

0383069E
ACADEMIE DE GRENOBLE
LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE CAMILLE COROT
454 RUE PAUL CLAUDEL
38510 MORESTEL
Tel : 0474802891

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 4
Numéro d'enregistrement : 39
Année scolaire : 2018-2019
Nombre de membres du CA : 28
Quorum : 15
Nombre de présents : 20

Le conseil d'administration
Convoqué le : 16/11/2018
Réuni le : 29/11/2018
Sous la présidence de : Jean-Paul Tafani
Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-54
- le code des marchés publics

Sur proposition du chef d'établissement, le conseil d'administration autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés

Pièce(s) jointe(s)

Oui Non Nombre: 1

Libellé de la délibération :

LA RÉGION DANS MON ASSIETTE - Le CA autorise la signature de la charte d'engagement pour la labellisation "LA RÉGION DANS MON ASSIETTE".

Résultats du vote

Suffrages exprimés :	20
Pour :	20
Contre :	0
Abstentions :	0
Blancs :	0
Nuls :	0



CHARTRE D'ENGAGEMENT POUR LA LABELLISATION
LA REGION DANS MON ASSIETTE
ANNEE 2019

Entre :

Le Lycée, représenté par ...

Et

**La Région Auvergne Rhône Alpes, représentée par son Président
Monsieur Laurent Wauquiez**

La restauration des lycées publics relève de la compétence de la Région en application de la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales. La Région Auvergne Rhône Alpes a choisi de confier la gestion des restaurants scolaires à 290 lycées et de faire assurer la production des repas par les agents territoriaux repartis dans leur restaurant scolaire.

Aujourd'hui la Région Auvergne Rhône Alpes est ainsi le premier restaurateur avec **27 millions de repas servis chaque année.**

« *Mieux nourrir nos jeunes et assurer des débouchés à nos agriculteurs* » sont les deux objectifs fixés à la démarche « La Région dans mon assiette ». Auvergne-Rhône-Alpes ne manque pas d'atouts, avec **une offre agricole très variée** en fruits, légumes, fromages, viandes, de très nombreuses productions sous label de qualité et une tradition culinaire largement reconnue. **L'objectif est d'atteindre un taux de 60% de produits régionaux.**

Dans le respect des obligations réglementaires telles que le respect de la sécurité et de l'équilibre alimentaire, la Région Auvergne Rhône Alpes veut mettre en place, en partenariat avec les équipes de direction des lycées, une politique de restauration ambitieuse pour en faire un espace au sein duquel s'harmonisent plaisir, équilibre et éducation.

Les objectifs des signataires :

Le Lycée souhaite accroître la part des produits régionaux servis aux lycéens dans une démarche d'amélioration continue.

La Région Auvergne Rhône Alpes reconnaît et accompagne cet engagement par la labellisation du Lycée au regard du règlement d'appel à projet.

A. Pour atteindre cet objectif, le lycées'engage à :

1- Prioriser l'achat de denrées régionales

Optimiser ses achats de denrées, dans le respect du Code des marchés publics, pour maximiser la part de produits régionaux au total des 4 grandes familles : viande, crèmerie, pain, et fruits et légumes. Mettre ainsi en œuvre les moyens en vue d'un objectif annuel croissant de part de denrées régionales a minima de : 35% en 2019 / 50% en 2020 / 60% en 2021.

Attester avoir réalisé **un minimum de 25% d'achat régional** (cf Fiche labellisation 2019 jointe) sur les 4 grandes familles directement ou par le biais des marchés de la Centrale d'achat régionale. Et s'engager à assurer à compter de 2019, un suivi financier de la part d'achat régional dans les denrées.

2- Offrir aux lycéens une alimentation saine et de qualité

« Je lave, j'épluche, je découpe, je cuis, je cuisine sain, bon et équilibré »

Assurer une offre culinaire diversifiée et favorisant l'apprentissage du goût et des terroirs, dans le respect des exigences nutritionnelles et de sécurité alimentaire, Proposer régulièrement des recettes cuisinées « maison » et des produits frais de qualité, Valoriser et communiquer autour des plats proposés notamment « fait maison », des signes d'identification d'origine et de qualité des produits utilisés.

« Je sers, présente, anime, communique, donne envie de découvrir et bien manger »

Proposer un accompagnement responsable et bienveillant tant par le personnel technique (accueil, valorisation des plats proposés) que par le personnel de vie scolaire (garantie d'un climat de convivialité et de respect mutuel), Impliquer des lycéens, via une commission impliquant les élèves dans la vie du restaurant scolaire, des enquêtes de satisfactions, d'autres actions à préciser ... Mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle auprès des lycéens.

3- Soutenir les missions des agents régionaux de restauration

Promouvoir le travail des agents régionaux de restauration par des actions diverses (visite de la cuisine pour les nouveaux arrivants, ateliers cuisine ...), Participer à adapter les espaces de travail et les équipements, Favoriser l'accès à des actions de formations sur la transformation des produits régionaux, sur la conception de plans alimentaires adaptés aux produits et à la saisonnalité... Favoriser l'échange d'expérience et la transmission des savoirs et participer à la communication interne à l'établissement et externe.

4- Favoriser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri

Lutter contre le gaspillage par des actions telles que : adapter la taille des portions servies, mettre à disposition l'eau et le pain dans des contenants ou selon des portions limitant le gaspillage, optimiser l'organisation et la communication autour du nombre exact de convives, pour une production au plus proche des besoins, mettre en place des actions d'éducation contre le gaspillage alimentaire auprès des lycéens ... Développer le tri sélectif, et participer aux actions de valorisation des déchets qui seraient développées sur le territoire.

B. Pour atteindre cet objectif, la Région Auvergne Rhône Alpes s'engage à :

1- Favoriser l'accès à des denrées régionales

La Région a développé une offre de produits de qualité avec des marchés sécurisés via la Centrale d'achats régionale, accessible à tout acheteur public pour un coût réduit, sans engagement, La Région a créé un label garantissant l'origine géographique des produits : La Région du goût. La liste des produits labellisés est communiquée périodiquement aux lycées.

2- Faciliter le suivi de l'origine des denrées alimentaires

Les lycées adhérant et utilisant majoritairement les marchés de la centrale d'achat, bénéficieront du suivi du taux de denrées régionales, pour la part des achats passés sur ces marchés. La centrale d'achat mettra à disposition de ses adhérents un marché d'acquisition d'un logiciel de GPAO permettant de mieux gérer les achats de denrées, les stocks, mais également l'élaboration et la communication sur les menus et la production culinaire. Cette acquisition sera financée par la région pour les lycées labellisés.

3- Soutenir les projets en équipements

La Région s'engage à soutenir prioritairement les dotations et les renouvellements d'équipements de cuisine pour les établissements engagés dans la préparation de produits frais régionaux :

- o par une enveloppe dédiée spécifique (1 million €),
- o grâce à des marchés d'équipements opérationnels (fours mixtes, sauteuses).

4- Valoriser les métiers et l'engagement des équipes de cuisine

La labellisation ouvre droit aux équipes de cuisine de percevoir une **prime annuelle de performance**. La Région développe des parcours de formation des personnels de cuisine adaptées à la transformation de produits régionaux, et favorise le compagnonnage et le tutorat entre pairs et/ou avec des chefs étoilés, ainsi que la diffusion des bonnes pratiques.

5- Distinguer l'excellence

La Région attribue le Label « La Région dans mon assiette » au lycée au regard de ses réalisations au service d'une restauration scolaire de qualité et de proximité,

La Région soutien et soutiendra l'établissement par la pose de panneaux identifiant la labellisation, ainsi que par des actions de communication adaptées.

Adopté par le Conseil d'Administration en date du	Conformément à la décision du Comité de validation en date du
Signature Chef d'établissement	Signature Laurent Wauquiez

Additif 3



La Région dans mon assiette Labellisation 2019



Lycée - nom :

Lycée - département :

Cases bleutées à compléter exclusivement - les autres sont complétées automatiquement

Bilan des achats par familles, quelle que soit l'origine géographique

Période de suivi de l'origine des denrées :

au :

Montant total des achats de denrées alimentaires sur la période (en €)	Toutes familles de denrées (y/c surgelés et épicerie)
--	---

Suivi par familles	Montant total des achats (1) en euros	Evaluation des achats de produits régionaux en euros (2)	Recours à la Centrale d'achat régionale (oui/non) (3)
Viande fraîche (y/c volaille et charcuterie)			
Lait Beurre Œuf Fromage			
Pain et produits de la boulangerie			
Fruits et légumes frais et 4eme gamme			
Total des achats sur les 4 familles ci-dessus			
Autres denrées (épicerie, surgelé)			

(1) Total des achats de denrées sur la période, quelle que soit l'origine géographique uniquement sur les 4 familles de produits listées.

(2) Total des achats de denrées sur la période et par grande famille de denrées d'origine régionale (cf définition)

(3) Labellisation accordée à priori si vous avez recours aux marchés de la Centrale d'achat régionale pour a minima 25% des achats, majoritairement sur des denrées régionales, sur les 2 familles de produits suivantes : Viande fraîche, Lait Beurre Œuf Fromage. Puis à compter de 2019, en ajoutant l'offre Fruits et légumes frais et 4eme gamme.

Le suivi de la part de régional dans les achats de denrées pourra alors être assuré par la Région, pour la part des denrées achetées sur ces marchés.

Part de produits régionaux sur les 4 familles de produits (calcul auto)	
Part des produits régionaux sur le global des achats (calcul auto)	

Commentaires éventuels :

Cachet et signature de l'établissement

Additif 4



La Région dans mon assiette
Fiche "Bonnes pratiques 2019"



Lycée - département :

Compléter exclusivement les **cases bleutées par une croix** - les autres sont complétées automatiquement

	Non atteint	Minima	Réalisé	Excellent
Nombre de points :	0	10 points si entre 20 et 40%	20 points si entre 40 et 60%	30 points si >= 60%
Part de produits régionaux sur les 4 familles de produits				
Nombre de points :	0	1 point	2 points	3 points
Animation/valorisation des terroirs, produits, producteurs		1/an	2/an	3/an et plus
Plans alimentaires répondant aux enjeux de maîtrise nutritionnelle		Engagé dans une démarche de maîtrise nutritionnelle sur 20 jours	Plan conforme au GEMRCN et menus adaptés aux saisons, par cycle scolaire	Plan conforme au GEMRCN et menus adaptés aux saisons, pour l'année
Animation/information d'éducation à l'équilibre alimentaire		1/an	2/an	3/an et plus
Plan de lutte contre le gaspillage		Engagé dans une démarche de lutte contre le gaspillage à minima sur le pain	Plan de lutte global, en place et évalué	En place, évalué, et mesures correctives
Valorisation dans les menus proposés du "fait maison", "local", "bio"...		Menus accessibles en ligne aux lycéens et parents OU affichage à l'entrée de la ligne de distribution OU identification sur les plats proposés	2 des 3 items : Menus accessibles en ligne aux lycéens et parents - affichage à l'entrée de la ligne de distribution - Identification sur les plats proposés	Menus accessibles en ligne aux lycéens et parents ET affichage à l'entrée de la ligne de distribution ET identification sur les plats proposés
Entrées chaudes, potage, ou hors d'œuvre "maisons"		1/semaine et >25% de la production	1/semaine et >50% de la production	2/semaine et >50% de la production
Légumes d'accompagnement des plats chauds locaux : frais ou 4ème gamme, de saison		2/sem et >50% de la production	3/sem et >50% de la production	4/sem et >50% de la production
Fromages régionaux à la coupe		30% de l'offre fromage	50% de l'offre fromage	80% de l'offre fromage
Desserts/pâtisseries "maisons"		1/semaine et >50% de la production	1/semaine et >100% de la production	2/semaine et >50% de la production
Recettes régionales et/ou thématiques		1/6 semaines et >50% de la production	1/4 semaines et >50% de la production	1/2 semaines et >50% de la production
Total	<input checked="" type="checkbox"/>		0	

BONUS des bonnes pratiques	Non atteint	Minima	Réalisé	Excellent
Nombre de points :	0	1	2	3
Bonus sur la part des denrées régionales sur le global des achats de denrées (incluant donc les achats en épicerie régionales...)	Moins de 20%	Entre 20 et 30%	Entre 30 et 40%	Supérieur à 40%
Bonus lié à l'utilisation des marchés de la Centrale d'Achats régionale		utilisation des marchés de la centrale d'achat sur 1 des 3 catégories Viandes fraîches/fruits et légumes/crèmerie	utilisation des marchés de la centrale d'achat sur 2 des 3 catégories Viandes fraîches/fruits et légumes/crèmerie	utilisation des marchés de la centrale d'achat sur les 3 catégories Viandes fraîches/fruits et légumes/crèmerie
Total avec bonus	<input checked="" type="checkbox"/>		0	

Cachet et signature de l'établissement