



LE DÉPARTEMENT

# STRATÉGIE RESTAURATION SCOLAIRE 2024-2028



PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DU QUOTIDIEN DES JEUNES VAROIS





## **EDITO**

**Jean-Louis MASSON**

**Président du Conseil Département du Var**

Fort des investissements réalisés dans les collèges pour privilégier une cuisine faite sur place avec des produits frais, le Département avait fait de la qualité de l'alimentation locale, une priorité de mandat.

Cette priorité se concrétise aujourd'hui, avec encore plus d'acuité, via cette stratégie 2024-2028 pour une restauration scolaire cuisinée, encore plus équilibrée et responsable envers nos territoires.

J'ai fixé 3 engagements majeurs et la réalisation de 8 fiches- actions transversales. Ainsi, la nouvelle stratégie affiche clairement ses ambitions auprès des familles, des collégiens, de l'Éducation nationale et des producteurs agricoles et artisans locaux.

L'équipement professionnel des cuisines, les investissements consentis dans le Plan de rénovation des collèges et l'accompagnement des équipes de restauration collective nous permettent de compléter ces ambitions et de les mettre en œuvre.

Ces futures actions sont plurielles et visent à sensibiliser, informer, mobiliser, mais aussi former, accompagner, soutenir, outiller ou encore expérimenter.

En s'appuyant sur le travail de terrain, le Département du Var rappelle son engagement pour une alimentation locale et de qualité, une préoccupation sociétale de plus en plus affirmée.

Les attentes exprimées par les familles seront honorées avec le concours des acteurs clés des circuits de proximité.

Notre nouvelle politique de soutien à l'agriculture va y concourir.



Depuis 2015,  
avec le rectorat  
de l'académie  
de Nice et les  
équipes  
administratives  
des collèges  
varois, le  
Département du  
Var a établi la  
Charte de la  
restauration  
scolaire pour un  
service de  
restauration de  
qualité en  
privilegiant des  
repas élaborés  
avec des  
produits frais et  
locaux.



## POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE CUISINÉE, ÉQUILBRÉE ET RESPONSABLE

### 3 ENGAGEMENTS VAROIS 2024-2028

#### NOS VALEURS

Chaque année, près de 4 millions de repas sont servis aux 34 000 demi-pensionnaires de nos collèges. C'est un budget de 36 millions d'euros.

Des équipes qualifiées et formées aux normes de sécurité alimentaire comptant près de 914 agents contribuent au bon déroulement de la pause méridienne. 214 d'entre eux, chefs, seconds et aides cuisiniers sont dédiés à la préparation des repas, et tous les autres agents garantissent leur mission d'accueil, de maintenance et d'entretien des collèges.

La volonté du Département du Var est de proposer un service de restauration scolaire qui prend en compte la qualité globale des prestations servies, à savoir :

- **l'équilibre nutritionnel** (choix des denrées, respect des fréquences de repas servis et des grammages, éducation au goût),
- **la qualité culinaire** (agents formés aux techniques culinaires, matériels ergonomiques adaptés facilitant la production sur place, valorisation des produits de proximité dans le Var et en région Sud),
- **la qualité de service** (garantie de l'environnement physique et d'encadrement, conditions de production avec du matériel professionnel, qualité du service aux demi-pensionnaires et espaces conviviaux des temps de repas).
- **la responsabilité environnementale** (recours croissant à des matières premières labellisées ou de production traditionnelle, diversification des sources de protéines, adaptation des quantités servies, lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des consommations d'eau et d'énergie, la réduction des emballages et des déchets, puis leur valorisation),
- **la responsabilité sanitaire** (respect strict des règles d'hygiène, systématisation des contrôles et audits sur site, respect des mesures de santé publique).

Impulsée par le Département du Var en 2015, sur l'ensemble des collèges, la politique de qualité des repas a engagé l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire.

*Signature de la Charte qualité restauration scolaire au collège A. Karr à Saint-Raphaël*



Cette volonté s'est traduite par l'élaboration **d'une charte qualité en partenariat entre le président du Département et le recteur, déclinées dans les collèges avec les chefs d'établissements, les secrétaires généraux, les chefs de cuisine et les équipes.**

Le Département et les personnels des collèges ont ainsi une triple responsabilité :

- assurer la restauration sur place de qualité pour tous les rationnaires,
- garantir la sécurité sanitaire des aliments,
- offrir un environnement agréable aux collégiens lors de la pause méridienne.

Pour la période, la charte de la restauration scolaire était une innovation en privilégiant des repas élaborés avec des produits frais et locaux.

**70 chartes ont été signées de 2015 à 2016 et en moyenne un million d'euros a été** consacré par le Département chaque année pour les équipements des cuisines et le remplacement des matériels vétustes de restauration.

Les efforts quotidiens s'inscrivent aujourd'hui dans une continuité afin que la « pause de midi » soit un temps éducatif à part entière.

Dans le cadre du nouveau plan d'action, le Département confirme et renouvelle son attachement au service public à vocation sociale de la restauration scolaire, en maintenant des cuisines de production de menus équilibrés dans chaque collège et en rendant accessible ce service au plus grand nombre à travers sa politique de **modération tarifaire.**

Depuis 2015, le Département porte un engagement permanent de solidarité et d'accessibilité au service de restauration.

## **LES 3 ENGAGEMENTS DU DEPARTEMENT DU VAR**

Aujourd'hui, près de 10 ans après la 1<sup>re</sup> charte, le Département du Var **veut réaffirmer cet engagement et prolonger son action dans la valorisation de la restauration scolaire et son importance dans l'éducation alimentaire pour les collégiens.**

**Il impulse une nouvelle dynamique** dans tous les établissements afin de favoriser l'adhésion à la culture de la restauration scolaire départementale varoise.

La restauration scolaire participe à l'éducation au goût, aux apprentissages en matière d'équilibre alimentaire et à l'éducation à l'environnement par la lutte contre le gaspillage.

Le projet vise à améliorer la qualité des repas servis aux collégiens en mettant en place un accompagnement des établissements et en affirmant les moyens mobilisés, tout en maintenant une tarification très modérée.

Nos **3 ENGAGEMENTS** :

1. Des **repas équilibrés et cuisinés sur place** composés de produits locaux et du terroir. Les circuits de proximité seront privilégiés et des opérations de sensibilisation au goût seront encouragées.
2. Des cuisines organisées, sécurisées et des équipes responsabilisées **contre le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets et leur valorisation.**
3. Des agents qualifiés et formés en continu, des locaux rénovés, des équipements modernisés et des moyens départementaux assurés **pour un service de restauration scolaire de qualité.**



Les achats de denrées étant réalisés par les collèges, le Département du Var assurera un accompagnement technique pour :

- garantir une **stratégie d'approvisionnement plus exigeante**, en lien avec les Plans alimentaires territoriaux et à travers la politique départementale agricole (conforter du foncier et développer les productions alimentaires en circuits de proximité). Il sera nécessaire de diffuser un annuaire des producteurs/transformateurs et acheteurs dans chaque collège ;
- inciter les **agriculteurs et les acteurs de distribution à alimenter la restauration collective**. C'est un travail nécessaire car le manque d'offre en produits locaux et de qualité, de manière générale, est un frein en restauration collective. Ce manque d'offres traduit plusieurs situations, comme une insuffisance de volumes, un manque de diversité de produits et une complexité des approvisionnements. En la matière, il sera important de sécuriser les débouchés et de faire la promotion des produits utilisés ;
- grâce à un **dispositif financier incitatif** pour les collèges, permettre d'augmenter le montant consacré à l'achat de produits locaux et de qualité. Les achats groupés et mutualisés seront recherchés pour assurer les approvisionnements et circuits de distribution et les outils comptables de mesure des achats locaux seront favorisés.

L'approvisionnement en produits locaux et de qualité alimentaire : le pourcentage moyen de produits locaux, bio ou labellisés achetés par les collèges varois était en 2022 de 24,22 %, et 8 collèges sont proches ou supérieurs de 50 %.

L'objectif est, pour l'ensemble des collèges, de privilégier un pourcentage le plus élevé possible d'approvisionnement local.

En complément, le Département du Var maintient une **politique tarifaire à caractère social**, tout en privilégiant la qualité des repas. Ceci garantit l'accès équitable à des repas de qualité pour tous les collégiens, indépendamment de leur situation financière.

**Les familles varoises ne participent qu'à hauteur de 3 € du prix d'un repas scolaire sur un coût de revient pour le Département de 9 € soit 6 € pris en charge par la collectivité.**

En outre, des mécanismes de soutien financier sont disponibles pour les familles nécessitant une assistance supplémentaire : l'aide à la restauration du Département, en complément de la bourse nationale, permet la prise en charge du forfait annuel de restauration scolaire.

Le Département affirme ainsi son fort attachement au caractère social du service public de la restauration scolaire des collèges publics.

## ENGAGEMENT N° 1 :

Fiches action n°1, 2 et 3



## ENGAGEMENT N°2

### DES CUISINES ORGANISÉES, SÉCURISÉES ET DES ÉQUIPES RESPONSABILISÉES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LA RÉDUCTION DES DÉCHETS ET LEUR VALORISATION

Depuis 2015, de nombreuses actions ont été lancées avec les équipes de cuisine pour sensibiliser les collégiens sur l'importance de réduire le gaspillage alimentaire. Il s'agit désormais d'accélérer leur mise en œuvre afin de renforcer des comportements responsables par des nouvelles actions de sensibilisation.

Sur ces bases, l'estimation annuelle du coût du gaspillage pour les 71 collèges varois représente plus de 2,5 millions d'euros par an.



À ce titre, dès 2016 le Département du Var avait déjà engagé 21 collèges varois dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui a permis :

- la sensibilisation de 9 854 élèves et plus de 220 agents du Département et personnels de l'Éducation Nationale.
- une réduction du gaspillage alimentaire de 10 %, permettant d'atteindre une moyenne de 146 g/personne/repas,
- d'estimer les économies monétaires liées à la réduction de ce gaspillage estimées à **83 500 euros sur une année de fonctionnement**,
- de déterminer une quantité annuelle de biodéchets pouvant être évités à plus de 20 tonnes.



Depuis le début du mois de février 2024, une expérimentation est menée au collège André Cabasse à Roquebrune-sur-Argens dans le but d'améliorer les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette expérimentation consiste en la pose ponctuelle d'une caméra intelligente avec un système 3D en entrée de la zone de débarrasage, qui photographie l'intégralité des plateaux avec les restes de repas. L'objectif est de bénéficier d'une analyse fine et détaillée à l'aide d'outils innovants d'intelligence artificielle.

Le gaspillage alimentaire constaté est de 61 g /personne/repas.



La nécessité de réduction des déchets est à la fois économique et environnementale.

Ainsi, le Département veille à ce que les collèges varois bénéficient de la mise en place de systèmes de tri des déchets, qui ont vocation à favoriser la valorisation des déchets organiques à travers des filières locales adaptées de compostage.

Concernant les biodéchets alimentaires, à la fin du premier semestre 2023, un tiers des collèges ont signé un contrat de collecte pour leur valorisation.

La mise en place de leur collecte séparée, associée à une meilleure gestion du tri des déchets, a permis de générer des économies, comme sur l'aire de la Métropole de Toulon avec une réduction de 140 000 € de la dépense annuelle de redevance spéciale.

Dans le cadre de la valorisation de ces actions responsables, le Département s'appuiera sur :

- une communication renforcée auprès des agents et des usagers du collège mais aussi auprès du grand public,
- des événements citoyens et pédagogiques,
- des repas thématiques aux justes proportions,
- enfin, dans le prolongement de la charte qualité, la sécurité alimentaire demeure un point de contrôle obligatoire et systématique qui est garantie par :
  1. les plans de maîtrise sanitaire dans chaque collège,
  2. les analyses et audits du Laboratoire départemental d'analyse et d'ingénierie du Var,
  3. les audits de la Direction départementale de la protection des populations.

**ENGAGEMENT N° 2 :**

**Fiches action n° 4 et 5**

## ENGAGEMENT N°3

---

### DES AGENTS QUALIFIÉS ET FORMÉS EN CONTINU, DES LOCAUX RÉNOVÉS, DES ÉQUIPEMENTS MODERNISÉS ET DES MOYENS DÉPARTEMENTAUX ASSURÉS POUR UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITÉ

La production "*fait maison*" repose sur la présence d'une équipe travaillant directement dans les cuisines des collèges.

C'est un élément clé de notre service de restauration. Cette approche illustre l'investissement du Département dans une restauration de qualité pour les collégiens. Elle repose sur les compétences et l'engagement des cuisiniers, garants de la confection des repas.

**Cette stratégie représente un choix délibéré, mettant en lumière la volonté d'offrir une cuisine de qualité, préparée avec soin et savoir-faire sur place.**

Plus de 900 agents sont mobilisés sur la Direction des collèges et les équipes de restauration scolaire représentent 214 agents.

Depuis la Charte varoise de restauration scolaire signée en 2015, la pénibilité des tâches des agents a été considérablement améliorée grâce à des investissements ergonomiques dans les cuisines et dans l'entretien des locaux.

Cet effort sera maintenu sur la période 2024-2028 **pour favoriser le "*fait maison*" et les conditions de travail des agents.**

Un point important portera sur la mise en place un plan global de prévention et gestion des inaptitudes articulant l'ensemble des dispositifs existants et allant du recrutement jusqu'à la gestion des reprises d'activité. D'autres points seront à intégrer au regard des effectifs actuels et projetés (départs à la retraite), des problématiques des restrictions et absences.

L'objectif du Département est :

- **de garantir les effectifs en cuisine sur la période 2024-2028** en :
  1. développant les filières de recrutement par les stages, apprentissages, partenariat avec les organismes de formation ou d'insertion professionnelle ;
  2. de façon conjoncturelle, ayant recours à l'intérim pour assurer la continuité du service et maintenir les effectifs des équipes mobiles sur le Var (remplacement temporaire des effectifs) ;
  3. accompagnant le parcours professionnel des équipes de cuisines ;
  
- **d'initier un plan départemental fort d'actions de formations et de mobilisation en matière de gestion de la cuisine, de préparation des repas, ainsi que diverses actions de sensibilisation à la qualité nutritionnelle des repas.**

L'organisation d'un défi "innovations des chefs" et la mise en œuvre des réseaux d'échanges de pratiques sera proposé aux équipes de restauration des collèges ;

- de finaliser les **derniers investissements et réaménagements des cuisines de collèges** en lien avec le Plan départemental de rénovation des collèges. Afin de favoriser la production sur place, le Département renouvelle de façon continue les équipements des cuisines des collèges (matériel moderne, ergonomique, zones de tri et stockage...) à travers une programmation pluriannuelle.

L'ergonomie est un critère majeur de choix. Elle est prise en compte à chaque fois qu'un besoin est recensé, qu'il provienne d'une demande d'établissement, des agents ou d'un constat lors des visites. Les laveries sont optimisées avec port de charge réduit au minimum et débarrasage participatif des élèves : lave-batteries en complément des plonges manuelles, rampes de distribution avec encoches à chariots à niveaux constants, bain-marie à air et prises monophasées en façade avec tablettes de dépose rabaisées, chauffe-assiettes avec cloches inox, chariots à casiers et plateaux à niveau constant, choix des robots de préparation ergonomiques (robot coupe légumes sur chariot, panier essoreuse en résine, armoire chaude mobile, etc.), fours à nettoyage automatique, chariots d'enfournement avec barre antichute contre les risques chimiques ainsi que des brûlures.

Résultat 2023 : 68 laveries avec ergonomie optimisée, 49 lave-batteries et 59 rampes self avec encoches installés. Les restaurations nécessitant des travaux structurels importants sont étudiées dans le Plan de rénovation des collèges. Le budget consacré sur la période 2021-2028 est de l'ordre de 8 millions d'euros.

En 2024, la programmation du renouvellement des équipements de restauration se base sur un budget de 1,2 millions d'euros avec 34 opérations de renouvellement et amélioration sont programmées : 11 en zone de laverie, 6 rampes de self, 14 en zone de production et 3 en zone de stockage-conservation.

Selon le principe d'équité de l'offre départementale, le Département restructure et agrandit les restaurants scolaires.

#### **Opérations de travaux prévus sur la période 2024-2028 :**

- collège Marie Mauron à Fayence : extension de la demi-pension et cuisine
- collège Marcel Pagnol à Toulon : création d'une cuisine en production et améliorations fonctionnelles de la restauration
- collège Jacques Prévert aux Arcs sur Argens : extension de la demi-pension

Ces réalisations représentent un investissement global Opération de la collectivité de 4,7 millions d'euros se répartissant en près de 4 millions d'euros de travaux et 0,7 millions d'euros d'études.

#### **En étude sur la période sur la période 2024-2028 :**

- collège Paul Cézanne à Brignoles : restructuration de la demi-pension
- collège Les Chênes à Fréjus : restructuration/extension de la demi-pension
- collège Pins d'Alep à Toulon : construction du nouveau collège

Ces projets en études se traduisent en une mobilisation financière de près de 1,8 millions d'euros sur cette période et se traduiront à terme à plus de 10 millions d'euros de travaux .

L'engagement financier au titre des opérations de demi-pension de la collectivité au global représentera un budget total de plus de 16 millions d'euros sans compter la réalisation de la restauration scolaire du collège des Pins d'Alep intégré dans le projet majeur de reconstruction de l'établissement.

### **ENGAGEMENT N° 3 :**

**Fiches action n°6, 7 et 8**

## FICHE ACTION n° 1

### Créer des circuits d'approvisionnement et de transport de produits locaux

#### DESCRIPTIF DES ACTIONS

1. Élaborer un référentiel départemental partagé des producteurs, transformateurs, distributeurs de produits locaux, bio et de qualité (en lien avec les PAT) dans le respect de la loi Egalim
  - éléments de planification : 1<sup>er</sup> semestre 2025
  - livrable : référentiel
2. Élaborer un annuaire « bio et local »
  - éléments de planification : 1<sup>er</sup> semestre 2025
  - indicateur de résultat : annuaire
3. Analyser les potentiels de production
  - s'appuyer sur les PAT en lien avec le réseau
  - parangonnage sur le fonctionnement des Départements voisins : forces et faiblesses
  - travail avec les AMAP de Provence et AgriBiovar
  - éléments de planification : fin 2025
  - indicateur de résultat : diagnostic des potentiels
4. Développer le maraîchage et l'arboriculture en lien avec la politique de préservation du foncier agricole du Département et de la politique de soutien à la modernisation des exploitations agricoles, permettant notamment de compléter les approvisionnements des restaurations scolaires
  - éléments de planification : fin 2025
  - indicateur de résultat : cartographie des surfaces mobilisables par type de production
5. Mettre en relation des producteurs avec les circuits d'alimentation des collèges
  - événementiel à l'initiative des producteurs et/ou de la restauration collective
  - travail avec les plateformes d'approvisionnement et groupements d'achat
  - éléments de planification : en continu sur la durée de la stratégie restauration 2024-2028
  - indicateurs de résultat : événements, évolution des candidatures aux marchés publics par les producteurs locaux

#### CALENDRIER

- 1. 1<sup>er</sup> semestre 2025
- 2. 1<sup>er</sup> semestre 2025
- 3. Fin 2025
- 4. Fin 2026
- 5. En continu sur la durée de la stratégie restauration 2024-2028

<p><b>PILOTE</b></p>	<p>→ Direction des espaces naturels, forestiers et agricoles pilote des action 1, 2, 3, 4 et 5</p> <p>Directions associées en transversalité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Direction des collèges</li> <li>● Mission Naturellement Var</li> </ul> <p>Partenaires externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Chambre d'agriculture du Var</li> <li>● AMAP de Provence</li> <li>● Agribiovar</li> <li>● Groupement d'achat côte d'azur</li> <li>● Les collèges</li> <li>● ...</li> </ul>
<p><b>EVALUATION</b></p>	<p>→ Objectif : privilégier un pourcentage le plus élevé possible d'approvisionnement local</p> <p>→ Livrables : définition du mode de contractualisation, référentiel et annuaire, rencontre producteurs/fournisseurs collèges</p>

## FICHE ACTION n° 2

Inscrire tous les collèges dans la stratégie 2024-2028 (en lien avec Naturellement Var – Défi n° 6)

<p><b>DESCRIPTIF DES ACTIONS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6. Élaborer une charte d'engagement avec les collèges <ul style="list-style-type: none"> <li>○ éléments de planification : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ élaboration de la charte : mi-2025 (travail en groupe restauration pour favoriser le partenariat + partenaires extérieurs).</li> <li>■ vote : juin 2025</li> <li>■ signature : 1 an</li> </ul> </li> <li>○ partenaires extérieurs : collèges, IA, rectorat, partenaires agricoles</li> <li>○ indicateurs de résultats : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ livrable : charte</li> <li>■ nombre chartes signées</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>7. Fixer une semaine « à la table du Var » dans les 71 collèges <ul style="list-style-type: none"> <li>○ éléments de planification : menus du terroir lors de la semaine du goût : octobre</li> <li>○ partenaires extérieurs : collèges, GACA, Var tourisme</li> <li>○ indicateurs de résultat : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ nombre de menus du terroir réalisés durant la semaine</li> <li>■ nombre de collèges participants</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>8. Travailler en collaboration avec le groupement d'achat pour une bonne identification de l'origine des denrées et une bonne prise en compte par les collèges <ul style="list-style-type: none"> <li>○ éléments de planification : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ mise en oeuvre optimarché janvier 2024</li> <li>■ test d'utilisation du logiciel sur la fin de l'année scolaire</li> <li>■ signature convention pour mise à disposition du logiciel septembre 2024</li> </ul> </li> <li>○ partenaires extérieurs : GACA + collèges</li> <li>○ indicateurs de résultat : fiabilité du logiciel sur l'identification de l'origine des denrées</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>CALENDRIER</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Phase de test : 2024-2026 : mise à niveau des collèges sous 20 %</li> <li>→ Phase de consolidation et de généralisation : 2026-2028</li> </ul>
<p><b>PILOTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Direction des collèges pilote des actions 6, 7 et 8</li> <li>Directions associées en transversalité : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Direction des espaces naturels et forestiers</li> <li>● Mission Naturellement Var</li> </ul> </li> <li>Partenaires externes : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Groupement d'achat Côte d'Azur</li> <li>● Les collèges</li> <li>● ...</li> </ul> </li> </ul>



## EVALUATION

- Objectif : l'ensemble des collèges à 50 % de produits locaux bio et de qualité avant 2028
- Objectif : privilégier un pourcentage le plus élevé possible d'approvisionnement local

## FICHE ACTION n°3

### Dispositif incitatif pour encourager l'utilisation des produits locaux frais pour des repas "fait maison", de meilleure qualité gustative et économiquement viable

#### DESCRIPTIF DES ACTIONS

9. Renforcer la communication sur la nomenclature comptable rectifiée auprès des secrétaires généraux
  - éléments de planification : information effectuée auprès des collègues lors de l'envoi de la note budgétaire en septembre 2023
  - partenaires extérieurs : collègues
  - indicateurs de résultat : analyse d'évolution des achats suite à l'enquête intermédiaire en juin de chaque année civile ainsi que lors du contrôle des comptes financiers
10. Augmenter le crédit nourriture avec incitation à l'achat de produits locaux, bio et de qualité
  - éléments de planification : voté par le Département en octobre 2023
  - partenaires extérieurs : collègues
  - indicateurs de résultat : analyse de l'évolution des achats suite à l'enquête intermédiaire en juin et à réception des comptes financiers.
11. Mettre en place un suivi comptable de mesure des achats de produits locaux, bio et de qualité et poursuivre le travail sur la maîtrise des éventuels excédents du SRH et les dialogues de gestion
  - éléments de planification : à réception des comptes financiers des établissements et de l'enquête en juin.
  - partenaires extérieurs : collègues
  - indicateurs de résultat : analyse d'évolution des achats et du résultat budgétaire du service de restauration au compte financier
12. Encourager la transformation des produits frais et de saison sur place pour optimiser les coûts d'achat
  - éléments de planification : mis en place
  - partenaires extérieurs : collègues
  - indicateurs de résultat : nombre d'interventions du conseiller métier restauration (objectif : 30 accompagnements sur site avec rapport + 1 atelier restauration par mois le mercredi)

#### CALENDRIER

→ Phase de consolidation et de généralisation : 2024-2028

<p><b>PILOTES</b></p>	<p>→ Direction des collèges pilote des actions 9, 10,11 et 12</p> <p>Directions associées en transversalité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Direction des espaces naturels et forestiers</li> <li>● Mission Naturellement Var</li> </ul> <p>Partenaires externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Groupement d'achat Côte d'Azur</li> <li>● Les collèges</li> <li>● ...</li> </ul>
<p><b>EVALUATION</b></p>	<p>→ Objectif : Hausse de la part des produits locaux et de la qualité des produits par l'augmentation du crédit nourriture</p> <p>→ Livrable : logiciel et suivi comptable, nombre d'interventions du conseiller métier restauration</p>

## FICHE ACTION n°4

### Lutte systématique contre le gaspillage alimentaire et mise à niveau du traitement des biodéchets

#### DESCRIPTIF DES ACTIONS

13. Accompagner les collèges pour réduire le gaspillage à 100 g/personne/repas :
  - Phase 1 : peser, et analyser le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre des actions de réduction pour les 10 collèges
    - éléments de planification : test sur 1 collège de février 2024 à juin 2024 - élargissement possible à 10 collèges si confirmation de l'efficacité de l'expérimentation (point d'étape favorable)
    - partenaires externes : société KIKLEO par le biais d'un marché innovant (collaboration de la DCP)
    - indicateurs :
      - réduction de la quantité de déchets
      - économies réalisées
  - Phase 2 : Pratiquer des pesées obligatoires avec une fréquence à définir et analyser le gaspillage alimentaire pour l'ensemble des collèges + actions de réduction (phase 2)
    - éléments de planification : que tous les collèges aient bénéficié de l'action à l'horizon 2028 : 2024-2025 : 10 collèges puis planification 15 collèges par an.
    - partenaires extérieurs : société KIKLEO par le biais d'un marché innovant (collaboration de la DCP)
    - indicateurs de résultat :
      - réduction de la quantité de déchets
      - économies réalisées
    - Accompagnement au long court pour le maintien des bonnes pratiques
14. Adapter le fonctionnement du service de restauration (présentation des assiettes, actions pour réduire le gaspillage du pain, adaptation des portions, saisonnalité des produits ...)
  - éléments de planification :
    - action en cours par le conseiller métier
    - formation d'accompagnement des équipes de cuisine
    - construction avec les chefs de cuisine d'un guide des bonnes pratiques rentrée 2024
    - Mener en 2025 une étude sur l'intérêt des cellules de refroidissement et des conditions nécessaires d'utilisation pour garantir la sécurité alimentaire
  - partenaires extérieurs : collèges + marché
  - indicateurs de résultat :
    - nombre d'interventions du conseiller métier

	<ul style="list-style-type: none"> <li>restauration <ul style="list-style-type: none"> <li>■ nombre de chef de cuisine ayant participé aux formations</li> <li>■ guide des bonnes pratiques</li> <li>■ étude relative aux cellules de refroidissement en incluant les perspectives de programmation et coût</li> </ul> </li> </ul> <p>15. Accompagner les établissements dans la passation de contrats de valorisation de leurs biodéchets alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ éléments de planification : action en cours - tous les collèges à l'horizon 2028</li> <li>○ partenaires extérieurs : sociétés de traitement des biodéchets et les collèges.</li> <li>○ indicateurs de résultat : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ nombre de collèges</li> <li>■ optimisation des coûts</li> </ul> </li> </ul>
<b>CALENDRIER</b>	<p>→ Phase de test : 10 collèges répartis sur le Département à l'échéance 2024-2025</p> <p>→ Phase de généralisation : l'ensemble des collèges 2025-2028 à raison de 15 collèges par an</p>
<b>PILOTES</b>	<p>→ Direction des collèges pilote des actions 13, 14 et 15</p> <p>Directions associées en transversalité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Direction des espaces naturels et forestiers</li> <li>● Mission Naturellement Var</li> </ul> <p>Partenaires externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● prestataires d'animation</li> <li>● prestataire de traitement des déchets</li> <li>● collectivités en charge du traitement des déchets</li> <li>● les collèges</li> <li>● ...</li> </ul>
<b>EVALUATION</b>	<p>→ Objectif : réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets</p> <p>→ Livrable : animations, guide des bonnes pratiques, étude, nombre d'interventions, nombre de contrats, optimisation des coûts</p>

## FICHE ACTION n°5

### Renforcer la communication et la sensibilisation pour une gestion responsable de la restauration scolaire

#### DESCRIPTIF DES ACTIONS

16. Développer, en lien avec les responsables de service territorialisé, des réunions territoriales "restauration" et des ateliers pratiques pour favoriser les échanges entre pairs et la montée en compétence
  - éléments de planification :
    - phase de test en septembre 2023 sur 1 secteur (10 collèges)
    - mise en œuvre à partir de 2024 sur 2 secteurs supplémentaires
  - partenaires externes : collèges
  - indicateurs : nombre d'ateliers et de réunions réalisés
17. Envisager les solutions de redistribution des surplus de production alimentaire au bénéfice de l'aide alimentaire sur un secteur géographique ciblé en fonction des besoins :
  - éléments de planification : mener une réflexion sur les modalités de redistribution dans le respect de la sécurité alimentaire et de la réglementation : échéance été 2025
  - partenaires extérieurs : associations, collectivités, collèges, laboratoire départemental d'analyse et d'ingénierie du Var et Direction Départemental de la Protection des Populations,
  - indicateurs de résultat : étude avec procédures, point de vigilance, chiffrage
18. Établir une communication citoyenne des économies réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage.
19. Lancer des défis « Innovation des chefs » pour valoriser les compétences et les savoir-faire des équipes de cuisine
  - élément de planification : à coordonner avec "à la table Var", repas au juste proportion, et semaine du goût...
  - partenaires externes : collèges
  - Indicateurs : nombre de collèges participants
20. Accompagner l'équilibre alimentaire, avec la création d'une grille d'élaboration des menus, une analyse sur 15 collèges par an qui sera diffusée en conseil d'administration et en commission menu
  - élément de planification : action en cours par le conseiller métier, élaboration du guide pour la rentrée 2024
  - partenaires externes : collèges
  - Indicateurs : guide

<b>CALENDRIER</b>	→ voir éléments de planification des actions
<b>PILOTES</b>	<p>→ Direction des collèges pilote des actions 16, 17, 19 et 20</p> <p>→ Direction Médias et événementiel : pilote de l'action 18</p> <p>Directions associées en transversalité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mission Naturellement Var</li> <li>● Direction de l'ingénierie territoriale</li> </ul> <p>Partenaires externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● associations,</li> <li>● collectivités,</li> <li>● collègues,</li> <li>● laboratoire départemental d'analyse et d'ingénierie du Var</li> <li>● direction départementale de la protection des populations</li> <li>● var tourisme,</li> <li>● ...</li> </ul>
<b>EVALUATION</b>	<p>→ Objectif : accompagner le changement et communiquer</p> <p>→ Livrables : guide, ateliers professionnels, étude, événements</p>

## FICHE ACTION n°6

### Assurer des moyens humains pour produire sur place en garantissant la continuité de service et l'appropriation des principes de la restauration scolaire départementale

<b>DESCRIPTIF DES ACTIONS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>21. Mettre en œuvre au sein de la collectivité un processus opérationnel de gestion des personnels garantissant la permanence des effectifs, les remplacements et le parcours professionnel :<ul style="list-style-type: none"><li>▪ maintien du nombre d'agents affectés dans chaque collège objectif par à un barème de 914 ETP</li><li>▪ maintien de l'équipe mobile pour les remplacements ponctuels (20 agents) et possibilité de mobiliser conjoncturellement de l'intérim pour le fonctionnement de la restauration scolaire</li><li>▪ remplacements et renforts de longue durée assurés par le recrutement d'agents contractuels en priorisant les affectations pour le fonctionnement de la restauration scolaire</li></ul></li><li>22. Garantir le maintien des budgets RH dédiés</li><li>23. Développer le parcours professionnel des agents dans le cadre des lignes directrices de gestion de la collectivité</li><li>24. Mettre en place un plan global de prévention et gestion des inaptitudes articulant l'ensemble des dispositifs existants et allant du recrutement jusqu'à la gestion des reprises d'activité</li><li>25. Favoriser le reclassement professionnel des personnels en situation d'inaptitude et assurer le remplacement des absences de longue maladie</li><li>26. Déployer de nouvelles méthodes de recrutement en lien avec France Travail axées sur des mises en situation</li></ol>
<b>CALENDRIER</b>	→ Phase de consolidation et de généralisation : 2024-2028
<b>PILOTES</b>	→ Direction des ressources humaines pilote des actions 21, 22, 23, 24, 25 et 26 Directions associées : Direction des collèges
<b>EVALUATION</b>	→ Objectif : garantir la capacité de mise en œuvre de la stratégie restauration, et du budget afférent. → Livrables : nombre d'agents présents afin d'assurer la restauration scolaire, ciblage des processus de recrutement, adaptation du plan de prévention, nombre d'accompagnements au reclassement



## FICHE ACTION n°7

### Modernisation des cuisines (mobilier et équipements professionnels ergonomiques, zones de tri renforcées, sécurité sanitaire...) et les restaurants scolaires pour encourager le « *fait maison* »

#### DESCRIPTIF DES ACTIONS

27. Réaliser la rénovation bâtementaire des locaux des cuisines et des salles de restauration scolaire des collèges :
  - éléments de planification : actions en cours dans le cadre de la programmation annuelle des travaux portés par les pôles techniques
  - indicateurs de résultats : nombre de cuisines ou salle de restauration ayant fait l'objet de rénovation
28. Intégrer la redéfinition des structures et des fonctionnalités optimisées des espaces de restauration (production et réfectoire) à tous les projets majeurs de reconstruction, rénovation lourde et restructuration/extension des collèges ou espaces de restauration,
  - éléments de planification : cf calendrier ci-après
  - indicateurs de résultats : nombre de projets majeurs ayant intégré une redéfinition des espaces de restauration
29. Compléter les équipements professionnels et ergonomiques des cuisines de collèges
  - éléments de planification :
    - action en cours dans le cadre du Plan de rénovation des collèges. Une priorité est portée sur l'équipement en lave-batterie
    - depuis la rentrée 2023 la mutualisation des équipements a été structurée
  - partenaires extérieurs : prestataires des marchés d'équipement + collèges
  - indicateurs de résultat :
    - nombre et type d'équipements et de matériels installés
    - nombre et type des équipements mutualisés

<p><b>CALENDRIER</b></p>	<p><u>Opérations de travaux prévus sur la période 2024-2028 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ collège Marie Mauron à Fayence : extension de la demi-pension et cuisine.</li> <li>→ collège Marcel Pagnol à Toulon : création d'une cuisine en production et améliorations fonctionnelles de la restauration</li> <li>→ collège Jacques Prévert aux Arcs sur Argens : extension de la demi-pension</li> </ul> <p><u>En étude sur la période sur la période 2024-2028 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ collège Paul Cézanne à Brignoles : restructuration de la demi-pension</li> <li>→ collège Les Chênes à Fréjus : restructuration de la demi-pension</li> <li>→ collège les Pins d'Alep à Toulon : construction du nouveau collège</li> </ul>
<p><b>PILOTES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Direction des bâtiments et équipements publics pilote de l'action 27 et 28</li> <li>→ Direction des collèges pilote de l'action 29</li> </ul> <p>Partenaires externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● collèges,</li> <li>● prestataires de travaux et cuisinistes,</li> <li>● ...</li> </ul>
<p><b>EVALUATION</b></p>	<p>Livrables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ nombre de cuisines rénovées</li> <li>→ nombre d'équipements et matériels installés</li> <li>→ nombre de demi-pensions rénovées</li> </ul>

## FICHE ACTION n°8

### Renforcer la qualification par l'offre de formation et d'accompagnement

<b>DESCRIPTIF DES ACTIONS</b>	<p>30. Mettre en œuvre un processus pour les nouveaux recrutements de personnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ engager des partenariats avec les organismes de formation professionnelle ou d'insertion pour favoriser les recrutements</li> <li>▪ proposer un tronc commun à tous les agents de formations obligatoires complété de modules spécifiques relatifs aux spécificités métiers</li> </ul> <p>31. Mettre en œuvre les conditions d'accueil des apprentis au sein des collèges</p> <p>32. Valoriser les métiers de la restauration scolaire dans les forums métier et la mission des métiers publics</p> <p>33. Étendre l'offre de formation pour développer des compétences métiers dans des préparations culinaires spécifiques, en lien avec les agents des collèges, pour une meilleure adaptation aux besoins dans le cadre de leur "parcours formation"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ élément de planification :             <ul style="list-style-type: none"> <li>■ plan de formation en cours</li> <li>■ formation sur la gestion et le pilotage de la production en restauration collective pour tous les chefs de cuisine en 2024</li> <li>■ réflexion en cours sur les modalités d'accueil des nouveaux chefs et seconds : échéance septembre 2024</li> </ul> </li> <li>○ partenaires externes : Laboratoire départemental d'analyse et d'ingénierie du Var, organismes de formation...</li> <li>○ indicateurs : nombre de formations (pour mémoire, en 2023, 1 181 départs en formation au sein de la Direction des collèges)</li> </ul>
<b>CALENDRIER</b>	→ Phase de consolidation et de généralisation : 2024-2028
<b>PILOTES</b>	<p>→ Direction des collèges pilote de l'action 33</p> <p>→ Direction des ressources humaines pilote des actions 30, 31 et 32</p>
<b>EVALUATION</b>	→ nombre de formations, nombres d'apprentis, processus de recrutement