

DEL2023-058



MAIRIE DE PEYMEINADE

EXTRAIT
du registre des délibérations du Conseil Municipal
Séance du 7 juin 2023
19 heures

| NOMBRES DE MEMBRES | | |
|--------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Afférents au Conseil Municipal | En exercice | Qui ont pris part à la délibération |
| 29 | 29 | 28 |

OBJET : Modification du règlement intérieur de la restauration scolaire

Le Conseil Municipal de la commune de Peymeinade, dûment convoqué le 31 mai 2023, s'est réuni le mercredi 7 juin 2023 à 19 heures en salle du Conseil Municipal, sous la présidence de Monsieur Philippe SAINTE-ROSE FANCHINE, Maire.

PRÉSENTS : M. Philippe SAINTE-ROSE FANCHINE - M. Marc BAZALGETTE - Mme Catherine LE ROLLE - M. Michel DISSAUX - Mme Aleth CORCIN - M. Pierre FAURET - Mme Andrée MARCKERT - M. Jean-Luc FRANÇOIS - Mme Evelyne HIRELLE - M. Emmanuel REDA - M. Gilles CHIAPELLI - M. Christian LEBÈGUE - Mme Odile DESPLANQUES - Mme Fabienne WALLON - Mme Nathalie SAGOLS - M. Pierre-François DERACHE - Mme Clarisse PIERRE - Mme Patricia DI SANTO - M. Joseph MATTIOLI - M. Eric VIDAL - M. Didier MOUTTÉ - Mme Audrey MOUTTÉ.

ABSENTS EXCUSES SANS POUVOIR : M. Yann GAMAIN.

ABSENTS EXCUSES AVEC POUVOIR : Mme Catherine SEGUIN - Mme Huguette LACROIX - M. Christian PERTICI - M. Jean-Michel BATTESTI - Mme Laetitia INNOCENTI - Mme Sophie PERCHERON.

POUVOIRS DE : Mme Catherine SEGUIN à M. Pierre FAURET – Mme Huguette LACROIX à Mme Aleth CORCIN - M. Christian PERTICI à Mme Andrée MARCKERT - M. Jean-Michel BATTESTI à M. Marc BAZALGETTE - Mme Laetitia INNOCENTI à M. Pierre-François DERACHE - Mme Sophie PERCHERON à Mme Audrey MOUTTÉ.

SECRÉTAIRE DE SÉANCE : Pierre-François DERACHE.

DOMAINE / THEME : EDUCATION

RAPPORTEUR : Catherine LE ROLLE

SYNTHESE

Le règlement de la restauration scolaire régit le fonctionnement et l'organisation de la restauration scolaire de Peymeinade.

Compte tenu de l'augmentation significative de la qualité des repas servis aux écoliers selon les objectifs du Projet d'Alimentation Durable de la Commune d'une part, et de l'inflation qui impacte tout particulièrement les denrées alimentaires d'autre part, les tarifs de la restauration scolaire nécessitent d'être ajustés. Une nouvelle formule de facturation est donc proposée et le prix plafond relevé.

Par ailleurs, les fermetures successives des établissements scolaires effectuées dans le cadre de la pandémie de COVID-19 ont montré également la nécessité de modifier les modalités de remboursement en cas de force majeure.

C'est pourquoi, il est proposé au Conseil Municipal d'approuver l'actualisation du règlement intérieur de la restauration scolaire.

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L2122-28 ;

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L2321-2 instituant la restauration scolaire comme une compétence facultatives des communes ;

VU le Code de l'Education et notamment ses articles R531-52 et R531-53 concernant les tarifs de la restauration scolaire,

VU le Code de l'Education et notamment son article L131-13 instaurant un droit à la restauration pour tous les enfants scolarisés, dès lors que ce service existe,

Madame Catherine LE ROLLE expose au Conseil Municipal :

Considérant qu'il est utile de rassembler dans un règlement les dispositions qui régissent le fonctionnement et l'organisation de la restauration scolaire,

Considérant que les tarifs de la restauration scolaire sont restés inchangés depuis 2015,

Considérant que l'augmentation significative de la qualité des repas servis aux écoliers selon les objectifs du Projet d'Alimentation Durable de la Commune d'une part et l'inflation qui impacte tout particulièrement les denrées alimentaires d'autre part nécessitent d'ajuster les tarifs de la restauration scolaire,

Considérant qu'une nouvelle formule de facturation est proposée et le prix plafond relevé,

Considérant que les fermetures successives des établissements scolaires effectuées dans le cadre de la pandémie de COVID-19 ont montré également la nécessité de modifier les modalités de remboursement en cas de force majeure,

C'est pourquoi, il est proposé au Conseil Municipal de modifier les termes du règlement intérieur de la restauration scolaire tel qu'annexé.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide :

- **D'APPROUVER** le règlement intérieur de la restauration scolaire.

VOTE :

POUR : 22

M. Philippe SAINTE-ROSE FANCHINE - M. Marc BAZALGETTE (2) -
Mme Catherine LE ROLLE - M. Michel DISSAUX - Mme Aleth CORCIN (2) -
M. Pierre FAURET (2) - Mme Andrée MARCKERT (2) - M. Jean-Luc FRANÇOIS -
Mme Evelyne HIRELLE - M. Emmanuel REDA - M. Gilles CHIAPELLI - M. Christian
LEBÈGUE - Mme Odile DESPLANQUES - Mme Fabienne WALLON - Mme Nathalie
SAGOLS - M. Pierre-François DERACHE (2) - Mme Clarisse PIERRE.

CONTRE : 6

Mme Patricia DI SANTO - M. Joseph MATTIOLI - M. Eric VIDAL -
M. Didier MOUTTÉ - Mme Audrey MOUTTÉ (2).

Peymeinade, le 7 juin 2023

Le Maire,
Philippe SAINTE-ROSE FANCHINE

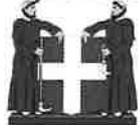
Le Secrétaire de séance,
Pierre-François DERACHE



Accusé de réception en préfecture
006-210600953-20230607-DEL2023-058-DE
Date de télétransmission : 14/06/2023
Date de réception préfecture : 14/06/2023



Ville de
Peymeinade



Règlement intérieur de la Restauration Scolaire

Article 1 – Le Projet Alimentaire Durable (PAD)

Depuis 2020, la municipalité développe un projet global d'alimentation durable au niveau de la restauration scolaire dont le but est de proposer une alimentation qui préserve la santé et l'environnement : plus saine, plus sûre et plus locale.

Dans le cadre de ce projet, pour des raisons écologiques, sociales et économiques, la priorité est donnée à l'éducation écocitoyenne des enfants et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La poursuite de ces objectifs se traduit par différentes mesures :



- L'augmentation progressive de la qualité dans les assiettes des jeunes convives : en Bio et en produit labellisés (exemple en 2023 : 60% de BIO et 75% loi EGalim)
- Le choix d'un approvisionnement le plus local possible
- La proposition de menus « faits maison », à base de produits bruts, non transformés industriellement, tout en privilégiant la saisonnalité des fruits et légumes.
- Des actions l'éducation au goût et au développement durable auprès des enfants
- Le contrôle du gaspillage alimentaire grâce à la mise en place d'animations de sensibilisation auprès des enfants et des outils de suivi auprès des équipes
- L'aménagement des locaux de restauration pour le bien-être des enfants et des personnels

Depuis 2021, la ville est labellisée ECOCERT en cuisine garantissant une restauration collective qui respectent les critères d'un développement durable.



Article 2- Le fonctionnement de la restauration municipale

La restauration scolaire, service facultatif proposé par la commune, a pour objet d'assurer, dans les meilleures conditions de qualité, d'hygiène et de sécurité, l'accueil et la fourniture du repas des enfants scolarisés dans les écoles les lundis, mardis, jeudis et vendredis midi, hors vacances scolaires.

Dans chaque restaurant scolaire, le personnel veille à ce que les enfants se restaurent suffisamment, correctement, proprement, dans le respect d'autrui et du matériel mis à disposition.

Les repas sont fabriqués au sein de la cuisine centrale par le service municipal de la restauration scolaire.

Ils sont fournis aux cantines par 2 livraisons, le matin même de leur consommation selon deux modes de liaison, froide puis chaude. Ils sont ensuite servis par des agents municipaux qualifiés.

Les enfants accueillis mangent durant la pause méridienne de 11h30 à 13h20. La prise de repas des élémentaires s'organise sous forme de self-service, les maternelles sont servis à table.

Hors temps de restauration, la commune assure en collaboration avec le personnel d'animation de la Communauté d'Agglomérations du Pays de Grasse (CAPG), la totalité de la prise en charge d'environ 700 enfants durant les 2 heures d'interclasse.

Pour visionner le reportage dédié au service de restauration et mieux le connaître, cliquez sur ce lien ici : reportage

Article 3- Les menus

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

| Augmenter ↗ | Aller vers ↗ | Réduire ↘ |
|--|---|---|
| Les fruits et légumes | Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets | L'alcool |
| Les légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches, etc. | Les poissons gras et maigres en alternance | Les produits sucrés et les boissons sucrées |
| Les fruits à coque : noix, noisettes, amandes non salées, etc. | L'huile de colza, de noix, d'olive | Les produits salés |
| Le fait maison | Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée | La charcuterie |
| L'activité physique | Les aliments de saison et les aliments produits localement | La viande : porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats |
| | Les aliments bio | Les produits avec un Nutri-Score D et E |
| | | Le temps passé assis |

Chaque petit pas compte et finit par faire une grande différence

MANGERBOUGER.FR

- Les repas sont constitués de 4 à 5 composantes.
- L'équilibre des menus s'établit selon un plan alimentaire composé de 20 repas types et définis selon le PNNS4 (selon les recommandations nutritionnelles de l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et selon les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé (PNNS4) ci-contre)
- Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées et à la conformité des commandes reçues.
- L'élaboration des menus et leur ajustement parfois nécessaire est le résultat d'un travail permanent du service. Un menu de secours est prévu en cas d'incident (panne de four ou d'armoire froide, difficultés de livraison...) et le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.
- 2 repas végétariens sont servis chaque semaine, dans l'objectif de limiter l'empreinte carbone des repas servis.
- Aucun menu de substitution relatif à des convictions religieuses ou philosophiques n'est proposé.
- Les grammages sont adaptés, calculés et servis en fonction de l'appétit des enfants.
- La liste des 14 principaux allergènes est communiquée avec chaque menu.
- Les menus sont affichés à l'entrée de l'école et de la cantine. Ils sont communiqués sur les réseaux sociaux : Facebook, Instagram et Panneau Pocket. Ils peuvent être consultés sur le site de la ville www.peymeinade.fr

Article 4 – L'accueil des enfants atteints de troubles de la santé

Les enfants présentant un trouble de la santé font l'objet d'un accueil spécifique dans le cadre d'une démarche appelée Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

La gestion et la validation du dossier de PAI sont assurées par le directeur de l'école, le médecin scolaire, les représentants de la commune et la CAPG. L'inscription à la cantine sera effective à compter de la date de la signature du PAI.

Pour une 1^{ère} mise en place : prendre rendez-vous avec le directeur de votre école pour la constitution du dossier nécessaire à la mise en place de la convention et mentionner impérativement le problème de santé dans le dossier d'inscription à la restauration.

Pour un renouvellement : prendre contact avec le directeur de l'école et prévoir de fournir un certificat médical de moins de 3 mois.

Les enfants souffrant d'allergie alimentaire ne pourront pas déjeuner au restaurant scolaire sans PAI pour leur totale sécurité.

Article 5 – L’inscription à la restauration scolaire

Les inscriptions à la restauration scolaire sont à renouveler chaque année au mois de juin pour la rentrée scolaire suivante.

Tout dossier remis hors délai ne sera pas traité en priorité et l’inscription ne sera effective qu’à partir de la 2^{ème} semaine du mois de septembre uniquement.

Conditions d’accès à la restauration scolaire :

- Être à jour de ses paiements antérieurs : l’inscription est possible uniquement pour les familles à jour de leurs paiements.
- Avoir établi un dossier complet téléchargeable sur le site de la ville : <https://peymeinade.fr/vivre-a-peymeinade/jeunesse-et-education/les-ecoles/cantines/> ou disponible auprès de la direction de l’Education en version papier.

L’inscription peut se faire :

- De manière dématérialisée : le dossier complet accompagné des pièces justificatives peut être envoyé par mail à scolaires@peymeinade.fr
- Ou en déposant le dossier « papier » complet en mairie auprès de la direction Education (service fermé le mardi)

Tout dossier incomplet ne sera pas traité, les dossiers dématérialisés seront traités en priorité.

Par la signature du dossier d’inscription, les responsables légaux déclarent avoir pris connaissance et accepter les termes du présent règlement.

Les responsables légaux s’engagent à respecter les jours de cantine définis au moment de l’inscription et à éviter tout changement, sauf cas de force majeure avec justificatif.

Article 6 – La facturation

● **Les tarifs**



Les tarifs sont fixés par décision municipale n°2023.....

Ils prennent en compte les capacités financières des familles afin de favoriser un accès équitable au service proposé.

Les tarifs appliqués comprennent une part fixe alimentaire correspondant au coût d’achat des denrées, à laquelle s’ajoute la participation aux frais de fonctionnement et d’encadrement calculée selon un taux d’effort appliqué au quotient familial du foyer où réside l’enfant selon la formule suivante :

$$\mathbf{QF \times 0.0015 + 2.30\text{€}}$$

Prix plafond et enfants hors commune : 5.50€

Nota : le coût réel du service rendu aux familles comprend l'achat des denrées, les frais liés à la fabrication des repas (environ 23%), les frais de personnel communal (environ 68%) et intercommunal, les dépenses d'investissement en locaux mobilier et matériel (environ 1%), les frais de fonctionnement (environ 8% des fluides, maintenance, entretien, ...).

Le QF appliqué est celui du mois de juin de l'année en cours au moment de l'inscription. En cas de modification en cours d'année scolaire, la révision du prix du repas prendra effet à partir de la date de fourniture des documents justificatifs du changement. Il n'y aura pas rétroactivité des factures.

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

● Le paiement des factures

La facturation se fait par bimestre : septembre-octobre, novembre-décembre, janvier-février, mars-avril, mai-juin.

Le paiement s'effectue en ligne par CB via le portail famille ou en espèces et chèques auprès du régisseur à la mairie (service fermé le mardi) dans les 15 jours suivants l'émission des factures.

● Les aides financières

Une aide financière peut être accordée, sous certaines conditions, par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) joignable au 04 83 05 02 90 ou par le service départemental à contacter au 04 89 04 36 20 (permanence sur la commune le 3^{ème} jeudi du chaque mois) aux familles rencontrant des difficultés.

Article 7 – La gestion des absences

**Il est demandé de signaler toute absence au plus tôt au 04.93.66.62.39 ou à scolaires@peymeinade.fr .
Un justificatif sera exigé.**

● Absences remboursables :

1-Les absences pour maladie justifiées par un certificat médical et signalées au régisseur seront déduites sur la facture suivante après vérification des listes de pointage.

Pour toute absence pour maladie, 1 jour de carence sera appliqué.

2-Les absences non médicales seront remboursables dans le cas où elles auront été signalées par courrier ou par courriel à scolaires@peymeinade.fr au plus tard 15 jours calendaires avant la 1^{ère} journée d'absence.

Pour toute absence non médicale, 2 jours de carence seront appliqués.

3-Cas de force majeure (crise sanitaire, grèves des personnels de restauration ou d'animation) :

En cas de fermeture de la restauration scolaire, seuls les repas consommés seront facturés.

Dans le cas où les familles ont déjà réglé leurs factures, les repas non consommés seront déduits de la facture suivante.

● Absences non remboursables :

1-En cas **d'absence le matin durant le temps scolaire, l'élève ne pourra pas déjeuner à la cantine.** Le retour en classe pourra se faire à partir de 13h20 et aucune modification ne sera apportée à la facture.

2-En cas **d'absence non remplacée ou de grève de l'enseignant** de l'enfant, **le repas sera facturé.**

Article 8 – La charte de vie à la cantine (à lire avec votre enfant)



Le restaurant est un lieu de vie en collectivité.

C'est, pour chaque enfant, l'occasion d'apprendre à vivre ensemble et de découvrir de nouvelles saveurs.

J'ai le droit

De prendre mon repas dans une ambiance détendue, chaleureuse et attentive.

De parler avec mes camarades, toutefois dans le calme.

D'être resservi s'il en reste suffisamment, en partageant si besoin.

Je dois

Respecter les adultes, mes camarades et le matériel.

Manger proprement et débarrasser mon plateau quand j'ai terminé.

Trier mes déchets alimentaires comme indiqué.

Faire de mon mieux pour finir mon assiette et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les sanctions :

Le comportement attendu au sein du restaurant scolaire est le même qu'à l'école.

Toute conduite inadaptée (comportement, langage, gaspillage, violence...) entraînera les dispositions suivantes :

- Signalement par les agents à la directrice Education et 1^{er} avertissement verbal adressé à l'enfant
- Avertissement écrit aux parents
- En cas de répétition d'un comportement inacceptable, une rencontre avec la famille et la directrice du service Education sera organisée. Une exclusion temporaire ou définitive peut être envisagée pour le bien-être du groupe.

Je m'engage à respecter cette charte de vie à la cantine.

Signature de l'enfant :

Accusé de réception en préfecture
006-210600953-20230607-DEL2023-058-DE
Date de télétransmission : 14/06/2023
Date de réception préfecture : 14/06/2023