



La restauration scolaire : une priorité des politiques publiques de l'alimentation

L'alimentation est déterminante pour la santé comme pour la socialisation des enfants. De ce point de vue, notamment au regard de la fréquentation des restaurants, les établissements scolaires ont un rôle important à jouer. Au-delà des dispositions réglementaires que nos collectivités respectent, les villes actives PNNS de la Charente s'engagent pour que le restaurant scolaire soit un espace qui participe à l'éducation alimentaire et à l'éducation au goût. Elles souhaitent par cette initiative prouver que « restaurant scolaire » rime avec plaisir.

Pour enchainer la cuisine des écoles et le quotidien des écoliers, les 8 engagements de la charte :

1

Servir aux écoliers une majorité de plats cuisinés sur site.
Une majorité de plats cuisinés est préparée sur site ou sur la cuisine centrale approvisionnant le satellite rattaché. On veut ainsi privilégier la signature de l'équipe de cuisine sur l'ensemble de la prestation. On choisit de favoriser les recettes maison à hauteur de 80% de la prestation.



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 région, mettent en valeur son patrimoine culinaire (un produit régional issu de circuit court une fois par quinzaine au moins). Ils mettent également en valeur la cuisine des régions et du monde (une recette/animation par mois au moins).

2

3

Former les personnels des restaurants scolaires aux bases d'une cuisine savoureuse
Participation à des ateliers culinaires, de créativité, des concours, formations pour entretenir la qualité et maintenir la motivation et une image dynamique des équipes de cuisine auprès des convives. Engagement à l'issue de chaque formation d'intégrer de nouvelles recettes dans l'offre alimentaire.



2

Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine, le personnel de service et d'encadrement et les écoliers
Le cuisinier consacre du temps pour aller voir les convives, analyser les retours...et évaluer sa prestation. 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.

4

5

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, le choix de la vaisselle et du mobilier, l'acoustique. L'enquête fait l'objet d'une présentation à l'ensemble de la communauté et elle déclenche un plan d'actions.

5

Réunir plusieurs fois par année scolaire, une commission dédiée à la restauration
Lieu d'échanges entre tous les intervenants de la communauté éducative : représentants des parents, enseignants, agents assurant l'encadrement des repas, gestionnaire, cuisiniers, convives, services sociaux, santé... À l'issue de cette réunion, toute la communauté éducative est attentive, concernée, responsable, impliquée sur l'ensemble de la prestation proposée aux élèves.



6

7

Œuvrer pour limiter le gaspillage
Par une approche concertée, identifier les déchets alimentaires, les quantifier, sensibiliser les écoliers et les équipes de restauration, adapter certaines pratiques et mettre en œuvre des actions.

7

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'achats, de présenter les résultats des enquêtes de satisfaction, de proposer aux familles des recettes issues des menus des écoles. En l'absence de site, d'autres actions de communication sont possibles : affichage des menus aux endroits des passages des élèves et des parents, mise en place d'une boîte à idées, présence des équipes de restauration dans les moments forts des écoles, organisation de portes ouvertes passant par la cuisine.



8



* La communauté éducative est composée des représentants des parents, enseignants, agents assurant l'encadrement du temps de repas, gestionnaire, cuisinier, convives, services sociaux, santé scolaire.

