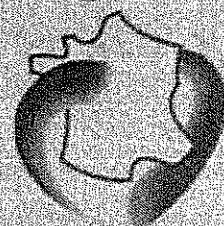


Self'  
O  
Centre

Région



Centre

Un engagement qualité pour  
la restauration et l'hébergement en Région  
Centre dans les lycées

La Région exprime, avec la charte Self'O Centre, sa volonté de **faire de la pause de midi un temps d'éducation à part entière**. Le temps du repas est un moment privilégié de la vie quotidienne. Il répond à des besoins physiologiques importants. Il doit être un moment de détente et de convivialité.

La charte de la restauration collective en région Centre a pour objectif de définir un cadre d'engagement entre les différents acteurs de la restauration scolaire et ses usagers pour la consommation de repas de qualité.

Ces engagements s'inscrivent dans une démarche pérenne, progressive, et la recherche de la qualité est mise en avant à toutes les étapes :

- 1. Accueil et cadre de vie**
- 2. Prestations**
- 3. Approvisionnement**
- 4. Prise en compte de l'environnement**
- 5. Sécurité alimentaire**
- 6. Nutrition**
- 7. Service**
- 8. Régimes spécifiques**
- 9. Personnels**
- 10. Suivi de la qualité**

L'adhésion de tous à la charte est indispensable. Ainsi, les équipes de direction, pédagogiques, techniques et les usagers devront travailler ensemble, dans le respect mutuel des rôles et fonctions de tous les intervenants.

### 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 ce moment un temps de transition avec le temps scolaire,
- Aménager une pause d'au moins 20 minutes consacrée à la seule prise du repas, en fonction des contraintes organisationnelles propres à chaque structure,
- Donner la priorité aux élèves pour le service.

### 2- Prestations

- Proposer une prestation diversifiée, cuisinée avec soin et favorisant l'apprentissage du goût et des saveurs,
- Une offre alimentaire privilégiant l'utilisation des produits frais de 1ère gamme,
- Proposer tous les jours en libre-service :
  - 3 entrées au choix minimum,
  - 2 plats protidiques au choix,
  - 2 garnitures au choix,
  - 2 produits laitiers au choix minimum parmi plusieurs variétés de fromages ou laitages (privilégier le fromage à la coupe),
  - 2 desserts au choix minimum,
  - Offrir un choix de fruits en libre-service.
- Introduction de repas à composantes Bio, selon un objectif de fréquence fixé comme suit :
  - Crudités de légumes = 4 plats sur 20 au minimum,
  - Légumes autres que secs = 2 plats sur 10 au minimum,
  - Légumes secs, féculents ou céréales = 4 plats sur 10 au minimum,
  - Fromages = 4 plats sur 20,
  - Produits laitiers ou des desserts lactés = 4 plats sur 20 au minimum,
  - Fruits crus = 8 plats sur 20 au minimum.
- Identification des produits locaux et des produits bio dans les menus.

### 3- Approvisionnement

S'engager dans une démarche favorisant un approvisionnement de produits de qualité et cohérent en terme d'impact sur l'environnement :

- S'approvisionner en circuits courts de proximité, autant que possible, auprès de fournisseurs et producteurs locaux dans un but de développement de l'économie locale, et de limitation des transports,
- Tenir compte de la saisonnalité des produits,
- Favoriser l'achat de matières premières labellisées et produits « Bio »,
- Ne pas utiliser de produits « OGM » ou issus de matières premières pouvant en contenir.

#### 4- **Prise en compte de l'environnement**

- Engager une réflexion et des actions sur la problématique des déchets (nature et volume des emballages, recyclage,...) :
  - Réduire les déchets alimentaires par une meilleure gestion des quantités produites,
  - Développer le recyclage par le tri sélectif des emballages et des contenants,
  - Développer le tri participatif des déchets par les convives (déchets organiques, déchets non organiques, pain...)
- Organiser des pesées des déchets par catégorie au retour des plateaux, une fois par trimestre minimum et l'affichage des résultats.
- Traiter les huiles usagées par un réseau spécialisé,
- Réduire la consommation d'eau, en particulier lors des phases de nettoyage (utilisation des centrales de lavage/désinfection de manière raisonnée),
- Favoriser l'achat et l'utilisation des produits de nettoyage à plus fort pouvoir biodégradable, agréés au contact alimentaire, dont le dosage est maîtrisé et régulièrement contrôlé.

#### 5- **Sécurité alimentaire**

- Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Faire réaliser des analyses microbiologiques par un laboratoire indépendant au minimum 1 fois par mois, ainsi que des autocontrôles réguliers,
- Favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits.

#### 6- **Nutrition**

- Améliorer la qualité nutritionnelle des repas, notamment par la prise en compte de critères concernant les protéines, les lipides, le calcium, le fer et le sel.
- Proposer des menus établis conformément à la directive de fréquences de présentation des plats de (annexe 1, Arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire),
- Privilégier tous les jours en libre-service des menus à choix multiples dirigés conformes aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN.

#### 7- **Service**

- Organiser la préparation et la distribution des repas en privilégiant le flux tendu,
- 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,
- Soigner la présentation des plats,
- Mettre en valeur les produits et plats par une décoration agréable incitant à la consommation.

## 8- Régimes spécifiques

- Cela concerne les élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier (allergie, maladie chronique...). Un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé) est signé entre le lycée et les parents. En cas d'accident, l'établissement met en place la procédure interne à suivre et les personnes à mobiliser en cas de problème.
- L'établissement prépare et nourrit l'élève selon les recommandations et procédures définies avec la famille, le médecin, l'infirmière.  
Autre solution : la famille fournit un panier repas qui sera conservé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## 9- Personnels

### Formation du personnel

- La Région propose un plan de formation pour tous les métiers de la restauration tenant en compte des dispositions législatives et réglementaires obligatoires, des évolutions technologiques et sanitaires, des besoins avérés des établissements et des personnels. La région met en œuvre les formations correspondantes.

### Rôles et missions des personnels du service de restauration:

Les agents du service de restauration font partie intégrante du projet dont la qualité tient en grande partie au professionnalisme des personnels.

La mission principale des agents de restauration est la préparation et le service des repas dans des conditions de sécurité fixées par les règlements sanitaires européens.

En outre, les agents doivent pouvoir faire preuve d'exigence sur les points suivants :

- Accueil convivial des élèves et de tous les usagers du service de restauration,
- Propreté et approvisionnement des équipements de distribution, dessertes, sanitaires,
- Propreté de la salle de restaurant y compris durant le repas,
- Ecoute des attentes des convives,
- Participation des personnels à l'éducation nutritionnelle des convives.
- Pour remplir leur mission, les agents du service de restauration peuvent être amenés à suivre des formations indispensables dans l'exercice de leur activité.

## 10- Suivi de la qualité

### A la charge du lycée :

- Des enquêtes qualité seront organisées deux fois par an afin de mesurer la satisfaction des usagers, selon un modèle fourni par la Région. Les résultats de ces enquêtes sont transmis dans la semaine à la Cellule service aux établissements de la Région, qui se charge de leur analyse. Un échange est mis en place avec l'établissement (gestionnaire, chef de cuisine, DLAE) sur la base de ces résultats, si besoin.

A la charge de La Région:

- Elle réalisera une fois tous les trois ans, un audit pour s'assurer du respect des engagements de la charte qualité, ces vérifications portent sur le respect des spécifications sanitaires (denrées, matériels, locaux, personnels,...) nutritionnelles, qualitatives et quantitatives,
- Elle réalisera des mesures du degré d'application des règles sanitaires,
- Elle analysera les dimensions temps et espace dans lesquelles la restauration des élèves doit être organisée,
- Elle déterminera la conformité des conditions d'application de la charte qualité,
- Elle accompagnera et conseillera l'établissement pour répondre aux exigences de la charte.

Fait en 2 exemplaires

A,  
Le

Pour la Région

Pour le Lycée

La Vice-Présidente déléguée  
à l'Éducation et aux Lycées

Le ou la Proviseur(e)

Chantal REBOUT