

# Charte qualité pour la restauration dans les collèges publics landais

Le repas du midi constitue un temps privilégié de la vie quotidienne du collège, répondant à des besoins physiologiques importants de l'élève et favorisant la détente et la convivialité.

Si la mission nutritionnelle, l'impératif de sécurité alimentaire ou l'éducation à l'équilibre alimentaire et l'apprentissage du goût sont au cœur de la restauration scolaire proposée au sein du collège, d'autres dimensions sont à considérer notamment celles relatives aux politiques sociales, à un environnement préservé et au développement économique territorial responsable.

Par l'adoption de cette première « charte qualité » qui s'applique à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012, le Conseil général réaffirme avec force l'attention qu'il porte à la qualité des repas servis aux élèves dans les collèges landais ainsi qu'à l'organisation afférente.

La présente charte est partie intégrante du règlement départemental du service annexe de restauration scolaire et d'hébergement adopté par délibération du Conseil général des Landes lors de sa séance du 21 octobre 2011.

Chaque conseil d'administration de collège définira les dispositions locales permettant l'application de la charte et sera amené à se réunir régulièrement pour effectuer des points d'étapes ; un bilan annuel sera effectué et délibéré.

Au même titre que pour l'ensemble du service annexe de restauration, chaque collège conserve la liberté d'organisation complémentaire pour autant que les dispositions prises localement ne soient pas contradictoires aux objectifs départementaux et aux règles définies par le règlement départemental (dont la présente charte).

La mise en œuvre de cette charte requiert la pleine implication de tous les acteurs de la communauté éducative : équipes de direction, enseignants, équipes administratives et techniques, parents d'élèves, collectivités. Le « travailler ensemble », dans un respect mutuel des rôles et fonctions de tous les intervenants, doit permettre la réalisation des objectifs.

Ceux-ci s'inscrivent dans une démarche pérenne et progressive, la qualité étant mise en avant dans tous les secteurs :

## **1) Accueil et cadre de vie**

- Limiter et aménager le temps d'attente avant l'entrée au service de restauration,
- Offrir la possibilité à chaque usager de prendre son repas selon son rythme de vie, faire de la pause repas un temps de transition avec le temps scolaire,
- Tendre vers un temps de pause repas d'au moins 30 minutes (ou approchant) consacré à la seule prise du repas, en fonction des contraintes organisationnelles propres à chaque structure et la priorité étant donnée aux élèves pour le service,
- Proposer (Conseil général) des équipements de qualité et renouvelés, notamment par la réalisation des travaux nécessaires (volet « cuisine » du Programme Pluriannuel des Investissements « collèges » 2011-2015) et des dispositifs incitatifs (co-financements).

## **2) Prestations**

- Proposer une offre de repas diversifiée permettant le respect de l'équilibre alimentaire, contribuant aux apports journaliers recommandés et respectant les règles de laïcité du service public,
- Proposer des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire en accord avec les recommandations nutritionnelles du PNNS 2 (Programme national nutrition santé) et du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition),
- Favoriser une offre alimentaire privilégiant l'utilisation des produits frais, de 1<sup>ère</sup> gamme pour les hors d'œuvre et les légumes d'accompagnement,
- Soigner la présentation des plats,
- Développer un temps d'éducation nutritionnelle,
- Envisager des mesures pour limiter le « gaspillage ».

### **3) Qualité des produits et approvisionnement**

- Assurer une prestation diversifiée, cuisinée avec soin et favorisant l'apprentissage du goût et des saveurs,
- Proposer une cuisine alliant tradition et modernité,
- S'engager dans une démarche favorisant un approvisionnement cohérent en terme de préservation de l'environnement, (nature et volume des emballages, transport, recyclage des contenants...),
- Tenir compte de la saisonnalité des produits,
- Favoriser l'achat de produits sous signes officiels de qualité et d'exploitation en agriculture durable,
- Privilégier les matières premières ne contenant pas d'OGM,
- Privilégier l'allotissement conformément au Code des marchés publics et intégrer, lorsque cela est pertinent, les possibilités permises par le même Code dans le domaine environnemental et/ou social,
- Disposer d'un référentiel des producteurs landais habilités à intervenir en restauration collective. Outre ce point conventionné entre les producteurs et le Conseil général, celui-ci initiera plus largement des actions de sensibilisation et d'information qui seront proposées auprès des équipes de Direction et des cuisiniers des collèges.

### **4) Sécurité alimentaire**

- Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Réaliser des autocontrôles réguliers en complément des analyses microbiologiques commandées au Laboratoire Départemental et payées par le Conseil général,
- Disposer d'ici à 2013 d'un Plan de Maîtrise Sanitaire dans chaque collège en partenariat avec le Conseil général et le Laboratoire Départemental,
- Favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés.

### **5) Gestion du service**

- Limiter l'attente et les creux au service de restauration par la mise au point de planning de passage permettant une régulation des flux efficace sur l'ensemble des services,
- Développer et organiser (Conseil général) le plan de formation des agents techniques départementaux intervenant sur le service de restauration font partie intégrante du projet,

Les priorités de ce plan portent sur l'HACCP, la formation d'un second de cuisine dans chaque établissement, l'introduction du Bio, la Formation à la Prévention des Risques liés à l'Activité Physique.

### **6) Suivi de la qualité**

- Organiser (par chaque établissement) des enquêtes pour mesurer la satisfaction des usagers,
- Mettre en place des outils d'indicateurs de performance,
- Effectuer un bilan du fonctionnement de la restauration et de la satisfaction des usagers en partenariat avec l'ensemble des acteurs concernés au moins 1 fois par an (en fin de chaque année scolaire) et le communiquer au Conseil général.