

Annexe 5-6 : La charte restauration

Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole de Nîmes-Rodilhan
Chemin des Canaux, 30230 RODILHAN

Date de création	11 novembre 2024
Dates de modification	
Avis Conseil Intérieur	27 mai 2025
Délibération Conseil d'administration	03 juillet 2025

1. Préambule

Cette charte a pour but de définir le cadre dans lequel l'ensemble des usagers du site (apprenants, personnels, personnes extérieures dans le cadre des missions de l'enseignement agricole) sont accueillis au service restauration, entièrement restructuré par la région entre juin 2023 et août 2024. Le repas peut être pris à l'intérieur ou bien à l'extérieur, notre cadre de vie nous y autorisant.

1.1 Cadre réglementaire :

Loi confiant la compétence restauration aux régions Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011

Décret 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L230-5-1 et L230-5-2 du code rural et de la pêche (50% produits sous CQP et 20 % de bio par année civile)

Recommandation nutrition de juillet 2015 du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)

Règlement intérieur de l'Agrocampus

1.2 Publics accueillis et conditions d'accueil :

Les usagers accueillis sont les apprenants, les personnels, les personnes extérieures contribuant à une des missions de l'enseignement agricole (coopération internationale, artistes en résidence, organismes agricoles...)

Les usagers réguliers doivent être munis de leurs cartes d'accès (au site et au service restauration) délivrés pour les lycéens et étudiants par la région Occitanie, via le dispositif carte jeune. Ceux-ci sont invités à faire leur inscription dès leur admission afin d'être en possession de la carte dès le jour de la rentrée.

Pour les apprentis et stagiaires adultes, la carte jeune permettant, la carte leur est délivrée dans la semaine de leur 1^{ère} présence sur le site.

Passées les trois 1^{ères} semaines, aucun accès ne sera autorisé sans la carte.

Pour les usagers achetant des repas, l'accès n'est pas autorisé si aucun crédit n'est sur la carte. Comme au supermarché « la maison ne fait pas crédit » Les tarifs font l'objet d'une délibération en Conseil d'administration pour lesquels la région fixe les directives tarifaires notamment en matière de prix pour les élèves et catégorie C.

L'établissement facilite l'achat des repas en multipliant les solutions : achat depuis son téléphone avec l'appli « MyTurboself », achat depuis le site internet, ou bien auprès de régisseurs : Sonia Lorette pour les personnels et les licences pro et de Stéphanie Armand pour les apprenants de la FPCA. Les 2 régisseurs disposent de terminaux de paiement pour carte bancaire.

Annexe 5-6 : La charte restauration

L'accès n'est pas autorisé aux usagers munis « de leur gamelle »,

L'accès doit se faire dans l'observance du règlement intérieur de l'Agrocampus et dans un cadre de respect mutuel.

1.3 Principe d'accessibilité au service

Le service restauration est ouvert aux usagers du lundi au vendredi midi hors vacances scolaires. L'établissement ayant des internats, le service est rendu pour les petits déjeuners, repas de midi et repas du soir. Les horaires sont revus à chaque rentrée scolaire en fonction des emplois du temps des classes, pour coller au mieux aux besoins. Les apprenants de la FPCA accèdent au service à partir de 12h15.

Le service fonctionne au rythme du calendrier scolaire des élèves et n'est donc pas ouvert durant les vacances scolaires. Les installations de stockage peuvent être mis à disposition de la FPCA lors des vacances scolaires pour les repas traiteur des apprenants si besoin.

Les jours de grève des personnels, la règle est la suivante : présence d'un second, menu du jour simplifié, présence d'un agent polyvalent restauration (APR), plat réchauffé type raviolis. Dans le cas où aucun APR ou second n'est présent, la direction prend la décision de n'autoriser l'accès qu'aux lycéens et apprentis mineurs avec un repas dit « sachet sec ».

Aucun apprenant n'est considéré prioritaire sauf cas d'apprenants disposant de seulement 30 minutes pour la pause repas. Le proviseur adjoint communique aux personnels chargés du badgeage et à l'équipe vie scolaire, les classes et noms concernés dès le début de l'année scolaire.

Les responsables des emplois du temps s'engagent à les construire afin de permettre une vraie pause repas : à minima 45mn à 4h permettant le temps d'attente (qui selon les jours, représente 15 à 20 mn) et le temps du repas (30 à 45 mn).

Des bornes de réservation situées dans le hall de la vie scolaire et l'accueil de la FPCA sont mises à disposition pour les réservations des repas. Tout usager devra avoir au préalable fait sa réservation soit depuis l'appli « MyTurboSelf », soit depuis les bornes, la veille pour le lendemain. Les réservations pourront être annulées jusqu'à 22h. Passé cette heure, tout repas réservé sera débité. Les usagers n'ayant pas fait leur réservation ne seront pas prioritaires et passeront en fin de service afin de ne pas pénaliser les usagers ayant fait leur réservation en temps et en heure.

1.4 Les personnels du service restauration

Les personnels du service restauration sont des agents « Région », mis à disposition pour assurer la restauration des lycéens et étudiants. Cependant la région valide l'accueil des autres usagers mais le calcul des moyens humains se fait sur l'effectif lycée.

L'équipe travaille en liaison dite chaude, en équipe du matin et équipe du soir. Le service général fournit un apport pour le service et l'entretien. Seul le responsable a droit à la gratuité du repas. En son absence, c'est le second de service qui assure les missions de responsable.

En début d'année scolaire afin de faciliter les relations, une présentation des équipes vie scolaire et vie éducative est organisée par les chefs de service. Il est important que chacun sache qui est qui et qui fait quoi.

2. Le projet du service

Annexe 5-6 : La charte restauration

2.1 Notre marque de fabrique

Depuis 2018, l'établissement s'est engagé dans une politique volontariste pour utiliser les produits des producteurs locaux. En tant que Ministère de l'Agriculture c'est « une ardente obligation » que de mettre en œuvre les politiques définies par notre Ministère et la Région Occitanie.

Les mots clés de notre politique sont :

- Circuits courts / producteurs locaux → poursuivre les liens avec nos anciens élèves ou stagiaires installés)
- Travailler des produits bruts → mettre en œuvre le savoir les compétences de nos équipes
- Plaisir dans l'assiette / sécurité alimentaire (haccp) / Santé (allergènes)
- Lutte contre le gaspillage
- Convivialité

2.2 Nos engagements

A la rentrée 2024, suite à la restructuration, nous nous sommes engagés dans le label Cant'Occ niveau 1 :

- | | |
|---|--|
| - axe1 : promotion des produits de qualité / bio / locaux / équitables, valeurs dans lesquelles nous nous reconnaissons | - axe 4 : accueil et information des convives |
| - axe 2 : culture du territoire | - axe 5 : implication de l'équipe |
| - axe 3 : sécurité sanitaire | - axe 6 : gestion environnementale du restaurant |
| | - axe 7 : qualité de la nutrition. |

Atteindre les objectifs pour obtenir le label passe par :

- construire des partenariats, comme pour l'axe 6 avec Nîmes métropole
- encourager l'implication des personnels de restauration
- être moteur de ce label, force de proposition.

Cette démarche doit déboucher sur un management plus participatif.

2.3 Les outils

Afin de tenir nos engagements, nous devons construire et utiliser les outils suivants :

- Nos menus sont composés de 5 éléments : une entrée chaude ou froide sous forme de buffet en libre-service / un plat protéiné viande ou poisson ou végétarien au choix / un accompagnement légumes ou féculents, servis à l'assiette / un produit laitier (fromage ou yaourt) et un dessert

- Le restaurant étant un restaurant scolaire, il n'est pas possible de composer son menu selon son humeur ou ses goûts en prenant par exemple 2 produits laitiers pour remplacer le dessert.

Annexe 5-6 : La charte restauration

1) le Registre de la Traçabilité des produits (en numérique) : photos des étiquettes : disparition des produits avec additifs/OGM

2)- le menu avec diversification des protéines : rédaction d'un plan annuel de diversification

La Validation des menus par l'équipe restauration, diffusé via le site internet / pronote / yparéo avec les logos



pour fait maison avec toutes les indications sur le menu des produits utilisés : fruits de saison/œufs cat 0 ou 1/sans OGM/sans additif/

3) Listings des produits utilisés et leur type d'emballages : objectif élimination du plastique : recenser le nombre de produits et quels produits, privilégier les emballages recyclables.

4) Campagne de pesée des déchets avec notre partenaire Nîmes métropole : savoir de quoi on part, et vers quoi on va

5) La commission restauration composée de volontaires usagers adhérents à la démarche, avec un membre de l'équipe autre que le responsable.

6) Un tableau d'affichage à l'entrée du restaurant pour communiquer avec les usagers sur nos engagements

7) Encourager les équipes pédagogiques à conduire des projets avec l'équipe restauration