

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

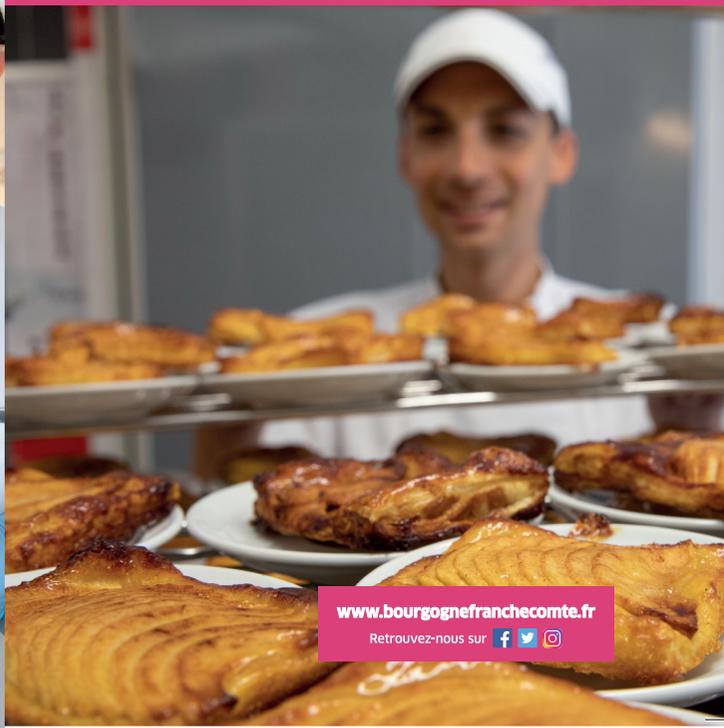
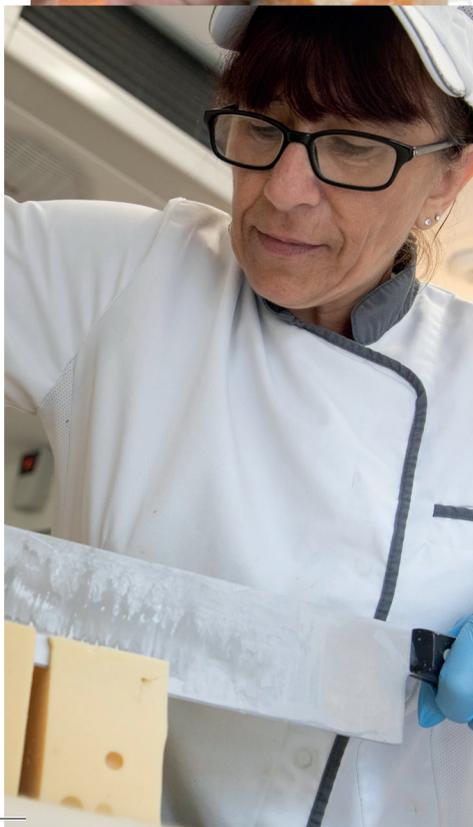
*emploi*



## CHARTRE RÉGIONALE

QUALITÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE,  
DURABLE ET DE PROXIMITÉ

2018-2022



[www.bourgognefranchecomte.fr](http://www.bourgognefranchecomte.fr)

Retrouvez-nous sur   

# Éditorial

## **Charte régionale qualité de la restauration scolaire durable et de proximité 2018-2022**

La charte régionale qualité de la restauration scolaire durable et de proximité 2018-2022 est le fruit d'un travail conduit par la Région Bourgogne-Franche-Comté, ayant associé des personnels de l'Éducation nationale et de l'Enseignement agricole.

Je remercie les chefs de cuisine, les gestionnaires, les magasiniers et les proviseurs d'avoir participé à la grande concertation conduite par les services de la Région, au premier rang desquels la direction des lycées et la direction des achats, afin de poser les bases d'un projet ambitieux pour la restauration dans nos établissements. En Bourgogne-Franche-Comté, il est inutile de rappeler l'importance de l'alimentation dans nos vies. Le bien manger est érigé ici en art de vivre. Reconnu patrimoine vivant de notre région, il doit trouver un prolongement dans les établissements scolaires qui sont sous notre responsabilité. Dans les lycées, la restauration doit être un temps privilégié de repos, de partage et de plaisir. Avec cette charte, nous nous donnons les moyens de progresser pour servir une cuisine vivante, goûteuse, bonne pour la santé, dans un climat propice aux échanges. Avec plus de 11 millions de repas servis chaque année, le défi est considérable.

La nouvelle charte régionale qualité de la restauration scolaire durable et de proximité fixe des objectifs clairs et partagés en faveur du goût et du bien-être mais aussi du développement durable. Introduire 50 % de produits d'origine locale et 20 % de produits issus de l'agriculture biologique constitue un tournant majeur pour agir en faveur de l'environnement. Avec ce nouvel objectif, nous décidons collectivement d'agir en faveur d'un modèle durable qui va de la production des denrées alimentaires jusqu'à la gestion et la valorisation des déchets, en passant par la prévention du gaspillage alimentaire et la sensibilisation des convives. Cette charte constitue un guide précieux qui doit accompagner les équipes dans leurs démarches.

**Marie-Guite DUFAY**  
Présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté

# Présentation

## de la charte régionale qualité de la restauration scolaire durable et de proximité

### Commission permanente du 6 juillet 2018

Au titre de sa responsabilité partagée avec les lycées, la Région Bourgogne-Franche-Comté, autorité organisatrice de la mission restauration scolaire, en a confié l'exploitation aux lycées.

Pour communiquer sur les attendus de la Région en matière de qualité de la restauration scolaire, les élus régionaux ont adopté une charte qualité pour la période 2018-2022 qui prend en compte les préoccupations de développement durable et la volonté régionale de faire servir aux lycéens, au terme du mandat, 50 % de produits locaux et 20 % de produits bio.

### Cette charte définit les objectifs de la Région en matière de qualité des repas servis :



#### Qualité gustative

procurer du plaisir à table et diversifier les goûts en proposant des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire qui intègre des produits locaux et bio en lien avec les objectifs de 50 % et 20 %



#### Qualité de service

mobiliser l'ensemble des acteurs de l'établissement pour faire de la pause déjeuner un moment convivial



#### Qualité durable

lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets

La charte qualité 2018-2022 se décline en 35 sous-engagements. Elle constitue le cadre commun pour mener l'action dans les établissements et leur permet de communiquer sur leurs initiatives et améliorations.

**Aussi, à l'initiative des établissements qui la solliciteront, la Région pourra accorder une reconnaissance de « restauration d'excellence ». Celle-ci sera attribuée dès lors que plus de 30 sous-engagements seront mis en œuvre, et que ceux en lien avec l'approvisionnement en produits locaux et bio et la lutte contre gaspillage alimentaire seront réalisés de manière exemplaire.**

Pour les autres établissements, la Région à l'issue des visites de proximité réalisées par ses services, pourra attribuer une reconnaissance intermédiaire au vu de

plus de 25 sous-engagements réalisés et d'une dynamique de mise en œuvre vers l'excellence.

La charte n'intègre pas volontairement les recommandations nationales déjà bien définies en matière nutritionnelle (règles de récurrence liées aux plans alimentaires et grammages). Par ailleurs, elle ne concerne pas la sécurité sanitaire des aliments pour laquelle l'accompagnement de la Région est défini dans d'autres cadres.

En matière de circuits courts et de gaspillage alimentaire les sous-engagements seront confortés par les obligations prévues par la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable ».

### La charte est le fruit d'une démarche participative menée avec :

- les chefs de cuisine et les magasiniers lors des 6 rencontres départementales d'octobre, novembre et décembre 2017. Ces rencontres, organisées par la Direction des lycées ont associé la Direction des achats et la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) dans le cadre du pilotage au niveau régional de la politique nationale « alimentation de proximité »,
- le groupe de concertation des provideurs réuni le 5 avril 2018, au lycée Prieur de la Côte d'Or à Auxonne,
- le groupe référent des gestionnaires lors de la rencontre du 23 avril 2018 au lycée agricole de Fontaines,
- l'ensemble des gestionnaires, chefs de cuisine et magasiniers rassemblés au lycée agricole de Quétigny le 23 mai 2018 pour une réunion dédiée aux sujets de la restauration,

La charte 2018-2022, présentée le 11 juillet 2018 à l'ensemble des équipes de direction des lycées lors « des rencontres de Brochon », est diffusée à l'ensemble des lycées, invités notamment à la présenter aux membres de leur conseil d'administration. Elle implique une appropriation progressive par les établissements.

# Les 35

## sous-engagements



### 1 Qualité gustative

#### Une affaire de goût et de santé!

Nos restaurations doivent entretenir un lien avec la culture gastronomique vivante et dynamique de notre pays. Elles doivent contribuer à l'ouverture d'esprit des élèves en favorisant la découverte de produits et de plats variés.

La Région Bourgogne Franche-Comté a fait le choix de la gestion en régie qui garantit la préparation des repas par des agents régionaux qualifiés.

Le travail réalisé par les équipes de direction et de cuisine se traduit au quotidien par des menus diversifiés et des préparations « faites maison » à partir des productions locales acheminées par des circuits alimentaires de proximité.

Avec un objectif à l'horizon 2022 de 50 % de produits locaux et 20 % de produits bio dans nos restaurations, l'enjeu pour l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté est conséquent et est en phase avec les évolutions législatives.

Ce choix a vocation à participer à la formation gustative et à l'enrichissement culturel et alimentaire des jeunes. Il contribue au plaisir de découvrir des produits de goûts et d'aspects différents.

À ce titre, l'initiative régionale « Bien dans mon assiette, les terroirs de Bourgogne Franche-Comté font école » participe à la mise en valeur des producteurs bourguignons et francs-comtois en encourageant des événements spécifiques autour de recettes et de produits du terroir.

Grâce aux menus thématiques, aux goûts venus d'ailleurs et à l'inventivité des chefs, la cuisine fait voyager les élèves!

La qualité des denrées utilisées pour la préparation des repas est, en restauration scolaire, le garant de la qualité nutritionnelle. En jeu : l'équilibre alimentaire qui participe à la santé des élèves.

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

## PIÈCES CONSTITUTIVES

### 1. PARVENIR D'ICI 2022 À L'INTÉGRATION DE 50 % DE PRODUITS D'ORIGINE LOCALE ET 20 % DE PRODUITS BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DES LYCÉES

- 1 Intégrer 50 % de produits d'origine locale
- 2 Intégrer 20 % de produits bio
- 3 Intégrer des denrées brutes (produits de 1<sup>re</sup> gamme) issues notamment des produits locaux et/ou bio au moins une fois par semaine
- 4 Intégrer systématiquement, pour les entrées et/ou les légumes d'accompagnement, des produits frais de première gamme au moins une fois par jour

Comparaison de la valeur de ces produits sur la totalité de la valeur de ceux acquis ou sortis du stock sur une période récente de six mois minimum (enregistrement dans le logiciel de magasinage)

« Menu conseillé » avec mention « fait maison » et factures d'un mois de référence

Menus et factures d'un mois de référence

### 2. INNOVER DANS LES MENUS ET PROPOSER UNE CUISINE ALLIANT TRADITION ET MODERNITÉ

- 5 Participer au minimum 8 fois par an aux journées « Bien dans mon assiette » (BDMA)
- 6 Proposer en complément de BDMA des menus à thème, spécifiques à l'établissement, au moins une fois par mois (une recette innovante, les saveurs « sucré-salé », les légumes anciens etc.)
- 7 Proposer au moins une fois par trimestre des repas à protéine végétale dans l'ensemble du choix de menus

Nom du fournisseur de proximité, dates, thème choisi, menus et si possible 2 photos. Dernière enquête BDMA retournée à la Région

Dates, recettes, menus et si possible 2 photos

Dates, menus, factures et si possible 2 photos

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

### 3. RENFORCER L'ÉDUCATION AU GOÛT ET COMMUNIQUER SUR LA COMPOSITION DES MENUS

- 8 Mettre en valeur, de manière pédagogique, les plats proposés en faisant intervenir un acteur extérieur (enseignant, CDI, fournisseur, producteur) durant la pause méridienne au moins une fois par an
- 9 Communiquer sur l'achat d'au moins trois produits locaux par semaine
- 10 Proposer des menus à 5 composantes (entrée, plat protidique, accompagnement, fromage et dessert)
- 11 Privilégier le « fait maison » lors de l'élaboration des plats
- 12 Conseiller systématiquement le menu le plus équilibré par l'utilisation d'un code visuel à destination des convives

## PIÈCES CONSTITUTIVES

Date, liste des intervenants, si possible 2 photos

Méthode et/ou support de l'EPL pour valoriser trois produits locaux par semaine (étiquetage, affiche ...)

Menus validés par le proviseur d'un mois de référence

Factures des denrées d'un mois de référence

Menus validés par le proviseur à destination des convives intégrant le code visuel pour le menu conseillé d'un mois de référence



## 2 Qualité du service :

### le repas, un temps à privilégier

Pour faire du repas un réel moment de détente, de convivialité, d'éducation au goût, il est primordial d'accorder une attention particulière au temps qui lui est consacré : qualité de la décoration et du cadre et accompagnement des élèves.

La restauration scolaire doit donc être considérée comme un véritable service public qui nécessite la mobilisation de tous les acteurs de la communauté éducative et la recherche de l'implication des élèves.

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

### 4. RÉGULER LES FLUX ET OPTIMISER LES CAPACITÉS D'ACCUEIL SUR LE TEMPS DE SERVICE

- 13 Veiller, lors de la construction des emplois du temps, à équilibrer les heures de fin et de reprise des cours par la mise en place de créneaux adaptés
- 14 Tendrer vers un temps de repas minimum de 30 minutes
- 15 Prévoir un temps d'attente inférieur au temps de prise de repas

## PIÈCES CONSTITUTIVES

Pièce probante au choix de l'établissement. Résultat à une enquête de satisfaction des convives réalisée par l'EPL sur cet item

Journal de passage du mois de novembre. Résultat à une enquête de satisfaction des convives réalisée par l'EPL sur cet item

Résultat à une enquête de satisfaction des convives réalisée par l'EPL sur cet item

### 5. OPTIMISER LES CONDITIONS D'ACCUEIL DES ÉLÈVES DANS LE RESTAURANT

- 16 Mettre en œuvre un dispositif (équipement) et/ou une action de sensibilisation pour encourager les élèves à se laver les mains avant la prise des repas
- 17 Utiliser des outils numériques pour valoriser les actions et les menus de la restauration scolaire
- 18 Agrémenter le décor du réfectoire avec des projets ou les productions des élèves (de moins de 12 mois)

Photos/affiches ou documents de sensibilisation

Présentation des supports et des contenus (site internet, vidéo etc.)

Photos avant et après et information sur le projet

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

### 6. FAVORISER LA CONVIVIALITÉ, LE RESPECT DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR ET LA CULTURE DU SERVICE

- 19 Impliquer les personnels éducatifs pour encadrer les élèves et participer à l'éducation à la citoyenneté durant la pause méridienne
- 20 Garantir un accueil cordial et courtois aux élèves et présenter oralement les plats en complément de supports adaptés pour éduquer au goût et au choix

## PIÈCES CONSTITUTIVES

Liste des personnels impliqués et protocole interne

Résultat d'une enquête de satisfaction des convives réalisée par EPLE sur cet item

### 7. IMPLIQUER DAVANTAGE LES CONVIVES AU SERVICE

- 21 Réaliser une enquête de satisfaction des convives, sur la base d'une trame régionale deux fois par an (une avant novembre et l'autre avant les vacances de printemps)
- 22 Réunir une commission de restauration en présence des élèves (internes, membres du conseil des délégués, du CVL etc.) pour analyser les résultats de l'enquête de satisfaction et prendre en compte les attentes des convives au moins une fois par an

Contenu, modalités de traitement et résultat de l'enquête mise en œuvre

Compte-rendu de réunion



## 3 Qualité durable :

### La réduction du gaspillage alimentaire pour une meilleure valorisation des déchets

Pour inscrire le service public régional de restauration scolaire dans une dynamique et une dimension durables, nous pouvons activer deux leviers majeurs : la lutte contre le gaspillage alimentaire qui passe autant par une meilleure gestion des produits et des rations que par l'éducation à l'environnement et la réduction puis la valorisation des biodéchets.

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie intégrante de la dynamique Ecolycée. Elle nécessite d'être animée par l'établissement et traduite dans un plan d'action pour sensibiliser les convives, conduire au changement des pratiques, suivre et communiquer les résultats.

Le traitement des biodéchets permettra de respecter la réglementation par la mise en œuvre de solutions techniques visant à rechercher systématiquement la baisse de leur volume et de leur poids et en prenant en compte la dimension ergonomique dans la gestion des flux.

Cette double action doit aboutir à une économie dans le volume des denrées acquises et à une maîtrise des dépenses de traitement des déchets. Ces marges financières peuvent nous permettre d'investir ailleurs dans nos restaurations, et notamment en faveur d'une restauration privilégiant les produits bio et les produits locaux.

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

### 8. PRÉVENIR LES PERTES ALIMENTAIRES PAR LA MAÎTRISE DES EFFECTIFS ET QUANTIFIER/CARACTÉRISER LE VOLUME DE BIODÉCHETS DANS LE BUT DE LES DIMINUER

- 23 Formaliser l'information de l'équipe de cuisine pour permettre une connaissance des absences significatives et prévisibles à J-15 et des convives le jour J avant 09h30 pour réduire les écarts entre les repas préparés et les repas servis (classes en stage, en voyage, changement d'emploi du temps...)
- 24 Éviter la surproduction des plats en anticipant au plus juste les choix que feront les convives dans les menus proposés

## PIÈCES CONSTITUTIVES

Procédure formalisée et exemples d'informations communiquées à l'équipe de cuisine dans le cadre de cette procédure

Document explicitant la pratique mise en œuvre

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

25 Remplir l'enquête régionale annuelle « restauration » concernant la fréquentation des convives

26 Peser et caractériser les déchets de la restauration sur le mois de novembre et sur une semaine du mois de mars

## 9. SENSIBILISER LES CONVIVES

27 Promouvoir le travail de la restauration par des actions pédagogiques (des visites guidées de la cuisine pour les classes entrantes/des préparations devant les élèves/des ateliers de cuisine avec les internes, présentation des cuisiniers dans chaque classe à la rentrée etc.)

28 Définir et mettre en œuvre un plan d'actions pour la sensibilisation des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire (information de rentrée, CVL, expos, référents élèves, enseignement E3D, gâchimètre...)

29 Mettre en place un dispositif de tri participatif par les convives

## PIÈCES CONSTITUTIVES

Enquête remplie et transmise à la Région (SFFE) avant la fin du mois de janvier

Tableau de pesée fourni par la Région complété par l'EPLÉ a minima pour le mois de novembre et une semaine du mois de mars

Documents, comptes-rendus et si possible 2 photos

Plan d'actions mis en œuvre

Dispositif mis en œuvre

## ENGAGEMENTS ET SOUS-ENGAGEMENTS

## 10. RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

30 Mettre à disposition du pain de tailles différentes en privilégiant le pain tranché, positionné en fin de self

31 Adapter les portions servies à la demande des convives et offrir la possibilité de se resservir (table de partage etc.)

32 Limiter le nombre de portions individuelles (dressées) en favorisant « les entrées » en libre-service (remplacer les ramequins et ravers par des assiettes de 12 cm de diamètre pour « les entrées et les desserts »)

## PIÈCES CONSTITUTIVES

Photo montrant en fin de self la présence de pain tranché et sinon, document justificatif

Affiche mentionnant que la portion est adaptée à la demande et qu'il est possible de se resservir

Photo montrant l'existence d'un scramble, d'une salade bar etc

## 11. GÉRER EFFICACEMENT LES DÉCHETS

33 Mettre en place un système de réduction et de traitement des biodéchets : compostage du cru et/ou autres dispositifs (déshydrateur...)

34 Mettre en place un système de réduction des cartons et cagettes : déchiqueteuse/retour fournisseurs

35 Mettre en place un système de réduction des boîtes de conserve : compactage/limiter leur utilisation

Présentation du dispositif mis en œuvre

---

## Conclusion

Cette nouvelle charte régionale est issue du partenariat collaboratif entre le groupe de travail des gestionnaires et les groupes de travail des chefs de cuisine et magasiniers, animés par les agents de la direction des lycées. Elle s'est enrichie de contacts entre les services de la Région et les personnels de direction, de gestion et de restauration des lycées et également de la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et de la direction des achats. Elle est l'expression de leur engagement au quotidien auprès des élèves et de leurs familles et de leurs réflexions pour améliorer la qualité du service de la restauration en Bourgogne-Franche-Comté.

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ**

4, square Castan  
CS 51 857  
25 031 Besançon CEDEX

0970 289 000

[www.bourgognefranchecomte.fr](http://www.bourgognefranchecomte.fr)

Retrouvez-nous sur   