

CHARTRE D'ENGAGEMENT POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITÉ





ADHÉSION À LA CHARTE D'ENGAGEMENT POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITÉ EN HAUTE-GARONNE

Entre

Le Conseil Général de la Haute-Garonne représenté par son Président, Pierre IZARD
autorisé par délibération de l'Assemblée Départementale en date du 26 juin 2014.

et

Le Collège.....

à.....

représenté par son Principal,
M / M^{me}.....

autorisé(e) par un acte du Conseil d'Administration du

En signant cette Charte, le collège.....
s'engage pour une restauration scolaire de qualité avec l'appui du Conseil Général.

Fait à le

Pour le Collège
Le (la) Principal(e)

Pour Le Conseil Général
Le Président Pierre IZARD

Édito

Tout faire pour la qualité !

Depuis 2004 où il a acquis la compétence de la restauration scolaire dans les collèges, le Conseil Général n'a eu de cesse de valoriser ce service public. L'heure du déjeuner doit être, pour chaque élève, un moment de vie scolaire à part entière qui participe à la réussite de ses études.

Dans cette perspective, le Conseil Général s'engage sur toute une chaîne d'initiatives qui concourent à offrir un service de restauration de qualité aux 46 945 élèves demi-pensionnaires des collèges publics du département.

Il s'agit d'améliorer la qualité des repas, préparés majoritairement sur place grâce au savoir-faire de 890 agents départementaux en utilisant des produits frais, de saison, en privilégiant les circuits courts, et d'offrir pour ce temps de pause un cadre agréable et convivial. Tout cela dans le respect des normes nutritionnelles et sanitaires avec l'appui du laboratoire départemental.

Cette ambition exige assurément constance, méthode et vigilance pour répondre aux enjeux de santé, de bien-être et de responsabilité environnementale qu'elle contient. C'est à la satisfaction de ce triple objectif que participe l'adhésion à cette charte.

Ce document élaboré avec les personnels de gestion des collèges et les cuisiniers est une feuille de route pour tous les partenaires de ce service public départemental.

Le Conseil Général invite l'ensemble des acteurs à se mobiliser en ayant en perspective, plus que jamais, le bien-être des élèves.

**Président du Conseil Général
de la Haute-Garonne**

Le service de restauration dans les collèges est un service public annexe et facultatif. Le Conseil Général, compétent en ce domaine conformément à l'article L 213-2 du Code de l'Education, en a confié la gestion aux établissements.

Les établissements signataires de la charte s'engagent à mettre en œuvre des actions et à poursuivre des objectifs visant à améliorer la qualité des repas en tenant compte notamment de la démarche Miam 31 soit :

- La qualité et l'origine des produits
- La santé et la convivialité
- L'éducation au goût

Sommaire

I. LA QUALITÉ ET L'ORIGINE DES PRODUITSpage 06

Engagement : renforcer les achats de produits locaux de qualité

- la qualité et la fraîcheur
- les circuits courts
- le financement de la qualité

Le Conseil Général accompagne le collège

- avec l'opération Miam 31
- en initiant des mutualisations d'achats de denrées
- en assistant les équipes de cuisine

II. SANTÉ ET CONVIVIALITÉpage 08

Engagement : garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité sanitaire

- la qualité nutritionnelle
- la sécurité sanitaire

Le Conseil Général accompagne le collège par l'action de son laboratoire départemental

- sur la qualité nutritionnelle
- sur la sécurité sanitaire

Engagement : garantir un accueil de qualité dans les locaux de restauration

- un accueil favorisant la détente y est assuré
- un cadre agréable et sain

Le Conseil Général accompagne le collège

- par son action sur le bâti et les équipements

III. ÉDUCATION ET PLAISIRpage 10

Objectif : mener des actions éducatives autour de l'alimentation

- actions de sensibilisation
- actions participatives

Le Conseil Général accompagne le collège

- en mettant à disposition des outils de communication
- en construisant différentes actions éducatives avec les services de l'Education Nationale

Engagement : éduquer au goût et à la découverte de nouvelles saveurs

- Mise en avant du métier de cuisinier
- évaluation permanente

Le Conseil Général accompagne le collège

- en proposant des formations du personnel de cuisine
- en favorisant le partage d'expérience par la mise en réseau des cuisiniers sur eCollège31



I. LA QUALITÉ ET L'ORIGINE DES PRODUITS

Condition essentielle d'une restauration de qualité, le choix des denrées doit faire l'objet d'un soin particulier.

Dans le respect des principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures édictés par le Code des marchés publics, le collège privilégie pour son approvisionnement le recours à des critères de sélection des offres tels que la qualité, la fraîcheur, les circuits courts. Cette sélection s'opère également dans la recherche de la rationalisation des coûts et du maintien de l'équilibre financier.

Engagement : Renforcer les achats de produits locaux de qualité

• La qualité et la fraîcheur

La qualité des produits étant le déterminant majeur de la qualité des plats, le collège favorise le recours aux produits labellisés ou équivalents qui permettent de garantir un niveau défini de qualité.

Les produits labellisés, réunis sous la mention « **produits sous Signes d'Identification de Qualité et d'Origine** » - **SIQO** - comprennent les labels :

- Agriculture Biologique, 
- Label Rouge, 
- Identification Géographique Protégée, 
- Appellation d'Origine Contrôlée, 
- Appellation d'Origine Protégée, 
- Spécialité Traditionnelle Garantie, 

Dans un intérêt gustatif, mais également économique et environnemental, le collège s'engage à **respecter la saisonnalité** et à identifier les **produits de saison sur les menus**. D'une manière générale, dans le souci de favoriser le « fait-maison », la forme brute **et non transformée des produits est privilégiée**.

Dans la mesure du possible, **la fraîcheur** des fruits et légumes doit être recherchée, le collège veille à limiter le délai entre la cueillette et la livraison ainsi que la durée de leur stockage en chambre froide.

• Les circuits courts

Le collège s'attache, dans la rédaction de ses marchés d'approvisionnement, à privilégier les circuits courts, soit la limitation des intermédiaires et les modes de production soucieux de l'environnement.

Pour favoriser la production locale, le collège peut utiliser l'allotissement, la multi-attribution.

La possibilité de visites pédagogiques des exploitations dans la journée, la qualité gustative de certains produits stratégiques, le droit de préférence au profit de groupements de producteurs agricoles à équivalence d'offres sont des critères qui peuvent également permettre de privilégier les circuits courts.

Dans ce cadre, le collège s'engage dans la démarche du **programme Miam 31** et devient ainsi **un acteur du développement de la production locale de denrées de qualité**.



• Le financement de la qualité

Le choix des produits de qualité et le rythme de leur utilisation ainsi que les procédures d'achat mises en œuvre doivent concourir à la maîtrise des coûts.

La qualité doit être développée avec un objectif de **maintien de l'équilibre financier** du budget du service de restauration. Le collège s'engage à retracer les dépenses consacrées à l'achat de denrées de qualité sur les documents budgétaires rendus accessibles aux usagers. En outre, la planification, la quantification au plus juste des volumes d'achat ainsi que l'analyse des retours-plateaux sont autant de leviers permettant de rationaliser les coûts.

Le Conseil Général accompagne le collège

• Avec l'opération Miam 31

- en créant un espace dédié à la restauration sur eCollège31 permettant notamment aux cuisiniers d'échanger sur leurs pratiques d'achat et de préparation,
- en mettant à leur disposition une liste non exhaustive des producteurs de Haute-Garonne.

• En initiant des mutualisations d'achats de denrées.

• Dans l'organisation du travail des équipes de cuisine afin de développer l'utilisation de produits de qualité et la préparation des produits bruts.

• En veillant à l'adéquation entre les objectifs de qualité et les matériels de cuisine disponibles.

II. SANTÉ ET CONVIVIALITÉ

Moment de repos dans la journée de travail, le temps du repas doit permettre à l'élève et aux personnels du collège de se ressourcer.

Le service de restauration est organisé de façon à satisfaire un double objectif de qualité nutritionnelle et de bien-être tant dans la prestation proposée, saine et équilibrée, que dans un environnement propice à la détente et la convivialité.

Engagement : Garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité sanitaire

• La qualité nutritionnelle

La qualité nutritionnelle est désormais régie par des règles précises définies par le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011.

Le collège met en application ces règles :

- en respectant l'**équilibre alimentaire** (menus à 4 ou 5 composantes, soit un plat protidique, une garniture, un produit laitier, une entrée et/ou un dessert),
- en proposant une **offre diversifiée** (fréquence appréciée sur 20 repas consécutifs),
- en quantifiant les **grammages** en fonction de l'âge des convives,
- en assurant un **libre-service** en **eau**, sans restriction,
- en mettant du **pain à disposition**,
- en **limitant** le **sel** et les **saucés** (pas de libre-service),
- en tenant à jour un **registre** dans lequel sont conservés, sur les **trois derniers mois**, les documents attestant de la **composition des repas** (menus et fiches techniques des produits).

Le collège doit également transmettre son plan alimentaire ses menus sur la boîte : qualimenu@cg31.fr.

• La sécurité sanitaire

Conformément à la réglementation européenne « paquet hygiène » de 2006, le collège s'engage à mettre en place et à respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire avec une obligation de résultat.

Dans ce cadre, le collège veille notamment à appliquer la méthode HACCP (analyse des points critiques pour leur maîtrise) de la réception des denrées jusqu'au service des repas aux usagers.

En outre, encourager le **lavage des mains des élèves** préalable au repas est un outil précieux de prévention des troubles digestifs et respiratoires.

Le Conseil Général accompagne le collège par l'action de son laboratoire départemental

• Sur la qualité nutritionnelle

- en aidant à l'élaboration d'un plan alimentaire,
- en validant et, si besoin, en proposant des mesures correctives des menus transmis sur qualimenu@cg31.fr mais aussi en analysant les fiches techniques des produits et des recettes maison,
- en proposant des formations du personnel à la qualité nutritionnelle dans le cadre du plan de formation du Conseil Général.

• Sur la sécurité sanitaire

- par la réalisation de prélèvements et d'audits sur site,
- en organisant des formations du personnel à la méthode HACCP dans le cadre du plan de formation du Conseil Général.

Engagement : Garantir un accueil de qualité dans les locaux de restauration

Le service de restauration doit être le lieu d'expression des valeurs de respect d'autrui, de convivialité et de partage.

• Un accueil favorisant la détente y est assuré

- par l'organisation des pauses méridiennes tendant à un temps de prise de repas effectif de 20 minutes,
- par la présence d'un personnel chaleureux et courtois, invitant à la découverte des plats et à la convivialité.

• Dans un cadre agréable et sain

Complément essentiel aux exigences sanitaires et nutritionnelles, le collège veille à la qualité de l'environnement du repas :

- en s'efforçant de maintenir un **niveau sonore raisonnable**,
- en veillant à une **qualité de l'air saine** conformément aux préconisations de la Loi Grenelle 2 du 12 juillet 2010.

Le Conseil Général accompagne le collège

Par ses interventions sur le bâti et les équipements qui visent à améliorer le confort, la luminosité et le fonctionnement général des services de restauration.

III. ÉDUCATION ET PLAISIR

Le repas est également un temps dédié à l'éducation alimentaire et à la découverte gustative.

Cette dimension se traduit par la mise en œuvre d'actions éducatives de valorisation et de promotion des produits et par l'élaboration d'une cuisine innovante et attractive, inspirée des terroirs et des cultures étrangères.

Objectif : Mener des actions éducatives autour de l'alimentation

• Actions de sensibilisation

La restauration collective est un levier important de prévention de l'obésité et d'acquisition de bonnes habitudes alimentaires.

Aussi, le collège peut mener, au sein des locaux de la demi-pension, **des actions éducatives** visant à sensibiliser l'élève à **l'origine, aux bienfaits et au devenir des aliments**.

Pour cela, il peut valoriser **le lieu de production, la saisonnalité, les apports nutritionnels** des aliments et **encourager le tri des bio-déchets**, en proposant des actions d'animation associant notamment le personnel de cuisine.

• Actions participatives

De même, le collège encourage **les élèves à devenir acteurs** de la démarche, par exemple :

- en favorisant les initiatives telles que le libre-service de produits de qualité (buffets de salades, fruits à volonté, buffets de fromages ...), la mise à disposition d'une boîte à idées,
- par la constitution d'une commission des menus.

La mobilisation de l'ensemble des personnels du collège est également recherchée sur l'élaboration et la mise en œuvre des actions pédagogiques.

Le Conseil Général accompagne le collège

• En mettant à disposition des outils de communication

- des chevalets permettant l'affichage de l'origine des aliments,
- le logo dématérialisé permettant l'identification des produits Miam 31.



• En construisant différentes actions éducatives avec les services de l'Éducation Nationale

Engagement : Éduquer au goût et à la découverte de nouvelles saveurs

• Mise en avant du métier de cuisinier

L'éducation au goût passe par une cuisine qui éveille la curiosité et procure du plaisir.

Le Chef de cuisine et son équipe proposent une cuisine créative et diversifiée alliant tradition et modernité.

La présentation soignée des plats suscite l'intérêt et la satisfaction des convives.

Enfin, le personnel de cuisine joue un rôle incitateur en invitant les élèves à goûter et à découvrir.

• Evaluation permanente

Le collège s'engage à mesurer régulièrement la satisfaction des usagers en réalisant périodiquement des questionnaires, des sondages.

Le Conseil Général accompagne le collège

• En proposant des formations du personnel de cuisine sur les aspects tels que la valorisation des produits frais, les techniques culinaires, inscrites au plan de formation du Conseil Général.

• En favorisant le partage d'expérience par la mise en réseau des cuisiniers sur eCollège31





haute-garonne.fr

CONSEIL GÉNÉRAL DE LA HAUTE GARONNE

1, boulevard de la Marquette
31090 Toulouse Cedex 9
Tél. 05 34 33 38 69