



● **À la une**

Actualités

P.05

-

● **Domaines d'expertises**

Le grand angle

P.25

-

● **Des hommes et des territoires**

Le service civique

P.44

-

● **Intercours**

La pause spirituelle

P.52

-



L'ACTUALITÉ INDISPENSABLE À LA
GESTION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT



Restauration scolaire

Pour une cantine accessible à tous

P.25

-



Aurélia de Saint-Exupéry
Secrétaire générale
Fédération nationale des Ogec

” Après une année singulière,
une année fraternelle et
solidaire ouvre son champ de
tous les possibles.

■ Ce début d'année nous invite à vous dire une nouvelle fois... merci !

Merci pour votre mobilisation, votre disponibilité, votre adaptabilité et surtout, pour votre engagement toujours renouvelé. Il y a un an, nous n'aurions pas cru possible le fait d'être collectivement capables de modifier du jour au lendemain nos modes de travail, nos relations interpersonnelles ou encore l'organisation des réunions pour assurer la continuité de l'activité des établissements scolaires, elle aussi bousculée, mais finalement très bien assurée. Dans l'esprit de Frattelli Tutti, Philippe Delorme souhaite que *l'École 2021 soit celle d'une fraternité ouverte à tous* et que s'y déploie une amitié sociale. Ces mots résonnent avec ceux de notre mission et avec notre volonté de faciliter l'accueil de tous, qui est un choix pastoral avant même d'être une obligation légale. Or le coût élevé de la restauration scolaire dans l'En-

seignement catholique est un frein à la mixité sociale. Comment favoriser l'accueil de tous ? Comment répondre aux nouveaux défis réglementaires tels que la montée en gamme des approvisionnements et la lutte contre le gaspillage alimentaire prévus dans la loi Egalim, tout en limitant le surcoût pour les familles ? Comment entrer dans une démarche de qualité pour une alimentation durable ? C'est le sujet du grand angle de ce numéro. Partageons nos connaissances et nos bonnes pratiques pour que la cantine ne soit jamais un frein aux inscriptions des élèves. Notre souplesse et notre agilité nous aident à trouver les dispositifs les mieux appropriés. C'est ainsi qu'ensemble, gestionnaires, bénévoles et salariés, nous sommes heureux d'œuvrer au service de l'éducation des jeunes et du bien commun.

Ours

Mag des Ogec ISSN 2729-4609 - Dir. de la publication : Laurent Laming - Chargée de la publication : Marine de Montalivet - 277 rue Saint Jacques - Paris 5^e - Tél : 01 53 73 74 40 - contact@fnogec.org - www.fnogec.org - Photos @Adobe Stock

sommaire

La voix du réseau

P.02

L'édito

P.02

À la une

P.04

Actualités

P.05

Domaines d'expertises

P.13

[Les thématiques]

P.14

Immobilier & sécurité

P.14

Social & RH

P.18

Partenariat & communication

P.20

Comptabilité & gestion

P.24

[Le grand angle]

P.25

Restauration scolaire:
pour une cantine accessible à
tous et durable

Des hommes et des territoires

P.43

Le service civique

P.44

PPFP : objectifs & témoignage

P.45

Région Centre : bonne pratique

P.48

Intercours

P.50

La pause ludique

P.51

La pause spirituelle

P.52

| À la une

[Actualités]

05 Disparitions et hommages

11 Brèves générales

12 Événementiel



Émotion et tristesse en partage : deux grands serviteurs de l'Enseignement catholique nous ont quittés...

Tristes nouvelles en ce début d'année... C'est en effet avec une grande émotion et une profonde tristesse que nous avons appris les décès de 2 grands serviteurs de l'Enseignement catholique. Début janvier, nous apprenons le décès de Gérard Duval, président de la Fédération des Ogec Puy-de-Dôme (Udogec 63) ainsi que de la région Auvergne. Administrateur de la Fédération nationale des Ogec, membre du bureau, il présidait la commission GTSI¹, ce qui faisait de lui l'un des précurseurs de la digitalisation du réseau. Quelques jours plus tard, nous apprenons la disparition soudaine de Jean-Pierre Portet. Si au cours de notre vie nous rencontrons des moments de joie et de peine, quand Jean-Pierre fut élu administrateur de la fédération nationale, ce fut un moment de

joie. Membre du Collège employeur, de la CEPNL, des commissions "Statuts-bénévolat" et "Médiation et expertise", Jean-Pierre était devenu incontournable, tant ses conseils étaient précieux. C'était un homme de conviction, capable de construire son argumentation et de la remettre en cause. Toujours élégant, tant dans sa tenue vestimentaire que dans ses propos, il savait nous mener à suivre son raisonnement grâce à l'acuité de ses arguments. Le 10 janvier est un moment de peine quand nous apprenons son décès brutal. Jean-Pierre était une belle personne, un humaniste, un grand serviteur de l'église et de l'EC. *"Jean-Pierre, nous savons que ton esprit nous éclairera dans nos débats, et comme d'habitude, tu arriveras à nous mettre tous d'accord. Salut JPP !"*



¹Groupe de travail systèmes d'information

Hommage rédigé par Jean-Yves Mahéo, administrateur et secrétaire de la Fédération nationale des Ogec

Jean-Pierre Portet : un grand serviteur de l'Enseignement catholique vient de nous quitter

Salut Jean-Pierre !

Veillez pardonner cette ouverture familière qui nous fait penser avec émotion à la manière dont Jean-Pierre s'annonçait en entrant dans les bureaux de la Fédération nationale des Ogec (Fnogec), lançant un "Salut les filles !" d'un ton à la fois enjoué, courtois et... tellement respectueux.

Tel était Jean-Pierre... Un administrateur de la Fédération nationale des Ogec, du Collège employeur et de la CEPNL, très investi dans ses missions, mais donnant toujours l'image d'un homme disponible et au service de tous. Tu as tant donné à l'Enseignement catholique... tu nous manques déjà ! Faire du bénévolat avec Jean-Pierre c'était simplifier les choses sérieuses, donner de la légèreté aux situations pesantes. Tu savais éclairer par tes remarques judicieuses les textes réglementaires les plus ardues et tu avais gardé de l'avocat que tu es la connaissance profonde des hommes, la

répartie, la pertinence de tes interventions (très souvent teintées d'humour), et ce talent d'orateur qui imposait le respect. Classique et toujours élégant, la pochette parfaitement pliée dans la poche de ta veste, tu n'étais ni conventionnel, ni conformiste, portant même le jean ! Tu questionnais toujours plus loin nos évidences à la commission *Statut*, nous provoquais parfois avec ton sourire inoubliable et le tact des plus grands diplomates. Tu avais des convictions bien ancrées mais jamais de certitudes inébranlables, et tu savais changer d'avis, tout comme nous amener à suivre ton

raisonnement grâce à l'acuité des arguments qui le fondait. Tu étais convaincant sans toutefois être ferme et tu semais la paix dans nos réunions les plus mouvementées sans te départir dans nos débats enthousiastes ni de ton flegme si britannique¹. Ta personnalité profonde, ta joie communicative, ton sens du compliment... autant de qualités que tu devais beaucoup à l'entourage de ta famille, surtout à Anne-Véronique (AV comme tu disais si affectueusement) dont tu nous en parlais comme de ta meilleure moitié, ta "Lady", à la fois discrète sans être effacée, médecin engagée et mère



Jean-Pierre Portet
Un homme très engagé
dans le réseau des Ogec

” *Tu as tant donné pour
l'Enseignement
catholique...
Cher Jean-Pierre, tu
nous manques déjà...*

¹À part avec quelques représentants d'organisations syndicales dans une séance de négociation salariale restée dans les annales ! La Fédération des Ogec s'unit en prières à la famille et lui témoigne son affection ainsi que sa sympathie en ce moment douloureux.

À LA UNE

L'hommage à J-P Portet



Jean-Pierre Portet et Robert Fonck (JN 2017) © Jennifer Sampieri

Tu étais le gentleman de nos conseils d'administration, un grand amateur de vin et de cognac

attentive, mais surtout, toujours présente, lumineuse et joyeuse. Sans doute es-tu devenu grâce à elle le gentleman de nos conseils d'administration, un grand amateur de vin et de cognac que tu ne manquais jamais de nous faire partager, à nous tous bénévoles et salariés, jusque dans nos bureaux pour les grandes occasions. L'imprévu de Dieu nous surprend toujours et dimanche, il nous a pris de court en nous privant à la fois d'un administrateur et d'un ami. Mais pour l'homme de foi que tu étais, ce jour-là était aussi le dimanche du baptême du Christ, signe d'une transmission qui comptait tant pour toi. Tu es passé trop tôt de l'autre côté de la rive, mais c'est de votre maison que tu aimais tant, que



J-P. Portet, A. Barré et R. Veillepeau (JN 2019) © C. Passenaud

En tant qu'avocat, Jean-Pierre était un fervent défenseur des plus faibles

Sa nature de défenseur des plus petits en tant qu'avocat faisait de lui un grand défenseur des petites écoles catholiques de Charente, puis de France lorsqu'il est devenu administrateur de la fédération nationale.

Tu resteras vivant dans nos cœurs nourris par ce que tu nous as donné : de l'exigence, de la bienveillance, le sens de la gratuité et de la générosité

tu as rejoint la Communion des Saints (seul groupe de reclassement que les ordonnances sociales n'ont pas aboli). Il faut voir là de petits signes pour garder confiance et espérance comme tu l'aurais souhaité. Jean-Pierre, tu es et resteras à jamais vivant dans nos cœurs nourris par tout ce que tu nous as donné : de

l'exigence, de la bienveillance, le sens de la gratuité et de la générosité. De grandes qualités pour l'homme libre que tu étais. Pour tout ceci, nous voulions rendre grâce, avec confiance, dans la Résurrection, et toujours éclairés par la lumière de la Nativité, à No-tre Dame du Val de Grâce que tu trouvais si belle...

Hommage rédigé par Sylvie Picard, vice-présidente de la Fédération nationale des Ogec et Aurélia de Saint-Exupéry, secrétaire générale de la Fédération nationale des Ogec



Gérard Duval
Un homme très engagé qui incarnait le bénévolat

Gérard Duval : un visionnaire au service du réseau, soucieux de l'intérêt collectif

Président de la Fédération des Ogec du Puy-de-Dôme (Udogec 63) de 1997 à 2010 puis président de la région Auvergne de 2001 à 2006, Gérard Duval ne s'est pas arrêté en si bon chemin et s'est engagé en tant qu'administrateur de la Fédération nationale des Ogec (Fnogec). De 2011 à 2015, il fut également le tout premier président du Groupe de travail systèmes d'information (GTSI) qu'il a créé.

Avant de rejoindre le réseau des Ogec, Gérard Duval exerçait de hautes responsabilités à la Chambre régionale de commerce et d'industrie d'Auvergne. Rien ne le prédestinait à animer un groupe de travail dédié aux systèmes d'information. Pourtant, c'est avec enthousiasme et professionnalisme qu'il a accepté la mission que lui confia alors le président de la Fédération nationale des Ogec, Michel Quesnot. Déjà bien ancrée dans la digitalisation avec la mise en place d'un observatoire économique et social (Indices), la fédération nationale souhaitait développer

davantage le digital, sans imaginer l'importance que cette transformation numérique allait prendre dans le quotidien des établissements et celui de notre société. Gérard s'est rapidement familiarisé avec ce domaine d'expertise qui n'était pas le sien à l'origine et a animé avec convivialité et méthodologie un groupe de travail composé de représentants régionaux du réseau des Ogec. Sa force de persuasion et son enthousiasme ont été moteur pour dégager un consensus sur le changement à apporter à l'utilisation des outils numériques destinés aux gestionnaires



© Adobe Stock

Hommage co-rédigé par Martin Verdenal, président de la Fédération des Ogec Grand-Est, et Frédéric Hul, directeur des systèmes d'information de la Fédération nationale des Ogec



Lancement officiel du référentiel Gouvernance aux JN 2013 - Les Embiez

Des outils digitaux bien pensés et performants

des établissements scolaires. Pendant la durée de son mandat, plusieurs projets d'envergure ont ainsi vu le jour comme l'application Gouvernance (devenue aujourd'hui ISI Pilote) qui permet à la fois d'aider les Ogec à améliorer leur fonctionnement et à pérenniser leurs informations en les mettant à l'abri dans un coffre-fort numérique, le module Memogec qui offre la possibilité de professionnaliser l'accompagnement des Ogec via les fédérations territoriales, ou encore la mise en place du premier forum d'échange qui a largement contribué à favoriser l'entraide et le partage d'expériences entre les fédérations départementales et les fédérations régionales et à renforcer les liens entre les territoires. Ces outils digitaux ont transformé la gestion des écoles.

Un référentiel informatisé pour faciliter le suivi et la vie associative de l'Ogec

Créé en 2013 et piloté par Gérard Duval et Martin Verdernal, tous les 2 administrateurs de la Fédération nationale des Ogec, par Thierry Géraux de la Fédération des Ogec Bourgogne, Pascal Potentier de la Fédération des Ogec Seine-Maritime (Le Havre) et Frédéric Hul, DSI de la fédération nationale, l'outil baptisé Gouvernance fait suite aux travaux engagés sur ce thème par la Fédération nationale des Ogec de-puis trois ans, dans le cadre d'une démarche de progrès afin d'améliorer le fonctionnement de l'Ogec.

”

Sa force de persuasion et son enthousiasme ont été un moteur qui ont initié un vrai changement.

Il voulait du bien à autrui... Gérard Duval nous a quittés en nous laissant en héritage une leçon d'engagement bénévole

"Gérard était un visionnaire"

Je représente les nombreuses instances de l'Enseignement catholique pour lesquelles Gérard a œuvré. D'autres seraient sûrement mieux qualifiés que moi pour parler de ses activités associatives, mais l'honneur me revient en tant que président de la Fédération des Ogec du Puy-de-Dôme (Udogec 63), poste que Gérard lui-même a occupé pendant plusieurs années.

Gérard incarnait le bénévolat, au sens profond du mot, soit "vouloir du bien" à autrui. Son engagement bénévole s'est exercé à tous les niveaux de l'Enseignement catholique, de l'Ogec de l'École Massillon, un établissement qu'il affectionnait particulièrement, aux fédérations départementales et régionales, en passant par la fédération nationale dont il était administrateur. Tout ceux qui l'ont croisé dans les CA, les commissions et les groupes de travail gardent le souvenir de sa rigueur, de sa ténacité et de la pertinence

de son analyse. Je suis entré comme administrateur à la fédération départementale juste au moment où Gérard terminait son mandat. Nous avons travaillé trop brièvement ensemble, notamment sur l'écriture de la charte du trésorier d'Ogec. Mais j'ai apprécié sa grande expérience et sa hauteur de vue. Les établissements clermontois lui doivent une fière chandelle pour la lutte qu'il a menée contre la municipalité pour obtenir le paiement du forfait communal en application de la loi Debré. La victoire a fait jurisprudence. Tout aussi bénéfique a été son action pour créer des fonds de solidarité en faveur des établissements fragiles (AEDEC, FAE) et pour mutualiser les services administratifs et comptables. Gérard était un visionnaire. Très tôt, il a apprécié le potentiel que représentait le digital pour l'EC. Il a été le premier président du GTSI¹ de la Fédération nationale des Ogec et, à ce titre, a impulsé la création d'Indices et d'Isidoor qui sont aujourd'hui des instruments de pilotage indispensables. Cher Gérard, tu as été une inspiration, l'exemple même du bénévolat actif et engagé au service de l'évangile et de l'éducation. Que ton œuvre vive et que nous nous en montrions digne. Merci.



¹Groupe de travail systèmes d'information

Hommage rédigé par Robin Noël, président de la Fédération des Ogec du Puy-de-Dôme (Udogec 63)

Philippe Delorme salue des acteurs super-engagés

À l'aube de cette nouvelle année, Philippe Delorme¹ remercie tous les acteurs qui se sont engagés sans compter au service de la continuité éducative pour tous les jeunes. Il espère que Noël a apporté au plus grand nombre son message de paix et d'espérance, et la joie des retrouvailles familiales.



” Que les richesses du cœur, dans leur diversité, permettent à chacun d’y faire fructifier ses talents et que s’y déploie une amitié sociale qui ne laisse personne au bord du chemin. -P. Delorme



Replay webinar : gérer un dossier d'investissement

Nous vous invitons à visionner le replay du webinar co-animé par le Crédit Coopératif et la Fédération nationale des Ogec sur la gestion d'un dossier bancaire lié à un projet d'investissement significatif ainsi que sur les garanties usuelles demandées. Accéder au replay et au support : <https://bit.ly/2MdZsc3>

Webinar restauration : réussir un appel d'offres

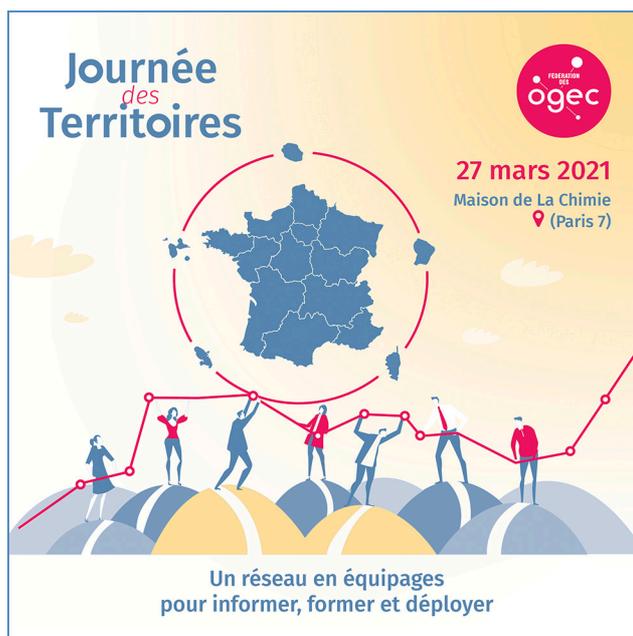
Lancer un appel d'offres pour revoir votre contrat de restauration ou changer de prestataire est une saine démarche de gestion que nous vous recommandons de mener tous les 3 à 5 ans. Le 11 février, nous vous invitons à suivre un [webinar](#) pour vous aider à réussir un appel d'offres complet et précis.



Journée des Territoires : un réseau, des équipages... pour aller plus loin ensemble

Le 27 mars, la Fédération nationale des Ogec organise une journée¹ dédiée aux territoires qui aura lieu à la Maison de la Chimie à Paris. Le réseau formé par nos fédérations départementales, régionales et nationale est lié au maillage territorial de l'Enseignement catholique (EC). Ces hommes et ces femmes sont engagés au service de la gestion des établissements scolaires dans l'objectif de les sécuriser, contribuant ainsi à faire vivre l'EC sur l'ensemble du territoire². Cette journée sera l'occasion de nous retrouver pour partager un moment festif et chaleureux, et réfléchir ensemble aux enjeux territoriaux de demain.

Thème de la journée : "Un réseau en équipages pour informer, former et déployer"



© Adobe Stock & Arcane Studio

Journée Immobilier 2021 : l'écologie au coeur de votre immobilier scolaire

Contribuer à une société décarbonnée durable, respectueuse de la vie et de notre planète, est l'un des engagements que souhaitent appliquer nos établissements scolaires. Bien sûr, ils seront contraints, en tant que bâtiments tertiaires, à réduire leurs consommations énergétiques et leurs émissions de gaz à effet de serre. Mais beaucoup d'entre eux se sont déjà engagés dans une gestion immobilière plus sobre et plus respectueuse sur le plan environnemental. Pour les accompagner dans cette transition écologique, une Journée Immobilier aura lieu le 27 mai 2021 (diffusée en direct sur la plateforme événementielle [FDO Live](#)) qui fera le point sur la réglementation dite "tertiaire" ainsi que sur les enjeux de la performance énergétique. Elle abordera également la question de l'optimisation de la performance environnementale des bâtiments scolaires. Des professionnels du bâtiments (bureau de contrôle, architecte, ingénieur thermicien...) et des représentants d'établissements viendront partager leurs expériences autour des membres du Groupe technique des locaux scolaires (GTLS).

¹Une invitation sera envoyée aux fédérations régionales et départementales qui devront y inscrire une délégation par région

²Métropole et ultramarins

| Domaines d'expertise

[Les thématiques]

- 14 Immobilier & sécurité
- 18 Social & RH
- 20 Partenariat/Communication
- 24 Comptabilité & gestion

[Le grand angle]

- 25 Restauration scolaire : pour
une cantine accessible à
tous et durable



Un partenaire bancaire qui s'engage dans la transition énergétique et écologique de vos établissements scolaires

Nous le constatons tous à l'échelle individuelle, nos modes de consommation sont de plus en plus responsables. Le sujet environnemental n'est plus une lubie d'écolo, mais un impératif qui s'impose à chacun d'entre nous. Cette tendance sociétale sera exacerbée par les effets de la crise sanitaire que nous traversons et influence déjà tous les acteurs économiques ainsi que leurs modes de gouvernance.



Face aux enjeux de préservation des ressources naturelles et du bien vivre ensemble, entreprises et associations développent des politiques de RSE pour leur écosystème : collaborateurs, adhérents, donateurs, clients... mais aussi pour répondre aux nouvelles normes et exigences réglementaires. Le groupe La Banque Postale est une des 1^{ères} banques à afficher la neutralité carbone sur l'ensemble de son périmètre opérationnel. Elle est historiquement leader en RSE et depuis 2020, elle affiche la position de 1^{ère} banque mondiale en matière de performances RSE. En 2019, LBP a réalisé l'émission d'un Green Bond d'un montant de 750 M€ pour refinancer des projets d'énergies renouvelables.

La Banque Postale Asset Management¹ a transformé 100% de sa gamme de fonds sous label ISR

LBP a développé de nouvelles offres pour accompagner les Ogec dans la transformation énergétique de leurs bâtiments scolaires. Qu'il s'agisse pour eux de se conformer aux exigences réglementaires, d'utiliser leurs ressources de manière rationnelle ou d'améliorer la performance énergétique de leurs bâtiments, LBP leur propose des solutions dédiées à financer leur transition écologique avec des taux bonifiés.

Le groupe LBP mobilise en parallèle sa filiale EDE pour permettre aux Ogec de monétiser les CEE et d'optimiser ainsi leurs travaux de réhabilitation et de mise aux normes.



¹Filiale de La Banque Postale

Article rédigé par Philippe Porcedo, responsable Marché des Institutionnels & Associations - La Banque Postale



Rénovation énergétique : faites financer vos travaux et réduisez leur coût via le dispositif CEE¹ !

Dans le cadre des prêts verts proposés par La Banque Postale au réseau des Ogec, un accompagnement sur l'optimisation énergétique est également possible. Ce service est proposé par la société **Économie d'Énergie** (EDE), filiale du groupe La Poste, en tant qu'acteur de proximité et engagé depuis des années dans la transition énergétique aux côtés des territoires. Baptiste Leguereau répond à nos questions.

Que sont exactement les Certificats d'économies d'énergie?

Depuis 2005, l'État oblige les fournisseurs d'énergie à favoriser les économies d'énergie, ce qui se traduit par le financement des travaux de rénovation énergétique. Toute personne physique ou morale, et donc les Ogec, peuvent obtenir des primes CEE pour des travaux qui amélioreront l'efficacité énergétique d'un bâtiment.

Pouvez-vous nous préciser les intérêts du dispositif ?

Les principaux intérêts sont un meilleur confort thermique, mais surtout une baisse considérable des factures d'énergie, donc une

réduction de l'impact environnemental de la structure.

Et pour quels types de travaux peut-on y prétendre ?

Pour les travaux de rénovation éligibles aux CEE, soit 52 opérations possibles pour les bâtiments tertiaires, dont l'isolation des murs, des combles ou des réseaux d'eau chaude sanitaire et de chauffage.

Comment ça marche ?

Les Ogec prennent contact avec un chargé d'affaires LBP qui organisera un rendez-vous avec nos experts afin de bénéficier d'un accompagnement technique et administratif jusqu'au versement de la prime. L'expert pourra aussi

identifier les opportunités de rénovation énergétique possible.

À quel accompagnement peuvent prétendre les Ogec afin de bénéficier de ces primes ?

Un accompagnement complet durant la durée des travaux pour la mise en conformité du dossier et un suivi pour les éléments techniques et administratifs, et ceci jusqu'au versement des primes.

Si les Ogec sont déjà souscripteurs d'un prêt vert, peuvent-ils profiter du dispositif ?

En effet, les CEE sont cumulables avec les prêts verts et notamment avec celui proposé par La Banque Postale.



Baptiste Leguereau
Responsable clients publics chez EDE



” Nous avons déjà accompagné plus d'un million de travaux, soit près de 500 millions de primes versées.

¹La société EDE, filiale du groupe La Poste, vous permet de bénéficier d'un avantage financier par la monétisation des Certificats d'économies d'énergie (CEE) et in fine, de réduire le coût des travaux de réhabilitation et de mise aux normes.

Économies d'énergie : très belle mobilisation des établissements catholiques candidats au concours Cube.S !



Karine Guet
Secrétaire générale
FDO Alpes-Maritimes

Le concours CUBE.S¹ est un challenge qui s'inscrit dans le cadre de l'action nationale menée pour le développement durable. Cette année, 78 établissements catholiques participent à ce concours ludique, s'engageant ainsi dans la réduction de leur consommation d'énergie pour atteindre les objectifs fixés par la loi de transition énergétique, soit 40% d'économies en 2030.

Le diocèse des Alpes-Maritimes ainsi que celui du Puy-de-Dôme ont inscrit 11 établissements scolaires au concours Cube.S. Karine Guet, secrétaire générale de la fédération régionale, témoigne sur cette mobilisation.

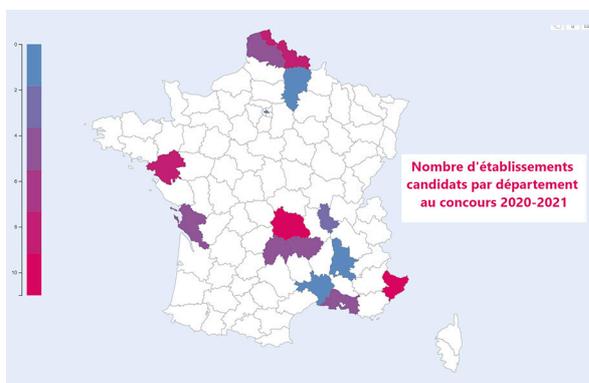
Quels ont été les éléments déclencheurs de l'inscription ?

Lors d'un séminaire de rentrée co-animé par Pascal Balmand pour les chefs d'établissement, nous avons travaillé sur l'encyclique Laudato Si du pape François pour une écologie intégrale. Au delà de nous avoir

nourris, ce temps nous a réellement permis de sortir d'une actualité chronophage et parfois anxiogène, de nous faire réfléchir sur des questions de fond et de nous projeter dans cette thématique de l'écologie intégrale, où effectivement "tout est lié". Rien n'arrivant par hasard, lorsque la proposition du Challenge Cube.S a été diffusée, nous y avons vu une réelle occasion de concrétiser les projets initiés lors de notre séminaire de rentrée. Les chefs d'établissements étant destinataires d'une multitude d'informations, nous avons pris le temps de contacter ceux qui n'avaient pas réagi spontanément afin de nous assurer que personne ne passait à côté de cette opportunité. Beaucoup nous ont remerciés, voyant dans leur participation au challenge, une vraie chance de bénéficier d'un accompagnement et d'une expertise qu'ils n'auraient jamais eues sans la Cerema et l'IFPEB.

La réunion de montage et la réunion de cadrage avec les équipes de la Cerema ont eu lieu récemment. Que vous ont-elles apportées ?

Ces réunions ont permis de présenter plus en détail le challenge : quels en sont les objectifs ? Comment y parvenir ? Quels supports seront fournis ? Quel est



¹Challenge Climat, Usages, Bâtiments Enseignement Scolaire - 78 établissements candidats dont 3 établissements réunionnais

Les thématiques

le rôle de l'équipe projet et comment la constituer ?
Autant de réponses nécessaires pour que l'engagement dans le challenge Cube.S ne soit pas vécu comme un poids par les équipes, mais comme une chance d'être accompagné dans des projets concrets porteurs de résultats tangibles et ce, dès la 1^{ère} année.

Quelles forces vives faut-il mobiliser au sein d'un établissement pour mener à bien ce concours ?

Le chef d'établissement est bien sûr l'initiateur de cette démarche, en tant que pilote des changements et des évolutions de sa structure. Mais, il est impossible de porter cet engagement seul, c'est pourquoi la présentation aux équipes est essentielle : dans la



plupart des cas, les chefs d'établissement ont reçu un accueil plus que favorable à cette proposition, certains ont même dû "sélectionner" les membres de leur équipe projet tant ils avaient de volontaires !

Quelles sont les prochaines étapes pour les établissements ?

La prochaine étape sera la formation des équipes.

Étant nombreux, nous avons dû proposer 2 sessions de formation pour accueillir l'ensemble des établissements, à raison de 3 représentants par structure qui seront formés. Cette formation leur permettra de découvrir l'ensemble des outils mis à leur disposition pour déployer le challenge dans leur établissement.

Avez-vous localement mis en place un accompagnement des établissements candidats ?

L'objectif, aujourd'hui atteint, était que chaque établissement scolaire puisse participer en fonction de son envie et de ses capacités, chacun étant différent, tant dans son organisation que dans la densité de ses équipes. C'est la raison pour laquelle, Valérie Marmoy, adjointe à la DDEC pour le second degré, et moi-même, nous tenons à la disposition de l'ensemble des participants pour les accompagner concrètement et personnellement de l'état des lieux énergétique à la mise en place d'ateliers, en passant par l'animation ou le pilotage des projets des équipes. Nous intervenons sur demande de l'établissement, il ne faut donc pas hésiter à nous solliciter !

Quel est le réel objectif de ce challenge Cube.S ? Le fait que tous les établissements scolaires du réseau, quelle que soit leur taille, puissent bénéficier de cet engagement dans les économies d'énergie. Parce que nous sommes tous en marche vers la "conversion écologique" !

La France de 2030 devra être plus verte et plus respectueuse de l'environnement : tel est également l'objectif du plan [France Relance](#) qui vise à accélérer la conversion écologique et donc la rénovation thermique des bâtiments.

Actualités sociales : point sur le télétravail, le Smic, les congés, le DUER, les cotisations EEP Santé, etc.

L'actualité sociale est très dense : il est donc facile de passer à côté d'une information importante. Pour vous aider à ne rien manquer et à vous focaliser sur l'essentiel, nous vous proposons de faire un point sur l'ensemble des actualités sociales dans chaque prochain numéro du Mag des Ogec. En 2 minutes, soyez au courant de tout pour gérer vos priorités !

Covid-19 : entretiens pro et CSE

Deux nouveaux ajustements ont été effectués pour favoriser le fonctionnement des entreprises :

1. les entretiens professionnels de fin d'année peuvent être reportés jusqu'au 30 juin 2021 tout comme l'application du CPF correctif
2. l'employeur peut organiser 3 réunions du CSE en visioconférence (au-delà, les IRP peuvent s'opposer au choix de cette modalité).

Télétravail et santé mentale

Si le télétravail est à présent bien organisé dans la plupart de nos établissements scolaires, il peut cependant être **source de risques** psychosociaux pour les salariés. Un numéro vert a été mis en place pour les soutenir : 0800 13 00 00. Le 5 janvier 2021, Elisabeth Borne, Ministre du Travail, a affirmé qu'il fallait prêter une attention particulière aux salariés qui étaient en *détresse psychologique* et leur proposer de travailler en présentiel un jour par semaine.

EEP Santé : cotisation 2021

La cotisation "socle" est portée à 39,90 € pour l'année 2021. Les cotisations sont en hausse de 1% par rapport à celles de 2020.

Augmentation du Smic

À compter du 1^{er} janvier 2021, le montant du Smic horaire brut sera fixé à 10,25 €, soit un Smic mensuel brut de 1 554,58 € pour un temps plein. La rémunération minimale d'un salarié de strate I, 4 degrés à 1050 pts sans ancienneté étant inférieure, le Smic s'appliquera.

Allongement des congés deuil d'un enfant et paternité

À partir du 1^{er} juillet 2021 :

- le congé pour le deuil d'un enfant sera porté de 5 à 7 jours ouvrés,
- le congé paternité sera de 25 jours calendaires (vs. 11 actuellement)

Ce congé s'ajoute aux 3 jours du congé de naissance.

DUER : l'outil G2P dans ISI RH

Au 1^{er} février 2021, tous les établissements scolaires ayant entamé leur **DUER Covid dans G2P** pourront réaliser gratuitement leur DUER général.

L'avantage en nature repas

Cet avantage est évalué à 2,92 € pour les salariés de la section 9.

Pour rester informé(e), nous vous invitons à consulter la fiche d'actualités hebdomadaires réalisée par le pôle des affaires sociales et que vous trouverez dans la **rubrique documentation¹** de l'application ISI RH

¹<https://infos.isidoor.org/kbtopic/actualites-covid-social/>

Aude Durand, chargée de développement RH - pôle des affaires sociales de la Fédération nationale des Ogec

Mon Isidoor, le portail dédié aux salariés est opérationnel depuis le 1^{er} janvier 2021

Depuis le 1^{er} janvier 2021, les salariés ont accès à leur propre espace digital ! Baptisé *Mon Isidoor*, il se présente comme un véritable centre de ressources intégralement dédié au salarié : c'est le chef d'établissement qui lui en donnera l'accès. Les objectifs de cette nouvelle plateforme sont multiples : informer le salarié de ses droits, lui permettre d'avoir librement accès et dématérialiser ses relations avec son environnement ; c'est-à-dire ses relations avec l'établissement, la branche, les organismes sociaux, l'administration ou encore les organismes de formation. *Mon Isidoor* est un espace digital qui se veut avant tout être simple d'utilisation, accessible sur mobile et sécurisé.



Mon Isidoor, un espace 100% personnalisé pour chaque salarié

Plus qu'un centre d'informations, *Mon Isidoor*¹ contiendra des données personnalisées pour chaque salarié (contrat de travail, fiche de poste ou encore bulletins de salaires) qui seront disponibles dans son espace personnel. Le salarié pourra déclarer un arrêt maladie directement via son espace en téléchargeant son certificat médical. Un fil d'actualité lui permettra de connaître les dernières informations transmises par son établissement et par la branche. De la même façon, en cas de difficultés financières liées aux conséquences d'une maladie, d'un décès ou d'un handicap, il pourra remplir le dossier de demande d'aide sociale EEP Solidarité depuis son profil. *Mon Isidoor* mettra à sa disposition un module sur la formation professionnelle qui lui permettra de préparer son entretien professionnel, de rédiger son CV, de s'inscrire à des formations et de consulter des offres d'emploi. Enfin, *Mon Isidoor* lui donnera des informations sur ses régimes EEP Santé, EEP Prévoyance et EEP Retraite, et selon son assureur d'affiliation, il sera informé des services que ce dernier peut lui offrir.

¹L'accès et l'opérationnalité de l'ensemble des modules et des fonctionnalités de *Mon Isidoor* se feront progressivement tout au long de l'année. Comme il s'agit d'un espace dynamique et évolutif, restez connecté(e) pour connaître les évolutions de cet outil révolutionnaire !

La solidarité, une valeur sur laquelle s'est construite la Mutuelle Saint-Christophe : retour sur un écosystème d'entraide engagé



Sabine de Lalun
Directrice générale
Mutuelle Saint-Christophe

La solidarité est un principe fondateur de la **Mutuelle Saint-Christophe** : Saint-Christophe Solidarité en est l'un des symboles. Géré par l'Association Saint-Christophe, il soutient et aide les sociétaires confrontés à des sinistres non assurables qui menacent l'équilibre financier d'une personne physique ou morale. Entretien avec Sabine de Lalun, directrice générale de la Mutuelle.

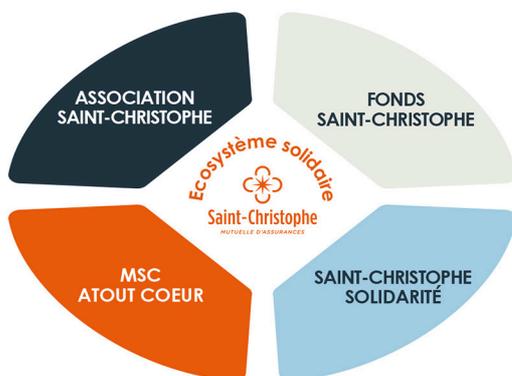
Que signifie "solidarité" pour la Mutuelle Saint-Christophe et comment l'incarne-t-elle ?

La solidarité est une des quatre valeurs fondamentales de la Mutuelle Saint-Christophe. Elle l'exerce depuis toujours au travers son écosystème. Nous avons tout d'abord l'Association Saint-Christophe qui accompagne les sociétaires dans des actions de prévention, ensuite Saint-Christophe Solidarité, qui a pour vocation d'aider des sociétaires à faire face à des situations de difficultés financières à la suite d'un évènement

exceptionnel. Enfin, il y a le Fonds Saint-Christophe créé en 2016, qui soutient des activités et des organismes de l'économie sociale et solidaire ainsi que l'Association MSC Atout Cœur qui regroupe des collaborateurs de la Mutuelle s'engageant bénévolement dans des actions solidaires au profit d'associations.

Dans le contexte de la crise sanitaire que nous vivons, quelle a été votre contribution en 2020 ?

Après la stupeur face à la violence de la crise sanitaire et ses conséquences, nous nous sommes organisés pour accompagner nos sociétaires. Ceci en tant qu'assureur d'abord, en élargissant temporairement la portée de certaines garanties, en accordant des délais de paiement ou en examinant les conditions de certains contrats : les collaborateurs ont répondu présents aux demandes. Tous étaient sur le pont avec professionnalisme et agilité. C'est là que nous avons mesuré la force de notre écosystème solidaire. Nous avons augmenté notre capacité de redistribution à travers tous nos dispositifs en place. Le plus compliqué était bien évidemment de flécher les aides à ceux qui étaient le plus en difficulté. Via le Fonds Saint-Christophe et Saint-Christophe Solidari-





té nous avons organisé la remontée des demandes pour y répondre au mieux. Par exemple, en ce qui concerne l'Enseignement catholique, nous avons mis à profit notre partenariat avec la Fédération nationale des Ogec en collaboration avec les fédérations régionales (Urogec) pour flécher notre aide (plus de 100 K€) vers les petites écoles en difficultés. Cela pourra permettre d'alléger les charges scolaires des familles touchées par la crise sanitaire et ainsi main-tenir la scolarité des enfants. Nous sommes fiers d'avoir pu aider plus de 400 familles. Enfin, comme tous les assureurs, nous avons contribué au fonds de solidarité des PME TPE à hauteur de 270 K€ et re-



versé une taxe exceptionnelle de plus de 900 K€ pour contribuer aux dépenses de santé.

Vous êtes une mutuelle : quelle est la place des acteurs de la vie mutualiste dans votre dispositif de solidarité ?

C'est une place primordiale. Sans les présidents de région, les délégués, et les amis de la mutuelle, rien

n'aurait été possible dans la gestion de cette crise. Ils sont à la fois nos ambassadeurs et les représentants de nos sociétaires. Une courroie de transmission essentielle. La mutualité est notre socle, ce qui nous distingue d'un assureur généraliste. Grâce au dialogue avec les délégués, nous nous assurons de bien comprendre les besoins ainsi que les attentes, et cela nous permet aussi d'ajuster les choses quand des difficultés surviennent. L'ancrage dans les territoires est notre richesse sur tous nos marchés fondateurs. Forts de cette épreuve 2020, nous avons décidé en 2021 de donner la possibilité à nos délégués élus de choisir une association de leur choix pour orienter nos soutiens. Cette opération "coup de pouce" et ses modalités leur seront présentés lors de la prochaine assemblée générale. Notre écosystème de la solidarité nous a ainsi permis de mettre en place les dispositifs permettant de répondre aux besoins. Nos échanges avec les présidents de région et avec le conseil d'administration ont été très précieux.

Pour en savoir + : <http://bit.ly/MSCsolidarite>

Au quotidien, dotée d'un écosystème de solidarité riche et guidée par sa raison d'être, la mission de la Mutuelle Saint-Christophe est de protéger, d'accompagner et de soutenir ceux qui s'engagent de façon responsable et solidaire.

- Sabine de Lalun



Aurélia de Saint-Exupéry
Secrétaire générale
Fédération des Ogec

De nouvelles formes de solidarités pour s'engager dans une dynamique prospective

Pour le réseau des Ogec, la solidarité fait aussi partie de notre écosystème, elle est d'ailleurs l'un des moteurs de notre vie associative, spontanément engendrée par nos statuts et par le système fédératif d'adhésion en cascade de nos structures (de l'Ogec à la fédération nationale, en passant par les fédérations départementales et régionales).

La solidarité s'exerce ainsi inter et intra l'ensemble des niveaux de notre organisation, ainsi que dans tous nos domaines d'intervention (social, gestion, systèmes d'information). Les actions concrètes prennent des formes très variées, plus ou moins formalisées, allant de la mise à disposition de personnel et de locaux, à des avances de trésorerie voire à des contributions en nature ou des crédits d'impulsion, et à l'accès à une plateforme de gestion adaptée aux spécificités des établissements. Enfin, il ne faut pas oublier la formidable solidarité que représente l'en-

gagement de nos bénévoles sans qui les Ogec ne pourraient fonctionner. Comme la Mutuelle Saint-Christophe, dans le contexte sanitaire de 2020, nous sommes tout de suite mis en ordre de marche avec les fédérations départementales et régionales pour accompagner, au plus près de leurs besoins, les établissements qui restaient ouverts sans accueillir d'élèves et transformer les conditions d'accueil là où il y avait les enfants des personnels mobilisés par la crise. Il a fallu trouver les moyens de poursuivre l'activité à distance avec des personnels pour lesquels



© Adobe Stock



c'était une nouveauté et d'autres pour lesquels ce n'était pas possible de déployer l'ensemble des mécanismes d'aide mis en place face à la crise (activité partielle, prêts garantis, financements, voyages scolaires...). Dans cet environnement, les outils collaboratifs et numériques ont été un formidable atout pour renforcer la digitalisation dans laquelle nous nous étions résolument engagés pour accélérer la transformation numérique de notre réseau ces dernières années. La mobilisation des communautés éducatives autour des chefs d'établissement a été immédiate, et nous avons mis en place des actions pour leur donner les moyens de continuer à exercer leurs missions au plus près des nouveaux besoins, en veillant à ne pas mettre en difficulté financière les Ogec, garants de leur pérennité économique. Certaines fédérations territoriales ont dégagé des aides financières pour soutenir leurs Ogec. Nous avons été très heureux de déployer, grâce au partenariat avec la Mutuelle Saint-Christophe, un plan de solidarité nationale pour permettre aux Ogec de venir en aide

Quand nos partenariats font rimer solidarité avec dynamique fédérative

C'est notre organisation territoriale qui nous a permis d'inventer et de déployer, en trois mois, un dispositif de solidarité au profit de familles engagées dans nos établissements catholiques, et qui se sont retrouvées en grandes difficultés financières suite à la crise sanitaire que nous traversons. Transformons cet essai pour que ce type d'initiative solidaire se renouvelle et nous donne envie de réinventer nos manières d'agir.

aux familles les plus impactées par la crise économique. Toutes les régions, ultramarines incluses, ont ainsi pu bénéficier de ce dispositif dont le bilan a été extrêmement positif puisque 73 Ogec ont pu être aidés. Nous devons continuer à nous inspirer de l'expérience d'une organisation mutualiste car l'optimisation du maillage territorial est une des priorités de notre fédération. Dans notre environnement et dans le contexte actuel, rien ne sera possible sans une

Nous devons nous inspirer de l'expérience d'une organisation mutualiste car l'optimisation du maillage territorial est une des priorités de notre fédération

organisation territoriale structurée. Les 3 échelons de notre fonctionnement associatif (départemental, régional et national) sont essentiels et complémentaires. La fédération nationale doit pouvoir ainsi s'appuyer sur des fédérations régionales fortes qui puissent remplir leurs missions d'accompagnement et relayer les outils mis à leur disposition. Les fédérations départementales ont quant à elles un vrai rôle d'animation à jouer auprès des Ogec et des bénévoles de leur périmètre. Nous devons aussi assurer et renforcer les échanges entre administrateurs et permanents pour entendre et comprendre les besoins locaux, s'adapter aux spécificités territoriales¹ et ainsi répondre le mieux possible aux besoins concrets des établissements au service de l'Enseignement catholique, ce qui est notre mission et notre responsabilité en partage.

¹fruits de l'histoire de l'Enseignement catholique

Article rédigé par Aurélie de Saint-Exupéry, secrétaire générale de la Fédération nationale des Ogec



Mon
ESPACE ADERE
Perso

LE NOUVEAU SERVICE DU RÉSEAU ADERE POUR LES SALARIÉS DE NOS ADHÉRENTS

+100 000 OFFRES À PRIX CASSÉ
sur tous les univers de consommation :
cinéma, shopping, voyages, sport, loisirs...

ADHÉSION OFFERTE
pendant 1 an
aux 300 premières
structures
de - 50 salariés



JUSQU'À
80%
DE REMISE

Tous les avantages sont valables en boutique, en ligne ou par téléphone.

Offrir à vos salariés les mêmes avantages que de grands CE : c'est possible !

U.N.ADERE propose un nouveau service pour les salariés de ses adhérents : *Mon Espace ADERE Perso* permet d'offrir les mêmes avantages que les grands comités d'entreprise. Chaque salarié dispose de milliers de remises sur ses achats et ses loisirs (parcs d'attractions, shopping, locations de vacances...):
+ de 100 000 offres et 900 partenaires !

Comment fidéliser vos collaborateurs et développer l'attractivité de votre structure ?

En donnant accès à une large palette d'avantages offrant ainsi un pouvoir d'achat supplémentaire à vos salariés, *Mon Espace ADERE Perso* permet de fidéliser vos collaborateurs et d'installer votre marque employeur. Elle peut être également une solution complète pour votre comité d'entreprise.

” Adhésion offerte pendant 1 an aux 300 premières structures de moins de 50 salariés (jusqu'au 31/12/2021)

Adhérer à tarif avantageux sans engagement de durée

Le coût de l'adhésion à *Mon Espace ADERE Perso* est particulièrement avantageux : compter 15 cts TTC par mois et par collaborateur.

Disponibilité immédiate des e-billets, codes promo, etc.

Plus de frais d'envoi ni de délai de livraison : l'envoi des e-produits se fait instantanément par mail : RDV sur espaceperso.adere.fr

Pour toute demande d'adhésion à [U.N.ADERE](https://www.unadere.fr) ou de renseignements sur ce nouveau service, contactez votre délégué régional !
Article rédigé par Estelle Alapetite, responsable du développement réseau chez U.N.ADERE

| Pour une cantine durable et accessible

La restauration scolaire vient souvent doubler le tarif de la scolarité, ce qui représente un frein réel à la mixité sociale et scolaire dans les établissements de notre réseau.

Pourquoi les tarifs de la cantine des établissements publics sont-ils bien moins chers que ceux appliqués dans l'Enseignement catholique ? Comment rendre la cantine accessible à tous ? Avec la promulgation de la loi Egalim, faut-il craindre un surcoût ? Comment entrer dans une démarche d'amélioration pour une alimentation durable ?



Restauration scolaire : une prestation trop rarement subventionnée par les collectivités et un frein réel à la mixité



Philippe Delorme
Secrétaire général de
l'Enseignement catholique

Dans sa conférence de presse de rentrée, Philippe Delorme rappelait que la mixité sociale et scolaire est une condition indispensable à l'éducation, mais que le coût de la restauration demeure un frein. Les aides sociales des collectivités territoriales sont en effet trop souvent réservées aux enfants scolarisés dans l'enseignement public. Interview.

Les familles sont aujourd'hui de plus en plus sensibles à la qualité des repas servis à la cantine. Qu'en pensez-vous ?

Philippe Delorme : J'avoue que je suis surpris par la place que prennent parfois les menus de la cantine dans les discussions avec les familles. Je voudrais rappeler que la mission de l'école est prioritairement celle d'instruire et d'éduquer, et que les repas à la cantine ne représentent que 140 repas sur une année (soit 12% des repas pris par un enfant sur une année). Il est pourtant vrai que le pourcentage

d'élèves demi-pensionnaires a augmenté au fil des ans et que cela peut être une bonne idée de valoriser le temps méridien avec des actions éducatives telles que l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage alimentaire. De nombreux établissements travaillent en ce sens. La crise Covid nous a fait re-découvrir que ce sont des repas essentiels pour les enfants de certaines familles et que la restauration a un rôle social qu'il ne faut pas négliger.

Mag : La loi Debré a instauré la liberté d'enseignement mais cette liberté semble rendue difficile en raison de l'inégalité qui demeure face au caractère facultatif des mesures sociales accordées par les collectivités locales. Vous dites que c'est un frein réel à la mixité. Pourquoi ?

PD : Le tarif élevé de la cantine est souvent un frein pour les inscriptions et cela entraîne une discrimination que nous ne souhaitons pas. La mixité sociale est nécessaire dans nos établissements pour bâtir une véritable pédagogie de la rencontre. Les collectivités territoriales peuvent faire bénéficier tout enfant, sans considération de l'établissement d'enseignement qu'il fréquente, de mesures à caractère so-





cial afin d'alléger, pour les familles, le coût des activités périscolaires et parascolaires comme la cantine. Elles n'y sont cependant pas tenues. Il est profondément injuste que les enfants de l'enseignement privé ne puissent pas bénéficier de ces subventions au même titre que les enfants de l'enseignement public. Je ne réclame pas plus d'argent pour l'Enseignement catholique mais une équité de traitement des enfants. D'autant plus que toutes les familles sont bien à égalité devant l'impôt, en particulier l'impôt local. Je pense que c'est aux familles de se mobiliser, en lien avec l'Institution bien sûr, pour réclamer ces mesures sociales et ainsi mettre fin à cette inégalité.

Mag : Certaines collectivités ont-elles conscience de cette inégalité ?

PD : Heureusement, certaines collectivités en ont conscience et proposent des aides aux enfants de l'Enseignement catholique. Par exemple, 171 écoles dans le Morbihan et 135 écoles en Ille-et-Vilaine bénéficient d'une restauration municipale grâce à la-

Le point de vue de Gilles Demarquet, président national de l'Apel

Les négociations avec les collectivités ne sont pas seulement un sujet d'experts, juridique ou financier, mais également un sujet politique. Je pense que les familles doivent être parties prenantes dans les négociations afin de faire valoir leur point de vue en tant que contribuables, de revendiquer l'égalité de traitement entre les enfants et ceci, quel que soit leur choix d'enseignement. L'Enseignement catholique serait gagnant !

quelle les élèves du privé et du public payent le même tarif de cantine. Certains conseils généraux attribuent également des aides aux collégiens : citons la Côte d'Or récemment. Je ne peux qu'encourager ces pratiques. Si nous voulons développer l'éducation prioritaire, le prix de la cantine ne peut pas être un obstacle pour les familles qui feront le choix d'un établissement de notre réseau. C'est, et je le répète, profondément injuste.

Il est injuste que les enfants de l'enseignement privé ne puissent pas bénéficier des subventions à caractère social au même titre que les enfants du public.

Mag : Le gouvernement prend des mesures en faveur des territoires défavorisés pour faciliter l'accès à la cantine. En bénéficions-nous ?

PD : Nos établissements sont systématiquement écartés de ces mesures. Citons les petits déjeuners à l'école, la cantine à 1€ ou, dernièrement, [le plan de soutien](#) aux cantines scolaires des petites communes de 50M€ pour les aider à s'équiper afin d'y proposer une alimentation plus durable. Cela accentue les inégalités entre les enfants du public et ceux du privé. La loi Egalim va introduire de nouvelles obligations de qualité dès janvier 2022. Une étude d'impact chiffre l'augmentation à 40 cents/repas qui devrait être financée par la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais cela semble peu réaliste.

Mag : Comment la financer ?

PD : Une telle augmentation, dans de nombreux ter-



ritoires, va mettre à mal les efforts que nous avons menés dans l'objectif d'accueillir tous les enfants en favorisant une plus grande mixité sociale. Elle vient aussi contredire certaines décisions du Conseil constitutionnel qui n'a de cesse de rappeler que la liberté d'enseignement n'est effective que si les financements publics correspondants la rendent opératoire. C'est, bien entendu, une démarche d'amélioration que je soutiens. Mais, en l'absence de concours financier et dans le contexte de crise actuel, il semble plus prudent d'y aller progressivement et de manière réfléchie, ceci pour éviter de faire peser ce surcoût sur les familles.



MdO : Est-ce une idée de profiter du financement obligatoire des maternelles pour baisser le tarif de la scolarité et celui de la cantine ?

PD : Je ne crois pas que baisser le tarif de la scolarité puisse permettre d'accueillir plus d'élèves. Le service rendu par nos établissements scolaires a un coût qu'il ne faut pas négliger et que de nombreuses fa-

milles sont prêtes à payer. Je serais plutôt favorable à une baisse des tarifs de la cantine (là n'est pas notre plus-value) ou à la mise en place de systèmes de solidarité qui permettraient ainsi d'accueillir plus de familles défavorisées.

MdO : Merci pour votre éclairage sur l'enjeu que représente le coût de la restauration pour les familles.

Un mot pour conclure ?

PD : Il y a de nombreux moyens pour favoriser la mixité. Certains établissements proposent des paniers repas préparés par les familles. D'autres ont fait des choix habiles de tarification consistant à baisser le tarif de la restauration scolaire et à faire porter les frais d'investissement de la cantine sur les contributions des familles. Les familles acceptent beaucoup mieux une augmentation de la contribution des familles plutôt qu'une augmentation des frais de cantine. Mais il n'existe aucune solution idéale, sauf à ce que les familles soient aidées, au même niveau que celles dont les enfants fréquentent l'enseignement public. Je ne désespère pas que cela arrive un jour...

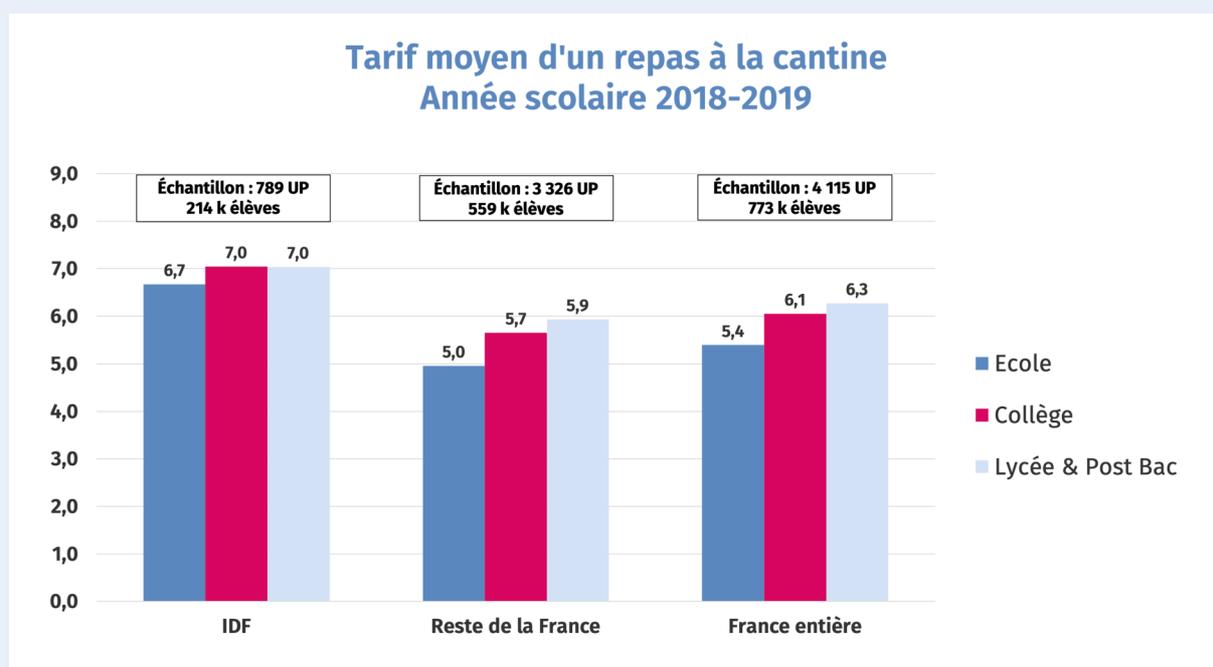
La loi Egalim va entraîner un surcoût qui risque de mettre à mal les efforts que nous avons menés dans l'objectif d'accueillir tous les enfants en favorisant une plus grande mixité sociale. [...] Il semble donc plus prudent d'y aller progressivement et de manière réfléchie.

Si, avec un tarif moyen à 5,80€, le prix d'un repas reste cohérent avec son coût de revient, il reste plus cher que dans le public

Sur l'année scolaire 2018-19, les données collectées grâce à Indices suivent deux tendances :

1. Les tarifs moyens observés dans les collèges et les lycées 6,10€ et 6,30€ respectivement restent plus élevés que ceux des écoles où le tarif moyen est de 5,40€. Ceci pourrait s'expliquer par la différence de quantité de denrées alimentaires consommées.
2. Les tarifs moyens observés en Ile-de-France sont plus élevés (+1,50€/repas en moyenne), ce qui pourrait s'expliquer par le prix plus élevé de l'immobilier. L'Asrec et la Fédération des Ogec d'Ille-et-Vilaine estiment que le coût de revient moyen pour un repas se situe entre 4,90€ et 6,10€ (calcul basé sur 267 Ogec dont 167 écoles seules). Rappelons que le coût de revient unitaire diminue avec la taille du restaurant

scolaire, les frais fixes étant amortis sur un nombre plus important de repas. Selon une [étude de la Cour des comptes](#) sur les services communaux de la restauration collective datant de février 2020, en 2017, sur l'ensemble des collectivités contrôlées par les chambres communales, le coût moyen brut par repas produit, livré et servi s'établissait à 7,30€ pour la restauration scolaire. La participation de l'utilisateur au financement du service est souvent très inférieure à son coût de revient. Le tarif unitaire est en moyenne de 2,76€/repas avec des écarts importants et des modes de tarification variables. Dans les collèges et les lycées publics, le coût de revient oscillerait entre 8€ et 10€ par repas, selon des études menées par le cabinet Études & Territoires.



Echantillon Indices basé sur 4 115 unités pédagogiques réparties sur toute la France en 2018-2019, ce qui représente 773 000 élèves.
Article rédigé par Clarisse Walckenaer, chargée de mission - Pôle économie-gestion de la Fédération nationale des Ogec



Comment rendre la cantine accessible à tous ? La Fédération nationale des Ogec vous propose des pistes de réflexion...

Tant que les mesures à caractère social seront facultatives, il paraît difficile, voire impossible, de rendre la cantine accessible à tous. Pourtant, il existe des solutions pour essayer de favoriser la mixité, "une réelle nécessité pour l'Enseignement catholique", comme nous le rappelle Philippe Delorme dans l'interview qu'il nous a accordée (cf. p.26).

Les familles peuvent-elles bénéficier de subventions à caractère social de la part des collectivités territoriales ?

Oui ! Les collectivités ont toute la latitude pour faire bénéficier les familles qui fréquentent les établissements privés d'aides à caractère social, telles que des aides à la restauration scolaire, à condition qu'elles n'excèdent pas celles dont profitent les familles de l'enseignement public. Elles n'y sont cependant pas tenues. Les modalités d'octroi des mesures sociales par les collectivités territoriales sont très diverses et peuvent varier selon la nature de la prestation concernée. Les aides peuvent être versées directement aux familles ou collectées par l'établissement qui accorde des remises aux familles. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter la fiche pratique "[Les mesures sociales et aides aux activités périscolaires](#)" disponible sur le portail Isidoor.

Les élèves de l'enseignement privé peuvent-ils déjeuner avec ceux de l'enseignement public dans la cantine de la collectivité ?

Oui. Lorsque la commune dispose d'une cantine scolaire, dans un contexte de partenariat au service de l'éducation des jeunes, elle peut proposer d'accueillir dans sa cantine les enfants d'une école privée pour le déjeuner. Des mises à disposition de personnel et de locaux entre la collectivité et l'Ogec peuvent être envisagées pour faciliter sa mise en place. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter la fiche pratique "[Restauration municipale](#)" disponible sur le portail Isidoor.

Peut-on proposer aux enfants de venir avec des paniers repas pré-parés par les parents ?

Oui. Ce service peut être proposé en complément d'un service de restauration classique ou en substitution de celui-ci, de manière régulière ou exceptionnelle. Dès que l'établissement choisit de mettre en place un service de paniers repas, même s'il ne produit pas les repas, il les distribue et doit, à ce titre, veiller à la mise en place de règles sanitaires et à leur suivi. Pour en savoir plus, consultez la fiche pratique "[Accueil d'enfants avec un panier repas](#)" disponible sur le portail Isidoor.

Sans les subventions à caractère social, l'Enseignement catholique ne peut pas proposer des tarifs de cantine similaires à ceux des établissements publics, mais c'est important de mener une réflexion pour favoriser l'accueil de tous.

De nombreuses fiches pratiques sont disponibles dans l'espace documentation d'Isidoor pour répondre à vos questions sur la gestion comptable et financière de votre établissement. Vous avez une question ? Adoptez le réflexe Isidoor !



[LE GRAND ANGLE]

Peut-on proposer la gratuité des repas à certaines familles ?

Oui, c'est une option qui peut être envisagée. Quand de nombreux repas sont produits, le coût de production de quelques repas supplémentaires est faible. La société de restauration peut offrir certains repas à la discrétion du chef d'établissement (bourse sociale). Des fonds de solidarité de l'Apel ou de l'Ogec pourraient également être mobilisés.

Peut-on mettre en place le quotient familial sur les tarifs de la cantine ?

Oui, c'est possible : les collectivités territoriales le pratiquent fréquemment. Il faut veiller au finance-



ment de cette mesure (pour ne pas fragiliser l'équilibre économique de l'établissement), à l'acceptation de cette mesure par toutes les familles et à l'élaboration d'une grille de tarifs adaptée aux catégories socio-professionnelles des familles. Pour en savoir plus, consultez la fiche pratique "[Mise en place du quotient familial](#)" disponible sur Isidoor.

Peut-on volontairement baisser le prix de la cantine pour favoriser la mixité ?

Oui, il peut très bien être proposé un tarif inférieur au coût réel du repas, qui sera alors compensé par un apport de la contribution des familles au titre de la solidarité. Il peut également être envisagé de faire supporter les investissements concernant la restauration par la contribution des familles. Il s'agit d'une pratique tout à fait cohérente avec le caractère propre de l'établissement.

Peut-on réduire le nombre de composantes par repas pour baisser le coût alimentaire ?

On constate que la consommation moyenne par plateau en primaire, au collège et au lycée se situe autour de 3,5 composantes, alors que 5 composantes sont souvent prévues au contrat. On pourrait envisager d'opter pour des repas à 4 composantes en veillant à conserver l'équilibre nutritionnel. Beaucoup de collectivités ont commencé à le faire. La suppression d'une composante permet de réduire le coût des denrées alimentaires de 0,20/0,25 € TTC/repas.

"Le tarif de la cantine est souvent un frein pour les inscriptions et cela entraîne une discrimination que nous ne souhaitons pas. La mixité sociale est nécessaire dans nos établissements pour bâtir une véritable pédagogie de la rencontre", nous rappelle Philippe Delorme.



La loi Egalim veut amener la restauration collective vers une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Certaines mesures de la loi Egalim ciblant la restauration collective peuvent sembler inatteignables, excessives, chères voire inutiles. Nous avons interrogé Frederika Lhuissier, référente nationale Restauration collective à la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour mieux comprendre les objectifs de la loi.

Quels sont les objectifs de la loi Egalim ?

La loi Egalim, adoptée suite aux États généraux de l'Alimentation en 2018, a notamment pour objectifs de garantir aux agriculteurs une rémunération plus juste, de valoriser une agriculture toujours plus vertueuse et de rendre accessible une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Elle répond non seulement à des enjeux sociaux et économiques, mais également à des enjeux de santé publique. Pour atteindre ces objectifs, c'est un changement de comportement global de la société qui doit s'opérer et la restauration collective a été choisie comme vecteur de ce changement. Celle-ci permet en effet de toucher un maximum de personnes, toutes classes sociales confondues. Réaliser des campagnes de sensibilisation à l'école sur ces sujets a souvent un impact sur les comportements des familles.

Quelle sont les mesures prises par la loi Egalim ayant un impact sur la restauration scolaire ?

Cinq mesures phares ciblent la restauration scolaire, y compris celle proposée dans les établissements catholiques d'enseignement :

1. Montée en gamme des approvisionnements avec un minimum de 50% de produits de qualité dont 20% bio (à partir du 1^{er} janvier 2022)
2. Lutte contre le gaspillage via un diagnostic anti-gaspi alimentaire, et le don de denrées alimentaires consommables
3. Information des convives et affichage de la part des produits de qualité et de produits durables entrant dans la composition des repas
4. Diversification des sources de protéines et offre de menus végétariens une fois par semaine
5. Fin de l'utilisation de contenants alimentaires adaptés à la cuisson, la réchauffe ou au service de matière plastique (avant le 1^{er} janvier 2025)

Retrouvez l'intégralité de ces obligations en consultant le [décryptage de la loi Egalim](#) par l'ADEME, sur le site du Ministère de l'Agriculture.

Ces objectifs sont-ils atteignables¹ ?

La mesure la plus emblématique et la plus difficile à atteindre à court

C'est un changement de comportement global de la société qui doit s'opérer, et la restauration collective a été choisie comme vecteur de ce changement pour toucher un maximum de personnes, toute catégories sociales confondues.

¹Une enquête récente de l'Association des Maires de France (AMF) auprès de 3 000 communes montre que 50% d'entre elles ont une grande incertitude quant à leur capacité à pouvoir respecter les seuils prévus par la loi Egalim en janvier 2022.



terme est la montée en gamme des approvisionnements à partir du 1^{er} janvier 2022. Même s'ils ne sont pas atteints à court terme, ces objectifs ont le mérite de mettre en marche les acteurs. En région Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) par exemple, les chambres d'agriculture accompagnent les producteurs dans les démarches de certification qualité, des circuits d'approvisionnements bio se créent, etc. La loi permet l'accélération des dynamiques.

Faut-il s'attendre à un surcoût ?

Il n'y a pas de secret, manger mieux coûte forcément plus cher¹. Des leviers tels que le gaspillage alimentaire et l'introduction d'un repas végétarien sont à



rechercher pour limiter le surcoût. Les 2 300 restaurants labellisés "Ecocert En cuisine" ont pu introduire jusqu'à 30% de produits bio sans surcoût en actionnant notamment ces deux leviers. Pour y arriver, il est nécessaire d'engager dans les écoles, des projets de restauration cohérents avec le projet de l'établissement et impliquant toutes les parties prenantes

(équipes de cuisine, intendants, familles, élèves, enseignants et prestataire le cas échéant) pour chercher des axes d'amélioration et progressivement aller vers le respect des mesures de la loi Egalim, tout en limitant le surcoût.

Quelles sont les sanctions prévues par la loi ?

La loi ne prévoit pas de sanctions. En effet, l'État a considéré qu'il avait plus de chances de faire adhérer les acteurs en les accompagnant plutôt qu'en les sanctionnant. Rappelons que l'objectif est d'avancer collectivement vers une meilleure alimentation. Les mesures ont du sens et l'État compte sur le contrôle sociétal pour les faire respecter.

Où s'informer ? Se documenter ?

Le partage d'expériences est nécessaire pour s'inspirer de ce qui a marché ailleurs, même si on ne peut pas plaquer une idée ou un concept mis en place par un établissement sur un autre. La plateforme [Optigede de l'ADEME](#) a une documentation très fournie sur la restauration collective (outils méthodologiques et pratiques, retours d'expérience, etc.).

Pour y arriver, il est nécessaire d'engager dans les établissements des projets de restauration cohérents avec le projet de l'établissement, ceci pour chercher des axes d'amélioration et ainsi aller vers le respect des mesures de la loi Egalim, tout en limitant le surcoût.

¹73% des collectivités interrogées par l'AMF ont un surcoût, de 10% à 20% pour 55% d'entre elles. Un quart d'entre elles estime y arriver sans surcoût grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'introduction de plus grandes quantités de protéines végétales.



Mon Restau Responsable® : une méthode concrète pour une alimentation durable !

Mon Restau Responsable® est une méthode d'amélioration continue qui accompagne des restaurants de collectivité. Elle permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir de nouvelles pistes d'amélioration en associant toutes les parties prenantes. Cadre de référence reconnu par tous les acteurs de la restauration collective, la démarche permet de valoriser l'établissement et son équipe.

Mon Restau Responsable® est un outil gratuit destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Il débute par un questionnaire d'auto-évaluation facile à remplir, établissant un diagnostic des points forts et des axes d'amélioration de votre restaurant. Les critères d'auto-évaluation prennent en compte toutes les dernières obligations législatives et réglementaires, y compris la loi Egalim. Après avoir rempli le questionnaire, la démarche ne s'arrête pas là et se poursuit avec une visite technique, une définition de pistes d'amélioration et une séance d'engagement publique.



Une démarche gratuite basée sur 4 piliers, et créée par la fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co

Grâce à ses 4 piliers d'engagement, c'est l'ensemble des process de la restauration collective qui est étudié : des achats au service à table des convives. Cette démarche nous a guidés pour faire un autodiagnostic de notre restaurant et définir des axes de progrès qui nous semblaient réalistes, confie Philippe Marc, responsable de la restauration scolaire du Likès-la-Salle, à Quimper dans le Finistère (29).

Quel que soit son mode de gestion (directe ou concédée) et quelle que soit sa taille, un établissement scolaire peut s'engager dans une démarche *Mon Restau Responsable®*.



OFFRIR UNE CUISINE SAINTE, DE QUALITÉ, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

La Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'co ont la recette : la démarche Mon Restau Responsable®



Rejoignez les 1 328 restaurants collectifs du réseau Mon Restau Responsable : <https://www.monrestauresponsable.org/>
Article rédigé par Clarisse Walckenaer, chargée de mission - Pôle économie-gestion de la Fédération nationale des Ogec

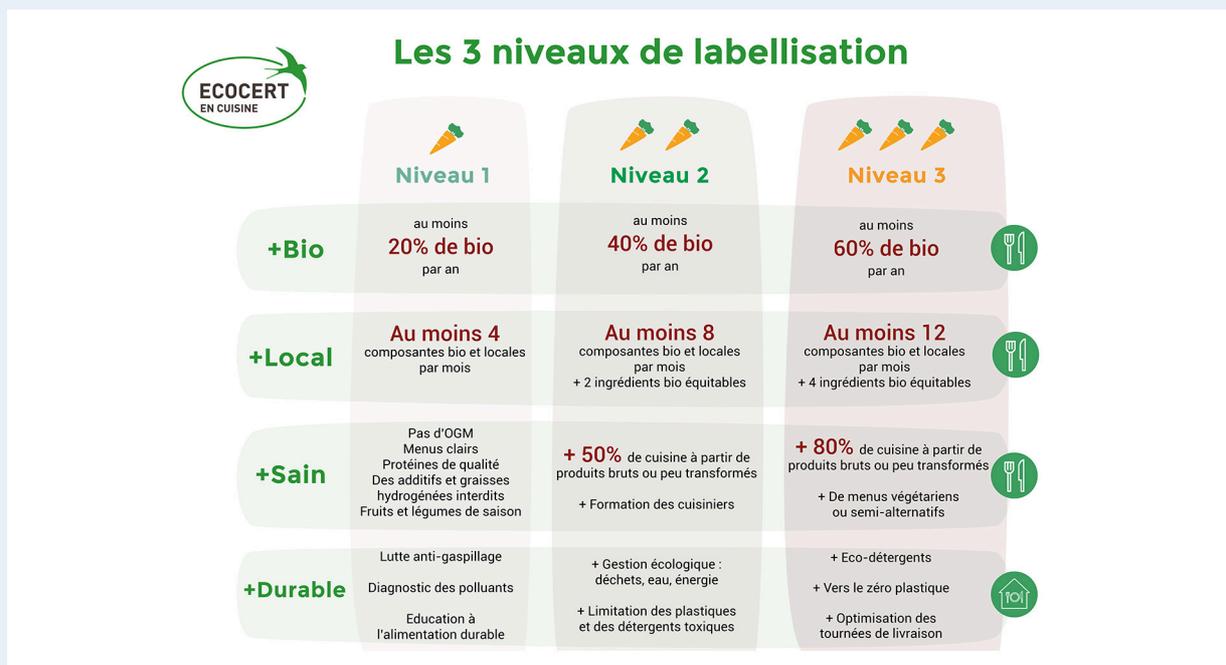


Ecocert En Cuisine, un label pour s'engager en faveur d'une cantine plus bio, locale, saine et durable

Le label "En Cuisine" est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio qui impose des critères, non seulement au contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation. Avec la promulgation de la loi Egalim en 2018 et pour assurer une transition du système à une échelle réalisable et concrète, "En Cuisine" a décidé de revoir ses niveaux de labellisation en 2022. Ecocert En Cuisine compte déjà 2 300 établissements engagés depuis la création du label il y a 8 ans, principalement des établissements scolaires et des crèches en gestion cédée ou en autogestion. "Le label est exigeant mais

à la portée de tous les établissements scolaires ; le suivi et le contrôle opérés par le label sont des moyens efficaces pour contraindre les opérateurs de la restauration collective à changer leur modèle", précise Lise Pujos, responsable du label. Les cantines labellisées ont pu introduire jusqu'à 30% de produits bio sans surcoût, grâce à trois leviers : la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et la saisonnalité des produits. Concrètement et en pratique, Ecocert En Cuisine propose aux établissements qui s'engagent au sein de son réseau un accompagnement ainsi qu'un suivi technique pour les aider à respecter les exigences du label. Et qui dit label, dit contrôle annuel réalisé sur site par un auditeur Ecocert. Pour en savoir + : www.labelbiocantine.com

Ci-dessous les trois niveaux d'exigence détaillés du label Ecocert En Cuisine



Introduire plus de bio tout en maîtrisant son budget, c'est possible ! Retrouvez tous les résultats de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable en ligne sur <https://observatoire-restauration-biodurable.fr>



Anti-gaspi : Too Good To Go se lance dans la restauration scolaire

Too Good To Go, l'application anti-gaspi déjà téléchargée par huit millions de Français s'attaque au gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs tels que les restaurants scolaires. Si vous êtes sensible à la lutte contre le gaspillage, voici une bonne nouvelle : Too Good To Go peut désormais se mettre en place dans votre restaurant scolaire !

Initialement développée pour le commerce et la restauration commerciale, la solution anti-gaspillage *Too Good To Go* amorce son déploiement en restauration collective depuis presque deux ans, avec de très bons résultats dans les milieux de l'entreprise et de la santé. Le système est très simple :

le restaurant concerné constitue des paniers "surprise" d'inventus et les met en ligne. Pas de référencement produit décrit, c'est un panier *surprise*. L'internaute intéressé commande et paye un panier à petit prix directement sur l'application, et vient le chercher à l'heure définie par le restaurant.

Un point de collecte ainsi que des créneaux horaires sont à définir en fonction de la physionomie et de l'organisation du site en question. Le service peut être réservé au personnel de l'établissement, aux élèves (> 18 ans) et à leurs familles, ou alors proposé à tous les utilisateurs de l'application. "Le système est gagnant pour tout le monde : l'établissement récupère une partie de la valeur des denrées invendues, les personnes intéressées profitent d'un service pratique, attractif et orienté anti-gaspi, et le gaspillage alimentaire est ainsi réduit" précise Guillaume Béliard, responsable restauration collective chez Too Good To Go. En savoir + : <https://bit.ly/3qZN7aV>



Plus qu'une application, Too Good To Go est un mouvement avec une vraie ambition

L'ambition de cette solution est de sensibiliser le grand public, les entreprises et la classe politique à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour que demain, la nourriture produite dans le monde entier ne soit plus jamais jetée ni gaspillée.

Que votre restaurant soit autogéré ou sous-traité à un prestataire, le service Too Good To Go peut être proposé. Si vous êtes intéressé, contactez restaurationcollective@toogoodtogo.fr



© Adobe Stock

I Donner à une banque alimentaire, c'est possible !

Depuis le 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective (> 3 000 repas préparés/jour) ont l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée. C'est une initiative que peuvent également prendre des cantines plus petites pour lutter contre le gaspillage. De manière générale, les banques alimentaires sont intéressées par tous types de produits alimentaires encore emballés et dont la date limite de consommation n'est pas dépassée, comme les fruits et légumes ou les yaourts. Le don de repas non servis est possible mais les contraintes sont nombreuses. Cela va notamment dépendre du mode de gestion de votre cuisine (repas livrés ou cuisine sur place). Pour en savoir + : www.banquealimentaire.org

Consultez la fiche pratique "Lutter contre le gaspillage alimentaire" disponible sur le portail Isidoor.

Comment réaliser un diagnostic sur le gaspillage alimentaire de votre restaurant ?

La loi Egalim introduit l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2021. Un [mémo de l'ADEME](#) (Agence de la Transition écologique) présente les différentes étapes de la réalisation d'un diagnostic. Il propose également différentes ressources et outils pour accompagner utilement un établissement dans sa démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous vous donnons rendez-vous sur le site internet de [l'agence ADEME](#).

”

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires devient une obligation.

Likès-La Salle à Quimper : un établissement en autogestion, engagé pour une restauration locale et durable



Philippe Marc
Responsable de la
restauration au Likès

Un certain nombre d'établissements de notre réseau sont déjà engagés dans une démarche d'amélioration de leur prestation de restauration depuis longtemps. C'est le cas du Likès-La Salle à Quimper, où de nombreuses actions éducatives sont menées à la cantine et où de nombreux projets contribuent à proposer un restaurant plus durable. Rencontre avec un chef plein d'idées.

Avec ses 29 salariés, le restaurant du collège et lycée le Likès-La Salle produit 4 600 repas par jour, dont 2 700 sont ensuite livrés à des établissements scolaires voisins. Le responsable de la restauration, Philippe Marc, a choisi de promouvoir une alimentation plus locale, plus saine et un restaurant plus durable.

Un établissement engagé dans une démarche continue de progrès

Au Likès, de nombreux projets voient régulièrement le jour : le tri des déchets est organisé, les pesées

sont quotidiennes en cuisine et dans les selfs pour quantifier le gaspillage, les déchets alimentaires sont recyclés en compost ou méthane, les autres déchets DIB¹ sont compactés, les fournisseurs reprennent leurs caissettes de livraison vides pour limiter les frais d'enlèvement, les denrées périssables sont données tous les vendredis à la banque alimentaire de Quimper, la cuisson basse température a été adoptée, etc. "Philippe Marc, notre responsable de la restauration, ne manque pas d'idées pour toujours faire plus local, responsable et respectueux de l'environnement. La démarche "Mon Restau Responsable" initiée il y a deux ans a ainsi permis de prioriser les actions et de se fixer des objectifs atteignables. L'enjeu maintenant, c'est d'accompagner les changements et de faire vivre les projets" explique Laetitia Laurent, attachée de gestion du groupe scolaire. Côté approvisionnements, l'établissement a fait le choix d'un bol alimentaire adapté pour favoriser les produits bio (14%), les circuits courts (27%) et les produits de qualité (19%). Difficile pour l'instant d'atteindre les seuils de la loi Egalim... et les menus végétariens ne font pas l'unanimité.



¹Déchets industriels banals



Photos page précédente et photo ci-dessus © JBL Likès

Un chef d'établissement qui a fait le choix de revenir à une cuisine en autogestion en 2004

Cette décision a été motivée par la volonté de mieux maîtriser la prestation et la qualité des repas servis aux élèves, et par la conviction que l'autogestion était le modèle le mieux adapté. À l'époque, seul le responsable était détaché d'une société, le reste de l'équipe étant du personnel employé par l'Ogec. Pour Philippe Marc, *"C'est aujourd'hui un atout. Nous pouvons en effet effectuer nos achats auprès de fournisseurs que nous choisissons, sélectionner les produits que nous voulons et cuisiner ce que bon nous semble. D'autre part, des actions éducatives sont menées (animation petit-déjeuner, plaisir à la cantine, projets anti-gaspillage...)"* permettant d'intégrer la restauration dans le projet d'établissement."



Cuisson basse température : une nouvelle technique de cuisson à adopter

L'investissement (matériel et logiciel) est vite rentabilisé compte tenu des avantages de ce type de cuisson : qualité des aliments mieux préservée, cuisson de nuit sous surveillance numérique et mode de cuisson plus sain.

Une activité de cuisine centrale qui permet de livrer des repas à dix écoles et collèges de l'Enseignement catholique, dont le collège du Likès-La Salle

Depuis de nombreuses années, le Likès-La Salle produit et livre 2 700 repas par jour en liaison froide à dix autres établissements scolaires voisins. Cette activité de cuisine centrale n'a aucun but lucratif, les repas sont refacturés au coût réel : elle a été initiée dans une volonté de mutualisation et de solidarité.

Pour Philippe Marc, former le personnel des restaurants satellites, les conseiller pour les aider à améliorer leur fonctionnement et respecter les bonnes pratiques d'hygiène font également partie de sa mission. Voilà donc un bel exemple de mutualisation qui pourrait être reproduit ailleurs !

Propos recueillis par Clarisse Walckenaer, chargée de mission, pôle économie-gestion de la Fédération nationale des Ogec



Carole Galissant
Directrice Pôle Nutrition
Sodexo France

Sodexo, un acteur engagé pour une restauration scolaire de qualité et durable

Entretien avec Carole Galissant, directrice du pôle culinaire Écoles & Universités et du pôle nutrition de Sodexo France. Elle partage avec nous les impacts et les leviers d'action qu'il est possible de mettre en place pour la restauration scolaire et qui sont liés aux nouvelles exigences de la loi Egalim, ainsi que la façon dont Sodexo accompagne les établissements scolaires pour répondre à ces obligations.

Quels sont les impacts de la loi Egalim pour la restauration scolaire ?

La loi Egalim représente une formidable opportunité pour répondre aux enjeux de la restauration scolaire d'aujourd'hui, qu'ils soient nutritionnels, sanitaires, éducatifs, sociaux ou environnementaux. Cette loi ambitieuse vise à garantir une alimentation saine, de qualité, durable et accessible à tous : un objectif qui est au cœur de notre mission. Dans l'assiette, l'une des mesures les plus impactantes de cette loi est la montée en gamme de la qualité des matières

première utilisées pour confectionner les repas. Or, cela va inévitablement avoir une incidence sur le coût des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Les produits certifiés de qualité ou issus d'une agriculture biologique ont en effet un coût d'achat plus important par rapport à des produits standards ou issus d'une agriculture conventionnelle. Travailler des produits certifiés de qualité implique également de se rapprocher davantage des producteurs et des éleveurs français, et de nouer des relations pérennes et de confiance, engagées dans la durée.



Près de 350 établissements scolaires de l'Enseignement catholique ont confié la gestion de leur restaurant à Sodexo, en restauration sur place principalement.



Chez Sodexo, cela fait de nombreuses années que nous contribuons au développement et à la structuration des filières agricoles locales et certifiées de qualité au sein des territoires. Nous disposons ainsi de tous les contacts nécessaires, de la production à la distribution, pour trouver les solutions adéquates afin d'accompagner nos clients dans l'atteinte des seuils requis par la loi Egalim. Cette loi implique également qu'il y ait des évolutions au niveau des comportements et qu'un accompagnement spécifique soit mis en place auprès des élèves. Tous les enfants n'ont en effet pas l'habitude de manger des plats végétariens, voire ne savent pas ce que cela signifie.



Quels peuvent être les leviers d'action des établissements scolaires pour neutraliser l'impact de la loi Egalim sur le budget restauration ?

Si la lutte contre le gaspillage alimentaire ou la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire sont des leviers permettant de limiter l'impact économique lié à la loi Egalim, ils ne parviendront

pas à financer la totalité des surcoûts engendrés. Les acteurs du secteur sont plutôt unanimes sur le sujet. Une autre piste d'action pourrait être d'élargir le spectre des approvisionnements qui peuvent être éligibles aux 50% de produits certifiés d'origine et de qualité, comme par exemple les poissons certifiés MSC¹ ou encore les produits Bleu Blanc Cœur. Autant de filières d'excellence déjà structurées et avec lesquelles nous travaillons, et qui pourtant ne peuvent être intégrées. Avec les autres adhérents du SNRC² nous portons cette réflexion auprès du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre du Conseil national de la restauration collective. Nos compétences techniques sur l'ensemble des domaines de la loi Egalim liés à la restauration (achats, nutrition, qualité, etc.) nous permettent d'accompagner nos clients dans la prise en compte de ces nouvelles obligations à un coût maîtrisé. Nous avons aussi une expérience bien acquise sur de nombreux sites un peu partout sur le territoire national, ce qui nous permet de mutualiser les bonnes pratiques.

Pour Sodexo, la loi Egalim représente une formidable opportunité pour répondre aux multiples enjeux de la restauration scolaire d'aujourd'hui et de demain, que ces enjeux soient nutritionnels, sanitaires, éducatifs, sociaux ou encore environnementaux.

¹Programme de certification et d'éco-labellisation qui reconnaît et valorise la pêche durable

²Syndicat national de la restauration collective



Démarche Tiad Reizh : l'engagement de la Bretagne dans des pratiques d'achats alimentaires dignes d'une "maison juste"

Avec plus de 250 000 élèves scolarisés dans l'Enseignement catholique de Bretagne, plus de 33 millions de repas sont servis chaque année scolaire, soit un budget annuel d'approvisionnement en matières premières d'environ 50 millions d'euros. En 2017, afin d'exercer pleinement ses responsabilités économiques, sociales et éducatives, le Caec¹ de Bretagne s'est lancé dans la démarche **Tiad Reizh** (qui signifie "maison juste" en breton), en référence à la "Maison commune" promue par le Pape François. Par cette mobilisation, le Caec rejoint l'initiative publique bretonne Breizh Alim¹ et choisit d'accompagner les décideurs des établissements scolaires pour :

1. Favoriser les approvisionnements locaux et les aliments produits en Bretagne

2. Partager et enrichir la réflexion sur la dimension éducative de l'alimentation par des actions anti-gaspillage, l'éducation à l'alimentation et au partage

3. Approfondir le lien avec les différents acteurs engagés dans cette réflexion, aussi bien au niveau institutionnel qu'avec les professionnels de la filière

Les **Gael** (Groupements d'achats de l'Enseignement Libre) sont pleinement associés à cette démarche. Lors des décisions de référencement, ils privilégient ainsi le choix de produits bretons ou locaux. Cette année, le **Gael 56** propose à ses adhérents des diagnostics pour les aider à intégrer la démarche Tiad Reizh dans leur service de restauration, sans pour autant compromettre les enjeux économiques en place. Rejoignez la démarche Tiad Reizh !

Lancement de la démarche Tiad Reizh © Caec de Bretagne



La version complète du dossier Tiad Reizh est disponible en ligne : <https://bit.ly/2LjENma>

¹Comité académique de l'Enseignement catholique

| Des hommes et des territoires

[Le service civique]
44 Compte rendu d'activité

[En territoires]
45 Le PPPF : objectifs et témoignage à Orléans
48 Bonne pratique : exemple de solidarité en région Centre-Val de Loire



Compte rendu d'activité 2019-2020 et nouveautés prévues en 2020-2021

Nous avons remis à l'Agence notre [compte rendu d'activité](#) 2019-20 et de façon plus succincte, nous y avons inclus des éléments concernant l'année 2020-21¹. En mars, il sera présenté à l'Agence dans le cadre de notre rendez-vous annuel. Ce sera également le moment d'évoquer le renouvellement de notre agrément pour une nouvelle durée de 3 ans (2021-2024). Rappelons que nous détenons l'agrément depuis 2011, 10 ans déjà !

L'agrément collectif ayant permis de réaliser un accompagnement de proximité de grande qualité par les 19 fédérations départementales et régionales en charge du dispositif, nous pensons donc que l'agrément devrait être renouvelé sans aucune difficulté. Concernant l'année 2020-2021, la crise sanitaire nous a conduit à mettre en oeuvre de nouveaux concepts de modules de formation. Les formations civiques et citoyen-nes, ainsi que celles des tuteurs, seront ainsi toutes dispensées à dis-tance. La formation au PSC1 devrait être délivrée normalement, mais en fin de mission. Les partenaires qui nous accompagnent sont l'Afocal pour la FCC¹, l'Ugsel pour le PSC1 et Uniscité La Ligue de l'enseignement pour les tuteurs. Par ailleurs, la Fédération nationale des Ogec a mis en place une formation en ligne de 2h sur les gestes barrières, formation qui a été animée par notre partenaire [Didacthem](#). Au 16 décembre 2020, 492 volontaires avaient suivi cette formation : 98% d'entre eux ont été satisfaits et très satisfaits de la qualité de cette formation. Suite à ce succès et à la demande des établissements, des sessions supplémen-taires seront reprogrammées dès le mois de janvier.

Perspectives : nous comptons sur l'Agence pour nous suivre dans nos projets 2021-2022

Chaque fédération régionale et départementale concernée nous a transmis le nombre de volontaires souhaités par leurs établissements, accompagné d'un calendrier de recrutement : 736 volontaires pourraient s'investir sur des missions de 6 à 10 mois (durée moy. : 8 mois).



© Adobe Stock

¹Disponible sur le site de la Fédération nationale des Ogec : <https://www.fnogec.org/service-civique> / ²Formation civique et citoyenne
Article rédigé par Armelle Barié, coordinatrice service civique - Fédération nationale des Ogec

Le programme de protection des publics fragiles : de la lutte contre la maltraitance à la bientraitance éducative

Nos écoles ne sont pas à l'abri de la violence et il en va de notre responsabilité de gestionnaire, comme de celle de tous les acteurs des communautés éducatives de l'Enseignement catholique, d'informer et de former sur ce sujet. C'est ainsi que depuis 2018, le Sgec¹ a lancé un programme de protection des publics fragiles (PPPF) pour prévenir et traiter la violence survenue ou survenant en milieu scolaire.

Le *programme de protection des publics fragiles*, démarche initiale sur la bientraitance éducative à laquelle la Fédération des Ogec est associée, s'est depuis étoffée de 4 fiches pratiques proposant des repères sur des thématiques spécifiques afin de donner des procédures claires, opérationnelles et partagées. Toutes ces fiches sont gratuitement accessibles sur le site du Secrétariat général de l'Enseignement catholique, au format papier et au format digital (à télécharger via les liens à droite). Ces fiches sont les suivantes :

1. Être à l'écoute, créer des dispositifs d'écoute
2. Guide des procédures de protection des mineurs
3. Recueillir la parole de l'enfant
4. Secret professionnel, discrétion professionnelle, droit de réserve

Ce programme complet étant susceptible d'intéresser l'ensemble des intervenants de notre réseau, qu'ils soient personnels salariés

des établissements ou bénévoles Ogec, nous vous invitons à prendre le temps de lire ces documents. Si vous souhaitez comprendre ce qu'est et contient le *programme de protection des publics fragiles*, n'hésitez pas à visionner le [webinar](#) qui a été mis en place sur le sujet. C'est par cette approche préventive et attentive que les écueils, même s'ils ne sont encore que des signaux faibles pourront être repérés, remontés et évités, et que la bientraitance en éducation, nourrie de toute la tradition de l'Église, prendra réellement tout son sens.

Comment accéder aux documents ?

Vous trouverez ci-dessous tous les liens pour accéder au kiosque de l'Enseignement catholique, qui vous permettront de télécharger ou de commander les documents relatifs au PPPF :

- [De la lutte contre la maltraitance à la bientraitance éducative](#)
- [Procédures en matière de protection des mineurs](#)
- [Recueillir la parole de l'enfant témoin ou victime](#)
- [Être à l'écoute créer des dispositifs d'écoute](#)
- [Secret professionnel, discrétion professionnelle, devoir de réserve](#)
- [Ou le pack complet](#)

Je vous invite à tout mettre en œuvre, là où vous êtes, pour, chaque année, informer, former, accompagner les réseaux dont vous avez la responsabilité, où vous exercez vos activités.

- Philippe Delorme

¹Secrétariat général de l'Enseignement catholique

Article rédigé par Aurélie de Saint-Exupéry, secrétaire générale de la Fédération nationale des Ogec

Faire vivre le PPPF¹ dans les établissements scolaires : comment être une école de la bientraitance ? Témoignage à Orléans.



Eric Hans
Chef d'établissement
coordinateur à Orléans

Cette question se pose à chacun d'entre nous et à chacun de nos établissements. Mais comment y répondre tant le sujet est vaste ? Surtout que la tentation première serait de se préoccuper uniquement de la maltraitance. Quand tout acte d'éducation et d'enseignement s'enracine dans un lien de qualité proposé par l'éducateur, structuré autour du respect de l'intégrité, de l'intimité et de la vie privée de l'élève, on parle alors de bientraitance éducative. Eric Hans, chef d'établissement coordinateur, témoigne.

À

Orléans, où se trouve Sainte-Croix Saint-Euverte, nous avons la chance de pouvoir nous inscrire dans une dynamique porteuse. En effet, les instances interdiocésaines favorisent la dimension inclusive et le PPPF

par un pôle *Bientraitance Éducative* dédié, porté par un chef d'établissement : Stéphane Le Noac'h. Cette volonté forte, promue par la direction interdiocésaine, crée une démarche collective dans laquelle il est plus aisé de s'inscrire. Le service départemental et la Cellule de recueil des informations préoccupantes

(CRIP) contribuent à cet accompagnement qui est réalisé par des professionnels. Et il faut bien le dire, la crise que le diocèse a pu connaître avec des affaires de pédophilie, et parfois de suspicions fallacieuses, a créé une catharsis. La crise, aussi dure fut-elle, a favorisé une prise en compte plus forte des victimes par l'ensemble des services de l'Église. L'évêque a su réunir de nombreux professionnels qui sont parties prenantes de la lutte contre les violences sexuelles : justice, action éducative, département, formation, services divers, etc. Autrement dit, le fait de s'inscrire dans une démarche de bientraitance est favorisé par l'importance que lui accordent nos interlocuteurs. C'est lors d'une journée de formation au PPPF, destinée aux directions, aux infirmières scolaires et aux psychologues de l'interdiocèse, organisée par les référents de l'interdiocèse, que j'ai entendu cette interpellation lâchée par l'un de mes collègues : *"Est-ce que chaque école se demande comment elle peut être une école de la bientraitance ?"* À sa grande surprise, je l'ai invité à venir structurer la réponse à sa question chez nous. Nous sommes alors entrés dans un cycle de formation à destination de



¹ Programme de protection des publics fragiles (Secrétariat général de l'Enseignement catholique)

² Association nationale des psychologues de l'Enseignement catholique

Témoignage

l'équipe de direction, des coordinateurs pédagogiques, des infirmières et des cadres de vie scolaire. Travailler sur ce sujet ensemble est bénéfique pour l'unité d'un groupe scolaire comme le nôtre. Les opportunités de transversalité sont des occasions de plus-values dans un milieu qui réunit différentes unités pédagogiques, de la maternelle à l'enseignement supérieur. Et nous avons fait mouche en répondant à une attente. En effet, tous ceux qui ont été invités sont venus pour entrer dans ce cycle de formation décomposé en trois séances de 2 heures. Être bien-traitant cela va bien plus loin que de déclarer les maltraitements. Que met-on en place concrètement ?



Les adultes connaissent-ils les démarches à suivre ? Il faut que les membres d'une même équipe se parlent, enseignants et salariés de tous métiers, pour qu'il y ait une prise en compte réelle des soucis vécus par un jeune ou un collègue. Qu'en est-il de la maltraitance institutionnelle ? En sommes-nous à l'abri ? Comment repérer les souffrances, comment

recueillir les témoignages et comment établir un signalement ? Vous êtes celui à qui il a choisi de parler, donc vous avez à créer et à garder la confiance de l'enfant, en respectant son choix. Il pourrait être tentant de penser qu'on n'est pas le mieux placé et renvoyer vers un autre que l'on croirait plus qualifié, mais il faut sécuriser au maximum la parole donnée, veiller à la bonne manière d'être. Il faut savoir s'en remettre à un professionnel et notamment aux référents PPPF des instances diocésaines voire même, au sein de votre académie via le rectorat, au SSFE¹. À partir de cas concrets, nous visons à outiller tous les acteurs du groupe scolaire pour que chacun sache comment agir pour faire face aux difficultés rencontrées par les plus fragiles. Comment faire remonter du terrain les éléments qui montrent que nous menons une action en faveur de la bientraitance éducative ? Quels sont les signes visibles de cette bientraitance partagée ? Ce travail a toute sa place dans une démarche de projet éducatif et mérite d'y associer les établissements et des professionnels extérieurs.

Nous pourrions être tentés, par notre aptitude à prendre en compte la globalité de la personne et par notre attitude de foi, à faire preuve d'angélisme. Attention à ne pas empêcher le professionnalisme ! La bientraitance a toute sa place dans nos activités

¹Service social en faveur des élèves

Propos recueillis par Aude Durand, chargée de mission développement RH, pôle social de la Fédération nationale des Ogec

Face à la crise économique générée par la Covid-19, la région Centre-Val de Loire voulait réagir et vite !

Comment ne pas signaler que la Fédération régionale des Ogec Centre, ses 5 fédérations départementales ainsi que l'Apel académique aient réussi, en laissant de côté leurs individualités, à mettre sur pied et ceci en moins de deux mois, un dispositif significatif d'aide venant anticiper les difficultés de nos familles dues aux inévitables conséquences économiques dont les imminences certaines ont été générées par la crise sanitaire ? Nous tenions à partager cette expérience et cette bonne pratique avec l'ensemble du réseau via une petite communication dans le Mag des Ogec. Doté de 400 K€, c'est ainsi qu'un fonds créé spécialement dans cet objectif a vu le jour et va ainsi pouvoir alléger, pour les familles impactées et sur justificatifs, leurs contributions, et si nécessaire

certaines charges de restauration ou d'hébergement pour les mois à venir. Ce fonds s'appuyant sur un règlement intérieur bien cadré, les demandes des petites écoles et petits collèges ont déjà totalisé, à fin 2020, 100 K€ afin d'aider et de soutenir 100 familles et 35 Ogec. Voici donc une réponse collective heureuse, souple et bien adaptée. Nous sommes ravis que cette opération puisse soulager de nombreuses familles engagées dans nos établissements scolaires et qui se retrouvent aujourd'hui dans une situation financière délicate. Comme l'a dit Philippe Delorme lors de sa conférence de presse de septembre dernier, la solidarité sera le fil rouge de cette année scolaire, un maître-mot que nous n'aurons de cesse de faire vivre pour continuer à avancer ensemble.

© Adobe Stock



Article rédigé par Pierre Fournier-Montgieux, vice-président de la Fédération des Ogec Centre, président de la Fédération départementale du Berry (36-18) et administrateur de la Fédération nationale des Ogec

Journée *des* Territoires



27 mars 2021

Maison de La Chimie
(Paris 7)



Un réseau en équipages pour informer, former et déployer

SAVE THE DATE ! La Journée des Territoires aura lieu le 27 mars à la Maison de la Chimie (Paris). Créée pour réfléchir aux enjeux territoriaux de demain, elle aura pour thème : **"Un réseau en équipages pour informer, former et déployer"**. Cette journée n'aura de sens que si chaque région ainsi que chaque fédération régionale et départementale y est représentée. Pour y participer, nous vous invitons à contacter votre fédération territoriale qui devra inscrire une délégation formée de bénévoles et de salariés.

Si les conditions sanitaires ne permettent pas d'assurer cette journée en présentiel, celle-ci sera reportée.

| Intercours

[La pause ludique]
51 Sudoku : défiez-vous !

[La pause spirituelle]
52 Prière du pape Paul VI



Entrainement cérébral : saurez-vous résoudre ces grilles de sudoku ?

Règles du jeu

Un sudoku classique contient 9 lignes et 9 colonnes, soit 81 cases au total. Le but du jeu est de remplir ces cases avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, une seule fois par ligne et une seule fois par carré de 9 cases. Une vingtaine de chiffres sont placés, il vous reste à trouver les autres. Trois grilles pour trois niveaux de difficulté : facile, confirmé et expert.

	7		5					1
6				1		4		9
4			6	7			3	
	8	2	7				9	
5			2		1			6
	9				3	1	2	
	6			4	7			3
2		4		6				7
9					2		4	

6						8	2	
1				2	7		3	
				9	6	7		
4	5	2						
		6				9		
						2	6	4
		1	5	7				
	6		2	1				8
	7	9						1

	6				9			
		5			4		9	8
2		8		5				
				4		6		
	5		7	8	1		4	
		7		2				
				3		7		4
6	3		4			9		
			1				2	



Prière du Pape Paul VI prononcée à Nazareth pour la famille

Voici la prière "Ô Nazareth, enseigne-nous ce qu'est la famille, sa communion d'amour, son austère et simple beauté, son caractère sacré et inviolable" que le pape Paul VI a prononcé lors de son déplacement en Terre Sainte, le 5 janvier 1964, à la Basilique de l'Annonciation à Nazareth.

Nazareth est l'école où l'on commence à comprendre la vie de Jésus : l'école de l'Évangile. Une leçon de silence d'abord. Que renaisse en nous l'estime du silence, cette admirable et indispensable condition de l'esprit ; en nous qui sommes assaillis par tant de clameurs, de tracas et de

cris dans notre vie moderne bruyante et hypersensibilisée. Ô silence de Nazareth, enseigne-nous le recueillement, l'intériorité, la disposition à écouter, les bonnes inspirations et les paroles des vrais maîtres ; enseigne-nous le besoin et la valeur des préparations, de l'étude, de la méditation, de la vie personnelle et intérieure, de la prière que Dieu seul voit dans le secret. Que Nazareth nous enseigne ce qu'est la famille, sa communion d'amour, son austère et simple beauté, son caractère sacré et inviolable. Ainsi soit-il.

- Prière du pape Paul VI (1897-1978)