

Pour une restauration scolaire et une pause méridienne de qualité



Pour une restauration scolaire et une pause méridienne de qualité



Recueil consultable et téléchargeable sur le site DSDEN 82 :
82.dden-fed.org

Un moment important dans la journée de l'enfant

Le Conseil national d'évaluation du système scolaire (CNESCO), dans un rapport publié fin 2017 écrit : *« Des recherches nous montrent que le déjeuner peut avoir un réel impact sur la qualité de vie des élèves et leurs performances scolaires. Les élèves semblent également plus attentifs et dans de meilleures dispositions pour apprendre. À ce titre, le déjeuner revêt une importance cruciale dans la journée scolaire de l'enfant, mais aussi dans les facteurs favorisant son bien-être global [...] Le temps du déjeuner est un temps particulier dans la journée scolaire de l'enfant. En effet, ce temps est aussi un temps de socialisation et d'apprentissage de la citoyenneté pour les élèves, et un temps d'apprentissage en soi. »*

Seul un accueil éducatif périscolaire répondant à des critères de qualité en matière d'alimentation, de service et d'animation permettra à chaque enfant de se ressourcer avant la reprise de la classe l'après-midi. La pause méridienne doit aussi permettre à l'enfant de « se restaurer » dans tous les sens du terme. Outre le repas, elle doit permettre la coupure, la détente, le loisir, le jeu, le repos entre deux longues séquences scolaires où des apprentissages vont nécessiter efforts et concentration.

Ce service concerne plus de 70% des élèves de nos écoles primaires, maternelles, élémentaires du Tarn et Garonne.

« Pour une restauration et une pause méridienne de qualité »

Suite à la mise en place des PEDT et la synthèse de l'enquête nationale réalisée en 2017 par la fédération des DDEN, les délégués du Tarn et Garonne ont décidé d'approfondir le sujet. Et quoi de plus naturel que de faire appel aux principaux décisionnaires et responsables de ce créneau : les maires !

L'association des Maires du Tarn et Garonne et l'Union départementale des DDEN (Délégués départementaux de l'Éducation nationale) se sont donc associées pour aborder ce thème qui touche plus de 16 000 élèves des écoles primaires en Tarn-et-Garonne.

M. Labruière, président de l'AMF 82 et M. Pezous, vice-président, ont tout de suite accepté le partenariat et il a été décidé d'organiser deux réunions publiques pour permettre aux différents acteurs de cette pause méridienne d'exposer leurs idées et de présenter des témoignages précis.

Ainsi deux « tables rondes » ont réuni des interlocuteurs spécialisés autour de trois problématiques :

1. l'encadrement de ce temps méridien
2. l'aménagement des locaux
3. la qualité des aliments proposés.

Nous souhaitons vous présenter dans ce recueil :

- Les principaux textes réglementant la restauration scolaire
- Les synthèses des diverses interventions lors des tables rondes
- Des témoignages d'actions remontées du terrain
- Des compléments « Pour aller plus loin »
- Nos remerciements

Nous espérons que vous trouverez dans ce livret quelques idées simples pour alimenter votre réflexion et améliorer le bien-être de l'enfant dans son temps scolaire et périscolaire.

Alain Vigroux, président UD82DDEN
ud82dden@laposte.net



Le mot du Président de l'AMF



Notre association des maires du Tarn-et-Garonne (AMF 82) sollicitée par l'association des délégués départementaux de l'éducation nationale (DDEN) s'est tout naturellement engagée dans ce travail de partenariat pour "une pause méridienne de qualité". L'objectif étant de créer des échanges participatifs avec les communes, mais aussi avec l'ensemble des partenaires (état, département, associations, personnels concernés, parents d'élèves, ...etc.) en vue de créer un recueil de retour d'expériences présentées et débattues par l'organisation de deux tables rondes sur notre département.

La pause méridienne, un temps consacré essentiellement à la restauration de l'enfant comprend aussi un temps périscolaire (garderie ou animation), compétence du bloc communal, l'AMF 82 est ici totalement dans son rôle d'information et de formation au service de toutes les communes et communautés de communes du département.

Le contexte :

La restauration collective dans les écoles primaires relève de la responsabilité de la commune. Les modes d'organisation varient selon la taille de la collectivité. Les possibilités techniques sont nombreuses : cuisine sur place, satellite de remise en température livré par une cuisine centrale, liaison chaude, liaison froide... La collectivité territoriale peut assumer elle-même la gestion de ce service ou la déléguer à un organisme privé. Attention, dans ce deuxième cas elle restera responsable du respect de la réglementation et des préjudices survenant aux élèves.

L'animation ou garderie lors de la pause méridienne : les animateurs (trices) de la commune prennent le relais des enseignants(tes) de l'école. Ils ont en charge le bon déroulement du repas du midi et la surveillance de la cour en dehors des repas. Ils peuvent proposer également toutes sortes d'activités. Du sport, des jeux, des activités manuelles et un coin lecture peuvent être mis à disposition.

Le cadre normatif :

- Depuis 2001, le Programme national nutrition santé (PNNS) vise à améliorer l'état de santé de la population à travers l'alimentation et l'exercice physique.
- Il précise que *« les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire [...] sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison »*.

L'État s'est également inscrit dans une volonté de promotion des « circuits courts de production. »

- Le décret n° 2013-77 du 24 janvier 2013 a redéfini l'organisation du temps scolaire dans les écoles maternelles et élémentaires depuis la rentrée 2014

- Certaines religions ont une influence sur le contenu des assiettes : **l'école de la République est laïque**, ce qui signifie qu'elle respecte toutes les religions et n'en favorise aucune.
- La notion d'acoustique en milieu scolaire est fondamentale. Alors qu'une salle de classe doit être isolée des bruits extérieurs pour favoriser l'écoute et l'échange, une cantine doit lutter contre « l'effet cocktail ». (Phénomène caractéristique des lieux clos qui concentrent, à un moment donné, une population importante : le volume sonore nourri par les conversations des enfants, alimenté par toutes sortes de bruits parasites qui se superposent, un brouhaha s'installe et s'intensifie, chacun tâchant de se faire entendre et haussant un peu plus la voix).

Les résultats souhaitables :

Le rôle social du restaurant scolaire ne doit pas être oublié. La pause méridienne doit permettre aux enfants, en plus d'avoir accès à un repas équilibré et complet, de bénéficier d'un lieu où l'apprentissage et la pédagogie ont toute leur place.

Dès leur plus jeune âge, les enfants doivent pouvoir travailler sur l'équilibre alimentaire à travers les plats variés et complets qui leur sont servis. Des activités sont souvent proposées avant le repas afin de les mettre en appétit et de les informer sur ce qui va être servi. La cantine est aussi un lieu de sociabilisation, les repas sont pris en groupe, c'est un moment de partage et de convivialité.

A ces fins, les salles de cantine doivent être pensées afin que le lieu soit propice aux discussions et au repos, donc que le bruit soit minimum.

Ce livret avec l'ensemble des expériences et témoignages qui y figurent doit pouvoir nous accompagner dans l'exercice de notre compétence sans perdre de vue que l'exigence de respect des normes est forte : une obligation de résultat s'impose aux communes, cependant l'obligation s'accompagne toutefois d'une certaine souplesse puisque, la compétence étant facultative le choix des moyens est à la charge des gestionnaires du service public, bloc communal.

Nous remercions l'ensemble des partenaires et des collectivités qui ont participé à ce recueil de partages d'expériences.

Francis LABRUYERE
Président

Bernard PEZOUS
Vice-Président en charge du dossier



CONTENU DU LIVRET

- Les principaux textes réglementant la restauration scolaire.....	p. 9 à 12
- Les synthèses des diverses interventions lors des tables rondes.....	p.13 à 45
- Des témoignages d'actions remontées du terrain	p. 46 à 80
- Des compléments « Pour aller plus loin ».....	p. 81 / 82
- Le Vade-Mecum de la DDEN - extraits.....	p. 83 / 84
- la MGEN.....	p. 85
- Remerciements.....	p. 86
Glossaire des sigles	



PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTANT LA RESTAURATION SCOLAIRE

* ORGANISATION DE LA CANTINE SCOLAIRE

1. La responsabilité de la cantine relève de la collectivité locale à partir du moment où elle l'a mise en place. C'est le maire qui choisit ou non de proposer ce service à sa commune. Le service est assuré par le personnel communal ou peut être délégué à une association ou à une société de restauration. Dans ce cas, la mairie passe généralement une convention ou un contrat avec le prestataire associatif ou commercial. Ce dernier peut assurer la préparation des menus, les commandes, la production et le service des usagers. La commune peut donc déléguer la gestion, la fourniture et la préparation des repas mais pas la surveillance des enfants qui relève du service public de l'enseignement (avis du Conseil d'État).

Art. L.2321-2 du code des collectivités territoriales

* INSCRIPTION CANTINES

L'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés. Il ne peut être établie aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille.

Article L131-13 du code de l'Éducation

* TARIFS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Les tarifs de la restauration scolaire fournis aux élèves des écoles maternelles, des écoles élémentaires, des collèges et des lycées de l'enseignement public sont fixés par la collectivité territoriale qui en a la charge.

Articles : R. 531-52 et R. 531-53 du code de l'Éducation

* QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

Ce texte comporte à la fois des recommandations diététiques utiles et des informations techniques très complètes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce texte est important à connaître non seulement pour les établissements qui assurent eux-mêmes la restauration, mais aussi pour ceux qui font appel à une société de restauration en leur permettant de présenter à leur prestataire les exigences d'une alimentation mieux adaptée aux adolescents en milieu scolaire. Enfin ce texte pourra être utile aussi aux enseignants chargés d'enseigner la nutrition.

Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001

* QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Dans le cadre de la politique publique de l'alimentation définie par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche qui vise «à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables», ce texte fixe les règles nutritionnelles des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ces règles, qui ont pour objet de favoriser le bien manger dans les cantines, entrent en vigueur progressivement en fonction du nombre de repas servis dans les services de restauration soumis à ces nouvelles obligations

Arrêté du 30 septembre 2011



* COMPOSITION DES REPAS SERVIS DANS LES RESTAURANTS COLLECTIFS

Au 1er janvier 2022, date de l'entrée en vigueur du décret, les repas proposés au sein d'établissements chargés d'une mission de service public devront tous comprendre 50% de produits de qualité et durables – dont au moins 20 % de produits biologiques (ou en conversion). Ce décret fixe les dispositions d'application de la loi Egalim, précisant notamment quelles catégories de produits entrent dans les objectifs d'approvisionnement, ainsi que les modalités de suivi de ces derniers

Article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019



* LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

L'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire veille à établir et à faire respecter des normes de contrôle en matière :

- . d'hygiène des denrées et produits alimentaires
- . de santé et de bien-être des animaux
- . de santé des plantes
- . de prévention des risques de contamination par des substances externes
- . d'affichage des 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (information des consommateurs)

Les cantines scolaires font l'objet d'un contrôle et d'une surveillance par les services vétérinaires du Ministère de l'agriculture et de la pêche et la Direction Générale de l'Alimentation, par ailleurs renforcés par la loi de modernisation de l'Agriculture de juillet 2010. Très régulièrement, les inspecteurs des services vétérinaires, ou des anciennes DDASS (aujourd'hui agences régionales de santé) sont chargés de ce contrôle nutrition.

Les contrôleurs veillent notamment à l'application des règles d'hygiène dans la préparation, le transport et la distribution des repas. D'autre part, les inspections s'effectuent à l'improviste en présence du chef de cuisine et du responsable de l'établissement et les contrôles concernent la salubrité des repas mais également la sécurité mise en œuvre pour les enfants. Enfin, après chaque visite, un rapport d'inspection est adressé au responsable de l'établissement.

Articles : L.230- 5 et D. 230-25 du Code rural et de la pêche maritime : Arrêté du 30 septembre 2011

Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009



* ENCADREMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La restauration scolaire est un service public facultatif organisé par la municipalité. C'est une activité relevant du périscolaire. La surveillance durant le temps de cantine est placée sous la responsabilité de la commune (ou du groupement de communes) et pas sous celle de l'Éducation nationale.

La restauration scolaire est une activité non soumise à la réglementation des accueils collectifs de mineurs. Dans ce cas, les conditions d'encadrement sont laissées à l'appréciation des organisateurs.

Dans le cas où la restauration est intégrée à un accueil collectif de mineurs (ALAE, CLAE) tel que défini dans la réglementation définissant les taux d'encadrement en matière de surveillance des enfants devra s'appliquer :

- un animateur pour quatorze mineurs âgés de moins de six ans ;
- un animateur pour dix-huit mineurs âgés de six ans ou plus.

Article R. 227-1 du Code de l'action sociale et des familles (CASF)

*** ENCADREMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS PÉRISCOLAIRES**

Arrêté du 28 février 2017 relatif à l'encadrement des accueils de loisirs périscolaires

*** ENCADREMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS PÉRISCOLAIRES**

Organisation du temps scolaire dans le premier degré, encadrement des activités périscolaires et nouvelles actions des groupes d'appui départementaux.

Le PEdT est un cadre partenarial matérialisé par une convention qui couvre aujourd'hui la quasi-totalité des communes disposant d'une école publique. Il permet d'identifier l'offre d'activités périscolaires existantes et de formaliser un projet éducatif qui propose à tous les enfants des activités pouvant se dérouler dans le

cadre d'un accueil collectif de mineurs (ACM) déclaré auprès des services de la DDCSPP ou de la DJSCS conformément à la réglementation ou dans le cadre d'un accueil non déclaré de type espace ludique surveillé ou garderie.

Circulaire Education Nationale
n° 2016-165 du 8-11-2016 MENESR
- DGESCO B3-3 - MVJS



POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE ET UNE PAUSE MERIDIENNE DE QUALITE

TABLES RONDES

autour des 3 sujets suivants :

- La nutrition et la mise en œuvre de la nouvelle loi « agriculture et alimentation »
- Les locaux de restauration scolaire
- L'encadrement des enfants pendant le repas et la pause méridienne



Les intervenants, leurs contributions :

M. Molinié Inspecteur de l'Education Nationale L'importance de la pause méridienne dans la journée de l'élève.....	p.16/17
M. Fauveau , inspecteur Jeunesse et Sports à la DDCSPP Les enjeux de la pause méridienne.....	P.18/19
M. Méry, Mme Lavergne , des services sanitaires de la DDCSPP, Etat de la restauration scolaire en Tarn et Garonne.....	p. 20/21/22
M. Millausseau , directeur du CAUE, Mme Sandrine Bastié, architecte, Les locaux de restauration scolaire : quels aménagements ?.....	p.23/24/25
M. Bertelli , Mme Jalaise conseillers départementaux Le plan « Bien se nourrir en Tarn et Garonne » pour les collèges	p. 26/27
Dr Conduché , médecin de santé scolaire L'importance d'une bonne nutrition pour la journée de l'élève.....	p. 28/29
Mme Lasserre , responsable des Francas, Le temps méridien, enjeu de la qualité éducative et du bien-être des enfants	p.36/37
Ces contributions ont été éclairées par des témoignages d'actions déjà mises en œuvre dans diverses communes du département.	
M Pezous , maire de La Salvetat Belmontet Amélioration acoustique de la salle de restauration scolaire.....	p. 30/31
M. Serra , maire de Bioule et Mme Danthez adjointe au maire Un restaurant scolaire intergénérationnel.....	p. 32/33
Mme Pavageau , adjointe au maire à Saint Antonin, Mise en place d'un encadrement éducatif du repas et de la pause méridienne	p. 74/75
Pierre Blanc , directeur de l'association Yaka Jouer (Orgueil, Nohic, Varennes et Villebrumier) L'encadrement des enfants pendant le repas et la pause méridienne	p. 38/39
Caroline et Cyril Rous , « Appéti champ » Légumerie bio installée à Puycornet,	p. 40/41

Audrey Sanchez-Dahan créatrice de Barquette et Cie, Des légumes et des fruits frais dans les « cantines »	p.42/43
Mme Brandy chargée de mission du Pays Midi-Quercy Le Projet Alimentaire de Territoire.....	p.34/35
Mme CATRIN Maryline responsable de cantine collective Castel Moissac.....	p.44/45



Plus de 150 personnes ont participé à ces rencontres.

62 communes représentées par un ou plusieurs élus.

**48 communes représentées par le personnel
chargé de la restauration scolaire
ou de l'animation de la pause méridienne.**

L'IMPORTANCE DE LA PAUSE MERIDIENNE



Contribution de Marc MOLINIE, Inspecteur de l'Education Nationale
- En charge du dossier départemental PEDT - Rythmes scolaires

Définition de la pause méridienne empruntée au dictionnaire électronique :

Pause dans les activités journalières prise autour de midi afin de se restaurer et de se détendre

La pause méridienne en contexte scolaire ne saurait se suffire de cette définition générique.

Spécificités de la pause méridienne en contexte scolaire

Un temps à part entière car c'est un temps dont l'organisation doit être pensée dans le cadre de la réflexion globale à mener sur le déroulement de la journée de l'enfant et donc, à ce titre, à traiter dans le cadre du PEDT.

Un temps entièrement à part car c'est un temps « à la main » de la collectivité territoriale qui doit l'organiser de manière à permettre à l'enfant de se restaurer convenablement, de se reposer, se divertir, se détendre en toute sécurité avec un seul objectif : permettre à l'enfant d'être dans de bonnes dispositions physiques, intellectuelles, émotionnelles pour pouvoir s'investir pleinement dans le temps de classe de l'après-midi.

On relèvera, dans l'organisation de cette pause méridienne, une double dimension qui demande aux personnels concernés de convoquer des gestes professionnels spécifiques (restauration / animation).

C'est donc un temps dont l'organisation demande investissement et logistique car il ne s'organise pas de la même façon selon que l'on s'adresse à une école maternelle, une école élémentaire ou une école primaire et que l'école compte 60 ou 360 élèves.

C'est peut-être pour ces raisons que le législateur a demandé à ce que le temps de la pause méridienne ne soit pas inférieur à 1h30.

Finalités et objectifs de la pause méridienne en contexte scolaire

Trois rappels :

- Pour certains enfants, la pause méridienne est la 1ère découverte ou l'unique expérience de la vie en collectivité. C'est donc un lieu et un temps de socialisation et d'épanouissement personnel.
- En 2016, « l'espérance de scolarisation » d'un enfant entrant en maternelle est de 18,3 ans dont 3 ans dans l'enseignement supérieur.
- Les expériences vécues à l'école sont susceptibles de jouer un rôle dans le développement personnel de l'élève et dans ses trajectoires de vie.

Plus qu'une passerelle, une parenthèse ou un trait d'union entre les deux temps de classe, la pause méridienne est un temps complémentaire, récréatif et convivial, aux temps dédiés aux apprentissages scolaires. Qui dit complémentarité, suppose échanges, concertation entre les enseignants et les personnels en charge de cette pause. A ce titre, nous qualifierons donc la pause méridienne de temps à valeur éducative ajoutée (TVEA).

La pause méridienne est un temps qui s'inscrit au quotidien et dans la durée dans deux des quatre parcours que doit suivre tout élève au cours de sa scolarité obligatoire : le parcours d'éducation à la santé et le parcours citoyen.

Equilibre alimentaire, fonctions d'alimentation, hygiène élémentaire, méfaits du bruit, solidarité, entraide, respect d'autrui, respect des règles, réduction des inégalités sociales, gestion des déchets, gaspillage alimentaire, etc... sont autant d'objets d'étude à aborder sur cette pause méridienne qui participe ainsi pleinement à la formation de la personne et du citoyen.

Plus largement, la pause méridienne est une composante de la qualité du climat scolaire et de la qualité de vie à l'école.

Qualité de vie à l'école

<https://www.unesco.fr/fr/qualite-vie-ecole/comment-la-recherche-definit-la-qualite-de-vie-a-lecole/>



Une définition de l'OMS (1994) : *« Perception qu'a un individu de sa place dans l'existence dans le contexte de la culture et du système de valeurs dans lesquels il vit, en relation avec ses objectifs, ses attentes et ses inquiétudes. »*

Un concept englobant des aspects objectifs et subjectifs. Un concept qui ne se traduit pas par un modèle théorique mais par quelques modélisations de la part de sociologues.

Il s'agirait alors d'un état dans lequel un individu, tout en tenant compte de ses particularités (handicap par exemple) peut satisfaire 3 besoins de base :

- Conditions matérielles de la vie scolaire
- Relations interpersonnelles
- Aider à grandir

En guise de conclusion : 2 apports de la recherche en sociologie

<https://www.unesco.fr/fr/qualite-vie-ecole/qualite-de-vie-et-performances-scolaires/>

Existence d'une corrélation entre la qualité de vie des enfants à l'école (qualité à laquelle participe la pause méridienne) et performances scolaires mais sans connaître à ce jour le sens de cette corrélation.

Les élèves qui se trouvent bien dans leur école sont moins susceptibles en grandissant de se livrer à des activités dangereuses pour leur santé sans pour autant qu'il existe de relation directe mais un « enchevêtrement » de vulnérabilités.

LES ENJEUX DE LA PAUSE MÉRIDIENNE

Contribution de Pierre FAUVEAU, Inspecteur de la jeunesse et des sports, chef du service jeunesse, sports et vie associative de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de Tarn et Garonne.

La pause méridienne, et le temps de cantine particulièrement, est un moment important de la journée de l'enfant scolarisé.

Et cela est d'autant plus vrai depuis que l'âge de la scolarisation des enfants est porté à 3 ans.

Ce temps est complexe par la somme des enjeux qu'il intéresse.

1. L'état des lieux des principaux enjeux couverts par la restauration scolaire :

Enjeux de santé publique : présenter une offre alimentaire respectant les recommandations nutritionnelles de santé publique, permettant de contribuer à l'amélioration de l'état de santé de la population, est une priorité que la restauration collective ne peut ignorer. Les enfants et les jeunes issus des milieux les plus défavorisés étant les plus affectés par le surpoids et l'obésité, l'offre alimentaire en milieu scolaire est un élément important dans la lutte contre les inégalités sociales de santé en nutrition.

Enjeu de justice sociale : faciliter l'accès de tous à une alimentation favorable pour la santé, équilibrée, diversifiée et de qualité, est un axe stratégique majeur du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Comment cela se traduit-il, pour les collectivités territoriales, dans la garantie de l'accès de tous les enfants et les jeunes au service de restauration?

Enjeu de citoyenneté : l'alimentation et la restauration scolaire sont des actes de partage où les apprentissages conduisent également à l'intégration. La laïcité doit rester un élément référent de ce service public : comment l'aborder, la traiter et la mettre en place ?

Enjeu de développement : en mettant en œuvre les produits et les approvisionnements locaux, la restauration publique territoriale participe au développement et à la dynamique du tissu local, tout en cherchant à préserver l'environnement. Les réponses ne sont cependant pas monolithiques et doivent se faire dans le respect de la réglementation relative à la commande publique.



Enjeu éducatif : l'apprentissage au goût, la connaissance alimentaire, la compréhension des bénéfices et risques des comportements alimentaires, contribueront à construire de futurs citoyens / convives / consommateurs avertis. Comment impliquer l'ensemble de la communauté éducative (enseignants, parents, personnel de surveillance, infirmiers...) pour une approche cohérente inscrite dans le long terme ?

Enjeux environnementaux : via les approvisionnements, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la prise en compte des objectifs de développement durable.

2. Mais le temps du repas n'est pas le seul moment à enjeux dans la pause méridienne.

Les conditions pour une pause méridienne de qualité sont pour moi (et cela est partagé par de nombreux professionnels) :

- Une pause suffisamment élargie (minimum 2h15 / reprise après 14h15).
- Une réflexion collective sur le temps de sieste : articulation nécessaire entre les différents acteurs (ATSEM, enseignants, parents/assistants maternels).
- Démarrage de la sieste dès la fin du repas pour les demi-pensionnaires.
- Des conditions d'accueil et des espaces satisfaisants tant dans la cantine que dans les lieux d'activités (des espaces adaptés, un bruit maîtrisé, une décoration conviviale, un confort satisfaisant en fonction de l'âge des enfants.)
- Des activités adaptées au temps de pause méridienne : ateliers de détente, de temps calme, d'expression, activités libres mais organisées (lieux et espaces aménagés pour favoriser l'autonomie de l'enfant), jardinage, sorties dans la nature proche etc.
- Des animateurs formés et sensibilisés aux besoins des enfants.
- Une continuité et une complémentarité des différents temps (accueils périscolaires du matin et du soir, temps scolaire) : projet éducatif de l'accueil de loisirs / projet d'école / projet éducatif du territoire.
- Des activités adaptées aux moins de 6 ans.

Et surtout ! Une bonne communication et coordination entre les acteurs de la communauté éducative

La pause méridienne a fait l'objet de nombreuses études. Je me permets de vous en proposer une jointe, avec l'accord de son auteur.

voir «Pour aller plus loin»

RESTAURATION SCOLAIRE EN TARN-ET-GARONNE

Contribution de M. Méry et Mme Lavergne

DDCSPP de Tarn et Garonne, service sécurité sanitaire des aliments

Principales sources de contamination constatées en Tarn et Garonne

En 2017 : 19 inspections

2018 : 16 inspections avec une mise en demeure

2019 : 1 mise en demeure au 1er mars

Problèmes rencontrés sur ces 2 mises en demeure :

- défaut de suivi sanitaire,
- mauvaise gestion de l'utilisation des locaux pour les différentes activités,
- défaut de formation.

Constats fréquents :

- réfectoire petit avec obligation de plusieurs services dans des locaux bruyants, temps repas trop court, obligation (prévoir les menus en fonction du temps des repas...),
- défauts de maintenance, locaux vieillissants (peinture, faïence...),
- conservation des plats témoins en quantité insuffisante (pb en cas de TIAC...),
- libre circulation en cuisine de personnes extérieures à celle-ci, fonctionnement avec un manque de maîtrise, «comme à la maison» (esprit familial ≠ restauration collective)
- absence d'autocontrôles (surfaces et produits),
- non utilisation des vestiaires, tenues de travail incomplètes, port de bijoux...

Les attendus (les points principaux) : respect du règlement 852/2004 :

• Obligation de moyen : locaux et équipements

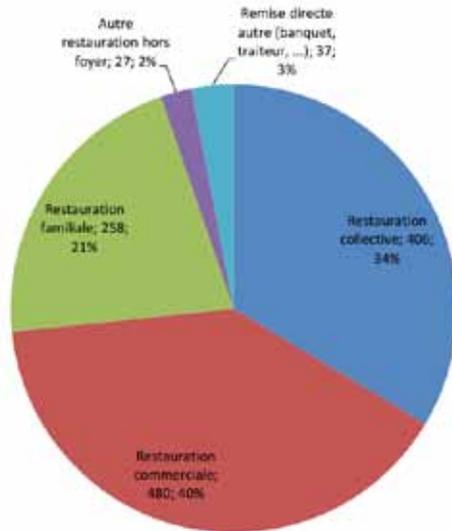
- . des surfaces lisses et faciles à nettoyer,
- . lave-mains à commande non manuelle avec distributeur de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique,
- . stockage du matériel et produits de nettoyage,
- . sanitaire ne donnant pas directement sur la cuisine,
- . capacité en froid suffisant.

• Bonnes pratiques d'hygiène et de fonctionnement

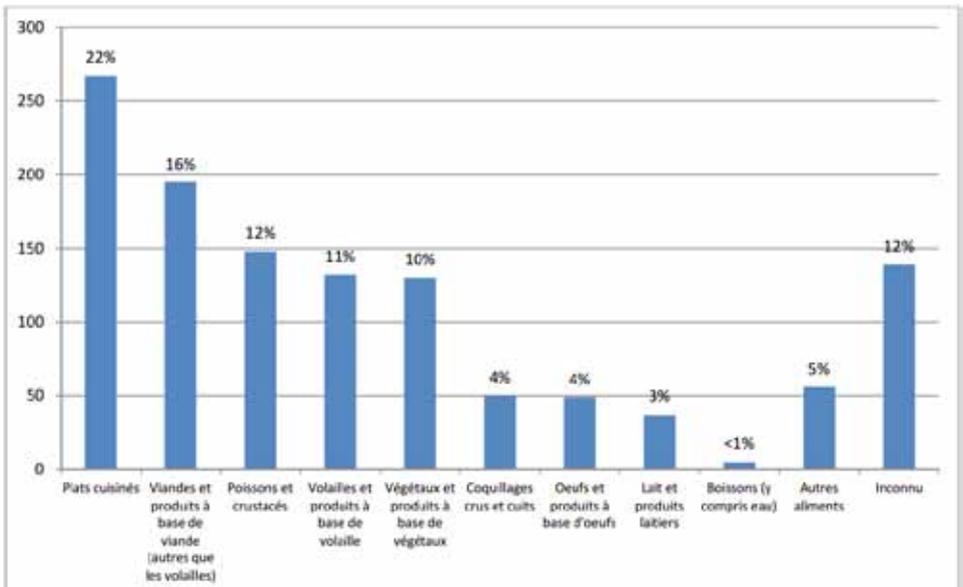
- . Formation régulière en matière d'hygiène du personnel,
- . Suivi sanitaire de l'activité (maîtrise des températures, gestion de la traçabilité des produits à tous les stades de la production...),
- . Réalisation de plats témoins de chaque plat élaboré servi, au moins 80gr de chaque préparation,
- . Conserver pendant au moins 5 jours en froid positif,
- . Mise en place d'autocontrôles,
- . Tenues vestimentaires complètes et dédiées de couleur claire.

Bilan national des toxi-infections alimentaires collectives sur 2017 (DGAL/MUS/2019-87)

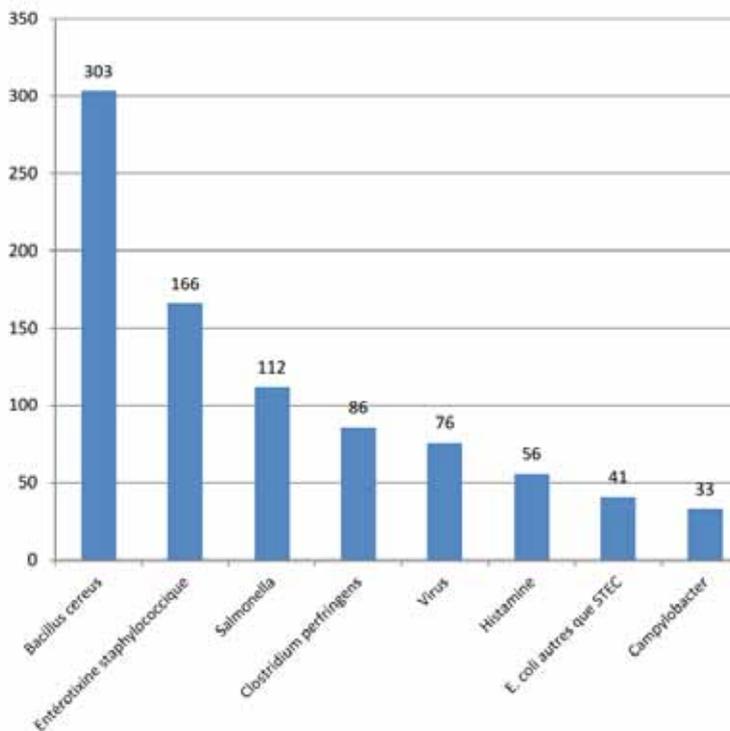
En 2017, 34% des TIAC sont déclarées en restauration collective alors qu'en 2016 elles ne représentaient que 30% au niveau national



Répartition des TIAC déclarées en 2017 en fonction du lieu du repas suspect (N=1208)



Aliments suspectés dans les TIAC déclarées en 2017 (N=1208)



Bacillus Cereus	Riz, légumes, pommes de terre, épices...
Staphylocoque	Produits laitiers, pâtisserie à la crème
Salmonelle	Oeufs et produits à base d'oeufs
Clostridium perfringens	Conserves
Histamine	Poisson, (autres...)
E coli.	Steaks hachés, légumes crus, fromages au lait cru
Campylobacter	Volailles
Listeria	Fromages à pate molle, charcuterie

POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE ET UNE PAUSE MÉRIDIANNE DE QUALITÉ

Conférence à VILLEMARDE, le 19 Mars 2019 et à BOUDOU, le 21 Mars 2019

Contribution de M. Millausseau, directeur du CAUE, Mme Sandrine Bastié, architecte

Présentation pour mémoire du CAUE : Le conseil en architecture, urbanisme et environnement est créé par la loi sur l'architecture du 03 janvier 1977. Le CAUE est un organisme de service public et d'intérêt général, au service de la qualité du cadre de vie en matière d'architecture, d'urbanisme et de paysage. Nous accompagnons l'ensemble des acteurs du cadre de vie, publics et privés, dans leurs réflexions et démarches, afin que leurs projets deviennent réalité.

LES LOCAUX DE RESTAURATION SCOLAIRE : QUELS AMÉNAGEMENTS POSSIBLES ? POUR QUEL CONFORT ? QUELLE AMBIANCE ? AU SERVICE D'UN CADRE DE QUALITÉ POUR LES ENFANTS ET LES PERSONNELS ENCADRANTS

LES ÉLÉMENTS DE RÉPONSES A PARTIR DES MISSIONS DU CAUE : PRÉAMBULE

Pour mener à bien tout projet il est nécessaire de :

- Être conscient des possibilités en fonction du contexte (réhabilitation, neuf)
- Être volontaire dans l'ambition et dans l'exigence d'un projet de qualité
- Se donner les moyens pour y arriver

LES ÉLÉMENTS MÉTHODOLOGIQUES

En conséquence, il est nécessaire de définir :

- Le potentiel et les contraintes du site,
- Les ambitions du projet spatial et la qualité des espaces,
- Le budget prévisionnel.

La définition du projet doit s'appuyer, d'une part sur :

LES OBLIGATIONS LÉGALES

En particulier, dans le cadre d'un projet de locaux de restauration scolaire :

- L'aspect sanitaire
- La gestion du bruit
- Le confort lumineux
- La qualité de l'air
- Le confort thermique (RT...RE 2020)
- L'accessibilité
- La sécurité,...

Et d'autre part sur :

CE QUI N'EST PAS RÉGLEMENTÉ ET DÉPEND DE LA VOLONTÉ DU MAÎTRE D'OUVRAGE

Dont :

- Le fonctionnement en adéquation avec les usagers et les utilisateurs,

- Le niveau de performance du bâtiment,
- La qualité des aménagements extérieurs en relation avec le projet,
- La lumière, les vues,
- La qualité des ambiances et le bien-être,
- ...

Il est donc indispensable de réaliser en amont :

LE PROGRAMME, PIÈCE MAÎTRESSE POUR L'ÉLABORATION DU PROJET

Le programme permet :

1. D'établir les ambitions de la maîtrise d'ouvrage
2. D'intégrer les éléments du contexte
3. De concerter tous les acteurs du projet
4. De proposer des scénarios
5. D'anticiper le coût et de l'assumer
6. D'intégrer les solutions dès l'élaboration du projet.

Le programme sera réalisé par des professionnels de la construction et de la santé (programmiste, économiste de la construction, architectes, métiers de la santé , acousticien, ...)

LA QUALITÉ DES AMBIANCES ET LE BIEN-ETRE PASSENT, ENTRE AUTRES, PAR :

LA GESTION DU BRUIT

QUELQUES DONNÉES TECHNIQUES :

On distingue deux catégories pour le bruit :

- Le bruit interne
- Le bruit externe

La maîtrise du bruit interne passe par :

- La définition des volumes ;
- Le traitement des matériaux de surface ;
- L'apport des isolants ;
- Le traitement de la structure.

La maîtrise du bruit externe passe par :

- L'implantation du bâtiment et son orientation ;
- Le traitement des vitrages et de la façade ;
- Les abords du bâtiment traités de façon qualitative en prenant en compte la source du bruit.

QUELS SONT LES FREINS À LA PRISE EN COMPTE DE LA MAÎTRISE DU BRUIT ?

- La non conscience de la technicité de la problématique ;
- L'illusion de la gestion de la maîtrise des gênes ;
- Le coût d'un acousticien ;
- Lutter contre les idées préconçues à savoir « réfléchir coûte cher »,

CE QUE VOUS CONNAISSEZ :

En matière de traitement des locaux de restauration scolaire, voici l'exemple de traitement le plus fréquent :

- Volume simplifié ;
- Plafonds droits et revêtements muraux, à faible absorption acoustique ;
- Revêtement de sol dur, à forte réverbération acoustique ;
- Éclairage naturel et éclairage artificiel, sommaires.

LES ÉLÉMENTS RAPPORTÉS POUR PALIER AU DÉFICIT

En matière de traitement des locaux de restauration scolaire, voici l'exemple de traitement le plus fréquent :

- Volume simplifié ;
- Éclairage naturel et éclairage artificiel, sommaires ;
- Plafonds droits et revêtements muraux, à faible absorption acoustique ;
- Revêtement de sol dur, à forte réverbération acoustique.

LES RÉPONSES POSSIBLES SUIVANT LES MOYENS, LES OBJECTIFS ET LES AMBITIONS

Solutions intermédiaires visant à intégrer l'ensemble des données qualitatives :

- Jeux de volumes ;
- Luminosité ;
- Revêtements muraux à absorption acoustique ;
- Choix des couleurs ; ...

Traitement global qui intègre l'ensemble des données qualitatives :

- Jeux de volumes adaptés aux différentes fonctions ;
- Choix des matériaux de revêtements à forte absorption acoustique en plafonds, murs et sols,
- Réflexion sur la luminosité et les vues ;
- Travail global sur l'ambiance du lieu et le bien-être, ...



BIEN MANGER EN TARN-ET-GARONNE

Plan départemental pour les collèges du Tarn et Garonne

Article extrait du « Mag du Tarn et Garonne », Bulletin du Conseil Départemental

La gastronomie française est classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Notre agriculture et les produits qui en sont issus ont acquis depuis longtemps une renommée mondiale. Les chefs français et les artisans des métiers de bouche sont réputés dans le monde entier. Autant de raisons et de possibilités de bien manger, particulièrement chez nous en Tarn-et-Garonne où la conjonction du climat, de la géographie et des multiples savoir-faire de nos agriculteurs transforme notre territoire en un véritable pays de Cocagne. Et il serait sans doute sacrilège de ne pas en profiter.



Bien manger, en Tarn-et-Garonne, est ancré dans nos traditions et dans notre culture. C'est à la fois un plaisir et un besoin. Mais, aujourd'hui, à la lueur des nouvelles questions sanitaires, environnementales et économiques, cela devient un objectif. Désormais, les Tarn-et-Garonnais, s'inquiètent de la qualité des produits qu'ils mettent dans leur assiette et dans celles de leurs enfants. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent, connaître le mode de production, l'origine et l'impact environnemental. Ils sont devenus exigeants et c'est bien naturel.

C'est pourquoi le Département, conscient de ces nouvelles attentes et de l'opportunité que cela peut représenter pour la production agricole de notre territoire, a décidé de lancer un programme d'actions de nature à créer une dynamique favorisant à la fois le « bien-manger » et les produits locaux.

Ce plan se décline en 14 mesures complémentaires et convergentes :

- lancer un appel à projets sur la thématique « bien manger en Tarn-et-Garonne » en direction des collégiens,
- adopter une charte « bien manger au collège »,
- généraliser la mise en place des « salad' bar » dans les cantines des collèges,
- mettre en œuvre le dispositif « un fruit pour la récré »,

- créer et diffuser un livre de recettes des cuisiniers des cantines scolaires et des sites de restauration collective du Département en association avec les restaurateurs locaux, adopter un plan de prévention « moins gaspiller pour mieux manger » sur 3 collèges pilotes,
- proposer un contrat assorti d'une incitation financière par le Département pour les établissements qui s'engageraient dans une démarche d'approvisionnement de produits frais de saison et de proximité,
- renouveler la distribution gratuite de goûters composés de produits de saison sur les manifestations départementales,
- développer la mise à disposition de « bars à fruits »,
- maintenir la promotion des produits du département dans les manifestations extérieures et les salons internationaux,
- orienter les critères et allouer les dossiers de consultation pour favoriser l'achat des denrées alimentaires pour le Département,
- proposer aux acheteurs des collèges des formations et échanges de bonnes pratiques pour cibler leurs achats,
- mener des actions de sensibilisation et d'accompagnement pour les producteurs locaux qui souhaitent répondre à des marchés publics,
- élaborer et diffuser un annuaire de producteurs Tarn-et-garonnais de denrées alimentaires.

L'ensemble de ces mesures répond aux trois axes du projet territorial départemental :

- lutter contre la fracture territoriale, en veillant à la qualité nutritionnelle des repas servis à tous les collégiens et en renforçant l'attractivité de nos territoires ruraux grâce à l'impulsion donnée à l'agrotourisme,
- des citoyens épanouis et émancipés, en favorisant une éducation au goût et en demandant aux collégiens de porter eux-mêmes des projets qui seront soutenus par le Département,
- une action durable, en limitant les transports dans l'approvisionnement, en luttant contre le gaspillage et en offrant des débouchés à une agriculture responsable.

L'IMPORTANCE D'UNE BONNE NUTRITION POUR LA JOURNÉE DE L'ÉLÈVE

Contribution de Mme Conduché, médecin de santé scolaire

INTRODUCTION

En juillet 2017 le conseil national de l'alimentation (CNA instance consultative placée auprès des ministères de l'Agriculture, de la consommation et de la Santé) s'est penché sur l'alimentation en milieu scolaire.

La restauration collective scolaire doit proposer une transmission dynamique du patrimoine culturel gastronomique et en faire un temps social et festif.

La restauration scolaire joue donc un rôle éducatif en matière d'alimentation, de socialisation et d'intégration. Elle porte d'autres enjeux : enjeux de Santé publique de justice sociale de développement économique et de développement durable.

Le conseil national de l'alimentation a adopté un avis sur les enjeux de la restauration scolaire basé sur **les 5R : Restauration-Repos-Rire-Régál-Rupture** (afin de bien vivre ce temps repas).



ROLE DE LA RESTAURATION EN MILIEU SCOLAIRE

Elle doit répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des jeunes afin de suivre les enseignements de l'après-midi. Il est nécessaire donc de donner des aliments sûrs, sains et en quantité suffisante.

Le déjeuner joue un rôle primordial dans la journée de l'élève. La recherche montre que le déjeuner a un réel impact sur la qualité de vie des élèves et sur leurs apprentissages scolaires. **Belot et Jame 2011** ont montré que les élèves, notamment les plus défavorisés, bénéficiant d'un déjeuner nourrissant et équilibré sont plus attentifs et dans de meilleures conditions pour apprendre que les élèves ne bénéficiant pas d'un repas équilibré.

Des études montrent l'existence d'un lien entre la fréquence des repas pris à la cantine et la protection contre le surpoids et l'obésité.

De plus la restauration en milieu scolaire doit être un moment de récupération et de ressourcement. C'est également un temps de socialisation, de partage et de convivialité. Il convient donc de prendre en compte le confort des élèves dans un environnement agréable.

Les objectifs : Santé Publique

- Découverte des différentes cultures alimentaires
- Contribuer à l'équilibre nutritionnel
- Lutter contre l'obésité
- Apprentissage de l'équilibre alimentaire
- Lutter contre le gaspillage



LES ENJEUX DE LA RESTAURATION EN MILIEU SCOLAIRE

- Equilibre nutritionnel : La recommandation nutrition de GEM-RCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) nous donne la **composition du déjeuner** : **Entrée, plat, garniture; produits laitiers et/ou dessert** ainsi que les grammages en fonction des âges
- Lieu d'éducation alimentaire

Les recommandations sont les suivantes :

- 1) Diminuer les apports de glucides simples ajoutés et de lipides notamment les AG saturés
- 2) Meilleure adéquation des apports de fibres, minéraux et de vitamines

Les objectifs nutritionnels généraux visés sont les suivants :

A) Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents qui apportent des glucides, des fibres pour le fonctionnement du tube digestif, des minéraux et des vitamines.

En ce qui concerne les féculents, il faut favoriser

- 1) les légumineuses = lentilles- haricots rouges Flageolets
- 2) les produits céréaliers = pain –riz complet- semoule
- 3) les pommes de terre

Tous ces aliments sont riches en fibres, en glucides complexes et permettent de moins consommer des lipides donc de diminuer les risques d'obésité et les risques cardiovasculaires

B) Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation en acides gras. La part recommandée des lipides dans l'apport énergétique est de 35 à 40 %.

- 1) Réduire les Acides gras saturés qui augmentent le mauvais cholestérol LDL. Ils proviennent du règne animal : beurre, crème, fromages, graisse animale ou du règne végétal : huile de coco huile de palme
- 2) Augmenter les apports en acides gras insaturés qui favorisent le bon cholestérol HDL : Oméga 9 = huile d'olive, noix, avocat ; Oméga 6 :huile (tournesol, maïs) ; Oméga 3 :lin chanvre poissons gras

C) Diminuer la consommation des glucides simples ajoutés

D) Augmenter les apports de fer L'apport journalier est de 6 mg en élémentaire

E) Augmenter les apports calciques La ration journalière est de 80 mg

Restauration scolaire et allergies alimentaires

: En ce qui concerne les enfants présentant des allergies ou une intolérance alimentaire, le CNA demande la mise en place de journées de formation.

Voir « pour aller plus loin » : **CNESCO 2017**
- **CNA avis 17 juillet 2017** - **Revue de santé scolaire et universitaire juillet 2018**



AMÉLIORATION ACOUSTIQUE DE LA SALLE DE RESTAURATION SCOLAIRE

Contribution Bernard PEZOUS, Maire de La Salvetat Belmontet

2006 mise en service de la cantine entièrement rénovée.

- Dalles plafonds avec une performance acoustique moyenne.
- Dessus des plateaux de table revêtus d'un matériau d'atténuation acoustique de 12 décibels

Pour les années 2006 et 2007 l'acoustique de la salle de restauration avec 50 élèves était acceptable, avec un confort correct pour les élèves ainsi que pour le personnel.

A partir de 2008 avec plus de 60 élèves

A chaque conseil d'école se confirmaient les témoignages du personnel par les parents élus soit :

- Des élèves de plus en plus indisciplinés.
- Le temps repas n'apporte aucune sérénité, n'est pas reposant pour les élèves et nerveusement intolérable pour le personnel.
- Les enfants crient au lieu de parler.



Pour chercher une solution aux problèmes, nous nous rendons sur place avec le DDEN lors d'un repas et le constat est flagrant :

- Les élèves crient.
- Les élèves se lèvent sous n'importe quel prétexte.
- S'importunent de table à table.

Une décision est prise pour améliorer la qualité du temps repas soit :

- Un élève est désigné capitaine de table et change chaque semaine:
- C'est le seul élève de la table autorisé à se lever, il sert ses compagnons de table et assure le bien être à table.
- Les tables sont de 6 élèves maximum et placées pour éviter les communications bruyantes.
- Le responsable de table entre un peu avant ses camarades pour servir le premier plat et ainsi limiter le temps d'attente.

Résultat de cette étape:

- Le résultat est intéressant, il permet une meilleure approche du temps repas par chaque élève, la responsabilisation du chef de table est efficace, il est bien reconnu pour la semaine avec son brassard comme capitaine et le temps du repas est moins long.

Cependant l'acoustique reste un problème : les enfants dès qu'ils sont plusieurs à parler sont obligés de crier pour être audibles

Recherche d'un traitement acoustique efficace

Contact avec un acousticien et demande de devis :

La proposition est de placer des panneaux d'absorption du son pour éviter les rebonds et l'escalade par accélération (bombardement des aigus et amplification).

Le devis étant relativement élevé, nous réalisons des travaux en régie communale:

Première étape : remplacer 90 % des plaques plafonds par des plaques à haute absorption acoustique.

Deuxième étape :

Habiller 3 murs sur ossature métal avec laine de roche de 80 mm, avec feutre anti-poussière et fermé par isorel à trou.

Création de claustra acoustique avec les mêmes matériaux pour créer des séparations de tables. (photo.)

Mur de séparation traité acoustique comme les 3 murs principaux, ossature métal, isolation, feutre anti-poussière et panneau isorel perforé sur les 3 faces du mur .



Les résultats sont excellents.

Conclusions

- * Pour le confort et la qualité de la pause méridienne il n'y a pas une solution mais des solutions complémentaires.
- * Nous avons commencé par la responsabilisation des élèves et l'organisation du temps repas.
- * Continué par un traitement acoustique efficace (Efficacité vérifiée salle vide absence de résonance sonore, pas d'écho donne une impression de mal être) même avec les sons aigus si les salles sont totalement garnies le son reste supportable.
- * Approchant des 80 élèves 2 services sont mis en place, avec une animation pour ceux qui ne sont pas à table (accès au city sport, temps calme dans la salle polyvalente, animations musicales etc...).
- * Nous souhaitons mettre en place une animation durant le repas (apprentissage du goût, provenance des aliments, éviter le gaspillage etc.) pour améliorer encore ce temps méridien.

LA CANTINE INTERGÉNÉRATIONNELLE DE BIOULE

Intervention de **G. SERRA** Maire de Bioule et de **F. DANTHEZ**, adjointe au Maire de Bioule



L'ancienne cantine dans le « château »

A Bioule, petit village de 1200 âmes situé sur les bords de l'Aveyron, les enfants vont à l'école « au château » construction de XIII^{ème} siècle. Fin XIX^{ème}, la commune achète la vaste demeure médiévale des Cardaillac pour y installer l'école.

Elle y est toujours, avec ses 130 enfants répartis en cinq classes, et son CLAE installé dans les salles voûtées qui furent autrefois les cuisines du château et sa cantine.

En 2010, seule la cantine a déménagé, construite dans un bâtiment neuf au cœur du village, à quelques pas de l'école, afin de pouvoir conserver une cuisine faite sur place respectant les normes de la restauration collective.

Les papis et les mamies habitant le quartier ont sollicité le maire pour demander s'ils pouvaient envisager de manger dans cette cantine, une fois la construction terminée. La salle de restauration étant suffisamment dimensionnée pour accueillir une douzaine d'autres convives en plus des 120 enfants de l'école, l'idée de ces repas intergénérationnels est née à cette occasion

Une délibération municipale a fixé les conditions d'accès des aînés à la cantine : être âgé d'au moins 75 ans, et s'acquitter de la somme de 6 €, soit le prix de revient total d'un repas. Le nombre est fixé à 12 maximum, mais ils sont 5 ou 6 à partager chaque jour le repas des enfants.

En ouvrant la cantine scolaire aux aînés du village, voici bientôt 10 ans, la municipalité pensait surtout à rompre l'isolement des aînés et n'imaginait pas à quel point les enfants seraient heureux de ce repas partagé.



Les animatrices du CLAE ont dû très vite établir un tour de rôle pour réguler le flot des enfants qui souhaitent manger avec les papis et mamies.

Depuis, de vraies relations se sont créées entre les générations et certains enfants ne quittent jamais la cantine sans oublier de faire le bisou à papi Pierre ou mamie Denise.

Les sujets de conversation ne manquent pas à table : la vie autrefois, l'école, la famille...Toujours dans la bonne humeur mais avec beaucoup de respect. Pas besoin d'intervenir pour le gaspillage : tout le monde finit son assiette car le respect de la nourriture fait partie des valeurs qui se transmettent dans les conversations.

Des activités communes le mercredi après-midi prolongent ces moments partagés : jeux de société, couture, tricot... Et, tout comme ceux des enfants, on n'oublie pas de fêter les anniversaires des papis et mamies à la cantine : mais là on parle de 90, 91 ou même 95 ans !



UN PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE EN PAYS MIDI QUERCY

Intervention de Mme Brandy, chargée de mission Projet Alimentaire de Territoire



Le PETR Pays Midi Quercy développe depuis plusieurs années un projet de territoire axé sur le développement durable. Il intervient, en partenariat avec les acteurs locaux, dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation, principalement sur le développement des circuits courts alimentaires. Une charte «Produits en Pays Midi Quercy» permet de valoriser les produits locaux commercialisés en circuits courts.

Un Projet Alimentaire de Territoire a été construit en partenariat avec les partenaires locaux du Pays Midi Quercy et les partenaires institutionnels. Il a été labellisé fin 2017 par le Ministère de l'Agriculture et se déroule sur 3 ans (de 2018 à 2021).



Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays Midi Quercy se décline sur 5 axes : 5 TIFS

- 1- Conforter et soutenir la production/transformation/commercialisation en circuits-courts
- 2- Construire et porter un discours cohérent sur le terroir et les patrimoines alimentaires
- 3- Reconnaître le lien entre alimentation et santé
- 4- Assurer et permettre la capacité à l'auto-production des habitant-e-s du territoire
- 5- Assurer la pérennité de la dynamique agricole

Dans le cadre des axes n°1 et n°3, durant l'année 2019, un travail est programmé sur la coordination entre offre locale et achat local dans lequel est intégrée notamment une action "expérimentation pour plus de produits bio/locaux dans les cantines".

Cette action vise à répondre aux enjeux d'une restauration collective de qualité, intégrant des produits locaux, et mise en avant dans la loi Egalim. Le but est de mettre en avant l'équilibre nutritionnel et la saveur des repas en cantine, de limiter le gaspillage alimentaire.



Parallèlement, l'objectif visé est de sécuriser la production locale auprès des producteurs et productrices qui s'y engagent. C'est aussi remettre du sens, du lien de proximité entre la production du territoire et ceux et celles qui consomment.

Pour cela, le Pays Midi Quercy propose d'accompagner la mise en place de temps de rencontres, sur son territoire:

=> entre acteurs de l'offre et de la demande agricoles de produits bruts ou transformés, dans le but de favoriser l'introduction de produits locaux en restauration collective,

=> avec les cuisiniers et gestionnaires de cantine pour faire émerger des outils structurants et pratiques permettant d'intégrer les aliments produits localement.

Sur l'année 2019, d'autres actions sont prévues dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Pays Midi Quercy; notamment une expérimentation de groupements d'achats citoyens et des rencontres sur la thématique de la transmission / installation d'exploitations agricoles.

En 2020, le Pays Midi Quercy prévoit de poursuivre ses actions envers la restauration collective en travaillant sur le développement des possibilités d'approvisionnement en produits locaux et/ou bio.



LE TEMPS MÉRIDIEEN, ENJEU DE LA QUALITÉ ÉDUCATIVE ET DU BIEN-ÊTRE DES ENFANTS AU SEIN DE LA JOURNÉE D'ÉCOLE

Contribution de Sandrine Lasserre,
chargée de développement Tarn-et-Garonne et Lot

Fédération d'éducation populaire, les Francas ont une vocation éducative, sociale et culturelle. Leur projet consiste à faire partager par le plus grand nombre le fait que le temps libre des enfants et des adolescents participe à leur éducation, au même titre que le temps scolaire et le temps de vie en famille. Les Francas revendiquent cette ambition et agissent pour la concrétiser en stimulant la création et l'animation d'espaces où chaque enfant pourra bénéficier d'un temps libre éducatif et de qualité.



Le temps méridien est à notre sens un temps complexe aux enjeux multiples :

- prise du repas,
- temps de pause éducatif,
- temps de repos
- temps de socialisation
- temps de transition entre le temps scolaire et le temps périscolaire.



Pour agir sur ce temps, il est donc important de travailler à un projet cohérent, partagé entre les différents co-éducateurs afin qu'il trouve sens dans la globalité de la journée de l'enfant. Ainsi, une articulation entre les projets des différents espaces temps éducatifs sera possible.

Constats :

Plusieurs problématiques apparaissent dans la mise en œuvre effective de ce temps spécifique :

- Comment faire du temps méridien un temps de qualité ?
- Malgré une volonté politique, et opérationnelle, la différence des moyens empêche la mise en place de projets réels.
- Des professionnels sont démunis face au quotidien, à la complexité des objectifs du temps méridien et à la multiplication des acteurs impliqués.

- Les espaces et l'organisation ne permettent pas, à priori, la mise en place de projets éducatifs
- Le turn over des équipes, le niveau de formation des équipes jouent sur la capacité à associer des pratiques et des projets de partenariat au service des enfants

Des propositions :

Accompagner les acteurs de la pause méridienne à mettre en place les conditions d'un accueil de qualité en prenant en compte sa complexité.

Objectif opérationnels :

- Outiller opérationnellement des acteurs éducatifs pour la pause méridienne
- Permettre l'appropriation des outils par un accompagnement des équipes au local et adapter les outils génériques au contexte local et aux moyens du territoire.
- Permettre aux acteurs de la pause méridienne de se connaître, de se reconnaître, construire un projet commun au service de la cohérence éducative sur la journée de l'enfant

Concrètement :

- Réflexion autour des PEDT et de la dimension territoriale au service de la réflexion éducative.
- Aide à la rédaction de projets, à la réflexion globale autour des objectifs et de la mise en place de de temps
- Aide à la création des espaces aménagés : repas, pôles d'activités libres, coins calmes...
- Proposition d'activités et de pratiques éducatives : droits de l'enfant, écocitoyenneté, prévention des violences, numérique, inclusion...
- Mise en place de formations, d'échanges de pratiques, conjointes à tous les acteurs.
- Intégration des équipes périscolaires dans le cadre des APC ou de l'EAC.



L'ENCADREMENT DES ENFANTS PENDANT LE REPAS ET LA PAUSE MÉRIDIENNE

Contribution de Pierre BLANC, Coordinateur de l'association Yaka Jouer.

L'Association Yaka Jouer est partenaire des communes de Dieupentale, Orgueil, Varennes et Villebrumier. Elle gère les ALSH Périscolaires et Extrascolaires par convention pluri-annuelle d'objectifs. Elle met en place les accueils les jours d'école (matin, midi, soir), les mercredis après-midis et pendant les vacances pour les enfants et jeunes du territoire de 3 à 17 ans.



L'association a pour objet de veiller à promouvoir la place que les enfants et jeunes doivent avoir dans la société, de développer des projets d'accueils et d'activités à leur intention et de gérer les structures, les séjours, les actions et les opérations d'animation les concernant.

A travers son **Projet Éducatif** elle axe, entre autre, ses orientations et ses objectifs sur la prise en compte du rythme de l'enfant par l'aménagement des locaux, des espaces extérieurs et en instaurant des repères (espaces, personnel, horaires...).

A travers ses axes du **projet pédagogique** elle intègre en plus le libre choix pour l'enfant de participer ou non aux activités proposées. Thématique travaillée depuis la création de l'association en 2001.

Le travail réalisé depuis 2014 avec le PEDT a permis de renforcer avec l'ensemble des acteurs (parents, enseignants...) cette volonté d'un temps de repos et de récupération pour les enfants sur la pause méridienne en identifiant les bonnes pratiques et les freins à la mise en œuvre...

Le PEDT a aussi permis :

- d'asseoir à la même table les différents acteurs de l'enfance jeunesse
- de bien positionner que les temps périscolaires doivent être dans l'intérêt des temps scolaires : apprentissage
- de poser des objectifs partagés, évalués et réorientés :
 - Faire en sorte que les contraintes de la vie en collectivité pèsent le moins possible dans la journée de l'enfant
 - Favoriser le retour au calme en temps périscolaires avant la reprise de temps scolaires
 - Favoriser les temps de repos, de récupération ou de sieste
 - Innover dans les fonctionnements

Concrètement dans la réalisation de la pause méridienne :

- services : les plus petits d'abord (? GS/CP ?)
- Des activités proposées en parallèle des deux services (divers domaines :

artistique, expression, Jeux sportifs...)

- La possibilité aussi de ne pas faire et d'être en temps informels
- Le groupe sieste part au couchage au plus près du repas.

« La qualité est une somme de petits détails ».

Concernant la possibilité de ne pas faire les activités « cadrées », l'équipe veille à mettre en place divers espaces et lieux pour permettre aux enfants d'utiliser leur temps comme ils le souhaitent (contrairement à l'activité cadrée/menée par un animateur) nous tendons à ne pas mettre en place de « temps libres » ou de temps de « récréation » mais ce que nous appelons « Temps Informels » :

- soit pour se poser et récupérer (jeux calmes, coin calme, espace livres...),
- soit pour se défouler (jeux sportifs et/ou collectifs, jeux entre amis...),
- soit pour rentrer dans son univers de jeux, seul ou avec les camarades.

Nous travaillons au rôle et à la place des animateurs sur ces temps là :

- L'animateur est garant du cadre établi notamment pour répondre aux objectifs :
 - Savoir-vivre ensemble (objectif général dans nos structures)
 - Cadre de vie et environnement sécurisant, favorable au bien-être entre les personnes.
- Il continue d'exercer ses 2 missions principales d'encadrement et d'animation des enfants.
- Il peut s'intégrer aux jeux proposés par les enfants et les accompagner dans la réalisation de leurs envies (mini accompagnement de projets enfants : sur du court terme).

A éviter :

- Temps récréatif où les animateurs attendent d'être sollicités, essentiellement pour de la gestion de conflits
- De « surveiller » mais d'être dans une posture d'Observation (regarder avec analyse ce qui se passe)

Les + dans nos organisations :

- Communication des informations avec les parents, les équipes enseignantes dans l'intérêt des enfants
- Les temps de préparation et de concertation.
- Un travail de renforcement de la continuité et de la complémentarité éducative avec les autres acteurs.
- Le taux d'encadrement : Être sur les taux d'encadrement périscolaire en tendant vers les taux extrascolaires
- La gestion des 2 services :
 - des entrées et des sorties de la cantine,
 - gestion du croisement des 2 services
- Gestion du bruit et fonctionnement
- Projets permettant de répondre aux objectifs : Enfants délégués (groupes classes)
- Le mobilier adapté aux plus petits (pas partout)



LA LEGUMERIE BIO, ÇA EXISTE AUSSI !

Contribution de Cyril ROUS, producteur de légumes bio et transformateur à Puycornet

Maraîchers certifiés bio depuis 2013, Caroline et Cyril Rous ont été confrontés au refus de commercialisation de leur marchandise sous prétexte que leurs légumes n'étaient pas « beaux » (courgettes jaunes avec taches vertes ou tordues par exemple).

Ils ont alors créé un atelier de transformation pour proposer les légumes pelés, lavés et découpés à la clientèle (particuliers ou collectivités). Cette activité s'est développée : pour répondre aux besoins, nos cultivateurs collectent leurs produits auprès d'autres exploitants bio.

Ainsi ils allient lutte contre le gaspillage et art de manger sain et local conformément aux nouvelles dispositions légales pour la restauration collective.





DECOUPE DE LEGUMES BIO

Marâchers de profession,
nous avons créé un atelier de transformation afin de proposer à
la restauration collective des légumes **bio prêts à l'emploi** !

Nous sommes dans une démarche de lutte contre le gaspillage
alimentaire en valorisant des produits hors normes (calibres,
formes...).

Notre charte



Légumes frais



saison



Bio



Anti-gaspillage



Livraison en véhicule
réfrigéré



Satisfaction
de nos clients

SAS Au Bio Temps
Caroline et Cyril Rous
Le Rouzet - 82220 Puycornet
06.17.18.82.19 - aubiotemps@gmail.com

DES LÉGUMES ET DES FRUITS FRAIS DANS LES « CANTINES »

Contribution de Audrey SANCHEZ DAHAN
Société Barquette et Compagnie



Barquette & Compagnie propose 2 solutions pour des fruits & légumes locaux dans les écoles

La légumerie

Il s'agit d'un atelier de découpe de fruits et légumes pour les professionnels (des « commis ») ; avec la spécificité de prioriser l'approvisionnement local. Dans notre atelier, situé à Réalville, notre équipe lave, épluche, découpe les fruits et légumes avant de vous les livrer.

Notre entreprise poursuit 3 objectifs principaux :

1. La mise place d'un outil qui mette en rapport les producteurs locaux et la demande locale
2. La promotion de l'agriculture locale
3. La réduction au maximum des impacts négatifs de ses activités économiques sur l'environnement (production, transformation, distribution, déchets, transport, etc.).

Un projet gagnant à tous les niveaux

1. pour le territoire : relocalisation des emplois, baisse de l'empreinte carbone, investissements...
2. pour le producteur : prix rémunérateur, valorisation des écarts de tri...
3. pour l'enfant : éducation au goût, consommation de produits frais, meilleure qualité
4. pour la cantine : gain de temps, valorisation du travail, baisse des biodéchets

Des fruits et légumes crus prêts à consommer ou cuisiner :

Notre équipe produit une large gamme de fruits et légumes prêts à cuisiner ou consommer.

L'étendue de la gamme se fait aussi bien au niveau des types de cultures (courgettes, choux, kiwis...) qu'au niveau de la découpe (émincés, julienne...).

Sans additif, ni conservateur, les fruits et légumes sont lavés (à l'eau claire et au vinaigre blanc), parés, découpés puis conditionnés sous-vide ou dans des contenants alimentaires.



Le programme européen « Fruits et légumes à l'école »

ATTENTION : Ce programme est en cours d'évolution

Anciennement appelé «1 fruit pour la récré», ce **programme consiste en l'attribution d'une aide financière** pour la distribution de fruits et légumes (au moins 6 distributions par trimestre) et la mise en place d'ateliers pédagogiques (un par trimestre) dans les structures scolaires de la maternelle à la terminale. Le programme prend en charge la fourniture des fruits et légumes ainsi que les mesures pédagogiques à hauteur de forfaits.



Un fruit pour la récré :
un dispositif renoué et simplifié
pour faciliter la distribution de
fruits et de légumes dans les écoles !

La France consomme seulement 10% des crédits prévus (2ème pays le moins consommateur). La lourdeur administrative, les difficultés liées à l'approvisionnement et les besoins de personnel expliquent ce faible pourcentage. Pourtant, à titre comparatif, l'Allemagne consomme 86% de son enveloppe et l'Italie 76%.

Le dispositif prévoit que la distribution de produits doit être obligatoirement accompagnée une fois par trimestre d'une animation pédagogique (intervention en classe, atelier de cuisine, dégustation, éducation sensorielle ou encore visite de ferme ou d'entreprise agroalimentaire) pour tous les élèves bénéficiant des distributions. Il s'agit ainsi de promouvoir des habitudes plus saines, de diversifier les habitudes alimentaires des enfants et d'améliorer la connaissance des filières et des produits agricoles.

Afin de simplifier l'accès à ce programme, nous vous proposons une solution complète : gestion administrative, fourniture de l'affichage obligatoire, approvisionnement en fruits et légumes locaux en priorité, organisation des actions pédagogiques, avance de trésorerie. Concernant l'approvisionnement, Barquette et Compagnie a la particularité de **prioriser les produits locaux** pour l'activité de la légumerie. Cette bonne pratique sera dupliquée sur la gestion du programme.

2 formules au choix :

- **livraison de produits bruts :** cette formule est gratuite, les forfaits européens couvrant les frais – il vous faudra prévoir de laver/préparer les fruits et légumes
- **livraison de produits «prêts à déguster»** (lavés, épluchés, découpés selon le produit) : un coût résiduel de 0,25€ TTC par élève par distribution – soit 1,50€ par élève pour 6 distributions par trimestre

Si vous souhaitez que Barquette & Cie gère ce programme pour vous, veuillez télécharger et compléter le formulaire suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfEww-jWsBB7xXIQJ0oE9v1UuYs4xlvjv5Cav68J6D_S5dUig/viewform?usp=pp_url

LA CUISINE CENTRALE DE TERRES DE CONFLUENCES

Contribution de Maryline Catrin, Directrice de la Cuisine Centrale de Castelsarrasin.



Cette cuisine appartient à la Communauté des Communes Terres des Confluences.

Cette dernière a établi un cahier des charges auquel la société SOGERES a répondu.

Notre équipe constituée de 12 personnes, fabrique 1750 repas par jours, répartis entre la crèche, les maternelles, les primaires et les personnes âgées.

Nous avons mis en place des équipements et une méthodologie qui permettent de cuisiner des produits frais et des produits locaux.

Tout en gardant une exigence sur l'hygiène et la traçabilité des produits, la société SOGERES permet aux Directeurs de Sites de pouvoir acheter les produits de proximité.

Pour les fruits et légumes, il faut trouver le meilleur producteur qui soit en capacité d'assurer de grosses quantités : Cerises, fraises, abricots, pommes, poire, nectarine, pêche, prunes, raisin et kiwi !

Les fournisseurs de viandes et les produits laitiers doivent être d'abord contrôlés par notre Service Qualité et Hygiène pour être référencés.

La boucherie du Bousquet qui est de Rodez, nous livre du bœuf de l'Aubrac.

A titre d'exemples, d'autres fournisseurs nous livrent du porc du Périgord, du poulet du Gers, ainsi que des fromages bio de chez Lémance qui viennent du Lot.

Nous avons la chance d'être dans une région très riche en produits locaux.

Très soucieux de respecter la réglementation, nous appliquons environ 20 % de Bio, mais notre priorité reste de favoriser des achats du Sud-Ouest.

Nous avons installé une légumerie qui nous permet de faire toutes les crudités en frais et de saison.

Suivant l'époque et nos possibilités de production, nous faisons des poêlées de légumes, de la ratatouille, etc...

Nous avons investi dans un tamis à compote, ce qui nous permet également de faire nos purées maison et avec la multitude de fruits de notre belle région de varier les plaisirs ; tout cela sans sucre ajouté pour les desserts, et de faire les purées de légumes comme par exemple des purées de potiron ou de carottes.

Pour le plaisir des convives, nous préparons une fois par semaine, une pâtisserie maison : marbré au chocolat, flan coco, etc... ou des plats dont les enfants raffolent comme les lasagnes !

C'est un travail et une attention de chaque jour de faire des repas frais et de qualité dans les conditions optimales d'hygiène.

Notre satisfaction s'exprime en chiffres : 89% des convives qui mangent dans les restaurants scolaires se déclarent satisfaits.

Pour réussir à faire cette prestation, je mets toute la passion que j'ai dans mon métier et dans le plaisir de bien manger.

Mais il a fallu un client qui exige de la qualité, une cuisine bien équipée et du personnel prêt à s'investir.

La société SOGERES a également su mettre tous les moyens en place pour respecter le contrat et même dépasser les attentes initiales sur certains points. La société SOGERES a ainsi positionné à la tête de la cuisine une personne disposant d'un savoir-faire et d'une expérience adaptées – soutenue par une véritable organisation et tous ses services supports qui nous aident chaque jour à nous dépasser.

Vous qui travaillez dans le milieu de la restauration collective, à chaque fois que vous préparez un repas, posez-vous ces simples questions :

- est-ce un plat que les convives vont réellement manger ?
- est-ce la meilleure façon de leur faire apprécier ce produit ?
- est-ce le meilleur produit que je peux acheter ?

...vous aurez véritablement réussi lorsque vous servirez un poisson accompagné d'épinards et que les enfants viendront se resservir !

The logo for Sogeres RESTAURATEUR features the word "Sogeres" in a large, bold, green sans-serif font. Below it, the word "RESTAURATEUR" is written in a smaller, black, all-caps sans-serif font. The text is positioned above a thin, horizontal grey line.

AMELIORER LA QUALITE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DE LA PAUSE MERIDIENNE... ... DES ACTIONS ENGAGEES EN TARN-ET-GARONNE

TEMOIGNAGES

L'enquête menée par la Fédération Nationale des DDEN en 2017 témoignait de la fréquentation de plus en plus importante des restaurants scolaires et faisait émerger des points sensibles tels que **l'insonorisation des locaux, la qualité des repas, l'encadrement**.

Les deux tables rondes organisées en mars 2019 ont permis des apports d'informations et des échanges autour de la nutrition, les locaux de restauration scolaire et l'encadrement des enfants pendant le repas et la pause méridienne. Elles ont été accompagnées par des témoignages de réalisations dans diverses communes du département.

Les DDEN et l'Association des Maires ont sollicité les élus gestionnaires des restaurants scolaires, les personnels de restauration scolaire ou d'encadrement pour nous faire parvenir des témoignages d'actions particulièrement intéressantes engagées dans leur «cantine».
Les pages suivantes vous présentent quelques-unes de ces actions,

Nous souhaitons que ces expériences partagées aident à enrichir la réflexion de tous les partenaires engagés dans l'organisation de ce temps périscolaire et leur apporte des idées de dispositifs «réalisables» à mettre en place pour améliorer encore le bien-être de l'enfant.



Albias : des composteurs rotatifs pour recycler les déchets	p. 48/49
Beaumont de Lomagne : Amélioration du confort des enfants et du personnel pendant la pause méridienne	p. 50/51
La Salvetat/Belmontet : Améliorations des locaux de la cantine	p. 52/53
Bioule : Une cantine intergénérationnelle	p. 54/55
Bressols : Animation participative	p. 56/57
Castelmeyran : « La Dinnada » avec les seniors et « Silence, on lit ! »	p. 58/59
Mas Grenier : « Tout un village pour une pause méridienne de qualité »	p. 60/61
Mirabel : Tous ensemble pour améliorer la pause méridienne.	p. 62 à 65
Montbeton : Rendre le temps méridien plus agréable pour tous	p. 66/67
Montauban/Ferdinand Buisson : Un service de restauration soucieux du rythme de l'enfant	p. 68/69
Orgueil : Une pause méridienne plus sereine.....	p. 70/71
Réalville : Vivons mieux repas et pause méridienne	p. 72/73
Saint Antonin Noble Val : Mise en place d'un encadrement éducatif du repas et de la pause méridienne	p. 74/75
Vaïssac : Une cantine en constante évolution et à l'écoute des propositions issues des concertations	p. 76/77
Varennes/Villebrumier : Réduire les incivilités pendant la pause méridienne	p. 78 à 80

DES COMPOSTEURS ROTATIFS



ALBIAS : Ecole Élémentaire Georges Pompidou
Partenaires : Mairie / Ecole
Initiateurs des actions : ALAE / CPIE Quercy Garonne
Responsable de l'ALAE : THEOTEC Mathieu
DDEN : VIVES Maxime



Le restaurant scolaire produit trop de déchets non valorisés et trop de nourriture est gaspillée (300 repas servis quotidiennement).



Sensibiliser les enfants au compostage des bio-déchets,
Faire de l'école d'Albias un site pilote dans la gestion de ces déchets.



Concertation : Suite à l'état des lieux réalisé par le CPIE, réunion de présentation du projet de compostage des bio-déchets de la cantine d'Albias (Communauté de communes, Commune, CPIE, Ecole, ALAE,...).

Mise en place du projet sur deux ans :

- recherche de l'emplacement idéal dans l'école (lieu abrité avec point d'eau à proximité) et installation d'un brise-vent
- réalisation d'un échancier pour la planification et la répartition des tâches
- formation à l'utilisation des composteurs
- apprentissage des règles de tri aux enfants (et aux adultes)
- observation de la décomposition des déchets et de la transformation en compost

Les enfants sont chacun à leur tour chargé d'approvisionner le composteur sous la responsabilité d'un animateur de l'ALAE (dosage d'apports de broyat végétal si nécessaire).

Le compost est mis à disposition des habitants ou du service Espaces Verts de la commune.



Les enfants prennent conscience de la quantité de nourriture adaptée à leurs besoins alimentaires.



Création d'un potager



AMÉLIORATION DU CONFORT DE LA PAUSE MÉRIDIENNE



BEAUMONT de LOMAGNE : Groupe scolaire Pierre Fermat

Partenaires : Mairie, ALAE, enseignants

Initiateurs de l'action : Municipalité pour les locaux, ALAE « Léo Lagrange » pour l'animation

Responsable de la restauration scolaire : Maire

DDEN : Monique PONS



- Les locaux de la cantine devaient être remis aux normes et agrandis,
- Les animations avant et après le repas devaient être ré-adaptées (existantes depuis 1990)



- Obtenir plus de calme et de détente pour les enfants
- Instaurer de meilleures conditions de travail pour le personnel de cuisine.



Concertation :

- Collaboration entre adultes : enseignants, ALAE,
- Conseil d'enfants de l'école, mutualisation d'espaces comme la BCD pour l'informatique.

Actions :

- Salle de restauration : création de petits espaces de 3 tables par des claustras absorbants les sons ainsi que des panneaux insonorisants au plafond.
- Salle climatisée :
- Réorganisation du service : 1 employé par zone pour servir les enfants.
- Animation : Actions en faveur de l'acquisition d'autonomie et pédagogie participative par association des enfants aux aménagements.
- Réaménagement des coins calmes avec du mobilier non scolaire (canapé, mobilier couleur...)
- Espace LUDO (jeux de société) achat de 30 jeux (3 ou 4 nouveaux par mois), plusieurs tables avec ou sans animateur (mais toujours à proximité) : acquisition de l'autonomie.

- Collaboration entre adultes : enseignants, ALAE : s'appuyer sur le Conseil d'enfants de l'école, mutualisation d'espaces comme la BDC pour l'informatique.
- Les enfants sont raccompagnés dans les classes par les animateurs pour la reprise des cours.
- En maternelle : plus d'autonomie, création de débats avec les 4/5 ans.



Les enfants sont plus calmes et détendus, la reprise des cours est plus facile surtout qu'un temps de lecture est organisé par les enseignants.



Collaboration avec les enseignants aussi par l'embauche des personnes en service civique de l'école par l'ALAE, cela créant un lien et répondant aux difficultés de recrutement d'animateurs.



AMÉLIORATION DU CONFORT DURANT LE TEMPS REPAS



LA SALVETAT BELMONTET : Pôle scolaire de Belmontet

Initiateur de l'action : Le conseil municipal suite aux comptes rendus des conseils d'école.

Partenaires : Les services techniques, le personnel d'encadrement scolaire, le DDEN et les enseignants.

Responsable de la restauration scolaire : Bernard PEZOUS, Maire

DDEN : Alain VIGROUX



Suite à une augmentation des effectifs scolaires fréquentant la cantine, il est observé des périodes où le niveau sonore devient tellement élevé que les enfants n'arrivent plus à se parler et donc crient pour communiquer.

Les enfants reprennent les cours sans être reposés et les encadrants, malgré leur professionnalisme ont du mal à ramener la sérénité souhaitée.

Cette situation est intervenue malgré une réalisation récente de la salle de restauration et le suivi des préconisations de l'architecte.



- Reprendre les cours de l'après-midi avec des élèves plus sereins après un temps de repas plus calme.
- Retrouver un confort de travail pour les encadrants du temps repas.
- Obtenir un niveau sonore acceptable lors du repas par une meilleure acoustique dans le restaurant scolaire.



Modalités de concertation : Avancement par étapes et constat à chaque étape de l'effet obtenu avec l'ensemble des partenaires.

Actions

Etape 1 : Pose d'un plafond acoustique absorbant mieux les résonances sonores.

Etape 2 : Pose de double cloison acoustique sur le mur vide de fenêtres et de portes ainsi que la séparation des tables par des claustras acoustiques.
Etape 3 : Mise en place de 2 services de restauration.



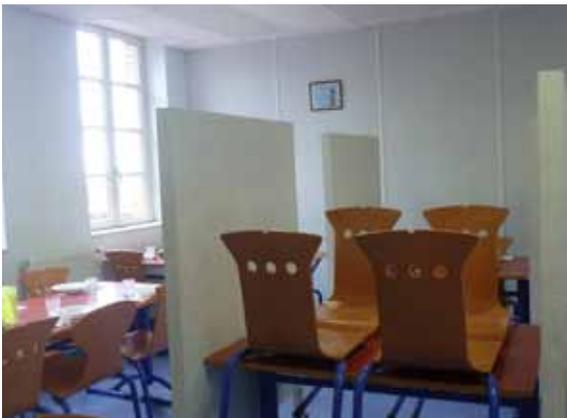
Etape 1 : Une atténuation du son sensible avec la salle vide mais le niveau monte encore trop haut avec les 78 rationnaires.

Etape 2 : Excellent résultat (donnant même une sensation d'étouffement des sons lors des conversations à 2 ou 3). Cependant le grand nombre d'élèves aux voix aiguës provoque encore quelques montées sonores désagréables.

Etape 3 : Mise en place de 2 services de 45 élèves maximum et tous les intervenants apprécient l'apaisement qui en découle.



Une animation sur le goût, la reconnaissance des aliments etc,... durant le repas est à l'étude.



AMÉLIORATION DU CONFORT DURANT LE TEMPS REPAS



BIOULE : Ecole primaire de Bioule

Initiateur de l'action : Monsieur Gabriel Serra, maire de Bioule

Partenaires : Mme Combalbert et le personnel de la cantine, l'équipe des animateurs du ALAE

Responsable de la restauration scolaire : Monsieur Gabriel Serra, maire de Bioule

DDEN : Geneviève LASSERRE



« Suite à une augmentation des effectifs scolaires fréquentant la cantine, il est décidé de construire une nouvelle cantine extérieure à l'école et au cœur du village.



- Renforcer le lien social : lutte contre l'isolement pour les aînés et l'apprentissage du « vivre ensemble » pour les élèves.
- Favoriser la transmission et le partage au cours de ces moments de rencontre entre enfants et personnes âgées.



Modalités de concertation :

- Délibération du conseil municipal pour fixer les conditions d'accueil des aînés de la commune au sein de la cantine scolaire (âge, prix du repas et limité à 12 personnes par jour).
- Consultation de la Direction des Services Vétérinaires pour la légalité du dispositif, de la communauté de communes (par rapport au portage des repas), des restaurateurs (concurrence).
- Information auprès des enseignants, parents d'élèves, parents élus avant mise en place du projet en avril 2011.
- Courrier adressé à toutes les personnes de plus de 75 ans de la commune et rencontres individuelles pour présenter le projet .

Actions :

Chaque jour, quelques personnes âgées de la commune (ou ponctuellement, lors d'événements particuliers, de personnes de communes limitrophes) partagent le repas à la cantine avec les élèves de l'école.

Ces relations sont prolongées par des activités au sein de l'ALAE : activités manuelles (collage, broderie, couture), jeux de cartes.

Un stage de couture par an est également organisé avec les personnes âgées pendant les petites vacances.

Le club des Aînés offre chaque année une galette pour les enfants.



Les aînés ont un effet éducatif sur les enfants qui font preuve en leur présence d'un respect spontané. On constate un niveau sonore plus agréable, moins de gaspillage dans les assiettes.

De bonnes relations amicales et affectueuses se sont instaurées. Les aînés sont invités aux différentes manifestations organisées à l'école.



Le club des Aînés est partenaire financier du projet en cours « Action anti-gaspillage » avec la mairie de Bioule et une banque. Il s'agit de l'achat d'une cellule de refroidissement (conservation des aliments).



ANIMATION PARTICIPATIVE



BRESSOLS : Ecoles Jean Zay maternelle et Jacques Prévert Elémentaire
Initiateur de l'action : La municipalité.....

Partenaires : Les enseignants, un cabinet d'étude phonique, le personnel et les intervenants périscolaire dont l'EPGV (Éducation Physique et Gymnastique Volontaire) et Barquette et Compagnie.

Responsable de la restauration scolaire, Christine MOLLIN, Adjointe aux affaires scolaires

DDEN : Jean Claude DUCROS .



La prise du repas était un moment de grande excitation, les conflits, nombreux, le gaspillage, important.



- Améliorer la prise des repas dans une ambiance plus sereine.
- Mieux respecter le rythme des enfants, les responsabiliser et élargir leurs habitudes alimentaires, les engager dans une attitude participative citoyenne.



Modalités de concertation :

Plusieurs réunions avec les partenaires et élaboration d'une fiche action avec le projet école.

Actions :

Suite à une étude phonique un équipement absorbant les bruits dans les 2 réfectoires a été mis en place.

Le placement des enfants et la circulation couloirs et réfectoires ont été modifiés.

Les enfants ont travaillé sur les règles de vie et le permis à points a été réactivé.

Les personnels ont été présentés aux élèves et aux parents, afin de bien les identifier.

Davantage de produits Bio et locaux sont utilisés.

La provenance et la traçabilité des aliments sont communiqués aux familles et aux enfants sur le site web.

A la fin de chaque période, des menus à thème sont choisis par les enfants (nouvel an chinois, repas entièrement bio de saison et local, repas avec les doigts..)

Des animations festives et fédératrices marquent la fin de chaque période lors de la pause méridienne (zumba party, carnaval, olympiades...)

Des fruits sont distribués en organisant un petit déjeuner pour les enfants qui le souhaitent avant 8h30 dans le cadre du programme européen. Des animations sont organisées par « Barquettes et Compagnie ». Supprimer les collations et le goûter de 15h favorise un meilleur appétit lors du déjeuner et réduit le gaspillage alimentaire.



La pause méridienne reste un moment sensible. Toutefois une amélioration est constatée dans la prise des repas avec «un climat plus apaisé». Sur le plan qualitatif enfants et parents notent des effets très positifs.



Après le bilan qui sera effectué en fin d'année, une suite sera donnée à cette initiative,
Ce travail sera reconduit l'an prochain en concertation Projet d'École et PEDT.



« LA DINNADA » AVEC LES SENIORS ET « SILENCE, ON LIT ! »



CASTELMAYRAN : Ecole publique primaire

Initiateurs de l'action : pour la Dinada : Hélène Touges, conseillère municipale ; pour « *Silence, on lit* » : Jean-Claude Giavarini, conseiller municipal

Partenaires : enseignants, employés communaux

Responsable de la restauration scolaire : Pascal Grenier

DDEN : André Guinvarch

Fiche transmise par Thierry Jamain, maire



Restauration scolaire : volonté de créer du lien social

Projet pause méridienne : permettre à chacun de retrouver dans le calme son intériorité



- Permettre la rencontre intergénérationnelle.

- Créer une dynamique et des échanges avec les personnes âgées.

- Discipliner les élèves



Modalités de concertation : organisation de réunions

Restauration scolaire : les mercredis, 20 places sont ouvertes aux seniors aux heures identiques du repas des enfants. Néanmoins, les enfants sont peu nombreux le mercredi.

« **Silence on lit** » : Le projet, hors temps scolaire, démarre pour les élèves : tous les enfants doivent se poser pour lire en silence sur un temps déterminé et court.



La Dinnada : dans la convivialité, des liens se créent par des échanges, des chants, des dessins ou la découverte d'objets anciens.

Silence on lit : initiative bien appréciée mais pas de retour précis encore.



CASTELMAYRAN



La Dinada, une tradition

C'est devenu une habitude, le mercredi à midi, les seniors peuvent profiter des bons repas préparés par Pascal au restaurant scolaire. Depuis juin 2018 en effet, la mairie a proposé des repas intergénérationnels seniors-enfants pour un moment convivial de partage et d'échange entre générations. Ce jour-là, le nombre d'enfants inscrits au restaurant scolaire est plus faible, on peut alors accueillir entre 15 et 20 personnes sur inscription à la Mairie jusqu'au vendredi avant le repas. À l'issue du repas, les deux générations se retrouvent pour échanger ou chanter. L'animateur vedette, c'est Roger qui arrive chaque mercredi avec des objets insolites, curieux ou qui avaient une utilité autrefois et de ce fait ont disparu de notre quotidien. Les seniors présents se rappellent et les plus jeunes découvrent l'ingéniosité de ces outils ou objets avant le siècle du tout électrique et du tout industriel. Du presse-purée mécanique à la mini-trompette pour enfant en passant par les ergots tranchants pour les combats de coq (désormais interdits en France), tout est sujet à échange et découverte ou aussi chanson avec l'orgue à manivelle. Mercredi,



«TOUT UN VILLAGE POUR UNE PAUSE MÉRIDIENNE DE QUALITÉ»



MAS GRENIER : Ecole primaire

Initiateurs / partenaires : Mairie, association Cantine et personnel de cantine, garderie, enseignants et conseil municipal.

Responsable de la restauration scolaire : Philippe Estanove (adjoint responsable école) et Elisabeth Descazeaux (cuisinière)

Fiche transmise par Philippe Estanove, **responsable PEDT**



Un seul service de restauration trop bruyant et une pause méridienne trop agitée, ne permettant pas une reprise sereine des cours.



Manger dans le calme

S'occuper, se distraire, jouer et/ou se reposer afin d'être disponible pour les apprentissages de l'après-midi en participant à des ateliers de loisirs éducatifs organisés.



Modalités de concertation : Enquête réalisée auprès des différents partenaires

Réalisations :

Mise en place de 2 services :

- 1er service pour les petits de Maternelle jusqu'au CP de 12h à 13h,
- 2e service pour les grands de CE1 au CM2 de 13h à 14h
- Mise en place des temps d'activités par périodes pendant la pause méridienne (PEDT), par groupes de 10 à 15 élèves pour les grands et les petits.



Les enseignants et le personnel communal ont constaté un impact favorable de ce fonctionnement sur les élèves :

- une motivation plus grande pour les activités
- une gestion du groupe plus facile et plus efficace
- des enfants beaucoup plus calmes



Une activité supplémentaire est programmée cette année : dessin et arts plastiques, à partir de matériaux de récupération.

Une matinée portes ouvertes (ou soirée) est envisagée pour présenter les ateliers aux parents et exposer les réalisations en liaison avec le projet d'école.

Un bilan prospectif sera effectué et de nouvelles activités à l'étude seront organisées



ENQUETE SUR LA PAUSE MERIDIENNE

Le comité pilotage de PEDT (Projet Educatif De Territoire) missionne une commission pause méridienne pour établir un diagnostic sur ce temps particulier afin de réfléchir à l'amélioration de l'accueil des enfants et des conditions de travail des personnels. Ce questionnaire est un préalable aux ateliers qu'elle mènera auprès des personnes encadrant la pause méridienne.

Nom : ESTRABOME Prénom : P. B.
De 12h à 12h45

Intervenez-vous auprès des enfants ? OUI NON

Si OUI Combien d'enfants en moyenne : - de 6 ans : 15 + de 6 ans : 15

Combien d'adulte(s) vous compris : 2 adultes et 3

Pourriez-vous décrire en quelques mots vos impressions sur ce temps :
Ce sont des professionnels très sérieux et professionnels de leur métier. (foot, rugby, danse, musique)

Selon vous, quels sont les points forts sur ce temps :

Au regard de vos conditions de travail :	Au regard de la qualité de l'accueil proposé aux enfants :
	<u>les enfants sont très calmes et attentifs.</u>

Liste des animations et intervenants PEDT Année 2018/2019

Activité	Association, autoentreprise ou bénévole
Rugby	Coquelicots montéchois
Zumba	Just Move Fitness
Tennis	Tennis club verdunois
Jeux	Tour de jeux
Handball	Comité Tam et Garonne
Yoga / Gym	Le corps et l'esprit
Initiation aux rythmes	Joe Groove
Football	ASM Football
Danse africaine	Auto entreprise
Céramique	Auto entreprise
Musique	Auto entreprise
Aide aux devoirs	Bénévole

TOUS ENSEMBLE POUR AMÉLIORER LA PAUSE MÉRIDIENNE



MIRABEL : Ecole primaire

Initiateur de l'action : comité de pilotage du PEDT composé du Maire, de la responsable du PEDT, du Directeur de l'école, de deux délégués des parents d'élèves, du Directeur de l'ALAE et d'une secrétaire de Mairie.

Partenaires : Mairie, parents d'élèves, ALAE de L'Aile Réalvilloise.

Responsable de la restauration scolaire : Maire et élue responsable du PEDT : Yvette BES

DDEN : Camille LOPITAUX



Beaucoup trop de bruit à la cantine malgré 2 services :

- difficulté d'assurer, après le repas, le temps d'accueil (repos ou activités) pour les enfants qui mangent au premier service.



- Mieux gérer le déroulement des deux services de la cantine
- Poursuivre l'apprentissage de l'autonomie pour les enfants du second service (CE, CM)
- Laisser un temps de repos ou d'activité après le repas pour les enfants qui mangent au premier service.
- Rendre le travail des personnels de la mairie et de l'ALAE moins stressant.



Modalités de concertation : Les personnels de l'ALAE et de la Mairie sont invités à décrire leur vécu et faire des propositions d'amélioration. Trois réunions de la commission ont eu lieu.

Première étape (de Septembre à Décembre)

- Une délégation du comité de pilotage constituée du Maire, du chargé des affaires scolaires et d'un parent d'élèves élu participe à un repas à la cantine et observe son déroulement. Cette délégation rencontre ensuite les enfants et leurs animateurs dans les différents ateliers encadrés par l'ALAE ou par les personnels de la maternelle et de la Mairie.

Les résultats de l'enquête sont analysés et exploités par la commission qui propose des actions et modifications. Celles-ci sont présentées à l'ensemble du personnel par cette commission.

Ces actions et modifications sont expliquées aux enfants et mises en place progressivement.

Deuxième étape (de janvier à Juin)

Au premier service :

Lorsque c'est possible :

- L'entrée du repas est servie à l'assiette et la viande est découpée pour les petits.
- Le plat principal n'est servi qu'une fois

Au deuxième service :

- Un plat posé au centre de la table permet aux enfants de se servir.
- Deux personnes adultes veillent à ce que les enfants se servent correctement et goûtent à tous les plats..
- A la sortie du second service, retour au calme et sortie en présence d'un adulte pour éviter de réveiller les enfants de la petite section qui dorment.
- Le service cantine se termine à 13h20 et permet ainsi à l'ATSEM de prendre sa pause jusqu'à 13h45.
- Les enfants inscrits à l'ALAE élaborent les règles de vie de la cantine en concertation avec les enseignants et les animatrices.
- Pause après le premier service de la cantine.

Pour pouvoir rééquilibrer les effectifs des deux groupes, l'ALAE a proposé aux parents des enfants de « Moyenne section de la maternelle » de les inscrire aux activités de l'ALAE qui leur sont destinées.



Les règles de vie sont affichées à la cantine.

Les enfants aidés de la responsable de l'ALAE, s'évaluent sur la « fusée » :

étage vert : Mon attitude est exemplaire

étage jaune : Je respecte toutes les règles et je suis actif (ve) dans le groupe

étage orange : Je respecte toutes les règles

étage rouge : J'ai des difficultés à respecter les règles

Le premier service est encore un peu trop bruyant

Le deuxième service se déroule sans problème avec moins de bruit.

Le personnel moins stressé est plus disponible pour répondre aux questions des enfants, donner des conseils ...

Les horaires, pour les deux services sont respectés et les enfants profitent pleinement de leur temps de repos.



En mars les personnels concernés par ces modifications ont exprimé leurs observations, leurs ressentis.

L'expérimentation se révélant positive, la commission de réflexion décide de poursuivre les différentes actions.

ENQUETE SUR LA PAUSE MERIDIENNE

Le comité pilotage du PEDT (Projet Educatif De Territoire) missionne une commission pause méridienne pour établir un diagnostic sur ce temps périodique afin de réfléchir à l'amélioration de l'accueil des enfants et des conditions de travail des personnels. Ce questionnaire est un préalable aux entretiens qu'elle mènera auprès des personnes exerçant la pause méridienne.

Nom : Prénom :

De 12h à 12h45

Intervenez-vous auprès des enfants ? OUI NON

Si OUI Combien d'enfants en moyenne : - de 5 ans : + de 5 ans :

Combien d'adulte(s) vous compte :

Pouvez-vous décrire en quelques mots vos missions sur ce temps :
.....
.....

Selon vous, quels sont les points forts sur ce temps :

Au regard de vos conditions de travail	Au regard de la qualité de l'accueil proposé aux enfants
.....
.....
.....

Selon vous, quels sont les points faibles sur ce temps :

Au regard de vos conditions de travail	Au regard de la qualité de l'accueil proposé aux enfants
.....
.....
.....

Avez-vous des propositions pour améliorer ces points faibles ?

→
→
→

De 12h45 à 13h30

Intervenez-vous auprès des enfants ? OUI NON

Si OUI Combien d'enfants en moyenne : - de 5 ans : + de 5 ans :

Combien d'adulte(s) vous compte :

Pouvez-vous décrire en quelques mots vos missions sur ce temps :
.....
.....

Selon vous, quels sont les points forts sur ce temps :

Au regard de vos conditions de travail	Au regard de la qualité de l'accueil proposé aux enfants
.....
.....
.....

Selon vous, quels sont les points faibles sur ce temps :

Au regard de vos conditions de travail	Au regard de la qualité de l'accueil proposé aux enfants
.....
.....
.....

Avez-vous des propositions pour améliorer ces points faibles ?

→
→
→

A LA CANTINE

JE DOIS

- ✓ passer aux toilettes et me ✓
- ☀️ laver les mains avant d'entrer en cantine.
- ☹️ prendre ma serviette pour manger proprement. ☹️
- ☀️ lever la main quand je veux appeler un adulte.
- ✓ être poli et utiliser les mots magiques.
- ☀️ écouter les adultes sans souffler ou répondre.
- ✓ débarrasser quand je suis de service.
- ☀️ parler à voix basse.
- ☹️ Faire passer mon assiette et mes couverts et mon verre aux copains qui doivent débarrasser.

JE NE DOIS PAS

- ☹️ crier, jouer, chanter, à la cantine.
- ☹️ me lever sans autorisation.
- ☹️ couper la parole et gêner un adulte ou un copain.
- ☹️ dire des gros mots.
- ☹️ me bagarrer, faire des gestes vulgaires.
- ☹️ me moquer des autres.
- ☹️ jouer avec mes couverts (assiette, verre, couteau, four ou chaise).



RENDRE LE TEMPS MÉRIDIEN PLUS AGRÉABLE POUR TOUS



MONTBETON : Groupe scolaire Pierre Bonhoure (maternelle et élémentaire).

Initiateurs de l'action : La directrice de l'ALAE en collaboration avec l'adjointe en charge des affaires scolaires et coordinatrice du PEDT.

Partenaires : Le personnel scolaire et périscolaire, les élus de la commission école.

Responsable de la restauration scolaire : Mme BEDOS Danielle, adjointe responsable des affaires scolaires et coordinatrice du PEDT

DDEN : Mme LAGARDE Carmen



Temps de repas trop bruyant, et trop de conflits dans la cour.



Avoir des enfants plus sereins pour un temps de repas plus calme et moins de conflits

Rendre plus confortable le travail des intervenants sur le temps méridien.



Concertation

- Des réunions points d'étape entre personnel et adjointe,
- Des points de situation lors des comités de pilotage PEDT.

Réalisations

- Mise en place de deux services de restauration en maternelle et en élémentaire
- Aménagement de deux dortoirs pour la sieste pour les petits de maternelle.
- Ré-aménagement du réfectoire élémentaire
- Proposition d'activités variées en élémentaire pour cibler plus d'enfants
- Création d'un « foyer » pour les CM, avec une personne en service civique qui a pour mission de proposer des projets sur le « vivre ensemble » et l'éco-citoyenneté. Cette dernière partage également le repas à une table des CM.



- Des petits de maternelle plus sereins,
- Moins de bruit dans les réfectoires (mais l'amélioration n'est pas encore suffisante),
- Avec les activités, des enfants sont plus calmes et plus disponibles.



- Des réflexions sont toujours en cours pour diminuer le bruit dans le réfectoire côté élémentaire (à moyen terme, étudier la possibilité d'installer plafond et cloisons acoustiques)
- Nous continuerons à proposer des actions ponctuelles sur la semaine du goût et contre le gaspillage alimentaire.



SERVICE DE RESTAURANT SOUCIEUX DU RYTHME DE L'ENFANT



MONTAUBAN : Ecole Élémentaire F. BUISSON à Villebourbon

Initiateur de l'action : Service restauration scolaire de Montauban
Direction du Service Enfance

Partenaires : L'équipe municipale, l'équipe enseignante et la direction du Service Enfance

Responsable de la restauration scolaire : Mmes De Nascimento , Lavergne et Ben Salma

DDEN : Louis Le Jannou



Surfréquentation des cantines scolaires (80% des enfants)



Améliorer le bien-être de l'enfant pendant sa pause repas.

Diminuer les violences

Retrouver le respect des autres et le calme d'après-repas



CONCERTATION :

La commission municipale se réunit et intervient en Conseil d'École

Actions :

Nouvelle dénomination du restaurant scolaire : « **Le Buisson des Saveurs** »

Présentation du menu à l'entrée du restaurant scolaire

Nouvelle présentation des entrées et des desserts

Régulation des entrées et sorties de table respectueuses des rythmes de l'enfant

Dès qu'une table a fini son repas, les enfants peuvent sortir et être remplacés par une autre table.

Coordination avec les animateurs de la pause méridienne



Enfants plus calmes pendant et après les repas

Participation active des enfants (responsabilisation , échanges , mixité des tables)



Les enfants de 2 classes participent à un travail sur l'alimentation



UNE PAUSE MÉRIDIENNE PLUS SEREINE



ORGEUIL : Ecole élémentaire La Nauzette Services Scolaires et Péri-scolaires (élémentaire)

Initiateur : Action en lien avec le PEDT (comité de pilotage)

Partenaires : Agents de la commune, services civiques Éducation Nationale et collectivité territoriale, intervenants extérieurs

Responsable de la restauration scolaire : Stéphane SAVI Responsable des Services Scolaires et Péri-scolaires

Fiche transmise par : Cécile SACAZES (référente péri-scolaire élémentaire)



- Pas assez de personnel sur le service élémentaire, peu d'espaces dédiés aux activités, trop de bruit sur le 2ème service
- Très peu de lien entre le temps scolaire et péri-scolaire.



- Améliorer la gestion de la journée d'école selon le besoin de chaque enfant
- Mieux gérer les conflits
- Organiser la pause méridienne (en personnel et locaux) pour une reprise des cours de l'après-midi sans stress
- Réduire le bruit dans la salle de restauration
- Supprimer un maximum de gaspillage alimentaire.



Concertation :

- Réunion de l'équipe élémentaire : préparation pédagogique (1 réunion de 2 h 30 / semaine)
- Collaboration permanente avec l'équipe enseignante (retour comportement enfants, besoins des enfants sur les interventions de sophrologie ludique)
- Lien permanent avec le personnel restauration

Actions :

- Renforcement en nombre de l'équipe municipale (2 services civiques Education Nationale et 2 services civiques Collectivité Territoriale)
- Réalisation d'une nouvelle salle péri-scolaire et mise en place d'espaces dédiés
- Mise en place d'outils pour réduire le bruit dans la salle de restaurant
- Bilan quotidien du référent élémentaire avec les enseignants.
- Outils pédagogiques pour réduire le bruit :
- Le chef de table : responsable de sa table pendant une semaine, le chef de table a pour missions de : servir ou resservir ses camarades de table (un service équitable, même quantité dans l'assiette pour tout le monde), faire goûter en petite quantité les enfants qui ne veulent pas manger.

Pour assurer ses missions, le chef de table est aidé par son suppléant pour aller chercher du pain dans une corbeille ou remplir la carafe d'eau.

Mise en place d'un Sonomètre : Cet outil a été mis en place par l'équipe afin de faire prendre conscience aux enfants de l'ambiance sonore sur le temps du repas. A la fin du repas, un adulte demande à un enfant de venir exprimer son ressenti sur l'ensemble du repas (bruit occasionné par les enfants dans la salle du restaurant). Il donne son avis à l'aide de smileys (vert, orange et/ou rouge) et ensuite la question est posée à l'ensemble de la salle suivi d'un vote général. **Le ressenti de l'enfant** est appuyé par une prise de mesure en décibels à l'aide d'une application sur un smartphone. Un tableau journalier est établi avec toutes les prises de mesures sur le mois pour que les enfants aient un visuel sur les chiffres.

Pastilles de couleurs : Une table rangée correctement (verres regroupés au milieu de la table, déchets dans une barquette, petites cuillères dans une panier à couverts) obtient une pastille de couleur verte lui permettant de sortir dans les premiers. Deux autres pastilles, orange et rouge, existent aussi. Un adulte passe table par table pour demander au chef de table quelle couleur il pense mettre à sa table. Une confirmation est demandée aux autres enfants de la table et de l'adulte.

Organisation de 2 interventions par semaine (sophrologie ludique et lecture de contes).



- Meilleure organisation des temps d'activités (programme de période à période).
- Meilleure gestion du nombre d'enfants sur la pause méridienne, nettement observable grâce à une meilleure répartition des enfants sur les différents locaux et activités proposés.
- Les échanges entre la référente périscolaire élémentaire et les enseignants permettent de créer un lien entre les temps scolaires et périscolaires sur le comportement et les besoins des enfants élémentaires.



Mise en place du projet zéro déchet en partenariat avec la communauté des communes et un projet "Centr'Aéré" en lien avec les Francas 82.

Actions proposées sous forme d'ateliers à destination des enfants avec l'intervention d'une technicienne bio déchets de la communauté des communes et d'une diététicienne de notre prestataire de restauration sur les temps périscolaires et Temps d'Accueil Municipal.



VIVONS MIEUX REPAS ET PAUSE MÉRIDIENNE



RÉALVILLE : Groupe Scolaire « Chanterive » : Ecole maternelle + Ecole élémentaire

Initiateurs des actions : Responsable personnel municipal - Directeur ALAE - Mairie - Employées municipales - Animatrices ALAE.

Partenaires : Ecole - Mairie - Enseignants - ALAE « Aile Réalvilloise » - DDEN

Responsable de la restauration scolaire : Corinne GROUSSON adjointe chargée des affaires scolaires et responsable du PEDT.

DDEN : Yvette MALBREL



- Gestion difficile du temps repas et parfois du temps d'accueil
- Bruit important, niveau sonore désagréable et perturbant malgré le fonctionnement en 2 services et un local répondant aux normes préconisées.
- Enquête de satisfaction relative à la restauration scolaire réalisée par la mairie, auprès des parents et des enfants des 2 écoles : souhait de la majorité : moins de bruit pendant le repas.
- Fatigue des enfants de petite section.



Obtenir un climat plus serein pour les élèves et pour le personnel d'encadrement.

Recevoir des élèves plus réceptifs à la reprise du temps scolaire.



Concertation

Réunions des différents partenaires : Propositions - bilan - réajustement des actions si nécessaire

Actions

- 1- Le personnel encadrant propose à chaque service, une musique « douce » en début et fin du repas, pour s'installer ou terminer le repas dans une ambiance plus agréable et calme.
- 2- Sieste des enfants de Petite Section dès la fin du repas (1^{er} service). Action mise en place dès 2015 avec réorganisation des horaires des ATSEM, suite à la mise en œuvre du PEDT.

3 - Au 1^{er} trimestre seulement, les élèves de CP prennent le repas au 1^{er} service avec la maternelle en vue d'une meilleure adaptation des CP à l'école élémentaire (personnel encadrant plus disponible). A partir de janvier, 1^{er} service destiné à l'école maternelle ; des élèves de CM2 volontaires mangent avec les « grands » et les « moyens » pour les servir et les aider - (partenariat - entraide et solidarité). Cette action est ensuite élargie aux volontaires du cycle 3. Au 2^o service, 2 animatrices ALAE prenant le repas avec les élèves sont présentes pour gérer ce moment éducatif (aider, calmer, réguler, échanger).

4 - Action « **Silence, on lit** » : Les élèves du 2^o service, 2 fois par semaine ont, individuellement ou en petits groupes, un moment de lecture avant le repas.



Temps repas un peu plus calme - climat plus convivial.

- L'opération « **Fruits et Légumes à l'école** » vient de débiter pour les élèves de l'école élémentaire. Un 2^o atelier est programmé sur le thème « préparation de jus de fruits ».
- Lors de la semaine « **Entrez, c'est ouvert** » toutes les classes ont bénéficié d'un atelier pédagogique intitulé « germe ». Des parents ont pu prendre part à cette animation.



- Après évaluation des actions mises en place, réajustements si besoin ; en particulier pour l'action « Silence, on lit » répartition à revoir et personnel encadrant insuffisant.
- L'équipe enseignante prévoit, sur le temps scolaire, un travail sur l'équilibre alimentaire.
- Une action « lutte contre le gaspillage » est inscrite au programme du PEDT.
- Certains agents de service évoquent le besoin d'une réflexion avec les élèves sur le tri et les règles d'hygiène.



MISE EN PLACE D'UN ENCADREMENT ÉDUCATIF DU REPAS ET DE LA PAUSE MÉRIDIANNE



SAINT ANTONIN NOBLE VAL : Ecole élémentaire P. Bayrou

Responsable de la restauration scolaire : Janick Pavageau, adjointe au Maire chargée des affaires scolaires et Gaétan GODFRIAUX, animateur coordonnateur PEDT et directeur de l'ALAE

DDEN : Gino PESSOTTO

Initiateur de l'action : l'adjointe au maire chargée des affaires scolaires a décidé de faire évoluer tous les temps de garderie périscolaires vers un accueil éducatif.

Partenaires : L'adjointe au Maire a mis en place un groupe de travail comprenant 2 élues, le responsable des Activités Temps Périscolaires et DDEN qui ont proposé les actions à mettre en œuvre et les modalités de concertation.



En 2014, réactions négatives de parents sur l'encadrement de la pause méridienne. La nouvelle équipe municipale affirme sa volonté pour que tous les temps d'accueil périscolaires et le temps cantine soient des temps éducatifs.



Améliorer le temps repas et un mieux-être des enfants.



Les élèves de l'école élémentaire (entre 100 et 110 rationnaires) vont manger au self du collège de St Antonin où ils ont le choix entre 4 entrées, 2 plats de viande/légumes et 3 desserts.

Pour améliorer ce service la municipalité a décidé :

- une augmentation du nombre d'encadrants ; il est passé de 1 pour 20 à 1 pour 15
- le recrutement d'un animateur/coordonnateur qualifié à mi-temps.
- la formation des personnels d'encadrement du temps méridien :
 - mise en place d'une formation interne au personnel municipal sur l'attitude éducative (3 demi-journées). Cette formation est encadrée par l'animateur coordonnateur et le DDEN.
 - organisation de réunions régulières de régulation pour réfléchir aux meilleures attitudes face aux diverses situations rencontrées.

- Tous les personnels qui encadrent ce temps doivent avoir le BAFA ou s'engager à aller en formation BAFA.
- l'intégration de la pause méridienne dans le PEDT et la déclaration en ALAE.
- la réalisation d'une évaluation annuelle auprès des enfants et des familles du dispositif mis en place.

L'équipe d'encadrement a mis en place :

- l'organisation de l'accès échelonné au self du collège par groupes d'une trentaine d'enfants pour éviter l'attente et les bousculades.
- l'accompagnement/conseil des enfants par un des animateurs pour le choix et la quantité de nourriture.
- l'accompagnement à table : le personnel mange avec les enfants tout en allant d'une table à l'autre pour aider, échanger, calmer.
- la sortie échelonnée du réfectoire par groupes au fur et à mesure que les enfants ont fini le repas.

Dans le même temps, en concertation avec le collège, il a été décidé :

- la participation d'un élève et d'un parent de l'école élémentaire à la commission cantine du collège.
- la mise en place d'une action anti-gaspillage en invitant les enfants à prendre selon leur besoin.
- le tri des restes à la fin des repas.

Les enseignants de l'école font chaque année un travail sur l'équilibre alimentaire avec l'aide de l'infirmière du collège. Certains font régulièrement des exercices d'application à partir du menu de la semaine.

A la sortie du restaurant scolaire les enfants disposent de 20 à 40 minutes de temps libre avant la reprise des cours. L'équipe d'animation a organisé divers espaces d'activités dans la cour et les salles affectées aux activités périscolaires avec des matériels à disposition des enfants : salle jeux de société, salle lecture ; espace jeux sportifs ; espace jeux calmes,...



Temps repas plus calme ; moins de gaspillage ; enfants moins excités.



Amélioration phonique des réfectoires



UNE CANTINE EN CONSTANTE ÉVOLUTION ET À L'ÉCOUTE DES PROPOSITIONS ISSUES DES CONCERTATIONS



VAÏSSAC : Ecole Primaire publique

Initiateurs, Partenaires : Les conseils d'enfants (école et ALAE), les commissions cantines. Le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) a permis l'installation d'un composteur à proximité de la cantine à l'issue d'interventions autour du tri des déchets. La légumerie « *Barquette et compagnie* » a proposé une animation sur le compost (notion de tri des déchets et particulièrement des déchets végétaux) aux quatre classes de l'école. Un contrat avec la cantine et le CLAE permet en outre la distribution régulière de fruits aux élèves.

Responsable de la restauration scolaire : M. Francis DELMAS, maire, Mme Colette Debayles, agent responsable de la restauration scolaire

DDEN : Geneviève LASSERRE



La cantine accueille 90 élèves de la Maternelle au CM2 soit la quasi totalité des élèves de l'école. Madame Debayles, agent responsable de la restauration scolaire, souhaite proposer une alimentation de qualité, équilibrée et attractive, dans le respect des propositions des élèves et de leurs familles.



Proposer aux enfants une alimentation de qualité, diversifiée.

Éveiller le goût des enfants dès le plus jeune âge.

Responsabiliser les élèves en leur offrant la possibilité de proposer des idées de menu.

Éveiller leur conscience de citoyen en les sensibilisant à la notion de non-gaspillage et de transformation des déchets par le compostage (le compost sera utilisé pour le jardin de l'école).



Concertation

Les directrices de l'école et de l'ALAE se concertent régulièrement pour organiser les conseils d'enfants. La cantine fait partie des sujets abordés en conseil d'enfants : les menus, le respect (adultes et enfants), la politesse, l'effort de goûter à tout, de ne pas gaspiller etc..

Actions : Tenue d'une commission cantine à laquelle participent élus, enseignantes, ALAE, parents délégués, Madame Debayles (agent responsable de la restauration scolaire), élèves délégués, DDEN.

Les sujets abordés concernent tout aussi bien le contenu des repas, que la lutte contre le gaspillage, la traçabilité des produits.

Lors de ces réunions émergent de nouvelles idées et propositions auxquelles madame Debayles accorde un réel intérêt. Elle conjugue ainsi innovation et respect de la réglementation.

Réalisations : Mme Debayles fait vivre ces valeurs dans sa gestion de la cantine :

- cuisine traditionnelle
- traçabilité optimum
- origine des produits
- utilisation autant que possible de produits de proximité
- volonté de faire évoluer l'approvisionnement en produits bio et locaux
- réponse à la demande des enfants de proposer des menus régionaux ou du monde une fois toutes les trois semaines
- expérimentation d'un menu « sans viande » une fois par mois
- proposition de salades composées originales dont les enfants sont friands
- réduction du gaspillage (l'eau non consommée est reversée dans les bacs à plantes, on apporte les déchets au compostage).
- diffusion aux familles des menus de la semaine en précisant par un pictogramme les préparations « maison »



Les enfants comme leurs familles expriment leur satisfaction.

Le gaspillage diminue sensiblement du fait de la préparation de plats appréciés par les enfants.

La création d'un jardin d'école motive les enfants pour trier les déchets et les apporter au compostage.



La construction d'une nouvelle cantine est en cours. Elle sera mise en service à la rentrée 2019-2020.

Le partenariat avec le CPIE et la plateforme « *Barquette et compagnie* » se poursuit.

RÉDUIRE LES INCIVILITÉS PENDANT LA PAUSE MÉRIDIANNE



VILLEBRUMIER VARENNES : Ecole primaire

Initiateur : Responsable de la restauration scolaire, Direction ALAE et l'équipe d'animation YAKA JOUER de Villebrumier

Partenaires : Mairie, personnel de cantine

DDEN : Bernard DUCROS



Suite à de nombreuses incivilités au sein d'un même groupe classe, aux nuisances sonores du 2nd service (élémentaire), les tensions entre adultes, entre enfants, et entre adultes et enfants se sont multipliées.



- Diminuer le bruit au second service

- Diversifier les activités (calmes ou plus dynamiques) lors des animations pour offrir le choix aux élèves et répondre aux besoins de chacun
- Créer une dynamique du groupe classe autour de la notion du vivre ensemble, au bénéfice du groupe école.



Concertation

- Par période, l'équipe d'animation se réunit pour faire un bilan.
- Des réunions mensuelles sont organisées avec la mairie et son personnel (restauration et encadrement) pour faire le point.
- Ponctuellement, si nécessaire, des échanges informels avec le personnel cantine permettent des réajustements.
- Quotidiennement, l'équipe d'animation transmet les informations importantes aux enseignants (comportements positifs ou négatifs des élèves, problèmes de santé...).

Actions

Temps du repas

- Deux services de restauration sont mis en place pour respecter le rythme de chaque groupe (Maternelle et Élémentaire)
- Un taux d'encadrement suffisant (un adulte par table pour six ou sept enfants) et un mobilier adapté apportent un meilleur confort aux élèves de Maternelle pendant leur repas.
- Une classe élémentaire (environ 18 enfants) mange au premier service (en même temps que les maternelles) avec un animateur référent sur l'année,

l'objectif étant l'autonomisation lors du repas (service, partage, débarrassage, nettoyage des tables...) et le respect du calme pour se ressourcer, bien se tenir...

- Deux élèves volontaires de l'élémentaire tiennent le rôle valorisant de « stagiaire animateur » auprès de six enfants de Maternelle.
- Des outils modifiables sont mis en place en fonction des besoins au cours de l'année pour aider les élèves à prendre conscience du bruit et les aider à le diminuer.

Exemples : code couleur vert : tout va bien, orange : un peu trop de bruit, chuchotage demandé et rouge : vraiment trop d'excitation, plus un bruit pour quelques instants, carillon qui prévient que l'adulte va prendre la parole, ou qu'il y a trop de bruit.

Les déplacements lors des transitions entre les deux services ont été aménagés afin de réduire les chamailleries, apporter plus de sérénité et optimiser les conditions d'un repas agréable (petits chants ou mimes pour la Maternelle, ordre défini fixe sur chaque journée pour l'entrée dans la salle de restauration de l'élémentaire, sorties échelonnées sous forme de jeux).

Les animations

- Après le temps de repas, vient un temps d'activité durant lequel l'animateur propose des animations en lien avec ses observations, les besoins du groupe et les projets des enfants. Il s'agit de travailler la notion du vivre ensemble (la différence, la triche, le respect, l'écoute..) à travers des jeux collectifs, des échanges/débats...
- Les activités sont présentées oralement aux maternelles et sous forme de panneau d'affichage pour l'élémentaire (choix rapide pour plus de temps d'activité)
- Plusieurs lieux divers et adaptés pour toutes les activités sont mis à disposition pour répondre aux demandes et besoins de chacun (salle temps calme, terrain de jeux ...)



Les enfants ont bien repéré ce temps et viennent avec plaisir. La plupart des enfants sont en demande et ne veulent pas « louper » ce moment. Ce projet a démarré courant octobre 2018, certains effets sont déjà visibles :

- le bruit a diminué au second service mais il diffère selon les jours et les classes présentes. A l'inverse, les premiers temps, le premier service avec les maternelles a été plus bruyant mais s'est peu à peu régulé. Il dépend aussi des classes présentes.
- chaque classe avance à son rythme dans les projets. Mais dans toutes les classes, il y a déjà une légère diminution des incivilités entre pairs.



Des propositions :

- améliorer l'insonorisation de la salle de restauration
- installer des rideaux ou filtres UV pour réduire la luminosité et la température de la salle (déjà prévu par la mairie lors de prochains travaux)
- mettre en place un self pour afin que chacun mange vraiment à son rythme.



POUR ALLER PLUS LOIN

...Quelques liens

- **Complément à la contribution du Dr Conduché, médecin de santé scolaire**

Tableau de grammage du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.)

<https://www.collegelittre.net/restauration/attachment/305647/>

- **Complément à la contribution de M Molinié, Inspecteur de l'Education Nationale**

CNESCO (Conseil National d'Evaluation du Système Scolaire)

Des recherches nous montrent que le déjeuner peut avoir un réel impact sur la qualité de vie des élèves et leurs performances scolaires. Belot et James (2011) ont montré que des repas sains permettent une amélioration des résultats scolaires des élèves (augmentation des résultats en anglais et en sciences pour des élèves de CP) et qu'ils permettaient de faire chuter de 14% les absences pour cause de maladie. Les élèves semblent également plus attentifs et dans de meilleures dispositions pour apprendre. À ce titre, le déjeuner revêt une importance cruciale dans la journée scolaire de l'enfant, mais aussi dans les facteurs favorisant son bien-être global.

Lire la suite :

http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/171002_Restauration_scolaire_VF.pdf

- **Complément à la contribution de P. Fauveau, Inspecteur de la Jeunesse et des Sports**

Organisation du temps périscolaire : quelques pistes de réflexion à propos de l'organisation de la pause méridienne de Jacques Damian, IEN à Rumilly

<http://www.ac-grenoble.fr/ien.annemasse2/IMG/pdf/L-organisation-de-la-pause-meridienne-reunion-elus.pdf>

- **INC : Institut National de la Consommation** : quels sont les enjeux de la restauration scolaire ? (publication du 4 septembre 2018)

L'INC recommande de privilégier la cantine à l'école. Elle suit l'avis du CNA dont les recommandations sont relatives à la qualité des repas, au rôle de la cantine, aux activités qui aident les enfants à apprendre tout en s'amusant et à acquérir de bonnes habitudes.

<https://www.inc-conso.fr/content/cantine-quels-sont-les-enjeux-de-la-restauration-scolaire>

- **DEFENSEUR DES DROITS : un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants** : rapport du 18 juin 2019

Le Défenseur des droits, nommé par le Président de la République après avis des commissions permanentes compétentes des assemblées parlementaires, pour un

mandat de six ans non renouvelable, est une autorité administrative indépendante chargée de veiller à la protection des droits et des libertés et de promouvoir l'égalité. Il est chargé de cinq grandes missions énumérées par la loi organique du 29 mars 2011 dont celle de défendre et promouvoir l'intérêt supérieur et les droits de l'enfant et de lutter contre les discriminations.

Le rapport du 18 juin 2019 fait suite à la publication d'un autre rapport en mars 2013. Il traite de l'accès au service public de restauration scolaire, de la tarification de ce service et de la composition des repas.

Au delà du constat des pratiques observées, le Défenseur des droits a souhaité formuler des recommandations destinées à renforcer l'effectivité du droit à la cantine scolaire pour tous les enfants.

<https://www.defenseurdesdroits.fr/fr/rapports/2019/06/un-droit-a-la-cantine-scolaire-pour-tous-les-enfants>

• **CNA : Conseil National de l'Alimentation**, organisme interministériel qui émet des avis sur divers thèmes concernant l'alimentation, notamment en milieu scolaire. L'éducation alimentaire et la qualité des repas sont des préoccupations du CNA depuis de nombreuses années. Le CNA définit et développe les principaux enjeux de la restauration scolaire : enjeux de santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique, éducatifs et environnementaux.

https://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA_Avis77_R%C3%A9sum%C3%A94pages.pdf

• **PACTE REGIONAL POUR ALIMENTATION DURABLE EN OCCITANIE (2019-2023)**

La loi « Agriculture et alimentation » de novembre 2018 définit notamment de nouvelles règles pour l'approvisionnement des restaurations collectives.

La région Occitanie a mis en avant dix actions-phares valorisées par les citoyens dont :

- proposer plus de produits locaux et bio dans les restaurants scolaires,
- développer des activités pour les jeunes et les lycées autour de l'alimentation.

Cet engagement fort de la région a été confirmé lors du colloque « Pour un nouveau monde » au printemps 2019 à Perpignan.

https://www.laregion.fr/IMG/pdf/pacte_vdef_avec_edito.pdf

• **PLAN D'ACTION DEPARTEMENTAL « Bien manger en Tarn et Garonne »**

Ces mêmes règles sont déclinées au niveau départemental dans le plan cité ci-dessus notamment pour les collèges avec des actions diverses comme le « salad'bar », le « bar à fruits », la lutte contre le gaspillage

http://www.ledepartement.fr/uploads/tx_arcdeliberation/32-annexe_02.pdf

• **Pour devenir DDEN**

Renseignements sur le site de la fédération nationale : <http://www.dden-fed.org/>

LA RESTAURATION SCOLAIRE

La restauration scolaire n'est pas de la compétence de l'Éducation nationale mais de la collectivité territoriale, (commune pour l'enseignement du premier degré).

De fait la mise en œuvre de cette restauration incombe aux mairies, ou aux syndicats intercommunaux, aux communautés de communes ou d'agglomérations, voire même à des associations mandatées à cet effet, mais elle n'est **pas obligatoire**. C'est un service rendu aux familles.

Cependant, l'article L. 131-13 du Code de l'Éducation indique : « **L'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés. Il ne peut être établi aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille** ».

Les tarifs sont fixés par la collectivité territoriale qui en a la charge (Code de l'Éducation article R. 531-52). Selon les ressources des familles ces tarifs peuvent être modulés selon quotient familial ; la collectivité peut choisir de verser des subventions spécifiques.

TEXTES DE RÉFÉRENCE

En application de la Convention Internationale des Droits de l'Enfant (1989), du Code de la santé publique (article L. 1231-1 à 3) et du Code de l'action sociale et de la famille (article L. 227-4 à 227-12), suite au décret 71-636 (Santé Publique) du 21 juillet 1971 et à l'arrêté interministériel (agriculture, défense, santé, économie,...) du 29.09.1997, les textes essentiels restent : la loi 2001-624, la circulaire interministérielle n° 2001-118 publiée au Bulletin Officiel de l'Éducation nationale n° 9 du 28 juin 2001, tenant compte de la directive européenne 98/34/CE, l'agrément vétérinaire est requis par l'arrêté du 28 mai 1997 avec, pour tout restaurant, contrôles réguliers, programmés ou inopinés.

Divers articles du Code de l'Éducation précisent le rôle de chacun : D. 421-34 (DDEN), D. 412-2 et 454.9 (Conseil d'école), L. 212-2 et -21 (répartition des dépenses entre communes). Dans le Code rural et de la pêche maritime L. 230-5 et -26, le décret 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 précisent la qualité nutritionnelle des repas servis avec composition des repas en qualité, variété et quantité.

L'encadrement de la pause méridienne avant, pendant, après le repas et la compétence pour la protection des mineurs dépendent de l'État (préfet et, par délégation, directeur départemental de la Jeunesse et des sports, qui fixe les règles d'encadrement).

ORGANISATION

Elle se fait selon les critères de la méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dite, en anglais, HACCP (*Hazard Analys Critical Control Point*), résumée en français par « **marche en avant** » :

- ▷ Le **cahier des charges** est élaboré par la municipalité. Celle-ci prend en charge le service de restauration scolaire ou désigne un éventuel prestataire de la délégation de service sur appel d'offre.
- ▷ Les **contrôles réglementaires** sont faits par les services départementaux de l'hygiène et de la santé, tant sur le cahier des charges que sur le fonctionnement constaté.
- ▷ Le **circuit alimentaire** peut se résumer en :
 - livraisons : entrée, dé-cartonnage, stockage frais ou froid, préparation froide ou chaude, service conforme aux prescriptions d'hygiène, tenue des agents de service et surveillance des convives,
 - conservation des repas témoins par rotation de 5 jours francs,
 - retour vers les postes de lavages, stockage propre séparé du traitement des déchets (circuit souillé vers conteneurs),
 - nettoyage quotidien des locaux et des équipements,
 - entretiens contractuels obligatoires des locaux et des équipements sur calendrier.
- ▷ La **prophylaxie** s'appliquera à éviter les foyers bactériologiques et Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).

- ▷ La **formation** (arrêté du 29 septembre 1997) des gestionnaires et de l'équipe de restauration est obligatoire ; elle est inscrite au plan académique de formation assurée par le rectorat.
- ▷ Le suivi médical des personnels manipulant des denrées alimentaires doit être assuré ; il vise à protéger la santé des salariés et celle des convives.
- ▷ Le médecin scolaire chargé de la prévention (Comité Hygiène et Sécurité) est rattaché à la DSDEN.
- ▷ L'information des élèves et parents d'élèves est assurée par le prestataire de service, en liaison avec la municipalité, au besoin par une commission « Restauration scolaire » qu'elle peut mettre en place.

RÔLE DE CHACUN

La municipalité est responsable de la prévention des causes de maladie par l'entretien des locaux et équipements par un personnel affecté et formé utilisant les techniques appropriées et les produits adaptés à l'hygiène, l'entretien des sols et des sanitaires.

Le directeur d'école rappelle l'importance du respect des règles d'hygiène, les mentionne dans le règlement intérieur soumis au Conseil d'école. Président du Conseil d'école, il doit le tenir informé du fonctionnement de la restauration collective tant sur la fréquentation que sur les difficultés rencontrées pendant la prise du repas.

Le DDEN consulte le Registre d'Hygiène et Sécurité (Code de l'Éducation article D. 421-34). Il veille à l'existence d'un point d'eau pour le lavage des mains, s'informe de la qualité des menus et à la prise des repas dans les meilleures conditions possibles. Il s'assure que le temps imparti pour la consommation du repas soit suffisant et adapté à l'âge des enfants. Il rappelle que la pause méridienne est un moment important de la journée et doit être considérée comme un temps d'éducation, de relation et d'alimentation pour le développement de chaque enfant en pleine croissance.

ÉQUILIBRE DES REPAS

Il est fixé par l'arrêté du 30 septembre 2011 (voir chapitre 2 de la présente fiche).

Entrent en vigueur à compter du 1^{er} septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, les prescriptions suivantes :

Les déjeuners servis comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert. La variété est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.

Le besoin de faire appel à une personne qualifiée en matière de conseils nutritionnels (diététicien(ne)) est toujours utile.

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) les parents peuvent apporter un panier-repas dans un contenant isotherme étiqueté au nom du convive et qui est placé, en attendant d'être servi, dans de bonnes conditions de conservation.

LAÏCITÉ ET COMMUNAUTARISME

La restauration scolaire se fait dans le cadre laïque : les considérations religieuses sont donc à exclure de son organisation. Certains parents exercent une pression très forte (pétitions, demandes de menus particuliers...) sur les responsables qui réagissent de façons diverses : quelques maires cèdent mais d'autres n'hésitent pas à faire signer une charte aux parents rappelant que la restauration scolaire est un service public, laïque et facultatif.

Une réponse ministérielle parue au Journal Officiel du 29 janvier 2010 précise : « *le principe de liberté religieuse n'est pas mis en cause en ignorant les demandes particulières pour la composition des menus... Si le principe de laïcité implique le respect du libre exercice des cultes... il n'oblige pas les services publics à s'adapter aux pratiques religieuses qui concernent la sphère privée* ».

La commission fédérale « Restauration scolaire » lance régulièrement une enquête (dernière enquête en 2017) sur ces points auprès des responsables d'Unions et des Conseillers fédéraux.

LA NUTRITION EST UN ENJEU FONDAMENTAL DE SANTE PUBLIQUE

L'alimentation est maintenant comprise comme un élément influant sur la protection contre certaines maladies (cancers, diabète de type 2, maladies cardiovasculaires liées à l'obésité, ostéoporose, etc.).

L'évolution de la société, très visible depuis une vingtaine d'années en France, a engendré des **modifications dans l'alimentation**, une augmentation de la sédentarité et une diminution des activités physiques.



Le **surpoids et l'obésité sont plus fréquents** : 10 % des enfants entre 5 et 12 ans et 13,4 % des adolescents sont concernés. La mise en place d'une politique nutritionnelle est donc devenue une **priorité de santé publique**.

Eduquer en expliquant les **règles simples d'une alimentation équilibrée** et **promouvoir les activités physiques et sportives** sont les deux leviers de la démarche de l'éducation à la santé nutritionnelle en milieu scolaire.

Créée en 1962, **l'ADOSEN - Prévention Santé MGEN** est une association de loi 1901 agréée par le Ministère de l'Education Nationale qui agit auprès de la communauté éducative pour le bien-être des élèves, de la maternelle au lycée.

L'association agit autour de trois domaines d'activités stratégiques :

- Des interventions en milieu scolaire sur de la sensibilisation aux différents enjeux des thématiques de prévention à travers des animations pédagogiques.
- L'appel à projet national pour valoriser des initiatives pédagogiques innovantes soutenues dans établissements scolaires grâce à l'engagement des équipes éducatives.
- Le développement d'outils pédagogiques et de campagnes thématiques.

Les actualités de l'association sont disponibles sur son site internet : www.adosen-sante.com

MGEN, acteur global de santé propose des **actions de prévention et d'accompagnement** qui s'inscrivent dans le cadre de sa mission de gestionnaire du régime obligatoire ou des actions concertées avec le Ministère de l'Education nationale. Le groupe MGEN conduit de **nombreuses actions de prévention** en direction de ses adhérents et du grand public, sur tout le territoire.

La force de l'écosystème santé-prévention de MGEN repose sur sa capacité à mailler le territoire pour répondre aux besoins locaux de tous les publics : la section départementale MGEN Tarn et Garonne, à l'attention des équipes pédagogiques et du grand public, met aussi à disposition un certain nombre d'outils, de documentations de prévention.

Pour nous contacter : sd082-sante@mgen.fr

REMERCIEMENTS

La réalisation de ce recueil a été possible grâce à la collaboration active de différentes personnes à qui nous adressons nos vifs remerciements :

- **les intervenants lors des Tables rondes** : Maires et élus, Responsables institutionnels, DDEN, personnels communaux, représentants associatifs
- **les responsables qui ont accepté de témoigner** et nous ont fait parvenir les fiches-actions : élus, personnels de restauration, animateurs éducatifs, DDEN
- **les aides techniques pour la réalisation** : Comité rédactionnel de l'UD82DDEN, M. Mességué dessinateur du Cercle Culturel Castelsarrasinois.
- **les aides institutionnelles et/ou financières** : CD82, AMF82, DASEN, FDDEN, DDCSPP, UD82DDEN, MGEN, CAF82

Nous remercions aussi tous ceux qui ont participé de près ou de loin et nous ont fait bénéficier de manière directe ou indirecte de la richesse des témoignages recueillis : enfants, parents d'élèves, personnels communaux, enseignants...

Glossaire des SIGLES

UD82DDEN = Union Départementale des DDEN de Tarn-et-Garonne

FDDEN = Fédération des Délégués Départementaux de l'Éducation Nationale

DASEN = Directeur Académique des Services Départementaux de l'Éducation Nationale

DSDEN82 = Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de Tarn-et-Garonne

AMF82 = Association des Maires de France en Tarn-et-Garonne

IEN = Inspecteur de l'Éducation nationale

DDCSPP = Direction départementale de la Cohésion sociale et de la Protection des Populations

MGEN = Mutuelle générale de l'Éducation nationale

CAF = Caisse d'Allocations familiales

CCC = Centre culturel castelsarrasinois

FRANCAS = Association des Francs et Franches Camarades

TIAC = Toxi infections alimentaires collectives
AFPSSU

CPIE = Centre permanent d'Initiative pour l'Environnement

CLAE = Centre de loisirs Associé à l'école

ALAE = Accueil de loisirs Associé à l'école

BCD = Bibliothèque centre documentaire

ATSEM = Agent territorial spécialisé des écoles maternelles



Nos partenaires financiers :

