



Restauration scolaire : une réforme ambitieuse et équilibrée

La restauration des collégiens dans les Yvelines, ce sont 110 cantines où œuvrent près de 800 agents publics, qui produisent et servent chaque année 7 millions de repas, pour un « chiffre d'affaires » de 46 millions d'euros, dont la moitié environ est financée par le Département.

Deux réformes d'importance sont en préparation pour être appliquées début 2019. La première concerne les tarifs. Aujourd'hui différents dans chaque collège, ils seront demain unifiés pour tous et adaptés aux revenus des familles.

La seconde réforme concerne l'organisation. Plutôt que de juxtaposer des cantines gérées par le secteur privé et d'autres en gestion publique comme c'est le cas depuis 2013, nous avons choisi de les confier à une société d'économie mixte. Le Département en assurera la présidence, il en sera l'actionnaire stable et y associera un partenaire privé. Cet outil combinera un meilleur contrôle public et le savoir-faire d'un professionnel du secteur.

Aux familles, il offrira des modalités d'inscription et de paiement plus souples ; aux enfants, une restauration privilégiant la production sur place et la qualité alimentaire. Il permettra au Département d'engager une politique dynamique d'achats de produits locaux, profitable à notre économie, à notre agriculture. Il contribuera à l'action d'insertion du Département en offrant des parcours d'activité et de qualification aux bénéficiaires du RSA.

Les agents publics concernés, qui conservent dans cette transformation leurs droits statutaires, y trouveront un cadre d'emploi plus simple et plus professionnel et la fierté de collaborer à une entreprise aux ambitions accrues.

Grâce à cet outil innovant, le Département renforcera son engagement dans la gestion de la restauration scolaire et s'efforcera d'en maximiser les impacts positifs pour toutes les parties prenantes, salariés inclus.



Yvelines
Le Département

yvelines.fr





La restauration dans les collèges

Un service public, une grande entreprise


110
 lieux d'activité*

7 millions de repas
 servis par an
 

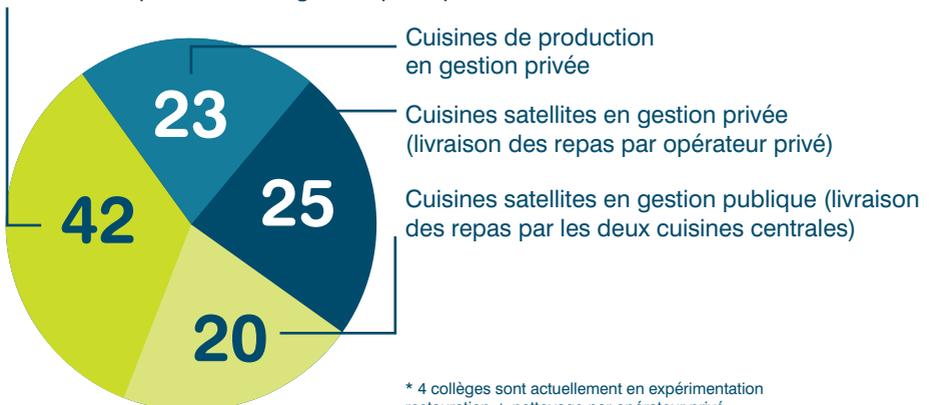
46 millions d'euros
 de budget

Près de
800 agents
 

* hors 6 établissements avec demi-pension spécifique

Des modes de gestion variés : 44 % privé, 56 % public

Cuisines de production en gestion publique



* 4 collèges sont actuellement en expérimentation restauration + nettoyage par opérateur privé

Une réforme entamée en 2013-14

La 1^{re} phase de la réforme de la restauration scolaire présente un bilan satisfaisant

- Une amélioration de la qualité de la prestation (déploiement d'un plan qualité départemental) pour un meilleur équilibre nutritionnel et un accompagnement diététique,
- Une adhésion massive au groupement de commandes départemental (92 collèges) permettant notamment une baisse des coûts de prestation,
- Une première simplification des organisations (fermeture de cinq petites cuisines aux coûts élevés).



Plusieurs axes d'amélioration soulignés

- Un système trop complexe à gérer (cinq modes d'organisation et plus de 70 tarifs différents pour les familles),
- Des pratiques à harmoniser (renforcement du recours aux produits locaux et issus de circuits courts),
- La lutte contre le gaspillage alimentaire à développer.





2^e phase de la réforme : janvier 2019

Pour une solidarité sociale et territoriale envers les collégiens et leurs familles en associant l'ensemble de la communauté éducative.



Cinq objectifs

- **Plus d'équité :**
mettre en place une tarification sociale unique et développer des outils numériques d'inscription et de paiement en ligne.
- **Plus de qualité :**
privilégier la production sur place et les produits bio pour renforcer l'équilibre nutritionnel et redonner aux élèves le plaisir de manger des produits sains.
- **Plus de simplicité :**
créer un modèle unique prenant le meilleur du public et du privé rassemblant, notamment, les prestations de restauration et de nettoyage au sein d'une seule et même entité.
- **Plus de responsabilité :**
 - lutter contre le gaspillage alimentaire,
 - veiller à la qualité des emplois offerts,
 - améliorer les relations entre employés et employeurs.
- **Plus d'ambition :**
 - se doter d'un outil puissant au service de l'insertion professionnelle,
 - concrétiser la volonté de maximiser l'impact économique local.



Comment les atteindre ?

Le refus du « tout privé » et de la Délégation de Service Public (DSP) qui aurait impliqué une forte perte de contrôle du Département sur son service.

Le choix de l'économie mixte : la SEMOP (Société d'économie mixte à opération unique) permettant un véritable partenariat public-privé en lien avec l'ensemble de la communauté éducative.

La SEMOP

Une entreprise d'économie mixte pour gérer la restauration et l'entretien des collèges publics et lycées internationaux des Yvelines.



Deux actionnaires

- **Un actionnaire public :**
le Département reste l'autorité délégante, celle qui attribue le service et définit avec précision les conditions de la délégation. Le Département est aussi actionnaire de la société attributaire de la délégation, celle qui met en œuvre le service de restauration.
- **Un actionnaire privé :**
un industriel du secteur choisi par appel d'offres pour une durée limitée de 5 à 7 ans et sur la base d'un cahier des charges précis.



Le périmètre d'action

- Production, gestion et exploitation du service de restauration,
- Production et livraison des repas,
- Nettoyage et entretien,
- Entretien et maintenance des équipements,
- Gestion de l'inscription, de la facturation et des paiements.



Le choix de la SEMOP apporte des garanties à la qualité du service du public

- Le Département est un actionnaire stable de la SEMOP. L'actionnaire privé, lui, n'est là que pour la durée du contrat.
- Le Département est représenté au Conseil d'administration, qui sera présidé par le Président du Conseil départemental.
- L'action de la SEMOP s'inscrit dans le cadre d'un cahier des charges défini par le Département avec des objectifs précis.
- Un pacte d'actionariat entre le Département et l'actionnaire privé réglera leurs relations.
- Des agents d'encadrement de la direction Education et Jeunesse du Conseil départemental intégrant le management de la SEMOP afin d'en contrôler le bon fonctionnement de l'intérieur et au jour le jour.

Un outil au service d'autres politiques publiques



Un levier pour l'insertion professionnelle

- Profiter des secteurs porteurs que sont la restauration et l'entretien pour favoriser la mise en activité des personnes éloignées du marché du travail, en particulier les bénéficiaires du RSA,
- Délivrer des formations qualifiantes pour favoriser le retour vers l'emploi des publics en difficulté,

Le renforcement des circuits courts



- Favoriser les producteurs locaux de fruits et légumes et/ou produits laitiers pour augmenter la qualité des prestations et développer l'économie locale,
- Soutenir les initiatives locales pour la livraison de produits frais et bio.

La lutte contre le gaspillage alimentaire



- Définir au plus près les besoins en fonction de la consommation réelle pour affiner la gestion des stocks et diminuer la facture des familles,
- Capitaliser sur le savoir-faire d'un opérateur privé pour généraliser les bonnes pratiques et mieux mesurer l'impact du gaspillage dans chaque établissement,
- Collaborer avec les services des espaces verts pour recycler les déchets (composts naturels),
- Valoriser les projets pédagogiques existants dans les établissements (mais trop isolés).



Conséquences pour les agents



- **Un système plus simple :**
Une seule autorité fonctionnelle ; tous les agents seront réunis au sein d'une même structure d'encadrement.
- **Un employeur plus proche et plus impliqué.**
- **Le maintien des droits acquis :**
le Département s'engage à garantir les conditions de travail (rémunération, temps de travail, lieu d'affectation, missions des agents).
- **La garantie d'un emploi de qualité :**
 - pas de temps partiel subi, ni dans l'année ni dans la semaine ;
 - la possibilité pour les contractuels aujourd'hui en CDD d'accéder à un CDI.
- **Des possibilités de formation, de qualification, de mobilité accrues.**
- **La fierté de collaborer à une entreprise** organisée et forte au service du public et de l'économie départementale.



Calendrier de consultation

Novembre 2017 à mars 2018 :

- Une réunion d'information par collège :
114 réunions de service par demi-journée (avec les équipes de direction des établissements)
- Une permanence RH permettant aux agents d'échanger en entretien individuel pour ceux qui le souhaitent

Septembre 2018 :

- Envoi des courriers de positionnement (adressés par la DRHMG aux agents concernés)

Octobre 2018 :

- Choix des agents

1^{er} janvier 2019 :

- Démarrage opérationnel de la nouvelle entité SEMOP

Un changement de statut contrôlé

Un cahier des charges garantira le maintien de la rémunération, de l'ancienneté acquise au Département, du temps de travail (et congés) et du lieu de travail.

Il existe plusieurs possibilités d'évolution de carrière.



AGENT TITULAIRE

Mise à disposition, proposée par le Département (statut public)

L'agent reste rémunéré par le Département. Il bénéficie du même niveau de congés et d'avantages sociaux.

Sa carrière s'effectue au Conseil départemental mais c'est pour la SEMOP qu'il œuvre au quotidien.

Détachement, à la demande de l'agent (statut public mais condition d'emploi de droit privé)

L'agent détaché est employé et rémunéré par la SEMOP mais continue à bénéficier de ses droits à l'avancement et à la retraite. Le détachement s'effectue dans des fonctions de niveau comparable.

En cas de refus de la mise à disposition et du détachement, obligation de reclassement au sein des services départementaux dans la limite des postes vacants correspondant au grade.



AGENT CONTRACTUEL

Reprise automatique du contrat par la SEMOP selon la nature du contrat au Département. Possibilité de passage en CDI.

Contrat de droit privé.

S'agissant d'un changement d'employeur, l'agent est libre de refuser les propositions qui lui sont faites. Cependant, le Département ne pourra garantir de reclassement.

Plus d'informations sur :

intranet.yvelines.fr/

Posez vos questions à :

restauration@yvelines.fr



Yvelines
Le Département