3. Très sûr

Depuis que la restauration lui a été confiée, le Conseil général du Lot a axé son projet départemental prioritairement autour de la sécurité sanitaire des aliments, socle incontournable d'une alimentation de qualité.
Soucieux de garantir un haut niveau d'exigence en la matière, ces actions seront développées, pérennisées et améliorées.

Les engagements :

Mettre à jour et veiller au respect du plan de maîtrise sanitaire

→ Réaliser tous les ans un audit approfondi du fonctionnement de chaque service de restauration (locaux, matériel, pratiques, documentation), proposer des mesures correctives et suivre leur mise en œuvre.
→ Assurer une formation annuelle sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments aux personnels intervenant en restauration alimentaire.
→ Vérifier, par le biais d'une visite médicale annuelle, l'aptitude des agents à manipuler les denrées alimentaires

Réaliser périodiquement des analyses microbiologiques

→ 2 contrôles de denrées et 2 contrôles des surfaces par mois.
→ 1 analyse par an de l'eau utilisée dans les cuisines.
→ Mise en place d'un plan d'autocontrôle (choix des denrées et des surfaces à analyser, suivi individualisé des résultats).

Définir les conditions d'accueil des élèves nécessitant des régimes médicaux

(maladies, allergies) par la mise en place d'un PAI (projet d'accueil individualisé) pour tout enfant ayant besoin d'un régime alimentaire afin qu'il puisse profiter des services de restauration selon les modalités suivantes :
→ soit le service de restauration fournit des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur,
→ soit l'enfant consomme dans le réfectoire les repas fournis par les parents suivant les modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

En chiffres

+ d'1 million de repas servis par an dans les collèges publics ;
80 % des collégiens sont demi-pensionnaires ;
70 % des cuisines des collèges fournissent aussi des repas aux écoles primaires et maternelles environnantes.
Le déjeuner doit couvrir 40% des besoins nutritionnels journaliers de l'élève : la restauration scolaire prépare l'adulte à se nourrir convenablement. Il est toutefois nécessaire que le repas pris au restaurant scolaire trouve une continuité dans le milieu familial au déjeuner et au dîner.

Conseil général du Lot

Collèges du Lot : la charte qualité de la restauration scolaire

Pour une alimentation équilibrée, variée, de qualité et sûre

Éditorial

Nos modes de vie et de consommation ont eu trop tendance à réduire l'heure du déjeuner à une courte pause où nous avalons, dans l'urgence, un repas vite préparé avec des produits standardisés. Or, il est important de revaloriser l'éducation au goût et de faire l'apprentissage d'un nouveau rapport à la nourriture et à la cuisine.

C'est dans cet esprit que le Conseil général s'est investi dans la mise en place de cette charte en collaboration avec les équipes de direction et de gestion des collèges. C'est en effet le Département, au travers de ses agents répartis dans les vingt collèges lotois, qui a la tâche de gérer et organiser le service de restauration scolaire. Cuisinés sur place, les plats intègrent des produits issus des circuits courts et de l'approvisionnement local. Ainsi, les menus proposés à nos jeunes privilégient, au quotidien, la variété et les préparations faites « maison » pour séduire tous les palais et, surtout, donner un nouvel attrait au repas de la mi-journée.

Cette ambition, qui répond à une véritable mission de service public, se décline également en termes de coût. En 2012, nous avons pour objectif d'aboutir à un tarif unique sur l'ensemble du département afin de faciliter l'accès du plus grand nombre au restaurant scolaire.

Créer les meilleures conditions d'enseignement pour nos jeunes passe aussi par une nouvelle place donnée au repas de midi, temps précieux pour se détendre et reconstituer ses forces.

Au pays de la gastronomie et de l'art de vivre « à la lotoise », la cantine du collège retrouve une nouvelle saveur !

Gérard Miquel
Président du Conseil général

LOT
CONSEIL GÉNÉRAL

LES OBJECTIFS :

• **Satisfaire les besoins nutritionnels des enfants** afin de les placer dans de meilleures conditions d'apprentissage.
• **Lutter contre l'obésité et le surpoids, enjeu majeur de Santé publique.**
• **Valoriser et promouvoir un modèle alimentaire français** caractérisé par la primauté du goût, la variété des aliments, la qualité des plats cuisinés.

1. Très équilibré

La mise en place d'une alimentation équilibrée au collège répond à deux enjeux :
• apporter aux élèves les éléments nécessaires à une bonne croissance osseuse, musculaire et cérébrale,
• leur apprendre à bien se nourrir.

Les engagements :

Des menus équilibrés

→ Garantir les fréquences de présentation des différentes familles d'aliments en mettant en place un plan alimentaire sur 4 semaines dans chaque collège.
→ Respecter les grammages recommandés par le Plan National Nutrition Santé et adaptés à l'âge des élèves.
→ Mettre en place des mesures d'accompagnement et de suivi du plan alimentaire :
- Contrôle annuel du respect du plan alimentaire
- Formation à la nutrition des équipes
- Information des élèves par l'affichage du plan alimentaire dans le restaurant et des parents par sa publication dans l'ENT (environnement numérique de travail).

Education à la nutrition

→ Formaliser des logos nutritionnels qui illustrent l'équilibre alimentaire du repas proposé.
→ Sensibiliser les élèves à partir d'affichages de recommandations nutritionnelles dans les restaurants scolaires et d'actions spécifiques du conseil général jeunes.

Des choix nutritionnels

→ Proposer des menus à 5 composantes tous les jours : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier qui pourra être intégré ou non dans la fabrication des plats, dessert.
→ Proposer des menus à choix dirigés avec au moins 2 choix chaque fois que cela sera possible : les choix proposés doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments.
→ Proposer à tous les repas une crudité et / ou un fruit frais.
→ Consommer au moins une fois par mois du pain, des céréales ou des féculents complets ou semi-complets.
→ Supprimer les sauces et le sel en libre-service.
→ Favoriser la consommation de viande noble (bœuf, veau, agneau).
→ Servir un plat à base de poisson au moins une fois par semaine.
→ Favoriser les produits laitiers à forte teneur en calcium.
→ Renforcer la disponibilité de l'eau par la mise en place de fontaine à eau accessible en libre service.

2. Très bon

Le challenge de la restauration collective est de nourrir un grand nombre d'élèves en un temps donné tout en leur procurant du plaisir et en les initiant à une culture culinaire et gastronomique.

Les engagements :

Des matières premières de qualité

→ Valoriser les produits bio, les produits locaux et les circuits courts d'approvisionnement privilégiant des modes de production respectueux de l'environnement.
→ Utiliser un minimum de 70% de matières premières fraîches ou surgelées.
→ Utiliser préférentiellement des produits de saison qui seront identifiés dans un but éducatif.
→ Mettre en place des dispositifs d'information sur l'origine des produits (labels, AOP, AB...).

Des actions d'éducation au goût et découverte des cultures culinaires

→ Repas à thème trimestriel.
→ Découverte périodique de plats, de produits locaux, de recettes de cuisine traditionnelle, de différentes cultures, de plats végétariens,...
→ Accompagner ces actions par une information des élèves.

Des prestations de qualité

→ Privilégier la fabrication des plats variés et faits «maison».
→ Mettre en place des dispositifs d'information sur le mode de fabrication («fait maison»).
→ Former périodiquement les agents aux techniques culinaires.
→ Présenter les plats de façon attrayante.
→ Garantir un service convivial et éducatif.

Les recommandations nutritionnelles

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- diminuer la consommation de sucres rapides
- augmenter les apports de fer
- augmenter les apports calciques
- limiter les apports de sel