



DIRECTION
ÉDUCATION
JEUNESSE
PATRIMOINE
IMMOBILIER

Charte de la restauration collective

Plus d'infos sur
cotesdarmor.fr

Les Côtes d'Armor,
c'est avec VOUS, c'est avec NOUS

Conseil
Général



Préambule

Dans le cadre de l'article 82 de la loi du 13 août 2004, le Département s'est vu confier les compétences d'accueil, de restauration, d'hébergement ainsi que l'entretien général et technique des collèges dont il a la charge. Depuis, des décrets et des circulaires ont été publiés afin de rappeler la réglementation en vigueur et les nouvelles responsabilités pour les Départements dans le cadre d'une compétence partagée avec les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLÉ).

Par délibération de la Commission permanente réunie le 7 novembre 2005, la collectivité a confié la gestion du service de restauration aux chefs d'établissement des collèges publics. Pour ce faire, le Conseil général met à disposition des établissements de multiples moyens : les bâtiments dédiés aux divers espaces techniques de cuisine et de restauration, les gros équipements matériels nécessaires et les personnels formés pour la confection, le service et l'entretien de la restauration. La conjugaison de ces moyens doit permettre à chaque établissement de mettre en place un service de restauration répondant aux objectifs définis par la collectivité.

La présente charte a vocation à préciser ces orientations. Elle est une composante de la démarche départementale initiée pour la construction du collège du XXI^e siècle dont la restauration constitue un axe de travail à part entière.

Contexte

Plus de 92 % des jeunes scolarisés dans les collèges publics des Côtes d'Armor sont demi-pensionnaires. La possibilité pour ces jeunes de prendre quotidiennement au collège un repas sain et équilibré est un temps essentiel de leur journée de classe.

Le maintien des services de restauration au cœur des EPLE est un atout pour faire du temps méridien un temps éducatif, de détente et de convivialité, important dans la journée de l'élève et intégré au projet d'établissement. Le temps du repas est un moment privilégié de la vie quotidienne de l'élève, il répond à des besoins physiologiques importants.

La collectivité veut permettre l'accès de tous les élèves aux restaurants scolaires : ceux-ci constituent un élément d'une politique sociale à fort enjeu pour la collectivité et les familles.

Afin d'assurer une équité sur l'ensemble du territoire costarmoricain, le Conseil général a acté le principe d'une harmonisation des tarifs.

Mise en œuvre et évaluation des dispositions de la charte

Si la mise en place de la charte s'inscrit dans une démarche progressive, l'atteinte des objectifs posés a vocation à être mesurée. La charte précise les attendus généraux des services de restauration mais seul un travail conjoint et concerté peut en permettre la bonne mise en œuvre : la collectivité autant que les équipes de direction, techniques et pédagogiques et les usagers y concourent.



SOMMAIRE

1	Préparer des repas de qualité	4
	1.1 - Assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire	
	1.2 - La composition des repas	
	1.2.1 - Le menu type	
	1.2.2 - La gestion des portions	
	1.2.3 - les régimes alimentaires spécifiques	
	1.3 - La nature des produits utilisés	
	1.4 - Favoriser l'utilisation de productions agricoles, artisanales...	
2	Bien accueillir les collégiens	6
	2.1 - Optimiser les conditions d'accès et d'accueil	
	2.2 - Permettre un temps de repas satisfaisant et reconstituant	
	2.3 - Aspect éducatif transversal	
3	Assurer un service de restauration durable	7
	3.1 - Limitation du gaspillage et gestion des déchets alimentaires	
	3.2 - Gestion des emballages et produits d'entretien	
	3.3 - Gestion des fluides	
4	Accompagner les personnels	7

Les services de restauration des collèges doivent, dans le respect d'un cadre réglementaire évolutif, assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire, garantir une offre de repas diversifiée, nutritionnellement et diététiquement équilibrée, favorisant l'éducation au goût.

1.1 - Assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire

Les établissements :

- respectent les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires ce qui suppose notamment :
 - de procéder aux analyses micro biologiques adaptées et d'effectuer des autocontrôles réguliers,
 - d'utiliser les produits et matériels nécessaires à la désinfection des zones de production des repas et au nettoyage des différents espaces,
 - de favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés.
- élaborent et mettent à jour leur Plan de Maîtrise Sanitaire, qu'ils notifient à la collectivité.

La collectivité :

- forme les agents techniques territoriaux aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection par le biais d'un parcours de formation adapté,
- forme les agents techniques territoriaux à la mise en place et au suivi des procédures de bonnes pratiques d'hygiène. Dans ce cadre, le Laboratoire de Développement et d'Analyses apporte son savoir faire,
- assure les visites médicales de ses personnels,
- met à disposition les matériels nécessaires à la conservation et à la cuisson des denrées alimentaires.



1.2 - La composition des repas

Le décret numéro 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire précise les exigences à respecter par les gestionnaires des services de restauration concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent. Elles portent sur la variété et la composition des repas proposés, sur la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces et sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas notamment par la prise en compte des taux de protéines, lipides, calcium, fer et sel.



1.2.1 - Le menu type

Ce menu type constitue une exigence minimale pour les services de restauration. Les moyens humains alloués aux EPLE par la collectivité permettent d'y répondre.

Ce menu type se compose de :

- 1 choix d'entrées, c'est à dire le choix entre 2 propositions. La proposition complémentaire très régulière d'une salade verte, d'un pamplemousse... constitue un choix supplémentaire,
- 1 plat protidique avec un accompagnement de légumes ou de féculents,
- 1 produit laitier,
- 1 choix de dessert, c'est à dire le choix entre 2 propositions. Un fruit de saison est proposé à chaque repas.

Le pain, qui est un aliment énergétique de base, doit rester un complément. Sa mise à disposition en fin de ligne de self est à privilégier.

La mise en place de choix dirigés, s'appuyant sur des propositions de produits à équivalence nutritive pour une catégorie donnée, facilite la maîtrise de la réglementation.

La prise en compte du goût des élèves est à privilégier, notamment pour ce qui concerne les modes de confection (cuisson...).

1.2.2 - La gestion des portions

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire doit être variée et équilibrée. La ration alimentaire quotidienne se fractionne dans la limite de quatre par jour. La répartition de celle-ci au cours de la journée permet une prévention efficace des maladies par surcharges alimentaires.

La taille des portions proposées est précisée par la circulaire numéro 2001-118 du 25-06-2001. Elles doivent être adaptées à l'âge et aux besoins des élèves.

1.2.3 - Les régimes alimentaires spécifiques

Ils concernent les élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier (allergie, maladie chronique...) Un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est signé. L'établissement va préparer les menus selon les recommandations et procédures définies dans le PAI avec la famille, le médecin scolaire et l'infirmière de l'établissement. Le collège met en place une procédure interne à suivre et les personnes à mobiliser en cas d'accident.

Dans l'hypothèse d'une gestion individuelle trop lourde, la famille peut fournir un panier repas qui sera conservé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.



1.3 - La nature des produits utilisés

Les enfants sont particulièrement sensibles au "bon goût" des aliments. La qualité des produits utilisés est le déterminant majeur de la qualité gustative du plat. La façon de cuisiner ne peut pas compenser une éventuelle médiocrité des produits utilisés.

Il est donc recommandé de :

- utiliser des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle,
- privilégier les produits frais et de saison. La saisonnalité permet de bénéficier de produits à maturité et, de ce fait, plus riches en nutriments. Les menus en phase avec le calendrier agricole sont encouragés,
- veiller au type de conditionnement des produits conservés ou pré-élaborés. Le surgelé, sauf exception, semble mieux préserver les goûts que les conserves,
- confectionner des plats à base de protéines végétales et de légumineuses pouvant se substituer aux protéines animales. Les protéines animales sont une source importante de minéraux et vitamines, mais il n'est pas indispensable d'en consommer à chaque repas. Une association légumes secs-céréales peut remplacer un plat de protéines animales,
- ne pas utiliser de produits contenant des Organismes Génétiquement Modifiés.

1.4 - Favoriser l'utilisation de productions agricoles, artisanales...

Pour permettre aux collégiens de s'approprier le patrimoine gastronomique du territoire pour encourager l'économie locale et favoriser les rencontres, la collectivité souhaite que soit consacrée, progressivement, une part de 15 à 20% du montant des commandes à l'achat de produits de proximité, et/ou à faible impact environnemental ou issus du commerce équitable.

Cela peut passer, dans le cadre des marchés, par une valorisation du critère relatif "aux performances en matière de développement des approvisionnement directs de produits de l'agriculture" (décret numéro 2011-1000 du 25 août 2011).

La collectivité accompagne, au besoin, l'identification des produits disponibles à proximité pour la restauration collective et aide à la mise en relation des établissements avec producteurs, artisans...

2 Bien accueillir les collégiens

2.1 Optimiser les conditions d'accès et d'accueil

Pour que le repas soit un moment de détente, de convivialité et d'éducation, permettant d'apprécier la nourriture servie, il est important de réserver une importance particulière à son environnement.

Pour cela, une attention doit être portée pour :

- limiter et aménager le temps d'attente avant l'entrée au service de restauration,



- garantir la qualité de l'environnement et prendre en compte le confort des élèves (moblier, acoustique..),
- afficher les menus à l'entrée de l'espace "restauration" voire aider aux choix des plats,
- faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les collégiens et conforter la dimension humaine de la restauration scolaire,
- présenter les plats de manière appétissante : panachage des couleurs, agencement de l'assiette...

2.2 Permettre un temps de repas satisfaisant et reconstituant

Le repas du midi est aussi le moment où les élèves, après l'attention du matin, se détendent et où les échanges sociaux peuvent être favorisés. Il faut garantir aux élèves un temps de repas d'une demi-heure minimum (sans le temps d'attente éventuelle avant le service). La pause méridienne est une donnée qui a vocation à être intégrée en tant que telle aux emplois du temps des élèves.

2.3 Aspect éducatif transversal

Le collège est un lieu d'éducation au goût et à la nutrition. Le temps du repas peut être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

Les repas sont autant d'occasions de découvertes (les odeurs, les épices, les essences...) et d'éducation nutritionnelle. Les connexions entre le service de restauration et les enseignements en sont un vecteur essentiel. Pour ce faire, l'investissement de l'ensemble de la communauté éducative est nécessaire.

Pour encourager les initiatives, la collectivité pourra recenser et valoriser les actions menées en ce sens : animations à thèmes, "petits déjeuners", visites de la cuisine, ateliers cuisine.



3 Assurer un service de restauration durable

3.1 Limitation du gaspillage et gestion des déchets alimentaires

Beaucoup de leviers peuvent être actionnés à chaque étape du service de restauration pour favoriser la “chasse au gaspillage” alimentaire :

- travailler sur les produits, les recettes,
- proposer des buffets d'entrées et de desserts qui limitent le gaspillage,
- adapter le contenant au contenu,
- connaître en amont le nombre de repas, de portions pour chaque élément proposé,
- étudier le retour des plateaux en sortie de self,
- s'appuyer sur la réutilisation possible des excédents alimentaires (note du 23 mai 2011 relative au surplus de fabrication).

3.2 Gestion des emballages et produits d'entretien

La durabilité des services de restauration ne se limite pas à l'assiette.

Elle induit de :

- être attentif aux emballages proposés et aux conditionnements,
- favoriser l'achat et l'utilisation des produits d'entretien à plus fort pouvoir biodégradable, dont le dosage est maîtrisé et régulièrement contrôlé,
- développer le recyclage par le tri sélectif des emballages et des contenants.

3.3 Gestion des fluides

L'énergie est une dépense importante dans le fonctionnement d'un restaurant scolaire.

Pour un service de restauration durable, il est nécessaire de :

- être attentif à la consommation d'eau,
- rationaliser et identifier les dépenses de fluides (dans l'utilisation des équipements notamment).

4 Accompagner les personnels

Les agents territoriaux exerçant au sein des services de restauration sont les acteurs essentiels de ce service public rendu aux familles. Pour accompagner ces professionnels, la collectivité doit :

- proposer des modules de formations adaptés aux pratiques,
- favoriser les échanges de pratiques et la mise en place de réseaux entre les responsables et les seconds de cuisine... ,
- fournir les outils informatiques nécessaires pour répondre aux exigences réglementaires (référentiels, fiches techniques, outil pour l'élaboration des menus...).





CONSEIL GÉNÉRAL DES CÔTES D'ARMOR
DIRECTION DE L'ÉDUCATION, DE LA JEUNESSE
ET DU PATRIMOINE IMMOBILIER

9 PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
CS 42371 - 22023 SAINT-BRIEUC CEDEX 1

Plus d'infos sur
cotesdarmor.fr

Les Côtes d'Armor,
c'est avec VOUS, c'est avec NOUS



Crédits photos : T.JEANDOT

CG22DIRCMLR0513