



DÉPARTEMENT
**BOUCHES-
DU-RHÔNE**



LA PROVENCE DANS MON ASSIETTE

**CHARTRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
POUR LES COLLÉGIENS DES BOUCHES-DU-RHÔNE**



OFFRONS À NOS JEUNES UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ !

Parce que la qualité de notre alimentation est un enjeu de santé publique et de développement durable, le Département a pris, dans le cadre du plan Charlemagne, un engagement fort en faveur d'une restauration scolaire synonyme d'équilibre et de plaisir.

En effet, les Bouches-du-Rhône comptent 68 000 collégiens demi-pensionnaires au quotidien. Il est de notre devoir de veiller à ce qu'ils se nourrissent correctement pour devenir des citoyens responsables.

C'est le sens donné à « La Provence dans mon assiette », dispositif phare de la collectivité. Il prévoit notamment une charte de la restauration scolaire, véritable guide des bonnes pratiques. Valoriser les circuits courts et la cuisine de terroir, lutter contre le gaspillage, éduquer au goût, offrir de bonnes conditions d'accueil aux élèves et œuvrer pour la sécurité alimentaire tout en diminuant le coût du repas pour les familles, tels sont les principaux engagements que le Département souhaite acter avec chaque établissement partenaire.

Vous le savez, le Département se veut le garant du bien-être de nos jeunes. C'est pourquoi, au-delà de l'alimentation, cette charte s'attache aussi à respecter des principes républicains de laïcité et de neutralité, afin que la demi-pension soit également un lieu d'apprentissage des valeurs citoyennes.

L'année 2019 est celle de la gastronomie dans le cadre de « Marseille Provence Gastronomie 2019 ». Elle mettra à l'honneur le terroir provençal, ses produits et ses artisans. Une belle occasion pour les établissements de sensibiliser les collégiens et de promouvoir une cuisine saine et locale.

J'espère vivement que nous contribuerons, ensemble, à donner les moyens à notre jeunesse de s'épanouir pleinement.

Martine Vassal
Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence



SOMMAIRE

PRÉAMBULE.....	P.5
CHARTRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE	P.6
FAVORISER UNE CUISINE DE TERROIR ET DE QUALITÉ	P.6
PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINTE ET UNE CUISINE PLAISIR.....	P.6
SERVIR LES REPAS DANS DE BONNES CONDITIONS D'ACCUEIL	P.7
ADOPTER UNE CUISINE DURABLE ET RESPONSABLE	P.8
ANNEXES	
ANNEXE 1 : MODALITÉS D'ADHÉSION À LA CHARTRE.....	P.11
ANNEXE 2 : GRILLE D'AUTO-LABELLISATION.....	P.18
ANNEXE 3 : ENQUÊTE DE SATISFACTION DES USAGERS DU RESTAURANT SCOLAIRE	P.26

PRÉAMBULE

Dans le cadre de la politique de restauration scolaire du Département des Bouches-du-Rhône, dont les objectifs sont rappelés dans l'avenant à la convention d'objectifs et de moyens approuvé par délibération en date du 14 décembre 2018 de l'Assemblée départementale, la présente charte se veut un guide des bonnes pratiques et de valeurs communes en matière de restauration scolaire, fil conducteur commun à tous les collèges pour la maîtrise du triptyque qualité sanitaire, qualité nutritionnelle et qualité gustative.

Elle précise les engagements des collèges publics signataires. Il appartient aux collèges de définir le niveau de leurs engagements, en fonction de leurs pratiques actuelles et des objectifs qu'ils pensent pouvoir se fixer au-delà. Une labellisation départementale permet de valoriser les établissements en fonction du niveau atteint.

Pour les chefs d'établissement et leurs adjoints, elle s'affirme comme un acte de management à part entière, permettant de construire avec les chefs de cuisine et l'ensemble des personnels un projet de restauration adapté à leur établissement.



CHARTRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

**POUR LES
COLLÉGIENS
DES BOUCHES-
DU-RHÔNE**



1 FAVORISER UNE CUISINE DE TERROIR ET DE QUALITÉ

1^{er} ENGAGEMENT > Une sélection des produits volontariste

Le collège s'engage à aller vers un approvisionnement en :

- > Légumes et fruits frais de saison à hauteur de (25 % minimum) ;
- > Produits bio à hauteur de (20 % minimum) ;
- > Produits locaux du terroir à hauteur de (25 % minimum) ;
- > Produits de l'élevage responsable : viandes françaises fraîches, volailles labellisées, viandes de race, poissons frais à hauteur de aliment(s) par mois ;
- > Matières premières labellisées à hauteur de

2^e ENGAGEMENT > Un recours aux circuits courts

Le collège s'engage à s'approvisionner selon le taux indiqué ci-dessus, en produits locaux, afin de favoriser la production locale et d'améliorer son bilan carbone.

Il le fait au travers d'un ou de plusieurs outils :

- > Plateforme "Agrilocal" favorisant les échanges avec les producteurs et/ou artisans locaux ;
- > Recours en direct à des producteurs locaux.

2 PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINNE ET UNE CUISINE PLAISIR

3^e ENGAGEMENT > La sécurité alimentaire assurée

Les collèges publics doivent assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leurs productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques afin d'atteindre et respecter les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation.

Le collège s'engage à mettre en œuvre toutes les préconisations du Laboratoire Départemental d'Analyse (LDA), suite aux audits réalisés annuellement, dans la mesure où ces préconisations sont de sa compétence.

4^e ENGAGEMENT > Une bonne qualité nutritionnelle

Les repas de la restauration scolaire doivent constituer pour les élèves un repère de bonnes habitudes alimentaires et doivent donc être soumis à certaines exigences alimentaires.

Le collège s'engage, conformément à la réglementation, à :

- > Proposer des plateaux équilibrés ;
- > Respecter les fréquences de présentation des plats servis, sur 20 repas successifs, conformément aux exigences du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) ;
- > Maîtriser les grammages, afin d'offrir aux élèves la quantité d'aliments nécessaire pour prévenir le risque de surpoids et le gaspillage alimentaire ;
- > Maîtriser les 5 objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle : diminuer les apports en matières grasses, augmenter les apports en fibres et vitamines, diminuer la consommation de sucres simples, garantir les apports en calcium, augmenter les apports en fer.



5^e ENGAGEMENT > Une cuisine créative favorisant l'éducation au goût

Les réglementations nationales et européennes en vigueur concernant les restaurants scolaires, bien que contraignantes, ne doivent pas être un frein à l'éducation au goût.

Outre le recours à des produits frais, locaux, bio, de saison, cette éducation passe par :

- > Une offre alimentaire variée dans la création des menus, tant dans le choix des produits que dans leur préparation ;
- > Une valorisation des produits et plats par une préparation soignée et attractive (choix des couleurs, textures...) ;
- > La proposition, sur l'année, de plusieurs recettes pour un seul et même produit (ex : courgette vapeur, courgette braisée, gratin de courgette, flan de courgette...) ;
- > Une information des consommateurs sur l'origine des produits ;
- > Des informations favorisant la connaissance des produits et des recettes ;
- > La proposition de menus à thèmes ;
- > Le recours aux actions éducatives proposées par le Département aux élèves.



3 SERVIR LES REPAS DANS DE BONNES CONDITIONS D'ACCUEIL

6^e ENGAGEMENT > Un restaurant scolaire sain et convivial

Le collège s'engage :

- > À proposer une distribution des repas au self, garante d'un bon accueil des convives ;
- > À offrir une pause méridienne d'1h30 minimum et à assurer à chaque demi-pensionnaire une durée de repas de 20 minutes au minimum, dans la mesure où le nombre de convives et la surface de la demi-pension le permettent ;
- > À mettre en place à minima des distributeurs de gels antiseptiques pour la désinfection des mains, si le restaurant scolaire ne dispose pas d'une zone de lavage des mains pour les élèves ;
- > À éviter dans la mesure du possible le recours à de la vaisselle jetable ;
- > À fournir aux élèves des couverts propres et en quantité suffisante, ainsi qu'une serviette pour chaque convive ;
- > À assurer un nettoyage et un entretien adaptés du restaurant scolaire (mobilier, sols, murs, vitres, rideaux...);
- > À effectuer des mesures du niveau de bruit une fois par trimestre durant le repas de manière à surveiller le niveau sonore et garantir le confort acoustique dans le restaurant.



4 ADOPTER UNE CUISINE DURABLE ET RESPONSABLE

7^e ENGAGEMENT > La prévention du gaspillage alimentaire

Le collège s'engage :

- > À limiter le gaspillage lors de la préparation ;
- > Dans le respect de la réglementation, à adapter les grammages selon l'appétit des convives lors de la distribution des repas ;
- > À sensibiliser les élèves et le personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- > À assurer une information, voire une participation, des parents et des élèves sur l'élaboration des menus.

8^e ENGAGEMENT > La gestion des déchets

Le collège s'engage :

- > À sensibiliser les élèves et le personnel à la gestion et à l'optimisation des déchets ;
- > Dans la mesure où les installations le permettent, à développer le recyclage et la valorisation des déchets par le tri sélectif des emballages, des contenants et des biodéchets par le personnel de cuisine lors de la préparation des repas et par les convives après consommation.

À.....,

le.....

Le chef d'établissement



ANNEXES



ANNEXE 1 : MODALITÉS D'ADHÉSION À LA CHARTE

PROJET DE RESTAURATION INCLUS AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT

Afin d'offrir une restauration de qualité pérenne, il est nécessaire d'inclure dans le projet d'établissement un volet dédié au projet de restauration scolaire souhaité par le collège.

En effet la restauration scolaire publique doit incarner des valeurs telles que : le recours aux produits locaux, bio, en circuits courts, la sécurité alimentaire, la nutrition, la santé, l'éducation au goût, le plaisir, la convivialité, la prévention du gaspillage, le tri et la gestion des déchets...

De si forts enjeux ne se décrètent pas, ils se construisent sur la base d'une communication concertée qui doit être portée au sein du conseil d'administration du collège qui réunit l'ensemble des acteurs de la communauté éducative.

L'atteinte des objectifs, fixés par le projet de restauration du collège et la présente Charte, nécessite effectivement de communiquer pour informer et obtenir l'adhésion du conseil d'administration afin d'allouer les moyens nécessaires aux ambitions des projets de restauration décidés par chaque collège.



LA COMMUNICATION ET LE MANAGEMENT EN INTERNE AU SEIN DU COLLÈGE

La charte pour la restauration scolaire constitue un outil de maîtrise de la communication et de la gestion du fonctionnement des demi-pensions à part entière. Elle permet d'établir le langage professionnel dédié au service d'une activité de restauration exercée en mode projet. Les objectifs sont de ce fait, identifiés et connus par l'ensemble des acteurs intervenants directement ou indirectement en restauration scolaire.

Ainsi l'implication de l'ensemble des personnes concernées au sein du collège est facilitée, qu'ils s'agissent des personnels de direction (principal, principal-adjoint, adjoint-gestionnaire, conseiller principal d'éducation, ...) ou des personnels techniques (chefs de cuisine, seconds de cuisine, agents polyvalents...).

Les relations humaines et les conditions de travail ainsi facilitées agissent en faveur d'un climat de travail plus convivial.

L'ÉVALUATION DES OBJECTIFS ET L'AUTO-LABELLISATION (annexe 2)

Le principe d'auto-labellisation des restaurants scolaires par les collèges s'effectue à l'aide de la grille d'auto-labellisation sur la base des 8 engagements constitutifs de la Charte.

La grille propose 3 niveaux de labellisation permettant de déterminer le niveau plus ou moins important d'implication du restaurant pour chacun des engagements.

Cela permet à la fois de valoriser l'offre de restauration existante, et d'identifier de nouvelles pistes pour atteindre un niveau supérieur de labellisation afin d'améliorer la qualité culinaire proposée.

Le niveau 1, dit "Professionnel", est le niveau d'entrée dans la Charte. Il est normalement accessible à toutes les demi-pensions des collèges qui maîtrisent le contexte réglementaire et s'engagent à minima sur la qualité de l'accueil et l'approche durable en restauration collective.

Le niveau 2, dit "Professionnel certifié", est basé sur les mêmes thématiques que le niveau 1. Le niveau d'engagement est simplement plus important et plus fréquent.

Le niveau 3, dit "Expert", également basé sur les mêmes engagements à respecter que les niveaux 1 et 2, exige une totale et entière maîtrise au niveau le plus haut des critères de la Charte.

ENQUÊTE DE SATISFACTION DES USAGERS DU RESTAURANT SCOLAIRE (annexe 3)

L'enquête de satisfaction des convives est organisée sous la forme d'un questionnaire qui porte sur le restaurant scolaire dans sa globalité. L'accueil, la convivialité, l'offre culinaire proposée sont abordés.

Ce questionnaire est à distribuer à l'ensemble des usagers du restaurant scolaire afin d'évaluer la prestation qui leur est proposée.

Les réponses aux questions se font à l'aide de "smileys" allant du "Très satisfait" à "Satisfait", "Moyennement satisfait", ou "Insatisfait".

Le résultat attribué est basé sur une notation sur 20.

Le but étant de recueillir des avis indépendants pour évaluer la satisfaction des convives en disposant d'indicateurs suivant les différents critères de la prestation offerte.

PROCÉDURE DE CERTIFICATION DU NIVEAU DE LABELLISATION PAR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES BOUCHES-DU-RHÔNE ET DÉLIVRANCE D'UNE MARQUE DE QUALITÉ :

Quel que soit le niveau atteint (1, 2 ou 3) par les collèges de leur restaurant scolaire, l'auto-labellisation, une fois accomplie, est à communiquer à la Direction de l'Éducation et des Collèges.

Dans un second temps, une certification de maîtrise de la Charte au niveau visé par l'établissement est émise par le Conseil départemental. Celle-ci est à renouveler tous les ans.

La certification légitime la qualité du travail accompli et favorise l'accompagnement par le Département, grâce à la connaissance plus fine des projets de restauration de chaque collège.



Pour obtenir cette certification, les collèges seront tenus en fonction du niveau de labellisation certifié visé, de transmettre à la Direction de l'Éducation et des Collèges, les justificatifs ci-dessous, à l'adresse postale suivante :

Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
Hôtel du Département, Direction de l'Éducation et des Collèges
Service Conseil Métiers des Collèges
52 avenue de Saint-Just, 13256 Marseille cedex 20
Ou par courriel : julie.jamgotchian@departement13.fr

Pour une certification au niveau 1 dit "Professionnel" :

Le collège, après vérification qu'il maîtrise l'ensemble des 8 engagements au niveau exigé pour une labellisation en niveau 1, renseignera la grille d'auto-labellisation et l'adressera au Département.

Pour une certification au niveau 2 dit "Professionnel qualifié" :

Le collège, après vérification qu'il maîtrise l'ensemble des 8 engagements au niveau exigé pour une labellisation de niveau 2, renseignera la grille d'auto-labellisation et l'adressera au Département, accompagnée des copies des bons de livraison relatifs à l'achat des produits frais locaux et/ou bio.

Pour une certification au niveau 3 dit "Expert" :

Le collège, après vérification qu'il maîtrise l'ensemble des 8 engagements au niveau exigé pour une labellisation de niveau 3, renseignera la grille d'auto-labellisation et l'adressera au Département, accompagnée des copies des bons de livraison, relatifs à l'achat des produits frais locaux et ou bio.

Dans un second temps, une visite du service de demi-pension sera réalisée par le Service Conseil Métiers des Collèges. Celle-ci portera sur un échange avec l'équipe de direction et les acteurs de la restauration scolaire. La visite se conclura par un déjeuner au collège pour apprécier les conditions d'accueil et la qualité culinaire des menus proposés.

La certification du restaurant scolaire sera concrétisée par la délivrance d'une "marque de qualité". Il s'agira d'un visuel qui pourra s'afficher dans le restaurant scolaire. Une version numérique de la "marque de qualité" permettra au collège de l'insérer, sur les menus du restaurant scolaire...

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS VEUILLEZ CONTACTER :

Direction de l'Éducation et des Collèges, Service Conseil Métiers des Collèges
Téléphone : 04 13 31 18 05

Rédacteurs

Georges SANCHEZ, Chef de service : 04 13 31 18 05

Nathalie PIED, Conseillère technique : 04 13 31 14 42

Julie JAMGOTCHIAN, Conseillère Technique : 04 13 31 21 92



ANNEXE 2 : GRILLE D'AUTO- LABELLISATION

LES 8 ENGAGEMENTS	NIVEAU 1	OUI	NON	NIVEAU 2	OUI	NON	NIVEAU 3	OUI	NON
FAVORISER UNE CUISINE DE TERROIR ET DE QUALITÉ									
1^{er} ENGAGEMENT > Une sélection des produits volontariste									
Légumes et fruits frais de saison :	25 % minimum			25 % minimum			25 % minimum		
Produits locaux du terroir :	25 % minimum			25 % minimum			25 % minimum		
Produits de l'élevage responsable : viandes françaises fraîches, volailles labellisées, viandes de race, poissons frais :	1 viande et 1 volaille françaises fraîche sur 20 repas successifs.			2 viandes et 1 volaille françaises fraîches sur 20 repas successifs.			2 viandes et 1 volaille françaises fraîches sur 20 repas successifs. 1 viande française de race sur 20 repas successifs. 1 poisson frais sur 20 repas successifs.		
Produits Bio :	20 % minimum			20 % minimum			20 % minimum		

LES 8 ENGAGEMENTS	NIVEAU 1	OUI	NON	NIVEAU 2	OUI	NON	NIVEAU 3	OUI	NON
FAVORISER UNE CUISINE DE TERROIR ET DE QUALITÉ									
2 ^e ENGAGEMENT > Un recours aux circuits courts									
Agrilocal	1 commande par mois.			1 composante par semaine.			2 composantes par semaine.		
PROMOUVOIR UNE CUISINE Saine ET DE QUALITÉ ET UNE CUISINE PLAISIR									
3 ^e ENGAGEMENT > La sécurité alimentaire assurée									
Résultats LDA	Résultat LDA : entre 80 et 85 %			Résultat LDA : entre 86 et 90 %			Résultat LDA : > à 90 % Formation HACCP renouvelée tous les 2 ans		
4 ^e ENGAGEMENT > Une bonne qualité nutritionnelle									
Nutrition	Établir un plan alimentaire sur 5 semaines respectant les fréquences du GEMRCN.			Établir un plan alimentaire sur 5 semaines respectant les fréquences du GEMRCN. Maîtriser les grammages fixés par le GEMRCN. Introduire des céréales complètes au moins 1 fois tous les 20 menus (pain, pâtes, riz..).			Établir un plan alimentaire sur 5 semaines respectant les fréquences du GEMRCN. Maîtriser les grammages fixés par le GEMRCN. Introduire des céréales complètes au moins 2 fois tous les 20 menus (pain, pâtes, riz..) Mise en place d'une signalétique nutritionnelle au niveau du self pour guider les élèves.		

LES 8 ENGAGEMENTS	NIVEAU 1	OUI	NON	NIVEAU 2	OUI	NON	NIVEAU 3	OUI	NON
PROMOUVOIR UNE CUISINE Saine ET DE QUALITÉ ET UNE CUISINE PLAISIR									
5 ^e ENGAGEMENT > Une cuisine créative favorisant l'éducation au goût									
Offre alimentaire variée	Proposer un minimum de 2 choix au niveau des hors-d'œuvre.			Proposer un minimum de 3 choix au niveau des hors-d'œuvre. Proposer un minimum de 2 choix au niveau du plat principal.			Proposer un minimum de 3 choix au niveau des hors-d'œuvre. Proposer un minimum de 2 choix au niveau du plat principal. Proposer un minimum de 2 choix au niveau des laitages et des desserts.		
Menus à thème	Menus à thème : 1/trimestre.			Menus à thème : 1/bimestre.			Menus à thème : 1/mois.		
SERVIR LES REPAS DANS DE BONNES CONDITIONS D'ACCUEIL									
6 ^e ENGAGEMENT > Un restaurant scolaire sain et convivial									
Vaisselle	Vaisselle jetable biodégradable 2 fois par semaine maximum.			Vaisselle jetable biodégradable 2 fois par semaine maximum et uniquement pour les sauces d'appoint et desserts type fruits au sirop, fromage blanc, compote...			Vaisselle jetable biodégradable 2 fois par semaine maximum et uniquement pour les sauces d'appoint.		

LES 8 ENGAGEMENTS	NIVEAU 1	OUI	NON	NIVEAU 2	OUI	NON	NIVEAU 3	OUI	NON
SERVIR LES REPAS DANS DE BONNES CONDITIONS D'ACCUEIL									
6 ^e ENGAGEMENT > Un restaurant scolaire sain et convivial									
Durée du repas	Durée du repas à table : 20 min minimum.			Durée du repas à table : 20 min minimum.			Durée du repas à table : 20 min minimum.		
Lutte contre le bruit	Niveau sonore : contrôle au moins une fois par an.			Niveau sonore : contrôle au moins deux fois par an.			Niveau sonore : contrôle au moins une fois par trimestre.		
ADOPTER UNE CUISINE DURABLE ET RESPONSABLE									
7 ^e ENGAGEMENT > Prévention du gaspillage alimentaire									
Lutte contre le gaspillage alimentaire	<p>Pain : proposer des demi-pains.</p> <p>Sensibilisation des élèves à la lutte contre le gaspillage.</p>			<p>Pain : proposer des demi-pains.</p> <p>Sensibilisation des élèves à la lutte contre le gaspillage.</p> <p>Assiette personnalisée selon appétit et envie de l'élève (ex : +/- de légumes, féculents, pas de viande etc...)</p> <p>Utilisation de la cellule de refroidissement pour recycler les excédents de production.</p> <p>Participation des parents et des élèves aux commissions d'élaboration des menus.</p>			<p>Pain : proposer des demi-pains.</p> <p>Sensibilisation des élèves à la lutte contre le gaspillage.</p> <p>Assiette personnalisée selon appétit et envie de l'élève (ex : +/- de légumes, féculents, pas de viande etc...)</p> <p>Utilisation de la cellule de refroidissement pour recycler les excédents de production.</p> <p>Participation des parents et des élèves aux commissions d'élaboration des menus.</p> <p>Utiliser les techniques de cuisson lente.</p>		

LES 8 ENGAGEMENTS	NIVEAU 1	OUI	NON	NIVEAU 2	OUI	NON	NIVEAU 3	OUI	NON
ADOPTER UNE CUISINE DURABLE ET RESPONSABLE									
8 ^e ENGAGEMENT > Gestion des déchets									
Gestion des déchets	Sensibilisation à la gestion et l'optimisation des déchets			Sensibilisation à la gestion et l'optimisation des déchets			Sensibilisation à la gestion et l'optimisation des déchets		



ANNEXE 3 : ENQUÊTE DE SATISFACTION DES USAGERS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Très satisfait
+ 2 points



Satisfait
+ 1 point



Moyennement
Insatisfait
+ 0,5 point



Insatisfait
0 point

Le restaurant scolaire se verra attribuer une note sur 20 qui qualifiera son restaurant sur la base de la notation suivante :

16 et plus : Très satisfaisant

12 à 16 : Satisfaisant

8 à 11 : Moyennement satisfaisant

0 à 7 : Insatisfaisant

(cochez le smiley)

1- Que pensez-vous de l'ambiance globale de votre restaurant scolaire (propreté des lieux, ambiance sonore, luminosité, décoration...)?



2- Que pensez-vous des conditions d'accueil dans votre restaurant scolaire (temps d'attente, durée du repas...)?



3- Le personnel de demi-pension qui sert le repas est-il, selon vous, suffisamment à votre écoute ?



4- Les menus proposés dans votre restaurant scolaire sont-ils satisfaisants sur le plan gustatif ?



5- Les repas sont-ils, selon vous, servis suffisamment chauds ?



6- Êtes-vous satisfaits par la variété et l'offre de choix des menus proposés ?



7- Selon vous, la taille des portions servies est-elle satisfaisante ?



8- Le fonctionnement global de votre restaurant scolaire vous permet-il de prévenir le gaspillage alimentaire ?



9- Aimez-vous manger à la cantine ?



10- Comment évalueriez-vous la qualité globale du service de restauration scolaire de votre établissement ?





NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



LA PROVENCE DANS MON ASSIETTE



DÉPARTEMENT
**BOUCHES-
DU-RHÔNE**



Hôtel du Département
52, avenue de Saint-Just
13256 Marseille Cedex 20
04 13 31 13 13