

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GERS

CHARTRE DÉPARTEMENTALE

**POUR UNE RESTAURATION
DURABLE ET DE QUALITÉ
DANS LES COLLÈGES DU GERS**



PREAMBULE

Dans le cadre de l'article 82 de la loi du 13 août 2004, le Département s'est vu confier les compétences d'accueil, de restauration, d'hébergement ainsi que l'entretien général et technique des collèges dont il a la charge.

Par délibération du 29 juillet 2008, le Département du Gers a confié la gestion des services de restauration aux Établissements publics locaux d'enseignement (EPLÉ).

La LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite loi climat et résilience, modifiant le code de l'éducation, prévoit dans son article 258 que : Le chef d'établissement « assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation et aux objectifs fixés en matière d'approvisionnements de produits agricoles et de denrées alimentaires définis par la collectivité compétente. »

Depuis plus de dix ans, le Département s'est engagé dans une politique d'alimentation de qualité privilégiant des produits frais, de saison, biologiques, labellisés et locaux.

Par l'adoption de cette première « charte qualité », le Département a l'ambition de pérenniser cette démarche et réaffirme avec force l'attention qu'il porte à la qualité des repas servis aux collégiens gersois ainsi qu'à l'organisation afférente.

Conformément à l'article L. 421-23 du code de l'éducation, la présente charte est partie intégrante de la convention objectifs et moyens entre le Département et les EPLÉ : par les moyens mis à leur disposition par le Département, les établissements s'engagent à mettre en œuvre des actions répondant aux objectifs définis par la collectivité dans le cadre de cette présente charte et du règlement départemental des services de restauration.

Ce document est le fruit d'un travail collectif réalisé avec les personnels de direction et de gestion des collèges et les chefs de cuisine. Il doit conforter les projets les plus pertinents déjà menés dans certains services de restauration et les généraliser à l'échelle départementale.

La pleine implication de tous les acteurs, dans un respect mutuel des rôles et fonctions de tous les intervenants, doit permettre la réalisation des objectifs visant à toujours améliorer la qualité des repas, le bien-être et l'éducation alimentaire de nos collégiens.

CONTEXTE

Chaque année, plus d'un million de repas sont confectionnés dans les 20 services de restauration des collèges du Gers (dont 5 en internat) par les agents départementaux (20 chefs + 26 cuisiniers + 9 agents de restauration + 100 agents polyvalents affectés en restauration) en faveur des 6 300 collégiens demi-pensionnaires, des 900 élèves des écoles du 1^{er} degré et des 1 750 lycéens.

Plus de 92% des élèves scolarisés dans les collèges publics gersois sont demi-pensionnaires.

La possibilité de déjeuner quotidiennement au collège est un atout pour faire de la pause méridienne un temps éducatif, de détente et de convivialité qui répond à des besoins physiologiques importants de l'élève.

Par ailleurs, la loi « EGALIM », issue des États généraux de l'alimentation et adoptée en octobre 2018, contient des dispositions sans précédent pour le secteur de la restauration scolaire et, en premier lieu, atteindre d'ici 2022 un taux de 50% des approvisionnements composés de produits durables, notamment biologiques et sous signes officiels de qualité. Elle a été complétée et confortée en ce sens par la loi dite « Climat et Résilience » du 22 août 2021.

MISE EN ŒUVRE ET EVALUATION DES DISPOSITIONS DE LA CHARTE

Si la mise en place de la charte s'inscrit dans une démarche progressive, l'atteinte des orientations posées a vocation à être mesurée. La charte précise des attendus précis et seul un travail conjoint et concerté peut en permettre la bonne mise en œuvre : la collectivité autant que les personnels de direction, de gestion, techniques et pédagogiques et les usagers y concourent.

SOMMAIRE

PREAMBULE

1. Les engagements du Département.....	6
1.1 – Sur la qualité des produits	6
1.2 – Sur la mise en application de cette charte.....	6
1.3 – Sur la gestion des ressources humaines.....	6
1.4 – Sur l'éducation alimentaire.....	7
1.5 – Sur la durabilité des services de restauration	7
1.6 – Sur la qualité nutritionnelle et la sécurité sanitaire.....	7
1.7 – Sur les rencontres et les échanges.....	7
1.8 – Sur l'égalité dans l'accès au service de restauration	8
2. Préparer des repas avec des produits de qualité.....	9
2.1 – Plus de bio.....	9
2.2 – Plus de local.....	9
2.3 – Plus de durable _g	9
2.4 – Plus de saisonnalité.....	10
2.5 – Plus d'éthique	11
2.6 – Plus de « frais maison »	11
2.7 – Mieux de protéines.....	12
3. Éduquer à l'alimentation et au goût	13
3.1 – Mise en place d'actions éducatives.....	13
3.1.1 – Actions de sensibilisation	13
3.1.2 – Prêt d'expositions thématiques.....	13
3.1.3 – Prêt de matériels mobiles	13
3.2 – Mise en place d'actions participatives.....	14
4. Assurer un service de restauration durable.....	14
4.1 – Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	14
4.2 – Gestion des déchets.....	15
4.2.1 – Tri des déchets	15
4.2.2 – Valorisation des biodéchets	16
4.3 – Gestion des emballages et nettoyage des locaux	16
4.3.1 – Gestion des emballages	16
4.3.2 – Nettoyage des locaux	17
4.4 – Utilisation de vaisselle plus écologique.....	17

5. Garantir sécurité alimentaire, santé et convivialité	17
5.1 – Qualité nutritionnelle.....	17
5.2 – Sécurité alimentaire.....	18
5.3 – Qualité de l'accueil.....	18
5.3.1 – Le temps de repas.....	18
5.3.2 – Le cadre du repas.....	18
5.3.3 – Communication et présentation.....	19

ANNEXES

1. LES ENGAGEMENTS DU DEPARTEMENT

Dans le cadre de son partenariat avec les établissements pour une restauration de qualité, le Département du Gers s'engage sur une série d'initiatives visant à conseiller, accompagner et apporter un soutien financier aux collèges.

1.1 – Sur la qualité des produits

- En maintenant une aide financière à l'achat de produits de qualité en corrélation avec la mise en application de la présente charte.
- En proposant des formations du personnel à la valorisation du fait maison, à la mise en valeur des produits frais, locaux et labellisés (biologiques), aux techniques culinaires (cuisine évolutive, etc.)...
- En créant un annuaire des producteurs locaux gersois (annexe 3), afin d'augmenter la part de denrées locales achetées dans les collèges.
- En poursuivant l'information sur l'offre locale auprès des collèges en matière de produits frais, et de saison et en intégrant les collèges dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT).
- En faisant connaître le Programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » et en facilitant la mobilisation des établissements.

1.2 – Sur la mise en application de cette charte

- Cette charte est la ligne conductrice de la politique départementale en matière de restauration dans les collèges du Gers. Elle doit être le fil directeur des actions mises en place dans les services de restauration et pose une définition commune de la qualité alimentaire.
- Tous les sites de restauration ont des particularités de fonctionnement et des réalités techniques et humaines qui leurs sont propres, avec des niveaux de complexité qui diffèrent. Ces particularités seront prises en compte dans l'accompagnement qui sera proposé. Les particularités notamment relatives aux internats seront prises en considération.
- Un accompagnement technique et administratif sera assuré par le service restauration du département pour épauler les équipes et les établissements dans la mise en œuvre de cette charte. Les leviers à actionner pour atteindre les orientations de la charte diffèreront d'un établissement à l'autre, en fonction des priorités de chaque établissement, de ses forces et de ses faiblesses.
- Cette charte est une feuille de route et non un recueil d'objectifs. Sa mise en application est obligatoire. Cependant, la non atteinte des orientations fixées ne fera pas l'objet de sanction mais d'un accompagnement soutenu et bienveillant.

1.3 – Sur la gestion des ressources humaines

- En garantissant des conditions de travail sécurisées.
- En dotant les établissements de moyens humains en adéquation avec la prestation alimentaire et le niveau de service attendus. Les critères de dotation en agents au niveau des services de restauration seront révisés, avec une ligne directrice affichée : le travail de denrées brutes, et la

cuisine faite maison à base de produits locaux et biologiques nécessitent un temps de travail important.

- En assurant une montée progressive en technicité dans les équipes de cuisine : entre 2019 et 2021, 12 postes de cuisiniers supplémentaires ont été mis en place et 9 postes d'agents de restauration. Ces modifications sont intervenues par la transformation de postes d'agents polyvalents visant à une professionnalisation progressive des équipes.
- En proposant une évolution de carrière à tous les chefs de cuisine avec une ouverture de leur poste au cadre d'emploi de technicien territorial catégorie B.
- En facilitant l'accès aux concours de la fonction publique et à leur préparation et en accompagnant les personnes désireuses d'obtenir un diplôme professionnel en cuisine.

1.4 – Sur l'éducation alimentaire

- En proposant des animations et visites de ferme visant à sensibiliser les collégiens à de bonnes habitudes alimentaires ([voir 3.1.1](#)).
- En mettant gratuitement à disposition des collèges des expositions thématiques ([voir 3.1.2](#)).

1.5 – Sur la durabilité des services de restauration

- En proposant aux collèges un accompagnement personnalisé pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire ([voir 4.1](#)).
- En accompagnant les collèges à la mise en place du tri des déchets issus des services de restauration et à leur valorisation ([voir 4.2](#)).
- En participant financièrement aux coûts de collecte et valorisation des bio déchets (plafond de 2 500 €) ([voir 4.2.2](#)).

1.6 – Sur la qualité nutritionnelle et la sécurité sanitaire

- En aidant les collèges à l'élaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- En mettant gratuitement à disposition les services d'une diététicienne pour la validation des menus proposés.
- En proposant gratuitement les services d'un laboratoire agréé pour assurer les analyses bactériologiques.
- En proposant des formations à la qualité nutritionnelle dans le cadre du Plan de formation du Conseil départemental.
- En organisant des formations des équipes à la méthode HACCP dans le cadre du Plan de formation du Conseil départemental.

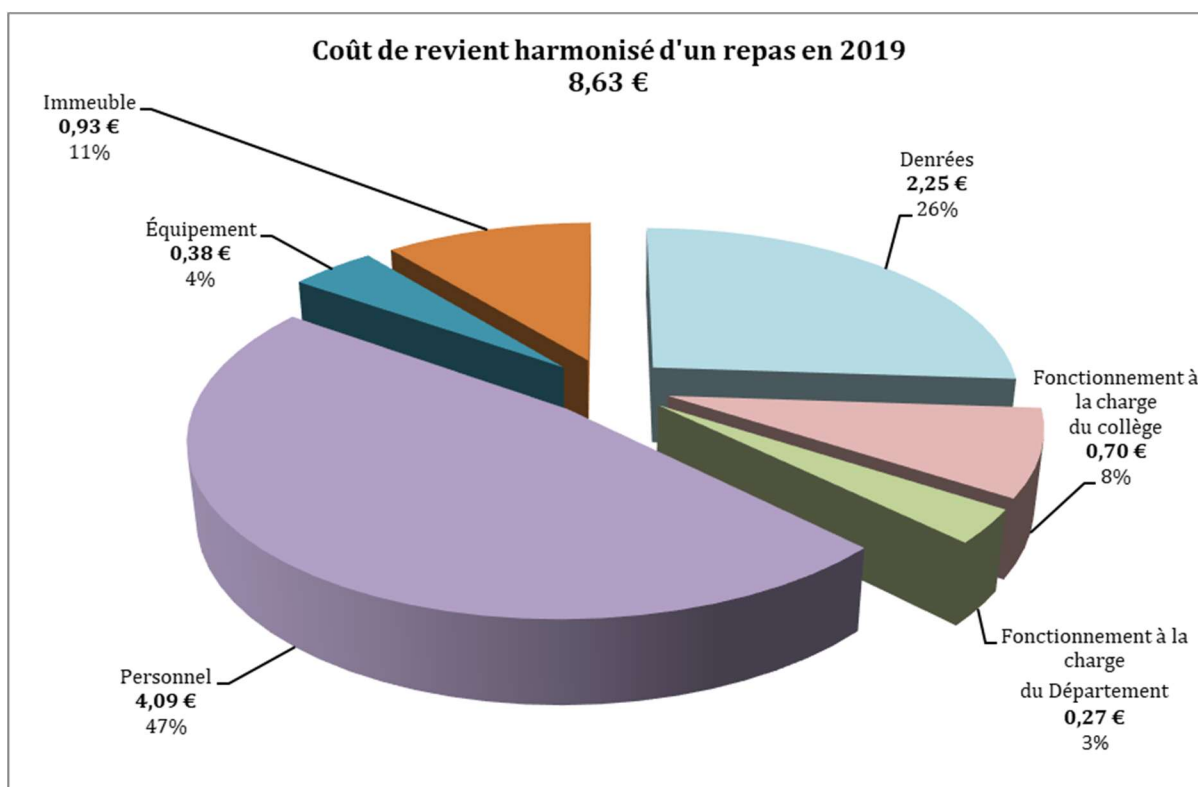
1.7 – Sur les rencontres et les échanges

- En organisant des événements tels que les Assises départementales de la restauration collective durable et les réunions territoriales.

- En mettant à disposition des espaces numériques dédiés pour des partages d'expérience, de recettes : espace numérique de partage...

1.8 - Sur l'égalité dans l'accès au service de restauration

- En fixant un tarif unique sur l'ensemble des collèges du territoire (depuis 2012) : 3,25 € le repas collégien au forfait en 2020.
- En estimant le coût réel d'un repas, 8,63 € en moyenne (base 2019), ainsi réparti :



Le Département le subventionne directement à plus de 60%.

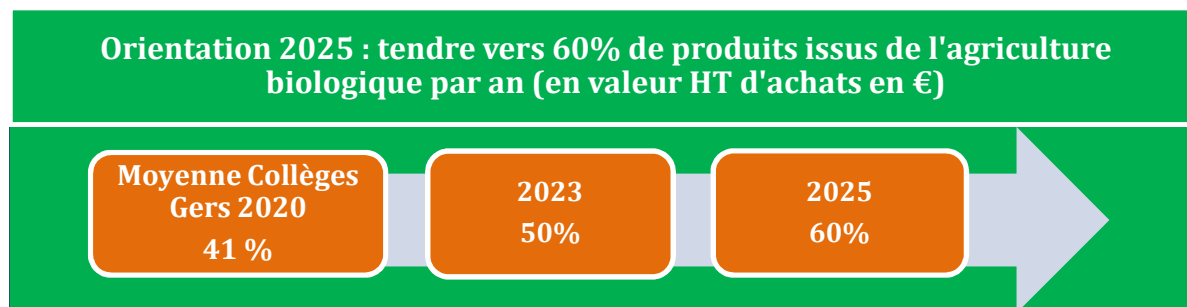
- En préconisant aux établissements un coût denrée minimal de 2,10 € dans l'assiette, hors aide départementale.
- En proposant une aide financière à la pension et à la demi-pension, sous conditions de ressources, à des familles gersoises. Cette aide est versée directement aux collèges.

2. PREPARER DES REPAS AVEC DES PRODUITS DE QUALITE

Le contenu de l'assiette constitue la condition essentielle d'une restauration de qualité. Chaque collège s'engage à renforcer son approvisionnement en produits de qualité, en privilégiant la production locale.

2.1 – Plus de bio

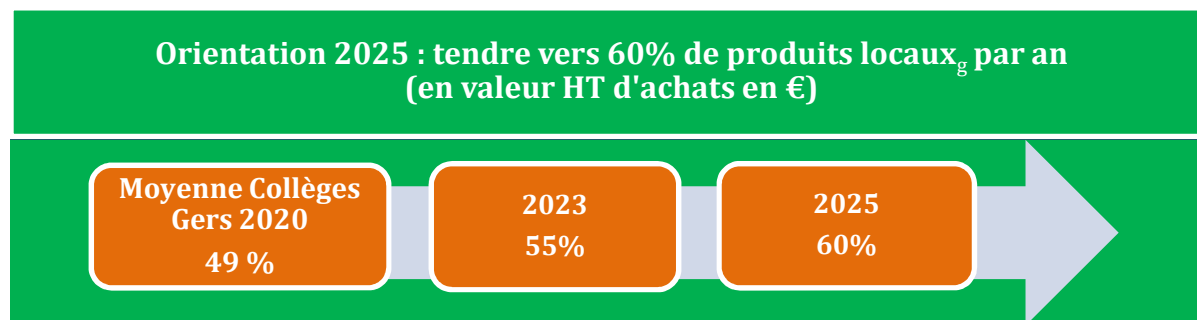
Pour une alimentation respectueuse de l'environnement, le Département encourage les collèges à favoriser les produits issus de l'agriculture biologique.



→ *Méthode de mesure des données : traitement des données Presto ou Easilys et labellisation ECOCERT*

2.2 – Plus de local

Les collèges s'engagent à favoriser les produits issus d'une production locale^g, soucieuse de l'environnement et limitant les intermédiaires.



→ *Méthode de mesure des données : traitement des données Presto ou Easilys*

g : définition à retrouver dans le glossaire en annexe 2

2.3 – Plus de durable^g

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, impose à la restauration collective de proposer une part de produits alimentaires qui répondent à des critères de qualité précis.

- **Les produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou mentions valorisantes**

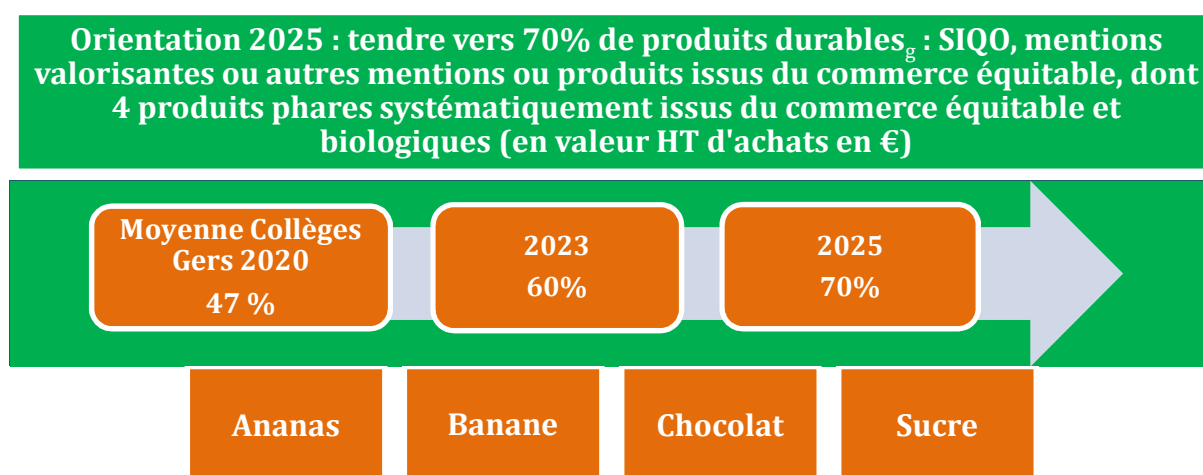
Choisir des produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) garantit des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Les mentions valorisantes et autres mentions permettent la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, mais également de spécifier certains produits.

Les collèges s'engagent à proposer des produits SIQO ou de mentions valorisantes et autres mentions (annexe 2).

▪ Les produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique

Les collèges s'engagent à proposer certains produits issus du commerce équitable et biologiques, non cultivables ou non disponibles en quantité de productions suffisantes en France métropolitaine (annexe 2).



→ *Méthode de mesure des données : traitement des données Presto ou Easily*

Nota : Les produits issus de l'agriculture biologique appartiennent aux SIQO.

2.4 - Plus de saisonnalité

Les collèges s'engagent à respecter la saisonnalité des produits et à identifier ces produits de saison sur les menus.



→ *Méthode de mesure des données : traitement des données Presto ou Easily et contrôle aléatoire des menus, selon calendrier de saisonnalité Ecocert (annexe 5)*

⚠ Mention « Produit de saison » sur les menus

2.5 – Plus d'éthique

▪ Les œufs

Les collègues s'engagent à s'approvisionner en œufs coquilles de catégorie 0 (œufs de poules élevées en plein air issus de l'agriculture biologique) et d'origine Grand Sud-Ouest (GSO).

Orientation : tendre vers un approvisionnement systématique en œufs coquilles de plein air de catégorie 0 et d'origine Grand Sud-Ouest

→ *Méthode de mesure des données : traitement des données Presto ou Easylis*

▪ Les poissons (annexe 4)

Les collègues s'engagent à limiter la consommation de poissons aux recommandations nutritionnelles en vigueur et à privilégier les principes suivants :

◇ Pour les types de poissons :

- Les petits poissons gras (ou mi-gras) pour leur richesse en oméga 3 et leurs plus faibles risques de contaminations par des polluants (type métaux lourds) : sardines, maquereaux, chinchard, hareng, anchois, truite de préférence bio...,
- La diversification de poissons maigres : congre, pageot, merlu, colin, lieu, mullet, sar, les poissons d'élevage de préférence bio...,
- Éviter les espèces de poissons menacées ou dont la pêche ne peut pas être durable (thon rouge, requin, grenadier de roche, dorade sébaste, saumonette, lingue bleue, hoki...

◇ Pour les pratiques de pêche et d'élevage :

- Les poissons labellisés MSC, ASC et biologiques,
- Les pratiques de pêche artisanale (exemple : pêche à la ligne) ou les poissons certifiés Ecolabel,
- Les poissons d'élevage certifiés biologiques,
- La fraîcheur ou la simple congélation*,
- Le respect des saisons.
-

* La double congélation (poisson pêché en mer, congelé entier à bord, décongelé et fileté à terre puis recongelé) est une pratique peu connue. Ce procédé autorisé entraîne une baisse de la qualité du poisson. Cette mention doit être précisée sur l'étiquetage du produit.

Orientation : privilégier les produits de la mer certifiés MSC, ASC et biologiques et répondant aux principes précités

→ *Méthode de mesure des données : traitement des données Presto ou Easylis*

2.6 – Plus de « frais maison »

Les collègues s'engagent à :

- garantir la fraîcheur des fruits et légumes en veillant à limiter le délai entre la cueillette et la livraison ainsi que la durée de stockage en chambre froide,
- privilégier la forme brute des produits dans le souci de favoriser le « fait maison »,

- identifier le « fait maison » sur les menus.

Orientation n°1 : tendre vers 80% minimum de composantes_g préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés par mois et interdiction de certains aliments ultra-transformés *

**Orientation n°2 : interdiction de 7 aliments ultra-transformés
Nuggets - Wings - Donut - Pâte à tartiner au chocolat -
Préparation pour fixer la crème fouettée (volumex, cremfix) -
Fonds de sauce - Fumets**

Orientation n°3 : 1 dessert cuisinier_g fait maison_g minimum par semaine

Orientation n°4 : 3 composantes non faites maison maximum par semaine

→ *Méthode de mesure des données : 1 contrôle annuel aléatoire sur plusieurs semaines de menus*

△ Mention « Fait maison » sur les menus

Nota : voir outil d'évaluation du degré de transformation des aliments selon la classification SIGA (annexe 6)

2.7 – MIEUX DE PROTEINES

Pour une diversification protéinique, les collèges s'engagent à proposer :

- des produits à base de céréales complètes ou semi-complètes biologiques

Orientation n° 1 : tendre vers 3 produits minimum par semaine à base de céréales complètes ou semi-complètes biologiques

Pain

Pâtes

Riz

Semoule

→ *Méthode de mesure des données : 1 contrôle annuel aléatoire sur deux semaines de menus*

- des légumes secs biologiques issus d'une production locale

Orientation n°2 : présence de légumes secs biologiques issus d'une production locale au menu au moins une fois par semaine

→ *Méthode de mesure des données : 1 contrôle annuel aléatoire sur deux semaines de menus*

3. ÉDUQUER A L'ALIMENTATION ET AU GOUT

La restauration scolaire doit être un véritable service public à vocation éducative qui nécessite la mobilisation de tous les acteurs. Elle représente un levier important d'acquisition de bonnes habitudes alimentaires par la mise en place d'actions éducatives visant à sensibiliser les élèves à l'origine des produits qu'ils consomment, aux bienfaits d'une bonne alimentation et au devenir des aliments.

3.1 – MISE EN PLACE D' ACTIONS EDUCATIVES

Le Département propose aux établissements des actions de sensibilisation et met à disposition des expositions sur la thématique alimentaire, ainsi que du matériel mobile permettant d'expérimenter de nouvelles pratiques.

3.1.1 – Actions de sensibilisation

▪ Animations sur le temps scolaire

Le Département propose aux établissements des animations, réservées aux classes de 6^{ème} ou 5^{ème} et assurées par des professionnels, à mettre en place sur le temps scolaire en lien avec l'équipe pédagogique et l'équipe restauration:

- « **Production alimentaire – Visite de ferme** » : sensibilisation aux différents types d'agriculture et leurs conséquences sur la biodiversité et l'équilibre écologique, à travers la visite d'une exploitation agricole engagée dans une démarche durable,
- « **Alimentation et santé** » : sensibilisation à l'équilibre alimentaire et au décodage des étiquettes des produits alimentaires,
- « **Gaspillage alimentaire** » : sensibilisation au gaspillage alimentaire quotidien et identification des moyens d'agir.

▪ Animations sur la pause méridienne

Le temps du repas a vocation à l'enrichissement gustatif des collégiens et au plaisir de découvrir une cuisine diversifiée. Ainsi, le collège s'engage à mettre en valeur les producteurs et éleveurs locaux en créant des événements autour de produits et de recettes du terroir sur la pause méridienne :

- **dégustation de leurs produits**
- **démonstration de cuisine**
- **invitation à la table des collégiens autour d'un repas composé de leurs produits**

3.1.2 – Prêt d'expositions thématiques

Le Département met gratuitement à disposition des collèges des expositions thématiques :

- « **Quand je mange, j'agis sur mon environnement** » sur la relation production agricole et alimentation,
- « **L'alimentation – Santé et crise alimentaire** » sur la relation alimentation et santé,
- « **Faut pas gâcher !** » sur les causes et conséquences du gaspillage alimentaire.

3.1.3 – Prêt de matériels mobiles

Le Département met gratuitement à disposition des collèges des matériels mobiles pour la production ou le service (annexe 7) afin d'expérimenter de nouvelles pratiques.

3.2 – MISE EN PLACE D’ACTIONS PARTICIPATIVES

Le collège s’engage à encourager les élèves à devenir acteurs, à leur niveau, au sein de leur service de restauration, par leur participation :

- aux **commissions de menus**
- au **concours annuel de cuisine des collégiens Gastro’ Mômes** (annexe 8)
- aux **visites des cuisines et à la rencontre des équipes de restauration, obligatoires pour tous les 6^{èmes}**

Le collège peut également proposer aux élèves de participer à des **ateliers de cuisine** dans le respect des conditions d’hygiène et de sécurité (annexe 9).

Pour les actions éducatives et participatives qu’il propose, le Département s’engage à accompagner à l’organisation logistique et à prendre en charge les frais des intervenants et de transport des élèves.

Orientation : mettre en place au moins 3 actions (éducatives et/ou participatives) par an

→ *Méthode de mesure des données : retour de la fiche d’engagement au service Restauration durable (annexe 10)*

4. ASSURER UN SERVICE DE RESTAURATION DURABLE

Pour inscrire les services départementaux de restauration scolaire dans une dimension durable, deux leviers majeurs sont actionnés : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets.

4.1 – LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans la continuité du premier Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et pour aller plus loin dans les engagements pris par l’Etat et ses partenaires, un deuxième Pacte a été signé en 2017 pour une durée de 3 ans (2017-2020).

Un objectif commun a été fixé : réduire de moitié le gaspillage à horizon 2025.

Parmi les mesures déclinées dans ce Pacte, les collectivités territoriales ont l’obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En ce sens, le Département propose à chaque établissement un accompagnement individualisé afin d’évaluer le gaspillage alimentaire par des pesées précises et d’identifier des leviers d’actions.

Le collège s’engage à mettre en place des actions concrètes pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire à la préparation et au retour des plateaux en organisant régulièrement des campagnes de pesées.

Orientation n° 1 : effectuer des pesées précises des déchets de préparation et des retours plateaux au moins 1 semaine entre 2 périodes de vacances

Orientation n° 2 : atteindre moins de 80 grammes de déchets* par plateau en moyenne sur l'année scolaire

→ *Méthode de mesure des données : communication de l'étude des plateaux et des pesées effectuées avant toutes les « petites » vacances au service Restauration durable*

* incluant les déchets inévitables (os, etc.)

Des actions pédagogiques complémentaires (enquêtes satisfaction des convives, sondages, etc.) peuvent être mises en place. Le Département pourra apporter son soutien au cas par cas.

4.2 – GESTION DES DECHETS

La loi dite « Grenelle 2 » puis l'arrêté du 12 juillet 2011 fixent l'obligation pour les gros producteurs de biodéchets de mettre en place un tri séparatif et une valorisation organique sur site, ou externalisée en vue de permettre le retour au sol de ces matières.

À l'horizon 2025, dans le cadre de la loi de transition énergétique du 17 août 2015, l'intégralité des biodéchets devra être triée à la source.

Depuis le 1^{er} janvier 2016, sont considérés comme gros producteurs de biodéchets les producteurs de plus de 10 tonnes/an par site.

Ainsi, le Département accompagne tous les établissements à la mise en place du tri des déchets issus des services de restauration et à leur valorisation, qu'ils soient ou non soumis à la réglementation sur les gros producteurs.

Les collèges s'engagent à poursuivre cette démarche en fonction de leurs caractéristiques.

4.2.1 – Tri des déchets

En vue de valoriser le maximum de déchets recyclables ou pouvant faire l'objet d'une valorisation matière, le Département accompagne les collèges à mettre en place un dispositif de tri des déchets en cuisine et en salle :

- en intégrant systématiquement des tables de tri dans les projets de construction ou de rénovation des services de restauration,
- en mettant à disposition des collèges des tables de tri mobiles avec signalétique,
- en fournissant un accompagnement personnalisé, le cas échéant.

Le collège s'engage à assurer le bon fonctionnement du flux des déchets.

Orientation : veiller à la mise en place du tri systématique des déchets et au respect des consignes de tri

→ *Méthode de mesure des données : 1 contrôle visuel régulier*

4.2.2 – Valorisation des biodéchets

▪ Le traitement sur site

En partenariat avec le syndicat Trigone et les Sictom de secteur, le Département accompagne techniquement et financièrement les collèges pour l'installation et la gestion de composteurs individuels adaptés aux flux de biodéchets.

Le collège s'engage à gérer l'installation de compostage par l'intermédiaire de l'agent de maintenance, en binôme avec un agent intervenant en cuisine qui se charge du tri des déchets de restauration pour alimenter la plateforme.

Il est également souhaitable que la gestion du compostage soit accompagnée d'une animation pédagogique annuelle.

Le Département s'engage à accompagner les établissements pour le bon fonctionnement du compostage.

Orientation : mettre en place une plateforme de compostage et veiller à son bon fonctionnement quotidien

→ *Méthode de mesure des données : attestation de formation « Compostage des déchets de restauration en établissement scolaire » et contrôle visuel régulier.*

▪ L'externalisation : collecte et traitement en unité industrielle

Par le biais d'un groupement de commandes diminuant les coûts de collecte, le Département accompagne les collèges producteurs de plus de 8 tonnes de biodéchets par an pour leur externalisation, par une participation financière aux coûts plafonnée à 2 500 €.

Orientation : poursuivre la démarche de valorisation des biodéchets

→ *Méthode de mesure des données : factures acquittées annuelles*

4.3 – GESTION DES EMBALLAGES ET NETTOYAGE DES LOCAUX

La durabilité des services de restauration ne se limite pas au contenu de l'assiette.

4.3.1 – Gestion des emballages

Le collège s'engage à être attentif aux emballages proposés et aux conditionnements.

Orientation n°1 : favoriser les conditionnements en gros volumes et/ou en petits volumes recyclables ou récupérés par le producteur

Orientation n°2 : tendre progressivement vers des restaurations sans emballages en 2025 (pots de yaourts, fromages et gâteaux en emballages individuels...)

4.3.2 – Nettoyage des locaux

Le collège s'engage à être attentif à la désinfection des locaux et au choix des produits d'entretien (annexe 11).

Orientation n°3 : utiliser des détergents écologiques conformes, labellisés européens ou français (ECOLABEL, ECOCERT et NF ENVIRONNEMENT)

→ *Méthode de mesure des données : factures annuelles et labellisation ECOCERT*

4.4 – UTILISATION DE VAISSELLE PLUS ECOLOGIQUE

Les collègues s'engagent à utiliser une batterie de cuisine en préparation, cuisson et service :

- Réutilisables : en verre, métal ou céramique
- En matière recyclée, recyclable ou biodégradable, dans des cas exceptionnels (pique-nique et panne de plonge)
- Exemptes d'aluminium et de polytétrafluoroéthylène (PTFE)

Orientation 2025 : Suppression des contenants en plastiques destinés au contact alimentaire

→ *Méthode de mesure des données : 1 contrôle visuel annuel aléatoire*

5. GARANTIR SECURITE ALIMENTAIRE, SANTE ET CONVIVIALITE

Les services de restauration des collèges doivent, dans le respect d'un cadre réglementaire évolutif, assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire, garantir une offre de repas diversifiée et nutritionnellement équilibrée et offrir des conditions d'accueil optimisées.

5.1 – QUALITE NUTRITIONNELLE

La qualité nutritionnelle est régie par des règles précises définies par le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011.

Le collège s'engage à poursuivre l'application de ces règles :

- en respectant l'équilibre alimentaire : menus à 4 ou 5 composantes, soit une entrée, un plat protidique, une garniture, un produit laitier et/ou un dessert,
- en proposant une offre diversifiée : fréquence appréciée sur 20 repas consécutifs,
- en quantifiant les grammages en fonction de l'âge des convives et de leur appétit,
- en assurant un libre-service en eau, non réfrigérée, sans restriction,
- en mettant du pain à disposition,

- en limitant le sel et les sauces industrielles type mayonnaise, ketchup et vinaigrettes (pas de libre-service) et en privilégiant les sauces et vinaigrettes « maison » (en libre-service).

Orientation : respecter l'équilibre alimentaire selon les fréquences imposées par la loi

→ *Méthode de mesure des données : communication des plans alimentaires au service Restauration durable*

5.2 – SECURITE ALIMENTAIRE

Conformément à la réglementation européenne « paquet hygiène » de 2006, tous les établissements doivent mettre en place un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**.

Avec l'aide du Département, le collège s'engage à élaborer et respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire avec une obligation de résultat, notamment en veillant à appliquer la **méthode HACCP**, de la réception des denrées jusqu'au service des repas aux usagers.

Orientation n°1 : mettre à jour annuellement le Plan de Maîtrise Sanitaire

Orientation n°2 : établir un contrat annuel avec un laboratoire pour effectuer des analyses bactériologiques (plats alimentaires, contrôles de surfaces et eau de consommation)

→ *Méthode de mesure des données : 1 contrôle annuel aléatoire sur le PMS et communication du contrat avec le laboratoire au service Restauration durable*

5.3 – QUALITE DE L'ACCUEIL

Ce qui se passe autour de l'assiette est aussi important que son contenu.

5.3.1 – Le temps de repas

Le temps de repas est un point délicat souvent comprimé pour de multiples raisons. Pour favoriser une bonne digestion, il est nécessaire de prendre le temps de bien mâcher et d'éviter de se remplir trop vite l'estomac.

La circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2011 précise que le temps de repas ne doit pas être inférieur à 30 minutes (hors attente éventuelle pour le service).

Dans la mesure du possible, et selon le fonctionnement propre à chaque établissement, le collège s'engage à intégrer les enjeux de la pause méridienne lors de la construction des emplois du temps pour tendre vers **un temps de prise de repas suffisant**.

5.3.2 – Le cadre du repas

La pause déjeuner doit être un moment de détente et de convivialité, dans un cadre agréable et sain, où les échanges sociaux peuvent être favorisés.

Le collège et le Département s'engagent à porter une attention particulière à la qualité de l'environnement et au confort des élèves :

- en s'efforçant de maintenir un **niveau acoustique raisonnable**,
- en veillant à une **qualité de l'air saine** conformément aux préconisations de la loi dite « Grenelle 2 » du 12 juillet 2010,
- en favorisant un **environnement visuel** mettant en valeur les projets ou les productions des élèves.

5.3.3 – Communication et présentation

Afin d'optimiser les conditions d'accueil des élèves, le collège s'engage à :

- communiquer sur les menus proposés,
- présenter les plats de manière appétissante : panachage de couleurs, agencement de l'assiette...,
- inciter les élèves à goûter et à découvrir (les odeurs, les épices...),
- faciliter la relation et les échanges directs entre le chef et les convives.

Orientation : informer les convives, au moins une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits entrant dans la composition des 50% de produits durables concernés par la loi EGAlim

→ *Méthode de mesure des données : communication au service Restauration durable*

La présente Charte sera présentée pour information au Conseil d'administration.

Fait à _____, le _____

Le Chef d'établissement

ANNEXES

Annexe 1 - Textes règlementaires

Annexe 2 - Glossaire

Annexe 3 - Annuaire des producteurs

Annexe 4 - Les poissons

Annexe 5 - Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes frais (Ecocert)

Annexe 6 - SIGA : outil d'évaluation du degré de transformation des aliments

Annexe 7 - Liste des matériels mobiles mis à disposition par le Département

Annexe 8 - Concours de cuisine des collégiens Gastro' Mômes

Annexe 9 - Conditions d'hygiène et de sécurité des ateliers de cuisine

Annexe 10 - Fiche d'engagement actions éducatives et participatives

Annexe 11 - Détergents écologiques conformes

ANNEXE 1 - TEXTES REGLEMENTAIRES

Code de l'éducation et notamment les articles :

- L213-2 et suivants relatifs à la compétence des collectivités
- L421-23 relatif à la convention passée entre l'établissement et le conseil départemental précisant les modalités d'exercice de leurs compétences respectives

Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles :

- L230-5-1 relatif à la qualité des produits dans l'assiette
- L530-5-3 relatif à l'information des convives et à l'affichage

Code de l'environnement et notamment les articles :

- L541-10-5 relatif à l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective
- L541-15-3 relatif à l'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- L541-21 relatif aux bio déchets

Code général des collectivités territoriales

Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 et notamment l'article 82

Loi dite « Grenelle 2 » du 12 juillet 2010

Loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte

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 dite loi EGALIM

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

Arrêté 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 4 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.

Textes communautaires constituant le « paquet hygiène » :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale

Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas en restauration collective et à la sécurité des aliments

ANNEXE 2 - GLOSSAIRE

COMPOSANTE : la structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes : Entrée / Composante protidique / Garniture / Fromage-Laitage et/ou Dessert

Les boissons ne peuvent pas entrer dans la composition du menu en tant que « composante ».

LOCAL (définition déclinée par type de produit)

Les viandes : avicoles, bovines (bœuf, veau), ovines (agneau, mouton) et porcines

→ avec un SIQO (signe d'identification de qualité) d'origine Grand Sud-Ouest (GSO) ⁽¹⁾

→ sans signe SIQO en circuit court ⁽²⁾ essentiellement d'origine (né, élevé et abattu) gersoise ou départements limitrophes (Haute Garonne, Hautes Pyrénées, Tarn et Garonne, Lot et Garonne, Landes et Pyrénées Atlantiques)

⁽¹⁾ Origine Grand sud-ouest (GSO) :

Région Occitanie : Lot (46) - Tarn et Garonne (82) - Aveyron (12) - Tarn (81) - Gers (32) - Haute Garonne (31) - Haute Pyrénées (65) - Ariège (09) - Lozère (48) - Gard (30) - Hérault (34) - Aude (11) - Pyrénées Orientales (66)

Région Nouvelle Aquitaine : Dordogne (24) - Gironde (33) - Landes (40) - Lot et Garonne (47) - Pyrénées Atlantiques (64) - Charente (16) - Charente Maritime (17) - Corrèze (19) - Deux Sèvres (79) - Vienne (86) - Haute Vienne (87) - Creuse (23)

⁽²⁾ Circuit court : mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte (boucherie, distributeur) à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire

Les fruits et légumes, les produits laitiers (fromages, yaourts) et le pain (définition ECOCERT) :

→ Produit agricole d'origine végétale qui a poussé et a été récolté dans la zone locale ⁽¹⁾

→ Produit transformé qui a été principalement produit, préparé, transformé et conditionné dans la zone locale. L'ingrédient ou les ingrédients principaux en poids de la recette sont obligatoirement d'origine locale (plus de 50% du poids mis en œuvre)

⁽¹⁾ Pour le département du Gers, les denrées devront être produites dans la région Midi-Pyrénées et les départements limitrophes à cette région : Corrèze (19) – Cantal (15) - Lozère (48) - Gard (30) - Hérault (34) - Aude (11) – Pyrénées-Orientales (66) – Pyrénées-Atlantiques (64) - Landes (40) - Lot et Garonne (47) - Dordogne (24) ainsi que des produits espagnols limitrophes des départements des Hautes-Pyrénées (65) et de l'Ariège (09).

Les céréales et légumineuses

→ Avec un SIQO d'origine GSO

→ Céréales transformées complètes ou semi-complètes biologiques (riz, pâtes, semoule..) d'origine France

Les poissons

→ Frais d'élevage GSO

→ Frais biologiques

DURABLE : au sens de la loi EGalim et de la loi Climat et Résilience, qualifie un produit qui répond aux conditions suivantes :

▪ Les produits biologiques ou en conversion vers la bio

- Les produits bénéficiant de Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou autres mentions
- Les produits bénéficiant de l'écolabel pour les produits de la pêche durable
- Les produits bénéficiant de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Les produits issus du commerce équitable

DESSERT CUISINIER : dessert cuisiné maison à base de produits bruts.

Il peut prendre différentes formes : crème dessert, gâteaux, salade de fruits, etc.

« FAIT MAISON » (définition ECOCERT) : qualifie les composantes élaborées par la cuisine du restaurant labellisé à partir de produits bruts.



La terminologie « produits bruts » sera appliquée selon le sens commun aux types de produits suivants :

- Fruits et légumes « nature » frais ou surgelés non pré-cuisinés entiers, crus, coupés, râpés
- Conserves de légumes « bruts »
- Viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable)
- Laitages et fromages frais
- Pâtes et céréales

Par opposition une composante utilisant les produits ci-dessous ne pourra pas être considérée comme « faite maison » :

- Plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages lyophilisés ou en brique, omelettes précuites, fruits au sirop...)
- Préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées)
- Légumes précuits de gamme 5, viandes précuites.

SIQO – SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE

SIGNE	LOGO	QUELLE GARANTIE APORTE CE SIGNE ?	QUELLES GARANTIES EXIGÉES LORS D'UN ACHAT ?
-AB- Agriculture Biologique		garantie environnementale et de bien-être animal	
-AOP- Appellation d'origine protégée		garantie de lien fort entre le produit et son terroir (l'origine et savoir-faire)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificat de conformité d'un organisme certificateur
-IGP- Indication géographique protégée		garantie d'une caractéristique entre le produit et son origine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Présence du logo sur l'étiquetage du produit

<p>-STG- Spécialité traditionnelle garantie</p>		<p>garantie de fabrication selon une recette dite « traditionnelle »</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mentions pour certains SIQO sur factures et bon de livraison
<p>-LR - Label Rouge</p>		<p>garantie de qualité supérieure</p>	

MENTIONS VALORISANTES OU AUTRES MENTIONS

MENTIONS SUR PRODUIT	LOGO	LES GARANTIES LORS DE L'ACHAT
<p>-fermier- OU -produit de la ferme- ou -produit à la ferme-</p>	<p>Pas de LOGO</p>	<p>Mention sur L'étiquetage du produit</p> <p><i>Uniquement les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production</i></p>
<p>-RUP- Régions Ultra Périphériques de l'Europe</p>		<p>Présence du logo ou de la mention sur l'étiquetage du produit</p>
<p>-Niveau 2 HVE- certification environnementale de l'exploitation <i>Jusqu'au 31 décembre 2029</i></p>	<p>Pas de LOGO (sauf niveau 3)</p>	<p>Certificat de conformité d'un organisme certificateur</p>
<p>-Niveau 3 HVE- exploitation de haute valeur environnementale</p>		<p>Certificat de conformité d'un organisme certificateur</p> <p>Présence du logo ou de la mention sur l'étiquetage du produit</p>
<p>Ecolabel Pêche Durable</p>		<p>Certificat de conformité d'un organisme certificateur</p> <p>Présence du logo sur l'étiquetage du produit</p>

PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE

Les labels de commerce équitable sur le marché français



Guide « Du commerce équitable dans ma cantine »

[Commerce Équitable France publie le guide « Du commerce équitable dans ma cantine » | Commerce Équitable France \(commerceequitable.org\)](#)



ANNEXE 3 – ANNUAIRE DES PRODUCTEURS GERSOIS

Annuaire des producteurs

Filière: fruits et légumes

ALBERT STÉPHANE
Fruits et légumes

ARDIT PIERRE LOUIS et FORLETTA JADE
Fruits et légumes

BELONIEL NICOLAS
Fruits et légumes

BENQUET BENJAMIN
Fruits et légumes

BONNEAU LUCAS
Fruits et légumes

BORNER RUTHE FELICIA
1 sur 2
60 résultats

L'application est disponible à l'adresse :

<https://bdt.gers.fr/adws/app/41c5039a-a957-11e9-8aa4-d9d83e1c1942/index.html>

ANNEXE 4 – LES POISSONS

LES LABELS



Le label **Marine Stewardship Council (MSC)** labellise des poissons issus d'une pêche durable en limitant les prises et en permettant aux stocks de poissons de se reconstituer. Ce label s'engage uniquement sur la surveillance des stocks de poissons. Les techniques de pêche employées restent les mêmes que celles actuellement utilisées dans la pêche industrielle.



Le label **Aquaculture Stewardship Council (ASC)** labellise le poisson d'élevage. Ce label garantit la protection des mangroves et des zones humides, seules les espèces locales peuvent être élevées. Il promeut également une alimentation responsable des poissons et l'utilisation de médicaments uniquement en cas de maladie.



Le label **Agriculture biologique (AB)** est le label français officiel. Il doit toujours être accompagné du **label bio de l'Union européenne**, qui a son propre label. Ces labels garantissent qu'au moins 95 % des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, que les pratiques de culture et d'élevage sont respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal, que le produit est sans OGM et sans ingrédient chimique de synthèse.



Le label **Friend of the Sea** labellise des poissons et des fruits de mer issus d'une pêche respectueuse des stocks marins ou d'élevages soumis à certains critères environnementaux. Le label garantit des méthodes de pêche sélectives et moins impactantes sur l'écosystème, mais également une haute qualité en termes d'efficacité énergétique et de responsabilité sociale. De plus, il interdit l'usage de produits antisalissures nocifs et hormones de croissance.



Le label **Artysanal®** permet d'identifier sur le marché les produits issus de pêcheries artisanales gérées de manière responsable. Le label garantit une pêche qui ne met pas en danger la ressource, respecte les Hommes et leurs droits fondamentaux et permet aux pêcheurs artisans de vivre dignement de leur activité.



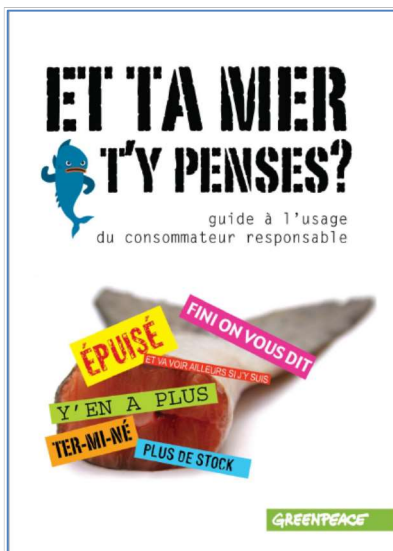
Le label **Best Aquaculture Practices (BAP)** certifie l'aquaculture responsable, la responsabilité environnementale et sociale, la sécurité alimentaire, la santé animale, le bien-être et la traçabilité.

LES GUIDES

- L'océan dans votre assiette – WWF (2017)

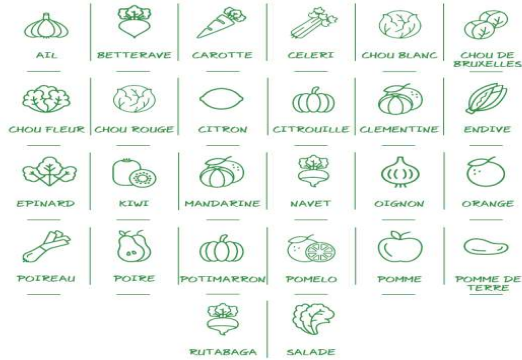


- Et ta mer t'y penses? Guide à l'usage du consommateur responsable – GREENPEACE (2006)

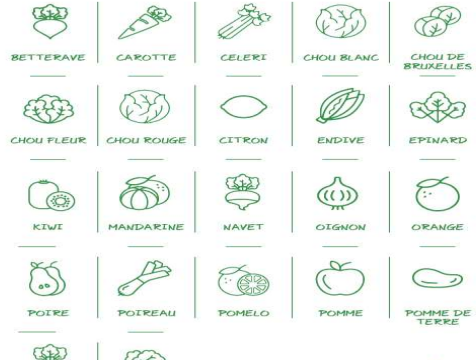


ANNEXE 5 – CALENDRIER DE SAISONNALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (ECOCERT)

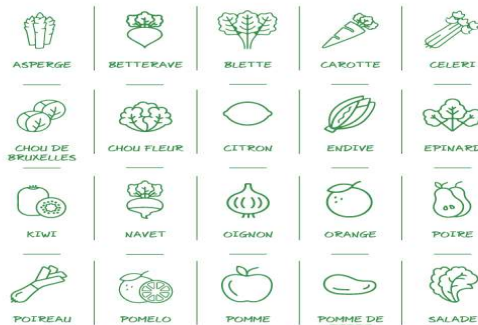
CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS DE JANVIER



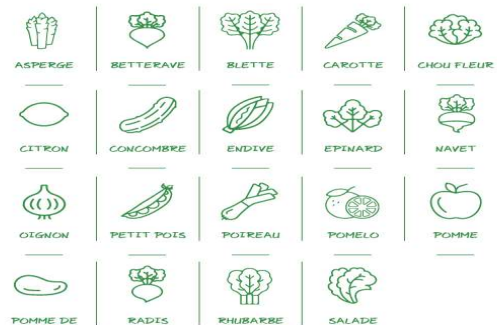
CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS DE FEVRIER



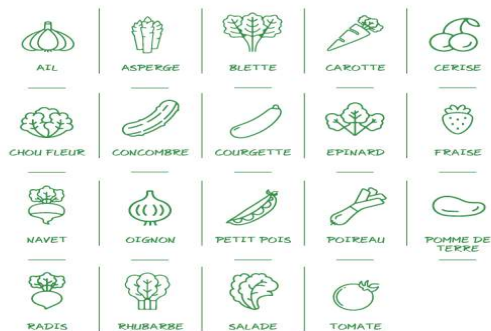
CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS DE MARS



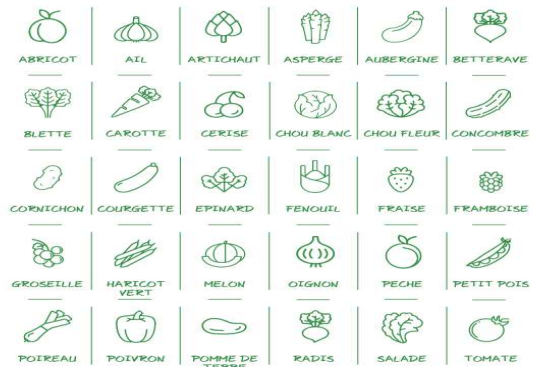
CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS D'AVRIL



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS DE MAI



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON
MOIS DE JUIN



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON MOIS DE JUILLET

ABRICOT	AIL	ARTICHAUT	ASPERGE	AUBERGINE	BETTERAVE	BLETTE
BROCOLI	BRUGNON	CAROTTE	CASSIS	CERISE	CHOU FLEUR	CHOU BLANC
CONCOMBRE	CORNICHRON	COURGETTE	EPINARD	FENOUIL	FIGUE	FRAISE
FRAMBOISE	GROSEILLE	HARICOT VERT	MAÏS	MELON	MÛRE	MYRTILLE
NECTARINE	OIGNON	PASTÈQUE	PÈCHE	PETIT POIS	POIREAU	POIVRON
POMME DE TERRE	PRIME	RADIS	SALADE	TOMATE		



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON MOIS DE AOÛT

ABRICOT	AIL	ARTICHAUT	AUBERGINE	BETTERAVE	BLETTE	BROCOLI
BRUGNON	CAROTTE	CASSIS	CHOU FLEUR	CHOU BLANC	CONCOMBRE	CORNICHRON
COURGETTE	EPINARD	FENOUIL	FIGUE	FRAMBOISE	GROSEILLE	HARICOT VERT
MAÏS	MELON	MIRABELLE	MÛRE	MYRTILLE	NECTARINE	OIGNON
PASTÈQUE	PÈCHE	POIREAU	POIRE	POIVRON	POMME DE TERRE	PRIME
RADIS	RAISIN	SALADE	TOMATE			



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON MOIS DE SEPTEMBRE

AIL	ARTICHAUT	AUBERGINE	BETTERAVE	BLETTE	BROCOLI	CAROTTE
CHOU BLANC	CHOU DE BRUXELLE	CHOU FLEUR	CONCOMBRE	COURGETTE	EPINARD	FENOUIL
FIGUE	FRAMBOISE	HARICOT VERT	MAÏS	MELON	MIRABELLE	MÛRE
MYRTILLE	OIGNON	PASTÈQUE	PÈCHE	POIRE	POIREAU	POIVRON
POMME DE TERRE	PRIME	RADIS	RAISIN	SALADE	TOMATE	



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON MOIS D'OCTOBRE

AIL	ARTICHAUT	AUBERGINE	BETTERAVE	BROCOLI	CAROTTE
CHATAIGNE	CHOU BLANC	CHOU DE BRUXELLE	CHOU FLEUR	CELERI	CITROUILLE
COING	COURGETTE	EPINARD	FENOUIL	FIGUE	HARICOT VERT
MAÏS	NAVET	OIGNON	POIRE	POIREAU	POMME
POMME DE TERRE	POTIMARRON	POTIRON	RADIS	RAISIN	SALADE
TOMATE					



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON MOIS DE NOVEMBRE

AIL	BETTERAVE	BROCOLI	CAROTTE	CELERI	CHATAIGNE
CHOU BLANC	CHOU DE BRUXELLE	CHOU FLEUR	CHOU ROUGE	CITROUILLE	COING
ENDIVE	EPINARD	FENOUIL	MANDARINE	NAVET	OIGNON
PANAIS	POIRE	POIREAU	POMME	POMME DE TERRE	POTIMARRON
POTIRON	RAISIN	SALADE			



CALENDRIER DES FRUITS & LEGUMES SAISON MOIS DE DECEMBRE

AIL	BETTERAVE	CAROTTE	CELERI	CHATAIGNE
CHOU BLANC	CHOU DE BRUXELLE	CHOU FLEUR	CHOU ROUGE	CITROUILLE
CLEMENTINE	ENDIVE	KIWI	MANDARINE	NAVET
OIGNON	PANAIS	POIRE	POIREAU	POMELO
POMME	POMME DE TERRE	POTIRON	POTIMARRON	SALADE



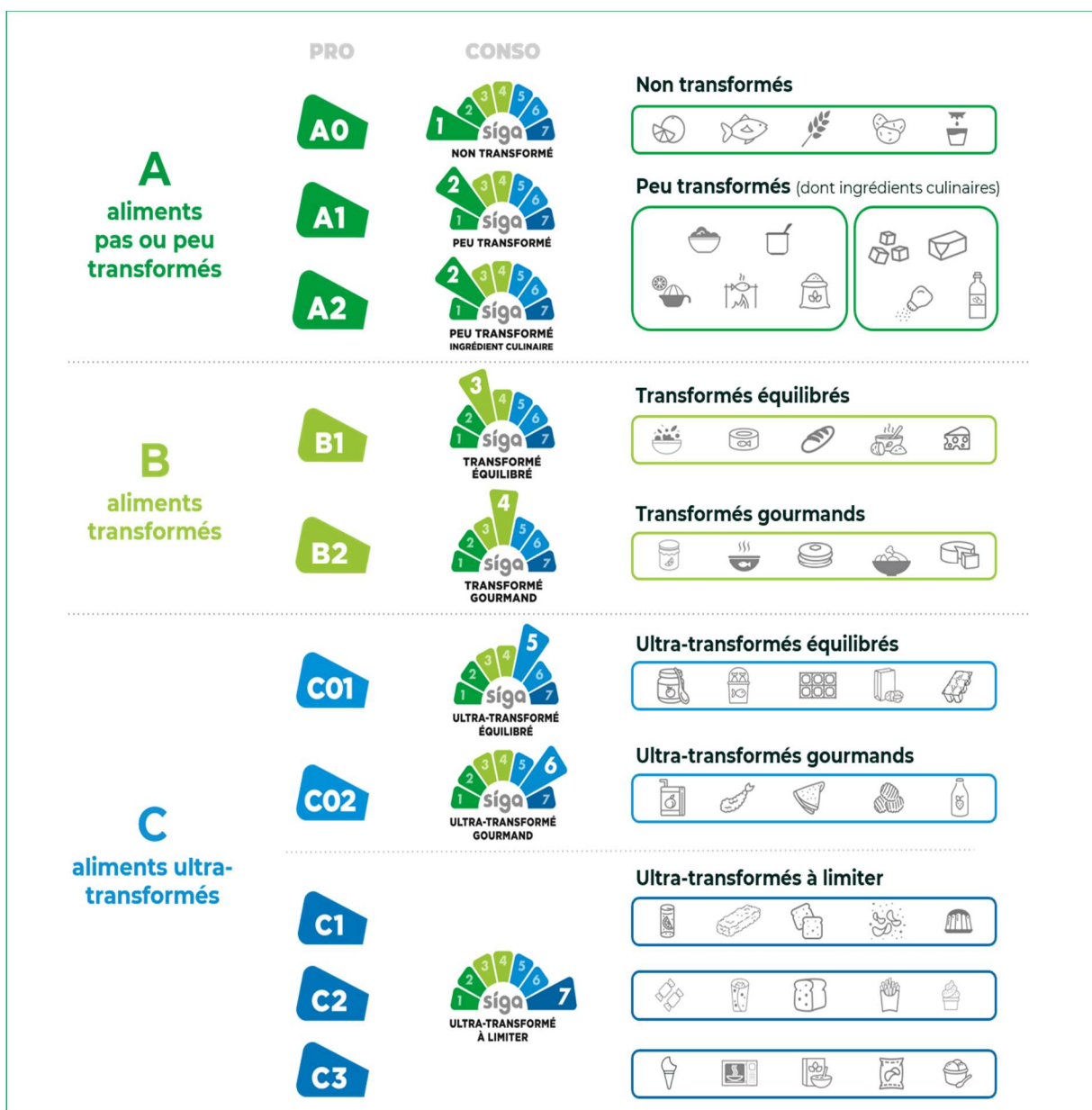
ANNEXE 6 – SIGA : OUTIL D’ÉVALUATION DU DEGRE DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

L’INDICE SIGA

L’indice SIGA est un score scientifique pour évaluer le niveau de transformation des aliments.

Il permet de faire le choix d’aliments les plus simples, les plus naturels donc les moins transformés au sein de chaque catégorie de produits.

LA CLASSIFICATION SIGA DÉTAILLÉE



LES CLASSES SIGA

A0 NON TRANSFORME

Produits bruts comme la viande, fruits et légumes, poissons, céréales, œufs n'ayant subi aucun process hors découpe ou pelage.

A1 A2 PEU TRANSFORME (DONT CULINAIRE)

L'usage de process simples (principalement thermiques et mécaniques comme le pressage, la cuisson) appliqués aux aliments non transformés les positionnent en peu transformés.

B1 TRANSFORME « EQUILIBRE »

A la maison, au restaurant ou dans l'industrie, lorsque l'on ajoute du sucre, des matières grasses ou du sel aux ingrédients pas ou peu transformés, on transforme !

B2 TRANSFORME « GOURMAND »

Contrairement aux aliments dits équilibrés (nutritionnellement), les aliments dits gourmands présentent des quantités de gras, sucres et/ou sels élevées.

C01 ULTRA-TRANSFORME « EQUILIBRE »

Ce sont les ultra-transformés les plus acceptables puisqu'ils présentent un seul marqueur d'ultra-transformation (ingrédient ou additif) et un profil nutritionnel équilibré. Ils sont donc proches de leurs équivalents simplement transformés.

C02 ULTRA-TRANSFORME « GOURMAND »

Comme les aliments transformés, ils peuvent présenter des niveaux de gras, sucres, sels élevés.

C1 C2 C3 ULTRA-TRANSFORME A LIMITER

La consommation des produits les plus ultra-transformés n'est pas recommandée par SIGA et devrait être très occasionnelle, car ils participent d'un régime délétère en cas de consommation excessive.



EXEMPLES PAR GROUPE ALIMENTAIRE

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			<p>pomme</p> <p>A0</p>	<p>Compote sans sucres ajoutés</p> <p>A1</p>	<p>Compote avec sucres ajoutés</p> <p>B1</p>	<p>Jus de pomme concentré</p> <p>B2</p>	<p>Chips de pomme</p> <p>C1</p>	<p>Fruit au sirop</p> <p>C2</p>	<p>Pâte de fruit</p> <p>C3</p>

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			<p>Brocoli frais</p> <p>A0</p>	<p>Brocoli surgelés</p> <p>A1</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>B1</p>	<p>Salade brocoli épeautre</p> <p>B2</p>	<p>Purée brocoli</p> <p>C1</p>	<p>Poêlée de légumes</p> <p>C2</p>	<p>Velouté de poireaux</p> <p>C3</p>

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs
		<p>Petits pois frais</p> <p>A0</p>	<p>Petits pois surgelés</p> <p>A1</p>	<p>Bocaux petits pois carottes</p> <p>B1</p>	<p>Humous</p> <p>B2</p>	<p>Veloute petit pois brocoli</p> <p>C1</p>	<p>Steak végétal Petit pois épinard</p> <p>C2</p>	<p>Macedoine de légumes</p> <p>C3</p>

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			Amandes sèches A0	Purée amandes A1	Lait d'amandes B1	Amandes salées B2	Chocolat aux amandes C1	Amandes fumées salées C2	Amandes caramélisées C3

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			Grains de blé A0	Boullgour A1	Chapelure B1	Galette bretonnes B2	Taboulé à la libanaise C1	Biscuits apéritifs C2	Céréales complètes C3

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			Filet poulet A0	Viande poulet hachée A1	Poulet et quinoa B1	Rillettes de poulet B2	Poulet émincé C1	Cordons bleu C2	Saucisses knack C3

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga



Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			 Filet boeuf A0	 Viande hachée A1	 Cassoulet canard B1	 Cuisses de canard confites B2	 Chili con carne C1	 Steak haché purée C2	 Cheese burger C3

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

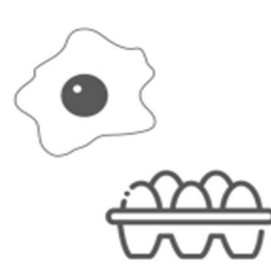







Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs		
			 Lait A0	 Yaourt nature A1	 beurre A2	 Yaourt à la châtaigne B1	 Fromage B2	 Fromage à tartiner aromatisé C1	 Fromage pour enfant C2	 Dessert lacté C3

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

Evaluation au regard de Siga

Les 9 groupes alimentaires

Fruits	Légumes	Légumineuse	Fruits à coques	Céréales	Viande blanche	Viande rouge	Produits laitiers	Oeufs	
			 Oeuf frais A0	 Oeuf dur A1	 Oeuf au plat B1	 Omelette maison B2	 Tortilla nature C1	 Quiche lorraine C2	 Omelette surgelée C3

Copyright © 2017 SIGA. Ce document est à usage interne uniquement. Il est confidentiel et la propriété de SIGA. Il ne peut être transmis à des tiers.

ANNEXE 7 – LISTE DES MATERIELS MOBILES MIS A DISPOSITION

LE MATERIEL DE RESSERTE

→ Resserte froide :

- 2 plaques satinées froides



→ Resserte chaude :

- 2 bains-marie



- 2 marmites à soupe



LE MATERIEL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LE TRI DES DECHETS

- 2 tables de tri



- 3 balances électroniques



LE MATERIEL DE PREPARATION ET DECOUPE

- 2 centrifugeuses



- 1 épiluche-ananas



- 2 coupe-tomates et agrumes



- 3 canneleurs-zesteurs



- 3 couteaux pamplemousse



- 2 coupe-frites



- 4 coupe-œufs



- 1 presse-purée



LE MATERIEL DE NETTOYAGE

- 2 nettoyeurs vapeur SANIVAP



ANNEXE 8 – CONCOURS DE CUISINE DES COLLEGIENS GASTRO' MÔMES

Le Département organise chaque année le concours de cuisine des collégiens gersois Gastro' Mômes.

Ce concours s'inscrit pleinement dans la démarche engagée auprès des collèves par le Département depuis 2009 pour une restauration scolaire de qualité.

L'objectif de Gastro' Mômes est avant tout de mettre en avant l'éducation au goût, de valoriser le « bien manger » local et bio, mais aussi de sensibiliser nos collégiens au savoir-faire de nos équipes de cuisine.

Le concours est ouvert aux collégiens et collégiennes des classes de 5^{ème} et 4^{ème} qui concourent en binômes, accompagnés d'un coach, membre de l'équipe de cuisine de leur collège.

Les binômes doivent réaliser, sur une durée de 3 heures et pour 10 personnes, une entrée et un dessert à base de produits locaux, biologiques et de saison.

Un binôme par collège participant est sélectionné pour la finale selon les critères suivants : respect des thèmes retenus (produits locaux, biologiques et de saison), originalité des recettes et faisabilité des plats en restauration collective.

Suite à cette première sélection, les binômes doivent s'entraîner avec leur coach afin d'affiner leurs recettes dans les conditions du concours.

La finale a lieu au mois de juin à Auch dans les cuisines du lycée professionnel Pardailhan.

À l'issue de cette journée, un jury de professionnels délibère et procède à la remise des prix.

Un recueil est édité avec les recettes des binômes participants.

Gastro' Mômes
2^{ème} édition

CONCOURS DE CUISINE DES COLLÉGIENS
Tu es en 5^{ème} ou 4^{ème} et tu aimes cuisiner ?
Ton collège et le Département du Gers organisent
un concours de cuisine : les Gastro' Mômes.

Compose une équipe avec un camarade et,
ensemble, réalisez une entrée et un dessert à base
de produits locaux, biologiques et de saison.

**LA FINALE AURA LIEU à AUCH
LE MERCREDI 12 JUIN 2019**

COMMENT PARTICIPER ?

1. Discutez avec l'équipe de cuisiniers(ères) de votre collège
2. Concoctez votre dossier de présentation avant le 5 avril 2019

Contact : gastromomes@gers.fr

DÉPARTEMENT
DU GERS

ANNEXE 9 – CONDITIONS DE MISE EN PLACE D'ATELIERS DE CUISINE

Les ateliers sont réalisés dans le cadre des Enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI) qui relèvent du projet d'établissement adopté par le CA.

Conformément aux dispositions de l'article L913-1 du code de l'éducation, le chef de cuisine joue un rôle éducatif, en appui technique pour transmettre son savoir-faire aux élèves en présence obligatoire d'un enseignant.

Les ateliers sont réalisés hors temps de production, tout en respectant la durée légale de travail hebdomadaire et journalier.

Le port de tenues vestimentaires adéquates pour tous les participants est obligatoire (charlotte, blouse, sur-chaussures, gants s'il y a manipulation).

Les manipulations s'effectuent dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à la restauration collective (nettoyage des mains, marche en avant, relevés de températures, respect de la chaîne du froid...).

L'utilisation pour les élèves d'ustensiles tranchants et de matériels électriques ou à gaz est interdite.

Un nettoyage total de l'espace cuisine ou du local utilisé en fin d'atelier doit être réalisé.

Les dégustations, s'il y a lieu, sont organisées dans le réfectoire.

Concernant la manipulation ou non de matériel de découpe, de chauffe, etc., il n'y a pas de contrainte réglementaire particulière. Il appartient à l'établissement d'en fixer les limites qui lui paraissent judicieuses.

ANNEXE 11 – DETERGENTS ECOLOGIQUES CONFORMES

Les établissements doivent avoir recours à des détergents écologiques conformes labellisés.

Plusieurs labels co-existent notamment l'Écolabel européen, le label Écocert ou encore la norme NF environnement.

ECOLABEL

L'Ecolabel européen est un label écologique européen permettant de valoriser des produits plus respectueux de l'environnement tout en garantissant des performances identiques aux produits analogues. Il repose sur une approche multicritères à ce jour 6 catégories de produits sont concernées. Pour chacune d'entre elle une décision précise les différents critères auxquels les produits doivent se conformer pour pouvoir ensuite être écolabellisés par un organisme indépendant (en France c'est l'AFNOR qui est en charge de cette évaluation).

Parmi ces différents critères voici ceux qui ont un lien avec le respect de l'environnement, le respect de l'utilisateur et la valorisation des produits d'origine naturelle :

- Evaluation de la toxicité de la formule vis-à-vis des organismes aquatiques,
- Biodégradation facile en aérobiose et biodégradation en anaérobiose exigée pour les agents tensio-actifs,
- Pour les matières premières dérivées de l'huile de palme, celles-ci doivent provenir de plantations gérées de manière durable (certificats RSPO),
- Restrictions sur l'intégration de matières premières dangereuses ou toxiques (COV, agents conservateurs, ...),
- Valorisation de matières premières recyclées pour les emballages, limitation de la quantité de matière plastique pour l'emballage des produits,
- Obligation d'efficacité au moins équivalente à celle d'un produit analogue.



ECOCERT

ECOCERT est une société privée qui a lancé en 2006 un référentiel détergence, élaboré en concertation avec des experts de la filière, fournisseurs, fabricants, distributeurs. L'objectif est de définir un niveau d'exigence supérieur aux réglementations en vigueur concernant la valorisation des substances naturelles et le respect de l'environnement tout au long de la chaîne de production. Depuis le 1er novembre 2012, il existe également une nouvelle version de ce référentiel intégrant deux niveaux de certification : ECOCERT et ECOCERT à base d'ingrédients biologiques.

Parmi les exigences applicables aux détergents, l'accent est donné notamment à la valorisation de tous les ingrédients d'origine naturelle :

- Maximum 5% d'ingrédients de synthèse parmi la liste restrictive de l'annexe I.A.1

- Aucune phrase de risque environnementale autorisée sur le produit



NF ENVIRONNEMENT

Il s'agit d'un label français créé en 1991 et révisé en 2005, qui atteste de la conformité du produit à un cahier des charges très précis, qui prend en compte à la fois l'efficacité du produit et son impact sur l'environnement. La marque NF Environnement est un label de certification délivré par la société AFNOR Certification. Elle peut être décernée à toutes sortes de produits, excepté les produits pharmaceutiques, les produits agro-alimentaires, ceux du secteur automobile, et les services.

