

Charte

de la restauration dans les collèges

8 engagements
pour passer de la
cantine
au restaurant
scolaire

Parce que l'alimentation constitue un enjeu de santé publique et de développement des individus de première importance, le Département, conformément aux priorités fixées dans le cadre du projet éducatif départemental « *Réussir, ils en sont tous capables* » s'engage à mettre en place un service public de restauration dans les collèges fondé sur l'innovation, la justice sociale, la solidarité, le respect de la santé et de l'environnement, ainsi que sur le développement culturel de chacun.

À travers la Charte élaborée avec les usagers et les acteurs de la restauration, adoptée en séance du Conseil général du 21 octobre 2013. Le Département porte sa volonté d'agir en partenariat avec les personnels de l'Éducation nationale en faveur de l'égalité et de la qualité des repas, d'une pause méridienne dans le respect de la laïcité pour tous les collèges du territoire.

Une charte, pour un service public de restauration dans les collèges

ENGAGEMENT 1

Un dialogue de proximité avec la communauté éducative

Des espaces
de discussion
pour renforcer
les liens entre
les familles,
le territoire
et les collèges.

Le Département, en partenariat avec la direction des Services académiques, s'engage dans un dialogue étroit avec les directions d'établissement pour créer les conditions favorables à la déclinaison du projet restauration dans chaque collège.

1.1.

Un comité de suivi dédié aux principaux, aux gestionnaires de collège et aux chefs de cuisine est instauré.

1.2.

Le Département souhaite développer autour de la restauration des lieux d'échange entre les directions d'établissement, les équipes pédagogiques, les agents de restauration, les collégiens et leurs parents.

1.3.

En partenariat avec l'Éducation nationale, le Département se propose de soutenir ce dialogue au sein des instances que sont le conseil d'administration et le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté.

ENGAGEMENT 2

Le partage et le suivi du projet avec la population

Co-construite avec les usagers, les acteurs de la restauration et les personnels de direction, la Charte issue de la concertation publique « *Printemps de la restauration dans les collèges - Imagine la cantine* » est destinée à être déclinée dans les 104 collèges publics en fonction de leurs spécificités propres.

2.1.

Le Département s'engage à passer de la concertation à la co-construction du projet. Il entend garantir la transparence du projet, notamment par la tenue d'une rencontre annuelle d'évaluation. Cette ambition s'inscrit dans la volonté politique du Conseil général de développer la participation et d'en faciliter l'exercice réel.

2.2.

Un principe de labellisation des restaurants scolaires est instauré. Chaque établissement peut candidater en adoptant, en partie ou dans leur intégralité, les principes énoncés par la charte. À cet effet, sous la présidence du Président du Conseil général ou de son représentant, un jury départemental composé de représentants des services académiques, des chefs d'établissement, des chefs de cuisine, des services départementaux, des fédérations de parents d'élèves, du Conseil général et du Conseil général des collégiens est mis en place.

ENGAGEMENT 3

L'accompagnement, la qualification et la valorisation du personnel départemental, premier acteur du projet restauration

L'organisation des cuisines tend à standardiser les missions des agents de restauration. Le Département souhaite donc renforcer l'autonomie de ces « artisans cuisiniers » et leur esprit d'initiative. La place et le rôle du personnel de cuisine sont des éléments déterminants pour la qualité des repas servis. Les agents souhaitent valoriser leurs savoir-faire.

3.1.

Le Département s'engage à mettre en place un dispositif de formation pour accompagner leur montée en compétence et pour contribuer à faire de chacun d'eux des ambassadeurs du projet restauration.

3.2.

Le Département place le chef de cuisine au cœur du projet et appelle de ses vœux le développement de commissions restauration au sein des collèges, pour faire vivre le projet restauration dans le cadre des projets d'établissement.

ENGAGEMENT 4

La justice sociale : garantir l'égalité des tarifs et l'accès de tous à un repas équilibré et de qualité

Un service public de restauration scolaire accessible à tous et de qualité.

Alors qu'un repas sain, équilibré et bon est indispensable pour la santé et que le nombre de demi-pensionnaires dans les quartiers en difficulté est inférieur à 30 %, le Département considère comme une priorité la reconquête des élèves qui ne déjeunent pas dans les restaurants des collèges.

4.1.

Face aux disparités de qualité et de coût entre les établissements, le Département affirme sa volonté d'améliorer la qualité du contenu de l'assiette en y consacrant au moins 2 € et ce dans tous les collèges.

4.2.

Il réaffirme également les principes d'égalité et de solidarité territoriale par l'harmonisation et la visibilité des modes de calcul des tarifs pour les familles.

4.3.

L'accessibilité passe également par la généralisation d'un choix dans les menus pour permettre à chacun de fréquenter la restauration dans le respect de ses pratiques, de ses goûts et du principe de laïcité.

ENGAGEMENT 5

La pause méridienne, moment de convivialité mais aussi un temps éducatif

Pour tous, la pause méridienne doit devenir un moment de convivialité, un temps éducatif et d'échange.

5.1.

Dans le cadre du projet éducatif départemental, le Conseil général s'engage, aux côtés des établissements et de la communauté éducative, à accompagner les actions visant à améliorer la vie au collège.

Le temps et l'environnement de la pause méridienne, des éléments déterminants pour améliorer la vie au collège.

5.2.

Le Conseil général souhaite favoriser avec les chefs d'établissement et les équipes éducatives une pause méridienne conviviale et apaisée, qui puisse être un temps éducatif en lien avec le projet d'établissement et les propositions des collégiens.

ENGAGEMENT 6

L'éducation au goût, à la santé, au développement durable et à l'interculturalité

Le Département considère que le temps de la restauration peut concourir à l'action éducative et soutient les actions favorisant l'éducation au goût dans toutes ses dimensions.

La restauration scolaire : un lieu et un temps d'éducation à part entière.

6.1.

L'éducation au goût est une exigence qui permet d'améliorer la connaissance des aliments consommés.

6.2.

L'éducation à la santé est une nécessité pour comprendre les besoins de chacun et apprendre l'importance de la qualité nutritionnelle.

6.3.

L'éducation aux enjeux environnementaux. Une attention particulière est portée sur la saisonnalité des produits, l'impact des conditions de production, la qualité de l'eau, le traitement et le recyclage des déchets.

6.4.

L'éducation à la multiculturalité, la découverte des produits, des cultures et des régions pour mieux se connaître et se situer par rapport aux autres dans le respect des différences.

6.5.

L'information sur les dangers sanitaires de l'utilisation intensive des pesticides et de leurs conséquences.

ENGAGEMENT 7

La construction d'un modèle de restauration durable et de qualité

La construction d'une restauration scolaire durable, soucieuse des questions environnementales, répondant aux enjeux de production et de traçabilité.

7.1.

Le Département entend construire une restauration de proximité qui repose sur un approvisionnement en circuits courts, des produits de saison, une agriculture raisonnée, l'introduction de produits frais issus de l'agriculture biologique, une politique d'achat partagée et un choix de production qui conforte la cuisine sur place.

7.2.

Le Département œuvre pour limiter les disparités de qualité entre les différents modes de production et favoriser la cuisine sur place de certains plats ou préparations, en s'appuyant sur le savoir-faire des cuisiniers des collèges.

Les établissements, par le biais de leur conseil d'administration, seront consultés sur l'adhésion à une centrale d'achat.

ENGAGEMENT 8

L'autonomie et la citoyenneté des collégiens

Le Département reconnaît la volonté des collégiens de passer « d'usagers à acteurs » de la restauration et de la pause méridienne.

8.1.

Dans le cadre du nouveau mandat du Conseil général des collégiens, le Département encourage les élèves à faire des propositions auprès de leurs représentants.

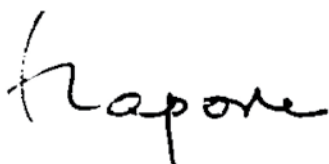
8.2.

Le Département souhaite valoriser les travaux et réflexions des conseillers généraux collégiens au plus près de chaque établissement en leur conférant les moyens, par le dialogue, de s'approprier ce temps et d'y exercer leur autonomie.

Cosignée le 4 décembre 2013 à Champigny-sur-Marne par :

Élisabeth Laporte

Directrice académique
des services de l'Éducation nationale



Christian Favier

Sénateur
Président du Conseil général du Val-de-Marne

