

FICHE 2 UNE RESTAURATION DURABLE ET DE QUALITE

I- CADRE GENERAL ET PRINCIPAUX OBJECTIFS

Le Département souhaite partager avec les EPLE des objectifs de qualité du service public rendu, évalués sur la base d'outils fournis par le Département en s'appuyant sur l'autorité fonctionnelle détenue par l'équipe de Direction du collège sur les agents ATTEE.

L'enjeu premier de la restauration scolaire est de permettre aux élèves de prendre un repas répondant à leurs besoins physiologiques et nutritionnels, en garantissant la sécurité alimentaire, dans un cadre confortable et de récupération, afin de leur permettre les meilleures conditions d'apprentissage.

D'autres enjeux fondamentaux sont portés par le service public départemental de la restauration :

- Un enjeu social et de solidarité qui se traduit par une tarification progressive et accessible au plus grand nombre,
- Un enjeu éducatif autour du temps de la pause méridienne,
- Un enjeu de santé publique, en concourant, par des repas équilibrés et par la sensibilisation au « mieux manger », à la lutte contre l'obésité,
- Un enjeu écologique, en participant à la végétalisation de l'alimentation, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à un approvisionnement plus local,
- Par le biais du Plan Alimentaire Territorial, un enjeu de connaissance de son territoire, de la diversité des aliments et de soutien aux filières agricoles.

Ces orientations sont renforcées par le cadre légal et réglementaire de la loi Egalim (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) :

- Au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques,
- Développement des approvisionnements équitables et locaux,
- Information et consultation des usagers sur le respect de la qualité alimentaire,
- Un menu végétarien par semaine et une diversification des sources de protéines,
- Interdiction des contenants alimentaires de réchauffage en plastique au 1^{er} janvier 2025,
- Conventions de dons aux associations habilitées.

Afin de répondre à ces exigences et à ses propres ambitions, le Département s'est lancé dans la transformation de son modèle de restauration, autour de plusieurs chantiers : la refonte de sa politique d'approvisionnement pour privilégier les produits de qualité et de proximité, la création d'un espace des partages et des savoir-faire (EPSF) qui favorise la formation par les pairs (EPSF), à destination des ATTEE et des agents de cuisines centrales, une valorisation des métiers, un laboratoire d'expérimentations culinaires pour favoriser la végétalisation ou le travail du brut et la préparation à la « sortie » du plastique.

D'un point de vue organisationnel, la restauration en Seine-Saint-Denis repose sur 2 modèles :

- Environ deux-tiers des collèges fonctionnent en offices de réchauffage et sont livrés par les 7 cuisines centrales départementales
- Environ un tiers des collèges ont une production assurée sur place

Ainsi au global, en 2022/2023, 3 800 000 repas annuels ont été servis aux 29 000 demi-pensionnaires du département.

II- L'ECOSYSTEME DE LA RESTAURATION

NB : Le liste des contacts au Département vous est fourni chaque année et est mise à jour régulièrement en cas de changement d'interlocuteurs.

A- Les ACTEURS

- Les adjoints techniques territoriaux d'établissement d'enseignements : Responsables d'office et agents polyvalents, les chefs de cuisine et seconds de cuisine en production
- Les responsables des 7 cuisines centrales départementales en régie
- Sur chaque unité territoriale (bassin) un technicien restauration est positionné pour accompagner les EPLE.
- Deux diététiciennes, une conseillère sanitaire, un agent en accompagnement sur la gestion de la lutte contre le gaspillage et la valorisation des bio-déchets, un responsable des commandes et achats alimentaires, une assistante administrative et une assistante administrative et comptable complètent l'équipe des techniciens pour accompagner les gestionnaires.
- Les « assistants RH » du Bureau des Ressources Humaines et Accueil (BRHA)

B- Les rôles et responsabilité du Département et de l'EPLE

Le Département :

- Assure le recrutement, le suivi, l'accompagnement et la formation des agents territoriaux affectés aux EPLE, pourvoit aux remplacements des absences, assure la gestion des carrières de ceux-ci, (CF : fiche 1 « gestion des ATTEE » et le « *guide pratique de la gestion des personnels techniques des collèges pour l'autorité fonctionnelle* »)
- Suit, accompagne et forme, sur site ou en session de formation, les agents du département (nouveaux arrivants, hygiène alimentaire, Plan de Maitrise Sanitaire, techniques de restauration, gestes et postures...),
- Est référent en matière de sécurité alimentaire et nutrition dans le cadre de la restauration scolaire,
- Conseille, accompagne et forme (avec leur accord) les secrétaires généraux notamment sur la définition et la gestion des besoins,
- Vient en support, à la demande, sur l'organisation du travail et la répartition des missions de restauration (temps de travail et/ou nombre d'agents nécessaires, fréquence des opérations d'entretien, Gestion en mode adapté, matériels, produits...),
- Définit les besoins pour la bonne exécution des missions (temps de travail et/ou nombre d'agents nécessaires, Gestion en mode adapté, fiches de postes, matériels, produits...),
- Audite les établissements,
- Accompagne les secrétaires généraux dans le cadre de visites de contrôles de la qualité de la restauration, propose des plans d'action et suit leur mise en œuvre,
- Assure les investissements de gros matériels (fours, self-services, armoires froides...)
- Veille au respect de la loi « EGalim » et des orientations départementales,
- Facture les repas livrés aux offices.

L'établissement :

Le Chef d'établissement est assisté du secrétaire général pour encadrer, organiser et planifier le travail des agents des collèges placés sous son autorité fonctionnelle, ceci conformément aux fiches d'activités qu'il élabore.

NB : le **profil de poste** définit la fonction générale de l'agent, son métier et se distingue de la **fiche d'activité** (souvent appelée « fiche de poste » dans les collèges) qui précise les conditions d'exercice des fonctions sur les secteurs dans le collège. Cette dernière est faite par le collègue et l'agent doit en avoir connaissance.

Le Chef d'établissement ou le secrétaire général par délégation :

- a) **Pour les établissements en office de réchauffage** (livrés par une cuisine centrale départementale) :
- Prépare les fiches d'activités détaillant le travail de chaque agent au quotidien dans le respect des profils de poste établis par le département,
 - S'assure de l'inscription des collégiens, de leur accès à la demi-pension et de la facturation aux familles,
 - Transmet les effectifs des demi-pensionnaires au Bureau Gestion des Cuisines et de la Production (BGCP) du département,
 - Participe aux commissions des menus et remonte les insatisfactions éventuelles des parents d'élèves et des convives,
 - Veille à l'affichage des menus servis ainsi que des informations sur les allergènes et la provenance des viandes,
 - Contrôle la mise en place des affichages obligatoires dans le cadre de la labellisation Ecocert,
 - Renseigne et transmet au Département la fiche d'autodiagnostic environnemental,
 - S'assure du suivi des Projets d'Accueils Individualisé (P.A.I),
 - Commande les produits et matériels d'entretien (produit lave-vaisselle, raclettes, lingettes...), des petits matériels et consommables (serviettes, ustensiles d'office et de service, assiettes, verres, couverts, sondes, couteaux de cuisine, planches à découper...),
 - Organise les maintenances préventives et curatives des matériels jusqu'à reprise par le Département (date cible : janvier 2025),
 - Assure les interactions avec le ou les prestataires des commandes (produits, matériels, consommables, réparations...),
 - Suit et contrôle le respect des procédures et protocoles d'hygiène ou alimentaires y compris dans le respect des consignes de sécurité (Plan de Nettoyage Désinfection, Température de réception, de stockage, de service, couple temps/température de réchauffage, plats témoins, gestion des restes, procédure en cas de suspicion de T.I.A.C...),
 - Prévient le Département en cas de contrôle de la Direction Départementale de la Protection aux Populations (D.D.P.P),
 - Veille au tri sélectif et à la valorisation des bio-déchets, en prêtant attention également au coût de la redevance spéciale demandée par les Etablissements Publics Territoriaux (EPT)

- Fait respecter le port des Equipements de Protection Individuelle (E.P.I), et effectue le recensement des besoins des agents pour assurer le renouvellement des EPI,
- Respecte les besoins définis par le Département (temps de travail et/ou nombre d'agents nécessaires, Gestion en mode adapté, fiches de postes, matériels, produits...),
- Assure la transmission des absences des agents territoriaux au Département, le jour même,
- Prend en compte, dans l'organisation des équipes, les restrictions médicales des agents,
- Favoriser la participation des agents de restauration aux temps de formation proposés par le Département

b) Pour les établissements avec une cuisine de production sur place :

- Prépare les fiches d'activités détaillant le travail de chaque agent au quotidien dans le respect des profils de poste établis par le Département,
- S'assure de l'inscription des collégiens, de leur accès à la demi-pension et de la facturation aux familles,
- Transmet les effectifs des demi-pensionnaires au Bureau Gestion des Cuisines de Production (BGCP) du département,
- Veille au respect de la loi « EGalim » et des orientations départementales,
- Organise au minimum une commission de menus par an en interne et convie un référent du département et remonte les insatisfactions éventuelles des parents d'élèves et des convives,
- Commande les denrées alimentaires,
- Télédéclare ses statistiques d'achats sur la plateforme gouvernementale « ma cantine », de façon annuelle conformément aux dates arrêtées par l'Etat,
- Veille à l'affichage des menus servis ainsi que des informations sur les allergènes et la provenance des viandes,
- S'assure du suivi des Projets d'Accueils Individualisé (P.A.I),
- Est chargé de commander les produits, matériels d'entretien et consommables (produit lave-vaisselle, raclettes, lingettes...) et des petits matériels (ustensiles de cuisine et de service, assiettes, verres, couverts, sondes, couteaux de cuisine, planches à découper...) et de suivre les relations avec les prestataires,
- Organise les maintenances préventives et curatives des matériels de cuisine jusqu'à la reprise par le Département,
- Suit et contrôle le respect des procédures et protocoles d'hygiène ou alimentaires y compris dans le respect des consignes de sécurité (Plan de Nettoyage Désinfection, Température de réception, de stockage, de service, couple temps/température de refroidissement, plats témoins, gestion des restes...),
- Veille au tri sélectif et à la valorisation des bio-déchets, en prêtant attention également au coût de la redevance spéciale demandée par les Etablissements Publics Territoriaux (EPT)
- Est vigilant et fait respecter le port des Equipements de Protection Individuelle (E.P.I), et effectue le recensement des besoins des agents pour assurer le renouvellement des EPI
- Organise les activités de restauration dans le respect des moyens définis par le Département (temps de travail et/ou nombre d'agents nécessaires, Gestion en mode adapté, fiches de postes, matériels, produits...),
- Favorise la participation des agents de restauration aux temps de formation proposés par le Département,

Les responsabilités partagées, précédemment citées, feront l'objet d'un travail conjoint approfondi entre autorité fonctionnelle et hiérarchique.

III- LES OUTILS OPERATIONNELS ET LES MODALITES D'ACCOMPAGNEMENT

Le département est sectorisé en 4 unités territoriales correspondant aux bassins de l'Education nationale.

Sur chaque unité territoriale, **un technicien restauration** est positionné pour accompagner les EPLE. Son rôle est de :

- Conseiller les équipes de restauration sur l'organisation et les méthodes de travail
- Accompagner les agents terrain à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)
- Faire des audits et des diagnostics terrain
- Apporter des avis techniques lors des recrutements
- Dispenser des formations dans le cadre de l'Ecole de Partage des Savoirs Faire (EPSF) : formations PMS office et cuisine, hygiène alimentaire...
- Rédiger des guides de bonnes pratiques

Pour les collèges en office livrés par les cuisines centrales : **le responsable de cuisine centrale** assure un lien privilégié avec le responsable d'office et l'accompagne dans les conditions de mise en place des plats produits.

Deux diététiciennes et une conseillère en sécurité sanitaire accompagnent les collèges (élaboration des menus, suivi des enjeux d'équilibre alimentaire et nutritionnel, suivi du plan de maîtrise sanitaire...).

Une équipe administrative suit la remontée des effectifs pour les fabrications des cuisines centrales et la facturation aux EPLE des repas livrés.

Pour les collèges en cuisine de production adhérentes au groupement de commande (Seine -Saint-Denis alimentation), **un responsable d'approvisionnement** vient en appui sur les relations avec les fournisseurs.

Par ailleurs, le Département accompagne les EPLE sur les imprévus (dépannage, problème de livraison, accueil et service des demi-pensionnaires en mode adapté...).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) définit les procédures mises en place pour assurer la sécurité sanitaire des repas servis aux collégiens. Il s'appuie notamment sur les documents HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène et la gestion des alertes et des non-conformités. Différentes procédures spécifiques sont disponibles (gestion des Toxi-Infection Alimentaire Collective (T.I.A.C), légionnelle...)

Le Plan alimentaire est un outil d'aide pour l'élaboration des menus équilibrés qui répond aux obligations et recommandations nationales.

Commission menus et commission restauration : quelle différence ?

Les commissions « restauration » concernent les cuisines centrales et les offices desservis. Elles sont pilotées par le Service Accueil Restauration Durable et Entretien des Collèges (SARDEC). Elles permettent d'échanger sur les repas servis aux collégiens. Elles regroupent des élèves, des membres de la communauté éducative, des parents d'élèves et des agents départementaux.

Les Commissions de menu sont organisées dans les collèges étant en cuisine de production. Elles sont donc à la main de l'EPLE. Le SARDEC peut venir en soutien du collège.

Le Département soutient les EPLE dans la démarche usager par le biais de questionnaires de satisfaction, de dégustations partagées....

Des formations et des modules de partage et d'échanges sont proposés par le CNFPT, des partenaires extérieurs ou des outils départementaux, et en particulier :

- Cuisine de campagne qui est un laboratoire d'expérimentation, d'innovations et de partage sur les pratiques culinaires,
- L'Espace des Partages et des Savoir-Faire (E.P.S.F) qui dispense des ateliers et des formations qualifiantes par les pairs,

Pour rappel, les formations font l'objet d'un dialogue entre la direction du collège et l'agent notamment au moment de l'EPA. Les agents sont libres, sous réserve de nécessité de service, de choisir de s'inscrire en formation. Il est important que les directions de collèges relaient les informations sur les formations aux agents.

Des audits et des diagnostics terrain sont réalisés. Ils servent à faire un état des lieux sur site, à déterminer les forces et les fragilités constatées et permettent de mettre en œuvre des moyens et des plans d'actions.

Le logiciel OMERE permet de faire des signalements et des demandes d'interventions techniques sur le bâti ou le matériel et d'en assurer le suivi.

Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels D.U.E.R.P consigne le résultat de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité auxquels peuvent être exposés les agents.

Le Département est titulaire de marchés publics pour les denrées alimentaires : des EPLE ont adhéré au groupement de commande pour bénéficier d'un poids financier plus important et disposer de choix dans le respect de la loi Egalim. D'autres groupements de commandes pourront être proposés aux collèges.

Un système d'information de la gestion de la restauration est mis à disposition des EPLE :

- Pour les collèges fonctionnant en office de réchauffage, il permet la consultation des menus et allergènes, la déclaration des effectifs pour commander les repas aux cuisines centrales.
- Pour les collèges produisant sur place, il permet de passer les commandes et d'en assurer le suivi auprès des fournisseurs du groupement de commandes « Seine-Saint-Denis Alimentation ». Il offre la possibilité de planifier ses plans de production, d'assurer la gestion des stocks et de se doter d'indicateurs de pilotage.
- Son utilisation est vivement recommandée pour les cuisines de production adhérentes aux marchés de denrées départementaux

Un projet de système d'information pour la relation aux familles

Un autre système d'information permettra la gestion de l'inscription des collégiens à la demi-pension, la facturation aux familles et offre la possibilité d'un paiement en ligne (ouverture du service prévu à la rentrée scolaire 2024).

Le Règlement de la restauration fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par le Conseil départemental pour l'ensemble des services de restauration et d'hébergement des collèges publics de Seine Saint-Denis, y compris dans le cadre de cités scolaires. Il définit notamment les

conditions d'accès et d'inscription, la tarification, les modalités de facturation et la gestion de la relation aux usagers. Il sera renouvelé pour la rentrée scolaire 2024 en concertation avec les EPLE.

Ce règlement prévaudra sur tout autre règlement établi par le collège pour son service de restauration notamment en cas de dispositions contradictoires.

IV- LE CALENDRIER DE LA RESTAURATION

Temps de l'année où l'on a besoin de l'accompagnement des adjoints gestionnaires

- **Un audit** est organisé au minimum une fois par année scolaire,
- Le chef d'établissement, ou par délégation son secrétaire général, établit les **fiches d'activités** des agents territoriaux et les transmet au service avant la fin du mois d'octobre,
- **Un protocole annuel d'actions durant les permanences** doit être établi. Ces actions d'entretiens périodiques, plus approfondies, servent à nettoyer les locaux de restauration en profondeur (décrassage, détartrage, dessus des matériels, siphons de sols, portes, vitres, murs...). Ce protocole devra être joint avec les fiches d'activités,
- Le chef d'établissement, ou par délégation secrétaire général, transmet un **état des inscriptions** à la demi-pension au service avant la fin du mois de septembre et en janvier et juin, l'état des effectifs réels,
- Pour les collèges livrés par une cuisine centrale, ils transmettront :
 1. Trois semaines scolaires à l'avance le **nombre prévisionnel de repas commandés** qui servira à la fabrication et à la facturation des collèges,
 2. Avant chaque période de vacances scolaires, les **factures d'achats de pain** afin d'en assurer le remboursement,
- Pour les collèges avec une cuisine de production sur place, ils transmettront, pour l'année civile, le suivi des indicateurs de la loi EGalim (% de SIQO et de denrées issues de l'agriculture biologique)

V- LES INDICATEURS PARTAGES

Le compte rendu d'intervention que le technicien restauration remplit à chaque visite de contrôle. Une rencontre peut être organisée avec les agents du site à la fin de ce contrôle, en présence, du secrétaire général.

Les questionnaires et résultats des enquêtes de satisfaction des usagers réalisées par le Département.

Les effectifs réels des demi-pensionnaires et les indicateurs de la loi EGalim consolidés à l'échelle du Département doivent être transmis par les EPLE.

Des indicateurs sont en cours de finalisation et pourront être fournis aux EPLE sous une forme qu'il reste à définir.