



Joëlle REMOISSENET

- ▶ Membre de la Commission de l'Éducation et de l'Apprentissage
- ▶ En charge de la mise en œuvre de la politique restauration durable : approvisionnement bio, circuits courts et labels de qualité.
- ▶ Référente sur les actions éducatives « Lutte contre toutes les formes de discrimination. »

« Favoriser la dynamique collective, contribuer à la réalisation d'actions concrètes qui donnent du sens à nos politiques, tels sont les principes qui m'ont guidés tout au long du mandat »

1 *Restauration durable dans tous les restaurants scolaires : Une priorité politique en Pays de la Loire !*

Préalables

■ Avant d'entrer dans le vif du sujet et, plus précisément, de retracer les modalités de mise en œuvre de notre démarche, et ses résultats, il me semble important de situer, dans les grandes lignes, le contexte socio-économique et politique dans lequel nous avons travaillé tout au long de notre mandature.

Une actualité politique dense

■ Tout d'abord, nous avons été confrontés à une actualité politique particulièrement dense, tant sur les enjeux liés à l'agriculture, que sur les questions d'alimentation et de santé publique..

▶ **L'accord de la PAC**, qui a été finalisé en septembre 2013, a fait l'objet d'une pression forte de la FNSEA et des lobbies agro-alimentaires et son issue ne répond, en aucune façon, aux défis économiques et environnementaux de demain. Nos députés européens ont été très critiques vis à vis de cette réforme et n'ont pas manqué de dénoncer le manque de courage et de responsabilité de l'Union Européenne.

▶ **L'accord de libre échange**, en cours de négociation (accord Tafta), qui est, plus radicalement encore, rejeté unanimement par l'ensemble de nos députés, comporte des risques majeurs pour un développement soutenable de notre société, tant au niveau de la protection de la santé, qu'en ce qui concerne les enjeux de souveraineté alimentaire.

▶ En France, le **Plan Bio 2017** (adopté en mai 2013) projette, dans la continuité du Grenelle de l'environnement, de donner un nouvel élan au développement de l'agriculture biologique, et fixe un objectif général de doublement des surfaces bio d'ici 2017 avec un seuil à atteindre de 20 % d'approvisionnement bio dans les cantines scolaires.

▶ **La loi d'avenir** pour l'agriculture adoptée en janvier 2014, à la suite du projet agro écologique pour la France présenté en décembre 2012, entend refonder la politique agricole en alliant performance économique et performance écologique.

Cette nouvelle loi a subi, elle aussi, les critiques de nos parlementaires qui considèrent, d'une part, que les objectifs sont insuffisamment clairs et chiffrés et que, d'autre part, le texte ne va pas assez loin sur des sujets majeurs, tels le refus des OGM, l'insuffisance du soutien à l'agriculture bio, la privatisation du vivant, la lutte contre l'accaparement ou l'artificialisation des terres. Toutefois, il est à noter la publication fin d'année 2014 d'un guide « **Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective** » guide qui s'inscrit dans les actions découlant de la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation et de l'importance de son ancrage territorial.



La sécurité alimentaire

■ On ne compte plus le nombre d'études et de rapports publiés concernant la sécurité alimentaire, notamment, **l'utilisation des produits phytosanitaires en agriculture et leurs impacts sur la santé et l'environnement.**

La France n'apporte, pourtant, toujours pas suffisamment de garanties en la matière. Elle a été condamnée par la Cour de justice de la Commission Européenne en juin 2013 et rappelée à l'ordre en septembre 2014 pour non respect des exigences de la Directive « nitrates », autrement dit pour insuffisance de programmes d'actions limitant les pollutions agricoles par les nitrates. La France ne cesse également d'être confrontée depuis plus de 30 ans à d'énormes scandales agro-alimentaires : de la vache folle fin des années 80, à l'affaire Findus en 2013, en passant par le poulet à la dioxine en 2001 (1 million ½ d'animaux abattus), sans compter les conséquences de la grippe aviaire (14 pays de l'UE touchés) ou, plus récemment, la crise autour des farines animales autorisées pour les poissons.

■ Concernant la pisciculture, les médias se font de plus en plus l'écho des conditions indignes de production de poissons d'élevage, notamment du saumon norvégien fortement consommé en France. Jean-Philippe Magnen, notre Président de groupe, a fait l'objet d'interviews sur le sujet, suite à son déplacement en mai 2014 à l'invitation des verts norvégiens.

■ La multiplication de ces scandales a sérieusement accentué la méfiance des consommateurs, dont la confiance sur les produits alimentaires proposés s'affaiblit et qui réclament, à juste titre, **plus de garantie dans la qualité et la traçabilité**, et plus de précisions dans l'étiquetage..

■ Ainsi, la démarche restauration collective que nous avons développée en Pays de la Loire, avec Matthieu Orphelin, Président EELV de la Commission Education/ Apprentissage, contribue-t-elle à apporter de véritables réponses au développement d'une agriculture de proximité, plus vertueuse et responsable, une agriculture qui concoure réellement aux besoins d'une alimentation de qualité.

Notre volonté politique

Rappel historique

■ La loi du 13 août 2004 a transféré aux régions la compétence restauration scolaire dans les lycées publics ainsi que le personnel technique en fonction. Lors de cette décentralisation, la Région des Pays de la Loire a fait le choix du maintien de la mission restauration dans le service public.



■ Olivier Bulard, élu vert siégeant à la Commission Education et Apprentissage dans la précédente mandature, a fortement contribué à la mise en œuvre d'actions, dans la perspective d'améliorer l'alimentation des jeunes :

► Elaboration d'une charte de qualité des services (2007/11), dans le but de faire de la restauration un temps d'éducation et en vue d'une utilisation de produits frais issus de l'économie locale et sans OGM. Par ailleurs, des conseillers restauration ont été installés dans chaque département en septembre 2007.

► Réalisation d'un guide des produits locaux sans OGM en 2008.

► Création des ateliers de la restauration en 2008/09.

► Participation à la conception de l'Agenda 21 voté en 2009 et au lancement de la démarche « Lycées Eco-responsables ».

Mandature 2010/15 - Poursuite de l'engagement

■ Une des priorités de négociation, lors de l'accord d'entre deux tours en 2010 avec nos partenaires de la majorité, a été sans nul doute la restauration durable : **« Accompagner tous les restaurants scolaires dans une politique d'approvisionnement auprès des filières locales inscrites dans le développement durable (agriculture biologique et labels de qualité garantis sans OGM) .»**

Une politique qui répond à un triple enjeu

► **Un enjeu de solidarité et d'équité sociale** (offrir chaque jour et à chaque élève un repas de qualité) ;

► **Un enjeu de santé** lié à une alimentation saine et équilibrée ;

► **Un enjeu de transformation économique et durable des territoires** (préservation de la biodiversité, de la qualité de l'eau et des sols, maintien d'une agriculture et d'une activité de transformation locale en vue de sauvegarder et de développer l'emploi).

Une politique novatrice et participative

► **Faire évoluer les pratiques culinaires**, les représentations culturelles et l'organisation même de la restauration collective ;

► **Développer une sensibilisation/éducation** de l'ensemble de la communauté éducative, par la formation et l'animation autour de nos enjeux ;

► **Accompagner, par la formation**, les équipes de restauration.

Une politique globale et transversale

■ Notre volonté assumée d'aller plus loin nous a conduits à définir un projet s'inscrivant autour de **3 grands axes** et qui prend en compte **la maîtrise des budgets**, notre exigence étant qu'il n'y ait aucun surcoût pour les familles :

► L'approvisionnement

Structuration et formalisation de la demande, anticipation des menus, repérage de l'offre, travail sur l'adéquation offre/demande.

► La transformation

Elaboration des menus, formation du personnel aux techniques alternatives d'alimentation et aux techniques évolutives de préparation et de cuisson, renouvellement des équipements.

► L'accompagnement

Sensibilisation des jeunes et de la communauté éducative aux comportements et habitudes alimentaires avec l'appui de diététiciennes, gestion des déchets, outils de communication, rencontres avec des producteurs locaux...

■ Ce projet ambitieux a nécessité un partage avec mes collègues élu-es EELV siégeant dans les commissions concernées : Sophie Bringuy et Christophe Dougé (Commission Action territoriale et Démocratie), Geneviève Lebouteux et Emmanuelle Bouchaud (Commission Economie), ainsi que Claudie Boileau et Jacques Cochy (Commission Solidarité et Internationale), qui ont rejoint en 2013 le groupe de travail que nous avons rapidement constitué. En jeu, des questions autour de la « qualité des produits », **de l'émergence et de la structuration des filières agricoles de circuits courts labellisés**, de politique foncière, agro-alimentaire... le tout participant au développement de la Restauration Hors Domicile (c'est-à-dire : restauration scolaire, restauration dans les maisons de retraite, hôpitaux, crèches et restauration commerciale).

■ Le groupe de travail a investi d'autres champs d'action, nombreux, relatifs aux questions économiques, agricoles et environnementales. Il n'est pas neutre d'en parler, car le travail fourni au sein de ce collectif a fortement favorisé, en lien avec nos partenaires et acteurs du territoire, l'échange de connaissances, la réflexion et la concertation partagée, la production de documents et d'argumentaires, ainsi naturellement que l'aide à la décision..

Quelques chiffres clés

■ Pour prendre en compte le champ de mise en œuvre de notre démarche, il convient de rappeler que la région Pays de la Loire couvre 5 départements sur des zones très diverses, plus urbaines ou très rurales, et compte :

► 104 lycées

► 65 000 demi-pensionnaires ou internes/jour

► 10 millions de repas/an

► 1 000 agents régionaux spécialisés ou polyvalents en restauration qui travaillent dans les lycées

Pour les Centres de Formation d'Apprentis (CFA), 51 centres pour 179 sites de formation, dont près de 90 % proposent une restauration interne ou dans un restaurant partenaire

Opérationnalisation de la démarche

■ Notre parti pris a été, sans nul doute, **la pédagogie** : expliquer et rappeler sans relâche les fondements même de notre politique et ses enjeux. Nous avons été confrontés, au démarrage, à des résistances naturelles au changement et, sans ignorer que les cuisiniers et les gestionnaires étaient des « personnes clés » à convaincre, nous avons pris le temps nécessaire, sur le terrain, de l'explication de la démarche et de la stratégie pour faire bouger les lignes et gagner en confiance. Que des écologistes proposent du bio dans les restaurants scolaires, il n'y avait qu'un pas pour être suspectés de bio-bobos !

Il était donc indispensable d'avoir un argumentaire et un plan d'actions solides, comme il a été tout autant indispensable d'écouter, de comprendre les contraintes de fonctionnement, les freins à la mise en œuvre, les propositions, ou les exposés sur les projets menés qui obtenaient de belles avancées.

■ Une des conditions primordiales de réussite était bien **« le faire ensemble »**. Faire avec le personnel des établissements, les plus volontaires comme les moins motivés, faire avec la communauté éducative, faire avec les partenaires et acteurs des territoires, et faire avec les services de la région, notamment la responsable pilote du projet et les conseillers restauration. En cela, nous avons eu la chance de bénéficier de compétences remarquables et je profite de ce bilan pour remercier très sincèrement toutes les personnes investies.

4 principes essentiels à la dynamique

► Le sens

Le sens qui guide notre action, tel a été **le fil rouge conducteur**, le moteur de la dynamique que nous avons engagée, permettant que notre politique s'inscrive dans la durabilité. Revenir régulièrement sur les motivations qui nous animaient, les partager avec la communauté éducative a été indispensable, non seulement pour impulser, donner envie d'y aller, mais aussi pour maintenir les efforts, favoriser les expériences et les valoriser.

► La progressivité

La 1ère étape a consisté, dès le début de l'année 2011, à lancer une expérimentation avec les établissements volontaires. Il s'agissait pour nous de tester la démarche, sur les 5 départements, avec pour objectif de mieux identifier les leviers et les freins à la mise en œuvre, et d'ajuster la méthode, les moyens ou l'accompagnement, selon les besoins repérés.

Nous avons eu l'heureuse surprise de recevoir 42 réponses : 37 lycées et 5 CFA ayant exprimé le souhait de s'engager dans l'expérimentation « restauration durable ». Mais, tous les établissements ne partaient pas du même niveau. Quelques uns, comme le lycée agricole Jules Rieffel à Saint Herblain, avaient derrière eux une bonne expérience en approvisionnement bio et local et d'autres, les plus nombreux, très peu, voire aucune.

■ La progressivité, dans la mise en œuvre de notre action, s'est vite imposée comme une nécessité. Outre que tous les établissements ne partaient pas du même niveau d'expérience, nous avons dû également tenir compte du personnel de cuisine et de service en place, certaines équipes étant en difficulté ou insuffisamment formées pour s'engager efficacement. Un autre point majeur sur lequel nous avons été rapidement alerté concernait les habitudes alimentaires des élèves, souvent bien ancrées et éloignées d'une restauration que nous souhaitons plus équilibrée et durable. Si notre politique comportait un axe communication/sensibilisation de la communauté éducative, nous ne pouvions raisonnablement pas imaginer faire évoluer les comportements alimentaires du jour au lendemain. Enfin, les cuisiniers et les producteurs ont dû, de leur côté, apprendre à travailler ensemble et s'adapter aux contraintes mutuelles pour favoriser l'adéquation entre l'offre et la demande d'approvisionnement, principe déterminant pour la structuration des filières. Sans oublier, en dernier ressort, la question des surcoûts dont l'absorption s'opérait à un rythme différent, selon les établissements.

Bref, nous avons compris, malgré notre désir d'aller de l'avant, que la politique restauration devait s'inscrire dans le temps : **à chacun son rythme, selon ses contraintes et ses atouts**. Y aller doucement, mais durablement.

En 2012, une 2ème vague de 31 lycées et 5 CFA volontaires ont rejoint l'expérimentation et nous avons généralisé en 2013 notre politique à l'ensemble des restaurants scolaires.

► L'action

L'écueil principal que nous voulions contourner était celui de s'aventurer dans de grandes études ou diagnostics qui nous auraient empêchés d'entrer directement dans l'action.

Notre volonté était bien que **chaque établissement s'engage concrètement à porter un projet**, en se positionnant sur un des 3 groupes tests : l'approvisionnement, la transformation, ou l'accompagnement (communication/sensibilisation), le projet devant viser l'atteinte d'objectifs dans une démarche globale, intégrant la problématique des coûts et de leur maîtrise.

■ L'engagement régional

Nous avons insufflé auprès des établissements notre forte volonté de faire de la restauration scolaire, une restauration durable et de qualité, il s'agissait, en face, d'offrir de véritables **moyens à notre politique** qui se sont traduits par :

► **Une assistante à maîtrise d'ouvrage**, pour accompagner la mise en œuvre des projets, développer les relations avec les producteurs et favoriser la montée en puissance de l'approvisionnement en produits locaux, bio et labellisés, sans ogm.

► **Des financements** permettant d'une part, de renouveler les équipements (légumeries, salades ou desserts/bar, matériel de cuisson) et, d'autre part, d'absorber progressivement les surcoûts.



► **De la formation pour les cuisiniers**, avec des professionnels expérimentés.

► **Des outils d'information et de communication** (site internet dédié, plate-forme d'échanges, fiches ressources thématiques).

Les résultats

Une véritable dynamique de réseaux

■ Les réussites qui nous ont encouragées tout au long du mandat à aller plus loin, à dépasser les difficultés rencontrées, s'appuient indéniablement sur **un travail transversal et collectif**, aussi bien en interne à la région, qu'en externe avec l'ensemble des acteurs investis dans la démarche.

■ Au sein de l'institution, au-delà du groupe de travail que nous avons constitué, nous avons été initiateurs d'un comité de pilotage transversal impliquant les 3 commissions concernées principalement par le dossier : la commission économie-agriculture, celle du développement et de l'aménagement des territoires, et notre commission éducation-apprentissage.

Ce comité de pilotage a permis la validation d'axes de travail communs et d'outils au service de notre politique, notamment, **la charte circuits alimentaires de proximité et de qualité** qui a fait l'objet d'un important investissement de notre groupe politique, en lien avec nos partenaires. Ce document constitue bien **un cadre de référence** à destination des cuisiniers et des gestionnaires pour l'achat de produits locaux, sous signes officiels de qualité.

■ L'expérimentation menée avec deux vagues d'établissements volontaires en 2011 et 2012, puis la généralisation en 2013, a favorisé le développement d'une véritable dynamique autour des 3 axes de notre politique. Les liens entre les établissements, avec les jeunes et avec les producteurs se sont intensifiés, dans un objectif partagé : **manger mieux, sans surcoût, tout en encourageant l'approvisionnement local de qualité.**

■ En complément de financements d'équipements, de nombreux projets ont été soutenus par la région pour accompagner l'introduction de **produits bios et labellisés**, mettre en place des actions de formation, permettre l'intervention d'une **diététicienne**, lutter contre le **gaspillage alimentaire**, sensibiliser les convives **aux produits frais et au « fait maison ».**

■ Les Gab/Civam, en charge de la maîtrise d'œuvre ont multiplié les rencontres thématiques entre établissements, les échanges avec les producteurs et structures d'approvisionnement, les visites de fermes. Ce travail a favorisé **la reconnaissance mutuelle producteurs/cuisiniers** : apprendre à se connaître, parler le même langage, étudier des collaborations, lever les difficultés et partager les bonnes pratiques. De nombreux établissements ont

réellement été « pris au jeu » de cette dynamique de réseau et témoignent du plaisir à engager des actions nouvelles sur le plan de leurs pratiques culinaires, ou pour monter des initiatives auprès des élèves.

Une montée en puissance régulière de l'approvisionnement en produits de qualité

■ Nous avons engagé notre politique avec 37 établissements dont la moyenne en approvisionnement local de qualité (hormis un ou deux établissements en pointe), ne dépassait pas 3,5 % et 2 à 3 % sur l'ensemble de nos établissements.

Quatre années plus tard, nous atteignons **un taux moyen de 17 % d'introduction de produits bios et signes de qualité pour nos 104 lycées, dont plus de 10 % en produits locaux.** Une belle marge de progression et un beau parcours réalisé par les équipes de cuisine et les gestionnaires, en lien avec les conseillers restauration, les services et les partenaires, surtout quand on connaît les investissements, notamment en temps, ainsi que les remises en question qui sont absolument nécessaires pour faire évoluer les pratiques et organisations de travail.

■ Plusieurs établissements se sont fait remarquer par leur engagement et leurs capacités d'innovation et certains, partant de taux faibles en produits de qualité, se sont lancés et ont pris de grands virages dans leurs manières de travailler pour atteindre des taux s'élevant à plus de **40 % en approvisionnement bio/label de proximité, sans aucun surcoût assiette.**

Ces établissements représentent une vitrine pour la région et, témoignent, au-delà de toutes les résistances ou freins mis en avant, que les marges de manœuvre sont possibles, même dans de gros lycées !

Actions !

► Le lycée des Savarières, engagé dans la 2ème vague de restauration durable en 2013, atteint fin 2014 les 20 % de produits bio, dont 12 % en local, sans surcoût, avec 100 % d'approvisionnement pour les légumes, les fruits, le pain, le lait et les féculents.

► Le lycée des Bourdonnières (44), qui s'est engagé en 2013, accède en une année à 18 % de produits bio et signes de qualité.

- Le lycée Raoul Vallepied (53), très moteur dans la démarche de restauration durable en région, est à près de 40 % de produits bio et labellisés de proximité.

► Le lycée Colbert de Torcy (72) s'approvisionne pour 31 % de produits bio et labels.

► Le lycée agricole Jules Rieffel (44), investi depuis plusieurs années, continue sa progression de façon exemplaire pour aboutir à un taux de 47 % de produits bio et locaux en 2014 !

La maîtrise des coûts

■ Le coût assiette reste toujours la question première et majeure posée lors de l'introduction de produits de qualité en restauration collective. C'est une question légitime à ne pas sous-estimer, même si nous savons aujourd'hui, avec l'ensemble des expériences menées dans les établissements, que **des solutions existent pour, non seulement, maîtriser les coûts, mais parfois aussi pour avoir un prix de revient moins cher** en

s'approvisionnant local et en bio.

■ La progressivité (dont on a déjà beaucoup parlé), a permis **une absorption des surcoûts par étape** en prenant en compte toutes les évolutions nécessaires mises en œuvre dans le cadre de l'approvisionnement et la transformation des produits, en intégrant également la sensibilisation des jeunes qui, eux aussi, ont eu à s'accoutumer à une alimentation nouvelle.

■ Il a été essentiel de rappeler que le coût repas devait être considéré dans **sa globalité**, sans le réduire au coût matière, sachant que la dépense alimentaire ne représente environ que 25 % du coût total d'un repas en restauration collective.

Les déchets produits par la restauration collective (20 % environ sur le plan national), constituent un poste important qui demande de la vigilance. Beaucoup de lycées se sont attelés à **la réduction des emballages** de leurs produits qui permet en même temps d'économiser sur le prix d'achat.

■ Mais les déchets, ce sont aussi et surtout ce que les jeunes laissent dans leurs assiettes après le repas. Alors bien sûr, si la restauration servie est de qualité, si les jeunes se régaleront parce que c'est bien cuisiné et que c'est bon, il y a en sortie plateau beaucoup moins de déchets et **les économies réalisées peuvent être réinvesties en produits locaux de qualité !** C'est dans cet esprit que les équipes de cuisine ont œuvré pour produire une alimentation qui soit en même saine, équilibrée et attractive pour les jeunes. Nombreux sont les établissements qui ont également conduit des actions de sensibilisation auprès des lycéen/nes sur le tri des déchets et ces actions ont contribué à une réelle réduction des restes de repas, tout en sensibilisant les élèves sur les impacts et les coûts indirects liés à leur alimentation.

■ D'autres paramètres concourent fortement à la réduction des coûts, comme le « cuisiner frais, maison et avec des produits de saison », **la réduction des protéines animales au profit des protéines végétales**, la diminution des fonds de sauce industriel, les techniques évolutives de cuisson... La région participe de l'évolution indispensable des pratiques culinaires au travers de son plan régional de formation.



Actions !

► A l'occasion de la journée nationale contre le gaspillage, le lycée agricole de Laval (Mayenne) a organisé une exposition pour présenter les actions et outils mis en œuvre en vue de maîtriser les déchets (kit anti-gaspi, gachimètre et gachipain). La rencontre est organisée en présence des producteurs locaux, partenaires, lycées mayennais partie prenante du projet et jeunes. Sur la 1ère année, le lycée a économisé 1300 € de pain. La région finance désormais l'expérimentation de ces outils dans chaque département.

► Au lycée de Cholet (Maine et Loire), l'importante progression en cuisine « fait maison » a permis la quasi suppression des plats industriels et un volume de

déchets divisé par 2, tout en augmentant l'approvisionnement en produits locaux de qualité sans surcoût.

► En installant un « salad' bar », le Lycée Carcouet (Loire Atlantique) a diminué par 2 la consommation en charcuterie au profit des légumes frais (multiplié par 2 et même par 10 pour les carottes), tout en réduisant les emballages et les coûts d'approvisionnement, et en gagnant en temps de préparation.

Innover dans la formation !

■ Toutes les expériences et actions engagées témoignent que la formation a été **un levier essentiel de développement de notre politique** : levier pour la mobilisation des équipes de cuisine vers plus d'approvisionnement en produits de qualité, levier pour une réelle évolution des pratiques culinaires et, in fine, levier pour atteindre notre objectif d'une restauration durable sans surcoût !

■ Le plan régional de formation a évolué chaque année avant d'accomplir un grand bond en 2014. Beaucoup plus centré auparavant sur les formations en hygiène et sécurité, il propose désormais **un référentiel restauration durable** répondant aux enjeux de notre politique, qui se décline de façon très concrète en objectifs opérationnels et indicateurs de résultats. Ce référentiel est destiné à nos conseillers restauration qui sont formés à son application dans nos établissements.

■ L'accompagnement formation est un axe majeur qui garantit à la fois la pérennité de notre politique et de nos engagements : assurer une alimentation saine et équilibrée, contribuer à la mission d'éducation et de santé publique, le tout dans une démarche de développement durable de nos territoires.

■ 22 modules de formation sont aujourd'hui disponibles pour les cuisiniers, dont 2 modules innovants : **la cuisine évolutive et la cuisine alternative**, qui ont obtenu pour les premières sessions en mars et avril 2014 un franc succès. Concernant la cuisine évolutive, un objectif de formation de 50 % du personnel de cuisine est programmé pour l'année 2014, l'autre moitié pour 2015.

Quelques modules de notre plan de formation régional 2014

■ Qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire - L'intégration de produits biologiques dans les menus - La gestion des achats liés aux circuits courts - La gestion des déchets en restauration : développer des indicateurs qualité et supports éducatifs - L'intégration des produits carnés locaux de qualité dans les menus....

■ Les changements de pratique culinaire ont suscité des besoins d'équipements nouveaux auxquels la région a répondu et à l'inverse, la formation a permis l'optimisation des nouveaux matériels investis dans les cuisines, particulièrement pour les cuissons lentes et à basse température.

■ Et bien sûr, au-delà de l'évolution des pratiques culinaires, le nouveau plan de formation a fortement contribué à la valorisation des personnels de cuisine, à **la reconnaissance de leurs métiers et de leurs missions**. Des missions renouvelées, dans une organisation qui elle aussi s'est modifiée avec la mise en place de salades bars, avec des préparations culinaires à base de produits frais, avec des liens nouveaux développés avec les producteurs et avec les jeunes. Le métier en restauration collective qui était peu valorisé jusqu'à présent prend une dimension remarquable avec l'engagement qualité de

la région. Une qualité qui vient renforcer le rôle des équipes en place et qui donne du sens à leur emploi et à leurs savoirs faire.

Actions !

► Le chef de cuisine du lycée Arago (Loire Atlantique) qui s'est investi dans plusieurs formations (cuisine alternative, achats en circuits courts, nutrition), a beaucoup évolué dans ses pratiques (travail sur les grammages, repas végétariens) en faveur de la maîtrise des coûts. Cette évolution a aussi contribué au changement de regard porté sur son métier « Avant, j'étais toujours dans ma cuisine, maintenant, la cuisine c'est avant et pendant le service, je suis en salle, j'explique aux jeunes ce que j'ai cuisiné, je propose de goûter, je demande s'ils ont aimé »...

► Le chef cuisinier du lycée Raoul Velepied (Mayenne) a suivi les formations en cuisine évolutive et alternative et a développé fortement ses pratiques, sans surcoût, en s'approvisionnement essentiellement en produits bios et locaux. Il témoigne régulièrement pour partager sa passion et son expérience et il a été initiateur d'un projet collectif de formation en Mayenne avec d'autres établissements.

Pour aller plus loin en un clic :

Les actions des établissements

La communication/sensibilisation de la communauté éducative

■ En complément de l'ensemble des actions menées individuellement par les établissements et les équipes auprès des élèves, nous avons également répondu aux attentes en matière de communication.

■ Lors de nos visites et rencontres diverses, nous avons en effet été alertés régulièrement sur le besoin de valoriser, tant la qualité de la cuisine, les produits, les partenariats, que les événements et l'engagement des établissements dans une restauration durable.

■ Début 2015, une réflexion collective a ainsi menée en vue d'élaborer de nouveaux supports : **étiquetage des produits et signalisation des partenaires pour la chaîne du self, affiches d'informations pouvant être personnalisées...**

■ D'autre part, **un concours de reportage photos et vidéo** a été lancé intitulé : « **La qualité dans l'assiette ? Mon self est au top !** . » Ce concours invite les élèves à aller à la rencontre de leur restaurant scolaire, de son équipe et de tous les agents du lycée qui contribuent à son fonctionnement.

■ En matière de communication, nous avons également organisé chaque année, **un grand rassemblement des cuisiniers et gestionnaires**. Des journées qui ont permis, dans une ambiance studieuse et festive à la fois, de partager et mutualiser les expériences, et de débattre !

Pour aller plus loin en un clic :

Retour d'expériences des établissements

2 Accessibilité des établissements scolaires. Garantir l'accès à l'éducation des personnes en situation de handicap !

Une loi fondatrice de grande ampleur

■ La loi de février 2005, (l'une des principales votées depuis la loi de 1975), nous rappelle les droits essentiels pour les personnes en situation de handicap : **une loi pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté**.

■ Cette loi fondatrice présente le mérite de prendre en compte pour la première fois, de façon globale, l'ensemble des aspects de la vie des personnes, quelque soit leur handicap, depuis l'école jusqu'à l'emploi, sans oublier les questions de compensation et d'accessibilité.

■ Sur ce dernier point, la nouvelle législation impose à l'ensemble des établissements recevant du public de rendre leurs **locaux et installations accessibles à tous**, notamment, aux personnes relevant d'un handicap, qu'il soit physique, sensoriel, cognitif, mental ou psychique.

Cette obligation est assortie d'une échéance qui était fixée à l'aube de l'année 2015 et qui a été assouplie sur le volet accessibilité. Celui-ci intègre désormais un nouvel outil l'Ad'AP, l'Agenda d'Accessibilité Programmée, qui impose la construction d'un calendrier prévisionnel de mise en conformité à l'échéance de 2019. Tous les établissements recevant du public qui ne seraient pas en règle sur le volet accessibilité, au regard de la loi de février 2005, sont concernés.

■ Les régions, propriétaires des lycées, et disposant d'une compétence pleine et entière en matière de construction, d'aménagement et d'entretien, sont particulièrement visées par ces nouvelles règles d'accessibilité.

■ En Pays de la Loire, plus de 1000 élèves en situation de handicap sont scolarisés dans les lycées et 500 apprenti-es accueilli-es dans 64 sites de formation (pour 41 CFA). L'éducation est un droit absolu, qu'elle que soit la situation des jeunes, et nous savons que c'est également un levier favorisant leur insertion sociale et professionnelle. Dans l'objectif de répondre aux enjeux de réussite scolaire pour tous et de lutte contre toutes les formes de discriminations et d'inégalités, nous avons mené de front, dès 2010 avec Matthieu Orphelin, une politique d'envergure en lien avec tous les partenaires concernés.



Une approche concertée et partagée

■ La politique accessibilité relève d'une responsabilité collective, Etat, Région, établissements scolaires, associations... chacun dans son rôle, ses missions et compétences. En mai 2010, le Recteur de l'Académie rassemble les partenaires en vue de l'installation du Conseil Académique pour la scolarisation des jeunes en situation de handicap. De son côté, la région engage un travail avec les associations concernées qui aboutit, en novembre 2011, **à la signature d'une convention de partenariat avec les 5 grandes fédérations représentatives : l'URAPAJH, l'URAPEI, l'APF, l'AFM et COPHAVI1.**

■ La conclusion de notre convention de partenariat éducatif a réellement permis de placer les acteurs au cœur de notre démarche, dans une volonté partagée d'améliorer les conditions de vie de tous les jeunes en situation de handicap, tout en clarifiant des engagements réciproques autour de 3 grandes axes :

- ▶ L'aménagement de l'offre et des parcours de formation ;
- ▶ L'accessibilité des établissements, en matière d'installations, de transports ou d'hébergement, intégrant l'équipement et le matériel nécessaires à la scolarité ;
- ▶ L'accompagnement formation auprès de l'ensemble de la communauté éducative et la communication sur les mesures et les projets engagés.

Une méthode et un plan d'investissement opérationnels

■ La « mise en accessibilité » des établissements est devenue **une priorité politique identifiée au Plan d'investissement immobilier 2011-2016.**

■ En raison de l'ampleur du patrimoine régional (107 lycées publics - 1 850 000 m²) et de l'importance des investissements à mobiliser (de l'ordre de 45 M€ sur 5 ans), nous avons élaboré une méthode permettant la réalisation par **vagues successives.** La méthode s'est construite à partir d'une analyse exhaustive menée lors de l'exécution des **« diagnostics tests »**, ce qui a permis de garantir la faisabilité technique et financière, ainsi que le respect de nos obligations réglementaires. La réflexion autour de la méthode et la sélection des établissements pour les diagnostics tests, comme pour les trois vagues successives suivantes, s'est établie au sein d'un groupe de travail associant le Rectorat, les associations partenaires de la convention, les services instructeurs et des utilisateurs.

Principes clés

- Quelques principes, utiles à rappeler, ont fondé notre projet politique et ont constitué le socle de références pour sa mise en œuvre :
- ▶ Garantir pour les jeunes en situation de handicap **la continuité de la chaîne de déplacement** et de participation avec la plus grande autonomie possible ;
 - ▶ Prendre en compte **tous les handicaps** et évaluer l'accessibilité des bâtiments selon des situations normales de fonctionnement ;

▶ Proposer des **conditions d'accès** aux personnes en situation de handicap **identiques** à celles des personnes sans handicap.

Les diagnostics-tests

■ Les cinq établissements ont été sélectionnés au regard de la variété des situations techniques identifiées, que ce soit au niveau du patrimoine immobilier que sur le plan des installations et de la structure pédagogique.

■ Les diagnostics tests, complétés d'études de maîtrise d'œuvre, avaient pour objectifs, d'une part, de définir les actions répondant à un **niveau d'accessibilité « optimal et conforme à la législation, »** d'autre part d'estimer le coût et la planification des travaux, et enfin, d'identifier les mesures d'accompagnement nécessaires.

■ Le bilan obtenu, à l'issue de cette phase test, nous a donné une vision globale des contraintes et difficultés rencontrées, et a permis de qualifier notre démarche pour la mise en œuvre de notre politique dans les 115 lycées à suivre.

Les trois vagues successives d'établissements

■ Notre engagement s'est orienté prioritairement sur les 17 lycées accueillant des élèves en ULIS (Unités Localisées d'Inclusion Scolaire), puis sur les 69 établissements dont les jeunes handicapés étaient intégrés en milieu dit ordinaire et, enfin, le reste des établissements avec, pour ultime finalité, la volonté de permettre à chaque jeune de pouvoir étudier dans l'établissement de son choix, sans que l'accessibilité ne soit un obstacle.

■ La mise en place du programme s'est déroulée en 4 phases, dans une logique de « continuité » intégrant :

► La réalisation du diagnostic par un cabinet conseil spécialisé ;

► La mise au point dans chaque établissement d'un scénario concerté, en lien avec la communauté éducative.

► La production des études de maîtrise d'œuvre ;

► L'exécution des travaux dans un calendrier défini.

■ Cette méthodologie a permis de conduire **individuellement** pour chaque établissement un projet d'accessibilité, ce qui était indispensable, compte tenu de la **diversité des besoins liés à la pluralité des handicaps** et aux niveaux d'accessibilité des établissements.

■ En ce qui concerne les lycées privés et les CFA, la région a accompagné le financement des travaux de mise en accessibilité à hauteur de 75 %.

Etat d'avancement

Les travaux de mise en conformité dans les lycées

■ A l'échéance de mars 2015, **l'ensemble des diagnostics d'accessibilité ont été réalisés** ainsi que les **réunions de concertation** dans les établissements : 107 réunions se sont ainsi déroulées, pour près de 1 200 personnes concernées. Les scénarios pour la mise en œuvre ont été approuvés au fil de l'eau et les études de conception lancées dans la continuité.

■ **19 lycées sont d'ores et déjà accessibles**, dont bien sûr les trois nouveaux lycées inaugurés depuis le début du mandat, sur l'île de Nantes tout dernièrement, à Clisson et à Pornic.

■ Tous les **scénarios « concertés »** en groupe de suivi utilisateurs ont été réalisés de janvier 2012 à octobre 2013.

■ Nous maintenons notre cap et le rythme, pour **mener les études de projets, dans l'objectif de mise en conformité d'un maximum d'établissements** d'ici fin 2015, et en vue de finaliser l'ensemble des travaux pour l'année 2019.

■ Les écologistes avaient affirmé dans leur projet politique **la volonté de rendre accessibles, à l'échéance de 2015, tous les lycées de la région.**

Hélas, comme toutes les autres régions, les Pays de la Loire n'ont pas été épargnés par la baisse des dotations de l'Etat aux collectivités et, malgré la ténacité dans les négociations menées avec le Président régional par notre Vice-Président à l'Education et à l'apprentissage, Matthieu Orphelin, **nous n'avons pas obtenu l'engagement sur les crédits nécessaires**, compte tenu d'une part, des restrictions budgétaires et, d'autre part, de l'allongement des délais décidé par l'Etat pour satisfaire aux obligations réglementaires.

■ Toutefois, je pense sincèrement que tout le travail que nous avons mené nous permet aujourd'hui d'avoir **une réelle longueur d'avance** au plan national pour l'accessibilité des lycées publics. Près de 50 % des établissements seront en conformité à fin 2015, et 90 % des travaux engagés en 2018, selon le calendrier prévisionnel.

Formation des agents et accompagnement des établissements

■ Dans le respect de la convention signée avec les partenaires, **183 agents régionaux** ont suivi une formation en référence à leur poste de travail :

► **30 agents** ont participé à des « Ateliers management » en vue de « réussir l'intégration d'une personne en situation de handicap de façon non discriminante ».

► **123 agents** occupant des postes de **conseillers entretien et maintenance**, ont suivi une formation très complète associant à la fois une sensibilisation d'ordre général sur le handicap, mais également un volet « pratique », permettant de réaliser les petits travaux identifiés dans les diagnostics

d'accessibilité.

► **30 agents** ont été sensibilisés à **la surdité et initiés à la LSF** (Langue des signes française).

■ En complément de ces formations, la région a réalisé et remis à chaque établissement **un guide technique pour améliorer l'accessibilité** des personnes en situation de handicap qui propose des solutions fonctionnelles et des produits adaptés.

■ Les architectes et bureaux d'étude ont eux aussi été bénéficiaires d'un support, **le « Cahier des Exigences Techniques Accessibilité des personnes en situation de handicap »**, afin de les sensibiliser aux questions d'accessibilité et aux évolutions nécessaires sous l'angle des conceptions architecturales.

Chartes d'accueil des apprentil/es et lycéen/nes en situation d'handicap

■ En lien étroit avec l'Agefiph, la région a développé une démarche d'accueil des apprentis reconnus travailleurs handicapés en milieu ordinaire de formation, démarche qui a abouti en novembre 2011 à une charte, en direction des **personnes handicapées et de leurs familles, ainsi que des partenaires et acteurs associés**. L'adhésion à la charte d'accueil est inscrite dans la convention de création de CFA 2011-16 et **engage ainsi tous les établissements.**

■ La dynamique de partenariat, s'est poursuivie l'année suivante dans l'objectif, d'une part, de formaliser le cadre de collaboration et, d'autre part, de sécuriser l'accompagnement et les financements auprès des CFA. Cette dynamique a permis d'aboutir à **une convention Région/ Agefiph** ratifiée officiellement le 13 novembre 2012, à l'occasion d'une manifestation rassemblant partenaires, CFA, employeurs et apprentis qui ont apporté de beaux témoignages, symboles de réussite de parcours en entreprise et en formation.

■ La charte d'accueil est un document de référence qui repose sur **des moyens humains dédiés dans les CFA**. Un référent handicap sur chaque site de formation et 1 coordinateur par département travaillent conjointement à **l'adaptation des parcours de formation et à l'accompagnement des jeunes**, en vue de mettre en œuvre toutes les conditions nécessaires (individualisation, soutiens spécifiques) à la réussite scolaire.

■ **Un plan de formation** appuie cette politique qui propose aux personnels et référents des CFA un programme particulier. 22 personnes ont suivi des formations leur permettant de renforcer leurs compétences en matière d'accueil et de pratiques pédagogiques.

■ En ce qui concerne **les jeunes scolarisés dans les lycées**, l'élaboration d'une **charte d'accueil** a été conduite, de façon parallèle, **en collaboration étroite avec le Rectorat**, et les associations concernées

■ Le lancement officiel de la charte s'est déroulé le 10 avril 2015 à l'occasion de la signature du **renouvellement de la convention** avec tous les partenaires, notamment, le Rectorat et l'association DMF (Dypraxique Mais Formidables), nouveaux signataires pour la période 2015-2018..

Programme d'actions éducatives à destination des jeunes

■ Notre PAE, programme d'actions éducatives contribue, par ses objectifs, à la sensibilisation de la communauté éducative et plus particulièrement à celle des jeunes scolarisés.

► L'action « **Les rendez-vous sportifs ligériens** » offre à tous les jeunes la possibilité de partager une journée de rencontres sportives pluridisciplinaires. Cette journée propose, notamment, dans un espace dédié « Village santé » des activités permettant aux lycéen/nes et apprenti/es de **tester leurs comportements** et de vivre **des simulations de situations d'handicap**.

Pour aller plus loin en un clic :

Actions éducatives

► L'action « **Lutte contre les discriminations** » invite les établissements à proposer des projets autour de 4 grandes thématiques, dont l'une concerne le handicap. Les jeunes présentent **un intérêt croissant aux questions de handicap**, intérêt qui s'est encore confirmé lors des journées de restitution des actions en 2014 et 2015, puisque plus d'un tiers des projets présentés par les lycéen/es et apprenti/es concernait cette thématique.

Pour aller plus loin en un clic :

Les jeunes luttent contre les discriminations

■ Au delà de la prévention, notre ambition, dans le cadre de ces actions, est bien de lutter contre toutes les formes de stéréotypes et de préjugés dont sont victimes les personnes relevant d'un handicap.

Pour conclure !

■ La région, sous l'égide de Matthieu Orphelin, a fait ses choix, des choix de priorité pour que chaque lycéen/ne, chaque apprenti/e, puisse suivre une scolarité dans les meilleures conditions d'accueil. Notre politique globale d'accessibilité, prenant en compte les équipements, la formation, la sensibilisation des agents et de la communauté éducative, concourent à apporter **toutes les chances de réussite** aux jeunes, dans le **respect des différences**.

■ Plus largement, la politique volontariste que nous avons menée encourage la société à changer de regard sur les personnes handicapées, elle témoigne que **l'intégration dans la scolarité est possible** si les institutions respectent leurs engagements, si les partenaires se mobilisent et si les citoyen/es évoluent dans leurs représentations.

■ En un mot, il s'agit désormais de poursuivre la dynamique, de la faire connaître et reconnaître, tout en renforçant les actions, dans le cadre d'une animation partagée et concertée.

3 Lutter, sans détour, contre toutes les formes de discriminations !

■ « **Tout commence par un regard qui empêche de vivre ensemble.**

Cette phrase, extraite d'un texte de slam, clamé par les jeunes du Centre de formation d'apprenti-es de la CCI de Cholet, symbolise parfaitement pour les élu/es écologistes les enjeux de l'éducation autour de la lutte contre les discriminations.

■ Notre politique s'inscrit dans le cadre du programme d'actions éducatives (PAE) de la Région, mise en œuvre en étroite collaboration avec le Rectorat. Elle relève d'une initiative que nous avons prise, dès 2010, de remettre la lutte contre les discriminations en visibilité et d'impulser une dynamique nouvelle pour faire émerger des projets innovants. Notre objectif : **aborder sans détour les discriminations relevant de sujets parfois jugés tabous, principalement l'homophobie, le sexisme, les handicaps et l'apparence, ou encore le racisme.**

■ Les différences, c'est bien connu, peuvent entraîner incompréhension, peur, stigmatisation, honte et se traduisent trop souvent en propos agressifs ou rejet des personnes qui en ressentent une grande souffrance.

Mais qui sait que le sentiment de détresse, le repli sur soi, l'isolement, sont les causes principales de suicide chez les jeunes de moins de 20 ans et que 30 % des jeunes homosexuels⁽¹⁾ auraient déjà tenté de se suicider, en cause : la précarité qui touche 64% d'entre eux, et la peur de se confronter au regard des autres.

■ Tout au long de notre mandat, avec Matthieu Orphelin, nous avons enrichi notre programme d'actions nouvelles.

Le « Prix de la mixité » a été créé en 2011.

Cette action vise à promouvoir la mixité dans les parcours professionnels. Un prix est remis aux filles qui réalisent un parcours dans les filières dites masculines, et aux garçons dans les filières dites féminines. L'objectif est d'encourager et de soutenir les jeunes dans des filières, délibérément choisies, mais qui « demandent de l'énergie pour faire sa place » ! A travers ce prix, une « prime » au choix professionnel, la région donne un coup de pouce aux jeunes qui ne renoncent pas à leur projet même si, comme ils en témoignent « ça n'a pas été facile tous les jours ». Le prix de la mixité récompense aussi les établissements qui développent des projets pour susciter et développer la diversification dans l'orientation professionnelle.

En 2014, nous avons également créé l'action « **Vie affective et sexuelle** », en vue d'accompagner le Pass prévention-contraception proposé aux lycéen/nés-apprenti/es, dans le cadre des politiques jeunesse. Cette action vise à aborder ce qui fonde le respect mutuel dans la relation amoureuse, et doit permettre de favoriser les échanges sur les questions d'orientation sexuelle, de lutte contre les violences, de domination masculine ou de sexisme.

Enfin, suite aux événements tragiques survenus à Charly Hebdo début 2015, nous avons lancé un nouvel appel à projets pour soutenir des actions visant à promouvoir **le vivre ensemble** et à débattre autour des questions de **laïcité, de liberté et de fraternité**.

L'engagement des jeunes pour le respect de la diversité

■ L'engagement des jeunes dans leurs projets vise à réaliser une production documentaire, artistique et/ou ludique (exposé, vidéo, exposition, scénettes, slam...), dans l'objectif de combattre toute forme d'exclusion et de rejet de l'autre. Notre volonté est bien de mettre **les jeunes en action, au plus près de la réalité des situations vécues**, et de contribuer ainsi, par l'échange et la confrontation, à développer l'esprit critique, à mieux comprendre le monde qui les entoure, à les ouvrir vers des cultures nouvelles et, au final, à prendre d'avantage conscience de leur responsabilité.

■ Au-delà de la mobilisation des jeunes et du partenariat avec la communauté éducative, nous avons insisté dans notre appel à projets sur **l'importance d'un travail réellement collectif**, mis en œuvre avec les acteurs du territoire, compétents dans la thématique et le support choisis (associations reconnues, professionnels de la culture...). Nous souhaitons également que les actions visent le plus grand nombre de jeunes et soient diffusées largement, au sein de l'établissement et dans son environnement.

■ En retour, la région a apporté une aide pour la mise en relation avec les structures ressources et la valorisation des projets et, bien sûr, un soutien financier pour leur réalisation et les frais de transports. Nous avons également proposé aux établissements, des actions « clés en main », conduites avec les mouvements complémentaires de l'école (Francas, Ligue de l'enseignement, CEMEA)..

Une politique ambitieuse

■ Certes, notre politique « Lutte contre les discriminations » était ambitieuse, d'autant que les établissements étaient peu mobilisés jusqu'en 2010 sur ces sujets pas faciles à appréhender et qui pouvaient mettre mal à l'aise, par manque de connaissance pour certains, mais aussi pour des difficultés d'identification et de compréhension des problématiques. D'où, la nécessité de s'appuyer sur les professionnels.



Plus de 15 000 jeunes impliqués sur 5 ans

■ Après quelques difficultés au démarrage, nous avons assisté à une vraie **montée en puissance quantitative, mais surtout qualitative** des projets, **avec des jeunes de plus en plus mobilisés et réellement acteurs**, nous donnant à voir, avec acuité et intensité lors des journées de restitution, le regard qu'ils portent sur les discriminations.

Les restitutions : l'axe déterminant de notre programme

■ Les journées dédiées aux restitutions des actions des jeunes sont le point d'orgue de la mise en œuvre de notre programme. C'est le temps de grands moments de partage et de débats, et l'occasion surtout, pour les jeunes, de donner à voir leurs travaux, nous parler de ce qu'ils ont vécu, appris, et comment ces expériences peuvent leur permettre d'évoluer personnellement.

■ Que les actions rayonnent le plus largement, hors les murs des établissements, c'est notre volonté : **produire du débat collectif, diffuser, donner de l'ouverture, participer au développement culturel et à la vie citoyenne au cœur des territoires**.

■ Le succès de ces restitutions, comme de la réalisation des projets, relève avant tout de **l'implication des acteurs éducatifs, enseignants et partenaires**.

Leur rôle est tout autant moteur que gage de réussite car, au-delà des débats et échanges qu'ils suscitent, ils font écho à la parole des jeunes, sans amateurisme, en apportant du contenu objectif et des repères indispensables sur la problématique des discriminations.

■ Les personnes témoins, ressources sur les enjeux de l'éducation, que nous associons à nos rencontres, jouent également un rôle important. Qu'ils/elles soient sociologue, artiste, philosophe, écrivain/e, de tout milieu et origine, elles offrent la distance parfois nécessaire, mettent des mots sur les expériences vécues, apportent des références historiques ou d'actualité, autant d'éléments qui contribuent à la richesse des rencontres.

Libérer la parole !

Les jeunes se sont ainsi « emparés » de notre politique, à leur manière, avec leur façon à eux de voir la vie, selon leur sensibilité. Ils nous ont parlé de leurs expériences, des mots entendus, des regards volés. **Ils ont partagés ce qu'ils ont appris, nous ont fait part de leurs interrogations ou de leurs indignations.**

« Aujourd'hui, les gens sont étriqués, victimes d'énormes clichés, j'ai juste un goût immense pour ces gens sans tolérance » (slam)

« On a vu des gens complètement différents, pas la même couleur de peau, homosexuels, qui s'amusaient et faisaient des choses ensemble, c'était vraiment super »

« On s'est rendu compte qu'on avait tous des opinions différentes, enfin qu'on ne parlait pas de « ça » de la même manière. On a appris plein de choses et on a eu envie de les partager »

Leurs témoignages sont forts, souvent émouvants et nous confortent, s'il en était encore besoin, quant à la pertinence des actions menées. La diversification des supports utilisés ont favorisé une expression personnelle, au plus près du vécu des jeunes, ce qui a donné lieu à des moments sensibles, parfois drôles, et toujours d'une belle justesse..

« C'est pas facile d'être la seule fille dans une classe de garçons. Bon, ils sont gentils, mais parfois c'est violent ce qu'ils disent »

« On a voulu agir contre le harcèlement car c'était un vrai problème, avec des insultes et moqueries. On a réfléchi à des solutions pour voir ce qu'on pouvait faire collectivement et individuellement »

« On s'est mis à leur place et ça a tout changé pour nous. Maintenant, on les regarde plus comme avant, on les regarde « normal » quoi » ! (action handicap)

Des jeunes, résolument investis, en action, se prêtant à des jeux de rôle, clamant leur indignation, exposant des objets réalisés pour porter leurs convictions, défendant leurs valeurs avec des poèmes écrits, des photos réalisées, mettant en scène, parfois avec violence, leurs doutes, leur colère et leur souffrance.

« Et si on ne fait pas changer les choses nous-mêmes, qui va le faire ? »

« Dans les échanges, chacun nous parle de ce qu'il vit et de ce qu'il voit dans la société, ça nous sensibilise vraiment ».

« Changeons le regard qu'on porte sur l'autre qui empêche de vivre ensemble,

Car ensemble, c'est plus facile, la vie se fait plus docile » (slam)

Pour aller plus loin en un clic :

Programme d'actions éducatives

Poursuivre sans relâche

L'objectif ultime de notre démarche est de contribuer au bien-être et à l'équilibre des élèves, leur permettre d'étudier dans les meilleures conditions, éviter toutes formes d'agression, d'insultes ou de violences liées aux discriminations qui conduisent, comme les études le prouvent, à la démotivation scolaire, à l'absentéisme et au décrochage scolaire.

Nous devons encore poursuivre et aller plus loin, en lien avec le Rectorat et l'ensemble des partenaires : être force de propositions afin **d'encourager la formation pour l'ensemble des membres de la communauté éducative.**

Nos restitutions doivent également **s'ouvrir davantage aux parents et aux fédérations les représentant, en associant plus largement les acteurs des territoires** : maisons de jeunes, bibliothèques, centres culturels et autres personnalités.

Continuer encore à combattre le rejet de l'autre, l'exclusion sociale, et promouvoir, comme l'exprime souvent Philippe Meirieu **« le vivre, mais d'abord le faire ensemble ! ».**



4 Accompagner et soutenir les lycéen-ne-s et apprenti-e-s sans papier !

En 2010, sous le gouvernement Sarkozy, les menaces d'expulsion de familles étrangères sans papier s'accélérent et nous sommes alertés par RESF, le Réseau Education Sans Frontières, sur la situation de familles en grandes difficultés dont les enfants sont scolarisés dans les établissements de notre région.

Nous ne tardons pas à réagir et, avec le soutien de Cécile Bir, militante à RESF et depuis 2014, élue à la Ville de Nantes, nous proposons en séance plénière du 26

novembre 2010, un vœu de soutien qui s'appuie sur la convention des Droits de l'enfant et sur la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, autant que sur la Jurisprudence du Conseil d'Etat : **« Toute personne a droit à l'éducation (...) L'éducation doit viser au plein épanouissement de la personnalité et au renforcement du respect des droits de l'homme et des libertés fondamentales » - « La régularité de la situation administrative d'un étranger n'est pas un préalable à son accueil dans un établissement d'enseignement ; en revanche, la scolarisation en France pendant plusieurs années est un motif légitime de régularisation, quelques soient les circonstances d'entrée sur le territoire français ».**

Objectif de ce vœu : permettre à tous les jeunes de notre région, quelque soit leur situation, de s'instruire en toute égalité et de poursuivre leurs études dans des conditions sereines. **L'accès à l'enseignement est bien un droit inaliénable et non conditionné au fait d'avoir ou non des papiers.** Les élu-es de la majorité doivent prendre leurs responsabilités pour accompagner et soutenir les jeunes, par tous les moyens à leur disposition.

Le 26 février et le 18 juin 2011, nous contribuons, en lien avec RESF au parrainage/marrainage de jeunes lycéen-nes/apprenti-es, avec l'engagement d'élus-es de la majorité et de militant-es de notre réseau.

■ L'année suivante voit **l'alternance politique s'opérer aux présidentielles** et l'espoir renaît chez nos partenaires et dans les familles. Hélas,

alors qu'il y a une attente forte vis-à-vis de la majorité gouvernementale, nous constatons une absence totale de rupture dans le discours sur les sans papiers, et la circulaire Valls de décembre 2012 n'apporte aucune amélioration réellement significative. Au contraire, les difficultés s'amplifient, dans un contexte économique et social qui se durcit : des problèmes d'hébergement insolubles, des questions juridiques et administratives complexes, des besoins de subsistance, un manque de moyens qui nuit à l'accompagnement. La situation des jeunes mineurs est notamment très préoccupante, mineurs qui subissent une suspicion systématique des administrations qui réalisent des tests dégradants pour vérifier l'âge des jeunes. De jeunes majeurs, dont les parents ont été régularisés sont destinataires d'un ordre de quitter le territoire français, alors même qu'ils sont scolarisés.

Toutes les familles, nombreuses en Pays de la Loire qui ne sont pas en France depuis au moins 5 années, vivent sous la menace d'une expulsion.

■ Les élu-e-s écologistes se mobilisent à nouveau pour proposer un **renouvellement du vœu de 2010**. Il est primordial de symboliser le maintien, voire l'évolution de notre engagement. Les négociations sont difficiles avec nos partenaires de la majorité, mais nous tenons bon. Le vœu est voté à la session régionale de juin 2013 et acte que :

▶ soit garantie aux lycéen/es, apprenti/es et étudiant/es sans papiers inscrit/es dans les établissements scolaires ou de formation continue, la possibilité d'aller **au terme de leurs études ;**

▶ soit revue, comme l'a annoncé le Ministre de l'intérieur, **la pratique des tests**

destinés à déterminer l'âge des jeunes mineurs isolés sans papiers (osseux, dentaires et autres), qui sont non prouvés scientifiquement ;

▶ soient améliorées **les conditions d'accueil des étudiants et chercheurs étrangers ;**

▶ soient assouplies pour les familles dont les enfants poursuivent leur scolarité et études en France **les règles de régularisation** des familles sans papiers.

4 années de mobilisation

■ Rencontres et contacts réguliers avec les associations, suivi de l'ensemble des sollicitations qui nous parviennent, courriers aux préfetures, contacts avec les établissements, notre bilan témoigne de la pertinence de l'action régionale et de la forte mobilisation des partenaires, associations, communauté éducative.



■ **Plus de 100 jeunes et leurs familles** ont fait appel à l'appui des élu-e-s et de la Région. Des demandes qui s'orientent principalement pour intervenir auprès des Préfectures, en vue de l'obtention de titres de séjour ou pour favoriser la levée d'ordre de quitter le territoire français (OQTF). **Aucune expulsion n'a été prononcée concernant les jeunes soutenus et plusieurs d'entre eux ont obtenu une régularisation.**

■ Nous avons également accompagné les jeunes pour permettre leur inscription en établissement, obtenir un stage, contribuer financièrement, par le biais du Fonds Social Lycéen, à la prise en charge de titres de séjour, aux frais d'hébergement, de transport, de voyage de classe, ou encore de la restauration. Notre participation a été active aux nouvelles séances de parrainage/marrainage organisées par RESF en juin 2012 et 2013, et nous avons favorisé une vingtaine de rencontres.

■ Pour 70% des jeunes concernés, les demandes auprès des élu-e-s ont été formulées par les associations et pour 30%, les équipes éducatives ont fait le lien. Les acteurs associatifs et éducatifs sont pleinement engagés dans cette action et sont des partenaires incontournables pour la Région.



Une politique volontariste qui appelle la modestie

■ Si nous pouvons saluer positivement, avec Matthieu Orphelin, cette politique que nous avons menée, il nous faut rester modeste face à l'action que nous avons pu accomplir.

■ Tout d'abord, notre action se limite à notre champ de compétences, les jeunes lycéen-nes/apprenti-es/étudiant-es dans nos établissements, et celle-ci est cadrée par les vœux que nous avons fait voter en assemblée régionale.

■ Ensuite, nous restons encore et toujours confrontés à des situations extrêmement complexes pour lesquelles nous disposons de peu de moyens pour agir. Les associations elles-mêmes sont souvent démunies et manquent de bénévoles pour l'accompagnement et la recherche de solutions qui nécessitent des démarches parfois insurmontables (logement, santé, alimentation, soutien juridique, frais de régularisation...).

■ Enfin, nous n'avons pas une connaissance complète du nombre de jeunes concernés dans les établissements scolaires et de la réalité de leurs situations. Il y a parfois une discrétion/méfiance des élèves (la peur d'être repérés et dénoncés), la méconnaissance des aides qui peuvent leur être apportée, l'isolement aussi qui les amènent à se mettre en retrait.

■ En conclusion, j'aurai envie de dire, tout ce que l'on fait, c'est du plus et c'est tant mieux ! De nombreux exemples nous apportent le courage et la détermination utiles pour poursuivre. **Les élèves soutenus ont pu être maintenus dans leur scolarité. Certain-e-s sont déjà arrivés au terme de leur parcours de formation et ont obtenu un diplôme.**

Nous sommes fiers de contribuer, dans le champ de nos compétences, à l'insertion des jeunes étrangers bien souvent isolés et fragiles. Dans une société, où nous constatons chaque jour la montée des extrémistes, l'indifférence, voire le rejet devant la situation précaire des demandeurs d'asile, il est primordial de ne pas entretenir les peurs, la confusion mais, au contraire, faire preuve de solidarité et continuer, sans relâche, à lutter contre toutes les formes de discriminations. Les populations étrangères sont malheureusement trop souvent stigmatisées comme des personnes à charge pour la société. N'oublions pas qu'elles coopèrent à l'économie française et participent du développement de notre richesse culturelle et sociale.



Renseignements et informations :

02 28 20 61 25
europe-ecologie@paysdelaloire.fr

elus-pdl.eelv.fr / @Elus_EELV_PdL

Photos DR