

LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN



LE DÉPARTEMENT

**CHARTRE QUALITÉ
DE LA RESTAURATION
SCOLAIRE VAROISE
«COLLÈGE PEIRESC»
TOULON**





CHARTRE QUALITÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE VAROISE 2015-2016

Le Département du Var a adressé un signe fort de son attachement au service public à vocation sociale de la restauration scolaire en maintenant des cuisines de production dans chaque collège et en rendant ce service accessible au plus grand nombre à travers sa politique tarifaire.

Aujourd'hui, tous les acteurs de cette restauration scolaire - Département, établissements, équipes de cuisine - veulent affirmer la plus value du service public.

Pour cela, ils s'engagent sur une charte de qualité qui fait de la restauration scolaire un domaine à part entière de l'éducation : l'éducation au goût.

En effet, tout en respectant les textes réglementaires qui concernent l'hygiène, la sécurité alimentaire et l'équilibre nutritionnel, la restauration scolaire doit proposer aux élèves un service exemplaire. Car un restaurant scolaire qui fonctionne bien est un pôle d'équilibre dans le collège, un lieu de restauration, dans tous les sens du terme, pour les collégiens.

1 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est la préoccupation première de tous les acteurs de la restauration scolaire : établissements, collectivité, équipes de cuisine.

La collectivité s'engage sur ce point à travers :

- la formation – constante, récurrente – dispensée en interne par le conseiller technique chargé de l'assistance, conseil et formation en hygiène et sécurité alimentaire ;
- l'accompagnement sur site : audits, visites, conseils, afin d'évaluer la conformité par rapport au référentiel des textes réglementaires. Les interventions de la Direction des Collèges et de l'Éducation (DCE) sont formalisées par des écrits adressés aux établissements détaillant les mesures correctives à apporter.
- la prise en charge totale des auto-contrôles : analyses bactériologiques de prélèvements alimentaires et de prélèvements de surface par le Laboratoire Départemental d'Analyses à raison de 5 passages annuels. Les résultats des analyses sont adressés aux établissements ainsi qu'à la DCE. Ce qui permet au conseiller technique de dialoguer avec les établissements sur les mesures à prendre en cas d'analyses non conformes.

Les établissements s'engagent à mettre en pratique et personnaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), distribué par la collectivité, à mettre en place les mesures correctives préconisées par les conseillers techniques de la collectivité et à signaler toute anomalie relevée.

2 LES ÉQUIPEMENTS

Le conseiller technique de la DCE chargé des équipements programme chaque année, en collaboration avec les établissements, le remplacement de matériels de restauration sur des critères :

- de vétusté
- de croissance d'effectifs
- de sécurité (zones de préparations froides, par exemple),

- d'ergonomie du travail pour les personnels,
- de qualité culinaire et d'éducation au goût (éplucheuses, essoreuses, coupe légumes etc.).

Les matériels nouveaux installés ont tous de grandes qualités environnementales : consommation réduite de fluides, d'énergie et de produits lessiviels. En collaboration avec la direction de l'architecture et des bâtiments durables, DABD, sont aussi programmées des opérations de restructurations.

La collectivité s'engage à mener la programmation et toutes les opérations d'investissement en concertation étroite avec les établissements.

Les établissements s'engagent à entretenir avec soin les équipements :

- en prenant les contrats de maintenance adéquats sur l'ensemble des éléments de cuisson et l'ensemble des matériels de froid (y compris fontaines à eau, adoucisseurs et extractions) ;
- en respectant les pratiques de nettoyage indiquées par le fabricant des matériels, ou le fournisseur, ou la collectivité dans ses notes circulaires.

3 ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL, CIRCUITS COURTS : L'ÉDUCATION AU GOUT

Pour nos élèves en pleine croissance, parmi les nombreux facteurs pointés par l'arrêté du 30 septembre 2011, on sera particulièrement vigilant sur un socle solide de cinq points :

- les plats protidiques = les 4 viandes (bœuf, veau, agneau, abats non hachés) et les 4 poissons obligatoires
- les laitages = un laitage par jour (en respectant les fréquences de teneur en calcium)
- les fruits = au moins 8 fruits crus sur 20 services
- les féculents = un féculent par repas (en dehors du pain)
- les fritures = pas plus de 4 sur 20 services

Pour élever le niveau de qualité alimentaire, la charte classe certains aliments par catégories :

Les indispensables

- les produits locaux (un par repas minimum, engagement de la collectivité)
- pain de qualité (farine type 80) ;
- sauce vinaigrette maison ;
- le choix dirigé des entrées ;
- le choix dirigé des fromages ;
- les produits frais et de saison.

Les interdits

- les sauces déshydratées (sauf beurre blanc et béarnaise) ;
- les roux déshydratés ;
- la 4^e gamme (salade en sachet, pommes de terre cuites sous vide, carottes râpées...)
- la 5^e gamme
- les préparations pour taboulés et riz cantonais ;
- les plats cuisinés
- les soupes déshydratées

Les fortement recommandés

- oignons et échalotes frais ;
- ail frais pelé ;
- le fromage à la coupe
- proposition d'une corbeille de fruits tous les jours

Les fortement déconseillés

- les préparations pour purées ;
- les entrées cuisinées



D'autres engagements participent à la qualité de la restauration scolaire :

- le dressage de l'assiette est soigné ;
- la vaisselle de faïence est privilégiée (la vaisselle jetable doit être réservée aux cas d'urgence : pannes, absences etc.) ;
- les menus sont variés, visibles, lisibles avec mention du « fait maison » et des produits locaux ; régulièrement sont proposés des menus spéciaux : à thème, plat régional afin de promouvoir la cuisine des terroirs, menu imaginé par les élèves. Ces menus spéciaux sont accompagnés de supports de communication : par exemple, affiches touristiques pour les menus de terroir ou les menus internationaux ;
- les menus sont imprimés sur la trame du Département (la collectivité fournira 4 trames, une par saison) ;
- l'accueil à la rampe est indispensable : présence du chef, adulte référent, "enseignant du goût" ;
- l'équipe de restauration développe les pratiques d'éco-restauration : tri des emballages, réduction des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- en cas de présence d'une SEGPA restauration dans l'établissement, l'équipe de cuisine se rapproche des professeurs et des élèves pour des échanges d'expériences.

La collectivité s'engage à accompagner les établissements dans toutes ces démarches.

En ce qui concerne l'équilibre nutritionnel, le conseiller technique lit les menus à la demande des établissements ou lors de ses visites et les corrige.

Il publie toutes les cinq semaines, sur le portail des collèves, à titre d'exemple, des menus comportant à chaque repas un produit local disponible auprès du fournisseur du groupement d'achat.

En ce qui concerne les circuits courts, la collectivité adresse aux établissements, quatre fois par an, une carte des producteurs locaux avec leurs coordonnées. Elle organise des visites d'exploitations agricoles. Le conseiller technique apporte son aide à la réalisation de repas "tout local".

En ce qui concerne l'éco-restauration, la collectivité propose des animations pédagogiques autour de thèmes comme le gaspillage alimentaire. Elle installe des équipements adéquats pour le tri des déchets.

Les établissements s'engagent à privilégier une cuisine faite maison à base de produits frais, de saison et locaux.

Ils organisent des visites de cuisine par les élèves pour leur impact avéré sur le respect du travail des agents et sur le gaspillage. Le travail du groupement d'achat pour monter des cahiers des charges qui garantissent des produits de qualité au meilleur prix doit être soutenu : les produits achetés hors marché du GATO sont limités au pain et aux produits agricoles varois.

Pour des raisons d'hygiène autant que pour des raisons de goût il est nécessaire de travailler au plus près du service. Pour éviter le gaspillage, les stocks sont bien gérés, les cuisiniers sont informés des absences de demi-pensionnaires.

La collectivité et les établissements ont conscience que cette charte ne peut être respectée dans son intégrité que lorsque les conditions en termes de matériels et de personnels sont réunies.

Toutefois, les signataires s'engagent à tendre fortement vers tous les objectifs de cette charte pour un accueil convivial des collégiens dans un restaurant scolaire où l'on a plaisir à manger.

Pour le Département

Marc GIRAUD

Président du Conseil départemental du Var

représenté par

Valérie RIALLAND

Présidente de la commission Éducation

Pour le collège Peiresc

Le principal

26 JAN. 2018

Le Chef d'Établissement

Grégory GILLOUX



Le gestionnaire



Le chef de cuisine