

Charte d'engagements réciproques pour une restauration durable



Les élèves

Sont éco-citoyens

- ▶ Ils respectent les lieux et les personnes
- ▶ Ils ne prennent que la quantité qu'ils consomment
- ▶ Ils privilégient les produits à emballages réduits
- ▶ Ils répondent aux enquêtes de satisfaction
- ▶ Ils participent aux animations et informations relatives à l'alimentation

Osent de nouveaux choix

- ▶ Ils goûtent aux produits biologiques, découvertes et locaux
- ▶ Ils choisissent le menu conseillé au moins 2 fois/semaine
- ▶ Ils consomment au moins 1 fruit ou légume cru par repas

La Région

Accompagne le lycée dans son projet

- ✔ ▶ Elle agit contre les effets des déséquilibres alimentaires
- ✔ ▶ Elle anime des groupes de pilotage entre lycées et un réseau de conseils et d'échanges
- ✔ ▶ Elle soutient activement le Programme National de Nutrition Santé
- ✔ ▶ Elle apporte un soutien juridique aux groupements de service
- ✔ ▶ Elle organise des visites dans des lycées d'enseignement agricole

Améliore le service de restauration

- ✔ ▶ Elle garantit l'hygiène et la sécurité sanitaire des repas
- ✔ ▶ Elle veille au respect des normes de sécurité des personnes et de confort des usagers
- ✔ ▶ Elle met en place le Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✔ ▶ Elle finance les moyens matériels et humains pour son fonctionnement
- ✔ ▶ Elle soutient la commercialisation de produits bio locaux
- ✔ ▶ Elle met à disposition une signalétique de prévention pour les élèves

Offre à tous une égalité d'accès au restaurant scolaire

- ✔ ▶ Elle met en place des protocoles pour les régimes
- ✔ ▶ Elle rend les locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
- ✔ ▶ Elle soutient les familles en difficulté financière

Forme ses agents

- ✔ ▶ Elle offre des formations adaptées :
 - ✔ ▶ aux techniques de production
 - ✔ ▶ à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
 - ✔ ▶ à la nutrition et à l'élaboration des menus
 - ✔ ▶ à l'accueil

Les équipes des lycées

S'engagent pour une alimentation équilibrée

- ▶ Elles proposent 1 légume cuit vapeur et sans matière grasse par repas
- ▶ Elles proposent 1 assaisonnement allégé maison par repas
- ▶ Elles favorisent et identifient les produits frais et de saison
- ▶ Elles limitent l'utilisation de produits alimentaires intermédiaires
- ▶ Elles conseillent un menu équilibré
- ▶ Elles identifient l'entrée ou le dessert du jour
- ▶ Elles proposent des produits de la mer fois/semaine
- ▶ Elles proposent un libre-service de crudités et de cuisinés

Présentent des produits découvertes

- ▶ Elles proposent au moins produit(s) certifié bio par jour/semaine
- ▶ Elles proposent un choix de 3 plats du jour par repas
- ▶ Elles proposent périodiquement un libre-service de fromage à la coupe
- ▶ Elles proposent un plat/préparation « découverte » mutualisé par ville ou secteur périodiquement
- ▶ Elles privilégient les produits de filières courtes
- ▶ Elles proposent et identifient les produits et fabrications des lycées agricoles bas-normands
- ▶ Elles proposent un type de distribution différent pour les repas de classe

Affirment une démarche participative et éco-citoyenne

- ▶ Elles limitent l'utilisation de produits emballés individuellement
- ▶ Elles proposent un groupe de réflexion sur l'alimentation et le développement durable
- ▶ Elles soutiennent les projets d'élèves autour de l'alimentation
- ▶ Elles prennent en compte les enquêtes de satisfaction