

La charte Bien Manger à l'école

Vers une alimentation durable

L'alimentation est un besoin vital et sa qualité impacte au quotidien la santé, mais aussi l'environnement. De fait, la restauration collective est un acteur clef du bien-manger, qui contribue à la qualité de vie, à la bonne santé, à la connaissance du patrimoine culinaire et à la protection de l'environnement.

Pour perfectionner la cuisine des écoles et les journées des élèves, la commune de Saint-Chamas s'engage sur 9 points :

1. Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine, le personnel de service et d'encadrement et les écoliers.

Le prestataire de restauration est tenu de positionner une personne sur la commune chaque semaine. Cette personne fait le lien avec la commune, les enfants, les agents de restauration. C'est un engagement contractuel du marché de fourniture de repas. Cette personne relais consacre du temps pour aller voir les convives, analyser les retours ...et évaluer ses prestations. Les personnels incitent, font goûter, parlent des recettes à l'occasion des temps de restauration et des animations. Des réunions de concertation entre équipes sont régulièrement organisées.

2. Réaliser une enquête de satisfaction une fois par an

Les thématiques de l'enquête : la qualité des produits, de la cuisine, des assaisonnements (sel, sucre, matières grasses), la maîtrise des cuissons (texture des viandes et des légumes), la diversité et la maturité des fruits, la diversité des fromages à la coupe, la mise en valeur des préparations, la permanence du choix jusqu'à la fin du service, la température des plats. L'enquête fait l'objet d'une présentation et elle déclenche un plan d'actions.

3. Réunir plusieurs fois par année une commission dédiée à la restauration

La commission est un lieu d'échanges entre tous les intervenants de la communauté éducative invités : représentants des parents, agents de restauration et animateurs, élus et techniciens assurant l'encadrement des repas, Conseil Municipal des Jeunes, éco-ambassadeurs...

Dans le cadre de cette réunion, toute la communauté en lien avec les élèves est attentive, concernée, responsable, impliquée sur l'ensemble de la prestation proposée.

4. Créer une page restauration sur le site internet de la collectivité

Cette page permet de communiquer les menus, d'annoncer les animations, de mettre en valeur la politique d'achat, de présenter les résultats des enquêtes de satisfaction, de proposer aux familles des recettes issues des menus, de mettre en valeur un fruit ou un légume de saisons. D'autres actions de communication sont réalisées : affichage des menus aux endroits des passages des élèves et des parents, mise en place d'une boîte à idées au Cercle.

5. **Œuvrer pour limiter le gaspillage**

Par une approche globale, il s'agit d'identifier les déchets alimentaires, les quantifier, sensibiliser les écoliers et les équipes de restauration, adapter certaines pratiques et mettre en œuvre des actions, en lien avec le prestataire de fourniture des repas. Des composteurs sont en place sur chaque école et au centre de loisirs, pour composter les déchets issus des fruits et légumes non assaisonnés. Réfléchir à la mise en place de solutions pour donner les surplus des repas non servis à des associations caritatives entre dans cette démarche d'économie circulaire.

6. **Servir aux écoliers une majorité de plats cuisinés à la cuisine centrale.**

Une majorité de plats cuisinés est préparée sur la cuisine centrale du prestataire approvisionnant les satellites rattachés. Le prestataire favorise les recettes maison à hauteur de 80% de la prestation. Les fruits, fromages et certaines entrées sont préparés en office de chacune de nos écoles, pour garantir une qualité gustative des aliments, en les préparant au plus près de leur consommation.

7. **Mettre en valeur les fruits et légumes de saison et les patrimoines culinaires**

Les menus validés par un diététicien, ouvrent l'esprit, font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur.). Ils parlent de la culture locale, mettent en valeur son patrimoine culinaire (des produits régionaux issus de circuit court identifiés sur les menus). Ils mettent également en valeur la cuisine des régions et du monde (plusieurs recettes/animations dans l'année).

8. **Garantir de la vaisselle et matériel positifs pour la santé et l'environnement**

Les barquettes en plastiques ont été bannies des offices de nos écoles, le principal matériau utilisé est l'innox. Un travail est fait à chaque besoin de renouvellement de matériel pour choisir des matériaux inertes et durables. Des réflexions sont engagées pour tous les équipements jetables, contraints par les procédures d'hygiène, afin de trouver des alternatives durables : serviettes en tissus par exemple.

9. **Garantir des aliments sains**

-Les OGM sont interdits par notre cahier des charges.

-20 % de produits bio (ou en conversion), soit 1 repas par semaine à minima.

-50% d'aliments sous signe de qualité type Label Rouge, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, etc...

-La sauce salade est faite dans nos offices à base d'huile, vinaigre et moutarde.