



Restauration dans les lycées publics bretons

CHARTRE QUALITÉ

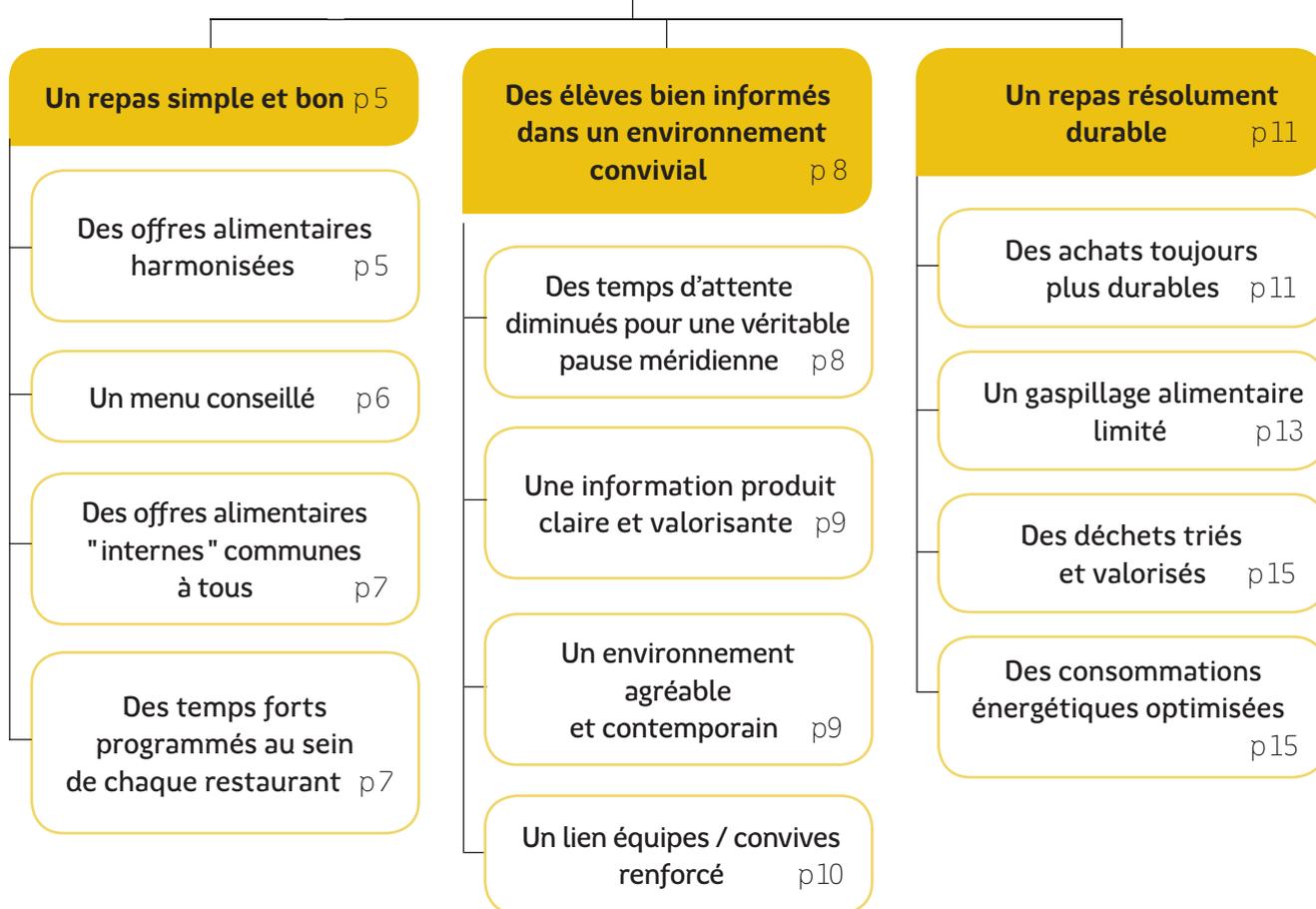
Destinée :

- aux équipes de direction des lycées
- aux encadrant·e·s
- aux agent·e·s

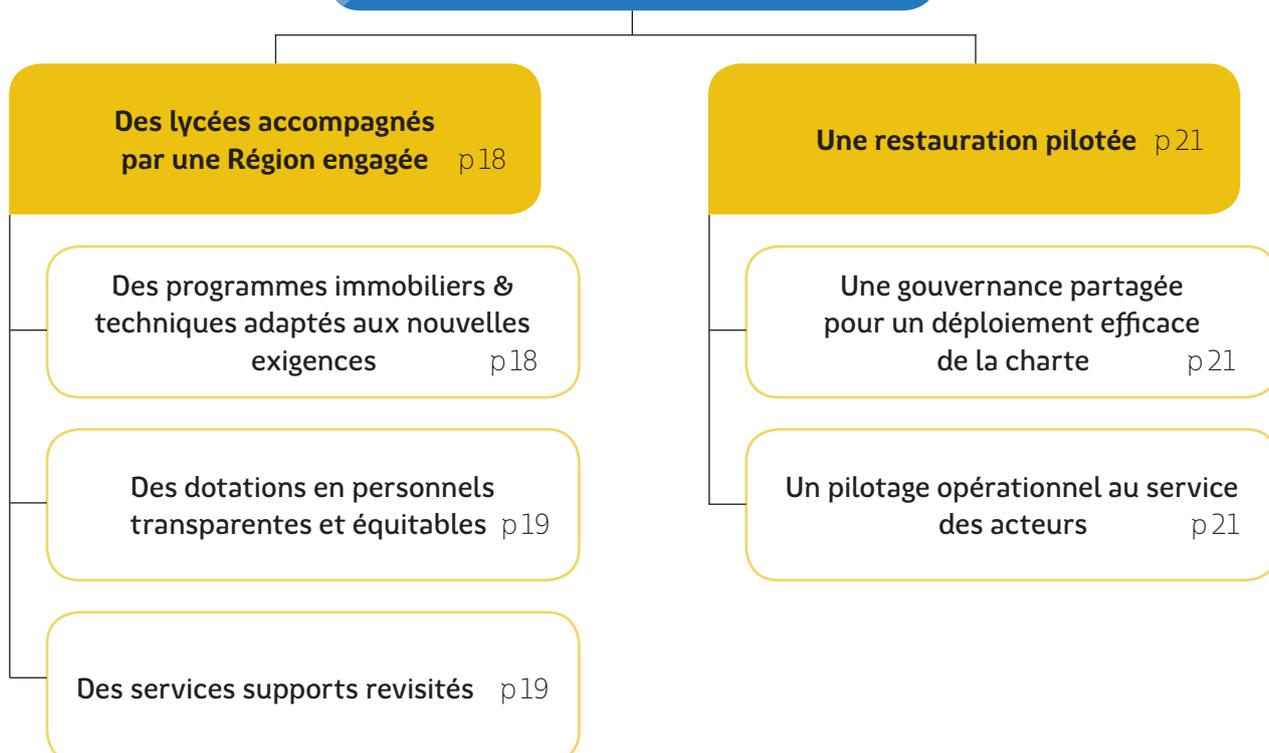


JANVIER 2019

Les engagements



Les moyens nécessaires au déploiement de la charte



« Pour un service de restauration de qualité dans les lycées de Bretagne »

La Région Bretagne a décidé d'initier une démarche de progrès en faveur de la restauration collective dans les lycées publics bretons. Deux actions ont été lancées : la rédaction d'une charte qualité dans le cadre d'une concertation avec les établissements et le déploiement d'un nouvel outil informatique de gestion des services de restauration.

L'élaboration de cette charte qualité est l'aboutissement d'une action inscrite dans le plan d'amélioration des conditions de travail des agents de la Région. Avec le guide d'interventions des agents de maintenance du patrimoine et les protocoles hygiène et propreté des locaux, ce nouveau référentiel métier définit ainsi un cadre commun de niveau de service en matière de restauration dans les lycées.

Harmoniser la qualité dans tous les lycées, impulser une gestion plus durable, fixer des objectifs régionaux en matière d'approvisionnements, telles sont les ambitions de cette charte. Celle-ci s'articule en outre avec la démarche « Breizh Alim' », pour un approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective.

Pour co-construire ce document avec les lycées, la Région a organisé une concertation ouverte aux membres des équipes de direction et aux agents techniques régionaux. Ainsi, 70 personnes sont engagées dans un travail de rédaction animé et constructif à l'occasion de 5 réunions entre décembre 2017 et mai 2018. Voici donc le fruit de ce travail collaboratif, intense et essentiel, pour l'avenir.

Comme les autres référentiels, cette charte est évolutive, vous êtes conviés à la faire vivre en partageant vos retours d'expériences.

**Ludovic Magnier,
directeur général des services *par interim***

« Evit ur servij predoù a-feson e liseoù Breizh »

Divizet he deus Rannvro Breizh ober ul lusk war-raok evit ar predoù a-stroll e liseoù publik Breizh. Roet ez eus bet lañs da zaou dra : skrivañ ur garta evit ar galite asambles gant al liseoù ha sevel ur mezialant nevez evit merañ ar servijoù predoù.

Dont a ra ar garta-mañ evit ar galite eus un dra d'ober a oa bet skrivet er steuñv da wellaat doareoù labour gwazourien ar Rannvro. Da-heul ar sturlevr evit labour ar wazourien a gempenn ar glad hag ar protokoloù yec'hederezh ha naetadurezh er salioù, ez a an diell-dave-mañ evit ar micherioù d'ober ur stern d'ar servij a-fet ar predoù el liseoù.

Unvaniñ ar galite en holl liseoù, reiñ lañs d'ur mererezh padusoc'h, lakaat palioù a-fet ar bourvezañs er Rannvro, setu aze ar pezh a fell d'an nen ober gant ar garta-mañ. Ouzhpenn-se ez a homañ en-dro asambles gant ar stignad « Breizh Alim' » da bourchas boued a-feson eus ar vro evit ar predoù a-stroll.

Evit sevel an teul-mañ a-gevret gant al liseoù, ar Rannvro he doa lakaet izili ar skipailhoù-ren hag he gwazourien deknikel d'en em glevet. Setu e oa bet graet ul labour skrivañ, buhezek hag efedus, gant 70 a dud da-geñver 5 emvod etre miz Kerzu 2017 ha miz Mae 2018. Sell amañ eta frouezh ar c'henlabour-se, puilh ha pouezus-kaer, evit an amzer da zont.

Evel an dielloù-dave all, e c'hall ar garta-mañ emdreiñ. Pedet oc'h da gontañ penaos e vo kont ganeoc'h evit lakaat anezhi da vevañ.

**Ludovic Magnier,
pennrener ar servijoù da c'hortoz**

Les engagements des lycées

Un repas simple et bon

Des offres alimentaires harmonisées

Engagement n° 1

Engagement obligatoire	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration</i>

Une étendue de gamme commune à tous les lycées

Pour le déjeuner, la structure d'offre minimale suivante est proposée quotidiennement dans l'ensemble des établissements bretons :

Composante	Préconisations (choix parmi ...)	Spécificités
Entrées	Si absence de salad'bar : > 2 entrées pour les établissements de moins de 150 convives, > 3 pour ceux de plus de 150 convives Si présence de salad'bar : 4	Quotidiennement : <ul style="list-style-type: none">• Une crudité simple• 3 entrées maison (1 ou 2 si absence de salad'bar) Toutes les semaines : <ul style="list-style-type: none">• Une entrée chaude maison
Plats chauds	2 plats chauds	Quotidiennement : <ul style="list-style-type: none">• Un plat maison et sans sauce PAE (prête à l'emploi) Toutes les semaines : <ul style="list-style-type: none">• Un poisson (frais à privilégier)
Accompagnements	1 légume et 1 féculent	Quotidiennement : <ul style="list-style-type: none">• Une offre cuisinée sur place
Produits laitiers	1 yaourt nature ou 1 fromage	Toutes les semaines : <ul style="list-style-type: none">• Un fromage à la coupe
Desserts	1 dessert ou 1 fruit de saison	Tous les jours : <ul style="list-style-type: none">• Un dessert maison Toutes les semaines : <ul style="list-style-type: none">• Une pâtisserie maison

Chaque jour sont proposés au minimum : 3 entrées maison, 1 plat chaud maison, un dessert maison et 1 féculent ou légume vert cuisiné sur place.

Chaque semaine sont proposés au minimum : une entrée chaude maison et un fromage à la coupe.

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Engagement n° 2

Engagement volontaire

Pilote : Encadrant-e de restauration

Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Une offre minimale assurée tout au long du service

Afin de ne pas engendrer de gaspillage alimentaire, les lycées peuvent :

- Systématiser une rotation des classes pour l'ordre de passage afin que les élèves passant en derniers ne soient pas toujours les mêmes,
- Diviser le service en plusieurs créneaux en assurant le même choix au début de chaque créneau.

L'offre suivante sera garantie jusqu'à la fin du service :

- 2 choix d'entrées dont une crudité ou une cuitité,
- Au moins 2 plats chauds (dont au moins un choix du jour),
- 2 choix de desserts et produits laitiers.

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Un menu conseillé

Engagement n° 3

Engagement obligatoire

Pilote : Encadrant-e de restauration

Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Des préconisations nutritionnelles suivies par tous

Les lycées s'engagent à suivre les préconisations nutritionnelles réglementaires, au niveau des grammages comme au niveau des fréquences d'introduction (actuel GEMRCN)

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyens n° 7 et n° 10

Engagement n° 4

Engagement volontaire

Pilote : Encadrant-e de restauration

Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Un menu équilibré, clairement fléché

Tous les jours, les lycées s'engagent à indiquer aux élèves un menu équilibré recommandé.

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyens n° 7 et n° 10

Des offres alimentaires à l'attention des internes communes à tous

Engagement n° 5

Engagement volontaire	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration</i>
Un petit-déjeuner complet et attractif	
Les établissements bénéficiant d'un internat proposent au minimum l'offre suivante : <ul style="list-style-type: none">→ 1 boisson chaude à volonté,→ 1 produit laitier,→ 1 produit céréalier,→ 1 fruit frais,→ Du jus de fruits pur jus,→ Du pain à volonté.	
<u><i>Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet</i></u>	

Engagement n° 6

Engagement volontaire	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration</i>
Un dîner autour d'un plat unique favorisant la convivialité	
La structure du dîner est construite sur le principe de celle recommandée pour le déjeuner avec la possibilité de favoriser un plat chaud unique maison, différent de celui du déjeuner. Selon le nombre de repas et les contraintes d'organisation, il sera favorisé l'introduction de plats de type « partage » de façon à intégrer une dimension plus conviviale (barbecue, raclette, buffet froid, bar à soupe...).	
<u><i>Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet</i></u>	

Des temps forts programmés au sein de chaque restaurant

Engagement n° 7

Engagement volontaire	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe éducative</i>
Un minimum de 5 offres à thème par an	
Afin de diversifier l'offre et de « casser la routine », les lycées proposeront aux convives 5 offres à thème par an (soit une entre chaque période de vacances scolaires). Les animations à thème proposées par le lycée pourront être complétées par des interventions extérieures (producteurs, distributeurs, associations...) afin de sensibiliser les convives à des produits alimentaires. <i>L'offre des repas à thème peut entraîner une modification de la structure d'offre minimale.</i>	
<u><i>Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet</i></u>	

Des élèves bien informés dans un environnement convivial

Des temps d'attente diminués pour une véritable pause méridienne

Engagement n° 8

<i>Engagement volontaire</i>	<i>Pilote : Equipe de direction</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe de direction</i>

Un temps d'attente en distribution réduit

Les lycées mettent tout en œuvre pour :

- Optimiser les emplois du temps des élèves de façon à échelonner au maximum la plage horaire du déjeuner (de 11h30 à 13h),
- Conseiller des horaires de passage aux convives (notamment aux élèves finissant les cours plus tôt dans la matinée),
- Mesurer le temps d'attente et tendre à le réduire.

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Engagement n° 9

<i>Engagement volontaire</i>	<i>Pilote : Equipe de direction</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe de direction</i>

Un temps de repas garanti de 20 minutes

Les lycéens doivent pouvoir bénéficier d'un temps minimal de repas de 20 minutes.

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Engagement n° 10

<i>Engagement volontaire</i>	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration</i>

Un espace de débarrassage des plateaux fluide

Dès lors que la configuration le permet, les choix d'organisation facilitent une fluidité de passage des élèves pour le débarrassage de leur plateau, en favorisant leur participation.

Lien avec les moyens engagés par la Région : selon les locaux et les équipements mis à disposition

Une information sur les produits claire et valorisante

Engagement n° 11

Engagement obligatoire	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration</i>
Une signalétique « produit » valorisante et efficace	
Seront systématisées : <ul style="list-style-type: none">• L'affichage de la composition des menus (loi Egalim, cf engagement 17),• La communication sur la ligne de self des produits bio, labellisés, faits maison (par la mise en place d'un logo régional et commun à tous les établissements),• La communication en entrée de restaurant des allergènes présents dans les produits.	
<u><i>Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 10</i></u>	

Engagement n° 12

Engagement volontaire	<i>Pilote : Encadrant-e de restauration</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration</i>
Une présentation visuelle valorisant les offres	
Les lycées valorisent les produits proposés par l'utilisation de contenants adéquats et la mise en scène des vitrines proposant du choix, de la variété et des couleurs.	
<u><i>Lien avec les moyens engagés par la Région : formations proposées</i></u>	

Un environnement agréable et contemporain

Engagement n° 13

Engagement volontaire	<i>Pilote : Equipe de gestion</i>
	<i>Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe éducative</i>
Une décoration intérieure impliquant les convives	
Les lycées favorisent l'exploitation des cloisons murales constituant l'environnement du self en proposant aux élèves de contribuer à leur animation. (en privilégiant les décorations sur cimaise ou avec des dispositifs d'accroche sans percement et en évitant la peinture directement sur le support.)	
<u><i>Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet</i></u>	

Un lien équipes / convives renforcé

Engagement n° 14

Engagement volontaire	Pilote : Encadrant-e de restauration
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe de direction

Des échanges équipes de cuisine / convives facilités

Afin de favoriser les échanges entre les équipes de cuisine et les convives :

- Au contact d'un convive, le personnel de restauration (et notamment de service) veille à son bon accueil,
- Afin de communiquer sur les quantités souhaitées par les convives, le personnel de restauration prépare les assiettes "à la demande", dans la limite du possible,
- Le chef de cuisine est présent à proximité du pôle de distribution lors du service et va à la rencontre des élèves pour connaître leurs impressions,
- Des actions permettant une meilleure connaissance de l'équipe de restauration sont mises en place : visite des cuisines, présentation de l'équipe de restauration aux nouveaux lycéens...

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Engagement n° 15

Engagement volontaire	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe de direction

Des convives impliqués dans la gouvernance de leur restauration

Pour impliquer les convives, une commission restauration est mise en place au moins deux fois par an. Elle permet d'impliquer les élèves dans une réflexion globale sur le service de restauration et est à distinguer des commissions "menus".

Cette commission peut être complétée par l'organisation d'enquêtes convives, mises en œuvre par les services de la Région Bretagne.

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 10

Engagement n° 16

Engagement volontaire	Pilote : Encadrant-e de restauration
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe de direction, équipe éducative

Une équipe restauration valorisée

Afin de valoriser les équipes de restauration, plusieurs actions peuvent être mises en place :

- Ouverture de l'espace de restauration aux projets extérieurs (expositions, animations...),
- Implication de l'ensemble des agents le souhaitant dans l'élaboration des menus, la rédaction de nouvelles recettes...
- Réalisation de prestations "exceptionnelles" lors des buffets, des forums, des portes-ouvertes.

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Un repas résolument durable

Des achats toujours plus durables

Engagement n° 17

Engagement obligatoire pour ce qui est de l'échéance 2022 et volontaire pour ce qui est de la progressivité des actions

Pilotes : Adjoint-e - gestionnaire, encadrant restauration

Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Des achats alimentaires de qualité, en lien avec les termes réglementaires de la loi et la démarche Breizh Alim' engagée par la Région

Les établissements assurent le respect des objectifs fixés par la « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (Egalim) et la démarche Breizh Alim'.

La loi Egalim renforce la portée des dispositions du code rural et de la pêche maritime relatives à la qualité des repas proposés dans les services de restauration des personnes publiques, en prévoyant que les produits acquis dans ce cadre devront comporter, à échéance du 1^{er} janvier 2022, 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20% de produits biologiques.

Ayant anticipé, la Région Bretagne entend, sur la base de l'appréciation des réalités économiques et de l'organisation des chaînes d'approvisionnement, fixer les objectifs à atteindre s'agissant de l'achat de denrées alimentaires dans les lycées publics bretons pour les filières d'intérêt suivantes : porc, lait, produits de la pêche/aquaculture, et œufs. A compter de 2019 d'autres filières d'intérêt (volaille / bovine / fruits & légumes) pourront faire l'objet d'un travail d'animation similaire qui nous conduira à définir les objectifs à atteindre en matière de restauration scolaire collective.

Mesure	Objectif (% du montant en € consacré à chaque type de produit)	Date d'échéance
Achat de produits porcins répondant à d'autres critères de qualité que ceux de l'agriculture biologique (label rouge, haute valeur nutritionnelle, réduction des antibiotiques, porc sur paille,...)	40 %	2022
Achat de produits porcins issus de l'agriculture biologique	10 %	2022
Achat de produits laitiers répondant à d'autres critères de qualité que ceux de l'agriculture biologique (haute valeur nutritionnelle, durée de pâturage,...)	40 %	2022
Achat de produits laitiers issus de l'agriculture biologique	30 %	2022
Achat d'œufs et d'ovoproduits répondant à d'autres critères de qualité que ceux de l'agriculture biologique (label rouge, haute valeur nutritionnelle, ovoproduits à base d'œufs frais,...)	30 %	2022

Achat d'œufs et d'ovoproduits issus de l'agriculture biologique	20 %	2022
Achat de produits de la pêche et de l'aquaculture répondant à d'autres critères de qualité que ceux des signes officiels de qualité (SIQO), (qualité de la matière première : E, A, B)	40 %	2022
Achat de produits de la pêche et de l'aquaculture sous signes officiels de qualité (SIQO) dont « bio »	10 %	2022
Substitution de poisson frais au poisson surgelé	20 %	2022

Dans le cadre d'une mise en œuvre progressive, l'établissement fixe chaque année les objectifs d'introduction de produits répondant à des critères de qualité (définis dans les décrets de la loi à venir) et de produits biologiques afin d'atteindre d'ici 2022 l'objectif indiqué dans le cadre de la démarche Breizh Alim' et de la loi agriculture et alimentation. Les produits proposés doivent également répondre à des critères de durabilité sociale : produits du commerce équitable.

Les objectifs déterminés par les établissements peuvent être validés au CA, comme l'ensemble des autres engagements volontaires.

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Engagement n° 18

Engagement obligatoire	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Des produits de nettoyage et de lavage écoresponsables

Les lycées s'engagent à utiliser des produits de nettoyage et de lavage écoresponsables et à respecter les protocoles de nettoyage en restauration établis par la Région (élaborés par un groupe de travail composé de responsables de restauration des lycées, de l'ergonome et des techniciens-conseils de la Région - diffusion programmée en 2019).

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 8

Engagement n° 19

Engagement volontaire	Pilote : Encadrant-e de restauration
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Plus de végétal pour préserver l'environnement

Conformément à la loi Egalim (cf engagement n°17), les établissements proposent un menu végétarien une fois par semaine, à titre expérimental pendant deux ans, au plus tard au 1^{er} novembre 2019.

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyens n° 6 et n° 7

Engagement n° 20

Engagement volontaire	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration

Des emballages alimentaires à limiter

Lors de l'achat des matières premières, les lycées veillent à privilégier les produits avec un emballage réduit.

De plus, les lycées limitent, voire interdisent l'utilisation de contenant jetables sur les lignes de self (barquettes plastique, barquettes aluminium...).

La loi Egalim (cf engagement n° 17) prévoit la fin de l'utilisation de pailles, couverts, piques à steak, couvercles en plastiques jetables plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs en plastiques au plus tard au 1^{er} janvier 2020. L'utilisation des bouteilles d'eau est interdite au plus tard le 1^{er} janvier 2020 (sauf en cas de restriction).

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 8

Engagement n° 21

Engagement volontaire	Pilote : Equipe de direction
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, équipe de direction, vie scolaire

Une production maîtrisée grâce à des effectifs de convives connus et communiqués

La direction de l'établissement s'engage à mettre en place une procédure interne impliquant tous les services et permettant d'informer au mieux la cuisine des variations d'effectifs.

Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 10 (ne se substitue pas à la communication inter services).

Un gaspillage alimentaire limité

Engagement n° 22

Engagement volontaire	Pilote : Equipe de direction
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration, vie scolaire

Des convives sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire

En début d'année scolaire et lors de la présentation de l'équipe de cuisine et du fonctionnement du service restauration, les convives sont sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs actions peuvent ensuite être effectuées au cours de l'année :

- Mise en place des tables de trocs lorsque l'espace le permet (avec mise à disposition d'un mini-frigo),
- Vérification des plateaux sur la ligne de self,
- Surveillance au moment du débarrassage,
- Analyse des volumes de déchets,
- Echanges avec les élèves lors du service,
- Mise en place de gâchimètres sur la ligne de tri avec un équivalent financier « parlant ».

Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet

Engagement n° 23

Engagement volontaire	Pilote : Encadrant-e de restauration
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des techniques culinaires maîtrisées	
De façon à rapprocher les quantités brutes à acheter avec les quantités nettes à servir, les équipes de cuisine favorisent les techniques de cuisson lente / basse température.	
<u>Lien avec les moyens engagés par la Région : moyens n° 2 et n° 6</u>	

Engagement n° 24

Engagement obligatoire (loi agriculture et alimentation - décrets à venir)	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des excédents alimentaires valorisés	
Les éventuels excédents alimentaires font l'objet, si cela est possible localement, d'une contractualisation avec des associations d'aides alimentaires sous réserve du respect des normes sanitaires et de l'intégration au plan de maîtrise sanitaire (PMS).	
<u>Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet</u>	

Engagement n° 25

Engagement obligatoire (loi agriculture et alimentation - décrets à venir)	Pilote : Encadrant-e de restauration
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des convives servis au plus près de leurs besoins	
Les établissements mènent un travail d'adaptation des portions aux besoins des convives : <ul style="list-style-type: none">• Par la sensibilisation des agents : adaptation des portions (possibilité de se resservir), gabarits définis en début de service,• Par la mise en place, dans la mesure du possible, de bains marie en salle pour les légumes et éventuellement les féculents,• Par l'utilisation de contenants adaptés (assiettes, louches, ...).	
<u>Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 10</u>	

Des déchets triés et valorisés

Engagement n° 26

Engagement volontaire	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des convives acteurs du tri sélectif	
<p>Dès lors que les locaux et équipements le permettent, les élèves sont impliqués dans le tri des déchets lors du débarrassage de leur plateau.</p>	
<p><u>Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 1 et plus généralement en fonction des locaux et équipements disponibles</u></p>	

Engagement n° 27

Engagement volontaire	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des déchets restauration triés et valorisés	
<p>Dès lors qu'une solution de collecte de biodéchets est possible localement, l'établissement la met en œuvre avec l'organisme concerné.</p>	
<p><u>Lien avec les moyens engagés par la Région : sans objet</u></p>	

Des consommations énergétiques optimisées

Engagement n° 28

Engagement obligatoire dès lors que les outils et les formations sont mis à disposition	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des équipes sensibilisées aux écogestes	
<p>Chaque établissement utilise les supports de communication fournis par la Région et favorise les écogestes (rangement optimal des chambres froides et congélateurs, allumage des appareils de cuisson seulement en cas de besoin et extinction dès que possible, respect des consignes de tri...)</p>	
<p><u>Lien avec les moyens engagés par la Région : moyens n° 6 et n° 10</u></p>	

Engagement n° 29

Engagement obligatoire dès lors que les moyens techniques sont mis à disposition	Pilote : Equipe de gestion
	Acteur(s) : Equipe de gestion, équipe de restauration
Des consommations énergétiques diagnostiquées et optimisées	
Dès lors que les moyens techniques le permettent (compteurs divisionnaires ou optimiseurs d'énergie), l'établissement procède au diagnostic et à l'optimisation de ses consommations énergétiques.	
<u>Lien avec les moyens engagés par la Région : moyen n° 1</u>	

Les moyens nécessaires au déploiement de la charte

Des lycées accompagnés par une Région engagée

Des programmes immobiliers et techniques adaptés aux nouvelles exigences de qualité en restauration

Moyen n° 1

Des programmes-types adaptés pour des locaux compatibles avec les engagements de la charte

Lors de la construction ou de la restructuration d'un restaurant, la Région veille à prévoir, dès lors que les surfaces et autres contraintes le permettent, la présence :

- ⇨ d'une légumerie,
- ⇨ d'ateliers de production favorisant la fabrication sur place (zone froide et zone chaude),
- ⇨ d'une distribution en comptoirs froids ou chauds ou en « îlots » selon les configurations.

En outre, les personnels de l'établissement sont associés dans les opérations de rénovation – restructuration et/ou de construction.

Moyen n° 2

Des équipements professionnels ergonomiques en adéquation avec les attendus de la charte

Un salad'bar est présent dans chaque restaurant selon les configurations et surfaces disponibles en rénovation.

Le matériel est adapté aux techniques culinaires prônées par la Charte (fours cuisson basse température, sauteuses multifonctions...) et devra faire l'objet d'une concertation avec l'équipe de restauration.

Le cas échéant, le référentiel servant de base aux programmes immobiliers évoluera en fonction des attentes de la Charte.

Moyen n° 3

Des espaces d'attente et de consommation agréables et contemporains

Progressivement, les programmes techniques régionaux visent à :

- ⇨ garantir des zones d'attente protégées pour les usagers,
- ⇨ systématiser l'insonorisation des espaces de consommation en veillant à ne pas compliquer l'entretien des surfaces.

L'éclairage naturel est privilégié. Lorsqu'un éclairage artificiel est nécessaire, il s'agit de privilégier un éclairage chaleureux ou de type "lumière du jour" dans le respect des objectifs d'économie d'énergie.

Le mobilier est léger et ergonomique, contemporain et varié (tables et assises de hauteurs et formes variées).

Des dotations en personnels transparentes et équitables

Moyen n° 4

Des critères d'affectation des personnels clairs, communiqués et appliqués

Le système d'évaluation des besoins en personnels (spécialistes restauration et agents polyvalents) est communiqué à l'ensemble des établissements. Ce système intègre au maximum les particularités des établissements.

Moyen n° 5

Un vivier de cuisiniers remplaçants de qualité

La Région met à disposition des établissements un pool opérationnel de cuisiniers-ières titulaires en mesure d'assurer des remplacements sur des postes de cuisiniers-ières. Ces professionnels, répartis sur le territoire, sont formés aux objectifs de la Charte.

Des services supports revisités

Moyen n° 6

Des agents territoriaux formés

Pour favoriser la formation professionnelle continue et s'adapter aux évolutions réglementaires, et plus largement aux évolutions du métier :

- Chaque agent est invité à suivre au moins une formation par an.
- Les offres de formation sont enrichies en fonction des besoins et correspondent aux niveaux/acquis des publics formés : cuisine végétarienne, offres alternatives, réglementation INCO...

Moyen n° 7

Un recueil régional de fiches techniques « recettes » actualisé et accessible à tous

La Région, au travers de la solution informatique de gestion de la restauration qu'elle déploie au sein des restaurants, organise, avec les établissements, la mise en commun de fiches techniques actualisées régulièrement. Ce recueil constitue un outil évolutif permettant d'améliorer la qualité des prestations au quotidien.

Moyen n° 8

Une politique d'achats coordonnée entre Région et établissements

Pour les produits alimentaires, la Région intervient dans le cadre de la démarche « recettes » Breizh Alim'. Les coordonnateurs de groupement de commandes puis la totalité des adjoint-e-s-gestionnaires de lycée seront accompagnés par la Région pour la mise en œuvre du schéma des achats économiquement responsables, intégrant les données des « fiches filières », supports d'un achat valorisant un approvisionnement de qualité et de proximité.

Pour le non-alimentaire, des marchés régionaux pourront être mis en place (produits d'entretien et lessiviels, analyses bactériologiques, audits PMS...).

En outre, l'ensemble des produits locaux disponibles et adaptés à la restauration est compilé dans un annuaire des fournisseurs.

Moyen n° 9

Des techniciens territoriaux de terrain et de proximité

La Région met en place une équipe d'animation se rendant dans les établissements afin d'apporter une expertise technique aux équipes : techniques de cuisine, recettes, communication, valorisation des actions menées au sein du restaurant. Cette équipe constitue un service d'appui au déploiement des engagements de la Charte.

Cette équipe a en charge l'organisation de temps d'échanges collaboratifs sur site entre équipes de restauration et permet la mise en réseau via des outils numériques, des rencontres « métier » annuelles...

Moyen n° 10

Des outils communs et efficaces

La Région conçoit avec les établissements et déploie des outils permettant aux établissements :

De communiquer auprès des convives grâce à :

- ⇒ des supports de communication harmonisés, clairs, lisibles et faciles à déployer au quotidien (écrans numériques, stop rayons...),
- ⇒ des outils permettant une mise en œuvre facilitée et harmonisée de la loi INCO,

De transmettre aux équipes des supports de sensibilisation (écogestes, tri, ...),

De faciliter et d'harmoniser la gestion quotidienne du service de restauration grâce à :

- ⇒ une solution informatique de gestion de la restauration commune à tous les lycées,
- ⇒ un outil commun facilitant la gestion des effectifs élèves au self,
- ⇒ une utilisation dynamique, quotidienne et précise de MyAntiriade.

Une restauration pilotée

Une gouvernance partagée pour un déploiement efficace de la charte

Moyen n° 11

Une feuille de route annuelle propre à chaque établissement et votée en conseil d'administration

La présente charte est composée d'engagements :

- ⇨ Obligatoires : il s'agit notamment des aspects réglementaires, mais également des engagements les plus structurants concernant la prestation alimentaire,
- ⇨ Volontaires : l'établissement détermine chaque année les engagements volontaires qu'il souhaite mettre en place et les inscrit sur une feuille de route validée en conseil d'administration. L'ensemble de la communauté éducative est ainsi pleinement impliqué.

Moyen n° 12

Tous les agents techniques impliqués dans la vie du service de restauration

Le trinôme composé de l'adjoint-e - gestionnaire, l'encadrant-e du service de restauration et l'encadrant-e du service général et technique, a en charge le déploiement de la feuille de route restauration annuelle au sein de l'établissement.

Les agents de service général sont largement impliqués.

Un pilotage opérationnel au service des acteurs

Moyen n° 13

Un suivi économique efficient

L'établissement et la collectivité mettent en place des indicateurs de suivi du coût réel du repas (matières premières, masse salariale et autres coûts d'exploitation).

Moyen n° 14

Des indicateurs-qualité clés

Au-delà du suivi économique, les établissements et la Région suivent un nombre limité d'indicateurs constituant les fondamentaux réglementaires :

- ⇨ Des indicateurs « achats durables »,
- ⇨ Des indicateurs anti-gaspillage,
- ⇨ Un suivi sanitaire régulier réalisé par un organisme indépendant,
- ⇨ Des indicateurs de suivi nutritionnel.

Moyen n° 15

Un suivi régulier de la feuille de route « charte restauration »

Les objectifs fixés dans la feuille de route sont régulièrement évalués et font l'objet d'une communication au conseil d'administration.

Pour cela, une check-list d'auto-évaluation est transmise aux établissements. Cette check-list a pour objectif de déterminer le niveau initial d'engagement de l'établissement puis d'effectuer des photographies des avancements à plusieurs reprises au cours de l'année scolaire. Ceci permet à chaque établissement d'évaluer sa progression.

Glossaire

La concertation a fait émerger la nécessité de préciser certaines notions afin de leur donner une définition commune et partagée.

Libellé	Définition
Repas végétarien	Repas qui se compose de végétaux et de produits d'origine animale, à l'exclusion de la viande et du poisson.
Fait maison	<p>Un produit fait maison nécessite une plus-value technique par le travail du cuisinier sur au moins un élément (plus qu'un simple assemblage)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrées : <ul style="list-style-type: none"> ○ Entrées chaudes - exemple de la quiche lorraine : base pâte à cuire prête à l'emploi, appareil fait maison et cuisson sur place ○ Entrées froides - exemple de la piémontaise : produits bruts, transformation et assaisonnement sur place • Desserts : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâtisseries - exemple de la tarte aux pommes : base pâte à cuire prête à l'emploi, appareil fait maison et cuisson sur place ○ Entremets : assemblage de produits finis incluant au moins la transformation d'un des produits et excluant toute base agroalimentaire prête à l'emploi. <ul style="list-style-type: none"> - Un entremets maison peut être : appareil de panna cotta maison avec coulis de mangue prêt à l'emploi - Un entremets maison ne peut pas être : fromage blanc avec coulis de mangue prêt à l'emploi <p><i>En aucun cas le logo officiel de juillet 2014 ne peut être utilisé.</i></p>
Sauce prête à l'emploi (PAE)	Produit lyophilisé mis en œuvre par une simple réhydratation. Les fonds blancs, bruns et fumets, ainsi que la demi-glace (réduction des fonds de sauce) ne sont pas considérés comme des produits prêts à l'emploi.
Cuisiné sur place	Fait référence à des légumes ou féculents cuits, assemblés ou non et assaisonnés sur place par opposition à un plat prêt à l'emploi (exemple : poêlée de légumes ou riz cantonais)
Repas Durable	<ul style="list-style-type: none"> • Des achats durables : origine, labels, traçabilité • Un travail des produits en fonction de la saison • Une sensibilité / sensibilisation : changement des comportements • Une empreinte écologique faible : <ul style="list-style-type: none"> - Achats - Transformation - Limitation du gaspillage : contenu (tri en production et tri des convives) et contenants (lors des achats, présentation) • Une dimension santé, bien-être, plaisir et éducation au goût
Local	<ul style="list-style-type: none"> • Produits bruts : région Bretagne et départements limitrophes • Produits transformés : matière(s) première(s) brute(s) et transformation locales • Local durable : Achat avec un intermédiaire maximum (en direct du producteur, via une coopérative ou un groupement de producteurs ou via un distributeur qui assure la provenance locale des produits qu'il propose) • Local industriel : matière première non locale avec une transformation locale (échelle industrielle)

Les sigles

Libellé	Définition
APR	Agent Polyvalent de Restauration
ETP	Equivalent Temps Plein
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
INCO	INformation pour les COnsommateur (http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF)



RÉGION BRETAGNE
RANNVRO BREIZH
REJION BERTÈGN

283 avenue du Général Patton – CS 21101 – 35711 Rennes cedex 7
Tél. : 02 99 27 10 10 | twitter.com/regionbretagne | facebook.com/regionbretagne.bzh
www.bretagne.bzh
