



Bien manger pour mieux apprendre

**Guide départemental
de la restauration collective durable
dans les collèges des Pyrénées-Atlantiques**



Label Ecocert «En Cuisine»

UN LABEL POUR MIEUX MANGER À LA CANTINE



+DE BIO

pour réduire l'impact des pesticides dans l'assiette et préserver l'environnement et la biodiversité.

+DE LOCAL

pour contribuer au développement des filières de territoire.

+DE COMMERCE ÉQUITABLE

pour garantir aux producteurs des prix stables et rémunérateurs.

-D'ADDITIFS

et de produits ultra-transformés pour protéger notre santé.

+DE PROTÉINES DE QUALITÉ

pour équilibrer son assiette et protéger notre planète.

-DE DÉCHETS

en luttant contre le gaspillage alimentaire et en réduisant les plastiques.

-DE DÉTERGENTS TOXIQUES

pour limiter notre exposition aux polluants et leur impact dans l'environnement (eau, air, sol...).

+D'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT

pour les mangeurs et toute l'équipe du restaurant.



www.labelbiocantine.com

Le bon fonctionnement des services de restauration des collèges publics constitue, pour le Département des Pyrénées-Atlantiques, l'un des facteurs déterminants de la qualité de vie des collégiens et des personnels des établissements au quotidien.

Le Département a ainsi souhaité mener, depuis de nombreuses années, une politique ambitieuse grâce à l'implication de tous : agents, communauté éducative, enfants, producteurs locaux...

Les enjeux liés au bien manger dans les collèges prennent en compte le monde d'aujourd'hui et construisent aussi les Pyrénées Atlantiques de demain.

Il s'agit de faire des restaurants scolaires un lieu ancré sur le territoire (fourniture de repas aux collégiens mais aussi à de nombreux écoliers) tout en ayant une vocation éducative, permettant de forger de futurs citoyens attachés au bien manger de qualité, durable et local.

Le Département a engagé cette politique d'alimentation de qualité au travers notamment de son programme « Manger Bio & Local 64 » dès 2010.

Les grands enjeux pour la collectivité départementale sont :

- la qualité nutritionnelle et la sécurité des prestations fournies ;
- un service accessible à tous les collégiens ;
- un service public à vocation éducative et ancré sur le territoire ;
- un service au cœur des enjeux de développement durable (achats locaux, équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, écoresponsabilité...).

En réponse à ces enjeux, le Département propose un « Guide de la restauration scolaire durable en collèges publics » qui a pour ambition de pérenniser une démarche reconnue et de réaffirmer l'attention qu'il porte à la qualité des repas servis quotidiennement aux usagers de ses services de restauration.

Ce guide a été élaboré en étroite concertation avec tous les acteurs concernés.



> Les objectifs du guide

1.

Offrir une restauration scolaire saine, équilibrée, durable et accessible à tous.

2.

Garantir la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas.

3.

Ancrer le service dans une démarche locale, écoresponsable et éducative.

> Les engagements du Département

- **Égalité d'accès** : tarif unique pour l'ensemble des collégiens, aides pour les familles modestes (ADRS), gestion des PAI (Projets alimentaires individualisés).
- **Qualité et proximité des produits** : partenariats avec les producteurs locaux, annuaire actualisé de fournisseurs, développement des circuits courts.
- **Nutrition** : conseils en diététique pour l'élaboration des menus et des plans alimentaires, logiciel Easyls mis à disposition des collègues (commandes, gestion des stock, équilibre alimentaire...).
- **Sécurité alimentaire** : audits réguliers, analyses microbiologiques, appui technique et conseils.
- **Renouvellement des équipements de restauration** pour faciliter le travail des agents et l'utilisation de produits non transformés, en priorisant des équipements économes en énergie.
- **Éducation alimentaire** : actions pédagogiques, appui aux commissions menus...



> L'accompagnement des agents

- **Formation continue des personnels de restauration** : équilibre, diététique, sécurité alimentaire, utilisation des matériels et logiciels, cuisine végétarienne, ...
- **Appui à l'appropriation de nouvelles techniques culinaires** plus durables (cuissons de nuit...).
- **Création et diffusion de guides** et livrets pratiques.
- **Création d'un pool de cuisiniers volants** et développement d'un réseau de chefs formateurs.
- Echanges de pratiques entre pairs.

> Des objectifs ambitieux



au minimum de produits durables dont au moins 20 % de produits bio. (cf. objectifs de la loi EGalim).



au minimum de viandes & poissons durables.

Développement du « fait maison »

à partir de produits bruts (tendre vers 80 % de composantes faites maison).

Diversification des protéines :

menus végétariens hebdomadaires obligatoires, introduction de plus de légumineuses...

Labellisation  des collègues.

> L'éducation au goût et sensibilisation

- Menus à thème et découverte de nouvelles recettes.
- Ateliers participatifs, jardins pédagogiques, petits-déjeuners éducatifs...
- Implication des élèves via les commissions menus et les CVC (Conseils de vie collégienne).

> La qualité d'accueil

- Faire de la pause repas un moment de convivialité et de détente.
- Prendre en compte des besoins nutritionnels des convives.
- Assurer la transparence sur l'origine des produits.





> Un service durable et responsable

- Utilisation de produits Bio, de labels officiels, de produits locaux et de saison mais aussi de produits fermiers, en favorisant les circuits courts.
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Gestion optimisée des biodéchets et des emballages.
- Utilisation de produits et méthodes d'entretien écoresponsables.
- Acquisition de matériels spécifiques (tables de tri, salad'bar...).

> Des achats au plus près des besoins

- Allotissement pour permettre l'accès de petits fournisseurs en tenant compte des seuils d'achat du Code de la Commande publique.
- Usage de contrats de gré à gré.
- Contrats favorisant les produits bios, labellisés ou issus des circuits courts.

La pleine implication de tous les acteurs, dans le respect mutuel des rôles et fonctions de chacun, doit permettre la réalisation de ces objectifs visant à améliorer la qualité des repas, ainsi que le bien-être et l'éducation alimentaire.





Bien manger pour mieux apprendre

www.le64.fr

