



Charte d'Engagement Qualité de la caisse des écoles du V^e



Avant propos

La restauration scolaire, au carrefour de deux missions essentielles de la République, la santé et l'éducation, est l'objet de la plus grande vigilance dans le V^{ème} arrondissement avec un seul objectif : **l'excellence**.

- **Excellence des personnels**, sans lesquels rien ne serait possible, qui suivent des formations régulières pour, entre autres, améliorer toujours la sécurité sanitaire.
- **Excellence des équipements et des locaux**, cuisines et réfectoires, que nous modernisons sans cesse grâce à un effort d'investissement continu.
- **Excellence des menus**, équilibrés et variés, conçus par une diététicienne experte selon les dernières recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition). Informations disponibles sur le site Internet <http://agriculture.gouv.fr>
- et enfin, **excellence des ingrédients** que nous voulons être les meilleurs possibles et sans compromis hasardeux sur le nombre de composantes du repas.

Nous voulons faire du repas une séquence de détente et de plaisir entre deux périodes de travail.

S'agissant des fournisseurs, très attentifs à notre responsabilité territoriale, nous cherchons à contribuer le plus possible à développer l'activité économique et l'emploi **dans l'esprit du Grenelle de l'Environnement et des récentes dispositions visant à la modernisation de l'agriculture française**. Nous prenons en compte toujours l'impact environnemental et nous nous efforçons de créer une relation durable entre **le donneur d'ordres que nous sommes et la "micro-entreprise"** (éleveur, producteur de pommes de confitures, de biscuits ou de produits laitiers, etc.) en termes d'équité financière mais aussi de transparence tant sur le carnet de commandes que sur la capacité de production.

Notre politique est responsable et solidaire. Elle repose sur des pratiques quotidiennes, preuves de notre engagement social, économique et environnemental. Il ne s'agit pas d'engagements abstraits, mais bien d'objectifs atteignables et qui sont d'ores et déjà réalisés pour certains.

Dans cet esprit, pour améliorer la visibilité de la qualité de nos menus, **nous créons un indicateur** qui mesure, sur 4 semaines glissantes, la qualité des ingrédients utilisés : **Indice Qualité des Cantines ou IQC**.

Notre démarche se traduit par un recours important à des produits de très grande qualité issus de **l'Agriculture Biologique (label AB)**, de **l'Agriculture Paysanne**, ou encore étiquetés **Label Rouge**. L'IQC donne le pourcentage de ces ingrédients dans le total des ingrédients utilisés. Il offre une transparence totale sur les aliments que consomment les enfants des cantines du V^{ème}.



Méthode de Calcul de l'IQC (Indice Qualité des Cantines)

Un menu est composé d'un déjeuner et d'un goûter :

- Un déjeuner comprend 6 composantes :
 - Entrée
 - Composante protéique (viande, poisson ou oeuf)
 - Accompagnement
 - Laitage
 - Dessert
 - Pain
- Un goûter comprend 4 composantes (pour les écoles maternelles et les centres de loisirs) :
 - Céréales
 - Laitage
 - Produit lipidique
 - Produit fruité ou sucré

Le calcul s'effectue suivant les critères suivant :

• Composante labellisée :	1 point
• Composante non labellisée	0 point
• Composante dont l'ingrédient principal est labellisé	1 point
• Composante constitué principalement par des ingrédients non labellisés	0 point
• Composante intégrant au moins 1 ingrédient labellisé	0,5 point

Un déjeuner est donc noté sur 6 points maximum et un goûter est noté sur 4 points maximum.

Et voici pour illustrer quelques exemples :

• Steak haché bio et purée bio	2 points
• Steak haché bio et purée non bio	1 point
• Lasagne constituée de pâtes bio, bœuf Label Rouge	2 points
• Lasagne dont bœuf est Label Rouge	1 point
• Lasagne dont seule la sauce tomate est bio	0 point
• Carottes râpées bio et sauce bio	1 point
• Carottes râpées et sauce bio	0,5 point
• Fromage blanc bio (laitage)	1 point

L'IQC est calculé sur une période de 4 semaines glissantes, représentant un cycle de 20 repas conformément aux dispositions du GEMRCN. (<http://agriculture.gouv.fr/ameliorer-l-offre-en-restauration>)



Grille de Calcul de l'IQC

	Semaine S-4					Semaine S-3					Semaine S-2					Semaine S				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Déjeuners (en point IQC)																				
Entrée																				
Composante protéique																				
Accompagnement																				
Laitage																				
Dessert																				
Pain																				
Total des points																				
Goûters (en point IQC)																				
Céréales																				
Laitage																				
Produit Lipidique																				
Produit fruité ou sucré																				
Total des points																				
Indice du déjeuner											points / 120									
Indice du goûter											points / 80									
IQC											%									

Pour la semaine S, la formule de calcul de l'IQC sera donc :

- Indicateur du déjeuner (ID) = somme des points obtenus / 120
- Indicateur du goûter (IG) = somme des points obtenus / 80

→ **IQC = (ID + IG) / 2** (en %)

Si vous calculez l'IQC pour les déjeuners (hors maternelles et péri-scolaires)

- **IQC = ID x 100 / 120** (en %)

La grille est disponible sur notre site Internet www.cde5.fr

Caisse des écoles

du 5^{ème}
arrondissement
de Paris



Représentation de l'IQC



Le logotype ci-dessus est publié chaque semaine sur le site www.cde5.fr

L'IQC est calculé automatiquement chaque semaine en fonction de la qualité des composantes utilisés dans la composition des menus. Il est donc évolutif et vous permet de suivre en temps réel la progression des engagements de cette charte.

www.cde5.fr