

**ANNEXE 2**  
**CHARTRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE**  
**POUR LES COLLEGIENS DES BOUCHES-DU-RHONE**

**Préambule**

Dans le cadre de la politique de restauration scolaire du Département des Bouches-du-Rhône, dont les objectifs sont rappelés dans l'avenant à la convention d'objectifs et de moyens approuvé par délibération en date du 14 décembre 2018 de l'Assemblée départementale, la présente charte se veut un guide des bonnes pratiques et de valeurs communes en matière de restauration scolaire, fil conducteur commun à tous les collèges pour la maîtrise du triptyque qualité sanitaire, qualité nutritionnelle et qualité gustative.

Elle précise les engagements des collèges publics signataires. Il appartient aux collèges de définir le niveau de leurs engagements, en fonction de leurs pratiques actuelles et des objectifs qu'ils pensent pouvoir se fixer au-delà. Une labellisation départementale permet de valoriser les établissements en fonction du niveau atteint.

Pour les chefs d'établissements et leurs adjoints, elle s'affirme comme un acte de management à part entière, permettant de construire avec les chefs de cuisine et l'ensemble des personnels un projet de restauration adapté à leur établissement.

**1. FAVORISER UNE CUISINE DE TERROIR ET DE QUALITÉ**

**1<sup>er</sup> engagement : Une sélection des produits volontariste**

Le collège s'engage à aller vers un approvisionnement en :

- Légumes et fruits frais de saison à hauteur de ..... (25% minimum) ;
- Produits bio à hauteur de ..... (20% minimum) ;
- Produits locaux du terroir à hauteur de ..... (25% minimum) ;
- Produits de l'élevage responsable : viandes française fraîches, volailles labélisées, viandes de race, poissons frais à hauteur de ..... aliment(s) par mois ;
- Matières premières labellisées à hauteur de .....

**2<sup>ème</sup> engagement : Un recours aux circuits courts**

Le collège s'engage à s'approvisionner selon le taux indiqué ci-dessus, en produits locaux, afin de favoriser la production locale et d'améliorer son bilan carbone.

Il le fait au travers d'un ou de plusieurs outils :

- Plateforme "Agrilocal" favorisant les échanges avec les producteurs et/ou artisans locaux ;
- Recours en direct à des producteurs locaux.

## **2. PROMOUVOIR UNE CUISINE Saine ET DE QUALITÉ ET UNE CUISINE PLAISIR**

### **3<sup>ème</sup> engagement : La sécurité alimentaire assurée**

Les collèges publics doivent assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leurs productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques afin d'atteindre et respecter les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation.

Le collège s'engage à mettre en œuvre les préconisations du Laboratoire Départemental d'Analyse (LDA), suite aux audits réalisés annuellement, dans la mesure où ces préconisations sont de sa compétence,

### **4<sup>ème</sup> engagement : Une bonne qualité nutritionnelle**

Les repas de la restauration scolaire doivent constituer pour les élèves un repère de bonnes habitudes alimentaires et doivent donc être soumis à certaines exigences alimentaires.

Le collège s'engage, conformément à la réglementation, à :

- Proposer des plateaux équilibrés ;
- Respecter les fréquences de présentation des plats servis, sur 20 repas successifs, conformément aux préconisations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) ;
- Maîtriser les grammages, afin d'offrir aux élèves la quantité d'aliments nécessaires pour prévenir le risque de surpoids et le gaspillage alimentaire ;
- Maîtriser les 5 objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle : diminuer les apports en matières grasses, augmenter les apports en fibres et vitamines, diminuer la consommation de sucres simples, garantir les apports en calcium, augmenter les apports en fer.

### **5<sup>ème</sup> engagement : Une cuisine créative favorisant l'éducation au goût**

Les réglementations nationales et européennes en vigueur concernant les restaurants scolaires, bien que contraignantes, ne doivent pas être un frein à l'éducation au goût.

Outre le recours à des produits frais, locaux, bio, de saison, cette éducation passe par :

- Une offre alimentaire variée dans la création des menus, tant dans le choix des produits que dans leur préparation ;
- Une valorisation des produits et plats par une préparation soignée et attractive (choix des couleurs, textures...) ;
- La proposition, sur l'année, de plusieurs recettes pour un seul et même produit (ex : courgette vapeur, courgette braisée, gratin de courgette, flan de courgette...) ;
- Une information des consommateurs sur l'origine des produits ;
- Des informations favorisant la connaissance des produits et des recettes ;
- La proposition de menus à thèmes ;
- Le recours aux actions éducatives proposées par le Département aux élèves.

### **3. SERVIR LES REPAS DANS DE BONNES CONDITIONS D'ACCUEIL**

#### **6<sup>ème</sup> engagement : Un restaurant scolaire sain et convivial**

Le collège s'engage :

- A proposer une distribution des repas au self, garante d'un bon accueil des convives ;
- A offrir une pause méridienne d'1h30 minimum et à assurer à chaque demi-pensionnaire une durée de repas de 20 minutes au minimum, dans la mesure où le nombre de convives et la surface de la demi-pension le permettent ;
- A mettre en place à minima des distributeurs de gels antiseptique pour la désinfection des mains, si le restaurant scolaire ne dispose pas d'une zone de lavage des mains pour les élèves ;
- A éviter dans la mesure du possible le recours à de la vaisselle jetable ;
- A fournir aux élèves des couverts propres et en quantité suffisante, ainsi qu'une serviette pour chaque convive ;
- A assurer un nettoyage et un entretien adaptés du restaurant scolaire (mobilier, sols, murs, vitres, rideaux...);
- A effectuer des mesures du niveau de bruit une fois par trimestre durant le repas, de manière à surveiller le niveau sonore et garantir le confort acoustique dans le restaurant.

### **4. ADOPTER UNE CUISINE DURABLE ET RESPONSABLE**

#### **7<sup>ème</sup> engagement : Prévention du gaspillage alimentaire**

Le collège s'engage :

- A limiter le gaspillage lors de la préparation ;
- Dans le respect de la réglementation, à adapter les grammages selon l'appétit des convives lors de la distribution des repas ;
- A sensibiliser les élèves et le personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- A assurer une information, voire une participation, des parents et des élèves sur l'élaboration des menus.

#### **8<sup>ème</sup> engagement : Gestion des déchets**

Le collège s'engage :

- A sensibiliser les élèves et le personnel à la gestion et à l'optimisation des déchets ;
- Dans la mesure où les installations le permettent, à développer le recyclage et la valorisation des déchets par le tri sélectif des emballages, des contenants et des bio-déchets par le personnel de cuisine lors de la préparation des repas et par les convives après consommation.

A....., le.....

Le chef d'établissement