

Charte d'engagement en matière de restauration scolaire

La restauration scolaire est un levier essentiel d'éducation tant dans ses aspects alimentaires, sociaux, culturels, économiques et de santé publique que du point de vue du rapport à l'alimentation des adolescents et de l'hédonisme alimentaire.

Les **3 objectifs** de la charte d'engagement du lycée sont :

1. Qualité nutritionnelle des repas
2. Accueil et cadre de vie
3. Lutte contre le gaspillage et éducation à la citoyenneté

En signant cette charte, la communauté scolaire souhaite inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif, qui permettra d'améliorer les savoirs, savoir-être et savoir-faire et lutter contre le gaspillage alimentaire.

1-La qualité nutritionnelle des repas

- Les repas sont fabriqués avec des produits choisis par le Groupement de commandes selon des **critères stricts sur la qualité et la proximité des approvisionnements**.
- L'équipe de cuisine s'engage à communiquer aux convives les informations concernant **l'origine des produits**, la présence de produits issus de l'agriculture biologique et les fabrications « maison ».
- Les grilles de menus sont réalisées au maximum à partir de produits de saison.
- Les menus respectent les **exigences d'équilibre** fixées par la loi du 30.09.2011 et sont validés par un nutritionniste.
- Une **enquête de satisfaction** est réalisée chaque année scolaire auprès des élèves de seconde et des internes, sous forme écrite.
- Afin d'encourager la **consommation de fruits frais**, une corbeille de fruits est mise à disposition, au self.
- L'équipe de cuisine est chargée de la communication sur l'ensemble de la prestation : menus, produits, recettes et se tient à **l'écoute des commentaires** des convives.

2-Accueil et cadre de vie

- Chaque rentrée scolaire, les nouveaux élèves, dans le cadre du parcours de découverte sont reçus dans la salle de restaurant pour **rencontrer** toute l'équipe de cuisine et d'entretien des locaux. Cela participe à rendre plus **personnel et chaleureux**, l'accueil quotidien au self.
- L'équipe de cuisine est toujours disponible pour **organiser des visites** de la cuisine pour les élèves et la communauté éducative.
- L'établissement s'organise pour offrir la possibilité à chaque convive de **prendre son repas selon son rythme**, pour faire de la pause méridienne un temps fort à respecter par tous et lui conserver ainsi son rôle socialisant et son caractère convivial.
- La communauté éducative intègre lors de la construction des emplois du temps les enjeux de la pause méridienne, pour tendre vers un **temps de pause repas** assurant à chaque lycéen ou étudiant, au moins 20 minutes assis en salle à manger.
- L'établissement donne la **priorité aux élèves** pour le service de restauration, en prenant en compte les emplois du temps.
- Chaque année, une animation autour du **petit-déjeuner** est organisée, en partenariat avec l'équipe pédagogique, afin d'inciter les internes à prendre ce premier repas de la journée.
- L'établissement assure une **présence** du personnel de vie scolaire afin de veiller, au respect mutuel des différents acteurs, jeunes et adultes et aux bons usages des locaux et matériels.

3- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Communication

- Un affichage clair au self devant le plat chaud, incite chaque convive à exprimer ce qu'il souhaite, choix du plat et quantités. Cela afin de composer une assiette qui corresponde à ses attentes et à son appétit.
- Un affichage clair au salad-bar, rappelle à chaque convive qu'il doit composer son assiette selon son appétit, en veillant à respecter les valeurs du partage et du non gaspillage.

Comportement

- L'équipe de cuisine et de service s'engage à préparer les assiettes selon l'appétit du convive.
- Un convive ne peut pas, sans avoir goûté un plat, le dénigrer, par respect pour le travail réalisé par l'équipe de cuisine.

Implication

- Les élèves élus (CESC-CVL-délégués) pourront participer s'ils le souhaitent à la réunion de la commission de restauration qui a lieu au moins trois fois par an, avec l'équipe de cuisine, le gestionnaire et les représentants de la communauté éducative membres de cette commission. Les propositions d'amélioration éventuelles sur le fonctionnement du service de restauration seront présentées pour information au Conseil d'administration.
- Le chef de cuisine s'engage à étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service de façon quantitative et qualitative et à organiser une réunion régulière de bilan avec son équipe. Elle permet aux agents de restauration de faire part de leurs observations, notamment en matière de gaspillage et de définir un plan d'actions correctrices si besoin.
- Tous les adultes qui participent ou prennent leur repas dans l'établissement ont un rôle éducatif vis-à-vis des convives lycéens. Chacun doit en être conscient à tout instant et montrer l'exemple.
- La communauté éducative présente au self encourage tous les convives à respecter les règles de tri appliquées au lycée, dans un climat de respect mutuel.
- Les sacs de tous les déchets sont pesés par l'équipe de restauration, à la fin de chaque service, afin d'être mesurés et étudiés. On suit ainsi l'évolution du volume de denrées jetées. Des objectifs et des indicateurs de progrès ont été fixés dans le cadre du projet GARP (Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir).