

## CHARTRE

### **Bien manger, être en forme, mieux apprendre ...**

#### **Préambule**

La restauration des collèges publics relève de la compétence des départements en application de la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales.

Le Département de la Loire a décidé de confier la gestion des restaurants scolaires aux collèges et faire assurer la production des 2 millions de repas annuel par les agents départementaux répartis dans les 38 restaurants scolaires.

Au-delà des obligations réglementaires telles que le respect de la sécurité et de l'équilibre alimentaire, le Département met en place, en lien étroit avec les équipes de direction des collèges, une politique de restauration scolaire ambitieuse pour en faire un espace au sein duquel s'harmonisent plaisir, équilibre et éducation.

La restauration scolaire est au cœur de la politique jeunesse menée par le Département.

Soucieux de garantir un niveau d'exigence élevé, des actions ont été régulièrement menées depuis 2009 auprès des établissements pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité.

Par ailleurs, une des priorités de l'État est l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles et alimentaires.

Ensemble, le Département et l'État proposent une charte pour généraliser et accompagner la démarche d'approvisionnement des denrées produites au sein de nos territoires.

Cette nouvelle initiative réaffirme la volonté départementale de promouvoir les produits du terroir, dynamiser l'économie locale et ce tout en soutenant une restauration scolaire toujours plus responsable, durable et de qualité.

#### **Les objectifs :**

La présente charte a pour objectif, dans le cadre d'une ambition commune, d'engager les signataires dans une démarche d'amélioration continue et de mobilisation de tous les acteurs qui concourent au bien être des collégiens déclinée sur 4 axes.

## Les engagements :

Les signataires de la présente Charte s'engagent à :

- 1) Proposer des repas dans un cadre à la fois convivial et éducatif à savoir :
  - Veiller à l'agencement et à la décoration de la salle de restaurant (disposition des tables, décoration)
  - Ménager un temps d'attente et de repas raisonnable
  - Garantir une présentation attractive des plats proposés
  - Utiliser le buffet-bar tous les jours en s'inspirant du livret «Les restaurants scolaires... sous forme de buffets!» édité par le Département
  - Proposer un accompagnement responsable et bienveillant tant par le personnel technique (accueil, valorisation des plats proposés) que par le personnel de vie scolaire (garantie d'un climat de convivialité et de respect mutuel).
  
- 2) Offrir aux collégiens une alimentation saine et de qualité dans une démarche d'approvisionnement responsable :
  - Utiliser 50 % de produits bio/locaux dont au minimum 20 % de produits bio
  - Favoriser la transformation et l'élaboration de tous les repas par les cuisiniers du département
  - Communiquer autour des signes d'identification de qualité et d'origine des produits utilisés
  - Mettre en valeur les fruits et légumes de saison et le patrimoine culinaire ligérien
  - Proposer une cuisine alliant tradition et modernité
  - Assurer une prestation diversifiée et favorisant l'apprentissage du goût
  
- 3) Engager une démarche «Agenda 21» dans un objectif d'implication des acteurs et de développement durable :
  - Créer une commission impliquant les élèves et les parents dans la vie du restaurant scolaire
  - Mettre en place des actions d'éducation nutritionnelle auprès des collégiens (CVC, CESC, comité Colibri...)
  - Proposer des enquêtes de satisfaction auprès des convives, notamment via le CyberCollèges
  - Imaginer des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire
  - Adapter la taille des portions servies dans le respect du GEMRCN et de la demande des convives
  - Optimiser l'organisation et la communication autour du nombre exact de convives, pour une production au plus près des besoins
  - Développer le tri sélectif, valoriser les expériences en matière de compost.

4) Soutenir et accompagner les missions des personnels techniques départementaux :

- Répondre aux besoins de formations (connaissance des additifs...)
- Accompagner au changement dans l'entretien des locaux (produits éco-labellisés, nouvelles techniques de nettoyage...)
- Favoriser l'échange d'expérience et la transmission des savoirs
- Encourager la communication interne à l'établissement et externe via le Cyber-Collèges
- Favoriser l'ergonomie sur les différents postes de travail
- Évaluer les pratiques
- Promouvoir leur travail par des actions pédagogiques (visite de la cuisine, reportage photo, interviews, ateliers cuisine...)

**La communication**

Chacun des signataires contribue à la promotion de la démarche en :

- ✓ informant leurs collaborateurs des dispositions et de l'esprit de la démarche
- ✓ participant à des opérations de communication et de promotion autour de la démarche
- ✓ affichant leur engagement sur tous supports de communication qu'ils jugeront utiles (sites internet, newsletter, etc.)


**Le dispositif de suivi, d'évaluation et de valorisation des bonnes pratiques :**

Le Département de la Loire coordonne le suivi et l'évaluation de la démarche en s'appuyant sur un comité d'animation composé de représentants des signataires. Il s'attache à promouvoir les meilleures pratiques et à évaluer le dispositif.

**Les conditions d'adhésion**

Cette charte est proposée à tous collègues souhaitant s'engager dans la démarche. Les collègues signataires devront désigner un référent qui sera notamment l'interlocuteur privilégié du Département de la Loire.

Le Préfet



Le Président du Conseil départemental

