

CHARTRE D'ENGAGEMENT

« SANTÉ - ALIMENTATION – MANGER AUTREMENT AU LYCÉE »

SERVICE PUBLIC REGIONAL DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

La Charte fixe un cadre partagé de la qualité attendue dans les restaurants scolaires des lycées. Elle acte l'engagement de la communauté éducative et de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, autour des 5 objectifs suivants :

Objectif n°1 : qualité nutritionnelle

Objectif n°2 : alimentation – santé et développement durable

Objectif n°3 : qualité de l'approvisionnement

Objectif n°4 : sécurité alimentaire

Objectif n°5 : qualité du service

Le principe de laïcité est réaffirmé, le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constituant ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les lycées.

Issue des priorités énoncées par les conventions tripartites conclues entre les lycées, les rectorats d'Aix-Marseille et Nice et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la charte s'inscrit dans une démarche pérenne et progressive visant la qualité du service public régional de l'alimentation et de la restauration.

Elle se décline dans le projet d'établissement.

(*) Pour mémoire, le respect des normes réglementaires relatives à l'équilibre nutritionnel ainsi qu'à l'hygiène et la sécurité alimentaire est obligatoire.

Modalités de mise en œuvre :

- diagnostic partagé entre les lycées et les services de la Région
- présentation en CA de la charte et des objectifs retenus dans le projet d'établissement
- mesures d'accompagnement : ressources humaines, matérielles et financières nécessaires, dont un appui aux équipes de cuisine et aux gestionnaires, équipements spécifiques pour les cuisines et salles de restauration, soutiens aux actions de sensibilisation et d'animation, valorisation des métiers de cuisine, amélioration des procédures de recrutement, plan de formation adapté.

Objectif n°1 : Qualité nutritionnelle - Proposer des menus en accord avec le cadre réglementaire et les recommandations nutritionnelles (*)

- menus respectant l'équilibre alimentaire (mise en place d'un plan alimentaire sur 4 semaines)
- diversité alimentaire dans la création des menus, au niveau du choix des produits et des préparations
- menus complets avec une possibilité de choix y compris pour le plat protidique (menus à 5 composantes, système de choix)
- encourager la consommation de fruits, de légumes, de féculents, de protéines végétales et de légumineuses ; proposer un fruit frais au choix chaque jour ; favoriser une offre alimentaire privilégiant l'utilisation des produits frais de 1re gamme pour les hors d'œuvre et les légumes d'accompagnement,

diminuer les apports lipidiques ; équilibrer les apports d'acides gras ; réduire la consommation de glucides simples ajoutés et de sel ; privilégier les condiments de qualité, simples et peu transformés

- identification chaque jour du menu conseillé type équilibré

Objectif n°2 : Alimentation, Santé et Développement durable – Retrouver le lien Terre/Alimentation – Voyager dans son assiette

- menus à base de produits frais, locaux (achat en circuits courts), de saison
- objectif 20% de bio à chaque repas
- menus à base de produits frais cuisinés par les équipes de cuisine
- menus alliant tradition et modernité ; mise en valeur des produits du terroir, des légumes « anciens » ; repas à thème et menus dits « alternatifs » à base de protéines végétales
- mise en valeur des produits et plats par une présentation soignée et attractive
- préparation des entremets et des pâtisseries
- éducation au goût par une information adaptée : information sur l'origine des produits et la présence de produits bio
- maîtrise du gaspillage lors de la préparation et la distribution des repas
- sensibilisation des élèves au gaspillage en les associant à l'optimisation des déchets
- développement du recyclage par le tri sélectif des emballages et des contenants
- pré-tri des déchets par les convives dans la mesure où les installations le permettent
- association des convives aux commissions « restauration » et/ou « menus »
- animations thématiques ou transversales : diversité culturelle et alimentation (ex. de l'alimentation méditerranéenne), goût, agriculture, alimentation/santé/environnement, produits bio, saisonnalité, origine des produits, etc...

Objectif n°3 : Qualité de l'approvisionnement

- produits du terroir ou de proximité, peu transformés
- légumes et fruits frais et de saison
- matières premières labellisées et produits Bio ainsi que produits sans OGM et produits de l'élevage responsable (viande – poisson - volaille)
- nature et volume des emballages, transport, recyclage des contenants

Objectif n°4 : Sécurité alimentaire (*)

- respect et maîtrise des exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- autocontrôles réguliers en complément des analyses microbiologiques
- Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) régulièrement mis à jour

- accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés
- Projet d'Accueil Individualisé (PAI) signé entre le lycée et les parents des élèves relevant d'un régime alimentaire particulier : repas fournis par le service de restauration et adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur, ou consommation, dans les lieux prévus pour la restauration collective, du repas fourni par les parents, selon des modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Objectif n°5 : Qualité du service - Faire du repas un moment de détente et de convivialité

- intégration lors de la construction des emplois du temps des enjeux de la pause méridienne : limiter et aménager le temps d'attente avant l'entrée au service de restauration ; tendre vers un temps de pause repas d'au moins 20 minutes consacré à la seule prise du repas ; favoriser la priorité aux élèves pour le service
- optimisation des conditions d'accueil des élèves : communiquer sur les menus et les produits proposés ; personnaliser la décoration de la salle de restaurant ; préparer et distribuer des repas de façon à favoriser le flux tendu
- convivialité et respect du règlement intérieur : assurer une présence du personnel éducatif ; veiller au respect des personnels et des lieux ; maintenir un choix tout au long du service ; s'assurer de la propreté de la salle de restaurant tout au long du service et de l'approvisionnement des équipements de distribution, dessertes et sanitaires ; les personnels du service de restauration se tiennent à l'écoute des attentes des convives