

Mutualisation

Mise en commun de moyens entre communes
et Département, écoles et collèges,
pour une restauration en régie

Le contexte

47 collèges publics de Maine-et-Loire disposent d'une cuisine produisant des repas en régie. Elles sont équipées de matériels performants, régulièrement contrôlés, entretenus et renouvelés. Elles sont pilotées par des professionnels qui préparent annuellement environ **2,5 millions de repas**.

Depuis 2004 et l'acte II de la décentralisation, le Département a vu sa responsabilité accrue en la matière. Pour y faire face, il s'est adjoint les services d'un conseiller restauration. Ainsi, depuis dix ans, une vigilance a été plus particulièrement portée sur l'équilibre et la sécurité alimentaires, l'hygiène, la formation et le recrutement des personnels, l'animation et la dynamique de réseau pour le partage de bonnes pratiques.

Plusieurs objectifs ont par ailleurs été fixés aux collèges :

- renouer avec le « fait maison » lorsque ce n'était pas le cas,
- recourir aux produits bruts, de qualité, locaux et bio (39 % en 2016, avec certains établissements à plus de 60 %),
- intégrer la restauration comme une composante de la politique éducative, notamment à travers la lutte contre le gaspillage.

Les demi-pensions représentent un patrimoine important, mobilisé 140 jours par an pour nourrir des convives exclusivement le midi, et pourrait donc être encore mieux exploité. Certains services sont aujourd'hui surdimensionnés pour la production effectuée, en raison des baisses d'effectifs enregistrés. Quelques collèges fournissent cependant les écoles de leur commune, aux termes d'une convention de coopération.

Développer la mutualisation dans la restauration scolaire

Il s'agit aujourd'hui pour le Département d'être à l'écoute des collectivités qui ambitionneraient un tel rapprochement, dans le cadre d'un projet à chaque fois singulier, promouvant la continuité école-collège à travers l'éducation au goût et la qualité alimentaire. Cet aspect est particulièrement vrai dans les secteurs les plus défavorisés.

A ce stade, il convient de rappeler que les collèges publics ont le statut d'établissement public local d'enseignement. Ils sont donc autonomes juridiquement, à la différence des écoles, et disposent d'un conseil d'administration qui règle la plupart de leurs actes, sous l'autorité du Principal. Aux côtés des communes et des EPCI, le Département est représenté dans chaque instance par deux conseillers départementaux.

Le collège vote son budget, alimenté à hauteur de 85 % par le Département, et est soumis aux règles de la comptabilité publique. Ce budget se décompose en plusieurs parties dont un service annexe dédié à la restauration. Celui-ci, essentiellement alimenté par les familles, a vocation à retracer l'ensemble des dépenses et recettes nécessaires pour le fonctionnement de la restauration.

À ce jour, 4 collèges préparent des repas pour les écoles de leur commune, qu'elles soient publiques ou privées :

- collège Calypso à Montreuil-Bellay,
- collège Anjou Bretagne à Saint-Florent-le-Vieil,
- collège Le Pont de Moine à Montfaucon-Montigné,
- collège Vallée du Loir à Seiches-sur-le-Loir, depuis la rentrée 2016.

Ces opérations se sont souvent construites à l'occasion de travaux d'importance menés dans l'établissement. Par exemple, concernant Montfaucon-Montigné, ce choix de mutualisation a été retenu lors de la restructuration de l'établissement, allant même jusqu'à prévoir la création d'une salle de restaurant dédiée aux élèves du 1er degré. Pour les écoles dotées de leur propre réfectoire, les repas sont transportés par les soins de la commune.

Comme tout outil de production, plus les installations sont utilisées, plus elles sont « rentables ». Une demi-pension produisant un nombre de repas plus important va nécessairement réduire ses frais fixes, répartis sur plus d'unités. Parallèlement, la massification des achats va, là encore, réduire les prix unitaires d'acquisition. Les économies ainsi réalisées sont mises au service de l'amélioration de la qualité des produits et des prestations (plus de bio et de denrées locales, avec un gain en matière de qualité...).

À chaque fois, il s'agit d'identifier quels sont les moyens (humains, matériels et financiers) utiles pouvant être mis en commun, et comment le sont-ils, dans le cadre d'une démarche de co-construction associant tous les acteurs (collège, commune, Département, agents), dans le respect des objectifs de chacun.

La contractualisation est formalisée le plus souvent par deux conventions : l'une réglant tous les aspects très opérationnels, y compris les agréments sanitaires, l'autre étant plus spécifiquement dédiée à la mise à disposition des moyens humains. Le prix de vente du repas reste fixé par le collège car lui seul peut évaluer le coût de production, différent d'un site à l'autre. Il est néanmoins conseillé en cela par le Département. Ce montage juridique a été positivement expertisé par un avocat, dans la mesure où il s'agit d'une mise en commun de moyens qui n'entre pas dans le champ de la mise en concurrence.

Le projet le plus récent a été mis en œuvre à la rentrée de septembre 2016 sur la commune de Seiches-sur-le-Loir. Le témoignage de Monsieur de Villoutreys, Maire, éclairera la manière dont s'est construite la démarche.

Des solutions proposées, négociées et adaptées au contexte local

Pour demain, une cartographie des « demi-pension ressources » a d'ores et déjà été établie, permettant d'identifier, en l'état actuel de nos connaissances, les nouvelles opportunités possibles.

A ce stade toutefois, il nous faut prendre en compte les évolutions qui pourraient avoir lieu :

- dans la sectorisation des collèges, avec des infléchissements dans les effectifs accueillis pouvant interférer sur nos capacités,
- dans le réseau des écoles, du fait de la recomposition du paysage institutionnel, via les communes nouvelles.

A l'heure actuelle, le Département a été sollicité pour trois nouveaux projets de coopération à Ingrandes-Le Fresne, Noyant et Saumur.

Pour les deux premiers dossiers, des échanges et réunions se sont tenus avec les collèges et les communes concernés. Le projet saumurois reste quant à lui à finaliser et demeure en « file active ».

Toute nouvelle demande de coopération sera étudiée en concertation, chaque cas étant unique et appelant une évaluation multi-critères :

- La commune effectue une demande conjointe au Département et au collège,
- Une réunion est organisée avec les différents acteurs pour préciser le projet et en définir les attendus, les contraintes, les délais, les moyens...
- Un temps d'expertise est nécessaire pour établir ensuite l'état des lieux, se mettre d'accord sur la commande et le cahier des charges et déterminer les mesures opérationnelles pour y répondre.
- Un calendrier est alors établi (prévoir entre 6 et 12 mois, voire plus si travaux nécessaires) en privilégiant un démarrage à la rentrée de septembre et une phase de test fin juin.
- Les aspects de communication et de concertation seront particulièrement soignés, tant à l'égard des collèges (du fait de leur autonomie – conventions de coopération validées par les conseils d'administration), des agents des collèges (réorganisation de la production, intégration de nouveaux personnels) et des agents communaux. L'accompagnement au changement est l'une des clés de la réussite, avec éventuellement des formations associées.

Des avantages partagés

L'objectif principal de cette mutualisation est d'améliorer la prestation pour tous les usagers, dans une perspective « gagnant - gagnant » :

- optimisation des outils de production,
- massification des achats au bénéfice du consommateur final, avec une amélioration des produits employés,
- visibilité plus grande pour les producteurs locaux quant aux débouchés en proximité,
- rapprochement des clients de leurs fournisseurs de repas,
- rapprochement école/collège avec une passerelle supplémentaire autour de l'alimentation,
- valorisation et promotion des agents,
- développement d'outils de communication internes et externes.

ANNEXES



