

[Tapez ici]



## FICHE OPTIGEDE

### LA PROVENCE DANS MON ASSIETTE

## ACTEUR ET TERRITOIRE



**Conseil départemental des Bouches-Du-Rhône**

52, avenue de Saint-Just  
13256 Marseille cedex 20

**Georges Sanchez**

Chef de service de la Direction Education des Collèges (DEC)

[georges.sanchez@departement13.fr](mailto:georges.sanchez@departement13.fr)

04.13.31.30.59

**Isabelle Schemoul**

Adjointe au Chef de service de la Direction Education des Collèges (DEC)

[Isabelle.schemoul@departement13.fr](mailto:Isabelle.schemoul@departement13.fr)

06.11.38.26.17

### 1. Cadre général

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.

### 2. Les différents dispositifs mis en place:

- **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).
- **Avenant à la convention d'objectifs et de moyens**, 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

[Tapez ici]



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.

### 3. Les moyens mis en œuvre

- 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 + de 300 K€/an consacrés aux audits et suivi, suivi de la potabilité, veille sur la présence de légionelles,
- 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 prescriptions de la loi 3 DS