



CHARTRE REGIONNALE

**« Qualité de la
restauration scolaire
durable »**

2015 - 2019





ÉDITO

La région et les lycées ont une double responsabilité : garantir la sécurité sanitaire des aliments et offrir un cadre agréable aux élèves lors de la pause méridienne. Plans de maîtrise sanitaire, analyses d'autocontrôle, formation des personnels, renouvellement du matériel, mise aux normes des unités de restauration, réfection des selfs... La collectivité et ses agents mettent tout en œuvre pour proposer une restauration de qualité.

L'équilibre alimentaire, par le choix des denrées achetées, demeure également une des priorités régionales. Acheteurs, les établissements sont incités à privilégier des produits issus de l'agriculture biologique, frais et non transformés, fournis par des producteurs locaux et ce dans le respect des règles des marchés publics. Une exigence de qualité et de proximité que la région a facilité avec la création de la plateforme numérique d'achats Loc'Halles.

Grâce à une restauration confiée à ses quelque 800 cuisiniers et agents techniques, le conseil régional souhaite aujourd'hui impulser une dimension plus durable à la cuisine préparée et servie tous les jours à près de 40 000 élèves. Une gestion directe qui lui permet par ailleurs de répondre aux nouveaux enjeux de la restauration collective : le tri et la valorisation des biodéchets.

La nouvelle « **Charte régionale qualité de la restauration scolaire durable 2015-2019** » a été élaborée avec les proviseurs, les gestionnaires et les chefs de cuisine, des professionnels qui font découvrir et apprécier aux jeunes toute la richesse des saveurs de nos terroirs. Elle clarifie, avec des objectifs simples, la qualité attendue dans les restaurants de nos lycées. Elle doit conforter les projets les plus pertinents déjà menés dans certaines cuisines et, pourquoi pas, les généraliser à l'échelle régionale.

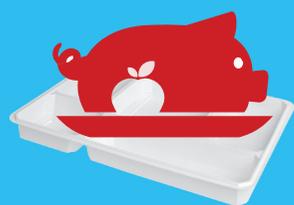
François Patriat

président du conseil régional de Bourgogne
sénateur de la Côte-d'Or

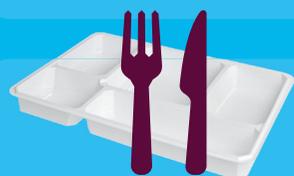




QUALITÉ DES REPAS SERVIS EN RESTAURATION SCOLAIRE, **3 PRIORITÉS** POUR LA RÉGION BOURGOGNE :



Qualité des plats



Qualité du service



Qualité durable





Qualité des plats :

une affaire de goût et de palais pour une meilleure santé !

L'**éducation au goût**, au sein des restaurants scolaires, doit entretenir une culture gastronomique vivante et dynamique et contribuer à l'**ouverture d'esprit des élèves** en favorisant la découverte de produits différents.

La région Bourgogne a fait le choix de la gestion en régie, garantissant la préparation des repas par des agents régionaux qualifiés. Le travail réalisé par les équipes de direction et de cuisine se traduit au quotidien par des **menus variés et des préparations faites « maison »**. Il contribue bel et bien à la formation et à l'enrichissement gustatif des jeunes et au plaisir de découvrir des produits de goût et d'aspects différents.

A ce titre, l'initiative régionale « **Bien dans mon assiette, les terroirs de Bourgogne font école** » a vocation à mettre en valeur les producteurs bourguignons en créant régulièrement dans les selfs des événements spécifiques autour de recettes et de produits du terroir.

Grâce aux menus thématiques, aux goûts venus d'ailleurs, la cuisine fait voyager les élèves !

Aussi, la qualité des denrées utilisées pour la préparation des repas est, en restauration scolaire, le garant de la qualité nutritionnelle. En jeu : l'**équilibre alimentaire, qui participe à la santé des élèves**.

Objectif : procurer du plaisir à table et diversifier les goûts à partir de repas équilibrés



Favoriser des menus à base de produits frais cuisinés par les équipes.



Offrir une cuisine diversifiée.



Proposer des plats équilibrés, appétissants et bien présentés.



Privilégier les aliments prioritaires indispensables à la croissance des plus jeunes : les protéines, le calcium, l'alternance féculents / légumes verts pour les fibres, les crudités.



Proposer systématiquement chaque jour, un menu à 5 composantes (entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert), plus un fruit frais.



Les engagements :

1 Favoriser l'utilisation des légumes et de fruits frais et de saison, les produits du terroir ou de proximité (circuits courts, filière bio...).

- 1.1. Intégrer des denrées brutes (produits de 1^{ère} gamme) issues notamment du circuit court et/ou bio au moins une fois par mois.
- 1.2. Intégrer systématiquement pour les entrées et/ou les légumes d'accompagnement des produits frais de 1^{ère} gamme au moins une fois par mois.

2 Innover dans les menus et proposer une cuisine alliant tradition et modernité.

- 2.1. Participer 5 fois par an aux journées « *Bien dans mon assiette* ».
- 2.2. Proposer des menus à thème spécifiques (une recette innovante, les saveurs sucré-salé, les légumes anciens...) au moins deux fois par mois.
- 2.3. Introduire au moins une fois par trimestre un repas végétarien/végétalien dans un choix de menus.

3 Renforcer l'éducation au goût par une information adaptée.

- 3.1. Mettre en valeur de manière pédagogique les plats proposés en faisant intervenir un acteur extérieur (enseignants, CDI, fournisseurs) durant la pause méridienne.
- 3.2. Proposer trois produits locaux par mois et informer sur leur origine.
- 3.3. Proposer des menus à 5 composantes en privilégiant le « fait maison » : entrée, plat protidique, accompagnement, fromage et dessert.
- 3.4. Conseiller le menu le plus équilibré par l'utilisation du code couleur.

Pièces constitutives :

« Menu conseillé »
d'un mois de référence.

Menus d'un mois de
référence.



Nom du fournisseur sur
Loc'Halles, date, thème choisi,
menus et si possible 2 photos.

Date, recette, menus
et si possible 2 photos.

Date, menus et si possible
2 photos.



Date, liste des intervenants,
si possible 2 photos.

Date, liste des produits locaux
et si possible 2 photos.

Menus validés par le proviseur
d'un mois de référence.

Menus validés par le proviseur
avec présence du code couleur
d'un mois de référence.



Qualité du service :

le repas, un temps à privilégier !

Pour faire du repas **un réel moment de détente**, de convivialité, d'éducation au goût, il est primordial d'accorder une attention particulière au temps qui lui est consacré, à la qualité de la décoration et du cadre, et à l'accompagnement des élèves.

La restauration scolaire doit donc être considérée comme un **véritable service public à vocation sociale et éducative** qui nécessite la mobilisation de tous les acteurs de la communauté éducative.



Objectif : mobiliser l'ensemble des acteurs de l'établissement pour faire de la pause déjeuner un moment convivial



Créer les conditions d'un respect mutuel des différents acteurs, jeunes et adultes.



Intégrer, lors de la construction des emplois du temps, les enjeux de la pause méridienne.



Les engagements :

1 Réguler les flux et optimiser les capacités d'accueil sur le temps de service.

- 1.1.** Veiller, lors de la construction des emplois du temps, à équilibrer les heures de fin et de reprise des cours par la mise en place de créneaux adaptés.
- 1.2.** Tendrer vers un temps de repas minimum de 25 minutes.
- 1.3.** Prévoir un temps d'attente inférieur au temps de prise de repas.

2 Optimiser les conditions d'accueil des élèves dans le restaurant.

- 2.1.** Existence d'un dispositif (équipement) et/ou action de sensibilisation pour encourager les élèves à se laver les mains avant les repas.
- 2.2.** Utiliser des supports adaptés pour communiquer sur les menus proposés : affichage du menu équilibré conseillé et utilisation du code couleur, présence des menus sur le site internet du lycée.
- 2.3.** Existence de décorations récentes de moins de 12 mois dans le réfectoire mettant en valeur entre autres les projets ou les productions des élèves.

3 Favoriser la convivialité, le respect du règlement intérieur et la culture du service.

- 3.1.** Assurer une présence du personnel éducatif pour encadrer les élèves et veiller au respect des personnels et des lieux.
- 3.2.** Garantir un accueil cordial et courtois aux élèves par une rapide présentation orale des plats.

4 Impliquer davantage les convives au service.

- 4.1.** Réaliser une enquête de satisfaction des convives deux fois par an (une avant novembre et l'autre avant les vacances de printemps).
- 4.2.** Réunir une commission de restauration en présence des élèves pour analyser les résultats de l'enquête de satisfaction et prendre en compte les attentes des convives au moins une fois par an.

Pièces constitutives :

Emplois du temps et si possible créneaux de passage.

Journal de passage du mois de novembre.

Enquête de satisfaction des convives.



Photos/affiches ou documents de sensibilisation.

Documents/affiches de communication.

Photos et dates/autres documents.



Liste des personnels et fiches de poste.

Enquête de satisfaction des convives.



Documents justificatifs au choix.

Compte-rendu de réunion.



Qualité durable :

la réduction du gaspillage alimentaire, pour mieux maîtriser la valorisation des biodéchets.

Pour inscrire le service public régional de restauration scolaire dans une dynamique et une dimension durables, deux leviers majeurs sont mobilisés, à savoir : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'appuie sur une campagne régionale intitulée **RÉGAI (Réduction du Gaspillage Alimentaire)** avec pour slogan « **Plus on se régale, moins on gaspille** ». Elle se déroule désormais chaque année, d'octobre à avril, et s'articule autour de trois initiatives principales : solliciter les lycées pour peser les déchets et recenser les résultats, mettre en œuvre des actions visant à réduire la part gaspillage et mobiliser les élèves pour produire des affiches qui serviront à sensibiliser les convives.

Sans négliger, pour maîtriser la valorisation des biodéchets, une solution globale de traitement des biodéchets qui couvre l'ensemble des besoins des lycées et qui repose sur un « **Programme de valorisation de proximité des biodéchets** » à déployer progressivement (système de traitement thermique de biodéchets pour 64 sites de restauration sur 4 ans).

Objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets.



Impulser une campagne à dimension régionale sur le thème de la réduction du gaspillage alimentaire en lien avec la problématique de valorisation des déchets.



Mobiliser les lycées pour peser leurs déchets et recenser les résultats sur le mois de novembre (phase de constat) et une semaine du mois de mars (calcul de l'écart).



Encourager les élèves à produire des affiches pour sensibiliser les convives.



Réduire et/ou éliminer les biodéchets en mettant en œuvre un programme de traitement de proximité.



Les engagements :

1 Prévenir les pertes par la maîtrise des effectifs et caractériser le gisement.

- 1.1. Existence d'une information permettant à l'équipe de cuisine une connaissance des classes en stage à J+7 et des convives le jour J pour réduire les écarts entre les repas préparés et les repas servis.
- 1.2. Remplir l'enquête « **nombre de repas par type de convives** », peser et caractériser les déchets de la restauration sur le mois de novembre.

2 Sensibiliser les convives.

- 2.1. Promouvoir le travail de la restauration par des actions pédagogiques (des visites guidées de la cuisine pour les classes entrantes/des préparations devant les élèves/des ateliers de cuisine avec les internes, etc.).
- 2.2. Montrer les quantités de pain jeté non consommé en mettant en place un « gâchimètre ».
- 2.3. Mettre en place un dispositif d'accompagnement et de mobilisation pour faciliter la qualité du tri participatif par les convives (ambassadeurs du tri - dispositif de gratification/responsabilisation).
- 2.4. Proportionner la production et proposer un choix adapté à la connaissance des convives.

3 Réduire le gaspillage alimentaire.

- 3.1. Mettre à disposition du pain de tailles différentes en privilégiant le pain tranché, positionné en fin de self.
- 3.2. Adapter les portions servies à la demande des convives et offrir la possibilité de se resservir.
- 3.3. Limiter les portions individuelles (dressées) en favorisant « les entrées » en libre-service (remplacer les ramequins et rapiers par des assiettes de 12 cm de diamètre pour « les entrées et les desserts »).

4 Gérer efficacement les déchets.

- 4.1. Biodéchets : existence d'un système de recyclage, compostage du cru et/ou du cru et cuit.
- 4.2. Cartons et cagettes : présence d'un système de réduction (déchiqueteuse/retour fournisseur).
- 4.3. Boîtes de conserve : mettre en place un système de réduction (compactage/limiter leur utilisation).

Pièces constitutives :

Document d'information de l'équipe de cuisine.

Enquête remplie, document de pesée et de caractérisation des déchets.



Documents, compte-rendu et si possible 2 photos.

Preuve de l'existence sur site d'un dispositif de sensibilisation.

Liste des ambassadeurs/éco-délégués ou preuve du dispositif de gratification.

Document explicitant la mise en œuvre.



Photo montrant en fin de self la présence de pain tranché.

Affiche mentionnant que la portion est adaptée à la demande et qu'il est possible de se resservir.

Photo des convives ou preuve de l'existence d'un scramble.



Dispositif mis en place.

Dispositif mis en place.

Dispositif mis en place.

Cette nouvelle charte régionale pour une qualité en restauration durable, tout comme la précédente, est le résultat d'une démarche participative.

Elle est issue du partenariat collaboratif entre le groupe de travail des gestionnaires et les groupes de travail des chefs de cuisine, animés par les collaborateurs de la direction des lycées. Elle s'est enrichie de contacts plus individuels entre les services de la région et les personnels de direction, de gestion et de restauration des lycées, mais aussi de la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt).

Que tous soient remerciés pour leur participation, leur réflexion, leur réalisation et surtout leur passion au service de la restauration bourguignonne.

la citoyenneté!

bourgogne jeunes
BOUJE