent : depuis l'élaboration des menus en passant par les commandes et la réception des denrées, jusqu'à la confection des repas proprement dits.

Le rôle des collectivités territoriales et l'investissement des personnels de l'Etat que sont les Chefs d'établissement et les gestionnaires seront primordiaux pour réussir ce pari sur l'avenir que représente l'éducation nutritionnelle des jeunes générations.