CHARTE

# Bien manger

## DANS NOS COLLÈGES DE TOURAINE

TOURAINE
LE DÉPARTEMENT




# CHARTE POUR UNE RESTAURATION SAINE, DE QUALITÉ ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

*Améliorer la qualité de l'alimentation de nos collégiens et réduire l'impact environnemental est une priorité du Département, avec un dispositif stratégique autour de deux objectifs : une alimentation de qualité et éthique, et le développement du recours aux circuits de proximité.*

L'ambition du Département est d'atteindre 50 % de produits locaux, de qualité et/ou biologiques d'ici 2021 et de dépasser ensuite ce pourcentage.

La stratégie élaborée par le Département repose sur un concept d'alimentation durable qui répond aux critères suivants :

- une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels ;
- un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité ;
- une alimentation préservant le tissu rural et le développement local ;
- une alimentation qui préserve le bien-être animal.

Un juste prix pour les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail.
La charte est élaborée autour de 5 axes qui apportent des recommandations et des solutions pour accompagner, aider les collèges au quotidien afin de proposer un service de qualité et favoriser le bien manger dans nos collèges tourangeaux.
Cette charte sera mise en œuvre dans le cadre d'une large concertation.

Au nom du Département d'Indre-et-Loire, je tiens à remercier celles et ceux qui au quotidien contribuent au bien-être de nos collégiens en leur assurant une restauration alliant la qualité, le plaisir, la santé et l'éducation au goût.

Je remercie également nos partenaires institutionnels ainsi que les producteurs locaux pour leur accompagnement et leurs ressources.

1

## AXE 1 / MANGER SAIN ET DURABLE

*Au-delà de la réglementation sur l'équilibre alimentaire et la composition diététique des repas que le Département met en œuvre, la présente charte intègre les critères de qualité qui garantissent à nos élèves des repas répondant aux enjeux de santé publique et de développement durable.*

**Cela passe par les engagements suivants :**

- Servir, d'ici 2021, 50 % de produits durables, locaux et biologiques dans les restaurants scolaires des collèges d'Indre et Loire en ayant pour ambition de développer ce développement dans les années à venir ;
- Garantir l'accès à l'ensemble des élèves à une alimentation saine et durable ;
- Privilégier les produits locaux à haute valeur ajoutée même s'ils ne sont pas bio ;
- Favoriser les produits issus du commerce équitable ;
- Respecter la saisonnalité des produits ;
- Sensibiliser les élèves à l'équilibre nutritionnel et à la lutte contre l'obésité ;
- Respecter l'équilibre alimentaire ;
- Découvrir les repas végétariens et la diversité offerte par des protéines végétales ;
- Privilégier le « fait-maison » ;
- Adapter la taille des portions aux convives ;
- Limiter l'accès au sel et aux sauces ;
- Privilégier la qualité des produits en proposant des races à viande ;
- Favoriser la viande issue d'élevages respectueux du bien-être animal (poulets de plein-air, veaux sous la mère, filière porcs sur paille, poissons MSC etc…) ;
- Interdire l'huile de palme et les OGM ;
- Veiller à l'utilisation d'œufs de poules élevées en plein air ;
- Encourager le développement d'une filière logistique durable garantissant un approvisionnement de qualité aux collèges, même les plus éloignés.







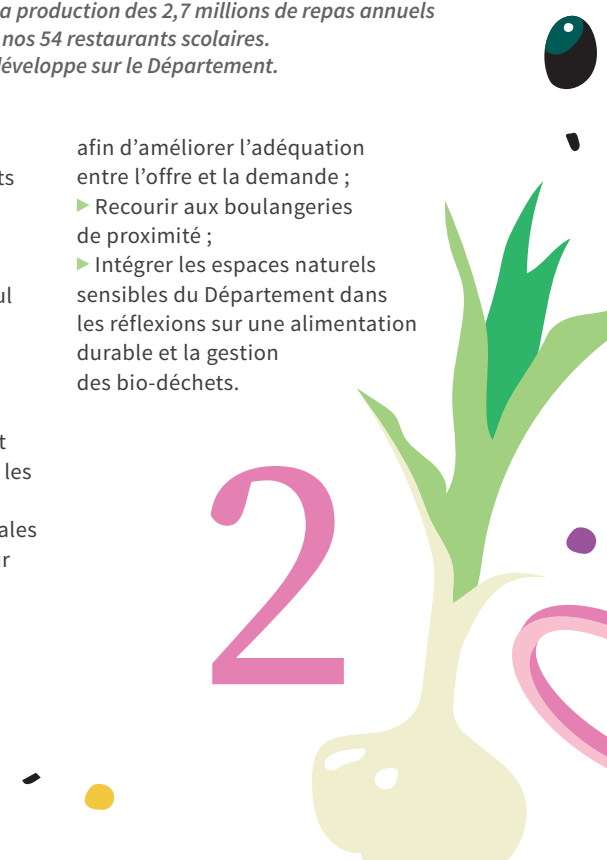
## AXE 2 / DÉVELOPPER LE RECOURS AUX PRODUITS DE PROXIMITÉ

*Les personnels du Département assurent la production des 2,7 millions de repas annuels pour 19 000 collégiens répartis dans 47 de nos 54 restaurants scolaires.*
*L'offre en produits locaux est variée et se développe sur le Département.*

**Aussi, le Département s'engage à :**

- Favoriser le développement des circuits de proximité : il s'agit de la distance géographique entre le producteur et le consommateur alors que le circuit court implique qu'il n'y ait aucun ou qu'un seul intermédiaire, quelle que soit l'origine géographique du produit ;
- Garantir aux producteurs une juste rémunération ;
- Travailler avec la profession agricole et les collectivités locales pour encourager les démarches de structuration de l'offre ;
- S'inscrire dans les démarches territoriales existantes, ou les accompagner dans leur développement ;
- Favoriser les rencontres entre les personnels de restauration, les gestionnaires et les producteurs locaux afin d'améliorer l'adéquation entre l'offre et la demande ;
- Recourir aux boulangeries de proximité ;
- Intégrer les espaces naturels sensibles du Département dans les réflexions sur une alimentation durable et la gestion des bio-déchets.

2



## 3 AXE 3 / AMÉLIORER L'ÉDUCATION DES COLLÉGIENS SUR L'ALIMENTATION ET LE GOÛT

*Les repas sont des moments privilégiés de découverte des saveurs. La confection des repas, le rôle incitatif des personnels de cuisine et des équipes pédagogiques est essentiel pour faire goûter et découvrir de nouveaux plats.*

**Cela implique de :**

- Proposer aux collèges un programme d'actions éducatives et une communication harmonisée sur l'alimentation saine et durable ;
- Encourager les collèges à développer des actions pédagogiques en faveur du goût ;
- Encourager la mise en place dans les collèges d'ateliers culinaires à destination des élèves animés par les chefs de cuisine ;
- Proposer des repas végétariens ;
- Faire participer les élèves à des animations avec des producteurs locaux pour leur faire découvrir de nouveaux produits et la richesse des produits du terroir ;
- Afficher les menus et informer les collégiens et leur famille sur la composition des repas servis et la démarche qualité entreprise par leur collège ;
- Proposer une cuisine diversifiée, attractive, créative et innovante.

## 4 AXE 4 / LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*En France, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 130 gr par personne par repas*. Le Département s'est engagé dans des actions de lutte contre le gaspillage, mais il est nécessaire de mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage dans l'ensemble des sites pour diminuer significativement les déchets alimentaires et dégager ainsi un budget supplémentaire pour l'achat de produits de qualité.*

**Ce plan comporte les actions suivantes :**

- Accompagner les collèges et les agents de restauration dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Conseil départemental sera en appui des EPLE pour aider à l'élaboration de kits pédagogiques ;
- Sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire en les faisant participer à la conception des outils de communication (par exemple : étudier le plateau rapporté par les élèves pour constater où se situe le gaspillage) ;
- Renforcer la créativité et l'attractivité des plats pour éveiller la curiosité des élèves ;
- Ajuster la quantité à l'appétit de l'enfant ;
- Poursuivre le tri des déchets alimentaires et veiller à leur valorisation/recyclage ;
- Généraliser les exemples de bonnes pratiques en matière de recyclage.

*(source : ADEME)

## 5 AXE 5 / ACCOMPAGNER LES AGENTS POUR DYNAMISER LE BIEN MANGER DANS LES COLLÈGES

*Le Département a une politique volontariste en matière de formation de ses agents, chacun participant en moyenne à 2 jours de formation par an. La formation des personnels de cuisine contribue à optimiser les compétences pour valoriser et faire apprécier une alimentation plus saine et plus durable. Ce sont ces agents qui seront au cœur de la mise en œuvre et de la réussite de la présente charte.*

**C'est pourquoi le Département veillera à :**

- Organiser des ateliers pratiques de cuisine : élaboration de nouvelles recettes et préparation de nouveaux produits, maîtrise des cuissons, qualité de la présentation, gestion des coûts ;
- Former les agents de la restauration à une alimentation saine et durable favorisant le « fait-maison » ;
- Faire partager les expériences du personnel de cuisine par la mise en place de groupes de pairs.



*Le Département a décidé de renforcer sa politique ambitieuse nécessitant l'implication de chacun : agents, enfants, communauté éducative, producteurs et élus locaux.*
*Les enjeux liés au « bien manger dans nos collèges de Touraine » prennent en compte le monde d'aujourd'hui, et construisent la Touraine de demain.*
*C'est à chacun d'entre nous de prendre ses responsabilités pour que les restaurants scolaires soient un lieu de plaisir et d'éducation et contribuent à forger des citoyens attachés aux valeurs que nous entendons défendre.*

TOURAINE
LE DÉPARTEMENT