



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL

Conseil du **8 juillet 2019**

Délibération n° 2019-3663

commission principale : éducation, culture, patrimoine et sport

commission (s) consultée (s) pour avis :

commune (s) :

objet : Collèges - Référentiel relatif aux principes communs des services de restauration des collèges de la Métropole de Lyon

service : Direction générale déléguée au développement solidaire, à l'habitat et à l'éducation - Direction de l'éducation

Rapporteur : Monsieur le Conseiller délégué Desbos

Président : Monsieur Marc Grivel

Nombre de conseillers en exercice au jour de la séance : 165

Date de convocation du Conseil : mardi 25 juin 2019

Secrétaire élu : Madame Elsa Michonneau

Affiché le : mardi 9 juillet 2019

Présents : M. Grivel, Mme Bouzerda, MM. Bret, Brumm, Da Passano, Mme Picot, MM. Le Faou, Crimier, Philip, Galliano, Mme Dognin-Sauze, MM. Colin, Charles, Mmes Geoffroy, Laurent, Gandolfi, M. Barral, Mme Frih, M. Claisse, Mme Vessiller, MM. George, Képénékian, Mmes Frier, Cardona, MM. Vincent, Rousseau, Desbos, Mme Glatard, MM. Longueval, Pouzol, Barge, Eymard, Mme Rabatel, MM. Bernard, Pillon, Mmes Panassier, Baume, MM. Calvel, Sellès, Suchet, Veron, Hémon, Mme Belaziz, MM. Jacquet, Chabrier, Mmes Peillon, Jannot, MM. Vesco, Artigny, Augoyard, Mme Balas, M. Barret, Mmes Beauteemps, Berra, MM. Berthilier, Blache, Blachier, Boudot, Boumertit, Bousson, Bravo, Broliquier, Cachard, Charmot, Mme Cochet, MM. Cochet, Cohen, Compan, Mme Corsale, M. Coulon, Mmes Crespy, Croizier, M. Curtelin, Mme David, M. David, Mmes de Lavernée, de Malliard, MM. Denis, Dercamp, Diamantidis, Mmes El Faloussi, Fautra, MM. Forissier, Gachet, Mmes Gailliout, Gardon-Chemain, MM. Gascon, Geourjon, Germain, Girard, Mme Giraud, MM. Gomez, Gouverneyre, Guillard, Mme Guillemot, MM. Guimet, Hamelin, Mme Hobert, MM. Huguet, Lavache, Mmes Le Franc, Leclerc, MM. Llung, Martin, Mmes Maurice, Michonneau, Millet, MM. Millet, Moretton, Moroge, Mme Nachury, M. Odo, Mme Perrin-Gilbert, M. Petit, Mmes Peytavin, Piantoni, Picard, Pietka, Pouzergue, MM. Quiniou, Rabehi, Rantonnet, Roustan, Mme Runel, MM. Sannino, Sécheresse, Vaganay, Mme Varenne, MM. Vergiat, Vial, Vincendet.

Absents excusés : MM. Kimelfeld (pouvoir à M. Le Faou), Abadie (pouvoir à M. Grivel), Kabalo (pouvoir à Mme Belaziz), Mmes Poulain (pouvoir à M. Veron), Ait-Maten (pouvoir à M. Blachier), Basdereff (pouvoir à Mme Crespy), Brugnera (pouvoir à M. Longueval), M. Buffet (pouvoir à Mme Pouzergue), Mme Burricand (pouvoir à Mme Peytavin), MM. Butin (pouvoir à Mme David), Casola (pouvoir à M. Boudot), Devinaz (pouvoir à M. Berthilier), Fromain (pouvoir à M. Hamelin), Mme Ghemri (pouvoir à M. Bravo), M. Gillet (pouvoir à Mme Croizier), Mme Iehl (pouvoir à Mme Perrin-Gilbert), MM. Jeandin (pouvoir à M. Vincent), Lebuhotel (pouvoir à M. Sannino), Mme Lecerf (pouvoir à M. Gomez), MM. Passi, Piegay (pouvoir à M. Germain), Mme Reveyrand (pouvoir à Mme Le Franc), M. Rudigoz (pouvoir à M. Desbos), Mme Sarselli (pouvoir à M. Cohen), M. Sturla (pouvoir à Mme Varenne), Mme Tifra (pouvoir à M. Chabrier), M. Uhrich (pouvoir à M. Geourjon), Mme Vullien (pouvoir à M. Curtelin).

Absents non excusés : M. Aggoun, Mme Burillon, MM. Collomb, Genin, Havard, Mme Servien.

Conseil du 8 juillet 2019**Délibération n° 2019-3663**

commission principale : éducation, culture, patrimoine et sport

objet : **Collèges - Référentiel relatif aux principes communs des services de restauration des collèges de la Métropole de Lyon**

service : Direction générale déléguée au développement solidaire, à l'habitat et à l'éducation - Direction de l'éducation

Le Conseil,

Vu le rapport du 5 juin 2019, par lequel monsieur le Président expose ce qui suit :

I - Contexte

En application de l'article L 213-2 du code de l'éducation et dans le cadre de ses compétences, la Métropole assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement [...] ainsi que l'accueil, la restauration, l'hébergement et l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont elle a la charge, et ce depuis le 1^{er} janvier 2015.

La Métropole compte 79 collèges publics sur son territoire dont 62 d'entre eux possèdent un service de demi-pension. Pour les 17 autres, les élèves sont accueillis dans des établissements voisins, service de restauration dit "hébergé".

La restauration scolaire représente un enjeu essentiel au travers du bien-être au collège, de la santé, de l'éducation au goût et participe à l'intégration et la réussite scolaire des collégiens.

II - Objectifs

C'est pourquoi, en tant qu'autorité organisatrice, la Métropole souhaite offrir à tous ses demi-pensionnaires un service de restauration de qualité en posant de nouvelles exigences à la qualité du service rendu, au regard de 3 orientations principales :

- réaffirmer l'existence d'un service public de restauration scolaire métropolitain

- . dans le respect des principes généraux d'équité, de continuité, de mutabilité, de neutralité, de laïcité,
- . en proposant une tarification sociale, (délibération n° 2016-1458 du 19 septembre 2016).

- inscrire une restauration scolaire en adéquation avec les orientations métropolitaines :

. le fonctionnement des services de restauration des collèges doit s'inscrire dans une démarche de développement durable conciliant qualité des produits, respect de l'environnement et soutien à l'économie locale,

Cette orientation implique :

. l'utilisation de denrées alimentaires de qualité : labellisées ou certifiées, produits bio, frais, de saison, en circuits courts et de proximité,

. le développement d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire visant à réduire les déchets, à valoriser les bio-déchets, à former les équipes de cuisine et développer des projets pédagogiques à destination des élèves ;

- uniformiser le niveau de qualité des services de demi-pensions.

Qu'ils soient gérés par du personnel métropolitain ou en gestion déléguée, qu'ils soient en production sur place ou en liaison froide, les restaurants scolaires des collèges métropolitains se doivent d'être équivalents en qualité d'accueil et de fonctionnement, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire mais également en qualité et quantité des repas servis.

Ces orientations se déclinent autour de 3 objectifs pour la Métropole :

- développer une qualité d'accueil pour tous les collégiens,
- développer une restauration collégienne durable,
- favoriser l'éducation au goût et à la santé.

La création d'un référentiel relatif aux principes communs des services de restauration des collèges publics de la Métropole est nécessaire et indispensable pour inscrire les demi-pensions dans un dispositif fort d'amélioration continue et décliner opérationnellement les objectifs que se fixe la Métropole.

Ce référentiel a pour vocation de définir les relations entre la Métropole, les collèges publics et les usagers des restaurants scolaires, quel qu'en soit le mode de gestion ou d'exploitation en fixant les modalités d'organisation du service et rappelant les exigences attendues par la collectivité en termes de qualité du service rendu. Ce référentiel est articulé autour des thématiques suivantes :

- les politiques publiques liées à la restauration scolaire,
- le fonctionnement et les modalités administratives d'accès au service de restauration,
- les besoins nutritionnels,
- les enjeux pédagogiques et éducatifs,
- l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Pour les demi-pensions en régie, un plan d'accompagnement des agents de restauration a été mis en œuvre permettant d'acquérir un socle commun des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'approvisionnement, de provenance et d'origines des produits, de variété des menus, de l'utilisation de produits frais et de saison ainsi qu'un partage de techniques culinaires.

Pour la partie matérielle, la programmation pluriannuelle de renouvellement permettra de maintenir un niveau d'équipement satisfaisant sur l'ensemble des collèges.

Pour les demi-pensions en gestion déléguée, la collectivité dispose d'un dispositif de contrôle maîtrisé visant à s'assurer du respect des exigences contractuelles des délégataires. À l'issue de ces contrôles, des pénalités peuvent être appliquées sur des critères tels que, la fraîcheur des produits, l'hygiène et les risques alimentaires, l'absence ou le manque de suivi des plans de nettoyage, l'absence de documents d'enregistrement des températures aux différentes étapes clés de production des repas etc. Ces contrôles permettent de s'assurer de la qualité des repas servis aux collégiens mais également de l'améliorer dans le temps.

Afin de consolider le cadre fonctionnel et opérationnel de la restauration scolaire, renforcer la qualité et la lisibilité du service rendu aux familles, il est proposé au Conseil d'approuver le référentiel relatif aux principes communs des services de restauration des collèges de la Métropole ;

Vu ledit dossier ;

Où l'avis de sa commission éducation, culture, patrimoine et sport ;

DELIBERE

Approuve le référentiel relatif aux principes communs des services de restauration des collèges de la Métropole figurant en annexe.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme.

Reçu au contrôle de légalité le : 9 juillet 2019.

.