



REGLEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

DIRECTION ENFANCE SOLIDARITES
AFFAIRES SCOLAIRES

Tél 04 93 66 10 05
scolaires@peymeinade.fr

Année scolaire 2021-2022

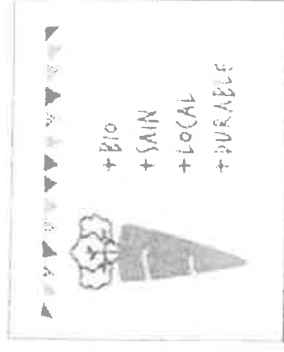
Préambule

Aujourd'hui la volonté des élus est de développer un projet global d'alimentation durable qui vise, dans le cadre de la restauration scolaire, à proposer une alimentation saine, sûre et locale qui préserve à la fois la santé et l'environnement. Dans cet objectif, l'éducation au développement durable a pour vocation d'être développée auprès des enfants et la lutte contre le gaspillage alimentaire devient une priorité pour des raisons écologiques, sociales et économiques.

Les mesures municipales dans ce sens se déclinent à plusieurs niveaux :

- Développer des actions éducatives et pédagogiques auprès des enfants, dont la mise en œuvre du projet sur la "Pause méridienne" (voir annexe)
- Développer des actions écologiques pour vaincre le gaspillage alimentaire : adaptation des portions, tri de déchets dans les cantines...
- Des efforts pour améliorer l'aménagement des locaux de restauration et donc le bien-être des enfants et des personnels.
- Augmenter la part de produits Bio dans les assiettes (40% de bio servi en 2021)
- Favoriser l'achat de produits chez les producteurs locaux
- Proposer le plus possible des produits variés, frais et de saison, non transformés industriellement.

En 2021 la ville s'engagera pour obtenir la labellisation Ecocert garantissant une restauration collective durable : + bio+ locale + saine



Avis de réception en préfecture
04/210600953-20210310-DEL2021-009-DE
Date de télétransmission : 12/03/2021
Date de réception préfecture : 12/03/2021

Le service de restauration scolaire est un service facultatif que la Mairie offre aux familles dont les enfants sont scolarisés à l'école communale (maternelle et élémentaire) les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Il a pour objet d'assurer, dans les meilleures conditions de qualité, d'hygiène et de sécurité, la restauration des enfants scolarisés.

Le restaurant scolaire est un lieu où il est veillé à ce que les enfants mangent suffisamment, correctement, proprement, goutent un peu de tout ce qui est présenté (éducation au goût), dans le respect d'autrui (camarades et personnel de service) et du matériel mis à disposition.

1- Organisation de la restauration

Les repas sont fabriqués en cuisine centrale, par le service municipal de la restauration scolaire.

Les repas sont fournis aux cantines par 2 livraisons le matin même de leur consommation (une liaison froide, puis une liaison chaude). Ils sont ensuite servis par des agents municipaux.

Les services de restauration sont organisés de la façon suivante selon les sites :

Fragonard Maternelle	1 ^{er} service : 11h30	2 ^{ème} service : 12h30
Fragonard Primaire	Self à partir de 11h30	
Mirabeau Primaire	Self à partir de 11h30	
Mistral Maternelle	Service : 11h30	
Mistral Primaire	Self à partir de 11h30	
St-Exupéry Maternelle	1 ^{er} service : 11h45	2 ^{ème} service : 12h30
St-Exupéry Élémentaire	Self à partir de 11h30	

Au-delà du temps de restauration, c'est la totalité de la prise en charge, durant les 2 heures d'interclasse, d'environ 600 enfants, qui est assurée par la Commune en collaboration avec le personnel d'animation de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse (CAPG).

Le règlement intérieur définit les conditions de fonctionnement des restaurants scolaires gérés par la commune de Peymeinade.

2- Les menus (Annexe1)

- **Les menus classiques** : Les repas sont constitués de 4 ou 5 composantes : un hors-d'œuvre, un plat protidique (viande, poisson ou œuf) et son accompagnement (légume vert ou féculent), un fromage ou produit lacté et un dessert. Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. L'accompagnement mélange souvent un féculent avec des légumes dans le cadre du Programme National Nutrition et Santé.
- **Un repas végétarien** est servi chaque semaine pour répondre au cadre réglementaire de la loi EGALIM (en annexe).

LES 9 REPERES NUTRITIONNELS DU P.N.N.S (Programme National Nutrition et Santé)

1. Au moins 5 fruits et légumes par jour sans effort.
2. Les féculents : c'est à chaque repas et selon l'appétit.
3. 3 produits laitiers par jour : vive la variété !
4. Viande, œuf ou poisson : 1 à 2 fois par jour, c'est essentiel
5. Matières grasses : savoir choisir sans en abuser.
6. Rester gourmand en consommant moins de sucre.
7. De l'eau sans modération !
8. Le sel : comment limiter sa consommation ?
9. Bouger chaque jour, c'est bon pour la santé.

- **Les allergies** : Les enfants présentant une allergie alimentaire font l'objet d'un accueil spécifique avec l'établissement d'un Plan d'Accueil Individualisé (PAI) avec le Directeur de l'école, le Médecin scolaire, les représentants de la commune et de la CAPG. L'inscription à la cantine scolaire sera effective à compter de la date de signature du PAI : les enfants allergiques ne pourront pas déjeuner au restaurant scolaire sans Projet d'Accueil Individualisé.

- **Liste des principaux allergènes** : substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances sont particulièrement visées : le gluten, les crustacés, les œufs, les arachides, les poissons, le soja, le lait, les fruits à coque (amandes, noisettes...), le céleri, la moutarde, le sésame, les sulfites, le lupin, les mollusques (liste pouvant être fournie à la demande).

- **Les demandes particulières relatives à une religion ou une conviction philosophique** : Les menus sont élaborés selon l'arrêté du 30 septembre 2011 du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Ils répondent à un objectif d'équilibre alimentaire dans le respect de la santé de l'enfant. **Un seul menu** sera donc proposé à la cantine. Les familles ayant une demande particulière relative à une contrainte liée à leur religion ou conviction philosophique devront le notifier par un courrier adressé au service des affaires scolaires, **aucun menu de substitution ne sera proposé.**

- **L'affichage** : Les menus sont affichés à l'entrée de l'école et de la cantine. Ils peuvent aussi être consultés sur le site Web de la Mairie : www.peymeinade.fr

- **Le menu d'intervention ou « menu de secours »** : En cas d'incident (panne de four ou d'armoire froide, difficultés de livraison...), une ou plusieurs composantes du menu du jour peuvent être remplacées par celles du menu d'intervention qui sont des produits appertisés, stockés à la cantine.

3- Les conditions d'accès à la restauration scolaire

- **Avoir établi un dossier complet** : informations relatives à la famille et pièces justificatives. Toute fausse déclaration entraînera l'annulation définitive de l'inscription.
- **Être à jour des paiements** : l'inscription à la cantine est valable pour une année scolaire pour les familles à jour de leurs paiements.

Le restaurant scolaire est ouvert (dans la limite des places disponibles) aux élèves qui ne peuvent rejoindre leur famille à l'heure des repas de midi.

Pour des raisons particulières, médicales, sociales ou autre cas exceptionnel, les élèves non-inscrits régulièrement à la cantine pourront être occasionnellement admis pour une durée limitée et dans la limite des places disponibles. Pour cela la famille devra envoyer un mail à : scolaires@peymeinade.fr ou venir au service scolaire de la mairie ouvert tous les jours au public aux horaires de la mairie, sauf le mardi.

2- L'inscription à la cantine

L'inscription peut se faire :

- En ligne sur le site de la mairie, www.peymeinade.fr, rubrique éducation en joignant tous les justificatifs nécessaires à l'inscription. Tout dossier incomplet ne sera pas traité.

- En mairie au service des Affaires Scolaires.

- **La fiche d'inscription** :

Les parents doivent compléter et signer la fiche individuelle de demande d'inscription.

Par la signature de ce document, les parents déclarent accepter les termes du présent règlement et rendent l'inscription effective.

Les parents doivent respecter les jours de cantine définis au moment de l'inscription et éviter tous changements, sauf cas de force majeure avec justificatif.

- **Les absences**

Il est demandé de signaler au plus tôt en Mairie (04.93.66.62.39) toute absence prévisible et sa durée probable. Un justificatif sera exigé.

Les absences pour maladie justifiées par un certificat médical et signalées au régisseur seront déduites le bimestre suivant après vérification sur la liste d'appel.

Pour toute absence, un délai d'un jour de carence sera appliqué. Le 1^{er} jour d'absence sera le jour de carence.

Toutes les autres absences (non médicales) ne seront remboursables que dans le cas où celles-ci auront été signalées par courrier ou courriel (scolaires@peymeinade.fr) au régisseur et après déduction d'un délai de carence de 2 jours.

Si un élève est absent le matin sur le temps scolaire celui-ci ne pourra prendre son repas le midi, il sera automatiquement noté absent à la cantine par les enseignants.

Aucune modification ne devra être apportée sur la facture par l'intéressé.

En cas de crise sanitaire et si, et seulement si, il est nécessaire de fermer la restauration scolaire seuls les repas pris seront facturés. Dans le cas où les familles ont déjà réglé leurs factures, les repas facturés non consommés seront déduits de la facture suivante.

- Les repas occasionnels des parents d'élèves

Les représentants des parents d'élèves sont invités à participer aux commissions des menus organisées une fois par trimestre et à déjeuner au restaurant scolaire une fois par an. Deux semaines au moins avant le jour souhaité, ils doivent téléphoner en mairie afin de fixer le rendez-vous.

3- La tarification et le paiement des factures

- Les tarifs

Le tarif est fixé par décision municipale. Il prend en compte les capacités financières des familles, afin de favoriser un accès équitable au service de cantine.

Le tarif appliqué* comprend une part fixe alimentaire correspondant au coût d'achat des denrées, auquel s'ajoute la participation aux frais de fonctionnement et d'encadrement calculée selon un taux d'effort appliqué au quotient familial du foyer.

Soit en résumé, la formule suivante :

- Enfant résidant sur la commune :

$$QF < \text{à } 930\text{€} = QF * 0.0015 + 2.19\text{€}$$

$$QF \geq \text{à } 930\text{€} = QF * 0.0012 + 2.47\text{€}$$

Prix Plafond 4.70€

- Enfant hors commune 4.70€

*Décision du maire DGS161019-52 en date du 19 octobre 2016 prise en application de l'article L.2122-22 CGCT relative à la tarification des repas fabriqués et distribués par la cuisine centrale

Le QF appliqué est celui du mois de juillet de l'année en cours. En cas de modification en cours de l'année scolaire, la révision du prix du repas prendra effet à partir de la date de fourniture des documents justificatifs du changement de QF à fournir au service de la vie scolaire (scolaires@peymeinade.fr)

Nota : le coût réel du service rendu comprend l'achat des denrées, les frais liés à la fabrication des repas, les frais de personnel communal et intercommunal, les dépenses d'investissement en locaux mobiliers et matériels, les frais d'électricité, d'eau, d'entretien...

- Les documents concernant les revenus à fournir à l'inscription

A chaque rentrée scolaire, au moment de l'inscription de l'enfant au restaurant scolaire, il est demandé aux familles de fournir un justificatif des ressources du foyer (quotient familial CAF en vigueur au moment de l'inscription ou, à défaut, le dernier avis d'imposition).

Le tarif maximum sera appliqué aux familles qui n'auront pas fourni les pièces justificatives demandées au moment de l'inscription.

Tout changement de situation intervenant dans la vie de la famille (naissance, perte d'emploi, séparation, décès) pourra être signalé au cours de l'année scolaire et donner lieu à une révision du tarif sur présentation des justificatifs.

- Le paiement des factures

La facturation se fait par bimestre à venir.

Janvier-février, mars-avril, mai-juin, septembre-octobre, novembre-décembre.
Le paiement s'effectue en ligne via le portail famille par Carte bleue (CB)

Les familles n'ayant pas de CB ont la possibilité d'effectuer un paiement, par chèque ou en espèces, qui doit intervenir dans les 15 jours qui suivent la facturation auprès du régisseur du service restauration scolaire à la mairie.

Le service scolaire devrait au cours de l'année scolaire 2021/2022 mettre en place le prélèvement automatique pour les familles qui le souhaiteront.

• Les aides financières

Une aide financière peut être accordée, sous certaines conditions, par le C.C.A.S (Centre Communal d'Action Sociale) ou par le service départemental par l'intermédiaire de l'assistante sociale (permanence le jeudi matin à la mairie sur rendez-vous) aux familles rencontrant ponctuellement des difficultés.

• Le non-paiement :

En cas de non-paiement dans les délais prévus et après émission d'un titre de paiement par la Trésorerie Principale, l'enfant pourra être exclu temporairement de la cantine. A défaut de régularisation de la situation dans des délais raisonnables ou de démarche réelle en direction du CCAS (dossier en cours d'instruction), l'enfant pourra être exclu définitivement et les paiements non effectués feront l'objet d'une procédure de recouvrement.

4- Règles de vie

Les enfants doivent rester courtois à l'égard des autres enfants, des agents de la Commune et de la CAPG qui s'efforcent de faire du temps du repas, de récréation et d'animation, un moment éducatif privilégié.

L'objectif est de rendre les enfants autonomes durant le repas, responsables de leur comportement et de leur faire comprendre que l'on se sent mieux dans une atmosphère calme où l'on peut se détendre, manger calmement, se parler et être entendu sans être obligé de crier.

Un projet pédagogique (en annexe) a été élaboré en collaboration avec les équipes de restauration et les animateurs de la CAPG afin de :

- Travailler sur l'accueil des enfants afin de trouver une harmonie dans l'accompagnement sur le temps du midi au niveau de tous les services concernés.
- Permettre aux enfants de se détendre tout en assurant notre rôle éducatif sur le temps du repas.
- Définir des objectifs communs pour le bien-être des enfants,
- Permettre à tous les acteurs éducatifs de s'exprimer et de proposer des axes de réflexion et d'amélioration de ce temps.
- Permettre aux enfants de s'exprimer.

En matière de comportement, le règlement intérieur du restaurant scolaire est identique à celui du temps d'école. Toute indiscipline durant le temps de la coupure de midi et le temps périscolaire obéira donc aux mêmes règles que l'indiscipline scolaire.

En cas de conduite inappropriée (comportement, langage, impolitesse, gaspillage, violence...), les dispositions suivantes seront appliquées :

- Signalement par les agents, à la directrice du service Affaires Scolaires et avertissement verbal à l'enfant sera donné.
- Avertissement écrit avec courrier aux parents signé par le maire ou son représentant.
- En cas de répétition d'un comportement inacceptable, une rencontre avec les parents, l'enfant, la directrice du service Affaires Scolaires et l'élu(e) chargé(e) des écoles sera organisée et une décision sera prise. Cette décision pourra aller de l'exclusion temporaire à l'exclusion définitive de l'enfant du restaurant scolaire.

Dans le cas d'une exclusion, les parents devront obligatoirement prendre en charge leur enfant à l'heure de fin des classes (11h30) selon le niveau scolaire et les établissements.

disposent d'un délai d'un an pour proposer une convention de dons à une association habilitée.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020 (amende de 3 750 €).

Programme « Fruits et lait dans les écoles »

Le concept de ce programme, financé par l'Union européenne, est de favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire. Il s'agit d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires. Son objectif : atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022. Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

Accusé de réception en préfecture
006-2106305-20210310-DEL2021-009-DE
Date de télétransmission : 12/03/2021
Date de réception en préfecture : 12/03/2021

Substitution des plastiques

Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites au plus tard le 1er janvier 2020 en restauration scolaire.

Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

Lutte contre le gaspillage alimentaires et dons

Depuis du 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. A compter de cette date, les opérateurs de la restauration collective (publique et privée) préparant plus de 3 000 repas par jour

Annexe 2



PROJET SUR LA PAUSE MERIDIENNE

Réalisé avec l'ensemble des personnels de l'interclasse de la Ville de Peymeinade et la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse.

Préalable

Ce projet s'inscrit dans le cadre d'une réflexion partagée avec l'ensemble des acteurs qui interviennent sur le du temps du midi afin d'accentuer le travail de collaboration déjà en place, d'amener une cohésion des équipes auprès des enfants et de travailler en bonne harmonie.

Des agents aux compétences et missions diverses, agents de restauration, ATSEM, animateurs composent l'équipe éducative au service de l'enfant. Ce projet vise donc à être un outil de référence pour favoriser l'échange entre les différents acteurs de la communauté éducative, afin que chacun trouve sa place dans le groupe.

Les objectifs de départ :

- Travailler sur l'accueil des enfants afin de trouver une harmonie dans l'accompagnement sur le temps du midi au niveau de tous les services concernés.
- Permettre aux enfants de se détendre tout en assurant notre rôle éducatif sur le temps du repas.
- Définir des objectifs communs pour le bien-être des enfants,
- Permettre à tous les acteurs éducatifs de s'exprimer et de proposer des axes de réflexion et d'amélioration de ce temps.
- Permettre aux enfants de s'exprimer.

Le groupe de travail après avoir effectué un diagnostic des actions déjà en place et des améliorations possibles, a défini dans un premier temps ce que représentait ce projet avec des objectifs, pour ensuite établir les moyens pour les réaliser :

Travailler ensemble pour le bien-être de chaque enfant :

- Définir le rôle de chacun
- Travail en commun
- Concrétiser des actions en place
- Donner du sens au travail
- Être bienveillant entre tous
- Poser un cadre et officialiser le rôle de chacun
- Créer de la cohésion des équipes
- Tenir le même discours aux enfants
- Se projeter ensemble
- Fédérer une unité de compétences autour de l'enfant

Développer des attitudes pédagogiques, éducatives envers l'enfant

Pour accompagner les enfants durant ce temps d'interclasse et de restauration, et répondre aux besoins d'échanges des enfants, il s'agira de :

- Créer un cadre rassurant et un climat favorable en définissant le rôle de chaque intervenant pour répondre au mieux aux enfants et en s'appuyant sur le règlement intérieur.
- S'adapter aux besoins et au rythme des enfants selon leur âge (permettre aux plus petits d'aller se reposer, adapter la taille des couverts aux enfants permettre aux enfants de jouer ...)
- Responsabiliser les enfants et les amener vers l'autonomie.

Favoriser la convivialité

De façon à répondre aux besoins des enfants, le temps du repas et de l'interclasse doivent se dérouler dans la convivialité :

- Développer le dialogue avec les enfants et créer du lien
- Permettre aux enfants de choisir leur place à table
- Veiller à limiter le bruit
- Créer des semaines à thème
- Impliquer les enfants dans la création des menus

Assurer et développer les attitudes de respect

L'enfant et l'adulte sont des personnes à part entière ; chacun a droit au respect :

- Chacun veillera à considérer chaque personne (enfant et adulte) en respectant les règles de politesse
- Etablir des règles simples et connues des enfants
- Respecter le rythme de chacun (laisser le temps de manger aux enfants)
- Avoir en tant qu'adulte un comportement exemplaire devant les enfants, pour avoir un effet de mimétisme de la part des enfants

Accompagner les apprentissages durant le temps du repas

Renforcer le rôle éducatif des intervenants et permettre aux enfants de découvrir de nouveaux aliments :

- Favoriser l'autonomie
- Instaurer un climat de confiance
- Adapter le mobilier à la taille des enfants
- Donner des missions aux enfants à table
- Permettre à l'adulte de s'asseoir à la table des enfants aux comportements difficiles pour le bien de tous
- Proposer des portions adaptées
- Participer à la commission des menus
- Afficher les menus
- Varier les goûters

Assurer l'équilibre alimentaire des repas

Bien manger pour suivre les activités d'une journée, savoir ce qu'il y a dans son assiette et reconnaître les goûts :

- Inciter les enfants à goûter les plats pour favoriser la découverte d'aliments nouveaux pour eux et expliquer ce qu'ils mangent de façon ludique
- Varier les goûters
- Adapter le temps du repas à l'enfant
- Demander l'avis aux enfants par des questionnaires ludiques

Aménager l'espace intérieur et extérieur

Vivre le repas comme un temps convivial nécessite un cadre agréable favorisant l'autonomie :

- Bancs des copains dans la cour
- Marquages au sol pour jeux
- Aménager des petits coins dans la salle de restauration (claustras, plantes...)
- Favoriser les tables de 5/6 enfants maximum
- Décorer les réfectoires
- Afficher les règles de vie

Permettre aux enfants de choisir leurs activités

Chaque enfant à besoin de se détendre, de se dépenser ou de revenir à un temps calme en fonction de son propre rythme et du rythme scolaire :

- Proposer des activités calmes, sportives, artistiques... selon le choix des enfants et selon un planning d'activités proposées
- Responsabiliser les enfants quant à l'utilisation des jeux (établir des règles d'utilisation connues par les enfants)
- Accéder à la BCD de l'école

Assurer la sécurité de chaque enfant
Le temps de l'interclasse et du repas est sous la responsabilité de la commune sur le temps du repas et sous la responsabilité de la CAPG sur le temps de cour :

- Mise en place de repères
- Permettre aux enfants d'alerter un adulte en cas de problème
- Affichage des procédures d'alertes
- Connaissance des PAI pour tous les intervenants auprès des enfants
- Comptage des effectifs
- Agent dans le réfectoire pour accompagner les enfants, les surveiller sans service de repas, à condition de ne pas changer les accords consentis en amont sur le site (certaines cantines n'ont pas d'agents CAPG dans le réfectoire)
- Pointage des enfants chaque jour pour assurer la prise de repas et répondre aux procédures du PPMS (incendie, évacuation ...)

En cas d'accident et après avoir prodigué les premiers secours, le personnel présent prévient la famille, appelle les pompiers si nécessaire. Un document commun sera écrit pour faire la déclaration d'accident qui sera établie par la CAPG si cela se passe sur la cour ou par la mairie si cela se produit sur le temps du repas, ceci afin d'harmoniser les pratiques administratives.

Ce projet vise à définir les valeurs éducatives, à développer et faire connaître les actions du personnel encadrant la pause méridienne, en lui fournissant son cadre de référence propre.

Des temps de régulations et des bilans seront programmés avec les équipes de chaque site pour faire vivre le projet et le faire évoluer.

Après s'être approprié le projet, sur chaque site chaque équipe pédagogique l'adapte son travail en fonction des contraintes matérielles et humaines.

Accusé de réception en préfecture
000121000953-20210310-DEL2021-009-DE
Date de télétransmission : 12/03/2021
Date de réception préfecture : 12/03/2021

« Il faut tout un village pour élever un enfant »