
CHARTRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône



52 avenue Saint Just

13004 Marseille

[Voir le site internet](#)

Isabelle Schemoul

isabelle.schemoul@departement13.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

GENESE DU PROJET

Le Département des Bouches-du-Rhône a lancé en 2017 le plan Charlemagne 2017-2027 afin de doter les 136 collèges publics et les 51 collèges privés des moyens indispensables à la réussite des élèves. Ce plan promeut une alimentation saine et de qualité incarnée par le dispositif La Provence dans Mon Assiette dont la cheville ouvrière est la charte de la restauration scolaire.

En effet, la réglementation évolue avec la promulgation de la loi Egalim en octobre 2018. Un des articles les plus emblématiques et ambitieux concerne la montée en gamme des approvisionnements avec un objectif d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, d'ici le 1^{er} janvier 2022. Des dispositions visent par ailleurs la lutte contre le gaspillage alimentaire, la proposition de menus végétariens et l'interdiction du plastique.

Afin d'accompagner les établissements scolaires à répondre aux exigences de la réglementation, la collectivité a mis en place une charte de la restauration scolaire qui a été proposée aux collèges publics du département. Dans un second temps, une charte pour les collèges privés a été élaborée.

Cette charte permettant de valoriser les établissements, est un outil que les collèges s'approprient et qui leur permet de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue de leur activité. Elle est composée de 4 chapitres, 8 engagements et 11 à 14 critères.

Elle a été labellisée courant 2020 au Congrès Mondial de la Nature.

EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

PAQUET HYGIÈNE ET PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Règlement CE n°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. C'est le texte clé du Paquet Hygiène : la Food Law, la législation alimentaire.

- [Règlement CE n°852/2004](#) relatif aux règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus) ; ce texte est relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire : qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution ; et quelles que soient les filières de production. Il exige entre autres, la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire (sauf pour la production primaire) ;
- [Règlement CE n° 853/2004](#) relatif aux règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail sauf disposition contraire) : il fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale. Il précise l'obligation d'[agrément sanitaire](#) et apporte des spécifications techniques par secteur dans son annexe III ;
- [Règlement \(ce\) n°2073/2005](#) de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- [Règlement d'exécution \(ue\) n°931/2011](#) de la commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité.

Textes français

- [Arrêté du 18 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- [Arrêté ministériel du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires, applicable aux activités de commerce et de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réglementant les conditions d'hygiène dans les restaurants à caractère social ;
- [Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002](#) relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ;
- [Arrêté du 8 juin 2006 modifié, relatif à l'agrément des établissements](#) mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire - version révisée du 02/07/2009 ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire ;
- Note de service DGALISDSSA/N2011-8117 sur l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

NUTRITION

[Arrêté du 30 septembre 2011](#) relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le [cadre de la restauration scolaire](#) (Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015 et les recommandations du GRCN de 2019)

ALLERGIES

[Règlement européen UE n°1169/2011](#) dit « INCO »

[Décret d'application n°2015-447](#) relatif à l'information des consommateurs qui s'applique depuis le 1^{er} juillet 2015

BIODECHETS

- Biodéchets : article R541-8 du code de l'environnement
- Tri à la source : article D543-279 du code de l'environnement
- Décret n°2016-288 du 10/03/2016 portant diverses dispositions d'adaptation et de simplification dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets
- LOI no 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Loi du 10 février 2020 relative à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- La loi Egalim du 30 octobre 2018 et son décret d'application du 23 avril 2019 ont pour objectifs d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Pour cela, une montée en gamme des matières premières est préconisée pour les établissements de la restauration scolaire d'ici le premier janvier 2022 (art.24).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les chapitres de la charte de la restauration scolaire

Chapitre 1 : Favoriser une cuisine de terroir et de qualité

- Circuits courts,
- Produits bios et SIQO,
- Agrilocal

Chapitre 2 : Promouvoir une alimentation saine et une cuisine plaisir

- Sécurité sanitaire,
- Nutrition,
- Education au goût

Chapitre 3 : Servir les repas dans de bonnes conditions d'accueil

- Durée du repas,
- Bruit

Chapitre 4 : Adopter une cuisine durable et responsable

- Lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Gestion des déchets

Résultats quantitatifs

Passage de juin 2019 à décembre 2020 de 5 adhérents à 119 collèges publics signataires de la charte.

Résultats qualitatifs

Elaboration d'un référentiel d'évaluation.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Au niveau organisationnel :

Un référent de la charte de la restauration scolaire a été nommé.

Une présentation de la charte de la restauration scolaire et de la loi Egalim a été faite par la direction de l'Education et des Collèges et la DRAAF PACA à l'ensemble des gestionnaires et chefs de cuisine fin juin 2019.

Des mails, entretiens téléphoniques et visites sur site ont été réalisés par le référent de la charte pour convaincre, sensibiliser et accompagner les personnels de cuisine et les gestionnaires.

Au niveau technique :

- Des conseils et un accompagnement adaptés à chaque situation ont été apportés pour lever les freins éventuels à l'adhésion de la charte et au respect des critères et des engagements. Une démarche progrès a été proposée aux établissements qui le souhaitent.

- Mise en place du référentiel d'évaluation : chaque critère de la charte est assorti d'un coefficient.

Il existe 3 niveaux de la charte :

- Niveau 1 : entre 17 et 23 points
- Niveau 2 : entre 23 et 30 points
- Niveau 3 : entre 30 points et 41 points

Au niveau de la communication autour de la charte :

Signature de la charte de la restauration scolaire et remise du diplôme à 4 collèges du département

Article sur accents dispositif « la Provence dans mon Assiette »

Moyens humains

Un référent de la charte de la restauration scolaire

Moyens financiers

0

Moyens techniques

mail, entretiens téléphoniques, visites sur site

Partenaires mobilisés

DRAAF PACA (intervention et présentation de la loi EGalim)

Réseau REGAL'IM (valorisation du projet),

ARPE (ressources),

Métropole Aix-Marseille Provence, Pays d'Arles

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Un plus : inscription de la charte dans le projet d'établissement

Labellisation de la charte au congrès mondial de la nature

Implication de la direction (principal, adjoint gestionnaire, chef de cuisine)

Bonne entente entre les agents
Complétude du personnel
Partenariat fort avec les producteurs locaux
Qualité de l'accompagnement des établissements

Difficultés rencontrées

Pas d'implication de l'une ou plusieurs parties prenantes
Disponibilité (manque de temps)
Turn over de personnel
Problèmes internes et /ou organisationnels et/ou techniques non liés à la charte
Multiples sollicitations des établissements

Recommandations éventuelles

poursuivre l'évolution de la dématérialisation de la charte des établissements scolaires
Dégager du temps au sein des équipes

Mots clés

ACHAT DURABLE | APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | TECHNOLOGIE DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION | ADMINISTRATION PUBLIQUE | COLLECTIVITES LOCALES | LABEL ECOLOGIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ACCORD VOLONTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Juin 2023
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Chloe PEREYROL
CHLOE.PEREYROL@ademe.fr
Direction régionale Provence-
Alpes-Côte d'Azur