

0451245J
ACADEMIE D'ORLEANS-TOURS
COLLEGE ERNEST BILDSTEIN
112 CHEMIN DE LA FONTAINE
45503 GIEN CEDEX
Tel : 0238270190

ACTE NON TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : CHARTE DELYS

Numéro de séance : 2
Numéro d'enregistrement : 31
Année scolaire : 2016-2017
Nombre de membres du CA : 23
Quorum : 12
Nombre de présents : 21

Le conseil d'administration
Convoqué le : 14/11/2016
Réuni le : 24/11/2016
Sous la présidence de : Ronan Kervella
Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-4, R.421-20

Sur proposition du chef d'établissement, le conseil d'administration vote l'approbation de la charte Délys du département du loiret

Pièce(s) jointe(s)

Oui Non Nombre: 1

Libellé de la délibération :

le CA adopte la charte Délys

Résultats du vote

Suffrages exprimés :	20
Pour :	9
Contre :	3
Abstentions :	8
Blancs :	0
Nuls :	0

Dém'Act

Dematèrialisation des actes des EPLE

Le président du conseil d'administration

Nom : Kervella

Prénom : Ronan

Signé le: 28/11/2016 15:33:33



AXE 1 LA QUALITÉ DES PLATS ET L'ÉDUCATION AU GOÛT

> Offrir des menus équilibrés et variés

Mettre en œuvre le plan alimentaire du Conseil départemental.

Proposer systématiquement, un menu à 5 composantes avec un choix dirigé sur chaque plat dans le respect de la laïcité.

> Offrir une cuisine alliant qualité et diversité

Privilégier l'utilisation de produits frais de 1^{re} gamme pour les entrées et les légumes d'accompagnement plusieurs fois par semaine.

Favoriser l'emploi des denrées brutes issues notamment des circuits de proximité, frais, de saison et/ou bios et labellisés.

Limiter l'apport en sel, en sucre et en sauces.

> Offrir une cuisine moderne et innovante

Proposer des plats appétissants aux convives en variant les textures et les présentations.

Proposer des recettes innovantes et des menus à thème une fois par mois (découverte de produits, de spécialités culinaires, de saveurs, de produits locaux...).

> Favoriser l'éducation au goût et à la santé des convives

Renforcer l'éducation au goût en privilégiant l'information sur l'équilibre nutritionnel et les aliments prioritaires indispensables à la croissance des plus jeunes : les protéines, le calcium, l'alternance féculents / légumes verts pour les fibres, les crudités.

Améliorer la communication et la connaissance des produits et aliments servis (affichage des menus, site internet).

Promouvoir les métiers de la restauration par des actions pédagogiques (des visites guidées de la cuisine pour les classes entrantes, des ateliers culinaires, visites de fermes pédagogiques et industries agroalimentaires).

> Poursuivre la formation et l'accompagnement des personnels départementaux

Le Département s'engage à mettre en place un plan de formation afin de poursuivre la professionnalisation des équipes.

Le responsable de restauration est le garant de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire avec une obligation de résultat.

Le Département s'engage à accompagner les établissements et les professionnels dans la mise en œuvre.



TERRITOIRE D'INNOVATION

●●●●●●●● WWW.LOIRET.FR



AXE 2 LA QUALITÉ ET LA CONVIVIALITÉ DU SERVICE

> Aménager un espace convivial et accueillant

Personnaliser la décoration du self et du réfectoire en mettant en valeur la marque Délys et les projets pédagogiques avec les élèves (affichage, site internet du collège).
Garantir une communication chaleureuse et courtoise incitant les convives à la découverte des plats.

> Réguler les flux et optimiser les capacités d'accueil sur le temps de service

Lors de la construction des emplois du temps, une attention est apportée sur la pause méridienne.

La présence du personnel éducatif permet d'encadrer les élèves et afin de veiller au respect des lieux, des personnes puis à un niveau sonore raisonnable.

Offrir un temps de repas minimum de 30 minutes.

> Faire de la pause déjeuner un moment convivial et d'échange

Favoriser avec les chefs d'établissement et les équipes éducatives une pause méridienne conviviale de plaisir et de détente.

> Faciliter l'intégration de tous les élèves

Elaboration d'un PAI à la demande de la famille avec le médecin scolaire et l'établissement préalablement à l'accueil en demi-pension.

Dans les cas d'allergie alimentaire l'apport d'un panier repas par la famille et la mise à disposition d'un réfrigérateur.

> Animer et impliquer davantage les convives et les familles

Favoriser des espaces de discussion et de communication (commission menus, conseil d'administration, comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté, etc...).

Développer des enquêtes de satisfaction afin de prendre en compte les attentes des convives une fois par an.



TERRITOIRE D'INNOVATION
WWW.LOIRET.FR





AXE 3 LA QUALITÉ DURABLE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

> Veiller à réduire le gaspillage alimentaire

Affiner la connaissance des effectifs demi-pensionnaires afin de réduire les écarts entre les repas préparés et les repas servis.

Privilégier la préparation des plats en flux tendu.

Adapter les portions servies à la demande des convives et offrir la possibilité de se resservir.

> Mettre en place des actions de sensibilisation auprès des élèves

Mettre en place un dispositif d'accompagnement et de mobilisation pour faciliter la qualité du tri participatif par les convives.

Garantir une communication chaleureuse et courtoise incitant les convives à limiter le gaspillage.

> Veiller à favoriser les achats durables et éco responsables

Introduire des clauses environnementales dans les marchés publics des collèges afin de réduire les frais de transports et les suremballages (ex : consignation).

Favoriser le recours à des produits de proximité réduisant l'empreinte carbone.

Les 13 engagements du Département en faveur des collégiens



TERRITOIRE D'INNOVATION

WWW.LOIRET.FR

