

*27 juin 2024*

**REUNION PLENIERE – ACADEMIE DE  
CRETEIL  
PRÉSENTATION DE LA PLATEFORME  
APPROV'HALLS**

# Avant-propos

A l'issue de la présentation, un temps pour vos questions

Un formulaire pour poser les questions dont les réponses serviront à rédiger une FAQ avant la rentrée scolaire

Une page dédiée du site Lycées de la Région



Numérisez le  
QR ou  
utilisez le lien  
pour  
participer



<https://forms.ofice.com/e/NAqaXmL1ME>

# Sommaire

- 1. Politique régionale en matière de restauration**
- 2. Des politiques d'alimentation à la création d'Approv'Halles**
- 3. Accompagnement des EPLE : Proviseurs, SG et chefs de cuisine**
- 4. Nouveau fonctionnement de la restauration scolaire**
- 5. De l'expression de besoin à la livraison**
- 6. Les recettes des familles**
- 7. Questions diverses**

1

# Politiques régionales et nationales en matière de restauration

# DES OBJECTIFS RÉGIONAUX ET NATIONAUX AMBITIEUX



Article 8 du CR 2017-59  
du 10 mars 2017

- En 2024 : 100% des restaurants scolaires des lycées [...] approvisionnés en circuits courts, en priorité par des produits locaux,
- En 2024 : 50% de produits bios

COP Île-de-France des 16 et 17 septembre 2020  
Plan régional pour une alimentation locale,  
durable et solidaire (CR 2021-001 du 4 février  
2021)

- Proposer un menu végétarien tous les jours dans les lycées



Loi EgAlim  
30 octobre 2018

- 50 % de produits alimentaires durables dont 20% de produits bio (01/01/22)
- Interdiction des bouteilles d'eau et des barquettes en plastique (01/01/20)
- Diversification des protéines et menus végétariens
- Communication aux lycéens et leurs familles
- Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

2

# Des politiques de restauration à la création d'Approv'Halles

## **PRODUIRE LOCAL / TRANSFORMER LOCAL / MANGER LOCAL**

- Les terres agricoles représentent aujourd'hui 48 % de la surface de l'Île-de-France.
- L'Île-de-France est une grande région agricole avec 569 000 hectares de terres cultivées, près de 5 000 exploitations et 1 milliard de chiffre d'affaires par an.



# TRANSFORMER LOCAL

Construction d'une usine  
agro-alimentaire à Provins



Fruits et  
légumes



Volailles



Négoce  
Laitier hors  
crèmerie





## TRANSFORMER LOCAL

Plateforme dimensionnée pour  
15,2 millions de repas.

## PRODUIRE LOCAL / TRANSFORMER LOCAL / **MANGER LOCAL**

- Acheminer les aliments vers les restaurations de l'académie de Créteil en circuit court
- L'académie de Créteil représente environ 7 millions de repas à l'année



3

## Accompagnement des EPLE

## Accompagnement et co-construction

- Concertations avec les organisations syndicales de personnels de direction et de secrétaires généraux : ateliers sur la préparation budgétaire, sur le titrage des recettes, sur les enquêtes OGIL, sur les charges de restauration etc.
- Co-construction avec un collectif de chefs de cuisine (le process de commande, de livraison, le coût repas, les fiches recettes, la prévision des effectifs, le stock tampon, l'utilisation d'easyls...)
- Réunions de bassin des chefs de cuisine à partir de septembre, animées par les techniciens de restauration de la Région

# Easyls : le SI restauration, pierre angulaire du fonctionnement d'Approv'Halles

- Dernière vague de déploiement du logiciel Easyls dans les lycées de l'académie de Créteil
- Accompagnement à la maîtrise d'Easyls par l'entreprise OnePoint pour l'ensemble des lycées

# ONEPOINT : Une démarche d'accompagnement à l'outil EASILYS dédiée qui s'articule en deux étapes (1/2)

## Etape 1 : Collecte vos retours utilisateurs

1

### UNE ENQUÊTE UTILISATEURS

- Envoi d'un formulaire pour recueillir vos avis sur l'utilisation d'Easilys.
- Compréhension de vos impressions, vos points bloquants et vos attentes pour vous accompagner au mieux

2

### DES ENTRETIENS QUALITATIFS ET DES IMMERSIONS SUR SITE

- Réalisation d'entretiens individuels et d'immersions pour venir à votre rencontre
- Recueil des éléments qualitatifs pour un accompagnement ciblé.

# ONEPOINT : Une démarche d'accompagnement à l'outil EASILYS dédiée qui s'articule en deux étapes (2/2)

## Phase 2 : Mise à disposition d'outils & Accompagnement terrain

1

### UN GUIDE UTILISATEUR PRATIQUE

- Distribution d'un livret papier pour une utilisation optimale d'Easilyls.
- Contenu : Instructions détaillées, astuces et bonnes pratiques.

en septembre 24

2

### DES WEBINAIRES SUR LES FONDAMENTAUX DU DIGITAL

- Deux sessions pour renforcer vos compétences digitales.
- Faciliter l'utilisation quotidienne d'Easilyls et comprendre les bases du numérique.

octobre 24

3

### UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ SUR SITE

- Déplacements sur site pour une prise en main accompagnée.
- Permanences de 2h pour répondre à vos questions.

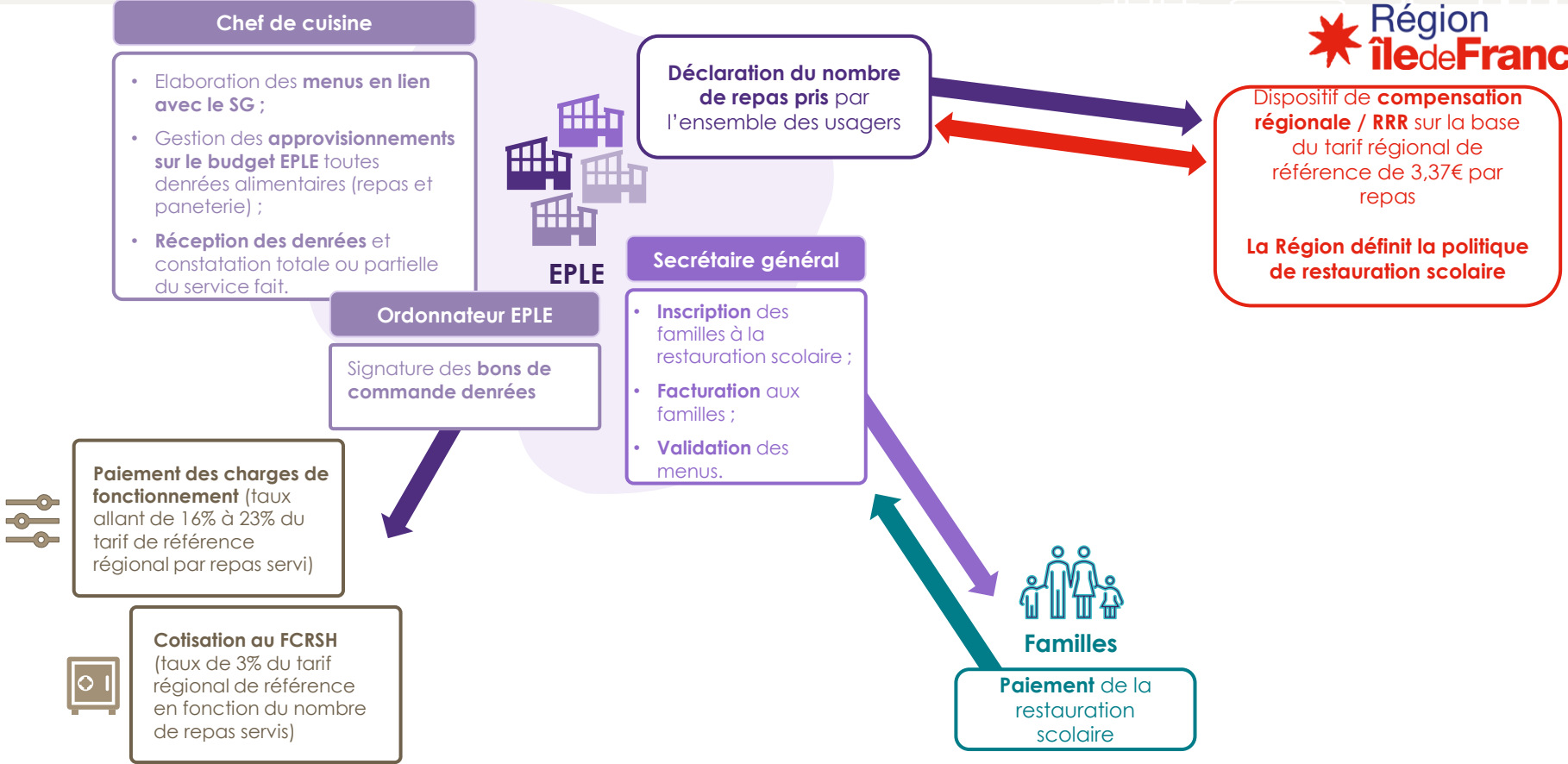
octobre / novembre 24

4

# Nouveau fonctionnement de la restauration scolaire



# Fonctionnement actuel de la restauration scolaire



# Fonctionnement cible



**EPLE**

**Secrétaire général**

- **Inscription** des familles à la restauration scolaire ;
- **Facturation** aux familles.
- **Validation** des expressions de besoins des chefs de cuisine

**Chef de cuisine**

- **Elaboration des menus et émission du besoin** pour une période de 15 jours **en lien avec le SG** ;
- **Réception des denrées et constatation totale ou partielle du service fait** (bon de réception) ;
- Gestion des **approvisionnements en denrées paneterie.**

- **Définit la politique de restauration scolaire**
- **Accompagne si besoin les chefs dans l'adaptation des menus**
- **Vérifie et valide les besoins selon la politique régionale de l'alimentation et les menus** et transmet les BDC concaténés en un BDC par période à la Approv'Halles ;
- **Certifie le service fait** selon la matérialité des livraisons opérées dans l'EPLE ;
- **Contrôle et paie les factures** sur la base de la matérialité des livraisons opérées dans l'EPLE.

**Paiement des charges de fonctionnement** (eau, petites fournitures, contrats de maintenance, produits d'entretien...) **et de la paneterie.**



**Familles**

**Paiement de la restauration scolaire**



**APPROV'HALLÉS**

- **Livre les denrées** aux EPLE ;
- **Emet les factures** sur la base du Bon de Réception.

**Cotisation au FCRSH** (taux de 3% du tarif régional de référence de 3,37€ en fonction du nombre de repas servis).



# Synthèse de la transformation des flux entre la Région, les EPLE et les fournisseurs



## Ce qui ne change pas

- La gestion des **inscriptions** à la restauration scolaire et la gestion de **facturation** aux familles ;
- **L'élaboration des menus** par le chef de cuisine et la **validation par les SG**
- Les modalités d'**achat du pain** ;
- Le **FCRSH** ;
- La contribution aux **charges communes**.

## Ce qui évolue

- La prise en charge par la Région via Approv'Halles de l'achat des **denrées hors paneterie** ;
- Les commandes de **denrées hors paneterie** adressées à la Région et non plus aux fournisseurs en direct ;
- La simplification très forte des flux financiers avec **disparition de la compensation / RRR** tel qu'il existe aujourd'hui au profit d'un **versement des recettes** hors coûts liés à la paneterie, au FCRSH et aux charges de fonctionnement ;

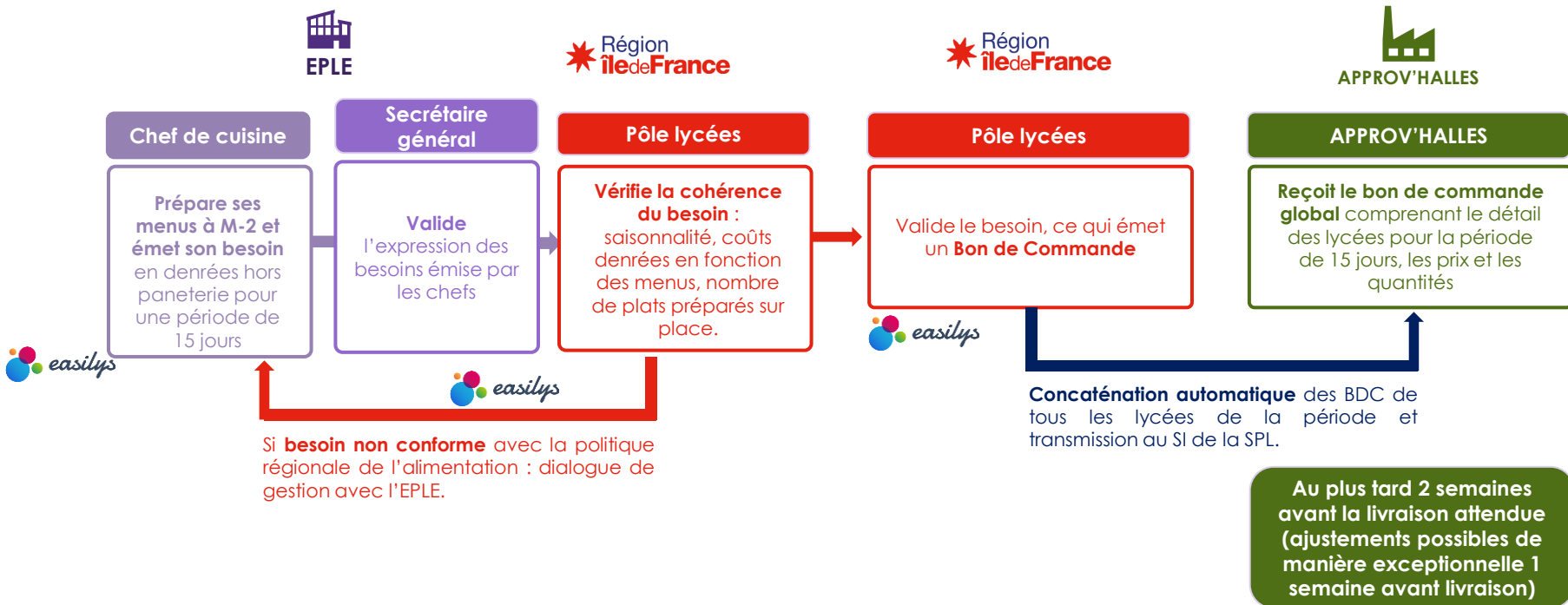
## Quelques précisions ...

- Dix techniciens de restauration au Pôle Lycées sur l'académie de Créteil pour accompagner les chefs de cuisine et les EPLE : ils seront les interlocuteurs des établissements.
- 154 établissements entreront dans le nouveau système de restauration en janvier 2025. La liste sera publiée sur la page Approv'Halles du site lycées de la Région. (143 points de livraison)
- La situation des établissements avec internat sera présentée en septembre.

5

# De l'expression de besoin à la livraison

# Processus cibles – Emission des besoins et du bon de commande





6

# Les recettes familles

# Processus cibles – Les recettes familles perçues par les EPLE





# Quelques précisions



7

# Questions diverses

# Pour poser toute autre question

## Vos contacts

equitables@iledefrance.fr



Numérisez le  
QR ou  
utilisez le lien  
pour  
participer



<https://forms.ofice.com/e/NAqaXmL1ME>