



Charte de qualité de la restauration scolaire pour les collégiens d'Eure-et-Loir

Les collégiens ! A table !

Jun 2011

1. Une attention particulière au cadre des repas

Ce qui fait la qualité d'un repas, c'est bien sûr la qualité gustative et nutritionnelle des denrées consommées, mais c'est aussi un cadre, un lieu, la convivialité et le temps dont on dispose pour manger.

Avant l'entrée dans la salle de restauration

• La limitation et l'aménagement du temps d'attente

- Mettre au point un **planning de passage** permettant une régulation des flux efficace sur l'ensemble des services
- Prévoir un temps d'attente **inférieur au temps de prise de repas**

• Le respect des règles d'hygiène de base

- Faciliter l'accès des collégiens à des **lavabos à l'intérieur des locaux** ou **autre moyen de désinfection des mains** (solution hydroalcoolique)

Dans la salle de restauration

• La limitation des nuisances acoustiques

- Mettre en place des **mesures simples** : amortisseurs en caoutchouc sur certaines portes, sous les pieds de chaises, qualité des sols

• Le soin porté à l'environnement visuel

- Mener une réflexion sur **l'éclairage**, la **lumière**, les **formes**, les **couleurs**, la **décoration** afin de rendre l'environnement agréable

• L'amélioration de la qualité de l'air

- Veiller à **l'oxygénation de l'air** dans les locaux
- Encourager l'utilisation raisonnée de produits désodorisants et nettoyeurs dans les **gammes écologiques**

• Le respect mutuel des différents acteurs, jeunes et adultes

- **Former le personnel de restauration** sur les particularités de l'accueil d'un public adolescent
- Sensibiliser les adolescents au **respect du personnel de restauration**

• La garantie de la possibilité pour chaque usager de faire une vraie pause repas

- Favoriser une durée effective de déjeuner de **20 à 30 min**
- Intégrer lors de la **construction des emplois du temps** les enjeux de la pause méridienne

2. La sécurité alimentaire

L'obligation de sécurité et de transparence pour les aliments offerts à la consommation est un des fondements du droit alimentaire. Aussi, le collège et le Conseil général s'attachent à y porter toute leur attention, chacun en ce qui le concerne.

• Le respect et la maîtrise des exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Réaliser dans chacun des établissements un **audit initial** d'hygiène visant à déterminer les points critiques des plans de maîtrise sanitaire
- Former tous les personnels de cuisine à **l'hygiène en restauration (HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS, plan de nettoyage)**
- Mener une démarche de **communication hygiène et sécurité** au sein des cuisines : affichettes, procédure
- S'assurer de la mise en œuvre et du respect du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Constituer le **classeur Plan de Maîtrise Sanitaire**, support de la mise en œuvre des normes hygiène et sécurité

• La réalisation d'auto-contrôles réguliers

- Effectuer un **contrôle bactériologique d'une préparation culinaire et de surfaces** par un laboratoire agréé 1 fois par mois
- Respecter les **procédures d'autocontrôles réguliers** (températures et plan de nettoyage, ...)

• La formation continue du personnel

- Accompagnement à la **révision du Plan de Maîtrise Sanitaire** chaque année
- Participation à l'**actualisation annuelle des connaissances en matière d'hygiène et de sécurité** organisée par le Conseil général

• Une meilleure information des parents

- **Sensibiliser les parents** sur les questions de contrôles sanitaires, lectures des étiquettes, traçabilité des produits et respect des règles d'hygiène
- Rappeler aux parents toutes les **mesures prises par la restauration collective pour garantir la sécurité alimentaire** (description du Plan de Maîtrise Sanitaire, réglementation, formation obligatoire du personnel, contrôles de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale, de la Protection des Populations - DDCSPP)

3. La qualité nutritionnelle de la restauration scolaire

L'alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée. Par ailleurs, l'adolescence marque la fin de la croissance, période très importante se caractérisant par des besoins nutritionnels spécifiques. Les cantines scolaires doivent donc répondre à un objectif majeur en terme d'équilibre alimentaire adapté aux besoins nutritionnels des adolescents.

• Une attention particulière à l'équilibre alimentaire

- Respecter un **Plan alimentaire dans les collèges** (élaborer des menus sur 20 repas consécutifs sur la base du GEMRCN - Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)
- Mettre en place un **Plan alimentaire départemental** (en association avec les infirmières scolaires ou une diététicienne) et l'intégrer dans les **projets d'établissement**
- Faire viser les menus par l'**infirmière scolaire de chaque établissement** ou par **une diététicienne**

• Les besoins nutritionnels spécifiques des adolescents et les recommandations de santé publique du PNNS (Programme national nutrition santé)

- Suivre les **recommandations du PNNS** en matière de nutrition chez les adolescents
- Intégrer dans les menus les **apports et dépenses énergétiques de l'élève** (besoins variables selon les dépenses énergétiques de l'élève dans la journée)

• La variété et la qualité des produits proposés

- Privilégier la **fraîcheur des produits** (poissons, viandes, fruits et légumes, pain)
- Prendre en compte les critères suivants compte tenu de leur importance pour la santé publique : taux de **lipides**, taux de **protéines**, teneur en **fer**, teneur en **calcium** (Bulletin Officiel du ministère de l'Education Nationale et du ministère de la Recherche Spécial N°9 du 28 juin 2001 portant sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments)
- Veiller et encourager à la **consommation régulière d'eau**
- Proposer régulièrement et progressivement des **produits issus de l'agriculture biologique (produits bio, plat bio, menu bio, ...)**
- Bien choisir ses produits en fonction des **signes de qualité** (produits porteurs de labels de qualité : AOP, Label Rouge)
- Inciter à la **consommation de fruits et légumes de saison** par l'intégration systématique pour les entrées et/ou légumes d'accompagnement des produits frais de 1^{ère} gamme
- Proposer dans la mesure du possible une **corbeille de fruits frais en libre-service**

• La sensibilisation du personnel de cuisine à une alimentation équilibrée, respectueuse des saveurs

- **Former** les chefs et seconds de cuisine notamment la personne en charge des commandes de denrées alimentaires sur l'importance d'une **alimentation équilibrée** (communication sur les textes en vigueur (GEMRCN, plan alimentaire), équilibre nutritionnel des adolescents)
- Permettre la diffusion du futur **Guide pour l'élaboration de menus en restauration scolaire**
- Accompagner les équipes de cuisine par des **conseils des infirmières scolaires ou d'une diététicienne**

4. Un projet d'éducation nutritionnelle

Il s'agit de développer l'acquisition des savoirs et des compétences permettant aux élèves de faire des choix éclairés et responsables en matière de santé face aux offres alimentaires, aux modes et aux médias . Eduquer et nourrir : deux missions compatibles.

• L'éducation au goût et à la consommation alimentaire : apprendre à bien se nourrir

- Intégrer les problématiques de prévention et d'éducation à la nutrition dans le **projet d'établissement** (thématiques inscrites dans la durée de la scolarité de l'élève, de la 6^{ème} à la 3^{ème}, en ciblant plus particulièrement les 6^{ème} et 5^{ème}) : cours de SVT et d'EPS, « heure de vie scolaire »
- **Mobiliser le CESC** (Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté) sur le sujet de l'éducation à la santé et à la nutrition et proposer d'intégrer une commission restauration dans son fonctionnement

en vue de :

- Organiser des **ateliers d'éducation nutritionnelle animés par l'infirmière scolaire et / ou une diététicienne**, proposer des **interventions dans les classes et / ou pendant le temps de repas**
- Diffuser des **outils pédagogiques** à destination des adolescents et des enseignants proposés dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé) en collaboration avec l'INPES (l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé) : **expositions** proposées au sein des établissements, **affiches pédagogiques** dans les salles de restaurant portant sur l'apport nutritionnel et l'origine des produits, les modes de production, **plaquettes pédagogiques** mis à disposition par l'INPES dans le cadre du PNNS
- Saisir les occasions offertes par les **ressources locales** (musées, expositions, événements)
- **Organiser des journées banalisées** en partenariat avec des organismes experts en prévention et protection de la santé en vue de sensibiliser à l'**équilibre alimentaire**
- Concevoir des **tables de découverte et de dégustation** : sensibilisation particulière sur la **consommation des fruits et des légumes**, sur l'**agriculture biologique**,...

• « La santé vient en mangeant et en bougeant » : la pratique d'une activité physique pour expliquer le lien entre l'alimentation et la santé

- **Lutter contre la sédentarité** pour prévenir et prendre en charge la surcharge pondérale et l'obésité
 - coordination des professeurs d'éducation physique et sportive (EPS) et des animateurs de l'association sportive du collège ou des clubs
 - organisation d'échanges réguliers sur ces thèmes
- Intégrer dans les pratiques la variabilité des **besoins nutritionnels et hydriques selon les dépenses énergétiques** de l'élève dans la journée
- **Mobiliser les professeurs d'éducation physique et sportive (EPS)** sur la question des apports et des dépenses énergétiques de l'élève

• Une forte mobilisation des partenaires

- Créer une émulation autour de l'éducation nutritionnelle avec **l'ensemble des acteurs détectés** : principaux, gestionnaires, équipe de cuisines, enseignants, Inspection académique, infirmières scolaires, parents d'élèves, Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté, MSA, CPAM, CESEL, diététicienne, ...
- Mettre en commun et analyser les **expériences de mise en œuvre d'outils d'éducation nutritionnelle** et **mutualiser les ressources** en éducation pour la santé

• Une éducation nutritionnelle partagée par tous

- Sensibiliser les **adolescents** à une alimentation de qualité
- Sensibiliser les **familles** : rencontres collégiens - parents d'élèves - équipes des collèges et médecins spécialistes de la nutrition pour une meilleure santé par l'alimentation, rencontre « Manger bio, c'est facile »
- Sensibiliser les **équipes de cuisine** et les **gestionnaires** sur la base du Bulletin Officiel du ministère de l'Education Nationale et du ministère de la Recherche Spécial N°9 du 28 juin 2001 portant sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments
- Sensibiliser les **professeurs** sur les aliments à consommer en fonction des activités programmées dans la journée

• Une curiosité des convives à goûter les plats (nouveaux ou pas)

- Proposer des plats **appétissants** et **bien présentés** (couleurs, contenants, contenu, mode de présentation des produits ...) et favorisant **l'apprentissage du goût et des saveurs**
- Sensibiliser les convives au **contenu de l'assiette** (lutte contre la néophobie par une explication des produits nouveaux, de leur provenance, de leur mode de culture, des apports nutritionnels, ...)
- Associer les élèves à la **composition des menus**, favoriser la **participation des collégiens** au travers du CESC notamment (commission restauration)
- **Sensibiliser le personnel de cuisine** à l'importance du rôle éducatif sur le temps de repas par une formation
- Proposer une fois par mois des **repas à thèmes**
- Introduire des **produits peu communs**, notamment issus de l'agriculture biologique présentant un réel atout gustatif (topinambour, boulgour, lentilles corail, ...)

• La lutte contre le gaspillage

- **Mesurer le gaspillage de nourriture** au cours d'un repas pour amener les élèves à prendre conscience des quantités d'aliments jetés
- Respecter les **grammages recommandés par le GEMRCN**

5. Une restauration respectant l'environnement

La demande en produits de qualité en restauration collective est aujourd'hui une réalité : au-delà d'être bon pour l'environnement et le développement local, l'agriculture biologique et les circuits courts sont une garantie de qualité et de diversité des denrées consommées. La gestion des déchets et la consommation de l'eau sont par ailleurs des problématiques incontournables pour une gestion durable et responsable de la restauration collective des collègues.

• Des produits sains dans les assiettes

- Intégrer régulièrement et progressivement des produits issus de l'**agriculture biologique et locaux**
- Prendre en compte la **saisonnalité des produits dans les commandes**
- Exclure les denrées contenant des **Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)**, ne garantissant pas un **système de traçabilité**, les **matières allergènes**, **l'huile de palme**, les **viandes produites avec des farines animales**, les **poissons exotiques**,...

• Une éducation de tous à l'introduction de produits biologiques et / ou issus de circuits courts dans les assiettes

- Encourager un approvisionnement préférentiel en produits issus de l'**économie locale** (boulangerie, fruits, légumes, viandes...)
- **Former des équipes de cuisine** motivées pour travailler avec des produits bio (modification du schéma alimentaire traditionnel, adaptation des techniques de préparation des plats, maîtrise des coûts)
- Apprendre à **s'adapter à un coût matière plus élevé** (resituer la part du coût matière dans le coût du repas, adapter la politique d'achat, diminuer les pertes, adapter les grammages, substituer certains produits, miser sur la régularité dans les approvisionnements, privilégier des produits de saison, limiter le nombre de composantes, ...)
- Susciter des **animations pédagogiques** autour de l'alimentation bio et/ou de l'environnement auprès des différents acteurs : élèves, personnel de cuisine, personnel administratif, enseignants, parents d'élèves

• La structuration de la filière biologique et des circuits courts localement

- Privilégier un approvisionnement régulier et progressif en **produits biologiques et en circuits courts**
- Travailler en partenariat avec les **fournisseurs locaux** (agriculteurs, éleveurs et transformateurs) : dialogue, évaluation des besoins, de la disponibilité des produits, des tarifs, des conditionnements, définition d'un échéancier, adaptation aux capacités et au rythme des producteurs

• La gestion des déchets de restauration

- Connaître : réaliser un **diagnostic Déchets** afin de réaliser un état des lieux de la gestion des déchets portant sur les déchets générés, les pratiques actuelles et les coûts liés à la gestion des déchets puis élaborer et mettre en œuvre un **plan d'actions**
- Réduire : lutter contre le **gaspillage alimentaire** (en cuisine et auprès des élèves), favoriser des **produits générant peu de déchets** (limiter l'achat de produits avec emballage individuel, l'eau en bouteille ou l'utilisation de produit à usage unique), favoriser la **réutilisation** ou le **réemploi** (emballages, cartons, caquettes, ...), développer la pratique du **compostage** (déchets issus de la préparation des repas + déchets végétaux issus de l'entretien des espaces verts)

- Valoriser : **trier** et **orienter** les déchets vers les bonnes filières de valorisation, développer le recyclage par le **tri sélectif** des emballages, **faire traiter les huiles usagées** par un réseau spécialisé, développer le **pré-tri des déchets par les élèves** (déchets organiques, matières plastiques, serviettes papier, pain, ...), donner les restes de **pain** à des associations
- Sensibiliser : intégrer la gestion des déchets dans les **activités pédagogiques en lien avec les programmes** (décomposition des déchets alimentaires, utilisation du compost produit comme amendement organique, mise en place d'un **compostage des déchets organiques** (épluchures de légumes) dans une approche pédagogique avec le professeur de SVT), **sensibiliser l'ensemble du personnel** du collège à la gestion et la prévention des déchets (gestionnaire, équipes de cuisines, enseignants), sensibiliser les élèves et les équipes de cuisine au **gâchis**

• La réduction de la consommation d'eau

- Encourager la **réduction de la consommation d'eau** en particulier lors des phases de nettoyage

• L'utilisation de nettoyants écologiques

- S'assurer de l'**agrément des produits d'entretien** par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche en choisissant dans la mesure du possible les produits les moins toxiques et les plus biodégradables possible affichant l'**Ecolabel européen** : des tensioactifs d'origine végétale, des produits sans chlore, sans phosphates, sans formaldéhydes, sans solvants chlorés, sans agents de surface pétrochimiques
- Encourager le **juste dosage** des produits d'entretien
- Prendre en compte les **critères liés à l'environnement** : **formations** et **informations** sur la biodégradabilité, la bioaccumulation, la toxicité limitée pour la vie aquatique, la teneur en phosphore limitée, l'exclusion des phosphates
- Prendre en compte les **critères liés à la santé** : **formations** et **informations** sur la présence ou non de substances allergisantes, la présence de composants chimiques faisant l'objet d'une VLEP (Valeur Limite d'Exposition Professionnelle), la nécessité d'utilisation de protection individuelle lors d'une utilisation courante, la toxicité chronique et aiguë sur la santé du personnel, la lecture des phrases de risque/sécurité, symboles de danger, inflammable/explosif

6. Une gestion encadrée des approvisionnements

En matière de gestion des approvisionnements en denrées alimentaires, la restauration scolaire se situe dans un cadre réglementaire déterminé par le Code des marchés publics. Le Conseil général a des attentes fortes en matière de respect du code des marchés publics et de mutualisation des procédures de marchés, de réalisation d'économie d'échelles, de qualité meilleure et de traçabilité des approvisionnements, d'harmonisation des pratiques justifiant l'harmonisation des tarifs et d'accès à différents produits (produits locaux, bio) et relations producteurs. La constitution de groupements d'achats fait donc partie des priorités du Département.

• Un approvisionnement en denrées alimentaires achetées dans le cadre des marchés publics réglementés

- Passer des **marchés publics** (procédure et choix des titulaires) pour répondre aux besoins des adhérents pour la fourniture de denrées alimentaires
- Concourir à l'application de la **politique départementale en matière de restauration scolaire** en conciliant le choix des adhérents et les recommandations du PNNS

• Des achats dans le cadre de pratiques mutualisées et harmonisées (groupements d'achat)

- Réfléchir avec les collèges volontaires à la **politique globale d'achat public** des EPLE au travers des économies d'échelles (coordination des achats, mutualisation des moyens humains, matériels et financiers)
- Accompagner les collèges dans la **constitution de groupements d'achat** (conseils juridiques et détermination des besoins avec le soutien du Conseil général et de l'Inspection académique,), dans le respect du principe d'autonomie des EPLE

• Un accompagnement des collèges pour un approvisionnement local

- **Rédiger et communiquer sur les marchés** afin qu'un maximum d'entreprises puissent répondre aux appels d'offre (y compris des petites ou moyennes entreprises locales)
- Prendre en compte toutes les **spécificités techniques**, de **qualité**, **sociales** ou de **développement durable** que le collège souhaite associer à sa restauration collective

7. La prise en compte des besoins du personnel de cuisine

245 cuisiniers et agents techniques territoriaux qualifiés œuvrent pour servir plus de 13 000 repas par jour dans les 38 collèges publics euréliens. Les conditions de travail parfois difficiles, la technicité de certaines tâches et les exigences du Conseil général en matière de qualité des menus proposés en restauration scolaire justifient que les équipes de cuisine suivent régulièrement des formations dans un souci d'adaptation, de mise à niveau et/ou de perfectionnement des compétences.

- **Une réflexion sur la mise à disposition de locaux et d'équipements prenant en compte les contraintes des personnels de restauration**
 - Contribuer au **meilleur équipement possible des cuisines et des personnels de restauration**
 - Prévenir les **TMS** (troubles musculo-squelettiques)
- **Des formations pour les agents techniques des établissements d'enseignement du Conseil général**
 - **Proposer des formations adaptées aux métiers des ATTE** (Hygiène et sécurisation, habilitations électriques, gestes et postures, sensibilisation aux techniques de l'agriculture biologique, sécurité et prévention des risques, management de petites équipes, mieux comprendre l'adolescent pour l'aider à se construire, mesures concernant le déplacement et le stockage des denrées (méthode HACCP), entretien des locaux et du matériel (adéquation produits / surface), nutrition

8. Le suivi annuel de la qualité

L'évaluation de la démarche engagée par le Conseil général en matière de qualité de la restauration scolaire est nécessaire pour connaître les points de progrès. Elle s'établit à partir d'un questionnaire distribué aux acteurs et partenaires, et par la mise en place d'un certain nombre d'indicateurs, dont l'évolution est mesurable dans le temps, ceci permettant d'évaluer le projet dans sa globalité.

- **La satisfaction des élèves**

- Interroger les élèves, en fin d'année, sur la **qualité des repas** et celle **du service**
- Evaluer leur intérêt durant les **animations**, les **visites**, les **ateliers**
- Mesurer la **baisse du gaspillage dans les assiettes**

- **La satisfaction des parents**

- Quantifier **l'augmentation des inscriptions à la cantine**
- Mesurer leur présence aux **conférences**, **dégustations** et **journées portes-ouvertes**

- **La satisfaction des commensaux**

- Relever leur **fréquentation au restaurant scolaire**
- Mesurer leur **participation dans les projets pédagogiques**

- **La satisfaction du personnel en cuisine**

- Evaluer leur **investissement dans les formations** qu'ils auront suivies et mesurer la qualité de ces formations au travers d'un questionnaire

- **L'alimentation**

- Contrôler le **% de produits frais utilisés**, pour chaque repas, pendant l'année
- Contrôler le **% de matières premières issues d'une agriculture biologique** utilisées, par an, pour chaque repas.

- **Le gaspillage**

- Quantifier le gaspillage dans les assiettes qui se mesure en **pesant les déchets des assiettes** après chaque repas
- Quantifier le gaspillage en cuisine qui se définit en **évaluant les surplus préparés**, les **restes dans les plats** et le **gaspillage de matières premières** lors de la préparation du repas

- **Les coûts**

- Comparer le **budget prévisionnel** des repas avec le **budget final**

- **Le développement local**

- Quantifier le nombre d'agriculteurs qui **modifient leur mode de production**
- Evaluer les progrès de la **construction de la filière bio et circuits courts**
- Mesurer la **mobilisation** et l'**adhésion du plus grand nombre d'acteurs locaux au projet** et les impacts au-delà de la cantine (changement de comportement à domicile)

Un travail de concertation avec des acteurs impliqués dans la rédaction de la Charte

Le Conseil général a souhaité s'engager dans la rédaction de cette charte qualité au travers d'une démarche participative associant autour du Service **Education** (DGA Cultures), du Service **Agriculture durable et Energie** (DGA Aménagement), du Service **Action sociale** (DGA Solidarités), de la **mission Développement durable** (Direction générale des services) du Département et du **COMPA** :

- ◆ L'Inspection académique d'Eure-et-Loir
- ◆ la communauté éducative (Principaux, Gestionnaires, personnels de cuisine, ATTE, enseignants, infirmières scolaires, parents d'élèves)
- ◆ la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir
- ◆ le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Eure-et-Loir (GABEL)
- ◆ SelBio-Centre
 - Biocentre
- ◆ l'Agence Régionale pour la Santé (ARS)
- ◆ le Comité Départemental d'Education pour la Santé en Eure-et-Loir (CESEL)
- ◆ la Mutualité Sociale Agricole Beauce Cœur de Loire
- ◆ une diététicienne libérale
- ◆ le Groupement de commandes du Lycée Rémi Belleau à Nogent-le-Rotrou