

Charte d'engagement de qualité nutritionnelle des repas de la cuisine centrale de Fléac.

Art. L. 230-5. LOI n.2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

Le service de la cuisine centrale de Fléac travaille à la réalisation des objectifs de santé publique inscrits dans les différents Programmes Nationaux Nutrition santé (PNNS) en suivant les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Objectifs nutritionnels

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents.
- Diminuer les apports de graisses, et rééquilibrer la consommation d'acides gras.
- Diminuer la consommation de sucres ajoutés.
- Diminuer la consommation de sel.
- Augmenter les apports de fer.
- Augmenter les apports de calcium laitier.

La structure du repas scolaire

- Les 4 ou 5 composantes du repas sont constituées de :
 - **Entrée** : crudité, cuité, légume sec et autres féculents, œuf, poisson, préparation pâtissière salée, charcuterie.
 - **Plat protidique** : plat principal à base de viande, volaille, poisson, œuf, abat ou charcuterie type saucisse
 - **Garniture** : légume vert, légume sec, pomme de terre, produit céréalier.
 - **Fromage ou produit laitier** : fromage à la coupe ou portion, produit laitier frais, dessert lacté.
 - **Dessert** : fruit cru, fruit cuit ou en sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté, glace
- Le repas est toujours accompagné de pain.
- Quel que soit le nombre de composante le repas comporte toujours un fruit ou légume cru ainsi qu'un produit contenant du calcium laitier.

Elaboration des menus

- Proposer une offre de repas permettant le respect de l'équilibre alimentaire en contribuant aux apports journaliers recommandés.
- Proposer des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire en accord avec les recommandations nutritionnelles du PNNS 2.
- Proposer des fréquences de plats aux convives en accord avec les recommandations nutritionnelles du PNNS 2.
- Proposer les projets de menus à la commission des menus pour validation.

La qualité des repas

- Assurer une prestation diversifiée, cuisinée par l'équipe de cuisine avec soin et favorisant l'apprentissage du goût et des saveurs.
- Proposer une cuisine alliant tradition et modernité.
- Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réaliser quotidiennement l'évaluation de la consommation et de la qualité des plats proposés.
- Réaliser un retour d'expression de la consommation et de la qualité des plats de la période passée en commission des menus.
- Faire réaliser des analyses microbiologiques par un laboratoire indépendant 2 fois par mois, ainsi que des autocontrôles et des audits réguliers.
- Favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés.

L'approvisionnement

- S'approvisionner en matières premières de grande qualité achetées dans le cadre de marchés publics réglementés,
- Etablir un cahier des charges sur la qualité des produits avec chaque fournisseur.
- Contrôler toutes les informations sur la composition des produits et des recettes.
- Tenir compte de la saisonnalité des produits.
- Favoriser l'achat de viande et volaille fraîche d'origine France.
- Favoriser l'achat de poisson frais issu de la pêche en Atlantique.
- N'utiliser aucune matière première contenant des OGM.