



Hautes Alpes
Conseil Général

Charte d'engagement qualité
pour
la restauration scolaire
dans les collèges
du département
des
Hautes-Alpes

PRÉAMBULE

La charte de la restauration scolaire dans les collèges publics des Hautes-Alpes a pour objectif de définir un cadre d'engagement réciproque entre les différents acteurs de la restauration scolaire des collèges et le Département.

Elle s'applique aux collèges publics disposant d'un service de demi-pension et dont la responsabilité incombe au Département conformément à l'article 82 de la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 sur les libertés et responsabilités locales.

La mise en œuvre effective de cette charte nécessite la pleine mobilisation de tous les acteurs : services du Département, équipes de direction des collèges, équipes administratives et techniques des collèges et y associe les bénéficiaires du service tels que les collégiens, parents d'élèves, les commensaux, et les hébergés.

Les engagements portés par la charte s'inscrivent dans la durée, dans le cadre d'une démarche progressive et pérenne. Un dispositif de suivi des engagements sera adossé à la charte (mise en place d'indicateurs dédiés et réalisation de bilans réguliers avec les différents acteurs). La charte d'engagement qualité pourra être complétée ou ajustée au fil du temps en fonction des résultats concrets obtenus et valorisés.

La présente charte d'engagement qualité est partie intégrante de la convention d'objectifs passée entre le Département et les collèges.

Une fois votée par l'Assemblée Délibérante, elle sera applicable immédiatement. Elle sera présentée pour information en Conseil d'Administration de chaque EPLE concerné.

LES PRINCIPES DIRECTEURS DE LA CHARTE QUALITÉ

La charte d'engagement qualité fixe un cadre commun de qualité attendue dans les restaurants des collèges publics des Hautes-Alpes. Elle s'inscrit dans une démarche plus globale d'harmonisation de la prestation à l'échelle du territoire, en cohérence avec l'uniformisation à échéance 2016 des tarifs du repas votés par l'Assemblée Délibérante du Conseil Général.

La charte d'engagement qualité conceptualise les actions déjà menées au sein des collèges et les complète par de nouvelles orientations visant à faire du repas un moment privilégié pour les collégiens.

Les priorités en sont clairement identifiées :

- › sécuriser la production et le service des repas (un pré-requis réglementaire),
- › proposer aux collégiens une offre de restauration attractive,
- › ancrer les restaurants sur le territoire (producteurs locaux),
- › valoriser les actions de Développement durable,
- › appliquer aux collégiens les mêmes règles d'accès à la demi-pension.

DES ACTIONS CONCRETES

La charte d'engagement qualité repose sur la mise en œuvre d'actions concrètes, lisibles et évaluables, déclinées de ses principes directeurs.

- › encourager une dynamique d'approvisionnement auprès des producteurs locaux, sur la base de produits frais et bruts,
- › la qualité de la prestation servie induit en premier lieu un mode d'approvisionnement adapté, ancré sur le territoire et privilégiant le fait "maison" et la saisonnalité.

Orientations :

- › privilégier l'approvisionnement auprès de producteurs locaux, essentiellement sur les fruits et légumes, viandes et produits laitiers (dans le contrôle du respect par les producteurs des normes portant sur la restauration collective),
- › favoriser une offre alimentaire privilégiant l'utilisation de produits frais et de matières premières brutes (priorité aux préparations faites « maison ») dans le respect de la saisonnalité des produits,
- › faire savoir auprès des collégiens l'utilisation de produits locaux par une signalétique adaptée et des actions de communication ciblées.

Indicateurs de suivi :

Taux de produits locaux dans les approvisionnements en denrées
Taux de produits frais et bruts dans les approvisionnements en denrées
Taux de produits servis hors saison
Budget denrées par repas

1 Proposer aux collégiens une offre de restauration variée, qualitative et harmonisée à l'échelle du territoire

Le mode de construction des menus et la variété des recettes proposées renforcent la qualité de la prestation, en cohérence avec le mode d'approvisionnement qualitatif en denrées. L'objectif est de tendre vers un niveau de qualité homogène ; les collèges conservent le libre choix dans la construction de leurs menus et dans le choix des produits travaillés.

Orientations :

- › proposer des menus construits à partir d'un plan alimentaire permettant le respect de l'équilibre alimentaire et en accord avec le cadre réglementaire (décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire),
- › intégrer dans les menus des recettes innovantes et rechercher la variété des prestations proposées, en favorisant l'apprentissage du goût et de nouvelles saveurs,
- › encourager la mise en place et l'animation de commissions des menus sur les collèges et rendre actifs les collégiens dans l'élaboration de l'offre alimentaire.

Indicateurs de suivi :

Nombre de collèges appliquant un plan alimentaire

Nombre de commissions des menus

Nombre de fiches recettes

2 Proposer aux collégiens un repas élaboré dans le respect de la réglementation sanitaire

La sécurité alimentaire des repas servis reste un pré-requis et relève de la responsabilité conjointe du Président du Conseil Général et du Chef d'Établissement dans le cadre d'une délégation de gestion.

Orientations :

- › respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- › réaliser les contrôles bactériologiques des prestations servies, conformément à un protocole pré-établi et adapté au mode de production des repas,
- › disposer sur chacun des collèges d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation, notamment celle dite du "Paquet hygiène",
- › partager les audits des organismes de contrôle (Direction Départementale de la Protection des Populations - DDPP) et mettre en œuvre les actions correctrices si besoin.

Indicateurs de suivi :

Nombre de collèges disposant d'un PMS

Nombre de contrôles bactériologiques et taux de non conformités

Nombre de contrôles de la DDPP et taux de non conformités

Nombre de jours de formation des personnels sur les règles de sécurité alimentaire et d'hygiène

3 Intégrer la démarche Développement durable dans les restaurants scolaires

Les services de restauration collective présentent, de par leur activité et de manière structurelle, un bilan Développement durable défavorable.

Orientations :

- › réduire le gaspillage par une juste production des repas (au plus près des effectifs réels) et par des actions de lutte contre le gaspillage auprès des collégiens (retour plateaux),
- › optimiser la gestion des déchets alimentaires par le développement du pré-tri par les convives et un traitement par compostage,
- › favoriser l'achat de produits d'entretien éco labellisés,
- › s'engager dans des modes d'approvisionnement cohérents en termes d'environnement (voir l'axe « des produits locaux valorisés »).

Indicateurs de suivi :

Nombre de repas produits et consommés

Nombre d'actions pédagogiques de lutte contre le gaspillage

Nombre de dispositifs de compostage

4 Uniformiser les règles d'accès à la demi-pension

La politique départementale de restauration repose sur l'application de règles identiques pour tout collégien demi-pensionnaire, en cohérence avec la politique tarifaire retenue par le Conseil Général (uniformisation des tarifs à l'horizon 2016).

Orientations :

- appliquer le règlement départemental du service de restauration scolaire,
- disposer d'une badgeuse sur l'ensemble des collèges avec service en self,
- appliquer le pré-paiement des repas par les convives sur l'ensemble des collèges disposant d'une badgeuse,
- faciliter l'accès à la demi-pension des collégiens présentant une allergie alimentaire, dans le cadre obligatoire d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI),
- ouvrir les demi-pensions des collèges à d'autres collectivités, dans la limite des possibilités de production des repas et d'accueil des convives.

Indicateurs de suivi :

Nombre de dispositifs de badgeuse

Nombre de PAI

Nombre d'hébergés extérieurs

UN NIVEAU D'ENGAGEMENTS RÉCIPROQUES

Les engagements de la charte sont portés conjointement par le Conseil Général et par les collèges (équipes administratives pédagogiques et techniques).

Le Conseil Général s'engage à mettre à disposition des collèges les moyens nécessaires et à animer le réseau des acteurs du service de restauration.

Le collège s'engage à appliquer les orientations du Département, conformément à la convention d'objectifs amendée, et à participer aux dispositifs d'échanges et de suivi mis en place.

Le Conseil Général a, dans ce cadre, créé un poste de référent départemental en restauration collective, dont la mission principale consiste à accompagner les collèges dans l'application de la charte qualité.

La charte d'engagement qualité intègre des actions menées par le Conseil Général et les collèges, en partenariat et en toute transparence, en déclinaison des orientations définies supra.

Encourager une dynamique d'approvisionnement auprès des producteurs locaux, sur la base de produits frais et bruts

- l'appui des collèges dans l'optimisation des modalités d'approvisionnement en denrées sur un critère local (mise à disposition d'un catalogue de référencement des producteurs locaux, sollicitation d'une plate-forme de producteurs, mutualisation des achats à l'échelle départementale),
- l'identification, dans les outils informatiques de suivi des stocks de denrées, de la nature des produits, locaux, frais et bruts, achetés par les collèges,
- la mise en place d'une signalétique dédiée aux produits locaux (en salle de restaurant et sur la ligne de self),
- le partage avec les chefs de cuisine de l'objectif du Département par la formalisation dans la fiche de poste (*"aptitude à la mise en place d'une restauration collective de qualité, associant les produits frais aux circuits courts de distribution"*),
- la mise en œuvre à l'échelle départementale d'actions marquantes : distribution de fruits à la récréation, intervention de chefs reconnus de restaurants traditionnels du département dans les demi-pensions.

Proposer aux collégiens une offre de restauration variée, qualitative et harmonisée à l'échelle du territoire

- la construction en partenariat avec les collèges (adjoints gestionnaires et chefs de cuisine) d'un plan alimentaire départemental et la diffusion pour application auprès de l'ensemble des établissements,
- l'animation du réseau des chefs de cuisine (partage de fiches recette, appui dans la construction des menus, utilisation du forum d'échanges, allocation d'une adresse mail professionnelle à chacun des chefs de cuisine...),
- l'affectation par le Conseil Général sur les restaurants scolaires d'équipes de restauration compétentes, formées et bien dimensionnées (un binôme chef de cuisine/second de cuisine pour une production supérieure à 200 repas/jour).

Proposer aux collégiens un repas élaboré dans le respect de la réglementation sanitaire

- l'uniformisation des protocoles bactériologiques (en fonction du nombre de repas servis) et la prise en charge opérationnelle des contrôles par le Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire,
- l'appui des collèges pour l'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) par le Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire,
- l'intégration des modules portant sur l'hygiène et la sécurité alimentaire dans le plan de formation des personnels techniques affectés à la restauration.

Intégrer la démarche Développement durable dans les restaurants scolaires

- l'appui des collèges dans la mise en place des dispositifs de compostage des déchets alimentaires (objectif d'équipement de l'ensemble des collèges à l'horizon 2015, sous réserve d'intégrer la démarche au projet d'établissement),
- la mise à disposition d'une cellule de refroidissement sur chaque collège en tant que moyen permettant de limiter le gaspillage (conservation de produits non consommés pour le service du lendemain),
- la réalisation par les collèges d'actions de lutte contre le gaspillage auprès des collégiens et un engagement de juste production des repas au plus près des effectifs réels.

Uniformiser les règles d'accès à la demi-pension

- l'élaboration, en concertation avec les collèges, du règlement départemental du service de restauration scolaire : uniformisation des modalités d'inscription des collégiens et de règlement des repas,
- l'application du règlement départemental du service de restauration scolaire à partir de janvier 2014,
- l'uniformisation des tarifs appliqués aux convives (collégiens, commensaux et hébergés) à l'horizon 2016,
- l'accueil des collégiens et des hébergés atteints d'allergie alimentaire dans le cadre d'un PAI.

LE DISPOSITIF DE SUIVI DE LA CHARTE

Un dispositif de suivi des engagements de la charte, animé par le Conseil Général, est mis en place, sur la base d'indicateurs en écho aux actions initiées.

Il est construit sur la base des principes suivants :

- la collecte auprès des collèges de données brutes,
- l'utilisation des outils de suivi des stocks et de comptage des convives mis en place sur les collèges,
- l'exploitation des données brutes par le Conseil Général,
- la transmission aux collèges à intervalles réguliers d'un tableau de bord de leur service de restauration,
- la transmission régulière aux familles des évolutions de la qualité du service de restauration des collèges.

Le calendrier de suivi de la charte d'engagement de qualité est initié par une première phase d'analyse de l'application opérationnelle par les collèges des actions décidées (sur le 1^{er} semestre 2014).

Un bilan de cette première phase est prévu courant juin 2014.

La charte d'engagement de qualité, sur la base des constats réalisés, sera, le cas échéant, amendée et intégrera des objectifs chiffrés à compter de la rentrée scolaire 2014/2015.