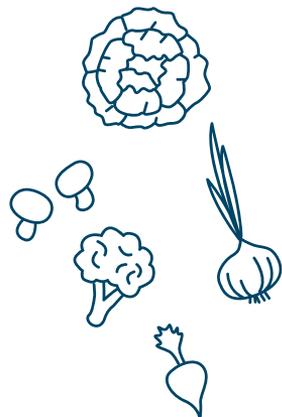
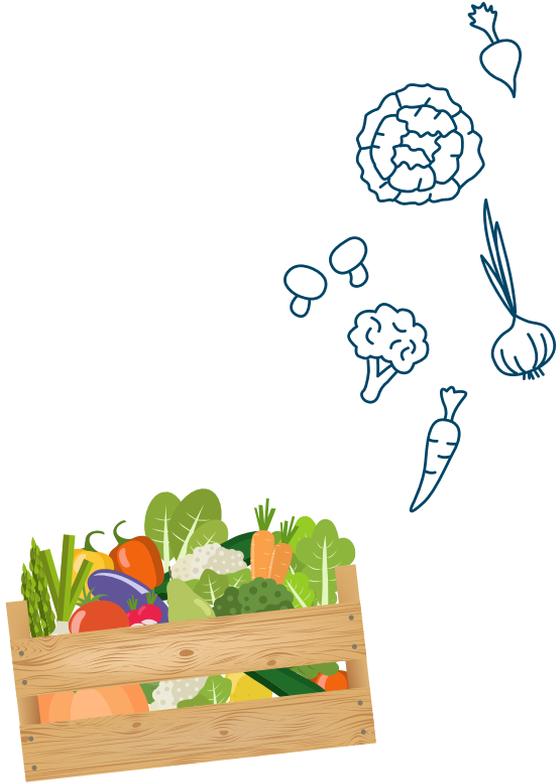


# CHARTRE D'ENGAGEMENT POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITE DANS LES COLLEGES PUBLICS DE LA COTE-D'OR





# LE PREAMBULE DE LA CHARTE

En vertu de l'article L213-2 du Code de l'éducation, l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique des collèges de Côte-d'Or, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, sont confiés au Département.

Le service de restauration est géré par les établissements, avec les moyens mis à disposition par le département pour les bâtiments et équipements d'une part, et pour le service et l'entretien de la restauration, d'autre part.

En Côte-d'Or, plus de 2 millions de repas sont pris chaque année par les collégiens.

La possibilité pour ces jeunes de prendre quotidiennement au collège un repas sain et équilibré est un atout. Ce temps méridien important dans la journée de classe doit correspondre à un moment de détente et de convivialité, mais également à un temps éducatif intégré au projet de l'établissement, de découverte des goûts et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Afin de permettre l'accès de tous au service de restauration des collèges, le Département apporte une aide aux familles en difficulté avec le dispositif des bourses départementales et garantit une équité de traitement

sur l'ensemble du territoire avec une tarification des collèges publics de Côte-d'Or harmonisée, juste et accessible à tous.

Cette charte s'inscrit dans les orientations départementales en faveur de collèges solidaires, responsables et tournés vers l'avenir, intégrant la qualité et le développement durables comme préoccupations majeures.

Elle est le résultat d'une démarche participative menée auprès des collégiens et des acteurs de la restauration scolaire : chefs d'établissements, adjoints-gestionnaires, chefs et équipes de cuisine.

Les partenaires de cette charte s'engagent à poursuivre les objectifs attendus en considérant le repas dans toute sa globalité, de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, des impératifs nutritionnels aux préférences personnelles et à la recherche de convivialité, tout en garantissant la sécurité alimentaire des personnes accueillies.

# LES ENGAGEMENTS DES COLLEGIENS

## 1 ADOPTER UN COMPORTEMENT CITOYEN

- Respecter ses camarades.
- Respecter le personnel : politesse, sourire.
- Respecter les lieux de vie : propreté et équipement.
- Veiller à présenter un solde créditeur sur le compte de restauration.



## 2 RESPECTER LES MESURES D'HYGIENE

- Se laver les mains avant et après le repas.
- Se laver les dents après le repas, dans la mesure du possible

### 3 REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Commander et décommander les repas dans le délai fixé par la collectivité.
- Contribuer à réduire le gaspillage alimentaire par une consommation raisonnée et adaptée à son appétit :
  - équilibrer son assiette : ne pas avoir les yeux plus gros le ventre ,
  - Partager, proposer à ses camarades les produits emballés que l'on ne veut plus,
  - Goûter aux produits locaux, biologiques et de qualité proposés,
  - Répondre aux enquêtes de satisfaction.



# LES ENGAGEMENTS DES ETABLISSEMENTS

## 1 ORGANISER LE SERVICE DE RESTAURATION

- Réduire les temps d'attente des convives à l'entrée dans le restaurant et gérer le flux de manière à améliorer le temps de repas.
- Garantir le confort des convives en privilégiant des petites tables, pour diminuer le bruit et favoriser la prise de repas.
- Mettre en place une commission restauration pour impliquer la communauté éducative et les élèves.
- Proposer aux familles un service de télépaiement.

## 2 GARANTIR LA SECURITE SANITAIRE ET NUTRITIONNELLE

- Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire qui assure l'hygiène et la sécurité des repas produits.
- Faciliter l'accès des collégiens aux lavages des mains ou à d'autres moyens de désinfection (solution hydroalcoolique).
- Appliquer le Plan Départemental Nutrition Alimentation, garant de l'équilibre nutritionnel des repas.

## 3 ASSURER UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ

- Enregistrer l'origine et la qualité des produits dans le cadre du développement d'un approvisionnement en produits durables et de qualité.
- Réaliser au minimum une fois par mois un menu 100 % Côte-d'Or.
- Communiquer aux convives et aux familles la qualité des produits utilisés (origine, label, saisonnalité).
- Réduire le gaspillage alimentaire et réinvestir les économies réalisées dans un approvisionnement de meilleure qualité.

# LES ENGAGEMENTS DU DEPARTEMENT

## 1 ASSURER LA QUALITE DE SERVICE

- Mettre à disposition des personnels formés et accompagnés sur le plan technique (maîtrise sanitaire, performance des approvisionnements et qualité des prestations).
- Construire, acquérir et entretenir des locaux et des équipements performants et adaptés à un moment de convivialité.
- Proposer une tarification juste et accessible à tous, et des moyens de paiement modernisé (télépaiement).

## 2 GARANTIR LA QUALITE SANITAIRE ET NUTRITIONNELLE

- Assurer la sécurité sanitaire par l'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire et la vérification régulière de son application.
- Soutenir la qualité nutritionnelle des repas à l'aide du Plan Départemental Nutrition Alimentation et l'accompagnement institutionnel nécessaire.

## 3 DEVELOPPER LA QUALITE DURABLE

- Réduire le gaspillage alimentaire avec la mise en place d'un accompagnement individualisé des collèges.
- Valoriser les déchets par un compostage sur site.
- Développer l'approvisionnement en produits locaux, durable et de qualité, en facilitant les échanges avec les producteurs locaux et soutenir les filières de qualité.

