Le nouveau modèle de restauration scolaire à la rentrée de septembre 2025

PRÉSENTATION AUX ETABLISSEMENTS DE L'ACADEMIE DE CRETEIL

Région île de France

Un nouveau modèle de restauration scolaire à la rentrée de septembre 2025

Des objectifs politiques régionaux et nationaux ambitieux

Article 8 du CR 2017-59 du 10 mars 2017 : Restauration, circuits courts, produits locaux et biologiques
Décide que 100% des cantines des lycées seront approvisionnées en circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 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 chaque jour un choix de menu végétarien dans les restaurants scolaires des lycées de la Région.

Loi EgAlim – Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019
50% de produits alimentaires de qualité et durables dont 20% de produits bio.
60% du total achat des denrées «viandes et poissons» doivent maintenant être composés de produits de qualité et durables.

Un nouveau modèle de restauration scolaire à la rentrée de septembre 2025

Le périmètre des EPLE entrant dans le nouveau modèle dit « SPL77 »

Les lycées de l'académie de Créteil
154 lycées entreront dans le nouveau modèle de restauration scolaire : 6,635M de repas au 1er septembre 2025 et 7M au premier janvier 2026. 143 lycées seront des points de livraison au 1er septembre 2025.

L'académie de Créteil compte 174 lycées.

Les objectifs stratégiques du projet

Garantir la qualité et l'origine (local et en circuits courts notamment) des produits dans l'assiette des lycéens, pour un coût maîtrisé

Offrir un volume garanti en termes de débouchés pour les producteurs franciliens

Aider les producteurs franciliens dans le développement, le maintien de leurs exploitations, soutenir l'agriculture biologique et l'accès à de nouvelles certifications et/ou marques

Le nouveau modèle : l'essentiel

- Les EPLE utilisent le logiciel Easilys pour l'ensemble de leurs commandes.
- Le catalogue de denrées mis à la disposition des lycées est déterminé par la Région : il est constitué des produits SPL, des produits de la centrale d'achat régionale et, dans une certaine limite (25 produits par mois), de fournisseurs tiers locaux que chaque lycée utilisait avant le nouveau modèle (pain compris). Les produits de la SPL ne sont pas en concurrence avec les produits centrale d'achat ou avec les produits négoce tiers.
- Les lycées passent les commandes auprès des fournisseurs de la centrale d'achat et des fournisseurs tiers et en règlent les factures.
- Les lycées expriment leurs besoins auprès de la Région pour les denrées d'origine SPL, la Région commande les denrées SPL et règle les factures correspondantes.
- Les flux financiers EPLE-RIDF restent identiques (avance – compensation – RRR) mais ils sont calculés à partir d'un nouveau taux régional de référence, une partie du coût des denrées étant pris en charge par la Région.
- Les menus sont élaborés par les chefs de cuisine des EPLE dans le respect du plan alimentaire régional (grammage, nature, fréquence des aliments calculés sur une période de 20 jours).

Les 3 fondamentaux du modèle

Un plan alimentaire régional

Le plan alimentaire régional sera le document de référence via lequel la Région fixe la fréquence, la nature et le grammage des produits qui composent un menu.

Le document définira, sur une période donnée (généralement 20 jours consécutifs), la structure des repas à proposer aux convives, en se basant sur les recommandations du GEMRCN et les objectifs d'équilibre nutritionnel.

Une mercuriale

Les établissements ont à disposition une mercuriale de produits de trois origines : les denrées SPL, les denrées de la centrale d'achat et celles des fournisseurs tiers laissés à la main des lycées.

- Les lycées transmettent à la Région la mercuriale de leurs fournisseurs tiers, la Région assurant leur intégration dans Easilys.
- La mercuriale SPL est mise à jour tous les deux mois.

Une politique d'achat

La politique d'achat permet d'atteindre les objectifs politiques.

Une structure juridique – une usine

Usine de transformation de denrées

Les denrées achetées auprès de la SPL sont :
- des fruits et légumes de saison, locaux et/ou bio,
- des laitages fermiers et/ou bio,
- le poulet et la dinde seront labélisés (bio, Label Rouge, etc.) ou locaux.

Une structure juridique

Une Société Publique Locale dont la région Île-de-France et le département de la Seine-et-Marne sont actionnaires. Seuls les actionnaires peuvent être clients d'une SPL.

Région îledeFrance

Une politique d'achat

	Local ou IDF limitrophe	Local ou IDF limitrophe	Français	Français
	Label	Conventionnel	Label	Conventionnel
Fruits et légumes de saison	SPL	SPL	SPL	Commandes par les lycées à la centrale d'achat ou à leurs fournisseurs locaux (seulement si non présents en local et/ou label dans la mercuriale SPL).
Fruits et légumes hors saison IDF	N'existe pas	N'existe pas	SPL	Commandes exceptionnelles par les lycées à la centrale d'achat ou à leurs fournisseurs locaux (la Région souhaitant respecter la saisonnalité).
Laitage	SPL	SPL	SPL	Commandes par les lycées à la centrale d'achat ou à leurs fournisseurs locaux
Poulet et dinde	SPL	SPL	SPL	Non commandable.

CA correspond à la centrale d'achat régionale

Une usine de transformation

Une usine de transformation à Provins

Fonctionnement cible du modèle : le rôle de chaque acteur

Fournisseurs Centrale + Tiers

Livre le négoce aux EPLE

Emet les factures

Secrétaire général

- **Inscription** des familles à la restauration scolaire ;
- **Facturation** aux familles.
- **Validation** des expressions de besoins des chefs de cuisine
- **Commande de denrées négoce et panèterie**
- **Contrôle et paie les factures négoce et panèterie**

Chef de cuisine

- **Elaboration des menus sur la base du plan alimentaire**
- **Gestion des approvisionnements en denrées négoce via Easilys et panèterie**
- **Emission du besoin pour les denrées SPL** 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) pour les commandes SPL, de négoce et de panèterie;

Région IDF

- **Définit la politique de restauration scolaire**
- **Accompagne si besoin les chefs dans l'adaptation des menus**
- **Elabore le référentiel denrées à disposition des établissements sur la base des produits SPL et des produits des fournisseurs négoce**
- **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.

APPROV' HALLES

- **Transmet le référentiel de ses produits à la Région**
- **Livre les denrées SPL** aux EPLE ;
- **Emet les factures** sur la base du Bon de Réception.

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

Cotisation au FCRSH (taux de 3% du tarif régional de référence de 3,43 € en fonction du nombre de repas servis).

Familles

Paiement de la restauration scolaire

Région îledeFrance

Les flux financiers EPLE – RIDF – 1/2

Tarifs actuels

Dans le modèle actuel, le tarif de référence du repas 2025-2026 au ticket est de **3,43€**. Il comprend les éléments suivants :

- Une participation au FCRSH de 3% du TRR soit 0,10€ par repas
- Une couverture des charges de restauration comprise entre 16 et 23% du TRR selon le taux voté par l'EPLE soit de 0,55 à 0,79€ par repas
- Un budget denrées de 2,54 à 2,78€ en fonction du taux de charge voté

Une évaluation du crédit nourriture

Une évaluation a été réalisée en conditions réelles dans l'outil Easilys (menus, saisonnalité, fiches recettes), sur la base des mercuriales de la SPL et de la centrale d'achat.

- Part négoce : 2,03 €
- Pain : 0,25 €

Un taux de compensation spécifique

Un taux de compensation spécifique

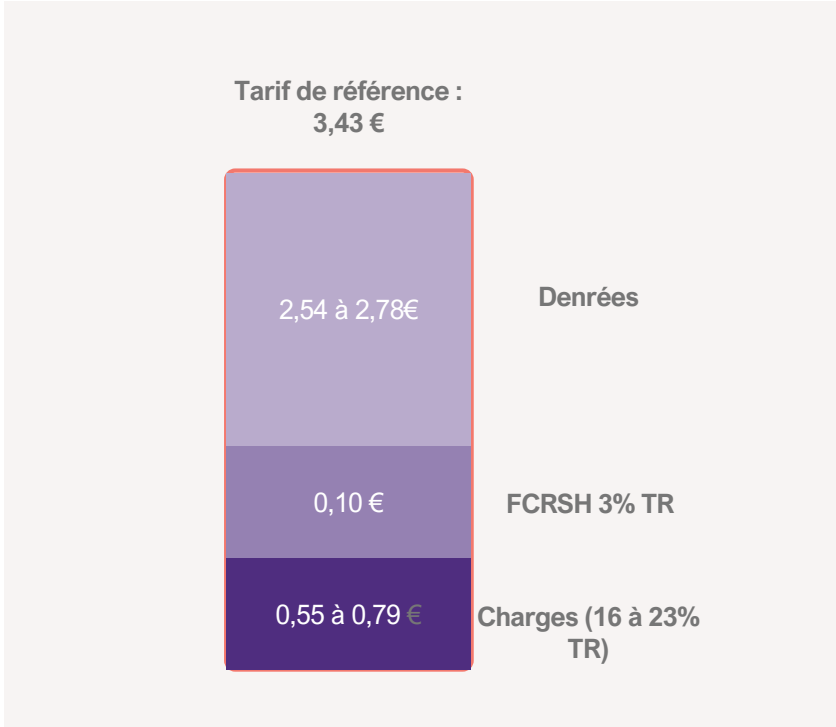
La première approche reste strictement identique au modèle actuel avec un FCRSH représentant 0,10€ par repas et une couverture des charges comprise entre 0,55 et 0,79€ en fonction du taux voté par l'EPLE. Elle considère, pour calculer le coût spécifique pris en compte par la Région dans le calcul des reversements / compensation, le taux de charge médian (19,5% du TRR soit 0,67€) aboutissant à un TRR spécifique de **3,05€**, recette garantie à l'EPLE.

Les tarifs familles restent identiques

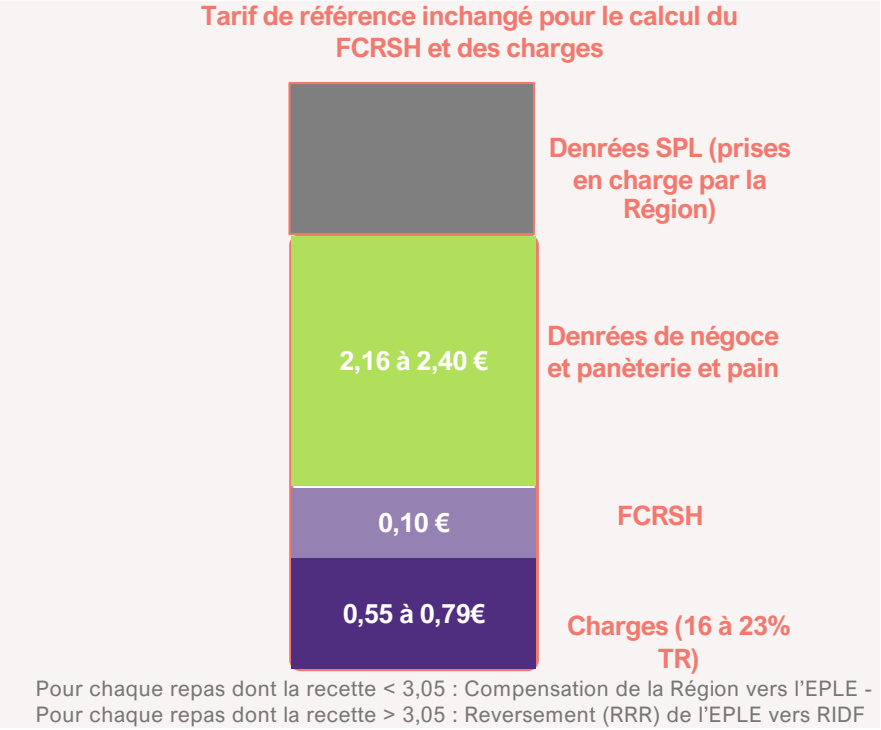
Région îledeFrance

Les flux financiers EPLE – RIDF – 2/2

Tarifs 2025-2026 au ticket (-0,30 € au forfait)

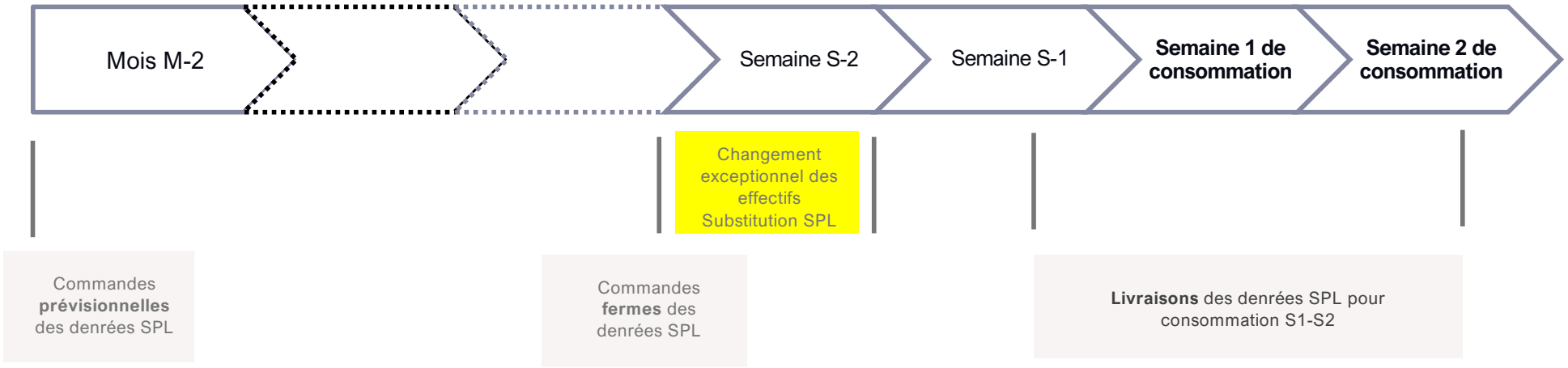


Tarifs dans le modèle SPL



Région îledeFrance

Les étapes de la commande



Une double validation des commandes : pour les denrées hors-SPL, validation par le secrétaire-général. Pour les denrées SPL, validation par la Région.

Région îledeFrance

Les livraisons pour la Seine-et-Marne et la Seine-Saint-Denis

Les livraisons sont divisées en deux zones. Les produits sont livrés en camions bi- températures.

	Jour de consommation				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jour livraison Zone A	Jeudi N-1		Lundi		
Jour livraison Zone B	Vendredi N-1			Mardi	

Région îledeFrance

Les livraisons pour le Val-de-Marne

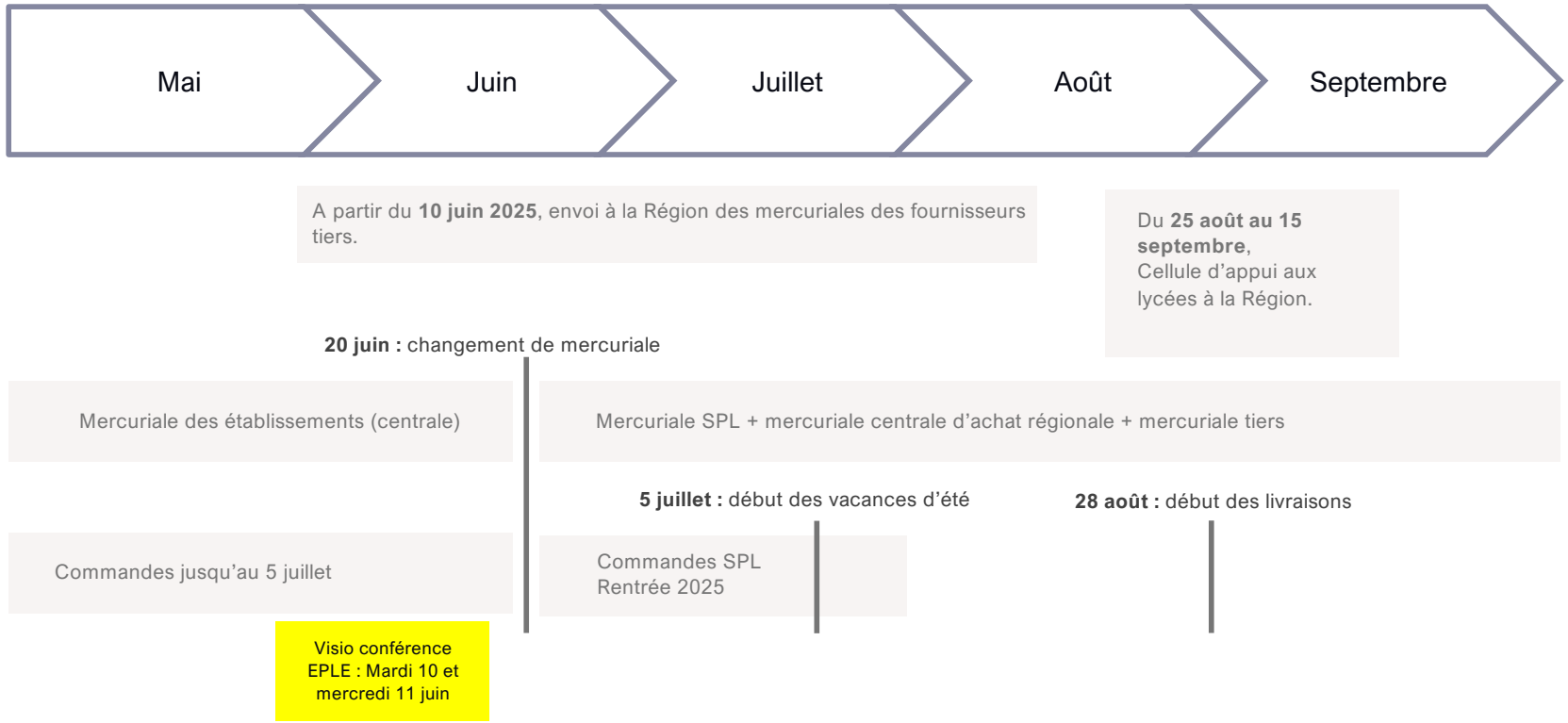
Les livraisons sont divisées en deux zones. Les livraisons du frais et du surgelé sont séparées pour le Val-de-Marne.

	Jour de consommation				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jour livraison Zone A - frais	Jeudi N-1		Lundi		
Jour livraison Zone A - surgelé	Mardi ou vendredi				
Jour livraison Zone B - frais	Vendredi N-1			Mardi	
Jour livraison Zone A - surgelé	Lundi ou jeudi				

Région îledeFrance

La rentrée de septembre 2025

Calendrier de préparation de la rentrée



Région île de France

L’accompagnement des chefs de cuisine

Durant le déploiement du logiciel Easilys

Durant la phase de déploiement, formation par l’éditeur du logiciel des chefs de cuisine et des secrétaire généraux.

Accompagnement au quotidien par les techniciens de restauration

Quotidiennement, un technicien est dédié à environ 17 établissements afin de les suivre et de répondre aux besoins. Depuis janvier 2025, chaque établissement est visité une fois par mois.

Des réunions de bassins mensuelles

Ces réunions regroupent 15 chefs environ pour un échange de pratiques autour d’Easilys et des politiques régionales. Six réunions de bassin ont été organisées par secteur de technicien de restauration.

Des accompagnements pour les chefs, et des permanences digitales jusqu’en septembre

Des accompagnements sur site pour les chefs de cuisine, et des permanences digitales hebdomadaires à destination des chefs de cuisine jusqu’en septembre 2025

L’accompagnement des établissements : un guide Easilys

Un guide pratique à l’attention des chefs de cuisine réalisé par les techniciens de restauration

Sommaire

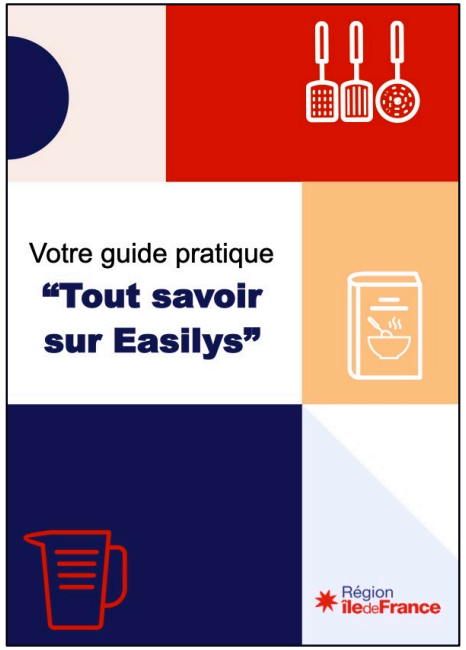
Comment me connecter et paramétrer mon compte Easilys ?

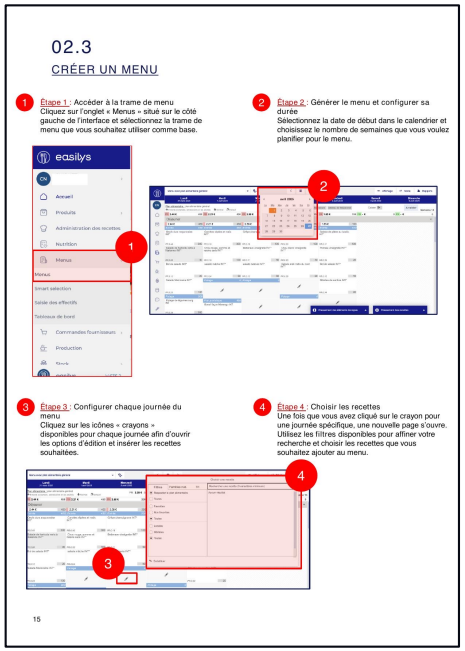
Comment générer une commande ?

Comment réceptionner des marchandises et gérer ses stocks ?

Comment piloter mon activité en continu ?

Guide distribué aux chefs de cuisine en version papier lors des réunions de bassin et envoyé en version PDF aux établissements





Région ÎledeFrance

L'accompagnement des établissements : la cellule de rentrée SPL

Une cellule de rentrée disponible du lundi 25 août au 14 septembre.

Les contacts pour les établissements :
- Le technicien de restauration de l'établissement est votre premier contact, par courriel ou par téléphone.
- Une adresse mail fonctionnelle : celluleapprovhalles@iledefrance.fr

La cellule est constituée de la direction de la DRE, de la direction du SHRAS et des techniciens de restauration.

Les informations à transmettre

- Via Easilys : les non-conformités à la réception (quantité – qualité – substitution)
- Auprès du technicien : les problèmes de livraison et autres anomalies
- A la cellule de rentrée via mail : les situations urgentes.

Nécessité du stock d'urgence (3 services)

Région îledeFrance