

# Cité scolaire BERTRAN DE BORN

## PROJET DU SERVICE RESTAURATION



### EQU'ITABLE - DES ACTIONS CONCRETES POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET DE QUALITE –

PARCE QUE NOS USAGERS SONT EXIGEANTS ET ONT TOUS DROIT AU MEILLEUR, LA CITE SCOLAIRE BERTRAN DE BORN MENE DEPUIS 5 ANS UNE POLITIQUE VOLONTARISTE POUR PERMETTRE A TOUS DE MIEUX MANGER, TOUS LES JOURS ET A UN TARIF ACCESSIBLE. MIEUX MANGER EST ESSENTIEL POUR NOTRE SANTE ET CELLE DE NOTRE PLANETE.

TOUT LE MONDE EN PARLE, NOUS AGISSONS ! BIEN MANGER, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

#### 1. MAINTENIR UNE OFFRE ALIMENTAIRE DE QUALITE ACCESSIBLE A TOUS

Le lycée Bertran de Born s'efforce depuis plusieurs années de proposer à ses convives des repas équilibrés et de qualité à des prix maîtrisés autant que possible. Les menus comportent 5 composantes : entrée, plat protidique, accompagnement, laitage, dessert + pain. Nous proposons systématiquement au minimum (sauf en fin de service), 2 choix de plats protidiques



2. **GARANTIR LA SECURITE SANITAIRE DE NOS PRODUCTIONS.** La garantie sanitaire de nos productions est notre priorité. 2 plats et 2 surfaces sont analysés chaque mois par le laboratoire départemental d'analyses.

Détergence écologique : les produits utilisés pour mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire sont éco labellisés (normes européennes).

#### 3. DEVELOPPER LE BIO

Dans ses approvisionnements, la cité scolaire augmente progressivement la part des produits issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion. De 13% en 2018, 20% en 2019 à 23% en 2020 malgré le contexte sanitaire qui a complexifié le fonctionnement du service d'hébergement et de restauration. L'objectif est d'atteindre en 2021-2022 la barre des 30%.

La cité scolaire a obtenu le label établissement bio engagé et engagé une certification ECOCERT.

Actuellement : mise en place d'un petit déjeuner 100% bio.



#### 4. DEVELOPPER LA PROXIMITE TERRITORIALE DES APPROVISIONNEMENTS

Depuis plusieurs années, en accord avec les collectivités territoriales, Région Nouvelle Aquitaine et Conseil départemental, en relation avec la Chambre d'agriculture, nous travaillons pour promouvoir l'approvisionnement local. Nous sommes conscients que nous avons un rôle majeur à jouer vis-à-vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité et du développement économique et social de notre territoire.

Nous essayons de représenter un levier pour structurer l'offre et créer une dynamique collective, en consolidant les liens avec les producteurs. Nous avons conclu des marchés et des partenariats avec des plateformes locales de producteurs pour les produits bio, mais aussi la viande de porc, la charcuterie, la volaille, les fruits et légumes ... Tout au long de l'année, le chef et son équipe privilégient les produits frais et les producteurs locaux (dans les limites du code des marchés publics). En 2018, 35% de nos achats ont été réalisés auprès de producteurs ou d'entreprises du département (80% en Nouvelle Aquitaine). Ces données sont en forte hausse en 2019.

Pour aller plus loin, en relation avec la Chambre d'agriculture, nous avons contractualisé avec une dizaine d'exploitants néo installés afin de leur donner une visibilité à moyen terme sur leurs débouchés et leur garantir une juste rémunération.



**5. FAVORISER LES APPROVISIONNEMENTS RESPECTUEUX DES RESSOURCES NATURELLES**

Dans le cahier des charges des approvisionnements, nous avons inséré une clause de développement durable qui « favorise » les producteurs soucieux de la préservation des ressources naturelles.

**6. AUGMENTER NOTRE OFFRE « VEGETARIENNE »**

Dans le cadre de l'expérimentation Ega l'Im, et compte tenu des demandes de nos usagers, nous amplifierons l'offre veggie.

Actuellement : un repas hebdomadaire 100% végétarien + 1 « choix » quotidien). Le plan pluriannuel de diversification des protéines sera présenté au vote du conseil d'administration du 1<sup>er</sup> avril 2021.

**7. BANNIR LES SUBSTANCES CONTROVERSEES**

Nous nous engageons dans l'absence d'additif controversés et de nanoparticules. Dans nos marchés, nous interdisons la présence d'OGM, d'huile de palme, de matières grasses hydrogénées. Nous garantissons l'absence de glutamate de potassium et de nitrite de sodium. Nous limitons l'utilisation d'additifs dans les produits achetés.

Nous travaillons avec les producteurs locaux sur la modification de leurs recettes.

Dans le cadre de l'ACENA, mise en place d'un logiciel informatique, en collaboration avec l'Université de Bordeaux, pour garantir nos approvisionnements sur cette absence d'additifs dangereux.

**8. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe majeur.

Au niveau des usagers : sensibilisation, information des usagers. Les élèves du collège ont mis en place des ambassadeurs du tri et du gaspillage.

Au niveau de la production : rationalisation des quantités produites, reconditionnement des surplus de production grâce à la cellule de refroidissement rapide.

Nous envoyons actuellement l'équivalent de 29g de déchets (y compris épluchures et os) par repas servis à la valorisation.

**9. ELIMINER LES PLASTIQUES A USAGE UNIQUE**

Depuis 2014, l'établissement a banni les plastiques à usage unique. A court terme, nous réfléchissons à supprimer les serviettes en papier

**10. DEVELOPPER LE TRI SELECTIF ET VALORISER LES DECHETS**

Nous améliorons le tri sélectif des déchets de production et de consommation (table de tri à la sortie du restauration scolaire).

Les emballages sont recyclés (cartons, plastiques...), les déchets carbonés sont mis au composteur ou envoyés au méthaniseur du LEGTA de Chamiers. La collecte de ces déchets est assurée par une association d'inclusion sociale.

En 2021, nous avons conclu un accord avec une association de producteurs agricoles pour la récupération des cagettes de livraison.

AFIN DE VALIDER CES PRATIQUES ET D'ÉVALUER CES ENGAGEMENTS, LE SERVICE DE RESTAURATION A INITIE LA DEMARCHE « MON RESTAURANT RESPONSABLE » (FONDATION DE LA NATURE ET DE L'HOMME – NICOLAS HULOT)

