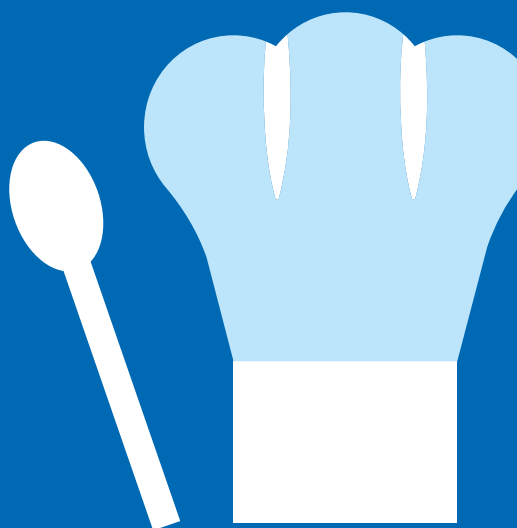


Charte de la restauration des collèges publics girondins







Édito

« Bien manger, c'est aussi l'affaire du Département ! »

Avec 56 000 repas par jour servis à nos collégiennes et collégiens, la responsabilité du Département est grande en matière de santé de nos jeunes, d'apprentissage du goût et d'accompagnement de la filière agricole pour un approvisionnement de qualité.

Du circuit court, du goût, du choix, du bio quand c'est possible et surtout du bon pour la terre, ceux qui la cultivent, ceux qui cuisinent les produits et ceux qui les mangent, voilà nos objectifs ! Je tiens à remercier toutes celles et ceux qui y contribuent quotidiennement, au sein de notre collectivité et parmi nos partenaires.

Nos 5 conseillers territoriaux accompagneront la mise en place d'un plan d'action adapté à chaque collège pour atteindre les objectifs « EGAlim » dans les meilleurs délais et aider de nouveaux collèges à obtenir le label « Bio Engagés »

Bien manger, c'est aussi l'affaire du Département. Avec 113 collèges, garantir une alimentation saine et durable est une mission prioritaire du service public girondin !

Jean-Luc GLEYZE
Président du Département de la Gironde

Sommaire

La restauration scolaire, un service public affirmé **6**

Le Département territorialement engagé pour la restauration scolaire des collèges publics girondins	7
Une répartition des rôles entre les acteurs de la restauration scolaire des collèges publics girondins	9
Une mise à jour de la charte de la restauration : pour quoi faire ?	15

Le bilan et les perspectives de la charte de la restauration **16**

Les chiffres de la restauration des collèges girondins	17
Des actions mises en œuvre entre 2017 et 2023	18
Les sujets en cours de déploiement	19
Les objectifs de la charte de la restauration « en bref »	21

Les indicateurs de qualité de la charte de la restauration **22**

Des indicateurs de pilotage au service d'une démarche qualité	23
Un service public de restauration maintenu et affirmé	25
Un Département durablement engagé	26
Un service de qualité	31
Des acteurs impliqués	36
Un indicateur de synthèse destiné à mettre en évidence le niveau d'efficacité du service public	38

Fiches thématiques sur les engagements de la charte

39

N°1 : une politique nutritionnelle durable et volontariste d'éducation à l'alimentation	40
N°2 : des produits alimentaires de qualité et durables	42
N°3 : la réduction des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire	44
N°4 : l'optimisation des consommations de ressources : énergie, eau, denrées	46
N°5 : une restauration sécurisée et maîtrisée	48
N°6 : des offres alimentaires goûteuses et cuisinées	50
N°7 : une qualité constante et optimisée	51
N°8 : des environnements de restauration au plus près des besoins	52
N°9 : des dotations de personnels adaptées	54
N°10 : des outils et des supports au service des établissements	55
N°11 : le Groupement d'achats	56
N°12 : la mutualisation des contrats de maintenance et des équipements professionnels	58
N°13 : le dispositif girondin de sécurité alimentaire	60
N°14 : les experts au service des établissements	61
N°15 : la plate-forme informatique	62
N°16 : la base documentaire	63

**La restauration
scolaire,
un service
public affirmé**

Le Département territorialement engagé pour la restauration scolaire des collèges publics girondins

Le Département de la Gironde a fait le choix :

- de maintenir un service public de restauration scolaire assuré par les agents du Département.
- de « **cuisines qui cuisinent** » en créant des outils de production sur site si le foncier le permet.



La présente charte est un cahier des charges de la restauration scolaire visant à répondre :

À des enjeux règlementaires

- ▶ Loi de décentralisation de 1986 : les obligations du Département en tant que propriétaire.
- ▶ Art. 82 - loi n°2004-809 de 2004 : transfert de la compétence en matière de restauration et d'hébergement.
- ▶ Les chefs d'établissement sont chargés, en vertu des dispositions de l'article L 421-23 du Code de l'éducation, d'assurer sur place la gestion du service, « selon les modalités d'exploitation définies par la collectivité ».

Au choix du service public affirmé et maintenu

- ▶ Choix de confier l'exécution du service public de restauration à chaque établissement.
- ▶ Formalisé par le règlement du Service Annexe d'Hébergement.
- ▶ Réalisé au quotidien par les agents du Département.

À une ambition politique concertée avec les établissements

- ▶ Une restauration durable, responsable et éduquant à l'alimentation.
- ▶ Une restauration sécurisée et maîtrisée, cuisinée et goûteuse.
- ▶ Une démarche d'amélioration continue.

Une répartition des rôles entre les acteurs de la restauration scolaire des collèges publics girondins

L'ensemble des acteurs impliqués dans la qualité des repas servis aux élèves



Les élus du conseil départemental responsable du service de restauration

Moyens alloués aux établissements



L'équipe de direction de l'établissement, personnel de l'Éducation nationale

Coordination au quotidien

Qualité des repas servis aux élèves



Les services de la direction de l'éducation et des collèges du Département

Conseil et déploiement des moyens



Les agents du Département positionnés dans les collèges

Confection de repas de qualité

La charte de la restauration scolaire, une volonté de créer un outil de cohésion

- ▶ Renforcer les binômes chefs de cuisine – secrétaires généraux
- ▶ Déployer des outils opérationnels
- ▶ Harmoniser les pratiques
- ▶ Renforcer les échanges inter-établissements



Le Département de la Gironde

Propriétaire :

Il met à disposition les locaux et les équipements garantissant des cadres sécurisés, adaptés aux besoins et optimisant les conditions de travail.

Employeur :

Il recrute et mobilise les équipes de restauration autour d'objectifs qualitatifs définis et mesurés par des indicateurs de pilotage.

Le soutien apporté aux équipes opérationnelles de restauration



**Groupement d'achats
de denrées alimentaires**



**Laboratoire
départemental d'analyse**



**Direction de l'éducation
et des collèges**



**Comité de direction
de l'éducation
et des collèges**



**Service énergie
et restauration des collèges
(SERC)**



**Service des moyens
humains des collèges
(SMHC)**



**Service
de l'accompagnement
et du conseil financier
et de l'achat des collèges
(SACFAC)**

Zoom sur les services ressources du Département



Le service énergie et restauration des collègues

– cellule restauration :

- ▶ Conseil technique en nutrition
- ▶ Conseil en hygiène et sécurité alimentaire
- ▶ Réalisation de travaux de renouvellement et de maintenance des équipements
- ▶ Des accompagnements-conseils territoriaux en restauration

Demande à faire via l'application NIKEL



Le service d'accompagnement conseil financier et achats des collègues :

- ▶ Équipement matériel et mobilier des collègues
- ▶ Accompagnement et conseil financier

Demande à faire via l'application NIKEL



Le service des moyens humains des collègues :

- ▶ Allocation des moyens humains et coordination
- ▶ Formation et recrutement
- ▶ Mise à disposition de renfort ponctuel par le personnel de restauration volant

Demande à faire via l'application GESDAT



Responsabilisation des établissements

En partenariat avec le Département, la gestion en régie directe du service de restauration implique que les établissements garantissent au quotidien la bonne mise en application des fondamentaux de la sécurité alimentaire et de la sécurité nutritionnelle.

Les équipes des collèges assurent le management des équipes de restauration.

Au quotidien, les secrétaires généraux sous l'autorité des chefs d'établissement et en lien avec les chefs de cuisine :

- ▶ suivent et mettent en œuvre les contrats de prestation de service
- ▶ suivent quotidiennement les effectifs
- ▶ établissent le coût alimentaire : un point hebdomadaire des dépenses alimentaires et l'analyse d'un dépassement éventuel
- ▶ procèdent aux achats (états des besoins, marchés, négociations, commandes dans le cadre de groupements d'achats...) et suivent attentivement les prestations effectuées, en liaison avec le chef de cuisine
- ▶ préparent les commissions de restauration et s'assurent de la rédaction et de la diffusion du compte rendu
- ▶ s'assurent de la mise en œuvre des engagements de la charte, notamment au travers des autocontrôles et des audits qualité menés par le Département



Les collégiens, acteurs de leur restauration

Le Département et les collèges mettent en place une instance de suivi de la restauration intégrant :

Une commission restauration

Cette commission restauration réunit le secrétaire général, le chef de cuisine, les élèves et les parents d'élèves.

Au sein de cette commission, les collégiens participent à identifier les leviers d'amélioration du service public au regard des engagements de cette présente charte. Cette commission se réunit à minima 2 fois par an.

Une enquête de satisfaction

Ils donnent leur avis en répondant à une enquête de satisfaction organisée une fois par an dans les collèges.

Une mise à jour de la charte de la restauration : pour quoi faire ?

La démarche de rédaction de la charte de la restauration des collèges publics girondins a été initiée en 2015, puis par une concertation entre le Département et 28 collèges volontaires et publiée en 2017.

La présente mise à jour de la charte a pour vocation de :

- ▶ définir une notion commune de qualité du service de restauration scolaire concertée avec les établissements,
- ▶ définir les moyens nécessaires à la confection de repas de qualité pour les jeunes girondins,
- ▶ s'inscrire dans une démarche de résilience alimentaire,
- ▶ mettre à jour règlementairement la charte notamment sur le volet environnemental,
- ▶ expliciter ces objectifs au quotidien et accompagner les équipes dans la mise en œuvre de cette charte par les conseillers territoriaux de la restauration.



Le bilan et les perspectives de la charte de la restauration

Les chiffres de la restauration des collèges girondins

113

collèges publics



dont

105

restaurants scolaires
avec leur propre cuisine
de production

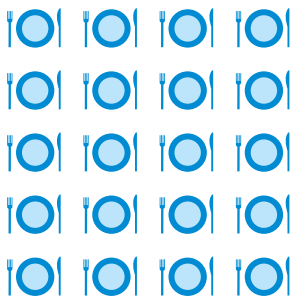


et

8



restaurants livrés
par la production
de 3 autres collèges



56 000

repas par jour
soit



8,5 millions

repas par an

15 M€

d'achats de denrées
alimentaires



2 700 analyses

microbiologiques réalisées
chaque année

Des actions mises en œuvre entre 2017 et 2023

Des moyens :

- ▶ des équipements de cuisine de qualité adaptés à la production sur site,
- ▶ des équipes de cuisines formées et renforcées,
- ▶ des moyens financiers pour permettre l'achat de denrées alimentaires labélisées.

Des solutions d'approvisionnements en denrées :

- ▶ un groupement d'achat de denrées alimentaires accompagné techniquement pour privilégier la qualité,
- ▶ une plateforme informatique d'optimisation de la restauration (logiciel Easylis depuis 2017).

Une équipe ressources pour :

- ▶ la qualité nutritionnelle,
- ▶ la maîtrise sanitaire,
- ▶ la maintenance et le renouvellement des équipements de cuisine,
- ▶ l'accompagnement de proximité au sein des territoires,
- ▶ l'accompagnement et le conseil pour les achats.

Les sujets en cours de déploiement

Un groupement d'achat pour la maintenance des équipements de cuisine

- ▶ Amélioration de la durée de vie et du fonctionnement des équipements.
- ▶ Limitation des risques d'interruption de service.
- ▶ Homogénéité et amélioration des prestations de service à prix négociés collectivement.

Le renforcement de la base de ressources documentaires

- ▶ Mise à jour des livrets existants : le guide de la sécurité alimentaire, le guide microbiologique, l'introduction au plat alternatif, le plan de maîtrise sanitaire.
- ▶ Création de nouveaux livrets : la lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des biodéchets.

Des dotations en équipement :

- ▶ Poursuite du déploiement du dispositif de contrôle d'accès de la demi-pension (60 établissements en 2024).
- ▶ Déploiement de cellules de refroidissement.
- ▶ Intensification du renouvellement de matériel de première nécessité suivant un référentiel adapté à la production sur site.
- ▶ Organisation du réemploi des matériels dans une démarche d'économie circulaire.

La mise en place d'une démarche d'accompagnement par le recrutement de 5 conseillers territoriaux en restauration

- ▶ Audit par établissement.
- ▶ Proposition d'accompagnement ciblé sur l'année scolaire 2024-2025.



Les objectifs de la charte de la restauration

« en bref »

Une restauration sécurisée et maîtrisée

- ▶ Une démarche de contrôle et de renforcement permanent de la maîtrise sanitaire.
- ▶ La mise en place des dispositions palliatives pour assurer la continuité du service de restauration en cas d'aléas.

Des menus cuisinés et goûteux, participant à l'éducation à l'alimentation

- ▶ L'approvisionnement en 50 % de produits labélisés dont 20 % de bio.
- ▶ Des repas préparés à partir de produits frais et pour partie faits maison.
- ▶ Des repas nutritionnellement équilibrés et durables.

Une restauration durablement responsable

- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire.
- ▶ La valorisation des biodéchets.
- ▶ La proposition d'un menu végétarien hebdomadaire et des alternatives végétariennes quotidiennes.
- ▶ Une démarche d'économie de fluides.

Une qualité de service constante et optimisée

- ▶ Une démarche d'amélioration continue.

Les indicateurs de qualité de la charte de la restauration

Des indicateurs de pilotage au service d'une démarche qualité

Qu'est-ce qu'une démarche qualité ?

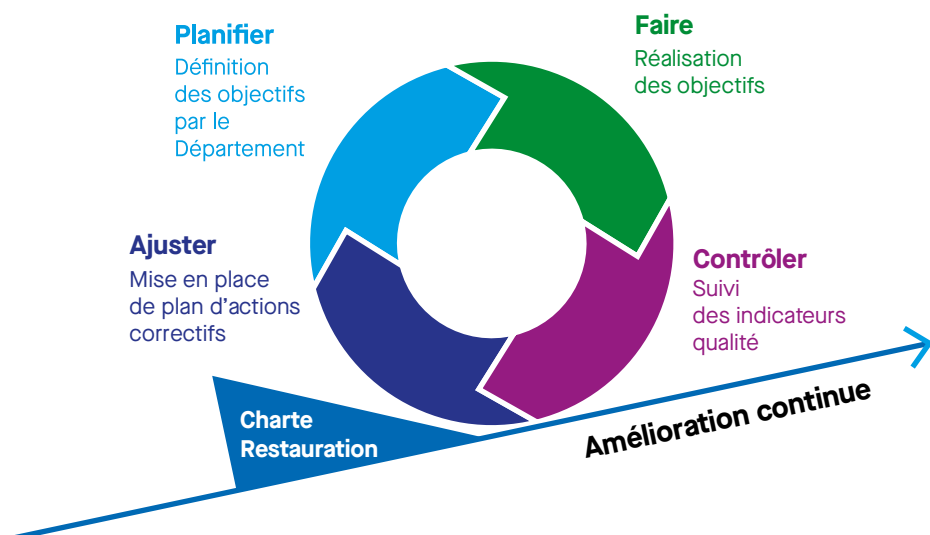
Afin d'assurer le déploiement et la pérennisation de la charte, le Département met en place une véritable démarche qualité.

Elle s'appuie sur trois grands principes :

- ▶ Le suivi du déploiement effectif de la charte
- ▶ Des indicateurs de pilotage concrets
- ▶ Un processus d'accompagnement pour un suivi transparent et proactif

Les indicateurs ont vocation à mesurer la conformité entre :

- ▶ ce qui est réalisé sur le terrain, au sein de chaque établissement
- ▶ et l'ensemble des attendus de la charte de la restauration.





Ces indicateurs sont organisés en 4 grandes thématiques, eux-mêmes subdivisés en 10 sous-thématiques :

- ▶ **Un service public de restauration maintenu et affirmé**
- ▶ **Un Département durablement engagé**
 - Une alimentation « durable »
 - Des consommables durables
 - Une réduction des déchets et une lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Une politique nutritionnelle
- ▶ **Un service de qualité**
 - Un service sécurisé et maîtrisé
 - Une qualité de service constante et optimisée
 - Des menus cuisinés et goûteux
 - Un cadre économique maîtrisé
- ▶ **Des acteurs impliqués**
 - Des établissements responsabilisés
 - Des collégiens acteurs de leur restauration

Un service public de restauration maintenu et affirmé

1. Respect de la politique de tarification du Département

Objectif à 2 ans	Strict respect de la politique tarifaire du Département pour l'ensemble des élèves
-------------------------	---

Qui ?	Direction de l'établissement
--------------	------------------------------

2. Garantie d'un accès à tous au service de la restauration

Objectif à 2 ans	L'ensemble des élèves ont accès au service de restauration
-------------------------	---

Outils	Note sur la procédure Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
---------------	--

Qui ?	Direction de l'établissement, service santé Éducation nationale et Département
--------------	--

3. Existence d'une procédure permettant d'assurer la continuité de service

Objectif à 2 ans	Procédure de continuité de service (PCS) adaptée à l'établissement et présente sur site
-------------------------	--

Outils	Modèle de plan de continuité de service à adapter à chaque établissement
---------------	--

Qui ?	Binôme chef de cuisine et secrétaire général en collaboration avec le Département
--------------	---

4. Accès des familles à la procédure de continuité de service

Objectif à 2 ans	Intégration de la procédure de continuité de service (PCS) dans le règlement de la restauration
-------------------------	--

Qui ?	Direction de l'établissement
--------------	------------------------------

Un Département durablement engagé

Une alimentation « durable »

5. Taux de produits issus de l'agriculture biologique (AB)

Objectif à 2 ans **30 % de produits issus de l'AB**

Outils

- Groupement d'achats
- Plateforme informatique Easilys

Qui ? Chef de cuisine

6. Taux de produits durables (au sens de la Loi EGalim)

Objectif à 2 ans **50 % de produits durables
(incluant les Signes Indicatifs de la Qualité et de l'Origine
et les produits biologiques)**

Outils

- Groupement d'achats
- Plateforme informatique Easilys

Qui ? Chef de cuisine

7. Taux de produits régionaux

Objectif à 2 ans **30 % de produits régionaux**

Outils

- Groupement d'achats
- Plateforme informatique Easilys

Qui ? Chef de cuisine

8. Affichage par voie électronique aux familles de la part des produits durables

Objectif à 2 ans **minimum 1/an**

Outils

- Site internet de l'établissement
- Espace numérique de travail
- Logiciel de vie scolaire (Pronote...)

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général en collaboration avec le Département

9. Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité, et de la part des produits issus des Projets alimentaires territoriaux

Objectif à 2 ans

- Affichage permanent
- Une mise à jour par an minimum

Outils

- Groupement d'achats
- Plateforme informatique Easilys

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général en collaboration avec le Département

Des consommables durables

10. Absence d'ustensiles à usage unique en plastique

Objectif à 2 ans **0 ustensile plastique à usage unique**

Qui ? Chef de cuisine

11. Absence d'utilisation de bouteilles d'eau en plastique (Hors secours et PPMS)

Objectif à 2 ans **0 bouteille d'eau en plastique**

Qui ? Chef de cuisine

12. Absence de contenant de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique

Objectif à 2 ans **0 contenant de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique**

Outils

- Groupement d'achats de vaisselles et d'équipements au cahier des charges respectant EGalim
- Module inventaire Easilys à la disposition des établissements
- Accompagnement des conseillers du Département
- Descriptif dans l'article L541-15-10 du Code de l'environnement

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général, le Département

13. Taux de recours à des produits écolabellisés (Non alimentaires)

Objectif à 2 ans **80 % de produits d'entretien écolabellisés**

Outils

- Groupement d'achats de produits d'entretien à venir
- Guide d'entretien des locaux
- Le Département

Qui ? Secrétaire général, Département

Une réduction des déchets et une lutte contre le gaspillage alimentaire

14. Valorisation des biodéchets

Objectif à 2 ans **100 % des biodéchets sont valorisés**
(solutions et méthodes laissées libres)

Outils

- Boite à outils documentaires avec fiches techniques et annuaire des prestataires potentiels sur le site mascaret des collègues
- Prise en charge partielle par le Département au titre de la réduction des reversements SRH par les collègues

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

15. Mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Objectif à 2 ans	Réalisation à minima d'une action par an de lutte contre le gaspillage alimentaire
-------------------------	---

Outils	<ul style="list-style-type: none">• Module sur la plateforme informatique• Instruments de pesée• Remontée des effectifs par la vie scolaire
---------------	---

Qui ?	Binôme chef de cuisine et secrétaire général
--------------	--

Une politique nutritionnelle

16. Existence d'un plan de diversification des sources de protéines

Objectif à 2 ans	Mise en place et existence d'un plan de diversification des sources de protéines
-------------------------	---

Outils	<ul style="list-style-type: none">• Guide de l'introduction du plat alternatif• Module « Menu et recette » de la plateforme informatique Easylis
---------------	---

Qui ?	Chef de cuisine et secrétaire général en collaboration avec le Département
--------------	--

17. Information nutritionnelle

Objectif à 2 ans	Communication des informations nutritionnelles des menus
-------------------------	---

Outils	<ul style="list-style-type: none">• Plateforme informatique Easylis• Données du groupement d'achats Victor Louis
---------------	---

Qui ?	Binôme chef de cuisine et secrétaire général
--------------	--

18. Repas végétarien au moins une fois par semaine

Objectif à 2 ans **Réalisation d'un plat végétarien 1 fois par semaine**

Outils Guide du plat alternatif

Qui ? Chef de cuisine

19. Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables

Objectif à 2 ans **Revalorisation systématique des excédents alimentaires toujours consommables**

Outils

- Boite à outil documentaire avec annuaire des partenaires potentiels disponible sur l'espace des collègues Mascaret
- Mise en place de cellules de refroidissement

Qui ? Chef de cuisine

20. Mise en place d'action d'éducation à l'alimentation organisées en lien avec l'équipe pédagogique et l'équipe de restauration

Objectif à 2 ans **À minima, 1 action par an en lien avec l'équipe pédagogique**

Qui ?

- Chef de cuisine avec l'aide de l'équipe pédagogique
- Référents éco-délégués

Un service de qualité

Un service sécurisé et maîtrisé

21. Mise en place de plans d'actions systématiques en cas d'analyse bactériologique non conforme

Objectif à 2 ans	Aucune analyse non conforme n'ayant pas fait l'objet d'un plan d'actions
-------------------------	---

Outils	<ul style="list-style-type: none">• Guide microbiologique disponible sur Easyls• Analyses laboratoire du plan d'autocontrôle
---------------	---

Qui ?	Chef de cuisine avec l'appui du Département
--------------	---

22. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) personnalisé

Objectif à 2 ans	Présence d'un PMS personnalisé à l'établissement
-------------------------	---

Outils	Modèle de plan de maîtrise sanitaire à remplir et faire vivre par les établissements
---------------	--

Qui ?	Binôme chef de cuisine et secrétaire général en collaboration avec le Département
--------------	---

23. Mise en place d'un choix dirigé

Objectif à 2 ans	L'établissement respecte la mise en place d'un menu dirigé au quotidien
-------------------------	--

Outils	Fiche modèle sur la plateforme informatique Easyls
---------------	--

Qui ?	Chef de cuisine
--------------	-----------------

24. Informations des allergènes

Objectif à 2 ans **Présence d'une information sur les produits allergènes servis dans la zone de distribution**

Outils Fiche modèle sur la plateforme informatique Easylis

Qui ? Chef de cuisine

25. Intégration du document unique du Département relatif au service restauration dans le document unique de l'établissement

Objectif à 2 ans **Intégration du document unique du Département relatif au service restauration dans le document unique de l'établissement**

Outils Document unique d'évaluation des risques professionnels du Conseil départemental

Qui ?

- Binôme chef de cuisine et secrétaire général
- Assistants de prévention

26. Formations « hygiène et sécurité » de l'ensemble du personnel de restauration

Objectif à 2 ans **100 % des équipes à jour de la formation obligatoire en hygiène**

Outils Plan de formation adapté au poste de chaque agent

Qui ? Département

27. Respect des obligations des marchés publics

Objectif à 2 ans **L'ensemble des procédures des approvisionnements respectent le code des marchés publics**

Outils Recours au groupement d'achats Victor Louis

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

28. Respect du pourcentage d'approvisionnement passant par le groupement de commande

Objectif
à 2 ans **95 % des achats**

Outils Recours au groupement d'achats Victor Louis

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

Une qualité de service constante et optimisée

29. Respect du temps de pause méridienne minimum permettant à un collégien de déjeuner et de récupérer dans des bonnes conditions

Objectif
à 2 ans **Pause méridienne minimum : 1 h 30**

Qui ? Direction de l'établissement

30. Optimisation des flux et réduction du temps d'attente au self

Objectif
à 2 ans **Temps d'attente minimisé**

Qui ? Direction de l'établissement, vie scolaire

31. Temps de pause déjeuner minimum

Objectif
à 2 ans **30 minutes**

Qui ? Direction de l'établissement, vie scolaire

32. Temps à table minimum

Objectif
à 2 ans **20 minutes**

Qui ? Direction de l'établissement, vie scolaire

Des menus cuisinés et goûteux

33. Respect de l'utilisation des fiches recettes

Objectif à 2 ans **Recours à des fiches techniques pour 80 % des recettes**

Outils Plateforme informatique Easylis

Qui ? Chef de cuisine

34. Pourcentage de desserts maison

Objectif à 2 ans **60 % de desserts maison**

Outils Fiches techniques sur Easylis

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

35. Nombre d'animations par an au sein des établissements dont lutte contre le gaspillage alimentaire

Objectif à 2 ans **4 animations / an minimum**

Qui ? Chef de cuisine en lien avec l'équipe pédagogique et le Département

Un cadre économique maîtrisé

36. Utilisation de la plate-forme Easyls pour le suivi des coûts et le suivi budgétaire

Objectif à 2 ans **Le suivi des coûts et le suivi budgétaire sont réalisés sur Easyls mensuellement**

Outils Plateforme informatique Easyls

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

37. Conception des menus conformément aux plans alimentaires inclus dans la plate-forme Easyls

Objectif à 2 ans **Les menus sont construits via les plans alimentaires d'Easyls**

Outils Plateforme informatique Easyls

Qui ? Chef de cuisine

38. Crédit alimentaire moyen

Objectif à 2 ans **Respect du crédit nourriture imposé par le Département fixé dans la délibération annuelle de la dotation globale de fonctionnement**

Outils Plateforme informatique Easyls

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

39. Connaissance de son coût complet

Objectif à 2 ans **L'établissement bénéficie d'une parfaite vision de son coût complet de la restauration**

Outils

- Plateforme informatique Easyls
- Logiciel comptable (GFC, op@le...)

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

Des acteurs impliqués

Des établissements responsabilisés

40. Mise en place d'un système d'accès pour vérifier que tous les convives inscrits ont pris leurs repas

Objectif à 2 ans	Mise en place d'un système d'accès
-----------------------------	---

Outils	Système d'accès à la demi-pension
---------------	-----------------------------------

Qui ?	<ul style="list-style-type: none">• Département pour l'équipement• Binôme chef de cuisine et secrétaire général
--------------	--

41. Communication du règlement de fonctionnement spécifique du restaurant par les familles des collégiens

Objectif à 2 ans	Intégration du règlement de la restauration dans le règlement intérieur de l'établissement
-----------------------------	---

Qui ?	Binôme chef de cuisine et secrétaire général
--------------	--

42. Communication des menus

Objectif à 2 ans	Communication aux élèves et aux familles des menus de la semaine
-----------------------------	---

Outils	<ul style="list-style-type: none">• Communication numérique aux familles (ProNote, site internet...)• et/ou à l'entrée de l'établissement
---------------	--

Qui ?	Binôme chef de cuisine et secrétaire général
--------------	--

43. Présentation de la charte à l'ensemble de l'équipe de restauration, et à chaque nouvelle intégration

Objectif à 2 ans L'établissement doit être en mesure de prouver que l'ensemble des personnels ont eu une présentation de la charte de la restauration

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général en collaboration avec le Département

Des collégiens acteurs de leur restauration

44. Respect du nombre de commissions de restauration par an

Objectif à 2 ans 2/an minimum

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

45. Intégration de représentants des élèves dans les commissions restauration

Objectif à 2 ans L'établissement doit être en mesure de justifier l'intégration de collégien dans les commissions restauration

Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

46. Réalisation d'enquête de satisfaction

Objectif à 2 ans 1 enquête / an minimum

Outils Modèle d'enquête à disposition sur demande au Département






Qui ? Binôme chef de cuisine et secrétaire général

Un indicateur de synthèse destiné à mettre en évidence le niveau d'efficiency du service public

Les conseillers territoriaux restauration du Conseil départemental de la Gironde ont pour mission d'évaluer l'ensemble des collèges du Département. La trame d'audit sera fidèle aux indicateurs de qualité présentés précédemment.

Au terme de l'audit et du rapport associé, les établissements disposeront d'une vision détaillée du niveau de service public de restauration proposé et celui attendu dans la présente charte.

Le rapport d'audit fera ressortir une notation en pourcentage qui permettra d'indiquer le niveau de service public. Cette échelle de valeur est présentée dans le schéma suivant :

Niveau de service public	Notation en %
	Notation > 95 %
	95 % > Notation > 80 %
	80 % > Notation > 70 %
	70 % > Notation > 60 %
	Notation < 60 %

Au vu des résultats obtenus, il appartiendra à chaque établissement, en lien avec le Département, de construire et de planifier les actions à mettre en œuvre de façon à améliorer le niveau de conformité. Ils permettront ainsi à l'établissement de se rapprocher progressivement des exigences de la charte.

Fiches thématiques sur les engagements de la charte

Fiche Thématique n°1 :

Politique nutritionnelle durable et volontariste d'éducation à l'alimentation

En collaboration avec les agents de restauration des collèges et la communauté éducative, le Département entend faire de la restauration scolaire, un axe de la politique environnementale et durable en faveur de l'éducation à l'alimentation.

Rappel réglementaire

La Loi EGalim de 2018 impose sur le volet nutritionnel et informationnel :

- ▶ l'obligation d'informer une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique la part des produits durables et de qualité ;
- ▶ l'obligation d'afficher en permanence dans les restaurants, la part de produits durables et de qualité, et la part des produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT). Cette information est à mettre à jour 1/an minimum (01/2022) ;



- ▶ l'obligation de mettre en place un plan de diversification des sources de protéines ;
- ▶ l'obligation d'afficher des informations nutritionnelles ;
- ▶ l'obligation de mettre en place un repas végétarien à minima une fois par semaine.

Pour la mise en place du plan de diversification des sources de protéines et du plat végétarien, les chefs de cuisine peuvent se référer au guide d'introduction du plat alternatif dans les collèges girondins.

Pour ce faire, le Département et les collèges s'engagent :

- Le Département s'engage à conseiller, accompagner et guider les établissements, à mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation et à appliquer la réglementation. Il s'agit d'aider les établissements à se doter d'outils pédagogiques qui serviront à construire des actions adaptées aux besoins des collégiens.
- La communauté pédagogique s'engage à accompagner auprès des élèves les choix de menus du service de restauration.



Produits alimentaires de qualité et durables

Rappel règlementaire

- La Loi EGalim de 2018¹, complétée de la Loi Climat & Résilience de 2021², ont notamment pour objectifs de garantir aux agriculteurs une rémunération plus juste, de valoriser une agriculture toujours plus vertueuse et de rendre accessible une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Elles répondent non seulement à des enjeux sociaux et économiques, mais également à des enjeux de santé publique.
- Depuis le 1^{er} janvier 2022, la restauration collective publique dans le secteur scolaire doit proposer, conformément à la loi EGalim, 50 % de produits durables dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Les produits entrant dans le décompte de cette loi sont garantis par les labels suivants :



Label Bio
(minimum 20 %)



1 Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

2 Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets



SIQO, signes officiels de qualité :

► **AOC** : Appellation d'origine contrôlée



► **AOP** : Appellation d'origine protégée



► **IGP** : Indicateur géographique protégé



► **Label rouge**



► **STG** : Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Haute valeur environnementale

Ou mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
(uniquement pour les œufs, le fromage, les volailles de chair, les viandes
gros bovins et le porc)



Région ultrapériphérique

Autres produits

- Produits « équivalents » à tous les labels ci-dessus
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie
- Projet alimentaires territoriaux
- Produits issus du commerce équitable

En complément, au 1^{er} janvier 2024, la Loi Climat et Résilience impose le recours à 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.

Cette part est calculée en valeur (€ HT) d'achats de produits alimentaires par année civile.

Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire

Rappel réglementaire

- La Loi EGalim de 2018 impose l'obligation à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) de mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire auquel s'ajoute l'obligation de réaliser un diagnostic préalable.
- La Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire de février 2020 impose un objectif de réduction de moitié du gaspillage d'ici 2025 par rapport aux chiffres de 2015.
- La loi 2010-788 du 12 juillet 2010 dite loi Grenelle 2 et l'arrêté du 12 juillet 2011 relatif au tri obligent les producteurs de bio déchets en restauration collective à mettre en place une solution de valorisation des bio déchets pour les producteurs de plus de 5 tonnes d'ici le 1^{er} janvier 2023 et pour tous au 1^{er} janvier 2024 (professionnels et particuliers).

choix prioritaire >

Prévention contre le gaspillage alimentaire

Réduction du gaspillage alimentaire

Dons alimentaires

Dons pour l'alimentation des animaux

Valorisation matière (ex : compost)

dernier choix possible >

Valorisation énergétique (ex : méthanisation)



Pour ce faire, le Département et les collèges s'engagent :

- sur le volet du gaspillage alimentaire :
 - à établir pour l'ensemble des établissements un diagnostic du gaspillage alimentaire permettant de dresser un réel plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - à maintenir dans le temps ce plan de lutte, pour à terme réduire le gaspillage alimentaire.
- sur le volet de la valorisation des déchets, les établissements s'organisent en lien avec les équipes du Département, à se doter d'une solution de valorisation des biodéchets.

Le Département prend en charge partiellement le coût de la collecte (en déduction des versements de budget du service restauration au Conseil départemental de la Gironde).

Optimisation des consommations de ressources : énergie, eau, denrées

Bilan réalisé

La démarche novatrice des Contrats de Performance Énergétique successifs, initiée par le Département, a conduit à une réduction significative de :

40 %

**de la consommation de gaz
entre 2010 et 2024**

Soit l'équivalent de
la consommation de gaz de

10 collèges/an

10 %

**de la consommation d'électricité
entre 2017 et 2022**

Soit l'équivalent de la
consommation d'électricité de

6 collèges/an

Rappel réglementaire

Le conseil départemental poursuit son engagement d'améliorer la performance énergétique avec un nouveau Contrat de Performance Énergétique relancé en juillet 2024 pour une période de 7 ans. Ce contrat vise à soutenir la politique départementale de décarbonations des bâtiments en ciblant :

**Une réduction
des consommations de**

40 %

**à l'horizon 2030 par rapport
à 2010.** Cette initiative est
conforme aux dispositions
du décret « Eco Energie Tertiaire »

**Une valeur d'émission de gaz
à effet de serre de**

**10 kg
ég. CO₂/m²
d'ici 2030**



Pour ce faire, les perspectives du Département sont :

- ▶ la mise en place d'une télérelève au sein des demi-pensions des collèges qui facilitera la détection précoce de toute anomalie ou surconsommation, et accompagnera des conduites plus vertueuses de nos agents en terme d'éco-gestes.
- ▶ la mise en œuvre dans le renouvellement du matériel du volet restauration du programme Technique Fonctionnel (PTF) des collèges :
 - priorisant le « Fait Maison » avec des produits de qualité,
 - contribuant à réduire le gaspillage alimentaire par la mise en place de cellules de refroidissement et de systèmes d'accès à la demi-pension permettant une meilleure maîtrise des effectifs quotidiens,
 - choisissant des équipements à impact limité sur l'environnement :
 - chambres froides avec fluides frigorigènes à faible impact et rendement énergétique élevé,
 - fours multicuissons permettant de supprimer certains matériels faisant doublons,
 - suppression du bain-marie dit « à eau » au profit de la technologie dite « à air » pour diviser par trois la consommation électrique de l'équipement,
 - lave-vaisselles performants et substitution des douchettes de rinçage par des rinçages automatiques générant des économies d'eau et améliorant les conditions de travail des agents.

Une restauration sécurisée et maîtrisée

Le service de restauration dans les collèges est assuré dans le cadre d'une gestion et d'une responsabilité « partagées » entre la collectivité compétente (le Département) et les gestionnaires délégués (les établissements).

L'objectif est double :

- ▶ s'assurer que les deux parties respectent leurs engagements en matière de réglementation quels que soient les domaines (sécuritaire, sanitaire, nutritionnel...),
- ▶ doter l'ensemble des collèges publics et chacune des équipes de restauration d'outils leur permettant d'assurer leurs activités et responsabilités de façon méthodique, maîtrisée dans l'exercice de leur cœur de métier : la cuisine, l'accueil et le service des collégiens et de la communauté éducative.

Rappel réglementaire

Il s'agit de l'ensemble des réglementations s'appliquant à la restauration collective, et notamment :

Sur le volet sanitaire

- ▶ Textes communautaires constituant le « Paquet Hygiène »
- ▶ Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 fixant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits ou denrées alimentaires.
- ▶ Arrêté du 04 juin 2012 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Sur le volet nutritionnel

- ▶ Décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- ▶ L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- ▶ Le règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- ▶ Le décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.
- ▶ La Loi EGalim de 2018, complétée par la Loi Climat & Résilience de 2022, concernant la diversification des sources de protéines, les informations nutritionnelles et la proposition, une fois par semaine, d'un repas végétarien dans la restauration scolaire.

Pour ce faire, le Département et les collèges s'engagent :

Sur le volet sanitaire

- ▶ à accompagner les établissements dans la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire Personnalisé (PMS).
- ▶ à déployer le dispositif de suivi des sites par le Laboratoire Départemental d'Analyses.

Sur le volet nutritionnel

- ▶ à mettre en place l'information et les formations qui intègrent notamment :
 - la mise en place du choix dirigé
 - le suivi des recommandations du G-RCN
 - le suivi des recommandations du PNNS
 - l'intégration du plat alternatif (végétarien)
 - le suivi du plan de diversification des sources de protéines.



Fiche Thématique n°6 :

Des offres alimentaires goûteuses et cuisinées

Tout en respectant les réglementations nationales et européennes en vigueur, les services de restauration des collèges publics girondins devront assurer des productions culinaires de très bonne qualité organoleptique, gustative et garantissant une bonne densité nutritionnelle.

Pour ce faire, le Département et les collèges s'engagent :

à promouvoir et à déployer au sein des collèges girondins des menus, cuisinés et goûteux, mettant à l'honneur le produit et le savoir-faire des équipes. Tout en respectant le cadre de la réglementation nutritionnelle, les chefs de cuisine mettent en œuvre leurs créativité pour la réalisation de recettes maison.



80 %

**des recettes sont
issues des fiches
techniques**



60 %

**de desserts
« maison »**



4

**animations à thème
minimum par an
dans chaque collège**

Une qualité constante et optimisée

Le Département et les établissements fondent notamment leurs engagements sur les thématiques de la Norme NFX 50 – 220 relative à la qualité de service, articulée autour de trois principes :



1. Un véritable service de qualité

- ▶ Un niveau de service qualifié.
- ▶ La durée de la pause méridienne.
- ▶ La durée du repas.
- ▶ Une signalétique efficace.

2. Une vie collective organisée

- ▶ Le taux de personnel présent en salle.
- ▶ Un système de comptage et de contrôle des accès déployé au sein de tous les collèges.
- ▶ Des règles de vie claires définies et reconnues par la communauté éducative.
- ▶ Le temps d'attente minimal.

3. Un suivi de qualité

- ▶ Des instances entre les collèges et le Département (commissions techniques départementales des collèges, observatoires, réunions de rentrée...) associées à des bilans personnalisés par les conseillers territoriaux en restauration permettant un suivi efficace du service public de restauration.

Des environnements de restauration au plus près des besoins

Les enjeux

Dans la mesure du possible, le Département, en tant que maître d'ouvrage s'engage à mettre à disposition des collèges, des locaux et équipements professionnels qui, au-delà des aspects réglementaires, devront permettre :

- ▶ dans le cas des cuisines fabriquant les repas pour leurs propres besoins et/ou pour des sites livrés, la transformation et la valorisation sur place de produits non transformés : des cuisines dotées de légumeries et d'équipements adéquats.
- ▶ pour les quelques établissements livrés, la mise à disposition de préparations réalisées par les collèges les livrant, au plus près des convives, des entrées et des desserts fabriqués « maison ».

L'organisation du partenariat entre le Département et les collèges

Les repas servis dans le cadre d'un service public de restauration collective directement exploité par le Département s'inscrivent dans l'un des trois schémas d'organisation ci-dessous :

100 cuisines autonomes

Les repas sont produits sur place, pour les besoins propres du collège. Il s'agit de cuisines dites « autonomes » : c'est le cas de figure le plus courant, privilégié par le Département et qui constitue un choix politique fort pour maintenir des prestations de qualité et produire au plus près des convives.

Dont 5 cuisines centrales

Les repas sont produits pour un ensemble d'établissements : les sites correspondants assurent la fonction de « cuisines centrales » : il s'agit

d'une cuisine conçue pour satisfaire aux besoins de son établissement d'appartenance, mais aussi pour produire et livrer des prestations alimentaires à un ou plusieurs autres établissements. Le niveau de qualité des repas livrés répond aux mêmes exigences qualitatives que les cuisines autonomes.

8 Restaurants livrés

Les préparations culinaires sont livrées à partir d'une cuisine centrale, dans une « cuisine satellite » qui :

- ▶ pour certaines, remettent en température et servent sans transformation (les plats chauds)
- ▶ pour d'autres sont livrées en conditionnements collectifs, à finir de préparer et/ou assaisonner sur place.

Le territoire girondin compte également des restaurants scolaires exploités de façon partagée avec la Région. Dans ces 6 établissements, la charte ne s'applique que sur le périmètre d'intervention relevant des compétences réellement exercées par le Département.

Le Département s'engage à poursuivre ses prescriptions, pour que les outils de production, des collèges neufs ou restructurés intègrent les objectifs de la charte. L'ensemble des 16 collèges du plan collèges livrés à ce jour ont ainsi été équipés d'une cuisine de production sur site bien équipée pour travailler des produits bruts et faits maison.

Des dotations de personnels adaptées

Les enjeux

Les personnels agents techniques des collèges sont affectés dans les collèges par le Département.

Ils ont vocation à favoriser l'accompagnement de la mise en œuvre des engagements de la présente charte et d'être en adéquation avec la prestation alimentaire et le niveau de service attendu.

Dans cet état d'esprit, les collèges peuvent s'appuyer sur des équipes départementales recrutées, formées et managées dans la perspective d'une restauration durable, équitable, solidaire et goûteuse.

Les 5 fondamentaux de la gestion ressources humaines

- ▶ Des conditions de travail sécurisées (par le Département en tant que Maître d'Ouvrage mettant à disposition locaux et équipements)
- ▶ Des équipes organisées
- ▶ Des processus de recrutement garantissant un niveau de professionnalisation
- ▶ Des fiches de postes en cohérence avec les objectifs poursuivis
- ▶ Des plans de formation ad hoc.


Outils et supports au service des établissements

Plusieurs supports et outils opérationnels sont mis à disposition des établissements et des équipes départementales sur tout le territoire. Ces outils performants et évolutifs permettent :


- ▶ De sécuriser et « structurer » le travail au quotidien.
- ▶ De redonner aux chefs de cuisine le temps nécessaire à la **cuisine** et à la **créativité**.
- ▶ De fiabiliser les procédures de marchés publics s'imposant en matière d'achats alimentaires et non alimentaires.

Les outils mis à disposition sont les suivants :


**Groupeements
de commandes
Département
et collèges**



Le groupement
d'achats



La mutualisation
des contrats
de maintenance
des équipements
professionnels




**Les services
départementaux**



Le laboratoire
d'analyses
départemental



Le SERC
Service énergie
et restauration
des collèges




**La Base
documentaire**



- ▶ Charte de la restauration
- ▶ Le plan de maitrise sanitaire (PMS)
- ▶ Le guide de la Sécurité alimentaire
- ▶ Le guide des analyses microbiologique
- ▶ Guide du plat alternatif

Les outils de gestion

La plate-forme informatique



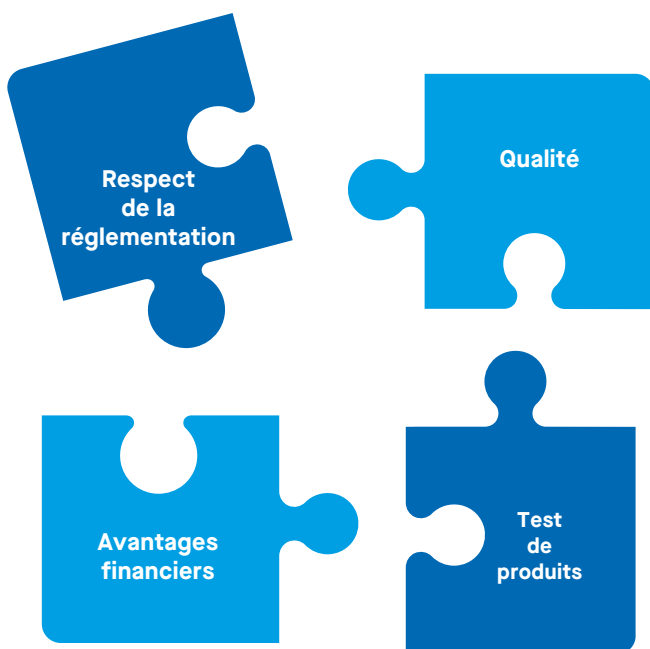
Le Groupement d'achats

Le service départemental de restauration représente **60 000 repas par jour dans les collèges girondins**. Il nécessite des **volumes conséquents d'achats de denrées alimentaires** qui impliquent des procédures d'approvisionnements maîtrisées et efficaces.

Ces achats se doivent de **respecter le Code des marchés publics** par la mise en œuvre de procédures sécurisées et fiabilisées.

C'est la raison pour laquelle le Département souhaite que **tous les collèges adhèrent au groupement girondin d'achats de denrées alimentaires**.

Le groupement girondin d'achats de denrées alimentaires permet :



Respect de la réglementation

- ▶ permet d'assurer une veille réglementaire collective et soutenue par le Département afin d'orienter et de sécuriser les achats (ex : allergènes, emballage, additifs, ...).

Qualité

- ▶ d'optimiser la qualité des produits grâce aux groupes de travail composés de secrétaires généraux et de chefs cuisiniers qui assurent la rédaction des cahiers des charges et leurs évolutions régulières.

Avantages financiers

- ▶ de profiter de conditions financièrement intéressantes.

Tests de produits

- ▶ de réaliser des tests de produits dans les établissements permettant d'améliorer la sélection des denrées.

Afin de garantir un fonctionnement optimal du groupement, les collègues doivent :

- ▶ procéder à des déclarations annuelles sincères et objectives des besoins
- ▶ assurer un suivi fin des commandes par fournisseur et par type de produit
- ▶ apporter une vigilance particulière à la réception des produits et de déclarer systématiquement les non-conformités.

Au travers des procédures d'approvisionnement, le Département entend jouer pleinement son rôle d'acteur structurant vis-à-vis des filières agricoles. Aussi, le Département s'engage à poursuivre l'accompagnement des établissements dans le respect de la Loi EGalim (voir §.2.1), mais aussi dans l'approvisionnement de produits régionaux à hauteur de 30 %.

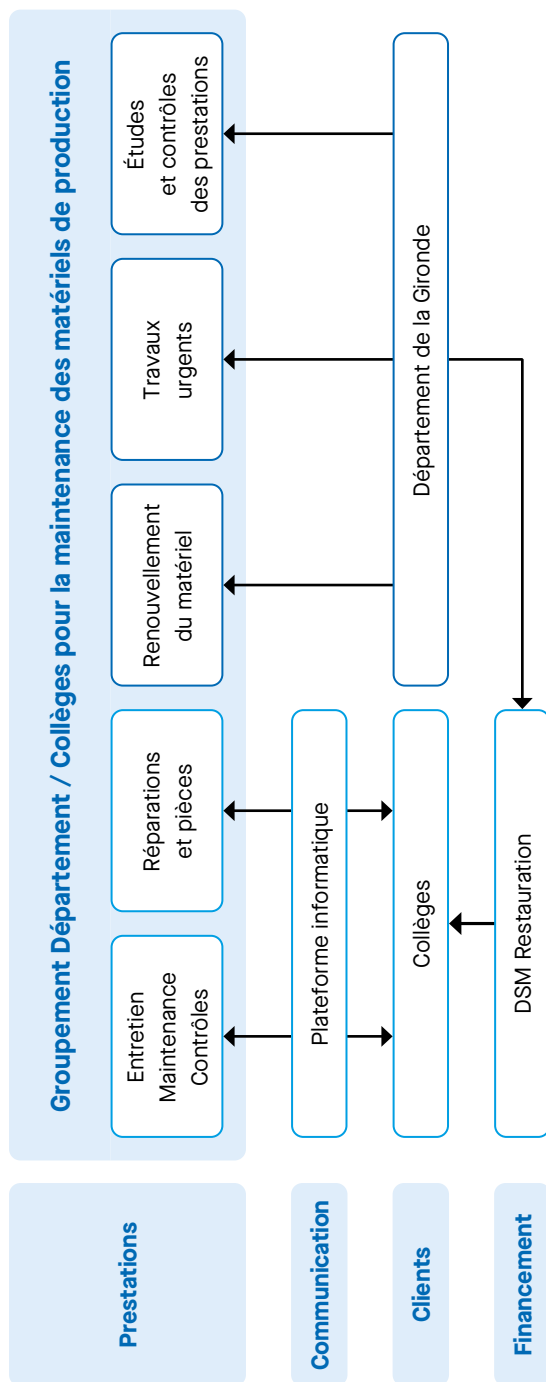
La mutualisation des contrats de maintenance et des équipements professionnels

On sait qu'un équipement professionnel maintenu dans le temps consomme moins et représente à la fois un élément de sécurité au travail et d'efficacité du service. À cet égard, le Département a développé un plan d'action en deux temps :

- 1. Un inventaire** – diagnostic identifiant et qualifiant chacun des équipements professionnels au sein des collèges girondins
- 2. La prochaine mise en œuvre d'un groupement Département/Collèges**, qui permettra de mutualiser les contrats de maintenance

Dans cette logique, les objectifs poursuivis viseront à :

- ▶ Chaque collège sera client de son propre prestataire
- ▶ Le Département pourra commander des prestations (remplacements, réparations, travaux urgents)
- ▶ Une qualité de service identique sera déployée en tout point du territoire (périmètre de prestation, délais d'intervention, ...)
- ▶ Le Département coordonnera administrativement et techniquement la prestation
- ▶ Des réunions de suivi seront organisées tous les trimestres au Département
- ▶ Des bilans annuels d'activités seront remis aux établissements
- ▶ Le Département accompagnera les collèges pour assurer le contrôle de la prestation et organisera des visites annuelles
- ▶ Les établissements retrouveront l'ensemble des documents du marché (rapports, contrôles réglementaires, devis validé, ...) sur la plateforme informatique Easilys permettant ainsi le partage d'informations entre les collèges et le Département.



Le dispositif girondin de sécurité alimentaire

Ce dispositif s'appuie sur des outils déjà reconnus et utilisés pour la plupart des établissements et ce, dans le respect et la maîtrise des exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, à savoir :

Mise en œuvre et respect du PMS

Constitution du

Classeur PMS

et supports de la mise en œuvre des normes hygiène et sécurité

Accompagnement des équipes de production à la mise en œuvre des

Mesures correctives

Mise à jour des

Procédures

Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) ; Projet d'Accueil Individualisé (PAI) ; Agréments cuisine centrale

La formation

de tous les personnels de cuisines à l'hygiène en restauration (HACCP, PMS, plan de nettoyage, etc.)

Réalisation d'

Autocontrôles

réguliers

Révision

et actualisation

des formations et connaissances en matière d'hygiène et de sécurité

Analyses systématiques par le LDA33

(Laboratoire d'analyses départementales)

Depuis 2015, afin d'optimiser la politique de sécurité alimentaire, un dispositif innovant a été mis en place en partenariat avec le Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA33). Ce dispositif s'ajoute aux actions menées par le Département visant à garantir la sécurité alimentaire.

Une démarche de

Communication

Hygiène et sécurité au sein des cuisines : affichettes, procédures, etc.

Les experts au service des établissements

Le SERC

Service Énergie et Restauration des collèges



Cellule Restauration :

Elle assure le pilotage et le déploiement des outils opérationnels liés à la charte de la restauration.

Elle coordonne le contenu des prestations du LDA33, partage les résultats d'analyses avec les établissements, les accompagne et vérifie les mesures correctives à mettre en place.

Elle assure une veille réglementaire et appuie les collèges dans l'application de nouvelles réglementations en vigueur.

Elle conseille les établissements en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité nutritionnelle.

Elle met en œuvre un accompagnement territorialisé au plus proche des besoins des usagers.

A

B

C

Cellule Énergie :

Elle assure le pilotage et la coordination du contrat de chauffage et des consommations énergétiques des collèges (dont celles liées à la restauration).

Le LDA : Laboratoire départemental d'analyses



Prestataire unique des établissements en matière de sécurité alimentaire, le Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA 33), en lien avec la direction de l'éducation et des collèges du Département, assure des analyses microbiologiques, des missions de conseil, d'accompagnement et d'audit auprès des services de restauration. Il les aide ainsi dans l'évaluation de leurs pratiques, dans la mise en place d'outils et d'actions correctives.

Fiche Thématique n°15 :

La plate-forme informatique

La plateforme informatique Easylis en place depuis 2018 a pour objectif de faciliter et de recentrer les tâches administratives. Cet outil est également partagé entre les collègues et le Département.

Plusieurs fonctionnalités sont déployées dans cet outil, et personnalisées pour les profils suivants :

Pour les secrétaires généraux :

- ▶ Des fonctionnalités élargies et facilitées (suivi des inventaires et du crédit nourriture, etc.)
- ▶ Une solution pour remplir l'obligation de déclaration d'achat de denrées labélisées.

Pour les équipes de cuisine :

- ▶ Une aide à l'élaboration des plans alimentaires et des menus
- ▶ Une gestion des commandes facilitée
- ▶ La traçabilité de la commande publique.

Gestion des commandes
alimentaires et gestion
des stocks

Plan de maitrise
sanitaire et suivi

Fiches techniques
de production

Groupement d'achats
et suivi des marchés

Plan alimentaire

Gestion du parc matériel
et sa maintenance

L'utilisation de la plateforme informatique Easylis est une obligation pour la réussite du partenariat Département/collèges.

La base documentaire



La charte de la restauration

Référentiel commun à toutes les structures de restauration des collèges du Département constituant un guide quotidien des acteurs de la restauration.



Le guide de la sécurité alimentaire

Guide girondin de sécurité alimentaire lié aux analyses microbiologiques réalisées par le LDA33 dans les collèges et regroupant les procédures à suivre en cas :

- ▶ de suspicion de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) ;
- ▶ de mise en place de Projet d'Accueil Individualisé (PAI) ;
- ▶ d'agréments de cuisines centrales



Le plan de maîtrise sanitaire

Ensemble des documents décrivant les moyens à mettre en œuvre dans les restaurants pour atteindre les objectifs d'hygiène et de sécurité de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques et chimiques.



Le guide microbiologique

Lexique des différents micro-organismes le plus souvent rencontrés en restauration collective aidant à l'interprétation des analyses microbiologiques.



Le guide de l'introduction du plat alternatif

Guide permettant d'expliquer et d'accompagner les chefs de cuisine à la diversification des sources de protéines et de mise en place des plats végétariens.

Toutes les infos et tous les services de mon Département en un clic : **gironde.fr**

Pour nous écrire

Département de la Gironde
1 esplanade Charles-de-Gaulle
CS 71223
33 074 BORDEAUX CEDEX

Pour nous appeler

05 56 99 33 33

gironde.fr/contact

Inscrivez-vous aux newsletters

pour rester informé :
gironde.fr/newsletters

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



gironde.fr

