

## Communication sur le Plan régional de restauration collective dans les lycées

Séance plénière du 15 décembre 2016

*Le CESER salue la volonté affichée d'améliorer la qualité de l'alimentation et la lutte contre le gaspillage dans les lycées. Les produits issus de l'agriculture biologique doivent provenir prioritairement des exploitations régionales, ce qui appelle un soutien fort de la filière et des petites exploitations notamment. Le recours aux jeunes en Service Civique dans le cadre de ce Plan est intéressant s'ils sont correctement formés et accompagnés à cet effet. Les initiatives en la matière déjà à l'œuvre en Nouvelle-Aquitaine mériteraient d'être évaluées afin d'en tirer les enseignements utiles à la précision des modalités d'intervention de ce nouveau Plan régional.*

En préambule, le CESER suggère au Conseil régional d'inclure les Interprofessions Agricoles dans les partenaires à mobiliser en faveur de ce Plan. En effet, elles travaillent déjà beaucoup au niveau de l'approvisionnement de la restauration des lycées et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, principalement sur la formation des agents.

### Une ambition générale louable mais nécessitant des clarifications sur les objectifs à atteindre et sur les moyens à y consacrer.

Le CESER se félicite des intentions du Conseil régional d'améliorer la qualité de l'alimentation proposée aux lycéens. Il s'agit en effet d'une dimension essentielle à la réussite de leur parcours éducatif. Toutefois, le CESER se questionne sur un certain nombre de points :

- S'il salue la volonté d'augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective des lycées à l'horizon 2021, le CESER s'interroge sur la nature exacte des objectifs affichés et sur les moyens d'y parvenir. Le Conseil régional se fixe-t-il comme objectif 60% d'approvisionnement local dont 20% de produits biologiques ou ces deux objectifs doivent-ils être considérés indépendamment l'un de l'autre ?
- A ce titre, le CESER estime que les produits biologiques devraient autant que possible provenir d'exploitations régionales. Or les surfaces cultivées en bio en Nouvelle-Aquitaine ne représentent que 3,7% du total de la surface agricole utilisée régionale<sup>1</sup>. Par conséquent, le développement du bio dans la restauration collective des lycées ne peut se passer d'un effort important d'aide à la production et à la structuration des exploitants bio régionaux pour leur permettre de répondre aux exigences de quantité et de qualité de la filière restauration scolaire, et ce d'autant plus qu'une partie importante de ces exploitations sont de petites structures réparties sur tout le territoire.
- Pour ce qui concerne les produits non issus de l'agriculture biologique, le CESER estime que le Conseil régional devrait privilégier autant que possible des produits répondant aux différents labels de qualité reconnus (AOP, AOC, IGP).

<sup>1</sup> Contre 4,1% à l'échelle nationale (source : Atlas Régional 2016)

## Un volet pertinent sur l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le CESER se réjouit des ambitions affichées en matière de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des bio-déchets des cantines des lycées. A ce titre, le Conseil régional se propose d'engager et de former des jeunes volontaires en service civique sur ces missions, sur le modèle déjà expérimenté par l'ancienne Région Poitou-Charentes. Le CESER estime l'idée effectivement intéressante dans la mesure où la sensibilisation par les pairs apporte souvent des résultats satisfaisants. Toutefois, le CESER insiste sur l'importance de la formation et de l'accompagnement de ces jeunes en service civique de sorte qu'ils soient en mesure d'accomplir convenablement leur mission.

Le CESER appelle également le Conseil régional à s'inspirer du programme « Eco-Ecole »<sup>2</sup> qui inscrit les questions de l'alimentation de qualité et du gaspillage dans une approche intégrée de sensibilisation des élèves au développement durable.

## Des moyens à préciser et à mettre en adéquation avec les ambitions.

Le CESER regrette le manque de précisions sur les moyens qui devront être déployés pour atteindre les résultats escomptés.

- Tout d'abord, le CESER apprécie la volonté affichée par le Conseil régional de tirer profit des différentes expériences préexistantes en la matière dans les territoires de la Nouvelle-Aquitaine (Projet « Gaspillage Alimentaire, Réduire-Prévenir » ; Initiatives des Comités de Vie Lycéens ; Dispositif « Plaisir à la Cantine » ; Pôle Régional de Compétences de la restauration collective, etc). Toutefois, le CESER regrette l'absence d'éléments d'appréciation de ces dispositifs préexistants. Les retours d'expérience et les évaluations de ces expériences sont pourtant essentiels pour éclairer les choix de nouvelles politiques.
- Par ailleurs, si le CESER se félicite de l'attention portée à la formation des agents concernés (plan de formation portant sur l'approvisionnement local et sur les enjeux du gaspillage alimentaire), il estime par contre que les objectifs affichés ne pourront être atteints sans un effort concomitant d'amélioration des équipements et des locaux qu'utilisent les équipes de restauration des lycées. Cette amélioration doit se réaliser dans le respect des conditions de travail des personnels des lycées.
- Concernant l'approvisionnement en produits biologiques et locaux, le CESER pense qu'un suivi régulier des réalisations s'impose afin de permettre d'adapter au fur et à mesure les moyens à mettre en œuvre.
- Le CESER appelle le Conseil régional à mobiliser l'ensemble de ses partenaires pour la réussite de ce Plan régional, comme les lycées hôteliers et agricoles par exemple qui, à leur niveau, permettent de développer la sensibilisation et la formation sur ses questions d'approvisionnement en produits locaux et de lutte contre le gaspillage.
- Enfin, le projet de délibération ne fait aucunement mention des impacts budgétaires de cette nouvelle politique. A ce titre, le CESER note avec intérêt la volonté exprimée de maîtrise du coût repas. En effet, il est essentiel à ses yeux que la Collectivité se fixe pour objectif de ne pas répercuter l'éventuelle hausse des coûts globaux sur le prix demandé aux familles.



---

Proposition de la commission 1 « Développement des personnes et des compétences tout au long de la vie »  
Présidente : Evelyne VIDEAU ; Rapporteuse : Houria FALL-ABBEST

Avec la contribution de la commission 4 « Environnement » :  
Président : Dominique CHEVILLON ; Rapporteur : Bernard GOUPY

---

<sup>2</sup> Programme international de sensibilisation au développement durable développé en France depuis 2005 dans près de 2 200 écoles, collèges et lycées, traitant notamment des thématiques de l'alimentation de qualité, de la santé, des déchets et de la biodiversité ([www.eco-ecole.org](http://www.eco-ecole.org))



---

Vote sur l'avis du CESER  
« Communication sur le Plan régional de restauration collective dans les lycées »

200 votants  
200 pour

**Adopté à l'unanimité**

**Jean-Pierre LIMOUSIN**  
Président du CESER Nouvelle-Aquitaine