

# L'arc boutant

Une publication de la FNOGEC  
au service des responsables des établissements catholiques d'enseignement

## Édito

par **Éliane Robiolle**,  
présidente de l'Urogec de Basse-  
Normandie et de l'Udogec de la Manche,  
administratrice de la Fnogec



© Fnogec

La France est l'un des pays européens où la vie associative est la plus développée. À lui seul, notre réseau est constitué de 5 000 Ogec (loi 1901) et de plus de 30 000 bénévoles qui œuvrent quotidiennement au service de l'Enseignement catholique. Nos gestionnaires bénévoles ont ainsi fait le choix de mettre leurs compétences et leur enthousiasme au service de nos écoles. Être bénévole dans l'Enseignement catholique c'est prendre :

- un engagement au service de l'œuvre éducative confiée à l'école catholique ;
- un engagement chrétien : notre action de gestionnaire est référée à l'Évangile avec le souci de mettre en œuvre les principes de la pensée sociale de l'Église.

Devenir bénévole d'un Ogec ce n'est donc pas accéder à une fonction, ce n'est pas non plus une prise de pouvoir, mais un acte humble ; c'est accepter une mission au service de la communauté éducative de l'Enseignement catholique. Prendre part à l'intérêt général de la nation et à la construction de l'avenir de notre jeunesse : quelle richesse et quelle passion ! Cependant, cet engagement comporte aussi ses difficultés parce que les bénévoles sont confrontés à un environnement juridique, social et économique de plus en plus complexe. Nous devons donc plus que jamais nous préoccuper des structures fragiles et isolées, et développer le sens du partage et de la solidarité. Dans ce contexte, la Fnogec apporte son expertise à l'ensemble de ses Urogec et Udogec à qui incombe la responsabilité de leur organisation locale. C'est pourquoi, le groupe de pilotage des Journées nationales 2017 a souhaité réaffirmer le rôle essentiel que les unions territoriales jouent auprès des Ogec et des écoles, en choisissant un thème central fort : « *Urogec & Udogec au cœur de notre réseau* ». Ces journées seront non seulement un temps dédié à la réflexion, au partage et à la convivialité, mais également un temps de ressourcement et d'espérance. Elles se dérouleront les 17, 18 et 19 mars 2017 à Deauville où les Urogec de Basse et Haute-Normandie seront heureuses d'accueillir les acteurs de l'Enseignement catholique. Dans quelques jours, nous célébrerons Noël, fête de l'Espérance et de la Paix. Noël nous invite à nous interroger sur le sens de notre engagement et sur le don de soi. Pour notre réseau, Noël est un appel à l'entraide et au renouvellement de la confiance que nous nous témoignons. Face à un avenir incertain, cette confiance nous permettra de favoriser de nouvelles collaborations territoriales, de créer des solidarités plus fortes et d'apporter notre contribution au « Rénouveau de l'école ».

Engageons-nous avec confiance et fraternité sur la route des Journées nationales !

Décembre 2016 - N°566



CCO Public Domain/Pixabay.com

## ACTUALITÉS

2

- Réalisation de l'Ad/AP : nouvelle fiche pratique
- Un web documentaire participatif pour réenchanter l'école
- Interlude culturel : Rome comme vous ne l'avez jamais vue

## VIE DU RÉSEAU

4

- Découvrez la face cachée d'Aurélié Tharreau

## DOSSIER : RESTAURATION SCOLAIRE

5

- Mieux gérer la sous-traitance de votre prestation de restauration
- Les avantages d'un service de restauration en gestion propre
- Les circuits courts en restauration collective
- Se regrouper pour mieux négocier
- Peut-on proposer aux familles de donner à leurs enfants un panier-repas ?
- Comment attirer les lycéens ?

## ACCESSIBILITÉ

10

- Le financement bancaire des travaux de mise aux normes d'accessibilité

## TABLEAU DE BORD

12

- Chiffres-clés et agenda
- Conte : quatre flammes pour Noël
- Bulletin d'abonnement

## Réalisation de l'Ad'AP : nouvelle fiche pratique

*Rédigée par le Groupe technique locaux scolaires (GTLS) de la Fnogec, cette fiche aborde 3 points : la validation des phases de travaux, les procédures de contrôle et les sanctions en cas de non-respect des échéances de l'Ad'AP.*



Il y a un peu plus d'un an, les établissements scolaires ne répondant pas aux exigences d'accessibilité définies par l'article L 111-7-1 du code de la construction et de l'habitation, se sont trouvés dans l'obligation d'élaborer un Agenda d'accessibilité programmée (Ad'AP). La date butoir de dépôt était en effet fixée au 27 septembre 2015 sauf si une prorogation du délai de dépôt de l'Ad'AP a été obtenue.

**Pour les retardataires**, des Ad'AP peuvent encore être déposés. Afin d'éviter toute pénalité, expliquez au préfet les raisons de votre retard.

**1.** Les établissements sont donc entrés dans la phase d'exécution des travaux visés dans l'Ad'AP et du suivi de ces derniers.

**2.** Pour les établissements ayant déposé un Ad'AP sur plusieurs périodes, il est l'heure de réaliser un point de situation. Ce point doit être adressé au préfet ainsi qu'à la commission pour l'accessibilité, à l'issue de la première année de mise en œuvre de l'Ad'AP.

**3.** Pour mémoire, l'Ad'AP correspond à un engagement de réaliser des travaux dans un délai déterminé (jusqu'à 9 ans dans certains cas), de les financer et de respecter les règles d'accessibilité. **Le non-respect des engagements peut être sanctionné.**

La fiche pratique réalisée par le GTLS reprend l'ensemble de ces points.

Pour accompagner les établissements scolaires dans le suivi de leur Ad'AP et leur permettre de pouvoir éditer des points d'étape synthétiques, la Fnogec a élaboré un module « travaux » dans l'application « Immobilier » qui doit être déployée prochainement dans les territoires.

Pour connaître la personne en charge de ce déploiement dans votre département, contactez-nous : Sophie Pouverreau, [s-pouverreau@fnogec.org](mailto:s-pouverreau@fnogec.org)  
Retrouvez l'application relative à la gestion courante de l'immobilier sur le site <sup>1</sup>.

*Sophie Pouverreau,  
juriste du pôle Économie-gestion de la Fnogec*

1. [www.appli-fnogec.org/immobilier](http://www.appli-fnogec.org/immobilier)

## Un web documentaire participatif pour réenchanter l'école

■ Dans le cadre du Réenchantement de l'école initié par Pascal Balmand, 2017 sera l'année qui réenchante le « nous ». Cet axe cherche à privilégier des moments de réflexion, de partage et d'action que chacun engage au quotidien. Dans cette perspective, et pour accompagner les écoles dans la mise en œuvre d'un projet partagé qui incarne un « nous » fort et solidaire, le secrétariat général de l'Enseignement catholique a mis à la disposition de tous les acteurs des communautés éducatives un web documentaire accessible sur le site de l'Enseignement catholique :

[www.enseignement-catholique.fr/reenchanter-le-nous/?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=reenchanter-le-nous](http://www.enseignement-catholique.fr/reenchanter-le-nous/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=reenchanter-le-nous)

Cet outil collaboratif et accessible à tous permet ainsi de contribuer activement au Réenchantement de l'école en publiant et en partageant les projets, les actions et les animations qui ont été mis en place dans nos établissements scolaires.

N'hésitez pas à diffuser ce web documentaire auprès de vos écoles pour les engager au cœur d'un projet placé sous le signe de la fraternité, et pour les encourager à réenchanter le « nous ».

À noter : les rendez-vous de la Fraternité auront lieu le 2 décembre et seront centrés sur le réenchantement du « nous ».

Pour en savoir plus : <http://enseignement-catholique.fr/reenchanter-l-ecole-ec>

## Interlude culturel :

### Rome comme vous ne l'avez jamais vue...

« *Saint-Pierre et les basiliques papales de Rome 3D* » fait son entrée au cinéma dans toute la France : découvrez un film inédit aux images saisissantes ! Ce film projeté en 3D vous fera voyager dans la Ville éternelle, au cœur de quatre basiliques papales qui dévoilent leurs plus beaux trésors : retrouvez Saint-Pierre, Saint-Jean-de-Latran, Sainte-Marie-Majeure et Saint-Paul-hors-les-Murs comme vous ne les avez jamais vues...

Le tournage de ce film est étroitement lié à la cérémonie de l'année Sainte (jubilé) de la miséricorde proclamée par le pape François. Ce film vous plongera au cœur de lieux mythiques comme les intérieurs de la cité du Vatican où vous vous promènerez dans les chambres octogonales de la sacristie et du Trésor de Saint-Pierre, dans la Chapelle Sixtine, dans la bibliothèque apostolique ou encore dans la salle ducale du palais apostolique. Tout au long du film, des experts vous guideront et vous apporteront des informations originales et passionnantes ainsi que leurs propres points de vue sur ces basiliques uniques au monde. Vous découvrirez ainsi leur évolution au cours des siècles, leurs œuvres d'art les plus célèbres, la vie et les histoires des papes ainsi que les artistes qui s'y sont exprimés (de Giotto à Bramante, de Michel-Ange à Francesco Borromini, de Bernini à Domenico Fontana ou encore d'Arnolfo di Cambio à Jacopo Torriti). Vous découvrirez également tous les événements qui ont rendu ces lieux immortels et la profonde spiritualité qui en émane.

L'utilisation de la technologie la plus innovante a permis d'obtenir des images étonnantes à partir de perspectives nouvelles et exclusives. L'utilisation de la 3D vous permettra de plonger



en plein cœur de ces monuments d'exception et de leurs œuvres d'art.

Durée : 90 minutes.

Pour en savoir + : [www.basilicasofrome3d.com](http://www.basilicasofrome3d.com)

## Découvrez la face cachée du réseau...

*Aurélie Tharreau, secrétaire générale de l'Udogec de Loire-Atlantique, nous raconte pourquoi et comment elle est aujourd'hui devenue une talentueuse triathlète.*



© Aurélie Tharreau

### ■ Face visible

Je suis mariée et mère de deux garçons. Diplômée d'une école de commerce, j'ai travaillé plusieurs années dans un cabinet d'audit anglo-saxon, puis dans un cabinet d'expertise comptable où j'avais en charge l'activité de commissariat aux comptes. Parmi les différents portefeuilles de clients que j'ai eu à gérer, figuraient des Ogec. Cela m'a plu d'avoir une réelle valeur ajoutée au sein de ces structures où beaucoup de

choses pouvaient être mises en place.

J'ai eu l'envie d'avoir une fonction plus transverse. J'ai ainsi rejoint les équipes de l'Udogec 44 en 2010 en tant que secrétaire générale. Cette fonction m'a offert de nouveaux défis à relever, à la fois liés au poste et aux enjeux d'un secteur d'activité spécifique. La Loire-Atlantique étant un territoire important pour l'Enseignement catholique, mes missions sont donc très riches et variées, et les nombreux projets passionnants.

### ■ Face cachée

#### Pourquoi le triathlon ?

Le triathlon est une histoire de famille : mon mari et mes enfants sont triathlètes. À l'origine, j'accompagnais mon mari à ses courses de triathlon. Rapidement, l'envie de m'y mettre est venue et n'a cessé de grandir. J'ai donc fini par me lancer. J'ai décidé de prendre des cours de natation ne maîtrisant absolument pas le crawl à mes débuts. Pendant près d'un an, j'ai suivi des cours à raison de 2 à 3 fois par semaine. J'ai également fait l'acquisition d'un vélo et me suis mise à courir plus régulièrement.

Mon premier triathlon a été une catastrophe : j'ai failli abandonner. L'eau était très froide, il y avait beaucoup de monde, et nager en combinaison dans une eau où l'on ne voit pas les carreaux de la piscine est déstabilisant. Mais mon mari et mes enfants étaient là pour m'encourager, je ne pouvais donc pas ne pas finir cette course : ils m'attendaient sur la ligne d'arrivée.

J'ai persisté et aujourd'hui je pratique le triathlon depuis six ans au Triathlon Club Nantais. Je m'entraîne régulièrement sur les trois disciplines et m'organise pour conserver une régularité nécessaire dans la pratique de ce sport exigeant. Rapidement, je me suis rendue compte que j'étais compétitrice : j'aime faire la course, être sur une ligne de départ avec cette pression très palpable que l'on ressent juste avant le départ.

#### Le triathlon c'est quoi ?

Le triathlon consiste à enchaîner trois disciplines dans un ordre bien précis : la natation, le vélo et la course à pied. Il existe des formats différents qui vont du format « découverte XS » au format « XL » que l'on appelle « ironman ».

Mon format de prédilection est la distance olympique ou format « M » qui consiste à enchaîner 1 500 m de natation, 40 km de vélo et 10 km de course à pied. Mon objectif en 2017 : passer au format « half ironman » soit enchaîner 1 900 m de natation, 90 km de vélo pour finir sur un semi-marathon (21 km).

J'essaie de faire une dizaine de triathlons par an entre avril et octobre en fonction de ma forme, du moment et du temps d'entraînement que je peux consacrer. Ce triple effort est devenu une véritable passion aujourd'hui : c'est un sport exigeant et chronophage mais dont je peux difficilement me passer. Après un bon entraînement, il est fréquent que je trouve des solutions à des problématiques en cours et que de nouvelles idées fument. Une de mes satisfactions personnelles : partager cette passion avec mon entourage familial et professionnel.

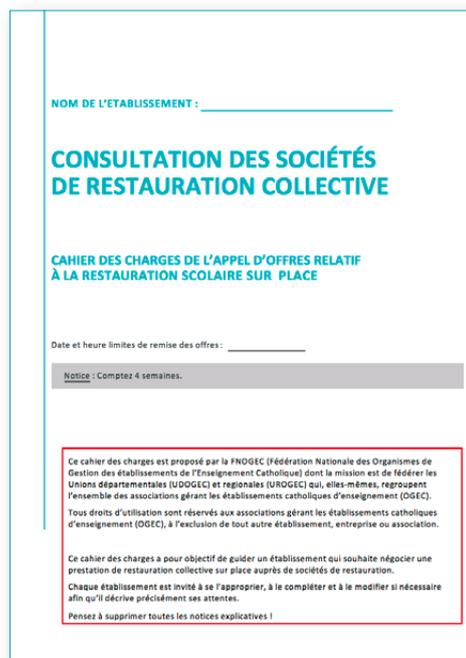
Depuis quatre ans, l'Enseignement catholique de Loire-Atlantique et l'Udogec 44 inscrivent des équipes au triathlon de La Baule. Cet événement reste une très belle expérience ainsi qu'un grand moment de partage et de camaraderie. Je suis ravie d'avoir participé à la mise en place de cette action fédératrice : les personnes se prennent au jeu, s'entraînent en amont et sont toujours enchantées de leur participation le jour J et ce, quel que soit le résultat. L'essentiel étant de participer ensemble !

*Aurélie Tharreau,  
secrétaire générale de l'Udogec 44, triathlète*

Si vous aussi vous avez un talent caché, une passion inspirante, un don artistique ou toute autre compétence exceptionnelle que vous avez développée, n'hésitez pas à nous le faire savoir pour que nous puissions lever le voile sur votre face cachée... Contact : [m-demontalivet@fnogec.org](mailto:m-demontalivet@fnogec.org)

## Mieux gérer la sous-traitance de votre prestation de restauration

*On vous dit trop souvent que la cantine est très chère ou que la cantine n'est pas bonne... Vous avez sous-traité la restauration scolaire à une société de restauration collective et vous vous demandez : « Comment faire pour que cela change ? »*



**E**n partenariat avec la société de conseil en restauration collective LBT Conseil, la Fnogec a développé des fiches pratiques qui sont à votre disposition sur le site de la Fnogec.

### ■ Revoir une prestation de restauration : concrètement, comment faire ?

Cette fiche pratique vous propose une **méthodologie** pour comprendre et revoir votre contrat de restauration<sup>1</sup>.

Elle vous propose par ailleurs des **outils pratiques** : modèles d'enquêtes de terrain en fonction de l'âge des convives, tableau de répartition des charges d'exploitation entre l'Ogec et la société de restauration, modèle de lettre de dénonciation provisoire du contrat en cours.

### ■ Cahiers des charges type pour lancer un appel d'offres

Votre décision est prise, vous souhaitez lancer un appel d'offres pour mettre en concurrence plusieurs sociétés de restauration collective (SRC). Nous avons élaboré des cahiers des charges « type » pour vous guider quels que soient vos systèmes de production et de gestion (prestation de restauration réalisée sur place ou livraison de repas en liaison froide ou chaude).

Ces cahiers des charges sont téléchargeables au format Word<sup>2</sup>; vous n'avez donc qu'à les compléter et à les modifier pour qu'ils décrivent au mieux vos attentes. Ils ne peuvent en aucun cas servir en l'état.

*Clarisse Walckenaer, chargée de mission management des organisations – Pôle économie-gestion de la Fnogec*

1. [www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/Revoir-une-prestation-de-restauration](http://www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/Revoir-une-prestation-de-restauration)  
2. [www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/cahiers-des-charges-type](http://www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/cahiers-des-charges-type)

### Et si ma prestation est trop complexe ? Et si je n'ai pas le temps ? Pourquoi ne pas avoir recours aux services d'un AMO ?

Un AMO est un assistant à maîtrise d'ouvrage à qui un Ogec peut faire appel pour l'aider à piloter son projet de restauration. Le recours à un AMO est particulièrement utile lorsque les dossiers sont complexes, de taille importante ou nécessitent des compétences techniques particulières.

**Contactez votre Udogec pour connaître les AMO qui travaillent dans votre région.**

## Les avantages d'un service de restauration en gestion propre

*Dans l'école élémentaire catholique de l'Aire-sur-l'Adour, un cuisinier (salarié Ogec), prépare au sein de l'établissement 165 repas par jour (environ 13 000 repas par an). Ces repas sont ensuite servis sur deux sites différents, celui de l'école maternelle et celui de l'école élémentaire, grâce à un système de liaison chaude qui a été mis en place entre les deux sites. Témoignage du chef d'établissement et du président de l'Ogec.*



© Ecole primaire Saint-Joseph

### Comment est-ce organisé ?

- Un chef de cuisine (0,8 ETP<sup>1</sup>) gère le service de restauration. Il est également responsable des achats.
- Une salariée polyvalente réalise la facturation et l'encaissement du self-service de l'école élémentaire (0,3 ETP).
- Deux personnes en CUI-CAE<sup>2</sup> assurent l'aide en cuisine, le service des enfants (à table pour les maternelles et au self pour les élémentaires) et le nettoyage des salles de cantine. Elles réalisent également le nettoyage de l'établissement.

### Financièrement, comment est-ce possible ?

La prestation de restauration est équilibrée financièrement. La facturation des repas (3,50€ par repas) permet de couvrir l'ensemble des coûts : les matières premières, les frais de personnel, l'énergie, le petit matériel, les analyses, etc. À noter que les locaux et le matériel sont totalement amortis, le coût immobilier est donc nul. Le coût des matières premières varie quant à lui entre 1,30 et 1,40 euro par repas. L'accent est mis sur la **qualité et l'approvisionnement local**. La viande est achetée à la boucherie du village, le pain à la boulangerie, les volailles sont fermières, les fruits et légumes sont frais, etc. L'établissement souhaite faire vivre économiquement son environnement.

### Selon vous, quels sont les avantages ?

Ils sont nombreux. Le plus important : nous avons **une parfaite maîtrise de la qualité des repas** puisque nous réalisons tous les achats et que *tout* est fait maison. Le prix de nos repas reste très raisonnable, ce qui participe à l'attractivité de l'établissement. Le chef cuisinier et le personnel de service sont réellement impliqués au sein de l'établissement. Pendant la semaine du goût, de nombreuses animations sont proposées en partenariat avec les enseignants. Une démarche éducative sur l'hygiène, le tri et le gaspillage alimentaire a été initiée avec succès. Un petit potager avec 60 pieds de tomates a même vu le jour dans notre cour d'école, pour le plus grand plaisir des enfants.

### Et les inconvénients ?

Les investissements sont parfois lourds surtout concernant le matériel. Mais nous avons trouvé du matériel d'occasion à un prix très raisonnable et en très bon état.

La **réglementation**, notamment en matière d'hygiène et de nutrition, peut paraître complexe. Cela ne veut pas dire, pour autant, qu'il ne faut pas le faire ! Mais il faut se donner les moyens de le faire. Notre établissement a fait le choix de signer un contrat d'appui technique avec CefaQ<sup>3</sup> permettant d'assister le cuisinier dans la **mise en place des bonnes pratiques d'hygiène**. Par ailleurs, pour

1. ETP : équivalent temps plein.

2. CUI-CAE : contrat unique d'insertion – contrat d'accès à l'emploi.

3. CefaQ : contrôles, accompagnements, et formations pour l'amélioration de la qualité des produits et des services.

respecter les recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition, la **gestion des menus** est réalisée grâce au logiciel [www.menu-collectivite.fr](http://www.menu-collectivite.fr).

### ***Vous n'avez pas peur de l'intoxication alimentaire ?***

C'est vraiment ce qu'il faut craindre et c'est une affaire de tous les jours. Même si le risque est limité puisque la confection des repas se fait au jour le jour et que la liaison entre les deux sites est chaude, nous sommes particulièrement vigilants sur les matières premières utilisées, le nettoyage et la désinfection, les températures (stockage, service) et l'hygiène du personnel.

### ***Quels sont les facteurs-clés de succès ?***

- Un chef cuisinier de qualité, qui a de l'expérience en restauration collective et qui est engagé dans la vie de l'établissement. C'est aussi important qu'il ait la fibre gestionnaire pour surveiller les achats et les fournisseurs ;
- un chef d'établissement et un président d'Ogec sensibles au sujet d'une restauration de proximité et de qualité ;
- se donner les moyens de respecter la réglementation en vigueur.

*Témoignages de Véronique Dufau, chef d'établissement et Patrick Béaur, président d'Ogec*

## **Les circuits courts en restauration collective**

***Choix des matières premières, modes de production respectueux de l'environnement, sélection de producteurs locaux, etc. font partie des préoccupations du groupe familial Convivio. Nous avons interviewé le directeur des achats du groupe, M. Patrick Gaultier, pour comprendre les enjeux des circuits courts en restauration collective.***



Ferme Beaugendre, producteur laitier et partenaire du groupe familial Convivio depuis 2014.

La réglementation en matière de commande publique interdit aux établissements publics de privilégier l'origine du bien acheté. Cependant, les établissements privés sous contrat et hors contrat ne sont pas soumis à cette contrainte et peuvent donc imposer des approvisionnements locaux à une société de restauration collective dans le cadre d'une prestation en gestion concédée (restauration sur place) ou en livraison de repas (via une cuisine centrale).

### **■ Des enjeux de taille**

Le choix d'un approvisionnement de proximité est avant tout une question de volonté. Un surcoût par rapport à une production industrielle

sera inévitable. Il sera plus ou moins important en fonction des quantités achetées et des possibilités d'approvisionnement du bassin géographique. Mais au-delà du coût, acheter local présente de réelles opportunités pour les établissements scolaires : soutien à l'emploi local, réduction d'émission de gaz à effet de serre (bilan carbone), promotion du territoire, etc.

Autre enjeu de taille, travailler avec des producteurs locaux permet de lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire, les quantités de denrées étant livrées au plus juste, quelles que soient les familles de produits : BOF (beurre, œufs, fromages), viandes, fruits et légumes, boulangerie.

### ■ Le référencement des producteurs

Il est primordial pour l'établissement de s'assurer que le prestataire de restauration collective puisse sélectionner des producteurs locaux de confiance, répondant aux critères qualitatifs, quantitatifs, sanitaires, et ce en toute transparence.

Fortes d'une situation géographique au cœur des territoires et aux procédés moins lourds que les majors, les entreprises régionales sont plus facilement disposées à proposer des producteurs locaux adaptés aux besoins de chaque client. Par ailleurs, les sociétés de restauration fonctionnant avec un service de référencement et non une centrale d'achat offrent une plus grande liberté aux chefs de cuisine dans le choix des fournisseurs locaux.

### ■ Une définition claire des volontés de l'établissement

Il est recommandé de définir précisément les conditions d'approvisionnement dans le cadre d'un cahier des charges qui sera soumis aux sociétés de restauration. Elles peuvent être à caractère local, environnemental voire social. Quelques exemples : approvisionnement en fruits et légumes réalisé dans un rayon de 100

ou 200 km autour de l'établissement, pourcentage de produits labellisés, viande d'origine française en partie, œufs bio, pain de la boulangerie locale, etc.

### ■ Privilégier le bio ou l'achat local ?

Lorsqu'un établissement exige un approvisionnement en produits bio, la société de restauration n'a aucune contrainte à respecter concernant l'origine du bien acheté. Elle peut s'approvisionner en produits bio partout en Europe, sauf si l'établissement spécifie qu'il souhaite du bio « français » (ce qui est préférable et légitime).

La demande de produits bio est en constante augmentation depuis quelques années et certains produits souffrent d'une indisponibilité croissante. Les sociétés de restauration ont beaucoup de mal à répondre aux cahiers des charges 100% produits bio. N'est-il pas préférable d'inclure partiellement du bio dans les menus ?

**Privilégier l'approvisionnement local et l'agriculture raisonnée** apparaît comme une alternative tout aussi intéressante que l'approvisionnement en produits bio.

*Entretien avec Patrick Gaultier, directeur des achats du groupe familial Convivio*

## Se regrouper pour mieux négocier

*À Pontivy, 10 établissements se sont regroupés pour négocier ensemble la sous-traitance de leur prestation de restauration. Nous avons recueilli le témoignage de monsieur Petit, chef d'établissement coordinateur du contrat-cadre pour le bassin.*

### *Pourquoi se regrouper pour négocier ?*

Le petit collège de campagne dont je suis chef d'établissement n'était pas intéressant pour les sociétés de restauration, nous servions trop peu de repas (environ 100 repas par jour). Nous souffrions d'une mauvaise qualité et nous n'arrivions pas à inverser la tendance.

Nous avons décidé de nous regrouper avec d'autres établissements de Pontivy pour négocier ensemble un contrat de restauration collective. Au départ, nous étions 10 établissements de tailles différentes (4 écoles, 3 collèges, 2 lycées agricoles et 1 lycée polyvalent). Cela représentait un total de 450 000 repas par an.

### *Comment avez-vous fait ?*

Cela n'a pas été simple car nous avons des besoins différents. Par exemple, certains établissements sont en liaison froide/chaude et d'autres en restauration sur place. Avec l'aide d'un expert en restauration, nous avons rédigé un cahier des charges et lancé un appel d'offres qui décrivait précisément les attentes de chacun des établissements.

### *Quels sont les avantages d'une négociation groupée ?*

Je perçois trois avantages importants au regroupement :

- **premièrement, le gain financier.** En effet, les 10 établissements représentent un volume important pour le prestataire et nous pouvons négocier de meilleurs tarifs ;
- **ensuite, une amélioration de la qualité.** Si seulement 3 établissements sur les 10 ne sont pas satisfaits du prestataire, le contrat peut être dénoncé. La qualité des repas du petit collège de campagne que je dirige est devenue importante aux yeux du prestataire ;
- **enfin, développer la solidarité** entre les établissements. Les frais de suivi de la prestation sont pris en charge par les établissements qui ont le plus de moyens financiers, etc.

Devant le succès de notre démarche, trois établissements de Loudéac ont depuis lors souhaité rejoindre notre contrat-cadre, portant le montant total des repas servis à 630 000 par an.

*Monsieur Petit, directeur du collège Les Saints Anges à Pontivy*

## Peut-on proposer aux familles de donner à leurs enfants un panier-repas ?

*La mise en place d'un service de paniers-repas peut être une réponse à la difficulté pour certaines familles de payer la cantine traditionnelle à leurs enfants dans l'Enseignement catholique.*

C'est une pratique autorisée mais l'établissement doit veiller à :

- Ne pas menacer la pérennité du service de restauration en place qui pourrait souffrir d'une baisse de fréquentation ;

- **Respecter la réglementation sur la restauration collective.** En effet, même s'il ne produit pas les repas, l'établissement les distribue et doit, à ce titre, respecter **les règles sanitaires de distribution** de repas.

### ■ Responsabilités des parties

Bien que ces paniers-repas ne soient pas produits par les cuisines de l'établissement, leur consommation relève d'une restauration extra-familiale et les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la restauration scolaire doivent être respectées. En effet, le directeur reste responsable du stockage des paniers-repas et de leur distribution dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### ■ Contribution financière

Ce service a un coût qui doit être estimé et supporté par les familles. Celui-ci correspond à la prise en charge d'une quote-part de frais fixes et de frais de personnel relatifs à ce service et peut varier en

fonction de l'étendue du service proposé.

### ■ Quelques recommandations :

- intégrer cette nouvelle activité dans le Plan de maîtrise sanitaire et le (faire) déclarer à la Direction départementale de protection des populations (si agrément sanitaire) ;
- fournir aux parents des boîtes isothermes et nominatives, de même format, afin d'éviter les confusions entre élèves et garantir un minimum d'hygiène ;
- mettre à disposition des matériels de maintien au froid et de remise en température dédiés, indépendants des cuisines, totalement séparés des matériels destinés aux enfants allergiques ;
- faire signer aux parents une convention qui décrit les engagements des parents et de l'établissement.

Pour plus d'informations, une fiche pratique et un modèle de convention sont disponibles sur le site de la Fnogec<sup>1</sup>.

*François Dumolin, expert en restauration, LBT Conseil*

1. [www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/paniers-repas](http://www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/paniers-repas)



© Fotolia

## Comment attirer les lycéens ?

*Issus de la génération Z, nés au début des années 2000, ces jeunes adultes sont exigeants, conscients de leur planète et connectés de façon permanente avec le monde qui les entoure. Ils sont attirés par les enseignes commerciales extérieures aux multiples facettes. À nous au sein de la restauration scolaire de nous réinventer pour créer une offre en adéquation avec leurs attentes.*

### ■ Des prestations alliant modernité & découverte

En recherche perpétuelle de nouvelles expériences, les lycéens ont besoin d'étonnement. Les prestations proposées doivent être attrayantes et diversifiées pour éveiller leur curiosité, tout en respectant l'équilibre nutritionnel et la saisonnalité des produits.

- Découverte des saveurs de nos régions, initiation à la cuisine du monde, cuisine spectacle (wok, grande poêle, meuble spécifique...).

- Parce que l'on mange aussi avec les yeux, une attention toute particulière est portée au

dressage : verrines, cocottes et tout autre contenant moderne, des fruits en brochette, en smoothie, en salade de fruit shaker...

- Animations proposées et associées à une décoration ainsi qu'un menu spécifique : découverte d'un produit ou d'un pays, fêtes calendaires, fête de l'établissement...

### ■ L'équipe de restauration : un lien fort

À l'accueil, durant le service, en salle, au niveau de la zone de débarrasage... l'équipe de restauration doit être présente et disponible au sein du restaurant scolaire. L'ensemble des membres

1. [www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/paniers-repas](http://www.fnogec.org/activites-de-letablissement/restauration-scolaire/paniers-repas)



de l'équipe est au cœur de la création d'une ambiance conviviale et riche d'échanges. Elle constitue un véritable lien entre les convives et la restauration.

#### ■ **Un environnement adapté**

L'environnement joue un rôle extrêmement important dans son attrait aux yeux des jeunes et doit casser l'image des codes de la restauration scolaire traditionnelle. Des aménagements d'espaces structurés sont à privilégier avec du mobilier confortable, ergonomique et tendance : l'espace restauration avec des tables rondes ou carrées, alternées avec des manges debout, claus-tras de séparation, panneaux décoratifs...

#### ■ **Et pourquoi pas une cafétéria**

Il peut être opportun de proposer une restauration alternative au self, type cafétéria, spécifique pour les lycéens. Un lieu qui leur est dédié loin de leurs

plus jeunes camarades... L'offre alimentaire y est variée, en adéquation avec les tendances de la restauration commerciale qui plaît aux jeunes mais elle respecte l'équilibre alimentaire. Côté environnement, pourquoi ne pas proposer un espace détente avec des tables basses et des poufs ?

#### ■ **Pour aller plus loin : un restaurant connecté**

Le plus pour être en lien avec cette « Génération Z » : un restaurant connecté à l'esprit campus ! Un espace de restauration ouvert aux pauses du matin et de l'après-midi, proposant le Wi-Fi qui leur permet d'avoir accès à Internet, ayant des tables intégrant des prises de connexion pour brancher son ordinateur, sa tablette ou son smartphone, disposant d'une application dédiée avec système de pré-commande et conseils nutritionnels.

*Alexandra Branger,  
directrice de marché Enseignement Scolarest*

## ACCESSIBILITÉ

### Le financement bancaire des travaux de mise aux normes d'accessibilité

*La loi n°2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, impose la mise en accessibilité de tous les établissements recevant du public (ERP) au 1<sup>er</sup> janvier 2015. Un délai supplémentaire de 3 à 9 ans, en fonction de l'importance des travaux, a été accordé via la mise en place d'Agendas d'accessibilité programmée (AD'AP) permettant de planifier cette mise aux normes. Un AD'AP devait être déposé par tout établissement non conforme avant le 27 septembre 2015.*

Cette obligation a pris une dimension encore plus concrète en mai dernier avec la publication au JO du décret 2016-578 « relatif aux contrôles et aux sanctions applicables

aux agendas d'accessibilité programmée... » pour les ERP.

Plusieurs cas de figure peuvent se présenter, impliquant des coûts de réalisation distincts :



© Pixabay.com

- Les travaux à réaliser sont conséquents, avec à la clé une transformation des bâtiments par exemple ;
- Les travaux sont plus légers : réaménagement d'accès ou implantation d'un ascenseur.

#### Principaux documents à présenter avec son projet de financement

- Les statuts de l'établissement à jour ;
- le plan de financement du projet et le budget prévisionnel ;
- les comptes annuels des trois dernières années (bilan, compte de résultat, annexe) ;
- la copie de la délibération du CA ayant acté la mise en œuvre des travaux et le recours à l'emprunt ; la copie de la feuille de présence au CA ;
- en cas de travaux lourds, le permis de construire purgé du recours des tiers si déjà obtenu ;
- la copie du titre d'occupation (bail, commodat, mise à disposition) lorsque l'emprunteur n'est pas le propriétaire ;
- les devis ;
- les documents relatifs à une éventuelle garantie.

Dans le premier cas, le schéma classique de financement par emprunt sur des durées de 15 à 20 ans reste d'actualité. Dans le second, des durées d'emprunt plus courtes méritent d'être prises en compte.

Dans un contexte de taux bas, étudier la possibilité de mettre en place un emprunt sur une durée de 7 ans offre aujourd'hui de réelles opportunités. Les taux offerts par les établissements bancaires sont, à titre d'illustration, inférieurs au taux de rémunération du Livret A (0,75 %).

En tout état de cause, un dialogue permanent avec le banquier est à instaurer, permettant de

#### Quelques réflexes à avoir

- La durée de l'emprunt doit être corrélée avec l'importance des travaux ;
- prévoir une franchise d'amortissement sur la durée des travaux ;
- il faut privilégier le recours à un taux fixe, plus avantageux au regard de la conjoncture et des nécessités de gestion d'un établissement ;
- recueillir l'avis du CEAS pour les dossiers complexes (travaux lourds ou atypiques) ;
- remonter à l'Udodec ses difficultés à obtenir un financement.

définir une véritable stratégie financière eu égard à la période particulièrement favorable liée aux taux bas.

Face à cette obligation de mise aux normes, se pose la question du financement de ces travaux. Le plan d'action défini dans le cadre de l'Ad'AP doit non seulement être réaliste pour se rapprocher au plus vite des objectifs fondamentaux de la loi, mais également être compatible avec les contraintes économiques et techniques de l'établissement. Il doit s'intégrer à son schéma directeur immobilier, formalisé et chiffré, qui figure à la fois dans le plan pluriannuel d'investissement (PPI) et dans le plan pluriannuel de gros entretien (PPGE). Ces plans doivent en effet prendre en compte l'ensemble des besoins en travaux ainsi que les orientations d'évolutions stratégiques de l'établissement. La conjoncture actuelle des taux offre des opportunités qu'il convient de saisir.

*Brieuc du Bot,  
Société Générale – Direction des associations  
Relations partenariales avec l'Enseignement privé*

## TABLEAU DE BORD

### ■ CHIFFRES UTILES

SMIC horaire brut au 1<sup>er</sup> janvier 2016 : 9,67 €

SMIC mensuel brut pour 151,67h : 1 466,62 €  
au 1<sup>er</sup> janvier 2016

Salaires minimum de branche mensuel brut au  
1<sup>er</sup> septembre 2015 pour 151,67h = 1 511,02 €

Salaires minimum de branche horaire brut au  
1<sup>er</sup> septembre 2015 : 9,96 €

Plafond mensuel de la Sécurité sociale  
au 1<sup>er</sup> janvier 2016 : 3 218 €

Valeur du point de la fonction publique  
au 1<sup>er</sup> juillet 2016 : 55,90 €

Valeur du point de la CC SEP  
au 1<sup>er</sup> septembre 2015 : 17,27 €

Valeur du point CC CFA-CFC  
au 1<sup>er</sup> septembre 2015 : 74,31 €

### ■ Codes IDCC (Intitulé de la convention collective/statut)

0390 professeurs de l'enseignement  
secondaire libre

1334 psychologues de l'enseignement privé

1446 enseignants HC du technique et chefs  
de travaux

1545 enseignants primaire catholique

2152 CFA CFC

2408 CC SEP 2015

9999 (sans CC) statuts des chefs  
d'établissements

### ■ AGENDA 2016-2017

9 décembre : CA Fnojec

10 décembre : AG Fnojec

14 décembre : Réunion GTLS

5 janvier : Commission Économie-gestion

10 janvier 2017 : SEP – Négociation  
quinquennale

24 & 25 janvier 2017, 1<sup>er</sup> & 2 février 2017,  
7 & 8 février 2017 : Formation civique  
et citoyenne Service civique/volontaires  
et tuteurs

26-27 janvier 2017 : Journées des Permanents

17-18-19 mars 2017 : Journées Nationales

Si vous souhaitez partager avec nos  
lecteurs une prière, un texte ou une  
méditation, n'hésitez pas à nous  
envoyer vos propositions par mail  
pour que nous les intégrions dans les  
prochains numéros de l'Arc boutant.

Pour nous écrire :

[m-demontalivet@fnojec.org](mailto:m-demontalivet@fnojec.org)



## Quatre flammes pour Noël

*Le soir de Noël, un enfant remarque sur la table du réveillon quatre belles bougies dont les flammes brillantes dansent et semblent tenir une conversation animée.*

**M**oi, je suis lumière de la Paix», dit la première flamme. « Et je me demande pourquoi je brûle... Qui aujourd'hui croit encore à la paix ? Regardez ces guerres autour de nous, regardez tous ces gens innocents qui meurent dans des attentats. Même à l'école, regardez comme on peut être méchant vis-à-vis des plus faibles ; et à la maison, vous verriez le temps passé en disputes familiales, c'est incroyable ! Non, je ne vois pas pourquoi je continuerais à brûler. » Et la flamme de la Paix s'éteignit.

La deuxième flamme prit aussitôt la parole : « Moi, je suis la lumière de l'Amour, et moi aussi, je me demande si je vais continuer à brûler. Aujourd'hui, les gens s'enferment chez eux et ne pensent qu'à eux. Leur seule lucarne c'est l'écran de leur télévision : là, ils voient bien qu'il y a plein d'enfants qui n'ont pas à manger ou qui souffrent, ils voient d'un œil distrait les reportages sur les personnes seules ou à la dérive. Mais ils restent assis dans leurs fauteuils. Non, je pense que ce n'est plus nécessaire que je brûle. » Et la flamme de l'Amour s'éteignit.

La troisième bougie de Noël prit la parole : « Moi, je suis la lumière de la Foi. Cela fait des années que je dis : « Ayez confiance en Dieu ! Il est là avec nous ! Et je vois que les gens ont de

belles traditions à Pâques, à Noël, etc. mais pour ce qui est de faire vraiment confiance à Dieu et de s'appuyer sur Lui, c'est une autre histoire ! Je vais m'éteindre, les gens n'ont plus besoin de moi... » Et la flamme de la Foi s'éteignit.

Il ne restait plus qu'une bougie. L'enfant était devenu triste parce que la belle table de Noël était presque dans l'obscurité. Alors l'enfant dit à la dernière flamme : « Alors, toi aussi tu vas t'éteindre ? » Seule, mais plus vive que jamais, la quatrième flamme lui répondit : « Non ! Je vais continuer à briller car je suis l'Espérance. C'est moi qui vous permets de tenir dans les moments de tristesse et de découragement. Je suis la lumière qui a jailli dans la nuit de Bethléem et dans la crèche. Elle est pour chaque homme, la lumière du monde ! N'aie pas peur, tant que ma flamme restera vivante, nous pourrons allumer les autres bougies ». Avec des yeux brillants, l'enfant prit la bougie de l'Espérance et ralluma les trois autres. Que la flamme de l'Espérance brille à jamais dans vos cœurs, et que chacun de nous sache être l'outil dont cet enfant a besoin pour maintenir la Paix, la Foi, l'Amour et l'Espérance.

*Texte de la communauté chrétienne de Brossard (Québec)*

*Texte repris et transformé par Jean-Claude Marin puis modifié par Marine de Montalivet*

### L'arc boutant

Fondé en 1952 – Directeur de la publication : Michel Quesnot – Chargée de la publication :

Marine de Montalivet – Secrétariat de rédaction et mise en page : Cécile Martin

BSE Île-de-France-Centre – Imprimerie : Jouve – N° CP : 1119 G 85707 – Abonnement :

23,50 euros les dix numéros – FNOGEC/ARC BOUTANT – 277, rue Saint-Jacques – 75240 Paris Cedex 05

Tél. 01 53 73 74 40 – Fax. 01 53 73 74 44 – E-mail : [contact@fnojec.org](mailto:contact@fnojec.org) – Site Internet : [www.fnojec.org](http://www.fnojec.org)

## BULLETIN D'ABONNEMENT \*

(À adresser à : Fnojec – 277 rue Saint-Jacques – 75240 Paris cedex 05)

- OUI, je m'abonne pour 1 an à l'Arc boutant (10 numéros – versions papier + digital) au tarif de 23,50 € TTC\*\*
- Je joins un chèque à l'ordre de la Fnojec (obligatoire) – Numéro du chèque : .....
- M.  Mme  Melle Nom : ..... Prénom : .....
- Adresse : .....
- Code postal : ..... Ville : .....
- Téléphone : ..... E-mail : .....
- Je souhaite recevoir une facture Signature : .....

\* Bulletin d'abonnement téléchargeable sur le site de la Fnojec : [www.fnojec.org](http://www.fnojec.org)

\*\* TVA de 2,10%. Abonnement valable pour la période de septembre 2016 à juin 2017