



Formation

« La restauration scolaire Choisir un mode de gestion adapté »

Patrick NAUDET

Créateur du cabinet PRO-CONSEIL

Formateur et consultant

7 rue du commerce

49700 DOUE LA FONTAINE

Tél : 06 21 33 57 67

Adresse mail : pro-conseil0467@orange.fr

Une adresse
www.pro-conseils.fr

« L'avenir est moins à découvrir qu'à inventer » (Gaston BERGER)



La restauration scolaire Choisir un mode de gestion adapté

La restauration scolaire

Préalable

Le restaurant scolaire s'identifie comme un lieu de socialisation, d'éducation au goût et d'apprentissage. Nourrir les enfants durant la pause du midi évolue pour ***mieux répondre à la nécessité d'apprendre à mieux consommer.***

La restauration scolaire s'identifie comme un lieu



De socialisation

D'éducation au goût

Un lieu de vie

La restauration scolaire

Préalable

Cependant entre respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments, volonté d'assurer un meilleur équilibre alimentaire en respectant le Programme National Nutrition santé, souci de maintenir en condition les espaces de production et de distribution, volonté d'améliorer la qualification du personnel en charge de l'encadrement des enfants, respect des règles des marchés publics, la tâche des élus n'est pas si simple et l'enjeu est important compte tenu du caractère sensible de cette activité.

Dans ce contexte, les choix deviennent plus difficiles pour les élus des collectivités qui doivent composer avec la complexité des structures et des normes. La nécessité de l'amélioration permanente de ce service à caractère à la fois éducatif et social impose le maintien en condition des espaces de production et de distribution. Cette situation n'est pas sans conséquences sur le budget de la collectivité.



La restauration scolaire

Préalable

Néanmoins, il n'est pas possible de limiter aux seules infrastructures la pérennité de la qualité de ce service.

Il devient indispensable de recenser de façon systématique les divers éléments à prendre en compte dans le cadre de cette réflexion qui associe, la collectivité, ses élus, les enfants, les parents, les personnels en charge de la pause méridienne et différents partenaires.



La restauration scolaire

préalable



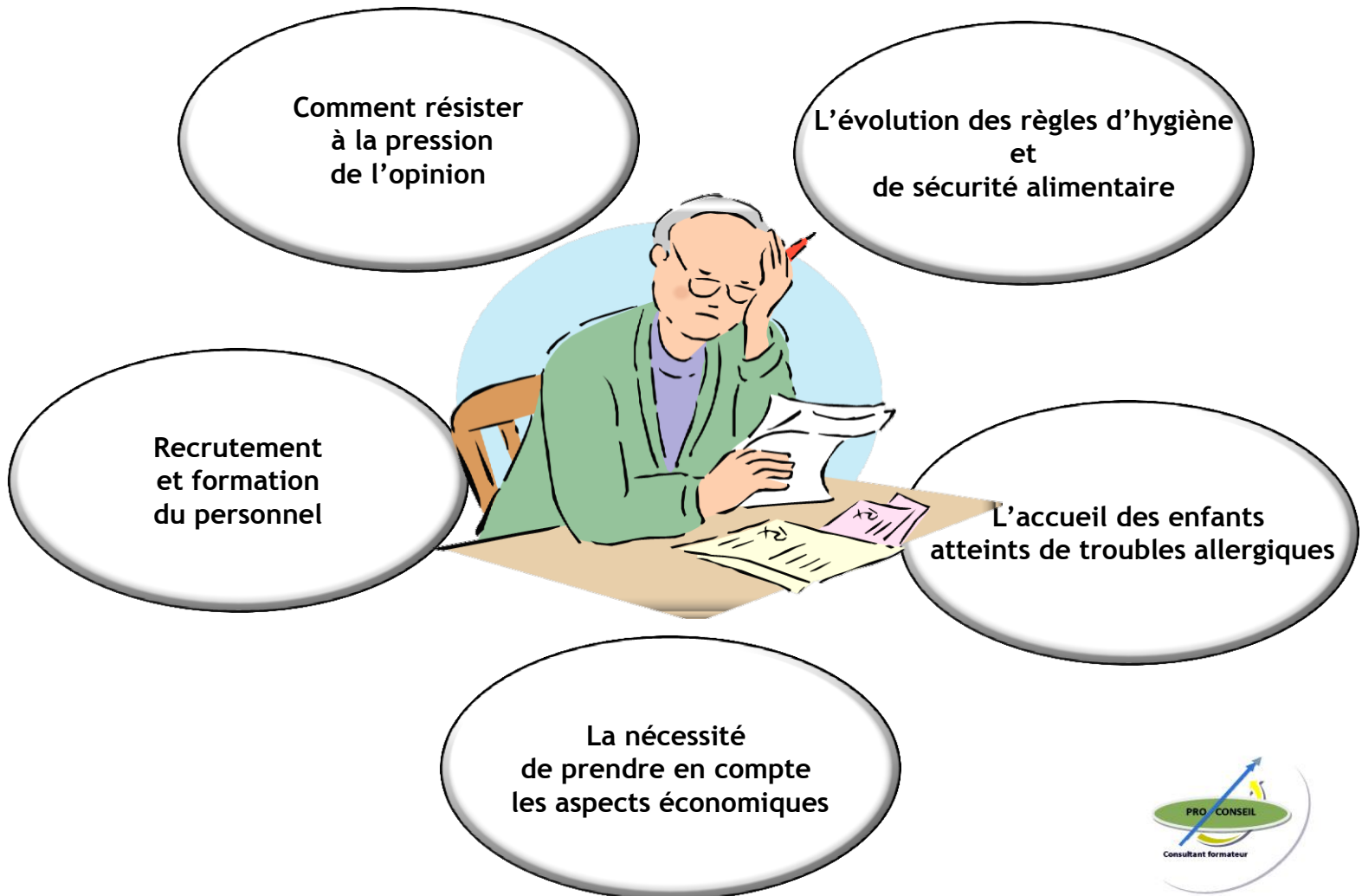
Il est important de rappeler qu'une commune n'a pas l'obligation de mettre en place un service de restauration scolaire. Cette décision lui incombe. Replacée dans le contexte d'accompagnement d'une journée scolaire, l'existence ou non de cette prestation aura des conséquences sur sa capacité à maintenir les effectifs dans ses écoles.

Nous pouvons dire que mettre en place ou modifier le mode de fonctionnement du service de restauration scolaire résulte d'un choix propre à la commune et dans ce cas, les élus sont confrontés à plusieurs défis.

Entre enjeux et contraintes, il devient important de porter une réflexion globale sur cette activité

La restauration scolaire

Les contraintes



La restauration scolaire

Le contexte

Dans un tel contexte pour mieux identifier les besoins à satisfaire, il devient important

D'effectuer une étude comparative aussi poussée que possible sur les différentes solutions envisageables

De retenir la solution qui garantit la plus grande efficacité, le meilleur service tant pour l'utilisateur que pour la collectivité

La restauration scolaire

Le contexte

Plusieurs facteurs vont venir influencer sur les décisions à prendre.

La sécurité alimentaire

Des locaux pas toujours adaptés

Les contraintes budgétaires

La qualité

Le mode d'exploitation du service de restauration



Absence de locaux

Produits locaux et circuits courts

Le cadre juridique

La restauration scolaire

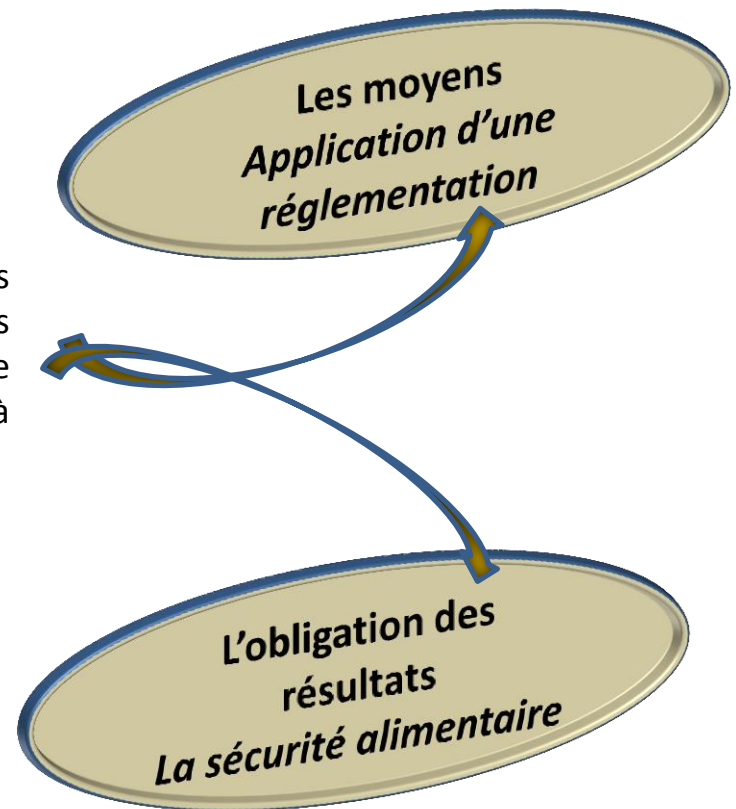


La sécurité alimentaire

La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Les règles d'hygiène et de sécurité des aliments reposent sur un certain nombre de règlements Européens qui font passer la restauration scolaire municipale d'une culture d'obligation de moyens à une logique d'obligation de résultats



La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

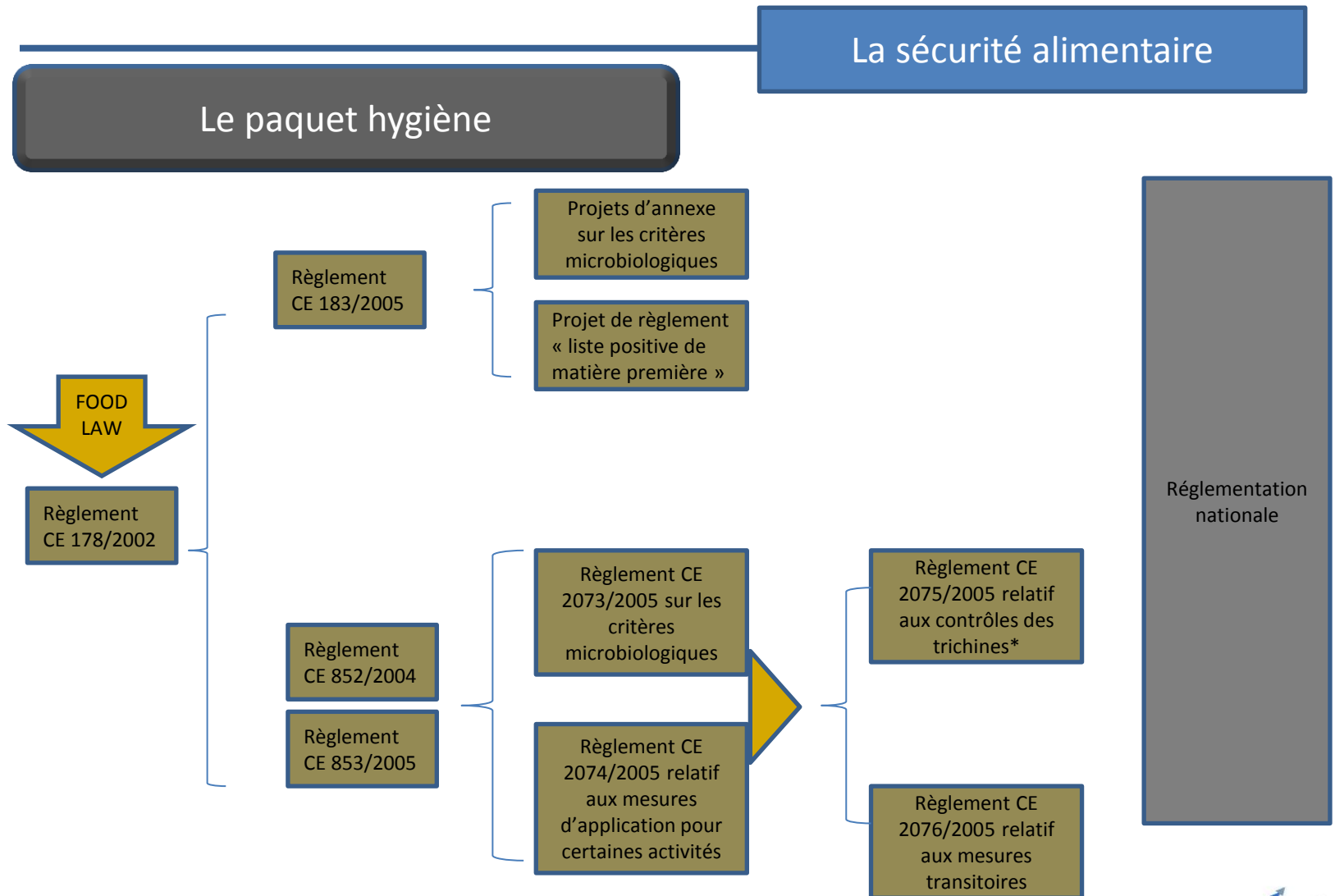
Le paquet hygiène

Composé de plusieurs textes législatifs adoptés par le parlement Européen , le « paquet hygiène » vise à mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène de l'alimentation humaine et animale et créer des instruments efficaces pour gérer les alertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Pour les professionnels, l'obligation de résultats mais le choix des moyens

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés : de la production primaire à la transformation jusqu'à la distribution des denrées alimentaires et d'aliments pour animaux

La restauration scolaire



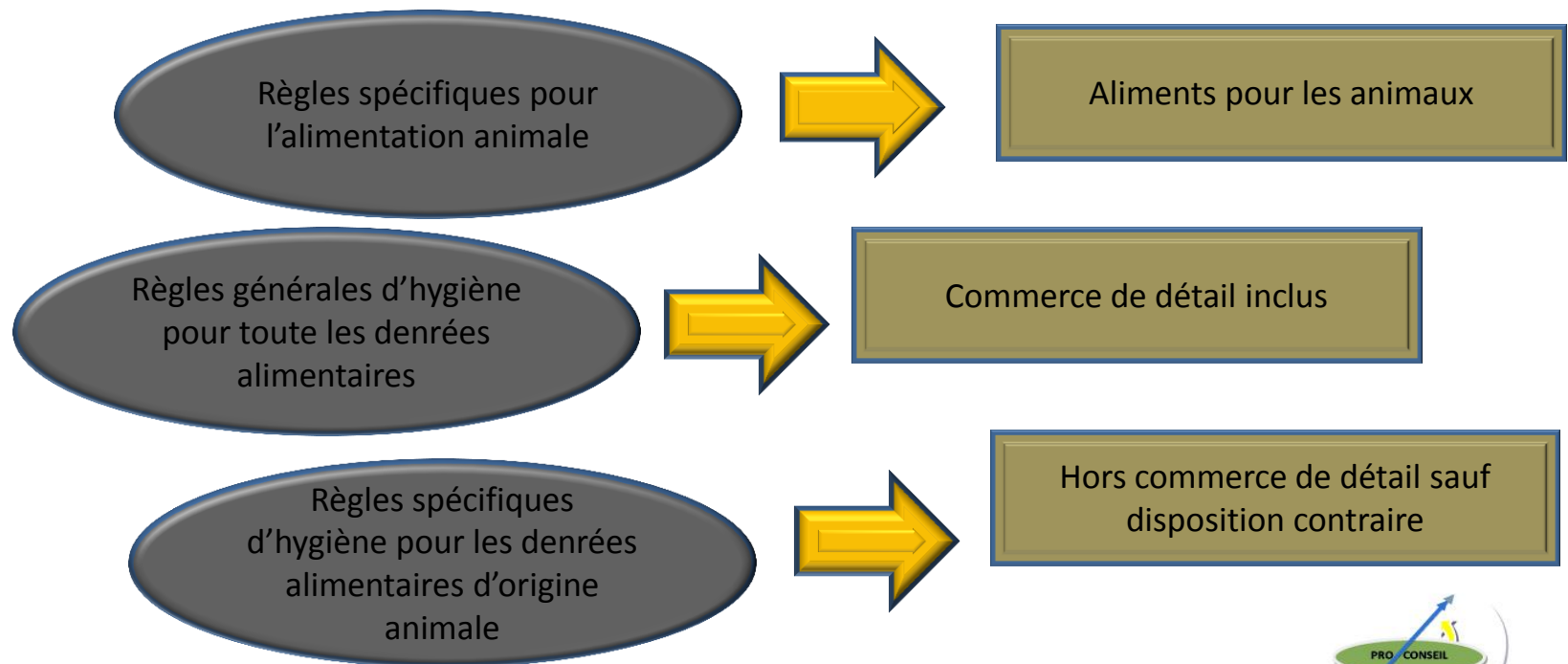
*Les *trichines* sont des parasites que l'on trouve dans les fibres musculaires de la quasi totalité des mammifères : cheval, sanglier, ...

La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le paquet hygiène

Ces règlements s'appliquent à toute la filière alimentaire



La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le paquet hygiène

Ces règlements ont des conséquences, à la fois pour les professionnels et les services de l'Etat, sur les modes opératoires et les objectifs poursuivis.

Pour les professionnels
l'obligation de résultat

Dire ce que je fais

Mais le choix des
moyens

Prouver que je fais ce que
je dis

Pour les services officiels

Faire des contrôles

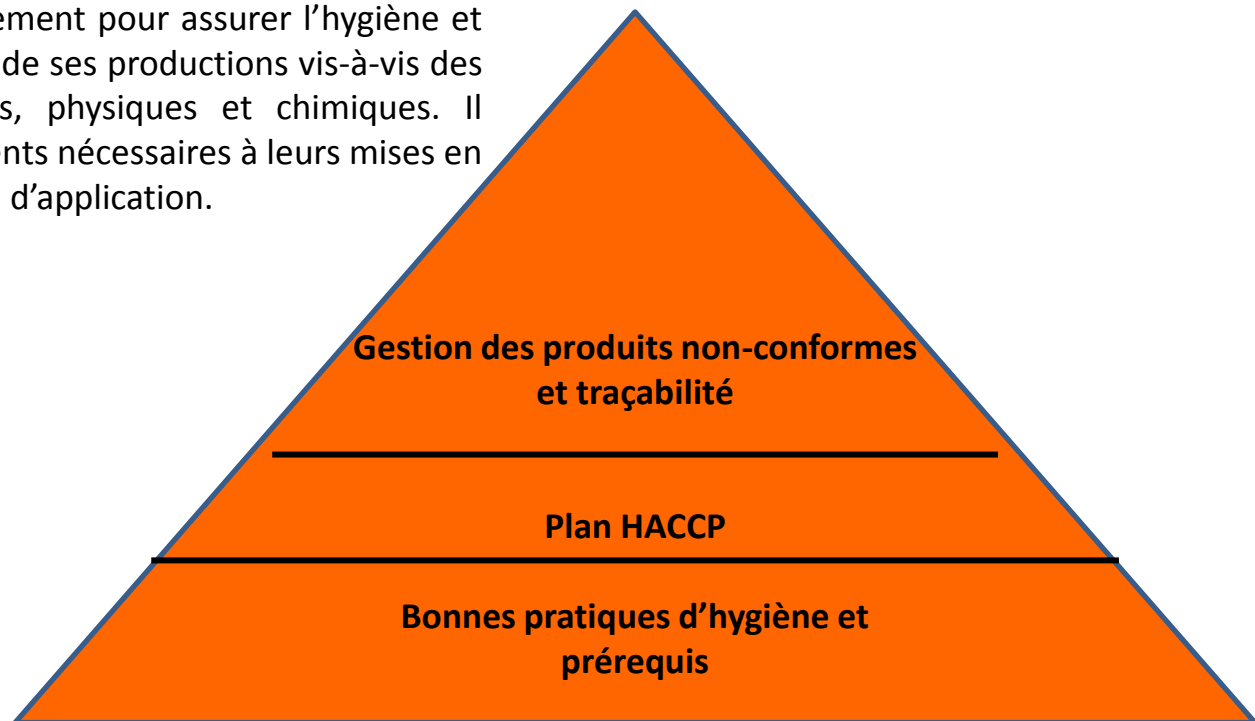
Pour s'assurer que sont
identifiés, évalués et maîtrisés
les dangers significatifs au regard
de la sécurité des aliments

La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à leurs mises en place et les preuves d'application.



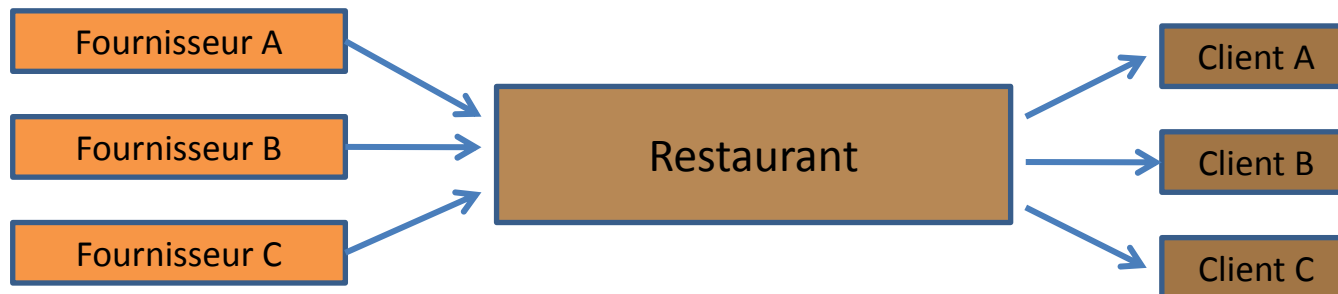
La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

La traçabilité

Possibilité de retrouver, pour un produit donné, la trace de toutes les étapes de sa fabrication et de la provenance de tous ses composants. La traçabilité d'un produit permet, par exemple, de retrouver les fournisseurs des matières premières, les différents endroits où le produit a été entreposé, les manipulations et équipements utilisés dans sa fabrication.



La règle n'est plus les locaux



Mais le respect des règles, l'obligation d'application des règles de traçabilité

La restauration scolaire

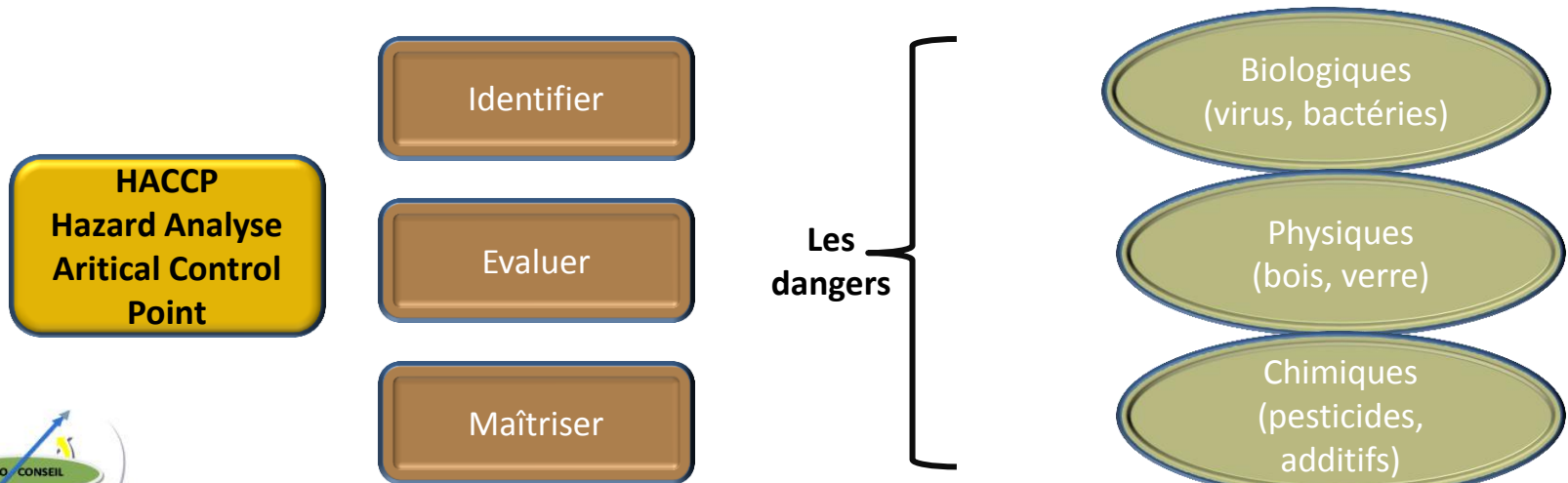
La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

HACCP (Analyse des Dangers Points Critiques pour leur Maîtrise)

Il s'agit avant tout d'une méthode, d'un outil de travail qui pose le principe de l'amélioration continue. Il s'agit donc d'un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Basé sur 7 principes, la mise en place de la méthode se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes dont l'analyse des dangers, la détermination des points critiques et leur maîtrise



La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

HACCP
Les 7 principes

Procéder à une analyse des risques

Déterminer les points critiques pour la maîtrise

Fixer le ou les seuils critiques

Maître en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP

Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance relevant d'un CCP n'est pas maîtrisée

Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer l'efficacité du système HACCP

Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application

La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

HACCP
Les 12 étapes de
mise en œuvre

- Constituer l'équipe HACCP
- Décrire le produit et sa distribution
- Identifier l'usage prévu pour le produit
- Construire le diagramme du procédé
- Confirmer le diagramme sur site

- Analyser les dangers
- Etudier les mesures de maîtrise
- Déterminer les points critiques
- Etablir les limites critiques pour chaque CCP
- Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
- Etablir les actions correctives

- Etablir les procédures de vérification
- Etablir la documentation et l'archivage

La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Elles concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables.

La maîtrise des BPH conditionne l'efficacité du plan HACCP .

Exemple de BPH : organisation du suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles (impact sur la santé publique) plan de nettoyage et désinfection, instruction relative à l'hygiène.

Les BPH et prérequis

La restauration scolaire

La sécurité alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

La marche en avant

Il s'agit à la fois d'une redistribution des locaux et d'un réaménagement des méthodes de travail.

Dès leur réception, les denrées sont réparties selon leur nature dans les réserves ou les chambres froides spécialisées : trois frigos distincts et un congélateur. Ensuite, c'est un circuit imposé qui va régir la préparation des mets en élaboration froide ou en cuisson.

Les cuisines sont devenues un espace protégé où seuls les personnels strictement habilités peuvent y pénétrer après avoir pris toutes les précautions d'hygiène

Schéma de marche en avant



La restauration scolaire

Une démarche de projet

La restauration scolaire

Des locaux pas toujours adaptés
ou inexistant

Effectuer une étude comparative aussi poussée que possible sur les différentes solutions envisageables

La réflexion portée dans le cadre de la démarche projet doit permettre la rédaction d'un cahier des charges aussi précis que possible qui reprendra tous les éléments utiles et nécessaires au bon fonctionnement du service de la restauration scolaire



La restauration scolaire

Démarche de projet

La commune, veut-elle
une restauration
au moindre coût et de qualité ?

Souhaite t'elle garder
la maîtrise
de certaines compétences
ou tout déléguer ?

Dispose t'elle de personnel
suffisamment qualifié ?

La cuisine est-elle aux normes ?

Comment seront assurées
la production et la distribution
des repas ?

La restauration scolaire

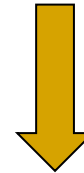
Démarche de projet

Souhaite t'elle garder
la maîtrise
de certaines compétences
ou tout déléguer ?



De la régie totale
à la délégation de service

Comment seront assurées
la production et la distribution
des repas ?



Production sur place
ou production délocalisée

La restauration scolaire

Démarche de projet

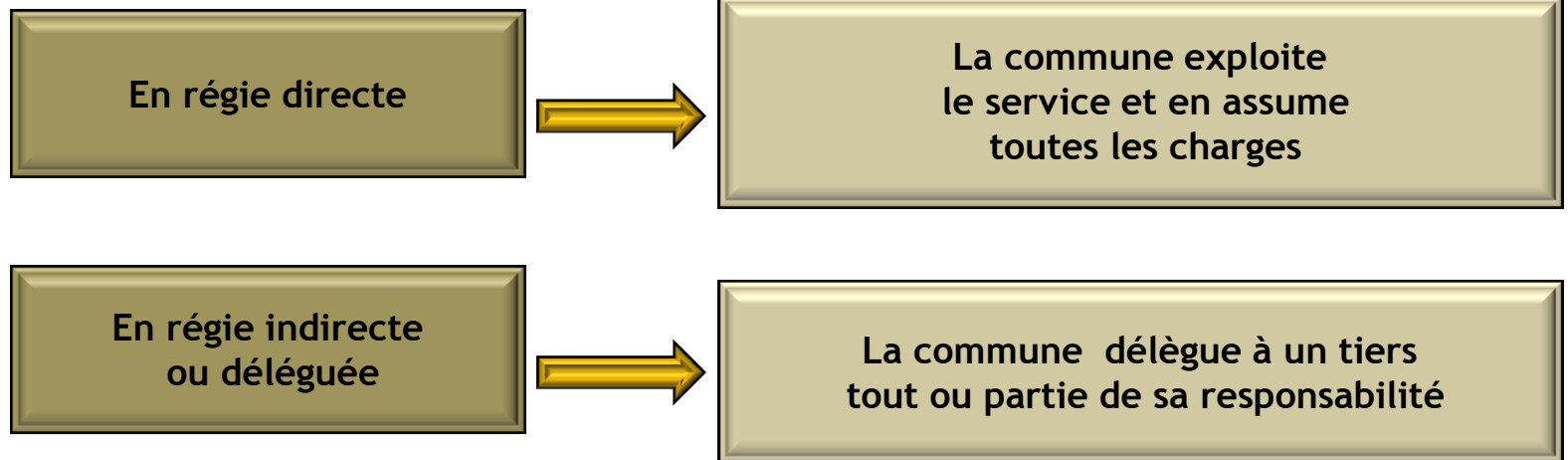
Le cadre juridique

La restauration scolaire

Le cadre juridique

De la régie totale à la délégation de service

Le Conseil Municipal est seul compétent pour décider quel service sera géré directement et quelle organisation administrative et financière sera retenue pour les régies qu'il aura décidé de créer.



La restauration scolaire

Le cadre juridique

De la régie totale à la délégation de service

La régie peut être abordée sous différents aspects. Mais dans tous les cas elle doit apporter la réponse à vos besoins réels. Pour se faire votre réflexion doit partir de ce que vous pensez être en capacité de réaliser pour définir ce que vous ne voulez pas assumer.

La régie directe complète

La régie directe avec un contrat de simple assistance

Régie avec passation d'un marché de fournitures pour l'approvisionnement en repas

La restauration scolaire

Le cadre juridique

La régie directe complète

Il s'agit d'une gestion entièrement communale qui nécessite l'emploi d'un(e) responsable de cuisine en capacité de maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité des aliments. La collectivité assume l'ensemble des responsabilités du fonctionnement du service.

Dans le cadre de ce mode de fonctionnement, nous constatons le plus souvent:

- ↳ Un manque de suivi des infrastructures qui deviennent rapidement obsolètes
- ↳ Un service rarement exploité de façon optimale
- ↳ Des difficultés à gérer les achats de denrées alimentaires face aux impératifs du CMP



La restauration scolaire

Le cadre juridique

La régie directe avec un contrat de simple assistance

Il s'agit de se faire assister d'un professionnel pour des tâches de production, d'achat des denrées ou d'assistance

Mise à disposition d'un cuisinier ou d'une équipe en charge de la production

Achats de matière premières réalisés dans le cadre d'une centrale d'achat

Mise à disposition d'une diététicienne

Mise à disposition d'autres moyens (logiciel de gestion de cuisine, etc.;

La restauration scolaire

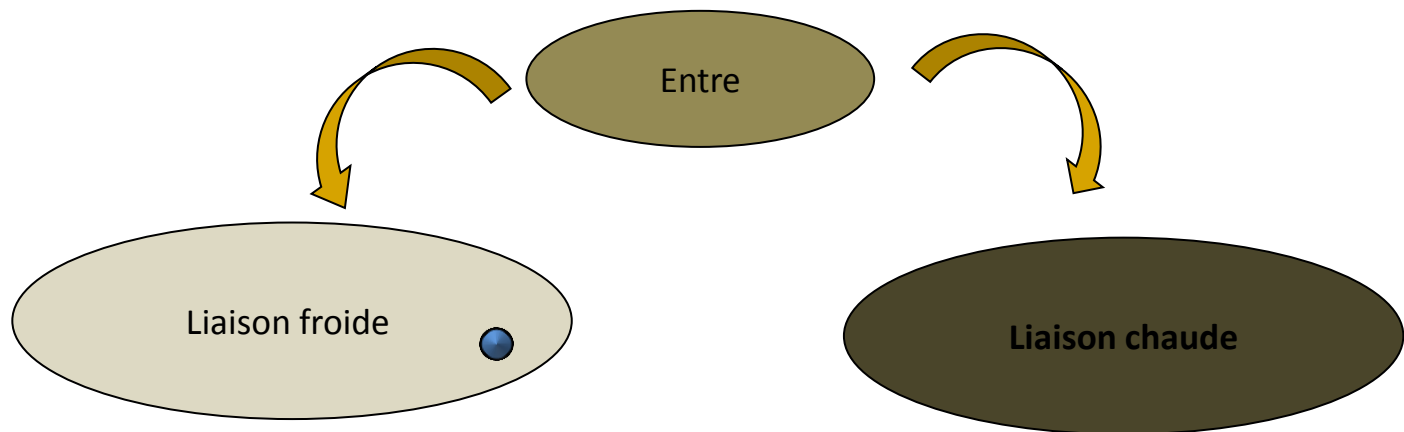
Le cadre juridique

**Régie avec passation
d'un marché de fournitures
pour l'approvisionnement en repas**

La collectivité achète ses repas qui sont produits par un prestataire de service . Ces repas sont livrés dans le cadre d'une liaison froide ou chaude.

La liaison froide pose en général le problème de la qualité gustative des plats composés. Les parents y sont très sensibles et toute une démarche de nature à les rassurer doit être entreprise si vous souhaitez évoluer vers ce type de prestation.

**Entre liaison froide
et liaison chaude**



La restauration scolaire

Le cadre juridique

La délégation de service public

Le contrat de délégation de service public (DSP), dont le régime juridique est principalement défini aux articles L1411-1 et suivants du code général des collectivités territoriales se distingue légalement du simple contrat d'exploitation par son mode de rémunération substantiellement liée aux résultats de l'exploitation du service.

Définition

La délégation de service public est « un contrat par lequel une personne morale de droit public confie la gestion d'un service public dont elle a la responsabilité à un délégataire public ou privé, dont la rémunération est substantiellement liée au résultat de l'exploitation du service. Le délégataire peut être chargé de construire des ouvrages ou d'acquérir des biens nécessaires au service.»

(loi Murcef du 11/12/2001 insérant un alinéa supplémentaire dans la loi Sapin n°93-122 du 29 janvier 1993)

La restauration scolaire

Le cadre juridique

La délégation de service public

La différence fondamentale entre un marché public et une délégation de service public résulte du mode de rémunération retenu. Pour un marché public, le paiement est intégral, immédiat et effectué par l'acheteur public. Pour une délégation de service public, la rémunération est tirée de l'exploitation du service.

La notion de délégation de service public a été progressivement définie par la jurisprudence, essentiellement par opposition à la notion de marché public, ainsi que par référence à d'autres catégories de contrats.

Le Conseil d'Etat a précisé que la délégation de service public se caractérisait : par son objet, portant sur l'exécution du service public, et par le mode de rémunération du cocontractant de l'administration (Conseil d'Etat, 22 mars 2000, Epoux Lasaulce), cette rémunération devant être substantiellement assurée par le résultat de l'exploitation du service (Conseil d'Etat, 15 avril 1996, Préfet des Bouches-du-Rhône et 30 juin 1999, SMITOM). Ceci suppose que le délégataire assume une part du risque d'exploitation (Conseil d'Etat, 15 juin 1994, Syndicat intercommunal des transports publics de la région de DOUAI).



La restauration scolaire

Le cadre juridique

La délégation
de service public

Le cas spécifique des associations

Le délégataire peut également être une association, comme c'est souvent le cas dans le secteur sanitaire et social CE 8 juin 1994 et TA Paris 5 mai 2000 (*Préfet de Paris*).

Cependant, la limite entre la convention de subvention instituée par l'article 10 de la loi du 12 avril 2000 (L'autorité administrative et l'association sont tenues de signer une convention en cas de subvention d'un montant, fixé par décret, actuellement de 23 000 euros) et la délégation de service public est discutée, au regard, surtout, du mode de rémunération de la DSP (liée au « résultat d'exploitation »).

La jurisprudence et la doctrine pourraient converger, dans le cas des associations, vers la thèse de « l'association au service public d'organismes privés exerçant une activité d'intérêt public local et subventionné ».

Réf wikipedia « délégation de service public »



La restauration scolaire

Le cadre juridique

La délégation
de service public

Les types de délégations les plus couramment
pratiqués dans le cadre de la restauration scolaire

Concession

Affermage

*De nombreux autres contrats dits « innomés » apparaissent,
il convient de toujours s'interroger si il y a ou non délégation de service public*

La restauration scolaire

L'adaptation des locaux

La restauration scolaire

Des locaux pas toujours adaptés
ou inexistant

L'adaptation des locaux

Le manque de place ou la difficulté à agencer les locaux réservés à la restauration scolaire conduit très souvent le propriétaire (la ville, le département, la région) ou l'exploitant (la caisse des écoles, le CCAS, tout autre association, le gestionnaire) à envisager des transformations pour tenter d'améliorer les conditions de fonctionnement.

Très souvent l'espace réservé au restaurant n'a pas évolué depuis « des décennies » alors que dans le même temps, se sont renforcées les contraintes réglementaires. La prise de conscience de nuisances, tel que le bruit, les problèmes de sécurité, de confort d'accueil de personnes à mobilité réduite imposent de revoir les installations dans leur ensemble.

A cette occasion se pose toute la logique propre au fonctionnement de ce service.



La restauration scolaire

Des locaux pas toujours adaptés
ou inexistant

Le plus souvent la nécessité d'adapter les locaux résulte d'une situation « de pas de choix » : *faire ou prendre un risque de fermeture*. Dans un tel contexte l'urgence prédomine.

Si la réponse en matière de moyens est partiellement couverte, elle ne répond pas au besoin du fonctionnement de ce service dans sa globalité.

C'est pourquoi il est important d'entrer dans une logique de projet pour être en capacité de répondre à l'ensemble des nécessités de ce service



La restauration scolaire

L'adaptation des locaux

Le choix lié au mode d'exploitation on le comprend aura un impact sur les types de travaux à réaliser pour toute la partie cuisine. On peut en effet imaginer que les surfaces de travail ne seront pas les mêmes si le projet se réalise dans le cadre d'une liaison froide ou dans le cadre d'une production sur place assistée ou en régie totale.

Il en va de même du coût budgétaire si la collectivité dans le cadre d'un contrat d'affermage ou de concession confie au prestataire la construction ou reconstruction de la structure.

Nous avons évoqué au préalable la nécessité de porter une réflexion complète sur les modes de gestion possible car vous avez pu le constater ils vont influencer directement sur vos décisions et plus ou moins impacter votre projet d'un point de vue financier.



La restauration scolaire

L'adaptation des locaux

La salle de restaurant n'a pas toujours été un lieu de préoccupations et par défaut avait pour objectif de répondre à la nécessité de servir des repas aux enfants. Aujourd'hui on l'identifie comme un lieu de vie et pour cela la réflexion doit prendre en compte un certain nombre de critères qui seront de nature à faciliter la fréquentation du lieu.

Dans le cadre de cette démarche la question doit se poser sur la réutilisation du lieu ou non et les contraintes existantes en fonction de publics qui pourraient y être accueillis en dehors des enfants .

Pour cela une concertation avec l'ensemble des parties intéressées va demander la mise en place d'un groupe de travail qui regroupera : les parents d'élèves, les enseignants, les personnels de service, de production, les élus et les utilisateurs du lieu que sont les enfants, les associations.



La restauration scolaire

L'adaptation des locaux

- Le service sera-t-il exploité dans le cadre d'un libre service ou d'un service à table ? Ce choix va influencer sur le temps de repas et sur le nombre de personnes en situation d'encadrement des enfants.
- Le bruit est une des principales préoccupations dans les salles de restaurant aujourd'hui. On imagine qu'il peut être une des raisons de certains comportements. Réduire cette nuisance peut être un élément de confort non négligeable à la fois pour les enfants et les personnels en charge du service.
- Des aménagements peuvent être prévus pour rendre plus agréable la salle de restaurant en regroupant par 30 les enfants sous forme d'îlots séparés par des claustras. Ces aménagements sont de nature à réduire le bruit, permettre une plus grande convivialité et faciliter l'intégration des plus jeunes.
- La surface habituelle pour un enfant assis au restaurant est de 1.20 m². Cette surface semble un peu juste et souvent pose le problème de la manutention de chariots et risque de rendre difficile le passage d'enfants handicapés. Un minimum de 1.50m² serait une bonne mesure (l'AFNOR préconise 2.00m²)



La restauration scolaire

L'adaptation des locaux



La fréquentation au restaurant scolaire est un élément déterminant pour définir les besoins en terme de surface, de mobilier, de personnel. Porter une réflexion prospective sur votre projet en imaginant les évolutions possibles. En effet les éléments de cette étude vous permettront de vous poser la question de la réutilisation du lieu et des aménagements nécessaires.

La restauration scolaire

L'adaptation des locaux



Les autres éléments à prendre en compte

- Les vestiaires (prévoir suffisamment de portants pour les habits des enfants)
- Les sanitaires (penser aux enfants handicapés) et lavabos (plutôt à l'entrée du restaurant)
- Le mobiliers (mettre de la couleur)
- La décorations (laisser des espaces aux enfants)

La restauration scolaire

Nutrition et santé

La restauration scolaire

Nutrition et santé

La qualité

La modification du mode de vie sur les vingt dernières années ont entraîné des modifications dans nos comportements de consommateurs. Il devient important de maintenir une qualité nutritionnelle dans un environnement qui va favoriser la convivialité.

Il convient donc
pour réussir cette
démarche



Veillez au confort des enfants,
à la qualité de l'environnement

au temps accordé
à la prise de repas

au contenu de l'assiette

La restauration scolaire

Nutrition et santé

Le temps accordé à la prise de repas

Le temps de repas doit être
au minimum d'une demi-heure
hors temps d'attente
éventuelle pour le service

Pour les maternelles 45 à 55'

Pour les primaires 35 à 45'

Si en libre service 20'
hors temps d'attente

La restauration scolaire

Nutrition et santé

Le contenu de l'assiette

Les habitudes alimentaires ont changé. Elles prennent en compte tant le contenu de l'assiette que nos rythmes de repas sur une journée et les plus jeunes sont impactés par ce mode de consommation .

Pour répondre au défi que représente la nutrition en matière de santé publique, la France a été un des premiers pays européens à se doter d'un plan de santé publique, le Programme national nutrition santé, dès 2001. Le premier PNNS (2001-2005) a établi un socle de repères nutritionnels (pour tous mais aussi pour des groupes particuliers : femmes enceintes, enfants, adolescents, personnes de 55 ans et personnes âgées etc....)

Objectif général : améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un des éléments importants qu'est la nutrition (alimentation+activité physique)

Eduquer les jeunes et créer un environnement favorable à une consommation alimentaire et un état nutritionnel satisfaisant

PNNS



La restauration scolaire

Nutrition et santé

Le contenu de l'assiette

Augmenter la consommation

De fruits et légumes

De calcium

De glucides ★

Réduire la consommation

De produits gras

D'alcool

Réduire

Le taux moyen de cholestérol dans le sang

La pression artérielle systolique

La prévalence de surpoids et d'obésité

Augmenter l'activité physique

9 objectifs prioritaires



La restauration scolaire

Nutrition et santé

Le contenu de l'assiette

Trois principes
fondamentaux



Doit être

L'alimentation

Equilibrée

Variée

Fractionnée
dans la limite
de quatre par jour

Circulaire du 25 juin 2001 qui remplace celle de « l'écolier » datant de 1971

La restauration scolaire

Nutrition et santé

Le contenu de l'assiette



**Objectifs nutritionnels,
les recommandations du
GEMRCN***

Augmenter la consommation de fruits,
de légumes et de féculents

Diminuer les apports lipidiques,
et rééquilibrer la consommation
d'acides gras

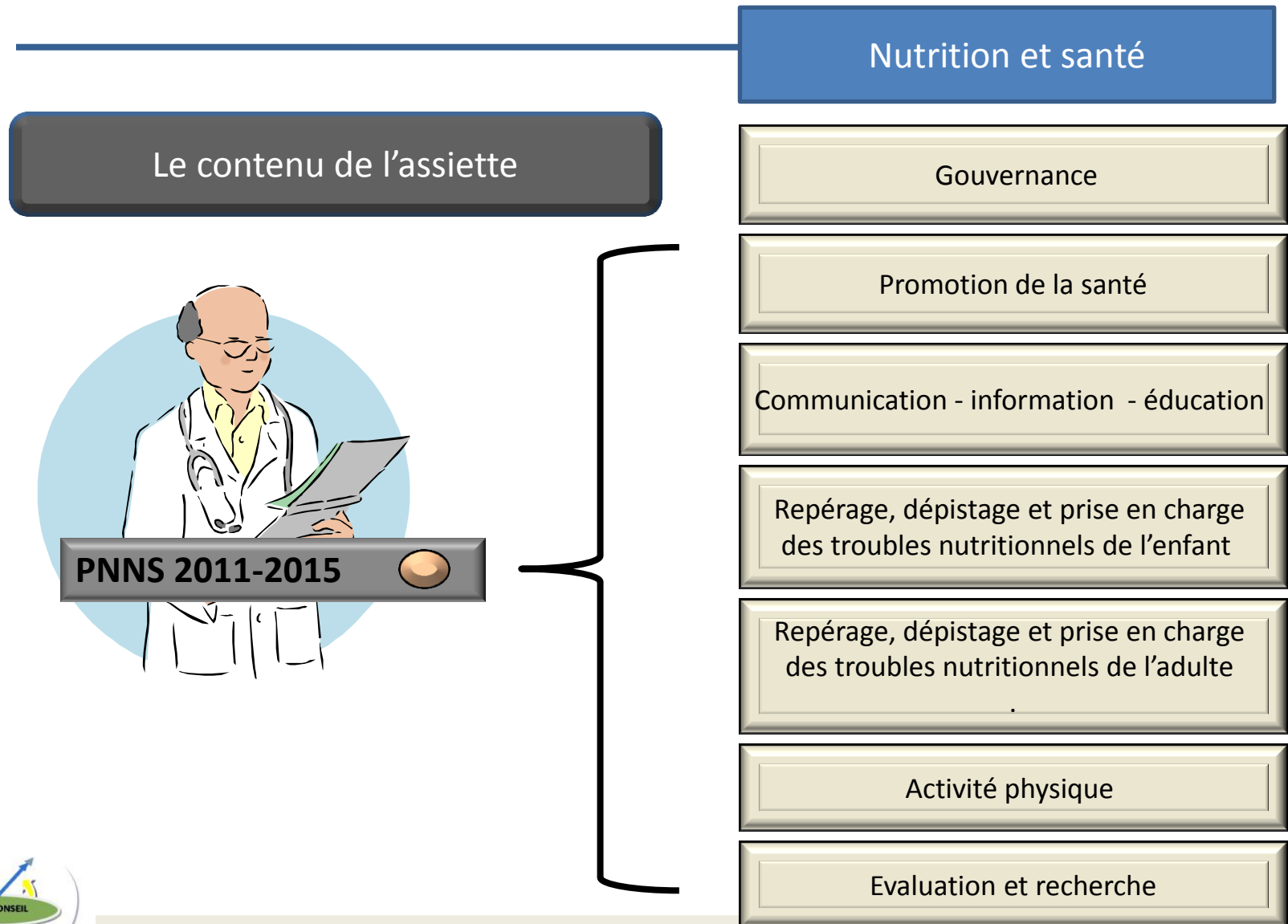
Diminuer la consommation
de glucides simples ajoutés

Augmenter les apports de fer ;

Augmenter les apports calciques.

* GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

La restauration scolaire



La restauration scolaire

Nutrition et santé

Le contenu de l'assiette

L'aspect éducatif du repas est trop souvent oublié ou négligé. Il est donc important de permettre aux plus jeunes d'acquérir très tôt des notions simples sur les principaux aliments ainsi qu'un bon comportement alimentaire. L'activité au restaurant scolaire ne peut à elle seule assurer l'équilibre alimentaire (144 repas sont pris à l'année au restaurant scolaire) mais elle se doit cependant de former les enfants à la découverte des goûts, des saveurs, des couleurs.

La qualité des aliments



Porter une réflexion sur les productions locales

La restauration scolaire

Préalable

La proximité de producteurs permet d'intégrer au restaurant scolaire des produits mieux identifiés et de faire évoluer les pratiques vers une agriculture plus respectueuse de son environnement. Dans ce contexte les animations avec les enfants, les parents, les enseignants prennent une autre dimension.

Une évolution
des marchés publics

Les évolutions de [l'article 53](#) du CMP



La restauration scolaire

Nutrition et santé

Intégration des produits locaux

Intégrer de nouveaux produits ne suffira pas si cette orientation ne s'accompagne pas d'animation et de formation auprès des enfants pour :

- ↳ Associer goût et couleur
- ↳ Couleur et odeur

Education au goût

Assurer la promotion des produits de qualité

Mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs

Découvrir, les odeurs, les épices, les essences

Déguster les spécialités du pays, de la région



Des opérations autour de l'alimentation pourraient être imaginées

Favoriser la réalisation des menus par les élèves eux mêmes

La restauration scolaire

Nutrition et santé

**Animation de la pause
méridienne**

La restauration scolaire

Des questions budgétaires

Il n'existe pas de règle en matière d'encadrement durant le temps de repas si ce n'est une référence de l'AFNOR . La règle de prudence et de bon sens s'impose.

Une distinction sera faite en fonction des aménagements dans la salle de restaurant et du mode de distribution des repas (libre service, service à table).



Durant le temps de repas

- 1 adulte pour 30 enfants élémentaires
- 1 adulte pour 15 enfants maternelles

A l'idéal il est recommandé

- de 1/20 élémentaires et 1/10 maternelles

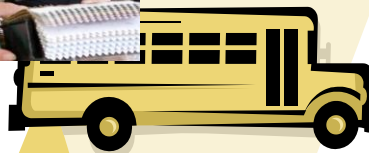
Déplacement écoles/restaurant

- 1 adulte pour 20 enfants élémentaires
- 1 adulte pour 10 enfants maternelles

Ces effectifs doivent être adaptés en fonction de la nature des parcours

Trajet en bus

Deux personnes au minimum sont nécessaires



La restauration scolaire

Animation de la pause méridienne

L'évolution du comportement des enfants, l'intégration de produits locaux posent la question du mode traditionnel d'encadrement des enfants durant la pause méridienne. Tous les efforts pour améliorer le confort, la découverte des goût des couleurs ne suffiront pas à régler les problèmes liés à des incivilités.

Dans ce contexte , malgré leur bonne volonté, les « dames de cantine » se trouve le plus souvent désarmées faute de formation et d'encadrement .



Le restaurant scolaire,
lieu de mixité sociale

Doit prendre en compte
les différentes cultures

Doit être un lieu
où les échanges sociaux
doivent être favorisés



La restauration scolaire

Animation de la pause
méridienne

Où l'expérimentation
est possible

Des lors
que l'objectif
qu'on se donne

C'est aussi un
lieu

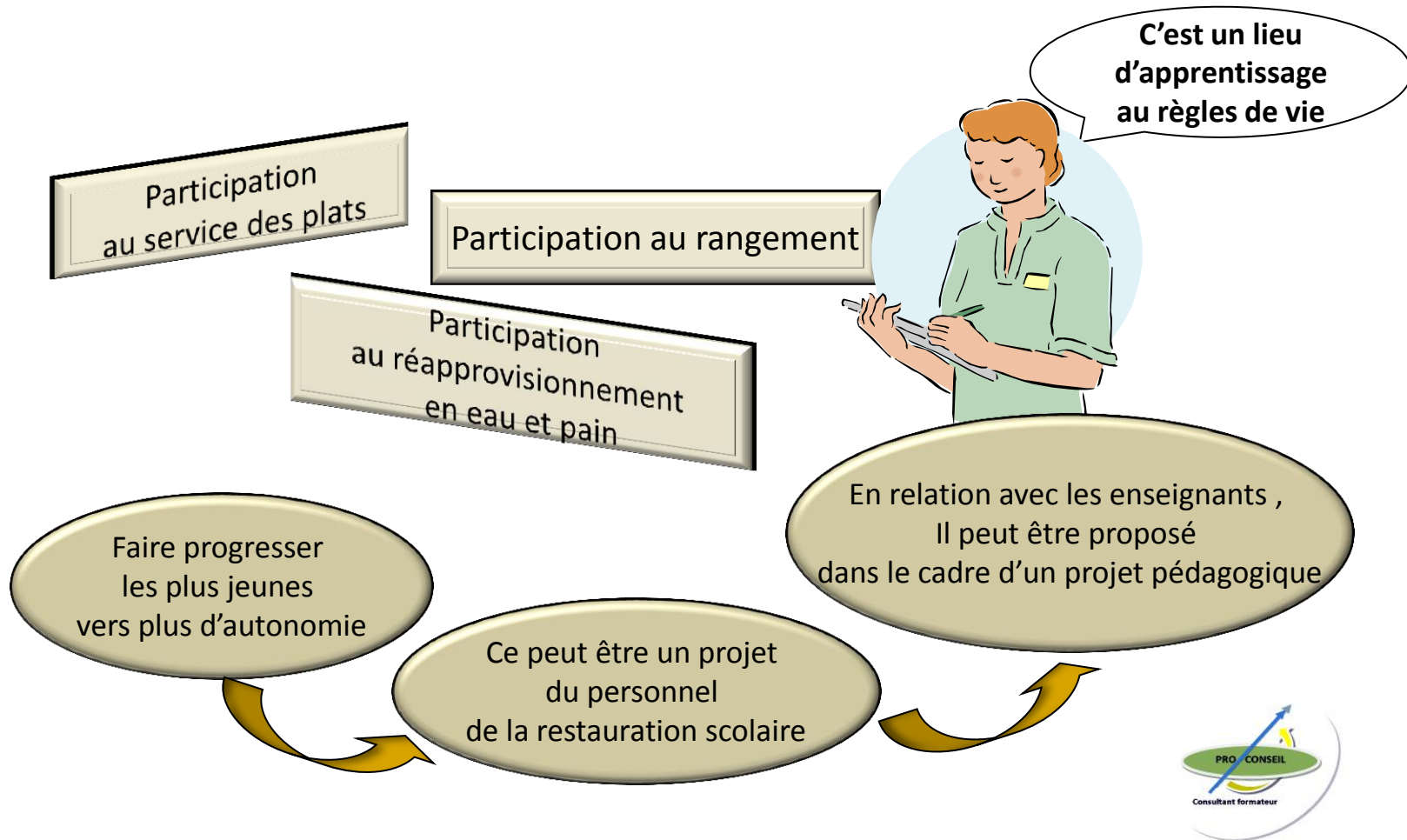


Permet d'assurer une meilleure
socialisation des enfants
et des plus jeunes



La restauration scolaire

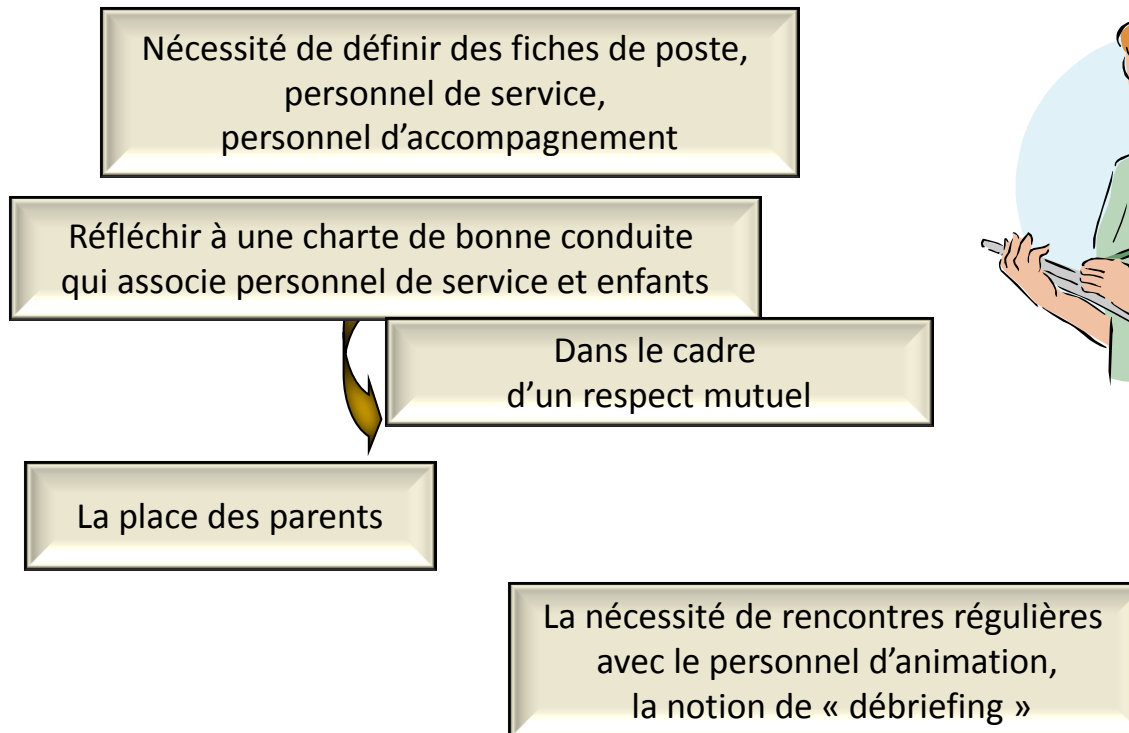
Animation de la pause
méridienne



La restauration scolaire

Animation de la pause méridienne

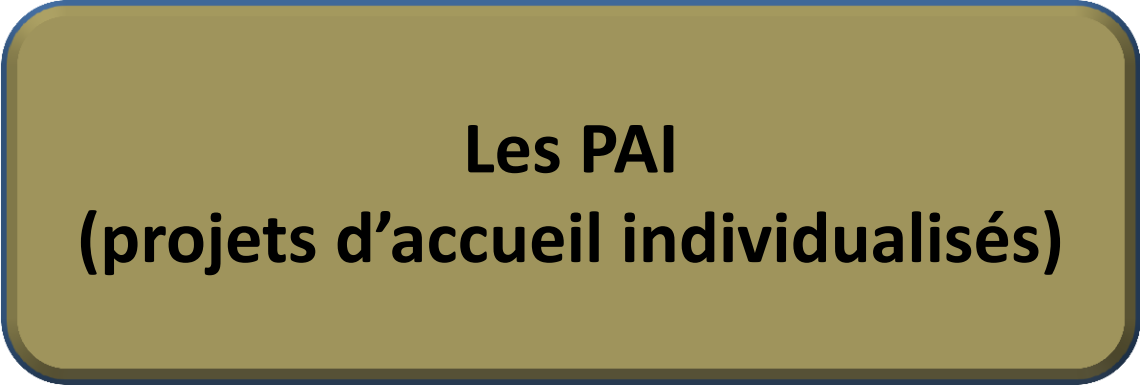
La gestion du personnel constitue un levier déterminant dans une démarche de qualité



La restauration scolaire



**Les PAI
(projets d'accueil individualisés)**



La restauration scolaire

Les PAI

Réservé aux enfants dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier (circulaire n°99-181 du 10/11/1999)

Le Protocole d'Accueil Individualisé, permet de formaliser les conditions d'accueil de ces enfants

Sa rédaction
repose sur
trois points
essentiels



La famille assure la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas

Tous les éléments du repas doivent être clairement identifiés pour éviter toutes erreurs ou substitutions

La chaîne du froid doit être respectée de la fabrication (achat) par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner

La restauration scolaire

Les PAI

Le règlement intérieur

La restauration scolaire

Le règlement intérieur

Le règlement intérieur plus qu'un document juridique doit être conçu comme un document partagé entre les acteurs que sont les enfants et les personnels de la pause méridienne .
Il devient alors une charte qui définit les règles de vie et la notion de respect mutuel.

Dans tous les cas un règlement intérieur n'a de validité que si vous le faites respecter.

Le mode d'inscription
à la cantine

Le déroulement des repas,

Les obligations
du personnel et des enfants
durant le temps du repas

L'aspect médical, le PAI

La discipline les sanctions,
les modalités d'exclusion

Ce qu'il peut
contenir



La restauration scolaire

La commission des menus

La restauration scolaire

La commission des menus

Un lieu qui permet tout à la fois de prendre la mesure des actions entreprises et des résultats obtenus
Un lieu utile pour évaluer le degré de satisfaction des parents dont les enfants fréquentent « la cantine »

**Identifier les vrais consommateurs
vous évitera bien des débats**

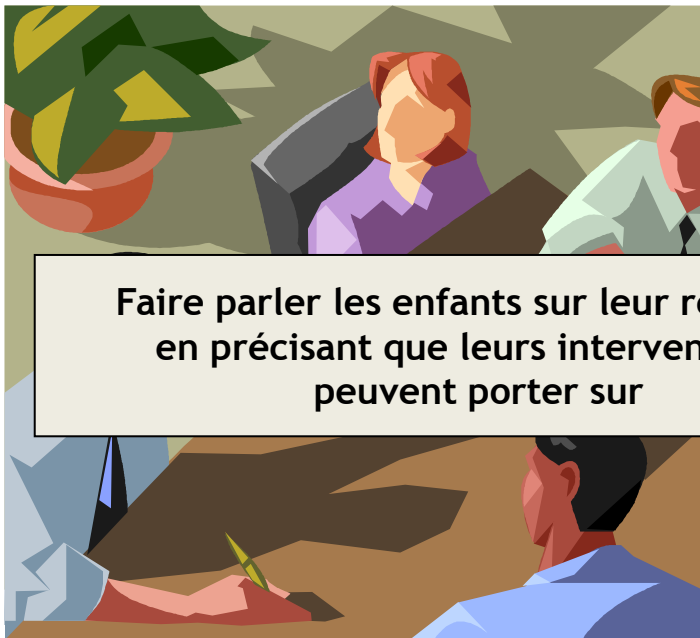
Apport des conseils d'un(e) nutritionniste,
Exemple en équivalent temps :
700 heures pour 130 000 repas l'an



La restauration scolaire

La commission des menus

Les enfants sont les interlocuteurs privilégiés, il faut les faire participer. Cette participation leur impose de faire état des éléments positifs avant toutes critiques.



**Faire parler les enfants sur leur ressenti
en précisant que leurs interventions
peuvent porter sur**

La quantité

L'assaisonnement

La cuisson

Le goût

La maturation
pour les fruits

La tendreté

La restauration scolaire

La commission des menus

Toutes améliorations possibles et acceptées doivent être réalisées suivant les délais donnés

Les adultes doivent respecter les règles du jeu

Tous refus doit être justifié



La restauration scolaire

Des questions budgétaires

La restauration scolaire

Des questions budgétaires

Par un décret du 29 JUIN 2006 (n° 2006-753),
abrogation du principe d'encadrement des tarifs
de restauration scolaire.

Cependant, ces tarifs ne peuvent être supérieurs
au coût par usager résultant des charges
supportées au titre du service de restauration,
déduction faite des subventions de toutes
natures bénéficiant à ce service, y compris
lorsqu'une modulation existe.

Coût des denrées alimentaires

+

Charges de fonctionnement

+

Frais de personnel

+

Frais financier et amortissement
des équipements
(ou remboursement
du capital annuel de l'emprunt)

-

Déduire les aides
et subventions perçues

=

Prix de revient du repas

La restauration scolaire

Bibliographie

Le bulletin officiel de l'éducation nationale du 28 JUIN 2001
Système d'analyse des risques : points critiques

Le plan de maîtrise sanitaire : PMS

Site de l'ANDRM www.andrm.fr

Site de l'AFSSA www.afssa.fr

Association des Maire www.amf.asso.fr

Compte rendu d'étude réalisé pour l'ANDRM pour la mise en place d'une norme qualité en restauration collective.

Guide des contrats publics de restauration collectives
www10.finances.gouv.fr

www.codexalimentarius.net



La restauration scolaire

Je vous remercie pour votre écoute et votre participation

Le cabinet PRO CONSEIL reste à votre écoute pour vous accompagner dans votre démarche de projet dans le cadre de la restauration scolaire

