

CHARTRE DÉPARTEMENTALE POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET DE QUALITÉ DANS LES COLLÈGES DU GERS

1. LES ENGAGEMENTS DU DÉPARTEMENT			
1.1 - Sur la qualité des produits			
1.2 - Sur la mise en application de cette Charte			
1.3 - Sur la gestion des ressources humaines			
1.4 - Sur l'éducation alimentaire			
1.5 - Sur la durabilité des services de restauration			
1.6 - Sur la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire			
1.7 - Sur les rencontres et les échanges			
1.8 - Sur l'égalité dans l'accès au service de restauration			
2. PRÉPARER DES REPAS AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ			
2.1 - Plus de bio	Orientation 2025 : tendre vers 60% de produits issus de l'agriculture biologique par an (en valeur HT d'achats en €)		
	Moyenne Collèges Gers 2020	2023	2025
	41%	50%	60%
2.2 - Plus de local	Orientation 2025 : tendre vers 60% de produits locaux par an (en valeur HT d'achats en €)		
	Moyenne Collèges Gers 2020	2023	2025
	49%	55%	60%
2.3 - Plus de durable	Orientation 2025 : tendre vers 70% de produits durables : SIQO, mentions valorisantes ou autres mentions ou produits issus du commerce équitable, dont 4 produits phares systématiquement issus du commerce équitable et biologiques (en valeur HT d'achats en €)		
	Moyenne Collèges Gers 2020	2023	2025
	47%	60%	70%
	Ananas - Banane - Chocolat - Sucre		
2.4 - Plus de saisonnalité	Orientation : tendre vers 4 plats maximum hors saison par an		
2.5 - Plus d'éthique	Orientation 1 : tendre vers un approvisionnement systématique en oeufs coquilles de plein air de catégorie 0 et d'origine Grand Sud-Ouest		
	Orientation 2 : privilégier les produits de la mer certifiés MSC, ASC et biologiques		
2.6 - Plus de "frais maison"	Orientation 1 : tendre vers 80% minimum de composantes préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés par mois et interdiction de certains aliments ultra-transformés		
	Orientation 2 : interdiction de 7 aliments ultra-transformés : Nuggets - Wings - Donut - Pâte à tartiner au chocolat - Préparation pour fixer la crème fouettée (volumex, cremfix) - Fonds de sauce - Fumets		
	Orientation 3 : 1 dessert cuisinier fait maison minimum par semaine		
	Orientation 4 : 3 composantes non faites maison maximum par semaine		
2.7 - Mieux de protéines	Orientation 1 : tendre vers 3 produits minimum par semaine à base de céréales complètes ou semi-complètes biologiques : Pain - Pâte - Riz - Semoule		
	Orientation 2 : présence de légumes secs biologiques issus d'une production locale au menu au moins une fois par semaine		
3. ÉDUCUER A L'ALIMENTATION ET AU GOUT			
Orientation : mettre en place au moins 3 actions (éducatives et/ou participatives) par an			
4. ASSURER UN SERVICE DE RESTAURATION DURABLE			
4.1 - Lutte contre le gaspillage alimentaire	Orientation 1 : effectuer des pesées précises des déchets de préparation et des retours plateau au moins 1 semaine entre 2 périodes de vacances		
	Orientation 2 : atteindre moins de 80 grammes de déchets en moyenne sur l'année scolaire		
4.2 - Gestion des déchets	Orientation 1 : veiller à la mise en place du tri systématique des déchets et au respect des consignes de tri		
	Orientation 2 : mettre en place une plateforme de compostage et veiller à son bon fonctionnement quotidien		
	Orientation 3 : poursuivre la démarche de valorisation des biodéchets		
4.3 - Gestion des emballages et nettoyage des locaux	Orientation 1 : favoriser les conditionnements en gros volumes et/ou en petits volumes recyclables ou récupérés par le producteur		
	Orientation 2 : tendre progressivement vers des restaurations sans emballages en 2025 (pots de yaourts, fromages et gâteaux en emballages individuels...)		
	Orientation 3 : utiliser des détergents écologiques conformes, labellisés européens ou français (ECOLABEL, ECOCERT et NF ENVIRONNEMENT)		
4.4 - Utilisation de vaisselle plus écologique	Orientation 2025 : tendre vers l'interdiction d'utiliser des contenants en plastique destinés au contact alimentaire		
5. GARANTIR SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, SANTÉ ET CONVIVIALITÉ			
5.1 - Qualité nutritionnelle	Orientation : respecter l'équilibre alimentaire selon les fréquences imposées par la loi		
5.2 - Sécurité alimentaire	Orientation 1 : mettre à jour annuellement le Plan de Maîtrise Sanitaire		
	Orientation 2 : établir un contrat annuel avec un laboratoire pour effectuer des analyses bactériologiques (plats alimentaires, contrôles de surfaces et eau de consommation)		
5.3 - Qualité de l'accueil	Tendre vers un temps de prise de repas suffisant		
	Porter une attention particulière à la qualité de l'environnement et au confort des élèves pendant le repas		
	Orientation : informer les convives, au moins une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits entrant dans la composition des 50% de produits durables concernés par la loi Egalim		