

## Annexe 5-11 Charte restauration

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 lycéens et étudiants par la région Occitanie doivent être munis de leurs « cartes jeunes », Ceux-ci sont invités à faire leurs inscriptions 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 l'accès, leur est délivrée dans la semaine de leur 1ère présence sur le site.

Passées les trois 1ères 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. 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 « my turbo self », 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.

L'accès n'est pas autorisé aux usagers munis de leur propre repas, à charge pour l'établissement de fournir ou pas des lieux pour les « usagers externes » pour quelques usages que ce soit.

L'accès doit se faire dans le respect 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. 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.

Le service fonctionne au rythme du calendrier scolaire des élèves et n'est donc pas ouvert pour 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 commis de cuisine, un plat réchauffé type raviolis. Dans le cas où aucun personnel de restauration n'est présent, la direction prend la décision de n'autoriser l'accès uniquement aux lycéens et apprentis mineurs avec un repas dit « sachet pique-nique 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.

Les responsables des EDT s'engagent à construire des EDT permettant une vraie pause repas, soit à minima 45mn à 1h permettant le temps d'attente, qui peut selon les jours, représenter 15 à 20 mn et le temps du repas de 30 à 45 mn.

Tout usager devra avoir au préalable fait sa réservation soit depuis son apply « my turbo self » soit depuis les bornes de réservations situées dans le hall de la vie scolaire et l'accueil de la FPCA, 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 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 usagers. La dotation est calculée sur la base des rationnaires (données issues de turbo self, communiquées à la région)

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 de l'équipe des vies éducatives 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

### 2.1 Notre marque de fabrique

Depuis 2018, l'établissement s'est engagé dans une politique volontariste pour utiliser les produits des producteurs locaux. L'AgroCampus met en œuvre les politiques nationales et régionales.

Les mots clés de notre politique sont :

Circuits courts/ producteurs locaux (poursuivre les liens avec nos anciens élèves ou stagiaires installés) /travailler les 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

Suite à la restructuration, nous nous sommes engagés dans le label Cant'Occ niveau 1 dans un 1<sup>er</sup> temps : **axe1** promotion des produits de qualité/bio /locaux/équitable, valeurs dans lesquelles nous nous reconnaissons, mais aussi **axe 2** culture du territoire/ **axe 3** sécurité sanitaire/ **axe 4** accueil et information des convives/ **axe 5** Implication de l'équipe/ **axe 6** gestion environnementale du restaurant / **axe 7** qualité de la nutrition.

Pour obtenir le label nous devons atteindre des objectifs :

- Construire des partenariats avec Nîmes métropole
- Encourager l'implication des personnels de restauration

Cette démarche doit déboucher sur un management plus participatif.

## 2.3 Les outils

Préambule :

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 ses goûts en prenant par exemple 2 produits laitiers pour remplacer le dessert.

- 1) Registre de la traçabilité des produits (en numérique) : photos des étiquettes : disparition des produits avec additifs/OGM
- 2) Menu avec diversification des protéines : rédaction d'un plan annuel de diversification

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 l'objectif étant d'éliminer le plastique et privilégier les emballages recyclables.
- 4) Campagne de pesée des déchets avec notre partenaire Nîmes métropole
- 5) Commission restauration composée de volontaires usagers adhérents à la démarche, avec un membre de l'équipe autre que le responsable, la secrétaire générale, une CPE, la vie éducative de la FPCA à minima.
- 6) Tableau d'affichage à l'entrée du restaurant pour communiquer avec les usagers sur nos engagements
- 7) Des projets pédagogiques avec l'équipe restauration