



## **Charte municipale pour une restauration scolaire de qualité à Hettange-Grande**

### **Engagement 1 : Permettre à tous les usagers de bénéficier de la restauration scolaire**

- proposer un tarif uniforme
- accueillir tous les élèves dont la famille a fait l'objet d'une inscription au service périscolaire
- assurer la continuité de service lors des éventuelles opérations de travaux.

### **Engagement 2 : Assurer l'accueil et un cadre de vie pour faire de la pause déjeuner un moment convivial**

- limiter et aménager le temps d'attente avant l'entrée au service de restauration ; celui-ci sera inférieur au temps de prise de repas
- s'engager à tendre vers un temps de prise de repas d'au moins 20 minutes en veillant à la construction des emplois du temps
- créer une ambiance propice au repas par des équipements de distribution et des locaux propres, par le port de tenues adaptées, une attitude professionnelle et une présence du chef de cuisine lors du service afin d'être à l'écoute des convives
- favoriser la consommation des élèves en mettant en valeur les produits et plats par un dressage attrayant
- rythmer la vie de la restauration scolaire par l'organisation d'un repas événementiel par mois
- mettre en place une « commission menus », pour faire vivre le projet restauration dans le cadre du projet pédagogique et associer les enfants

### **Engagement 3 : Privilégier un approvisionnement durable et assurer une qualité des produits et des prestations**

- s'approvisionner en matières premières achetées dans le respect des règles de la commande publique
- tenir compte de la saisonnalité des produits (mise à disposition du calendrier des légumes et fruits de Moselle)
- privilégier l'utilisation de légumes et de fruits de 1ère gamme pour les hors-d'œuvre et les légumes d'accompagnement
- informer les convives sur l'origine des produits locaux
- disposer de la liste des producteurs mosellans (Mangeons Mosellan) habilités à intervenir en restauration collective
- assurer une prestation variée, cuisinée avec soin et favorisant l'apprentissage du goût et des saveurs

- déguster quotidiennement par le chef de cuisine en sortie de production afin de faire son auto-évaluation (aspect, goût, texture, assaisonnement...), faire évoluer ses recettes, tester de nouveaux plats

#### **Engagement 4 : Distribuer des repas conformes à la réglementation sanitaire**

- respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire selon le Plan de Maîtrise Départemental  
- faire réaliser des analyses microbiologiques par un laboratoire indépendant au minimum une fois par mois

#### **Engagement 5 : Offrir un service dans la perspective d'un environnement durable**

- assurer le recyclage par le tri sélectif des emballages et contenants  
- développer le pré-tri des déchets par les convives (déchets organiques et déchets à base de matières plastiques, serviettes papier, pain...) dans la mesure où les installations et le circuit de traitement des déchets le permettent  
- réduire les déchets alimentaires par une meilleure gestion des quantités produites  
- favoriser l'achat et l'utilisation des produits de nettoyage à plus fort pouvoir biodégradable, agréés au contact alimentaire, dont le dosage est maîtrisé et régulièrement contrôlé

#### **Engagement 6 : Proposer des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire en accord avec le cadre réglementaire et les recommandations nutritionnelles du PNNS2**

- proposer des repas permettant le respect de l'équilibre alimentaire et contribuant aux apports journaliers recommandés :  
\* identifier les 5 composantes d'un repas équilibré : crudités, cuisinés, denrées protéiques, féculents et produits laitiers  
\* limiter les apports en sel  
\* augmenter les produits laitiers  
\* augmenter les fruits et légumes  
- afficher chaque jour le menu et le publier sur le site internet de la Ville

#### **Engagement 7 : Assurer l'accompagnement, la qualification et la valorisation du personnel municipal, premier acteur de la politique restauration**

- développer et organiser le plan de formation des agents techniques municipaux intervenant au sein du service de restauration selon les besoins du service, les demandes de personnels, les évolutions technologiques et sanitaires  
- Valoriser et encourager les initiatives des agents de restauration municipaux

#### **Engagement 8 : S'engager dans une démarche pérenne**

- développer une démarche de qualité en faisant réaliser par l'établissement une enquête annuelle de satisfaction  
- favoriser la mise en œuvre de la charte par la production d'un audit annuel réalisé par la Ville de Hettange-Grande