



**Bourgogne**  
Conseil régional

Charte  
régionale  
2010-2014

# Qualité de la restauration scolaire

[www.cr-bourgogne.fr](http://www.cr-bourgogne.fr)



# Qualité des repas servis en restauration scolaire, 3 priorités pour la Région Bourgogne : saveur, service, santé

“ Notre collectivité a fait le choix de confier la gestion de la restauration scolaire aux lycées et donc de ne pas l’externaliser. Ce sont ainsi plus de 800 cuisiniers et agents techniques régionaux qualifiés qui œuvrent pour servir plus de 30 000 repas par jour dans nos lycées.

Parmi les enjeux de la restauration scolaire, l’équilibre alimentaire est une de nos priorités.

Nous incitons ainsi les lycées à privilégier, dans leurs achats, les produits frais non transformés fournis par les producteurs locaux et les produits issus de l’agriculture biologique.

Afin de les soutenir davantage encore dans cet engagement de qualité, nous avons élaboré cette charte régionale.

Issue d’une démarche participative qui a associé des chefs de cuisine, intendants de lycées et proviseurs, la charte fixe un cadre commun de qualité attendue dans les restaurants scolaires de tous les lycées bourguignons.

À travers ce document, vous découvrirez trois priorités clairement identifiées : la qualité des plats, la qualité du service et la qualité nutritionnelle.

La mobilisation de tous les acteurs de la communauté éducative autour de ces objectifs permettra de poursuivre les efforts consentis pour que les repas deviennent pour chaque lycéen un véritable moment de détente, de convivialité et d’éducation au goût.

Je les en remercie tous par avance. ”

**François Patriat,**  
sénateur, président du conseil  
régional de Bourgogne



# 1. Qualité des plats : une affaire de goût et de palais !

L'éducation au goût, au sein des restaurants scolaires, doit entretenir une culture gastronomique vivante et dynamique et contribuer à l'ouverture d'esprit des élèves en favorisant la découverte de produits différents.

La Région Bourgogne a fait le choix de la gestion en régie, garantissant la préparation des repas par des agents régionaux qualifiés. Le travail réalisé par les équipes de direction et de cuisine se traduit au quotidien par des menus variés et des préparations faites *maison*. Il contribue à la formation et à l'enrichissement gustatif des jeunes et au plaisir de découvrir des produits de goût et d'aspect différents. A ce titre, l'initiative régionale *Bien dans mon assiette, les terroirs de Bourgogne font école* a pour vocation de mettre en valeur les producteurs bourguignons en créant régulièrement dans les selfs des événements spécifiques autour de recettes et de produits du terroir. Grâce aux menus thématiques, aux goûts venus d'ailleurs, la cuisine fait voyager les élèves !

## Objectif : procurer du plaisir à table et diversifier les goûts

- Favoriser des menus à base de produits frais cuisinés par les équipes
- Offrir une cuisine diversifiée
- Proposer des plats appétissants et bien présentés

### LES ENGAGEMENTS

#### 1. Favoriser l'utilisation des légumes et de fruits frais et de saison, les produits du terroir ou de proximité (circuits courts, filière bio, etc.)

- **Privilégier les matières premières brutes (produits de première gamme) issus notamment des circuits courts et/ou bios** (lycée Gustave Eiffel à Dijon avec les légumes et les fruits ; lycée La Prat's à Cluny avec un repas bio servi toutes les semaines) ;
- **Intégrer systématiquement pour les entrées et/ou les légumes d'accompagnement des produits frais de première gamme** (lycée Vauban à Auxerre, avec du tout frais).

#### 2. Innover dans les menus et proposer une cuisine alliant tradition et modernité

- **Participer, plusieurs fois par an, aux journées *Bien dans mon assiette, les terroirs de Bourgogne font école*** (lycée Astier à Paray-le-Monial avec 6 opérations par an ; EPLEFPA Quetigny-Plombières-les-Dijon à Quetigny avec des animations spécifiques) ;
- **Proposer des repas à thème spécifique, une fois par trimestre** (lycée Chevalier d'Eon à Tonnerre) ;
- **Intégrer au menu, une fois par mois au minimum, une recette innovante – les saveurs sucré-salé, les légumes anciens...** (le lycée Carnot à Dijon avec ses repas *pays* ou *tendance*, proposés une fois par semaine) ;
- **Introduire régulièrement (au moins une fois par trimestre) la proposition de repas végétarien/végétalien.**

#### 3. Renforcer l'éducation au goût par une information adaptée

- **Mettre en valeur, de manière pédagogique, les plats proposés** (lycée Blaise Pascal à Migennes) ;
- **...et les pratiques culinaires de l'établissement** (EPLFPA Quetigny-Plombières-les-Dijon, site de Plombières-les-Dijon) ;
- **Proposer des produits locaux et informer sur leur origine** (lycée agricole La Brosse à Auxerre).



## 2. Qualité du service : le repas, un temps à privilégier

Pour faire du repas un réel moment de détente, de convivialité, d'éducation au goût, il est primordial d'accorder une attention particulière au temps qui y est consacré, à la qualité de la décoration et du cadre et à l'accompagnement des élèves.

La restauration scolaire doit donc être considérée comme un véritable service public à vocation sociale et éducative qui nécessite la mobilisation de tous les acteurs de la communauté éducative.

### Objectif : mobiliser l'ensemble des acteurs de l'établissement pour faire de la pause déjeuner un moment convivial

- Créer les conditions d'un respect mutuel des différents acteurs, jeunes et adultes
- Intégrer, lors de la construction des emplois du temps, les enjeux de la pause méridienne
- Proposer des plats appétissants et bien présentés

#### LES ENGAGEMENTS

##### 1. Réguler les flux et optimiser les capacités d'accueil sur le temps de service

- **Veiller, lors de la construction des emplois du temps, à équilibrer les heures de fin et de reprise des cours** (lycées Raoul Follereau et Pierre Bérégovoy à Nevers, avec la régulation des flux des élèves) ;
- **Tendre vers un temps de repas de 20 minutes minimum** (lycée Théodore Monod à Blanzay) ;
- **Prévoir un temps d'attente inférieur au temps de prise de repas** (lycée Clos Maire à Beaune).

##### 2. Optimiser les conditions d'accueil des élèves dans le restaurant

- **Encourager les élèves à se laver les mains avant la prise des repas** (lycée Hippolyte Fontaine à Dijon, incluant également un changement de tenue professionnelle) ;
- **Utiliser des supports adaptés pour communiquer sur les menus proposés** (lycée Anna Judic à Semur-en-Auxois ; lycée Le Castel à Dijon, avec exposition des œuvres des élèves de la section arts plastiques) ;
- **Personnaliser la décoration de la salle de restaurant pour mettre en valeur les projets ou les productions de l'établissement** (lycée Antoine-Antoine à Chenôve, avec l'exposition de photos faites par les élèves) ;
- **Valoriser le travail de préparation des repas servis aux élèves** (lycée Pierre Gilles de Gennes à Cosne-Cours-sur-Loire, avec des menus valorisés par des reportages photos).

##### 3. Favoriser la convivialité, le respect du règlement intérieur et la culture du service

- **Assurer une présence du personnel éducatif pour encadrer les élèves et veiller au respect des personnels et des lieux** (lycée Le Mont Châtelet à Varzy) ;

- **Garantir un accueil cordial et courtois aux élèves par une présentation orale rapide des plats** (EREA Jules Verne à Joigny ; lycée Etienne-Jules Marey à Beaune, avec la visite guidée de la cuisine) ;
  - **Maintenir un choix constant tout au long du service jusqu'au dernier servi** (Lycée Camille du Gast à Chalon-sur-Saône).
- ##### 4. Impliquer davantage les convives dans le service de restauration
- **Faire participer les élèves à l'optimisation des déchets : réduction et tri** (lycée agricole de Challuy) ;
  - **Sensibiliser les convives au gâchis** (lycée René Cassin à Mâcon, avec le pesage des déchets).



# 3. Qualité nutritionnelle : la santé est dans l'assiette

La qualité des denrées utilisées pour la préparation des repas est, en restauration scolaire, le garant de la qualité nutritionnelle qui contribue à l'équilibre alimentaire et donc à la santé des élèves.

La future réglementation, sur la base de l'actuelle recommandation du Groupe d'études des marchés de la restauration collective et de la nutrition, qui fixe déjà les éléments à prendre en compte dans la constitution des menus, va préciser davantage les obligations en matière nutritionnelle. Il est donc essentiel d'insister sur les aliments prioritaires indispensables à la croissance des plus jeunes : les protéines, le calcium, l'alternance féculents/légumes verts pour les fibres, la place des crudités. Un fruit frais devra systématiquement être proposé chaque jour.

Un menu à cinq composantes sera privilégié : entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert, avec au moins deux choix chaque fois que cela sera possible. Un code couleurs sera établi pour illustrer l'équilibre alimentaire du repas proposé.

## Objectif : proposer des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire en accord avec le cadre réglementaire et les recommandations nutritionnelles du PNNS2\*

- Encourager la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et équilibrer les apports d'acides gras
- Réduire la consommation de glucides simples ajoutés et de sel
- Augmenter les apports de fer et de calcium

### LES ENGAGEMENTS

#### 1. Proposer des menus respectant l'équilibre alimentaire

- **Encourager la dimension partenariale de la commission des menus** (lycée Romain Rolland à Clamecy ; lycée Léon Blum au Creusot avec une commission des menus unique pour les deux sites) ;
- **Mettre en place un plan alimentaire sur 4 semaines pour garantir les fréquences adaptées par famille de produits** (lycée Nicéphore Niepce à Chalon-sur-Saône) ;
- **Etablir des menus sur 10 jours minimum pour s'assurer de la valeur nutritionnelle des repas** (lycée Françoise Dolto à Montceau-les-Mines).

#### 2. Proposer chaque jour des menus complets avec une possibilité de choix

- **Proposer des menus à 5 composantes – entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert** (lycée Louis Davier à Joigny) ;

#### • Privilégier des systèmes de choix à volonté en matière de légumes

- (lycée Lamartine à Mâcon avec son libre service pour les légumes, et le lycée Montchapet à Dijon) ;
- **Garantir, tous les jours pour le repas du midi, 2 plats chauds avec 1 légume et 1 féculent au choix** (lycée Stephen Liégeard à Brochon) ;
- **Offrir un plat à base de poisson deux fois par semaine** (EREA Claude Brosse à Charnay-lès-Mâcon).

#### 3. Valoriser les meilleurs apports nutritionnels

- **Proposer un fruit frais à chaque repas** (lycée Le Castel à Dijon) ;
- **Communiquer sur les valeurs nutritionnelles des produits** – code couleurs (lycée Mathias à Chalon-sur-Saône) ;
- **Conseiller le menu le plus équilibré** (lycée Jacques Amyot à Auxerre ; lycée Henri Parriat à Montceau-les-Mines) ;
- **Favoriser la consommation des produits laitiers à forte teneur calcique** (lycée agricole à Fontaines avec le lait de l'exploitation) ;
- **Maîtriser les apports en sel par la suppression de l'offre en libre service** (lycée Simone Weil à Dijon).



\* Plan national nutrition santé 2



*Cette charte est le résultat d'une démarche participative. Elle a associé le groupe de travail des gestionnaires et les groupes de travail des chefs de cuisine, animés par les collaborateurs de la Direction des lycées. Elle s'est enrichie de contacts plus individuels entre les services de la Région et les personnels de direction, de gestion et de restauration des lycées.*

*Que tous soient remerciés pour leur participation, leur réflexion, leur réalisation et surtout leur passion au service de la restauration bourguignonne.*