

Plaisir à la Cantine

CHARTE D'ENGAGEMENT

Considérant le Programme National pour l'Alimentation (PNA) lancé en 2010 par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, piloté par la Direction Générale de l'alimentation, qui permet le développement d'actions visant à donner un repas équilibré aux jeunes et à leur permettre de prendre du plaisir dans le cadre de la restauration collective,

Considérant que les actions du PNA mises en œuvre dans le domaine de l'éducation, de l'information et de la diversité alimentaire ainsi que dans le domaine de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire suivent les orientations du Programme national nutrition santé (PNNS) défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique et piloté par la Direction générale de la santé du Ministère du travail, de l'emploi et de la santé,

Considérant le Plan obésité 2010-2013 (PO) lancé par le Président de la République, lequel s'appuie sur des axes du PNA et du PNNS pour son volet « prévention » et plus particulièrement les actions visant à l'amélioration de l'offre alimentaire en milieu scolaire,

Considérant la Politique éducative de santé dans les territoires du Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, définie dans la circulaire n° 2011-216 du 2-12-2011,

Considérant en particulier l'objectif de ces plans gouvernementaux de faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif tant dans ses aspects alimentaires, sociaux, culturels, économiques et de santé publique que du point de vue du rapport à l'alimentation des adolescents et de l'hédonisme alimentaire (goûts, plaisir, partage, convivialité...),

L'établissement (nom) ,
domicilié à (adresse).....
représenté par son chef d'établissement ,
après accord du Conseil d'administration ou d'établissement en date du

adhère à la Charte Plaisir et Cantine par laquelle il s'engage à :

- 1. Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif** (amélioration des savoirs, des savoir-être et des savoir-faire).
- 2. Créer un groupe de travail « restauration scolaire »**, consultatif et rassemblant des membres de la communauté éducative (représentants des élèves, des parents, personnels de direction, d'éducation, d'orientation, administratifs, personnels sociaux et de santé, équipe de cuisine) chargé, à partir des observations, des remarques de ses membres, de travailler à l'amélioration de la qualité globale du temps du repas : les menus, la présentation, le dressage des plats, les qualités organoleptiques des repas servis, le choix, l'accueil, la convivialité, le cadre. Ce groupe s'appuiera sur les outils d'évaluation tels que l'enquête de satisfaction (point 9) ou les bilans hebdomadaires réalisés par l'équipe de cuisine (point 8). Les réunions de travail seront aussi des moments privilégiés pour informer les membres sur les choix réalisés par la collectivité : projets de menus, critères de sélection des denrées (culturels, hédoniques, production, développement durable), présentation des plats cuisinés portant la signature de l'équipe de cuisine.
- 3. Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire :** menus qui font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur...) qui parlent de la région, mettent en valeur ses terroirs.
- 4. Valoriser les plats cuisinés sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation**, tant du point de vue du dressage des plats lequel confère aux aliments une partie de leurs caractéristiques sensorielles et intervient dans leur perception, que du service et de la communication autour des plats servis.
- 5. Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves.** Le chef de cuisine ou le responsable de satellite accueille les élèves, leur parle de sa cuisine, et les incite à goûter les plats en mettant des mots sur les mets tout en cherchant à les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.
- 6. Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement**, de façon à permettre aux élèves et aux parents d'élèves d'identifier qui cuisine et de conforter la dimension humaine de la restauration scolaire ; à lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.
- 7. Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30mn**, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver son rôle socialisant et son caractère convivial.
- 8. Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service de façon quantitative et qualitative, et d'organiser une réunion - bilan hebdomadaire** permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations, notamment en matière de gaspillage.
- 9. Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année.** À ce titre, plusieurs thématiques peuvent être explorées : la qualité des produits, celle de la cuisine, des assaisonnements, les cuissons et les températures des plats, les choix et leur permanence jusqu'à la fin du service, la mise en valeur de la prestation, la diversité et maturité des fruits, le choix de la vaisselle, le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité... Cette enquête fait l'objet d'une présentation à la commission de restauration qui peut en tirer des orientations pour améliorer la qualité du service.