



Direction départementale de la protection des populations
Service sécurité des produits alimentaires
<http://www.drome.pref.gouv.fr/>



Association ADES Éducation santé Drôme
<http://drome.education-sante-ra.org>

UNE PAUSE DEJEUNER DE QUALITE EN ECOLE MATERNELLE ET PRIMAIRE



COMPTE RENDU DE LA JOURNEE DU 11 MAI 2011 AU LYCEE AGRICOLE DU VALENTIN

SOMMAIRE

INTRODUCTION	Page 3
MATINEE : A PROPOS DE LA PAUSE MERIDIENNE	
Réglementation, le principe de responsabilité Françoise FOLLEA, chef du service sécurité des produits alimentaires, DDPP	Page 5
Alimentation et nutrition : le GEMRCN Marie-Line BEAUPOIL, ADES Education Santé Drôme	Page 11
La norme NF X50-220 « service de la restauration scolaire » Christophe NUBLAT, DDPP	Page 14
Rythme et besoins, une pause méridienne à la carte Thérèse MOSSUZ, médecin responsable départementale, éducation nationale	Page 15
Activités en dehors des repas, quoi faire et comment le faire Fabrice MARCHOIS, Administrateur national du centre de formation d'animateurs et de gestionnaires, Directeur de la MJC Chateauvert	Page 22
APRES MIDI : TABLE RONDE AUTOUR D'EXPERIENCES LOCALES	
Commune de LIVRON	Page 26
Commune de CHABEUIL	Page 36
Commune d'ETOILE	Page 42
Commune de SAINT JEAN EN ROYANS	Page 44
CONCLUSION	
Liste des participants	Page 48

INTRODUCTION

Marie-Line BEAUPOIL, ADES

Bonjour à tous,

Laurent LIZE, directeur d'Education Santé Drôme, (ex ADES), ne pourra être présent aujourd'hui, et vous demande de l'excuser.

Je me fais donc le porte parole de son introduction :

Tout d'abord, je tiens à remercier le lycée du Valentin, pour son accueil et sa collaboration.

Je salue également la présence et le soutien de l'ARS, représenté ici par Monsieur Jean François JACQUEMET, délégué territorial de la Drôme.

Je tiens à remercier la DRAAF, pour son soutien financier, ainsi que le Comité d'hygiène sociale.

Monsieur Didier Guillaume, Président du Conseil Général de la Drôme, Monsieur Alain Maurice, Maire de valence, Mme Lantheaume Favier, adjointe au maire de Valence, se sont excusés pour leur absence, malgré leur intérêt pour cette journée, tout comme la Communauté des Communes du Diois.

Mme Blum, responsable du développement des actions éducatives du CG représente ici le département.

Quelques mots sur le contexte de cette rencontre :

Education Santé Drôme, chargée de développer, et d'accompagner, au niveau départemental, des actions de promotion de la santé, s'est intéressée de manière évidente depuis très longtemps à l'alimentation.

En effet, la promotion de la santé comprend l'ensemble des facteurs qui concourent à notre bien être.

Aujourd'hui, l'alimentation et l'activité physique sont devenues une préoccupation de santé publique, devant l'augmentation des pathologies liées à l'alimentation déséquilibrée et à la sédentarité.

Avec les lois de Jules Ferry, rendant l'école gratuite et laïque, le repas hors de l'espace familial est devenu une nécessité pour les enfants, que ce soit à la campagne, avec l'éloignement ou à la ville, avec le travail des parents, ou en lien avec leur indigence. Aucun texte ne venant structurer ce temps de midi, les cantines se sont développées en fonction des opportunités et des moyens locaux.

A l'heure actuelle, après bien des actions et des écrits, la restauration scolaire et donc le temps de la pause méridienne sont toujours considérés comme un service rendu, sous la responsabilité unique des communes.

L'alimentation des enfants scolarisés interpelle tout le monde, parents, élus, médecins,et l'équilibre des menus scolaires est bien souvent dans le collimateur des médias !

Beaucoup de critiques, d'inquiétudes, de remarques sont faites à ce sujet, on parle de la mauvaise qualité de nombreuses cantines, pourtant, que de chemin parcouru depuis la gamelle de soupe qui réchauffait sur le poêle de la classe !

L'acte alimentaire est un acte complexe.

Si manger est instinctif, ingurgiter des calories tel un robot ne satisfait pas pleinement l'individu !

Ce ne sont pas les habitants d'un pays qui a inscrit le repas gastronomique français au patrimoine mondial de l'Unesco qui me contrediront !

Manger, c'est aussi avoir du Plaisir, ou devrais- je dire, des Plaisirs :

Plaisir de faire, d'offrir, de découvrir, de saliver, de déguster, d'échanger, de comparer.....

Je citerai Brillat Savarin, illustre gastronome français, auteur de « La physiologie du goût » :

« le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par appétit et l'en récompense par le plaisir. »

Comment, en collectivité, permettre aux jeunes convives de vivre harmonieusement ce temps consacré au repas et aux loisirs ?

Moment de socialisation, d'éducation, de responsabilisation, d'épanouissement, encadré par des adultes aux compétences et aux missions différentes, comment la pause méridienne peut-elle être aussi un moment d'échanges, de plaisir, et de repos ?

Comment l'organisation réfléchie en équipe, mettant en adéquation les besoins physiologiques des enfants (respect des rythmes, besoins nutritionnels...) et les désirs des adultes, aux prises avec les textes, et leurs désirs d'éducation, peut être gage d'amélioration au bénéfice direct des enfants ?

Mais améliorer la qualité de la pause méridienne passe nécessairement par la confrontation de nombreux enjeux : enjeux politiques de santé, enjeux de sécurité et d'hygiène, enjeux éducatifs prenant en compte les rythmes de vie de l'enfant, enjeux sociaux et citoyens, enjeux liés au plaisir pour que la pause soit avant tout un moment de détente. On sait combien ces enjeux sont souvent difficilement conciliables et que le fait de recommander telle ou telle préconisation vertueuse laissent bien souvent ceux qui doivent les mettre en œuvre dans le désarroi. C'est pour cette raison que nous alternerons des moments d'apport de connaissances avec des moments de débats et nous écouterons avec beaucoup d'intérêt comment certains se sont mis au travail, comment ils progressent, autour de cette préoccupation, qui doit avant tout améliorer la qualité de vie de nos enfants.

Voilà les thèmes du travail de la journée qui nous permettront j'en suis sûr, d'avancer sur ces questions.

Bonne journée à tous

Nathalie GUERSON, directrice départementale de la protection des populations

La directrice de la DDPP, Mme Nathalie GUERSON présente sa direction et ses différents services (sécurité alimentaire, protection économique du consommateur, santé et protection animale, protection de l'environnement).

Elle rappelle le principe des 4 « S » en matière alimentaire :

Sécuritaire : respecter les réglementations en matière de sécurité sanitaire

Santé : préserver la santé dans un contexte d'accroissement de la part de la population obèse, et sachant que les habitudes alimentaires se prennent dès le plus jeune âge,

Saveur : privilégier des matières premières diversifiées, faire perdurer la culture alimentaire française, et non pas laisser place à des habitudes alimentaires « américanisées ».

Service : apporter en termes de citoyenneté, d'éducation, via les activités périscolaires

Et exprime son attachement à œuvrer pour la promotion d'une meilleure alimentation pour tous, diversifiée et mettant en valeur l'agriculture française.

Jean-François JACQUEMET, délégué territorial de l'Agence Régionale de Santé

M. JACQUEMET se félicite de l'organisation de cette journée et rappelle que le but de l'ARS est de donner cohérence au système de santé, et de rapprocher des secteurs insuffisamment convergents, de faire de la prévention et de créer des liens avec les soins ambulatoires, hospitaliers, par exemple, ou ce qui relève de la sécurité sanitaire.

Elle a également pour but de faciliter la coordination des politiques publiques sur la santé, qu'il s'agisse de la PMI, du Conseil général, de la Santé au travail, et des différentes actions émanant de toute collectivité territoriale.

Dans ce contexte, l'ARS adhère au thème de cette pause méridienne par sa contribution à la mise en œuvre en partenariat avec Education Santé Drôme et Education Santé Ardèche, d'un projet régional de santé axé sur la précarité et les inégalités de santé à l'école, lieu incontournable d'action visant à réduire les inégalités sociales de santé.

MATINEE : A PROPOS DE LA PAUSE MERIDIENNE

Réglementation, le principe de responsabilité

Françoise FOLLEA, chef du service sécurité des produits alimentaires,
DDPP

LA REGLEMENTATION SANITAIRE

Elle s'appuie sur des règlements européens, relayé au niveau national par des arrêtés, et est désigné sous le terme générique de « Paquet hygiène ».

- **REGLEMENT (CE) N° 178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire

L'ARTICLE 17 établit la responsabilité du secteur alimentaire :

Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de respecter les obligations réglementaires relatives à leurs activités et prendre en conséquence les mesures nécessaires à assurer cette obligation. Cette responsabilité se situe à chaque maillon de la chaîne alimentaire.

Chaque exploitant a néanmoins la responsabilité d'évaluer son fournisseur afin de garantir son sérieux, sa compétence et la garantie de sécurité alimentaire qu'il propose. Ces garanties peuvent aller d'une marque reconnue, d'attestation de certification de qualité (par un organisme indépendant), de résultats d'analyses.

L'ARTICLE 18 concerne l'obligation de traçabilité :

La traçabilité des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire.

Objectif de la traçabilité

Un système de traçabilité doit permettre de procéder à des retraits ciblés et précis de denrées alimentaires susceptibles de représenter un risque pour la sécurité alimentaire dans un délai le plus court possible et proportionnel au risque encouru.

Le système de traçabilité doit également permettre d'identifier l'ensemble des denrées alimentaires impliquées dans le risque.

Portée de la traçabilité

Le système de traçabilité doit prendre en compte **la traçabilité fournisseur** ou ascendante, **la traçabilité interne** ou du processus de production, **la traçabilité client** ou descendante

ARTICLE 19 concerne les procédures de retrait rappel avec information des autorités compétentes et mise en œuvre des mesures par l'exploitant.

• **LE REGLEMENT (CE) n°852/2004** établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Il définit les dispositions générales et spécifiques applicables aux locaux, aux équipements et aux matériels utilisés pour les denrées alimentaires, aux déchets produits, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux denrées alimentaires (salubrité, prévention des contaminations, maintien en température), aux conditionnements et emballages.

Il définit les obligations majeures suivantes :

- l'obligation **de mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP** est généralisée (hormis à la production primaire). Le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration est encouragé.
- l'obligation **de la formation d'au moins un personne à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné.**

• **LE REGLEMENT (CE) n°853/2004** établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène **applicables aux produits d'origine animale** qui viennent en complément de celles qui sont fixées dans le n°852/2004.

Ce règlement définit **les modalités d'agrément d'un établissement**

Ce règlement ne s'applique pas au commerce de détail et acte le principe de la dérogation à l'agrément.

• **LE REGLEMENT (CE) n° 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 concernant **les critères microbiologiques** applicables aux denrées alimentaires définit en particulier des critères de sécurité et des critères d'hygiène de process.

• **L'Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Qui décrit les exigences en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Et qui **prévoit des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration comme**

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires
2. Les températures de présentation à la consommation des préparations froides
3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes et leur délai de consommation
4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance
5. la constitution et la conservation des plats témoins
6. les mesures à prendre en cas de suspicion d'intoxication alimentaire
7. L'utilisation des surplus

A la lumière des textes réglementaires évoqués, **tout établissement doit disposer d'un plan de maîtrise sanitaire qui est un outil pour atteindre les objectifs de sécurité 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 la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, du plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement (CE) n°852/2004, de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel) et de la mise en place d'un système de traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- **Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :**
 - **Le personnel (plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments, tenue vestimentaire, organisation du suivi médical).**
 - **L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.**
 - **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production (plan de nettoyage-désinfection, instructions relatives à l'hygiène)**
 - **Le plan de lutte contre les nuisibles.**
 - **L'approvisionnement en eau.**
 - **La maîtrise des températures.**
 - **Le contrôle à réception et à expédition.**
- **Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :**
 - **Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).**

LE PLAN NATIONAL NUTRITION SANTE (PNNS)

En matière de nutrition et de santé, les constats faits sur l'obésité, la dénutrition et la précarité ont entraîné depuis 2001 l'élaboration de programmes nationaux nutrition et santé :

- ❖ **Le premier PNNS* (2001-2006) :**
 - a établi un socle de repères nutritionnels,
 - S'est doté d'un comité de pilotage
 - A disposé de moyens graduellement renforcés
 - A définit 9 objectifs touchant les carences et les excès courants et 3 mesures de la loi de santé publique lui sont consacrées dont l'introduction de messages sanitaires dans les publicités alimentaires :
 - « pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour »
 - « pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »
 - « pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé »
 - « pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas »

❖ Le deuxième PNNS (2006-2010) :

Sur les constats de persistance de l'accroissement de l'obésité et des pathologies liées à une mauvaise nutrition, les objectifs définis ont été ;

prévention:

1/ promouvoir des outils d'éducation et de formation développés dans le PNNS1, outils de sensibilisation aux problèmes de nutrition

2 / développer les 9 objectifs de consommation alimentaire du PNNS1 en insistant sur le repère de l'activité physique et la lutte contre l'obésité, en renforçant la consommation de fruits et légumes et en ciblant les populations les moins consommatrices, en apportant plus de fruits et légumes pour l'aide alimentaire.

3/ sensibiliser aux risques de dénutrition :

importance de l'alimentation pour retarder le vieillissement, prévenir certaines maladies, et de façon plus générale, prévenir la dépendance.

surveiller l'alimentation de la personne âgée et lutter contre la dénutrition dont la prévalence est estimée chez les patients âgés hospitalisés entre 25 et 45 %.

amélioration de la qualité alimentaire:

Deux actions majeures proposées :

1/ incitation à la prise d'engagements de progrès par les industriels

2/ création d'un observatoire de la qualité alimentaire des produits pour suivre l'état du marché de l'offre alimentaire sur des paramètres tant sanitaires qu'économiques

3/révision de la directive européenne sur l'étiquetage pour donner plus de lisibilité sur la qualité et les apports nutritionnels.

dépistage et de prise en charge de l'obésité

Dépistage organisé avec la PMI, les médecins scolaires, médecins de ville.

Prise en charge par des réseaux ville-hôpital et médecins de ville

Rendre les hôpitaux équipés et adaptés pour rendre égal l'accès aux soins pour les obèses

Engagements pris avec l'assurance maladie pour les consultations de prévention chez les médecins

Formation des professionnels de santé

Plan spécifique pour les populations défavorisées avec un dispositif de soutien des actions locales et le déploiement d'actions alimentation –insertion.

Ces plans n'aboutissent cependant pas au résultat escompté, faute de gouvernance et d'indicateurs, ainsi que de coordination avec les plans de santé publique. Les avancées restent insuffisantes au regard des enjeux de santé publique.

LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Le **programme national pour l'alimentation*** issu de la Loi de modernisation agricole du 27 juillet 2010 décline les objectifs suivants :

1/ **faciliter l'accès** de tous à une alimentation de qualité, actions à développer :

- améliorer l'organisation actuelle de l'aide alimentaire,
- rendre obligatoire le respect des règles nutritionnelles en restauration collective
- améliorer l'alimentation des aînés à l'hôpital et ne maison de retraite.

2/ **améliorer l'offre alimentaire**, actions à mener :

- développer des contrats d'engagement de qualité entre l'Etat et les industries alimentaires, améliorer les produits dans toutes leurs composantes (modes de production, nutrition, goût, praticité, marketing, réduction des emballages,...)

- développer les circuits courts et de proximité (modification du code des marchés publics afin de permettre de donner la priorité à ces produits dans la restauration collective)
- améliorer l'accès aux produits de base (fruits et légumes, produits de la mer, pain,...)

3/ **améliorer la connaissance** et l'information sur l'alimentation, actions à mener :

- développer des outils de référence sur l'information et la communication autour des questions alimentaires (portail internet dédié « <http://alimentation.gouv.fr>, projet proxi-produit, observatoire de l'alimentation)
- mobiliser les acteurs autour des maisons de l'alimentation (échanges, information, pratiques culinaires)
- encourager la mise en place d'ateliers de cuisine et de classes de goût à l'école et sur le temps péri-scolaire
- améliorer l'étiquetage d'origine des produits

4/ **promouvoir le patrimoine alimentaire** et culinaire français matériel et immatériel, actions à mener :

- intégrer le patrimoine alimentaire et gastronomique aux journées européennes du patrimoine
- favoriser le rapprochement des lycées hôteliers et agricoles et recréer des liens entre la production et la valorisation

5/ **innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires** durables de qualité, actions à mener :

- promouvoir la recherche sur l'aliment et les modèles alimentaires
- créer de nouveaux outils socio-économiques pour mieux comprendre les comportements alimentaires
- élargir en préalable le champ du dispositif d'évaluation

6/ **conduire des actions de communication**

Il faut également citer la **circulaire du 25 juin 2001*** relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré, qui a été bien suivie en ce qui concerne la sécurité sanitaire mais peu dans le domaine de la nutrition.

Elle comporte :

- 1 / des recommandations nutritionnelles
- 2/ des animations à mener sur autour du goût :
- 3/des recommandations en matière de nutrition :
- 4/ un volet sur la sécurité des aliments :

-

Questions de la salle :

→ **Existe-t-il des règles de mise en œuvre sur la diversité des pratiques alimentaires ? (ex : pratiques hallal, musulmanes..)**

Non, en termes de réglementation, il existe juste une adaptation, dans le respect d'un équilibre nutritionnel. Des pistes de travail sont développées dans le programme national de l'alimentation autour de ce sujet.

Au niveau national, il existe une opération « 1 fruit pour la récré ». Ce programme a été initialement développé par la France puis a obtenu des subventions européennes.

Il touche les classes maternelles jusqu'au lycée, et est mis en place selon la volonté des communes ou de l'école. L'idée est de mettre à disposition un fruit en dehors des repas. Une vingtaine d'écoles dans la Drôme participent à ce programme et profitent ainsi de 50% de subvention sur la distribution des fruits.

→ Quelle est la responsabilité des communes vis-à-vis des fournisseurs ?

Les fournisseurs doivent avoir un statut agréé. Les communes doivent s'assurer qu'ils ont ce statut.

A défaut d'être agréés, ils peuvent avoir un imprimé de dérogation, et se doivent d'être en possession de ce document.

* le PNNS est consultable en cliquant sur le lien : <http://www.mangerbouger.fr/pnns/>

le PNA est consultable en cliquant sur le lien : <http://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l>

La circulaire de juin 2001 sur la restauration scolaire est disponible en cliquant sur le lien : <http://www.education.gouv.fr>

Alimentation et nutrition : le GEMRCN

Marie-Line BEAUPOIL, ADES

L'absence de M VINCENT nous a contraint à remplacer sa communication par une intervention de ML BEAUPOIL, sur le GEMRCN et une intervention de CH. NUBLAT sur la norme AFNOR.

Le Groupe d'Étude des Marchés pour la Restauration Collective et la Nutrition (GEMRCN) a publié un document dont l'objectif est amélioration de l'équilibre alimentaire dans les établissements collectifs

Le GEMRCN est consultable directement en cliquant sur le lien suivant : <http://agriculture.gouv.fr>

Ce document me semble être un bon outil de travail pour qui veut améliorer l'équilibre alimentaire et la qualité de ses menus. Il est actuellement le document de référence le plus complet et le plus récent en ce qui concerne l'aspect nutritionnel de l'alimentation. Réactualisé en mai 2007, il englobe maintenant l'ensemble des consommateurs accueillis en restauration collective, des nourrissons aux personnes âgées.

Pourquoi des recommandations ?

Nous ne mangeons plus comme nos grands parents, et l'offre alimentaire s'est considérablement modifiée. De plus, nos modes de vie ont évolué, avec une restauration hors foyer importante. On reproche à notre alimentation actuelle d'être : trop grasse, trop sucrée, trop salée, trop riche en protéines animales, pas assez riche en fibres..... Ceci pour nos plus grosses erreurs !

Le GEMRCN a donc défini des objectifs pour les gestionnaires, de façon à ce que les repas pris en collectivités aillent dans le sens d'une amélioration de l'équilibre alimentaire : augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, diminuer les apports en graisses et rééquilibrer la nature des graisses consommées, diminuer les apports de sucre ajouté, augmenter les apports en fer, augmenter les apports calciques.

Quelques exemples d'informations disponible dans le GEMRCN :

Par exemple, pour l'objectif : augmenter la consommation de fruits, de légumes, et de féculents, on a des éléments explicatifs pages 8, 26, 33, 35 du document.

Premier apport d'information : l'insuffisance d'apports de fruits et légumes est préjudiciable au fonctionnement du tube digestif et peut favoriser les maladies cardiovasculaires et certains cancers

Deuxième apport : Les différents plats entrant dans la composition des menus qui permettent d'augmenter les consommations : Servir un maximum de crudités de légumes ou de fruits, servir un maximum de variétés de garnitures de légumes cuits autres que secs, servir un maximum de variétés de garnitures de féculents

Troisième et quatrième apports : Fréquence pour des tranches d'âge particuliers : les enfants en crèche et les personnes âgées en institution.

Pour l'objectif concernant la nature des graisses utilisées, on pourra trouver des renseignements sur les différents corps gras, et leur rôle plus ou moins intéressant au niveau nutritionnel, avec des conseils pratiques en terme de choix, et ceci à différents endroits du document.

Ce qui peut représenter un outil de travail intéressant pour vous, le tableau général qui reprend les fréquences pour l'ensemble des plats.

Exemple du tableau pour les enfants scolarisés en maternelle et primaire page 49 annexe 3 du document complet :

Cette feuille comme son titre l'indique permet de contrôler sur 20 repas la fréquence des différents aliments. L'idée principale est de pouvoir se rendre compte que les repas proposés prennent en compte les règles de l'équilibre alimentaire, et que les principaux objectifs, cités plus haut, sont atteints. Nous reprenons notre exemple des fruits, légumes, et féculents, sur 20 repas, Il y aura au moins :

- 10 crudités , soit sous forme de légumes crus en entrée, soit sous forme de fruit cru
- 10 légumes cuits en accompagnement du plat protidique, (VPO)
- 10 féculents
- 8 fruits crus

Sur ce tableau, vous pouvez voir apparaître des appellations de produits qui ne sont pas très parlantes ! Ex : plats protidiques ayant un rapport P/L inférieur ou égal à 1, desserts contenant plus de 15% de lipides et plus de 20g de glucides simples totaux par portion...

Toutes ces catégories de plats sont reprises dans le texte, avec des explications et des exemples. Pour la première catégorie, les plats protidiques (tableau 4 page 26), on vous explique que ces fameux plats sont les légumes farcis, les bolognaïses, les plats dans lesquels la viande utilisée est une viande avec 20% de MG, mais aussi les saucisses, les cordons bleus...

Pour les desserts gras et sucrés, une série d'exemples de ce type de dessert : les beignets, les crêpes fourrées, les mini roulés, les palmiers les cookies, les 4/4....

Autre utilité de ce document : les grammages

Par exemple, les grammages des viandes pour les enfants en maternelle (tableau page 44). Pour le bœuf, on s'aperçoit qu'un enfant en maternelle n'a besoin que d'un steak de 50g, sachant que c'est une moyenne, pour l'ensemble des enfants, avec une fourchette allant de 2ans ½ à 6 ans parfois, pour les enfants nés en début d'année, donc on peut moduler ! 30g à 2 ans ½ ça suffit amplement.

Le discours actuel va plutôt dans le sens d'adapter la taille des portions à l'âge, afin de minimiser les restes dans l'assiette. On a souvent tendance en France à surévaluer les besoins en viande des convives, car notre histoire de pays d'élevage et notre culture gastronomique, nous a longtemps persuadés que c'était l'élément principal de notre repas. Voilà donc un survol rapide de ce document et des services qu'il peut vous offrir.

Questions de la salle :

→ **Les parents se plaignent souvent à la mairie d'une quantité insuffisante de viande dans le menu de leurs enfants. Il est vrai que les besoins sont très variables entre un enfant de 3 ans et un enfant de 12 ans qui a presque la taille d'un adulte . Quelle réponse pouvez-vous y apporter ?**

la représentation de la viande en France est très particulière, la viande étant considérée comme un aliment très important dans le repas.

Il s'agit d'un travail de patience, de faire évoluer les mentalités, les besoins ne sont pas uniquement nourris par la viande, il y a d'autres aliments qui ont leur place dans les menus. Il faut promouvoir les explications, la discussion en groupe avec les parents. »

Selon la norme NF X50-220 service de la restauration scolaire , il faut s'adapter face aux habitudes alimentaires et au contexte, être vigilant face aux excès dans les deux sens, et vérifier que l'enfant se serve de la quantité qu'il s'engage à manger.

Il faut insister auprès des parents sur le fait que les habitudes familiales ne sont pas transposables au niveau des collectivités.

Remarque de Livron : Dans la commune, la ration de viande est unique et fonction de l'âge, (élaborée avec une diététicienne et fonction des recommandations) ; il est cependant permis aux enfants de se resservir en légumes et féculents s'ils ne sont pas entièrement rassasiés.

Remarque de St Jean en Royans : Les parents ne s'inquiètent parfois pas du tout de ce que mangent leurs enfants et ne font jamais de remarques ! La commune a introduit un repas alternatif sans viande ni poisson pour montrer à l'enfant que l'on peut se nourrir autrement sans avoir faim en sortant de table.

→ **Les protéines végétales sont-elles évoquées dans le GEMRCN ?**

Non, mais on peut imaginer une évolution du texte, et une prise en compte des autres sources de protéines.

La norme NF X50-220 « service de la restauration scolaire »
 Christophe NUBLAT, DDPP

L'intervention aurait dû être faite par un représentant de l'Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale (ANDRM), M. Dominique VINCENT.

De quoi s'agit il :

- Il s'agit d'un outil d'application clair, concret, pratique et complet avec des rappels réglementaires, des exigences et des recommandations (hors élaboration des repas).
- Il a été réalisé par une commission mise en place par l'AFNOR, présidée par l'ANDRM et représentant 35 structures dont nombre de professionnel travaillant dans ce domaine
- Il vise à aider les services de la restauration scolaire municipale quel qu'en soit le mode de gestion

Les objectifs de la norme :

- Consolider l'image de la restauration scolaire en donnant davantage de visibilité sur ses prestations et en les valorisant
- Indiquer les critères de qualité de la restauration scolaire au travers d'exigences et de recommandations
- Fédérer les professionnels de la restauration scolaire municipale autour du même objectif de progrès

La table des matières :

L'aménagement des locaux

Nombre de m² par enfants, Disposition de la salle, aménagement des sanitaires...

Les conditions d'Accueil des enfants

Gestion des trajets, des sanitaires, des entrées et sorties de la salle de restaurant, lavage des dents ou encore durée du temps des repas...

Temps du repas : un moment pour l'éveil alimentaire et l'éducation nutritionnelle

Qualité des menus, des denrées, présence de fiches techniques, Adaptation des quantités, mise en œuvre de l'autonomie, projet éducatif...

Les compétences et les missions des personnels des restaurants scolaires occupant une fonction éducative

L'organisation de la vie collective

Ratios de présence adultes, 1 pour 15 en maternelle, 1 pour 30 en primaire, création d'un projet éducatif...

La transparence des échanges et de l'information

Grille de coût, transparence des relations entre les parents, le personnel de l'Education Nationale, avec le représentant de la DSP, relative à l'animation des équipes, sur la qualité nutritionnelle...

Les Garanties de Service Public

Ce document est vendu par l'AFNOR* au prix de 100 euros et non diffusable publiquement.

*lien vers l'AFNOR : <http://www.boutique.afnor.org/>

Rythme et besoins, une pause méridienne à la carte

Thérèse MOSSUZ, médecin responsable départementale, éducation nationale

Temps scolaire et rythmes de l'enfant

Une exception française : le volume horaire d'enseignement le plus lourd sur des temps très courts. **Conférence nationale sur les rythmes scolaires***

L'aménagement du temps scolaire n'est pas en cohérence avec les rythmes chronobiologiques de l'enfant :

nos petits écoliers sont les plus fatigués d'Europe !

Nécessité d'une pause méridienne :

- qui soit un moment de repos et de plaisir
- qui profite pleinement aux enfants

La restauration

La restauration scolaire : le temps du repas

- Moment de détente, moment convivial
- Moment d'apprentissage des règles d'hygiène
- Moment d'apprentissage des habitudes alimentaires
- Durée minimum 1/2 h, maximum 3/4 h

Temps d'éducation à part entière à inscrire dans le projet d'école avec des objectifs d'autonomie, responsabilisation et socialisation des enfants.

La restauration scolaire : les locaux

- L'accueil d'enfants en situation de handicaps doit être prévu
- La salle de restaurant doit permettre l'installation des enfants en petits groupes séparés
- Le niveau sonore doit être évalué périodiquement durant les repas
- Les enfants doivent avoir accès à des toilettes et à des lavabos à l'entrée du restaurant.

Norme NF X50-220

Besoins nutritionnels

- La nutrition comme l'activité physique est un déterminant majeur de la santé.
- Les apports alimentaires quotidiens doivent permettre un bon équilibre alimentaire
- L'alimentation est un enjeu très important pour le développement et la croissance des enfants

Un repas de qualité, en quantité adaptée aux besoins et dans d'excellentes conditions d'hygiène et de sécurité doit être proposé.

Les apports alimentaires en restauration scolaire

Ils doivent permettre :

- un bon équilibre alimentaire pour prévenir surpoids, obésité, diabète,... en particulier chez les enfants issus des familles défavorisées
- l'éducation au goût, l'éducation à la meilleure alimentation en favorisant les produits frais et locaux de saison.

Ils doivent tenir compte :

- des situations particulières signalées, concernant la santé de certains enfants allergiques.

PNNS: Programme National Nutrition Santé

Les 9 repères pour avoir un bon équilibre alimentaire :

1. Fruits et légumes au moins 5 par jour
2. Produits laitiers 3 par jour
3. Féculents à chaque repas
4. Viande, poisson, oeufs 1 à 2 fois par jour
5. Matières grasses à limiter
6. Produits sucrés à limiter
7. Sel à limiter
8. Eau à volonté
9. Activités physiques 1h/jour : s'activer, se défouler, jeux de ballon, jeux de plein air...

Bouger préserve la santé

L'activité physique:

- Permet d'utiliser l'énergie consommée lors des repas et limite la prise de poids
- Améliore le fonctionnement du cœur et des poumons
- Augmente le capital osseux et donc la croissance des enfants
- Entretien la force musculaire, la souplesse, l'équilibre, le tonus, la coordination
- A un effet favorable sur l'anxiété et le stress
- Améliore la qualité et la durée du sommeil.

Rythmes biologiques

Après le déjeuner, peuvent être mises en place lors de la pause méridienne :

- sieste
- activités périscolaires

Elles doivent devenir des temps de ressources au service de la pédagogie.

Rythmes biologiques

La plupart des grandes fonctions physiologiques de l'organisme varient de façon rythmique. Une horloge interne personnelle s'ajuste quotidiennement à l'environnement.

Une journée de classe augmentée des temps de trajets est source de fatigue pour tous les enfants.

La non prise en compte de leurs rythmes biologiques va rajouter :

- une fatigue supplémentaire
- des difficultés d'apprentissage.

Rythmes biologiques et rythmes scolaires

La médecine et la chronobiologie recommandent d'adapter les rythmes scolaires aux besoins et aux capacités des enfants.

L'étude des rythmes psychophysiologiques de l'enfant montre qu'il existe au cours de la journée :

- des moments d'attention, de performance et d'efficacité
- des moments de baisse de la vigilance.

Rythmes biologiques et sommeil

Le rythme veille / sommeil :

- évolue avec l'âge de l'enfant
- présente de grandes variabilités individuelles.

Il existe :

- des petits dormeurs et des grands dormeurs
- des enfants du matin et des enfants du soir...

La disparition des besoins de sieste survient entre 3 et 6 ans selon les enfants.

Le sommeil

Le sommeil a un rôle primordial pour l'enfant :

- il contribue à un développement harmonieux
- il restaure les fonctions de l'organisme
- Il permet de lutter contre la fatigue
- il favorise les apprentissages.

Le sommeil est un facteur de bonne santé. La qualité, la quantité et la régularité de ce sommeil sont donc essentiels : il faut le respecter...

Baisse de la vigilance et sommeil

A l'école, la pause méridienne est très importante :

- tous les élèves présentent une baisse de vigilance de 11h30 à 14h
- pour certains d'entre eux, le sommeil se fait sentir...

La sieste

Pour les **seuls** enfants qui en ont besoin :

- l'accès à la sieste est impératif pour une durée de 1h30 à 2h
- la sieste devrait débuter le plus tôt possible dans l'après midi, entre 12h45 et 13h
- la sieste ne doit pas durer plus de 2h.

Le sommeil de la sieste ne se reporte pas sur celui du soir. Mais trop longue ou trop tardive, la sieste peut retarder l'heure d'endormissement du soir de façon anormale.

La sieste, pour qui ?

Ce n'est pas l'âge qui importe pour avoir droit à la sieste !

- ~10% des enfants de PSM* n'ont pas besoin de faire la sieste
- ~10% des enfants de GSM* doivent faire la sieste impérativement.

Pas de dictature de la majorité qui imposerait à tous les élèves de PSM de se coucher et négligerait les 10% de GSM qui en ont besoin.

*PSM / GSM : Petite / Grande Section Maternelle

Imposer la sieste à un enfant qui n'en a pas besoin, c'est lui imposer de rester immobile.

C'est une véritable torture pour lui car un enfant a un besoin constant de mouvements. Inversement, le rôle du sommeil étant fondamental, la privation de sommeil est capable de perturber les performances et les apprentissages des grands dormeurs.

La sieste, comment ?

Le règlement départemental des écoles indique que toutes les écoles maternelles doivent avoir :

- une salle de repos équipée de matelas et de place suffisante
- permettant à tous les enfants qui en ont besoin de faire la sieste

L'idéal pour les enfants qui déjeunent à la cantine et qui manifestent le besoin de dormir, est de faire débiter la sieste vers 12h45, afin qu'elle se termine vers 14h15.

Bénéfice d'une sieste adaptée

En terme d'apprentissage cela représenterait un gain d'activité scolaire de 1h par jour, ce qui représente l'équivalent de 6 semaines de classe supplémentaires dans une année scolaire !

Les activités périscolaires

Après le déjeuner pendant la pause méridienne, il est essentiel de proposer à ceux qui ne font pas la sieste des activités et de les faire alterner :

- soit calmes
- soit à dépense d'énergie physique
- soit individuelles
- soit en groupes restreints
- soit collectives.

Importance de la richesse de l'offre d'activités diverses, libres ou dirigées, courtes et nombreuses.

Types d'activités périscolaires

La capacité d'attention des enfants est très variable :

- de quelques minutes pour des activités purement mentales
- à une 1/2h pour des activités physiques.

Proposer plusieurs ateliers pour qu'ils puissent en changer fréquemment :

- ateliers de jeux
- ateliers de travaux manuels
- ateliers de pratiques sportives
- ateliers de pratiques artistiques

Impacts des activités périscolaires

La qualité des activités durant les temps libres influence largement les chances de réussite scolaire. Les dispositifs éducatifs de la pause méridienne vont renforcer :

- les compétences sociales des enfants
- leur autonomie
- la qualité des relations qu'ils développent avec les adultes.

Ces dispositifs doivent être conçus pour développer une synergie éducative entre les temps scolaires et les autres temps de la vie de l'enfant.

La qualité de la pause méridienne aura un impact :

Éducation santé Drôme - 36B rue de Biberach – 26000 VALENCE – TEL. 04.75.78.49.06
e-mél : ml.beupoil.ades26@free.fr

DDPP - 33 Avenue de Romans – BP 96 – 26904 VALENCE CEDEX 9 – TEL. 04.26.52.21.61
e-mél : ddpp@drome.gouv.fr

- sur la motivation des enfants en tant qu'élèves
- sur la réussite scolaire.

Elle va aussi permettre aux enfants un développement harmonieux sur les plans :

- psychoaffectif
- cognitif
- social
- culturel.

La façon dont les enfants et les jeunes utilisent leur temps libre est conditionné par leur milieu socioculturel. Les enfants vont être attirés ou vont découvrir les activités auxquelles ils n'ont normalement pas accès.

L'impact social positif va bénéficier à tous les enfants, mais en priorité aux enfants vulnérables.

Quelles activités périscolaires ?

L'organisation de la pause méridienne doit être réfléchiée avec d'autres partenaires.

Des activités peuvent être proposées à coût raisonnable. Elles doivent être encadrées par des adultes sécurisants qui vont donner à l'enfant des repères structurants.

Exemples d'ateliers:

- découpage, collage, dessins, peinture
- jeux de société
- trottinette, tricycles, ballon
- lecture de bandes dessinées, de contes
- ...

Complexité de mise en œuvre ?

La question de l'intérêt des enfants est régulièrement posée. Mais elle ne parvient pas à rester prioritaire dans le débat qui doit aussi prendre en compte les contraintes d'organisation de la vie locale des communes.

Des solutions simples sont possibles, pourquoi ne pas les expérimenter !

En conclusions

La question des rythmes scolaires est toujours d'actualité avec des enjeux et des implications qui dépassent le strict cadre de l'école.

La pause méridienne est sous la responsabilité des communes mais elle est un temps de ressources au service des écoles.

Ecole : lieu de vie

Pour que l'école soit un vrai lieu de vie, elle doit permettre et favoriser l'inclusion de services :

- services de restauration
- services éducatifs, sociaux, culturels et de loisirs
- services encadrés par des adultes aux missions différentes et complémentaires
- pendant la pause méridienne ou en périscolaire

- accessibles à tous les enfants.

Citation :

« Si on veut faire progresser l'école, c'est paradoxalement sur le hors scolaire qu'il faut travailler »

Roger SUE Sociologue, professeur à la faculté des sciences humaines et sociales, Université Paris 5 - Sorbonne.

Questions de la salle :

→ **Problème soulevé par un parent d'élève : ce qui a été dit à propos des rythmes va-t-il être diffusé auprès des mairies, de l'éducation nationale ? L'importance du respect d'un bon rythme scolaire par l'éducation nationale est évidente mais difficultés de mise en œuvre de moyens pour faire tendre vers un même but 2 acteurs différents (mairie ou cantine/éducation nationale).**

Réponse : En effet, les deux partenaires ont des responsabilités différentes mais doivent avoir le même objectif. Le but de l'éducation nationale est de diffuser, proposer, expérimenter, pour faire naître de nouvelles organisations. Il y a un groupe de travail sur le sujet, il est à considérer que la pause méridienne de qualité ne peut qu'améliorer le parcours scolaire.

Remarque du public : il faut également souligner l'importance de proposer à l'enfant de ne rien faire parfois (rester au calme, pas d'activités proposées et ainsi pas de sollicitations, ou stimulations)

→ Remarques du public concernant la sieste :

Les directrices ne veulent pas que les enfants fassent la sieste. Trouve que l'on demande trop de choses à la cantine par rapport à l'école et aux parents qui sont insuffisamment présents aux activités.

On demande de faire beaucoup de choses avec des compétences différentes sur un temps très court.

Il ne faut pas basculer l'autorité parentale sur les élus !

La sieste est interdite, et des animateurs sont présents entre midi et 2.

Le problème de la sieste est une organisation à trouver avec les enseignants.

A priori les budgets ne changeraient pas si on adaptait le temps de la sieste

y a-t-il quelque chose de prévu au niveau de l'éducation nationale pour organiser la sieste au bon moment ? il y a un problème global d'effectifs : les enfants sont trop nombreux par rapport aux encadrants et cela crée un sentiment d'insécurité, avec le retour des doudous et des sucettes .

difficulté organisationnelle de faire démarrer une sieste tôt, d'autant que les enfants sont « perdus car trop nombreux »

souligne l'investissement des parents dans son école, contrairement à ce qu'on a tendance à penser...

3 écoles maternelles qui viennent prendre le repas dans le même restaurant scolaire, dont une qui arrive en transport : un temps calme est ainsi proposé aux enfants avant le repas, avec des effets bénéfiques, les enfants ayant meilleur appétit.

Le temps de transport quand il faut faire venir des enfants vers une cantine centrale grève le temps de la sieste.

Réponse : en effet il faut responsabiliser les parents, avoir plus d'échanges avec eux.

→ **Problème se pose avec les enfants externes qui arrivent à 13h20, faut-il différer l'heure de la sieste ? l'heure de rentrée vers 14hr?**

Réponse : Il faut dans tous les cas continuer à insister sur l'importance d'une sieste qui doit débuter tôt dans l'après midi

→ **Concernant les PAI, un prestataire pourrait fournir des repas sans allergènes mais les médecins scolaires refusent, et les parents sont mécontents...**

Réponse : certains allergènes sont très difficiles à éradiquer, ainsi il est compréhensible que pour certains PAIs, les médecins scolaires ne veulent pas valider ce type de repas .

→ **Remarque d'une commune** : La commune n'a pas la volonté de mettre un gros budget pour la pause méridienne, et il serait souhaitable que des associations interviennent (ex : mouvements d'éducation complémentaire, parents d'élèves...)

Intervention de N Guerson (DDPP) :

Complément d'information quant à la responsabilité de la mairie vis-à-vis du fournisseur et du prestataire : elle doit s'assurer qu'il est agréé ou en possession d'une dérogation. La mairie doit vérifier et donner les preuves qu'elle a vérifié les mentions du contrat, savoir ce qui relève de la responsabilité du prestataire. Elle doit ainsi s'assurer qu'il fait bien ses autocontrôles, que les analyses qui en sont issues sont correctes.

Le délégataire garde la responsabilité du service délégué et en assure le contrôle.

Pour plus d'informations : <http://www.rythmes-scolaires.fr>

Activités en dehors des repas, quoi faire et comment le faire

Fabrice MARCHOIS, Administrateur national du centre de formation
d'animateurs et de gestionnaires, Directeur de la MJC Chateaufort

LES CONDITIONS D'EXERCICE :

La pause méridienne en milieu scolaire peut faire partie d'un accueil périscolaire.

L'organisateur d'un accueil périscolaire peut choisir de déclarer ou non son accueil auprès de la D.D.C.S.P.P. en fonction du service qu'il souhaite rendre aux parents :

- soit il opte pour un accueil éducatif de loisirs : l'organisation d'activités est issue de la réflexion conduite par l'organisateur dans le cadre d'un projet éducatif dont la mise en oeuvre a également fait l'objet d'une préparation de la part de l'équipe d'animation (projet pédagogique). Dans ce cas l'accueil périscolaire est déclaré comme accueil de loisirs. Il doit regrouper de 7 à 300 mineurs, en dehors d'une famille, pendant au moins 14 jours par an, consécutifs ou non, sur le temps extrascolaire ou périscolaire. Il se caractérise par une fréquentation régulière des mineurs inscrits auxquels il offre une diversité d'activités organisées.
- Soit il organise une simple garderie et n'a pas à effectuer de déclaration : surveillance d'un lieu d'accueil (cour, préau, salle de classe ou d'activité, ...) avec ou sans mise à disposition de matériel pédagogique (jeux, livres, matériel d'activité, ...) ; les activités proposées ont seule vocation d'occuper les enfants.

Quel que soit le choix effectué, l'organisateur est tenu à une obligation générale de prudence et de diligence, et doit prendre en compte la sécurité physique et morale des mineurs accueillis.

Les Caisses d'Allocations familiales subordonnent l'octroi de la prestation de service ordinaire « accueil de loisirs » à la déclaration comme accueil de loisirs.

LA PAUSE MERIDIENNE

L'accueil de loisirs peut se dérouler sur le temps périscolaire sous réserve d'une durée minimale de 2 heures de fonctionnement au total. La pause méridienne incluant ou non un temps de repas peut être déclarée si elle participe à un temps éducatif inscrit dans le projet global d'un accueil périscolaire. Cependant, elle ne peut constituer à elle seule un accueil de loisirs, elle doit être obligatoirement associée à un accueil périscolaire du matin et/ou du soir.

LES TAUX D'ENCADREMENT

Pour les accueils périscolaires, les taux d'encadrement sont plus souples qu'en accueil de loisirs :

- 1 animateur pour 10 enfants de moins de 6 ans
- 1 animateur pour 14 enfants de plus de 6 ans.
- Pour les groupes mixtes comprenant à la fois des enfants de plus et moins de 6 ans, c'est le taux d'encadrement des enfants de moins de 6 ans (1 animateur pour 10 enfants) qui doit être appliqué.

LA COMPOSITION DES EQUIPES D'ANIMATION

- Au moins 50% des animateurs doivent être titulaires soit du BAFA ou d'un diplôme ou titre admis en équivalence (cf liste en annexe), soit être des agents titulaires de la fonction publique territoriale dans le cadre de leur mission relevant des corps ou des cadres d'emploi tels que : Animateur territorial, adjoint territorial d'animation, agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM), éducateur territorial de jeunes enfants, moniteur éducateur territorial.
- 20% des animateurs au maximum peuvent être sans qualification, ou une personne lorsque l'effectif d'animateurs est 3 ou 4.

- Les animateurs stagiaires peuvent représenter entre 0% et 50% de l'encadrement, selon les choix effectués dans les 2 catégories précédentes.
- Si le nombre d'animateurs va au delà de l'effectif minimum requis, les obligations de qualification ne sont pas obligatoires pour les personnes supplémentaires.
- Dans les accueils de loisirs d'au plus 50 mineurs, le directeur peut être inclus dans l'effectif d'animation.

LA DIRECTION

- Accueil de loisirs d'au plus 50 mineurs : le directeur peut être titulaire du BAFA, âgé d'au moins 21 ans et dispose d'une expérience de direction d'un centre de vacances
- Accueil de loisirs d'au plus de 50 mineurs et plus de 80 jours : Le directeur peut être qualifié comme la catégorie précédente pour une période de 12 mois, dérogation accordée par la DDCSPP à la condition que l'organisateur justifie de difficultés manifestes de recrutement.
- Accueil de loisirs d'au plus 80 mineurs et moins de 80 jours (et inversement) : Le directeur peut être titulaire du BAFD.
- Accueil de loisirs de plus de 80 mineurs et plus de 80 jours : la direction doit être assurée par une personne titulaire d'un diplôme d'état (DEDPAD, DEJEPS, DESJEPS, DEFA, CAPASE, BEATEP, BPJEPS, BEES, BEESAPT, DUT carrières sociales, DEUST animation, ...).

L'ACCUEIL MULTI-SITES

Pour les accueils à effectifs réduits répartis sur plusieurs sites, notamment en milieu rural, il peut être intéressant de créer une organisation pédagogique pertinente sous forme d'un accueil multi-sites. L'organisation mutualisée de la direction permet à un directeur de diriger un accueil sur plusieurs sites proches (qui peuvent se trouver sur plusieurs communes).

Cette solution a l'avantage d'apporter plus de cohérence et de lisibilité aux projets éducatifs sur un territoire, de rompre avec l'isolement inévitable des personnes travaillant sur un accueil à faible effectif en les intégrant dans une équipe éducative, en dynamisant leur action et en leur permettant de renouveler leur pratique professionnelle, de favoriser une vision intercommunale de l'accueil des enfants, et de mutualiser également le matériel pédagogique.

Le déclarant doit pouvoir motiver l'organisation proposée par :

- la difficulté de trouver un organisateur sur le territoire où des besoins d'accueil ont été identifiés.
- La volonté de mettre en place un accueil périscolaire, dans le cadre d'une démarche concertée.
- La recherche de complémentarité ou d'une meilleure cohérence éducative avec un projet éducatif unique

Le directeur doit pouvoir se consacrer exclusivement à ses fonctions de coordination et de suivi des différents sites, en y assurant notamment une présence régulière. Il ne doit donc pas être comptabilisé dans l'effectif d'animation. Le nombre d'enfants par site doit être inférieur à

50 mineurs et bien sûr, le nombre total pour l'ensemble des sites ne doit pas excéder 300 mineurs. Chaque site est placé sous la responsabilité d'un animateur désigné par le directeur.

Les taux d'encadrement, que ce soit en accueil de loisirs ou en accueil périscolaire, doivent être respectés sur chacun des sites, et non considérés globalement.

LES ORGANISATEURS SELON LES TERRITOIRES :

L'organisation et la gestion de l'accueil périscolaire peut être assurée par plusieurs catégories d'organisateur :

- La collectivité territoriale elle-même, la collectivité intercommunale dans le cas d'une mutualisation des moyens et des projets.
- Une association locale dont le projet associatif a vocation d'intervenir sur le champ de la petite enfance et l'enfance.
- Une fédération d'éducation populaire à qui est confiée la gestion de l'accueil périscolaire par la collectivité (Délégation de service public).

LES PROJETS :

Le diagnostic du territoire :

Il est souvent conseillé de dresser un diagnostic sur le territoire pour évaluer réellement les besoins des familles, de l'école, de la collectivité pour développer un accueil périscolaire. La Caisse d'Allocations familiales, les fédérations d'éducation populaire sont des institutions compétentes pour accompagner les collectivités dans cette démarche.

Le projet éducatif :

Le projet éducatif traduit les principes et les priorités de l'organisateur. Il doit prendre en compte, dans l'organisation de la vie collective et lors de la pratique des diverses activités, les besoins psychologiques et physiologiques des mineurs. Il est commun à l'ensemble des accueils organisés par une même personne morale.

Il définit les objectifs de l'action éducative de l'équipe d'encadrement et précise les mesures prises par l'organisateur pour être informé des conditions de déroulement de l'accueil.

Le projet pédagogique :

Il est à la charge du directeur et en concertation avec l'équipe d'animation. Il décline les conditions de mise en oeuvre du projet éducatif pour un accueil particulier.

Il précise notamment :

- la nature des activités proposées,
- pour les activités physiques et sportives, les conditions dans lesquelles elles sont mises en oeuvre,
- la répartition des temps d'activités et de repos
- les modalités de participation des mineurs,
- Le cas échéant, les mesures envisagées pour les mineurs atteints de troubles de la santé ou de handicaps,
- les modalités de fonctionnement de l'équipe d'animation
- les modalités d'évaluation de l'accueil,
- les caractéristiques des locaux et des espaces utilisés.

PROPOSITIONS sur la PAUSE MERIDIENNE :

- Cohérence et complémentarité avec le projet d'école de l'établissement concerné. L'organisateur de l'accueil périscolaire dont la pause meridienne fait partie peut intégrer le conseil d'école.
 - Mise en place de projets d'animation partagés, développement de thématiques annuelles (environnement, socialisation, exercice de la citoyenneté, découverte scientifique, ...)
 - Interventions coordonnées entre les partenaires dans le traitement de situations difficiles d'enfants (comportements, rythmes, relations familles)
- Réflexion globale sur les modes d'intervention auprès de l'enfant par les différents partenaires (enseignants, familles, animateurs, agents de service) pour éviter au maximum la superposition des rôles des intervenants dans les temps périscolaire.
 - Définition du rôle de chaque intervenant et de ses moyens d'intervention (par exemple, accueil du soir = accompagnement à la scolarité ?)
 - Lien permanent entre les conditions de fonctionnement de la restauration scolaire, des classes et les modalités d'organisation des activités proposées

(Comment sont organisés les relais entre le périscolaire et l'ouverture des classes ? Comment sont réfléchies les présences des enseignants dans la restauration scolaire ? ...)

- Mise en place de propositions d'activités variées selon les compétences disponibles
 - Alternance activités d'expression / activités physiques (jeux collectifs par exemple) – Possibilité de faire intervenir des responsables d'associations sportives locales dans le cadre périscolaire.
 - Alternance activités extérieures / intérieures tout en préservant un espace extérieur avant la rentrée en classe.
 - Alternance activités ponctuelles / à moyen terme
 - Activités adaptées au rythme des enfants et à leurs besoins / capacités

MOYENS :

Ils vont dépendre essentiellement du choix d'organisation.

Le statut salarial des animateurs reste à privilégier pour garantir une intervention professionnelle avec un lien de subordination réelle avec l'organisateur.

Dans le cas d'un accueil périscolaire, la régularité annuelle de l'organisation (4 jours par semaine – 35 à 36 semaines par an) impose la rémunération à l'heure effectuée, contrairement au caractère occasionnel des séjours de vacances par exemple (forfait jour).

Un exemple :

Base : 1 animateur pour 14 enfants coûte 12,50€ de l'heure (SMIC horaire avec charges patronales)

soit 25,00€ par pause méridienne de 2 heures. Ce coût ne prend pas en compte les réductions réelles de charges de la loi dite Fillon.

La CAF, dans le cas d'une prestation de service, versera 3,00€ environ par journée de 8 heures et par enfant. Dans le cas précis, cela correspond à 10,50€ par pause méridienne de 2 heures et pour 14 enfants.

Le différentiel à supporter est donc de 14,50€ par pause méridienne.

Sur une année, le coût du salarié s'élève à 2100€ (36 semaines X 4 jours).

Bien sûr, il y a nécessité d'assurer l'accueil du matin et/ou du soir (entre 1h30 et 2 heures) qui répondra aux mêmes conditions financières en termes de rémunération et de prestation.

Il restera à prévoir les moyens matériels mis à disposition, les interventions extérieures, ..., le coût de la fonction de direction dans le cas d'un accueil périscolaire important.

Questions de la salle :

→ Dans quel cas un animateur BAFA peut-il assumer les fonctions de directeur ?

Un animateur BAFA peut assumer des fonctions de direction notamment en milieu rural si il donne la preuve de la difficulté d'embaucher quelqu'un possédant les diplômes requis. Il faut qu'il y ait un accueil inférieur à 50 mineurs. Cette dérogation n'est cependant plus possible à partir du moment où le centre est ouvert plus de 80 jours dans l'année.

→ Les accueils mixtes ?

Les accueils mixtes sont possibles, notamment en milieu rural avec les classes uniques.

→ si un groupe dépasse 3 fois/an 50 effectifs, peut-on mettre un instituteur comme animateur ?

réponse : oui. Si l'effectif de l'équipe constituée est insuffisant, il est possible d'inclure un instituteur dans cette équipe en le déclarant. (à ??)

APRES MIDI : TABLE RONDE AUTOUR D'EXPERIENCES LOCALES

Commune de LIVRON

La conduite au changement d'un service de restauration scolaire

Le service de restauration scolaire sur Livron sur Drôme

Convives :

900 enfants sont scolarisés pour l'année scolaire 2010-2011

680 inscrits à la restauration scolaire soit une moyenne de 350 enfants par jour.

Nombre en augmentation :

2009 : 42401 repas enfants

2010 : 43822 repas enfants

1er trimestre 2011: augmentation de 6% par rapport à 2010

La mairie de Livron dispose de 4 lieux de restauration 2 au centre ville et 2 dans les hameaux Petits-Robins et Saint-Genys

La cuisine se situe dans les locaux du CFA et les repas sont préparés en liaison chaude par API Restauration.

Personnel disponible : 21 agents travaillent tous les jours dans les restaurants scolaires.

Chronologie des moments forts

- 1er Audit du service des cantines réalisé en 2002, sans suite....
- Avril à Juin 2008 : nouvel Audit réalisé par le cabinet ORFIS
- Juillet 2008 : Restitution de l'audit aux élus
- Novembre 2008 : Réunion avec l'ensemble du service des cantines pour leur présenter les conclusions de l'audit
- Décembre 2008 à Juillet 2009 : conduite du changement réalisée en interne

(7 mois pour tout changer)

Un AUDIT, pour :

- Comprendre le fonctionnement à l'instant T des cantines de la commune
- Imaginer les pistes d'amélioration s'offrant à nous
- Adapter les structures pour les rendre agréables et fonctionnelles.

Un constat : Une restauration scolaire désorganisée et dépourvue de volet éducatif

Un malaise dans l'organisation de ce service, depuis de nombreuses années, s'est accentué depuis 3 ans, cela se traduit par :

- Une ambiance délétère entre les agents avec comme conséquence une répercussion auprès des enfants.
- Le personnel pare au plus pressé, s'adresse aux enfants avec maladresse souvent en criant,

humour : on nous réclame des sifflets

- Il est absorbé par les tâches (de service et de ménage) afin de satisfaire le flux des rationnaires. Il s'agit d'une véritable course pour ces agents, dépourvue de méthodologie qui entraîne des situations de stress intenses.

Cette désorganisation se manifeste par :

- une absence de considération pour l'enfant
- des temps de repas trop long de 1h à 1h15
- **L'enfant est captif**, d'où des disputes bagarres, des cris etc....
- des écarts de langage important de la part du personnel
- des gestes d'agacements à l'égard des enfants (poussés, bousculés, punis ...)
- Des arrêts de maladie fréquents

.../...

Contrainte supplémentaire: tenir compte de la commande des élus

La lettre de commande des élus

- La restauration scolaire doit se poursuivre dans les 4 bâtiments actuels, sans toucher à leur structure,

tout en :

- acceptant les nouveaux rationnaires
- pacifiant le climat social et en assurant une cohésion des équipes, ces dernières devant gagner en professionnalisme.
- Sans générer de dépenses supplémentaires pour la commune

Le CHOIX de la municipalité

3 axes de travail :

- **Managérial** (comment je manage ce service pour trouver une cohérence commune à toutes les cantines)
- **Organisationnel** (Comment j'organise le temps des repas, avec quelle méthode, quelle animation pour en faire un moment convivial pour l'enfant),
- **Structurel** (comment j'adapte les lieux pour les rendre agréables et fonctionnels) : Selfs, 1/2 self, service à l'assiette, etc....???????

Contraintes :

- Réaliser en **interne** cette conduite de changement
- Être **opérationnel** pour la rentrée 2009/2010

Expliquer aux agents, aux parents d'élèves**une absence de professionnalisme et un isolement de ce personnel de terrain**

- Pas de référentiel métier, les agents « de terrain » ont un profil correspondant davantage à celui d'un agent d'entretien.
- En revanche en ce qui concerne la partie administrative qui a en charge la commande des repas auprès du prestataire, la facturation auprès des familles, cet aspect purement comptable fonctionne bien.
- il existe peu de lien entre les agents de terrain et le personnel administratif. Ce dernier ne vient pratiquement jamais dans les cantines tout se passe par téléphone.
- On assiste à un creuset d'incompréhension et d'impuissance de part et d'autre.

IL A DONC ETE DECIDE QUE.....

Les agents seront les acteurs de ce changement

Des cercles de travail pour observer, accompagner les équipes de terrain.

Proposer et tester des scénarios : **corriger les pratiques**

- Cercle 1 : Le Comité de Pilotage (Il coordonne les actions, les expériences). Il est constitué de l'adjointe en charge des politiques éducatives, du DGA, du DRH, d'un représentant par structure qui deviendront les coordinatrices + Responsable administratif ainsi qu'un responsable technique
- Cercle 2 : Observateurs de terrain chargé de l'accompagnement (calibrer les pratiques, mesurer les progrès) réunion avant et après les services sur chaque restaurant (Analyser les + et les -)
- Cercle 3 : Débriefing les observations (définir une modélisation) corriger immédiatement ce qui pose problème
- Cercle 4 : Réunion plénière pour que toutes les équipes puissent disposer du même niveau d'information

L'IDEE du SELF....apparaît ...

Le SELF un choix qui devient évident

Suite à la visite d'un self sur la commune de SARRIANS avec l'ensemble des collaborateurs une révélation pour tous car calme et sérénité des enfants et du personnel

Nos questionnements :

- Pouvons-nous adapter la modélisation de ce type de service à nos bâtiments
- Absorber 20% d'enfants en + ?
- Comment supporter le coût d'acquisition de ce mobilier ?

L'heure des décisions et des négociations...

Tout prend sens

- Arrêter notre choix sur les 2 restaurants de la ville (Daudet et Pagnol qui seront en SELF,
- les 2 restaurants des hameaux en 1/2 self, les petites et moyennes sections de maternelle bénéficieront du service dit à l'assiette.
- Intégrer le principe de la marche en avant
- Remettre à niveau le second œuvre (peinture, décoration, insonorisation)
- Nomination officielle d'une coordinatrice sur chaque RS qui devient un véritable « chef d'orchestre » lors du service
- Définir poste par poste les missions des agents, les charges de travail. Réaliser un planning par établissement
- Écrire le scénario (qui fait quoi quand et comment...)

- Accueillir et accompagner les remplaçants par un tuilage
- créer un véritable cœur de métier, recruter et procéder à des changements de service pour certain agent
- ne pas créer des dépenses de fonctionnement supplémentaires

Témoignage du restaurant scolaire de PAGNOL : De la cantine au restaurant scolaire

Un plan de formation

- Service à l'assiette, service en ½ self, service en self
- Manager et diriger une équipe en restauration scolaire (F.O.L 07) les coordinatrices
- HACCP
- Formation en intra : devenir acteur du changement au sein de son équipe de travail (Partenariat Ville de Livron et CNFPT 26/07)
- Méthode PRAP, économie posturale pour travailler sur l'ergonomie avec les ACMOs de la commune poste par poste
- Savoir parler avec bienveillance à un enfant (sans crier) formation réalisée en intra par une infirmière puéricultrice

Un travail d'équipe :

- rien ne se fait sans une validation de l'équipe
- A titre d'exemple : Choix des couleurs, décoration du restaurant, du matériel.../...

Mise en place des selfs : l'enfant devient acteur

- Gestion des flux d'entrée des rationnaires (une vague toute les 10')
- Service dit à l'assiette dans une pièce dédiée pour les P et M sections maternelle (4 éléments)
- Passage au self pour les GS de maternelle avec accompagnement personnalisé, pour raison de place ..)
- Le lavage des mains
- Introduction du BIO par élément
- Une corbeille de fruits tous les jours
- Une liberté dans la gestion du temps pour les enfants, ils sortent à leur rythme
- Remise à niveau après chaque sortie
- Utilisation d'une table de débarrassage avec initiation au tri sélectif
- Projet de compostage en cours
- Pour les agents un planning permet de changer de poste régulièrement

LA STRUCTURE PREND FORME

Des fiches de poste

- Agent d'animation de restauration scolaire
- Coordinatrice de restauration scolaire

L'engagement du prestataire API restauration

Éducation santé Drôme - 36B rue de Biberach – 26000 VALENCE – TEL. 04.75.78.49.06
e-mél : ml.beupoil.adcs26@free.fr

DDPP - 33 Avenue de Romans – BP 96 – 26904 VALENCE CEDEX 9 – TEL. 04.26.52.21.61
e-mél : ddpp@drome.gouv.fr

- Respect du marché en cours et une volonté d'en faire un véritable partenaire

Des animations

- Le sport cantine
- Les jeux du monde
- Intervention d'une diététicienne (BIO)
- Musique et théâtre
- Sensibilisation au développement durable

Le restaurant scolaire de Pagnol en chiffre

- Restaurant scolaire Pagnol-Mistral : 8 agents (environ 150 enfants)
- 2 agents s'occupent des PS et MS le service se fait à table
- 1 agents avec les GS au self
- 1 coordinatrice dans la salle de restauration
- 1 agent derrière le self
- 1 agent à la plonge
- 2 agents en surveillance cour

Pagnol, Avant et Après



Prendre en compte l'économie posturale des collaborateurs...



Comme un grand ! Je choisis
le métier change On accompagne
Du choix...et de l'attention..



Education sante Drome - 36B rue de Biberach - 26000 VALENCE - TEL. 04.75.78.49.06
e-mél : ml.beupoil.adcs26@free.fr

DDPP - 33 Avenue de Romans - BP 96 - 26904 VALENCE CEDEX 9 - TEL. 04.26.52.21.61
e-mél : ddpp@drome.gouv.fr

La table de débarrassage Un geste citoyen, avant de sortir...



Une équipe



Educateur - sainte Drome - 50B rue de Biberach - 260

e-mél : ml.beupoil.ades26@free.fr

Le coût des repas

Pour la municipalité :

- 4 éléments : 2.34 € HT
- 5 éléments 3.11 € HT
- Prix d'achat auquel se rajoute
- les charges du personnel, les locaux, les fluides...

Pour les familles :

- En fonction de leur quotient familial de 2.34 € à 4.93 €
(de 0 à 942 €, 4 tranches de quotient)

Questions de la salle :

→ **Investissement ?**

Prix de l'investissement inconnu mais Peintures/armoires/lave vaisselle ont été changés. Le self quant à lui a été mis à disposition par le prestataire, en échange, la mairie reçoit régulièrement des collectivités qui s'intéressent au fonctionnement

→ **Réunions face à face ?**

au printemps, une fois par an, présentation des équipes du terrain. Beaucoup de parents viennent, jeu de questions réponses et diaporama de présentation. Les représentants des parents sont également invités à manger sur place de temps en temps.

→ **La diététicienne est embauchée par le prestataire ?**

oui

→ **Effet induit par la mise en place de ce self ?**

Enfants plus calmes et plus détendus pour l'après midi.
Nécessité de travailler maintenant sur la pause et les activités pendant ce temps de repas.

→ **Quel est le choix au niveau des plats ?**

Plat chaud unique mais 3 choix d'entrée, yaourt ou fromage, dessert et fruit.

→ **Qu'en est-il des régimes « spéciaux » ?**

Les régimes sans porc sont pris en compte, mais les régimes végétariens ne le sont pas. Une similitude entre les plats régime/normal est exigée pour favoriser un brassage et ne pas stigmatiser.

→ **Et l'animation pendant la pause ?**

Une fois que tous les enfants sont sortis du self, constitution d'un gros groupe pour faire des activités (et non pas plusieurs groupes car manque d'animateurs). Jeux de récréation « classiques » pour les enfants qui attendent de déjeuner (durée maximale 1hr). Roulement pour l'ordre de passage et faire déjeuner les classes (sauf les CP qui déjeunent en premier)

Dans le cahier des charges, il est fait mention de la volonté d'augmenter et privilégier les fruits et légumes de saison, de diminuer l'apport en viande rouge , et privilégier les produits locaux.

→ **question relative à l'hygiène ?**

Les enfants peuvent se laver les dents

→ **Et la sieste ?**

Les enfants doivent attendre 13h20 pour aller à la sieste

→ **Commentaires complémentaires de la commune :** Une commission menu se passe en mairie avec la présence de la diététicienne. Les plaintes des parents sont prises en compte avec une réactivité immédiate vis-à-vis du prestataire.

L'accueil de deux enfants handicapés au self se déroule bien.

Commune de CHABEUIL

Présentation de la Commune

- CHABEUIL- 6706 habitants au 1^{er} janvier 2011,
- 50 agents communaux tous services confondus hors gestion petite enfance et accueil de loisirs
- Commune appartenant depuis le 1^{er} janvier 2010 à la Communauté d'Agglomération « Valence Agglo »
- 4 écoles publiques dont 1 située dans le hameau de Parlanges, totalisant 618 élèves inscrits à la dernière rentrée scolaire
- 1 école privée
- 2 collèges 1 public +1 privé
- Au total 1706 élèves maternelles, primaires et secondaires scolarisés dans la commune

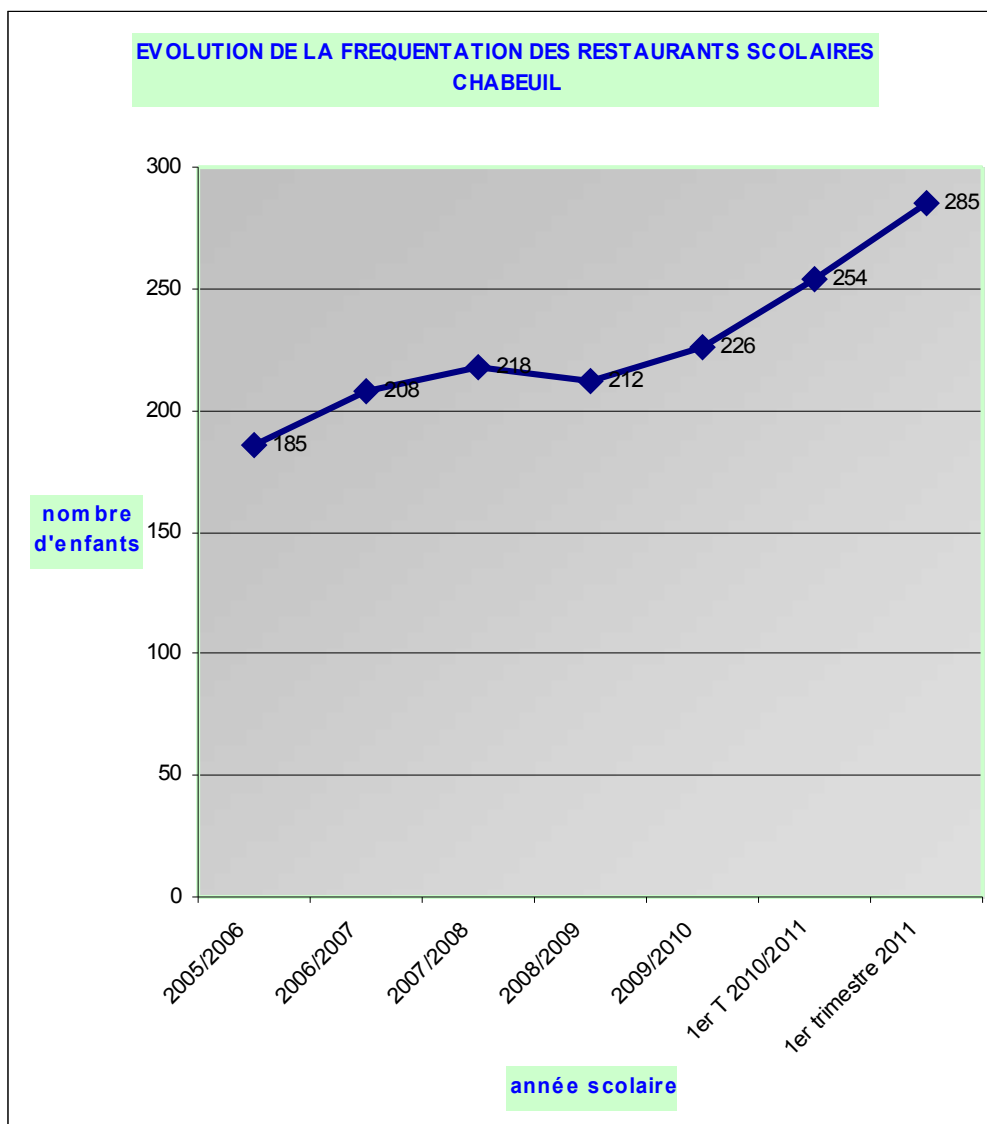
Présentation de la cantine :

Nombre d'enfants scolarisés dans les écoles publiques : 618 à la rentrée scolaire 2010

Nombre d'enfants déjeunant à la cantine : en moyenne près de 290

**Evolution : entre la rentrée scolaire 2004 et celle de 2009 : augmentation de 40%
entre 1er trimestre et le 2ème trimestre 2010/2011 : + 12%**

année scolaire	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	1er T 2010/2011	1er trimestre 2011
nombre d'enfants inscrits aux écoles	649	666	628	608	613	618	618
fréquentation moyenne cantine/ jour scolaire	185	208	218	212	226	254	285
nb enfants fréquentant la cantine/nb enfants inscrits écoles	28.57%	31.20%	34.70%	34.93%	36.81%	41.13%	46.16%



Mode de fonctionnement :

Depuis le 1^{er} janvier 2011, les repas sont cuisinés sur place.

Près de 300 repas / jour sont confectionnés sur place :

- 240 rationnaires sont accueillis dans ces mêmes locaux
- 60 repas sont livrés en liaison chaude au restaurant scolaire situé à l'Ecole de Parlanges, située à environ 5 km du centre ville.

Personnel :

- Production et régie : 4 personnes : 2 cuisiniers en TC et 2 agents à temps incomplet, soit au total **3.4** Equivalent/temps/complet
- Surveillance des enfants : 10 agents sont répartis dans les trois écoles concernées durant la période 11 h 30 / 13 h 30

Coût des repas :

Le prix de revient d'un repas calculé sur l'année 2010 - avec l'achat des repas à une Société est de **6.76€ le repas** (tous frais inclus)

Depuis le 01/01/2011 : en tenant des nouveaux locaux, des frais de personnel supplémentaires, une première estimation effectuée fait ressortir un coût de revient de près

Éducation santé Drôme - 36B rue de Biberach – 26000 VALENCE – TEL. 04.75.78.49.06
e-mél : ml.beupoil.ades26@free.fr

de 7.80€ (soit + 1€ le repas) sans tenir compte de l'investissement réalisé ni des amortissements du matériel.

Les locaux :

Jusqu'au 31/12/2010, la commune disposait d'un restaurant scolaire, construit au début des années 80, d'une surface d'environ 100 m², accolé au gymnase. La fabrication et la livraison des repas étaient sous traitées à un prestataire de restauration collective.

Près de 180 enfants -avec des pointes à plus de 200- venant des écoles publiques de Chabeuil centre étaient inscrits à la cantine. Ce nombre ne cessait de croître et il devenait très difficile d'accueillir, dans de bonnes conditions, tous ces enfants.

La construction d'un nouveau bâtiment a donc été envisagée et une mission d'aide à la définition du programme a été confiée au CAUE (Conseil d'Architecture d'Urbanisme et de l'Environnement).

Un pré-programme des travaux a été établi par le CAUE suite à plusieurs réunions associant des élus, les parents d'élèves et des enseignants. Il tient compte des volontés de la municipalité :

- organiser un service unique dans cette nouvelle cantine
- anticiper une possible augmentation et prévoir une capacité de l'ordre de 250 rationnaires sur le site
- concevoir une cuisine «centrale» pour la préparation sur place des repas et la livraison d'une cinquantaine de repas à l'école communale de Parlanges
- créer un self-service pour les élèves de primaire.
- Construction d'un bâtiment HQE.

L'objectif principal des élus était de maîtriser la qualité des repas servis en tendant dans les meilleurs délais vers des préparations à base de produits locaux ou biologiques.

La commune disposait d'un terrain situé à proximité des écoles sur lequel ce nouveau restaurant scolaire a été implanté.

Avancement du projet :

Une équipe d'architecte comprenant un cuisiniste a été retenue pour assurer la mission de maîtrise d'œuvre.

Après plusieurs réunions avec les divers responsables des commissions concernées et les personnes associées au projet, l'architecte a établi l'Avant Projet Définif (APD).

Celui-ci a défini une surface utile totale de 550.37m², répartis comme suit :

- accueil : 61.48m²
- cuisine : 230.09m²
- salle des restaurant : 258.80m²

Le montant total de l'opération était alors estimé à 1 420 000€ HT, avec un coût des travaux de l'ordre de 850 000€ HT (hors installation photovoltaïque)

La construction a été réalisée courant 2010 ; les travaux se sont achevés au cours du 4ème trimestre 2010 et le nouveau restaurant scolaire a ouvert ses portes le 1^{er} janvier 2011.

Le coût global de la construction et de l'équipement du bâtiment s'est élevé à environ 1 340 000€ HT, avec un autofinancement communal à hauteur de 900 000€.

PASSAGE D'UN SYSTEME DE REPAS FOURNIS PAR UN PRESTATAIRE EXTERIEUR A UN SYSTEME DE FABRICATION DIRECTE

Les raisons du changement :

Afin d'optimiser et maîtriser la qualité de la prestation scolaire dans son ensemble, la Ville de Chabeuil a donc décidé de retrouver son indépendance et autonomie en construisant une Unité centrale de production Alimentaire (UCPA) avec un nouveau restaurant.

L'idée dominante du projet était d'améliorer la qualité des repas de restauration collective au bénéfice de la santé des enfants, en améliorant le service avec la mise en place d'un self et en introduisant progressivement, des produits issus de l'agriculture biologique, mais également et le plus possible des produits locaux et saisonniers.

Aide à la mise en place du nouveau système :

La commune n'avait aucune expérience en matière de fabrication de repas en direct et ne disposait pas de service de restauration scolaire structuré.

Aussi, afin d'être opérationnelle au 1^{er} janvier 2011, la nécessité de mettre en place un process de fabrication, une organisation du travail et un accompagnement des équipes dans les phases d'ouverture s'est très vite imposée.

Dès le début de l'année 2010, la commune a confié à un cabinet spécialisé en conseils et formation en restauration collective les missions suivantes :

- analyser le projet Unité centrale de Production alimentaire (plans des locaux, matériels de production, de distribution, de transport ...etc.)
- définir une organisation de travail qui tienne compte des infrastructures prévues et des prestations à réaliser
- définir le nombre de postes nécessaires pour la production et distribution des repas, en fonction d'une carte des tâches précises pour chacun des secteurs,
- accompagner la ville dans le recrutement de son responsable de restauration

Durant l'année 2010, de nombreuses réunions de travail ont permis de préparer, en toute sérénité, l'ouverture du nouveau restaurant scolaire, avec une organisation cadrée au plus près.

Le responsable Chef Cuisinier a été recruté dès le 1^{er} octobre 2010 et le second cuisinier a pris son service le 15 novembre 2010.

Afin de garantir une ouverture bien maîtrisée la ville de Chabeuil a souhaité maintenir sa politique de formation avec le soutien d'un organisme de formation et de conseil afin d'assurer la maîtrise et le bon déroulement des formations prévues pour l'ensemble du personnel concerné par le projet.

C'est ainsi que la commune s'est engagée dans une démarche globale d'accompagnement avant, pendant et après l'ouverture de la cuisine, permettant de préparer, d'harmoniser et de compléter les connaissances de l'encadrement et des personnels, d'initier les équipes à une approche professionnelle plus actuelle, d'impliquer et de motiver tous les acteurs de la future cuisine autour d'un projet fédérateur de recherche permanente de la Qualité.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire a été élaboré et le restaurant scolaire a ouvert ses portes le lundi 3 janvier 2011.

Les objectifs globaux de cette démarche ont été respectés et c'est ainsi que chaque membre de l'équipe a été capable, dès le 1^{er} jour de l'ouverture, de maîtriser son poste de travail et de s'adapter aux divers changements d'organisation et technologiques, de déterminer et contrôler les points critiques de l'organisation en matière de sécurité alimentaire.

L'approvisionnement :

Pour les fournisseurs nous avons fait une estimation de nos besoins sur des familles alimentaires sur l'année puis pris rendez-vous, ou été contactés, par plusieurs d'entre eux.

Ils nous ont donné des prix sur ces besoins.

Pour les fournisseurs conventionnels nous avons pris la décision de nous laisser une année de recul avant la mise en place d'un marché public.

La volonté de la commune de travailler avec des fournisseurs bio et locaux nous à amenés à contacter un groupement de producteurs locaux implantés sur la commune.

Coût des matières premières au 1er trimestre 2011 :

	<i>janv-11</i>	<i>févr-11</i>	<i>mars-11</i>	<i>avr-11</i>	<i>total</i>
<i>nombre de jours scolaires</i>	17	15	11	13	56
<i>achats alimentaires</i>	10 296	6 112	7 800	4 768	28 976
<i>couverts</i>	4 729	4 338	3 199	3 811	16 077
<i>stock</i>				2 069	
<i>Coût ration</i>					1.67

CONCLUSION :

Nous pouvons d'ores et déjà parler de succès face à l'augmentation du nombre d'enfants très importante depuis l'ouverture du nouveau restaurant. (+ 12%)

La Commune poursuit son engagement en faveur d'une politique plus sociale par la mise en œuvre, dès la prochaine rentrée scolaire ; d'une politique tarifaire basée sur le quotient familial des familles.

Questions de la salle :

Éducation santé Drôme - 36B rue de Biberach – 26000 VALENCE – TEL. 04.75.78.49.06
e-mél : ml.beupoil.ades26@free.fr

DDPP - 33 Avenue de Romans – BP 96 – 26904 VALENCE CEDEX 9 – TEL. 04.26.52.21.61
e-mél : ddpp@drome.gouv.fr

→ **Qui paye le personnel ?**

Le personnel est un personnel communal et non provenant du prestataire pour faire les 400 repas.

→ **Et pour les activités hors repas et la sieste ?**

Le personnel contient peu ou pas d'animateurs. Essai d'embaucher au moins un titulaire du BAFA.

En ce qui concerne une des écoles, pour faire des activités, présence de 4 animateurs, donc constitution de 4 groupes différents.

De plus, les enfants de maternelle font la sieste dès 12h30-40, lorsqu'ils rentrent du restaurant scolaire.

Pour les enfants qui déjeunent à la cantine, ils font la sieste dans une salle de classe vide.

Pour les externes, ils ont une salle de repos, donc ne gênent pas les enfants qui ont démarré leur sieste plus tôt...

Les enfants rentrent par école et par classe entre 11h50 et 12h20.

(Pas de transport, le groupe scolaire étant regroupé et la cantine étant centrale)

Complément de la part d'une personne du public : chez eux, les enfants externes rentrent dans la salle de repos unique disponible sans réveiller les autres

→ **Taux de personnes employées en cuisine ?**

1 pour 50 repas (taux évalué également en fonction de la place dans les stockages)

Amplitudes de travail vont de 6h30 à 16h15 les lundi mardi jeudi et vendredi

Et de 7h à 12h15 les mercredis.

Cette amplitude horaire se justifie par les distances à parcourir pour les livraisons (plusieurs kms), l'approvisionnement en produits frais et nettoyage de locaux (200m² de surface de cuisine)

→ **Origine des produits ?**

Matières premières : Approvisionnement en produits locaux (17%), en produits bio, et fournisseurs de l'agroalimentaires « classiques »

Présence de 2 cuisiniers pour pallier à un éventuel arrêt maladie de l'un ou l'autre

Commune de ETOILE

Le restaurant scolaire d'Etoile est géré par une association de parents d'élèves.

Il y a 2 écoles avec 2 sites différents (un village et un gare) pendant le temps scolaire.
En dehors du scolaire on prépare pour le PPE et le centre aéré.

Livraison pour l'école de la gare et le PPE

Il est composé de 4 salariées , 1 chef de cuisine temps complet, 2 aides 92h/mois et un CDD de 2h/jour ponctuel
Une salariée à 35h/mois pour la gare.

Une moyenne de 250 repas / jour, depuis 3 ans on connaît une augmentation de 15 à 20 %
Pour la rentrée 2011 nous allons faire un self
Avec 2 entrées au choix, un plat chaud, fromage et dessert au choix.

Audit et formation HACCP pour les salariées et les personnes du PPE le 18 mai

Mise en place d'un self à partir de septembre 2011 pour pallier à l'augmentation de la fréquentation

Association de parents d'élèves qui s'occupe de la restauration

Et mairie qui s'occupe de services en salles et dans la cour.

Avant la mise en place du self : il y avait 2 services à 1 heure d'intervalle ayant pour conséquences un décalage de rythme entre les 2 groupes d'enfants et une heure tardive de fin de déjeuner pour un des groupes.

De même , sur ce temps défini à l'avance de repas, certains enfants ayant fini leur repas plus tôt que d'autres chahutent.

Devant le nombre d'enfants mangeant au restaurant scolaire de plus en plus important, déjà deux services, nous nous sommes interrogés sur les solutions envisageables :

- Agrandissement du restaurant

- Transformation en self

Nous avons demandé une étude de faisabilité pour l'extension du restaurant scolaire à un cabinet d'architecte qui nous a proposé six solutions d'extension en gardant un service à table, comprenant l'agrandissement de 60 à 120 m² pour un coût moyen de 260 000€ (de 143 600€ à 347 700€) avec un délai de travaux 5 à 8 mois

Devant le coût très élevé et la durée des travaux + permis...nous avons choisi et validé la transformation en self.

Ce qui a été décidé :

Agrandissement des surfaces avec fabrication des repas sur place et système de self pour être plus flexible dans l'accueil des enfants, et après avoir observé que le self permettait un déjeuner au calme pour les enfants d'autres communes (Livron, Malissard).

Nous avons créé un groupe de travail < restaurant scolaire > qui a réfléchi sur les plans, le matériel, le personnel, le temps méridien.

Après les visites dans d'autres communes, réflexions sur des détails pratiques : taille de l'assiette, du plateau, taille des tables : il a été décidé d'acheter des petites tables de 4.

Ce système de restauration sera mis en place en septembre, donc pas de retour d'expériences possible !

La mise en route se fera en septembre après une période d'essai avec les centres aérés pendant l'été.

Les écoles maternelles ne seront pas concernées par ce self.

Concernant l'animation le personnel qui est au nombre de 7 ne change pas, seule la répartition sur les postes sera différente.

- 2 ou 3 personnes à l'intérieure (dont 1 vérifiera l'entrée des enfants)
- 4 personnes pour le temps méridien
 - 2 dans les cours (1 pour jeux encadrés, 1 pour jeux libres)
 - 2 à l'intérieur du périscolaire (jeux calmes, lecture, dessin...)

Enfin, le périscolaire étant ouvert (car il y a une garderie sur place), les enfants peuvent y aller et s'y reposer.

Coût de revient de la mise en place de ce self : 60 000 euros. Cela comprend les modules pour le self, les tables, les chaises et l four

Les enfants étant libres de sortir quand ils ont fini, il est apparu important de prévoir un autre lieu de sortie (les enfants passaient par la route avant de rejoindre la cour de récré mais étaient encadrés puisque sortant à une heure précise), la sortie se fera donc directement dans la cour.

Il est prévu un emplacement pour se laver les mains en entrant, avec un vestiaire, et une salle de débarras pour les plateaux.

Le prix du repas s'élève à 3.45 euros. Il n'y a pas de quotient familial, car l'association de parents ne pourrait pas gérer cette organisation.

Questions de la salle :

→ Existe-t-il un système d'abonnement ?

Il existe un système d'abonnements ou de « gommettes »=tickets.

L'abonnement pour un nombre fixe de repas par semaine, permet de faire baisser le prix du repas de 5 à 10 cts par repas. L'abonnement se fait pour des périodes comprises entre 2 vacances scolaires.

→ Comment se fait la gestion de l'association ?

Difficulté de l'association de parents pour trouver d'autres parents d'élèves susceptibles de prendre le relais, car tout ceci demande beaucoup d'investissement et de temps.

La commune finance 70 à 80 cts d'euros par repas.

Il n'y a pas « d'extras ».

→ Comment vous approvisionnez vous ?

Le fait d'être une association permet de contourner le code du marché public.

Produits locaux et de saison mais pas de bio pour l'instant.

→ Y a-t-il quelque chose de très formalisé dans l'association de parents ?

La mairie fournit du personnel de services, et les locaux de l'association.

L'association n'a pas de comptes à rendre à la mairie, notamment au niveau des menus par exemple. Cependant l'association est responsable s'il existe un problème de nourriture.

→ N'est-il pas trop difficile de concilier le travail en synergie du personnel ayant 2 patrons différents ? (personnel de cuisine employé par l'association de parents et le personnel de « surveillance » employé par la mairie.

Il y a eu quelques difficultés relatives aux questions d'autorité et de discipline au début, mais la cohabitation se passe bien.

Commune de SAINT JEAN EN ROYANS

Des écoles publiques et une école privée viennent déjeuner au restaurant scolaire qui accueille donc des élèves venant des villages alentour (165 élèves dont 65 venant de l'extérieur de la commune)

Initialement, il n'y avait pas de cuisine, les repas étant servis par un prestataire, la Sodexo

Recherche d'un nouveau prestataire acceptant les exigences de la commune, et adhésion à la démarche « Alimentation Santé Territoire » initié par le Parc Naturel Régional du Vercors. Ce restaurateur a été trouvé à proximité : il prépare les repas et les apporte en liaison froide puis ils sont pris en charge par le personnel communal. Le service se fait à table.

Pour les 4 classes de maternelle, 4 ATSEM qui se trouvaient avec un emploi du temps tronqué de par le passage de la semaine à 4 jours, ont été intégrées au sein de la restauration scolaire.

2 services : à 11h20-30 pour les maternelles et un à 12h20-30 pour les écoles élémentaires et primaires.

Les écoles maternelles déjeunent avec leurs ATSEM, puis rentrent ensuite faire la sieste avec leurs ATSEM également : l'enfant est rassuré, entouré de personnes qu'il connaît.

Pour les enfants qui ne viennent pas à l'école l'après midi, il existe également des liaisons avec la crèche.

Pour les écoles élémentaires, primaires, un temps éducatif (demandé au centre social) a été instauré au cours du repas : permettant aux enfants de faire l'apprentissage du goût, de la fabrication des produits alimentaires ; ce temps éducatif a été étendu au temps périscolaire où la citoyenneté des enfants est sollicitée en les rendant responsables de leurs demandes et réflexions sur les repas.

Une « commission menus » une fois par mois a été mise en place avec les ATSEM, le centre social, les animateurs, les élus, le cuisinier, la diététicienne, pour élaborer un programme alimentaire sur 4 semaines avec les grammages, qui prend en compte les fiches d'évaluation des repas (voir page suivante), remplies par les enfants.

Il existe également un menu alternatif sans viande proposé régulièrement.

Il existe aussi une commission menus des enfants qui a lieu une fois par semaine et dans laquelle les avis des enfants seront pris en compte.

Sont proposés pendant cette pause également :

Des jeux collectifs à l'extérieur, à l'intérieur, des activités manuelles ou des sports collectifs, les enfants ayant aussi le choix de ne rien faire.

Le centre social, en partenariat avec la commune, fournit 8 animateurs (1 pour 14 enfants)

Des rencontres régulières « centre social/élus » ont lieu, pour faire une analyse des pratiques.

Par ailleurs, le centre social assure un temps de garderie jusqu'à 18 hr, et d'autres fonctions comme le portage des repas, ce qui permet d'augmenter le temps de travail du personnel rémunéré à l'heure.

Le travail de la diététicienne se fait pendant les réunions, sur place avec le cuisinier, pour diminuer les portions et éviter le gâchis.

Le repas coûte 3.10 euros à la charge des parents, le bio a été introduit et les portions diminuées (excessives auparavant) pour équilibrer le budget.

Le coût réel s'élève à 10.60, la commune finance donc la différence, et finance ainsi aussi les repas des enfants venant des autres communes.

Les menus sont affichés, et il est souhaité de les envoyer prochainement aux parents, en les informant également sur les grammages.

Dans la salle de restaurant, un « baromètre du bruit », grand carton sur lequel est dessiné un baromètre avec des niveaux, avec curseur amovible, est utilisable à tout instant pendant le repas par les enfants ou les adultes afin d'interpeller l'ensemble des convives lorsque le niveau sonore est trop élevé. En effet le restaurant scolaire est bruyant (en raison peut être du service à table).

Fiche de satisfaction











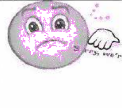

















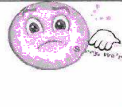

Chaque jour les enfants évaluent le repas autour du goût, de l'assaisonnement et des quantités. Ces évaluations sont le point de départ de chaque commission menu adulte.

Semaine du au

Accueil péri scolaire saint jean en Royans

Fiche satisfaction

Animateur :

	Jeudi			Vendredi		
Entrée :						
Goût						
Quantité	Trop peu	Bien	Trop	Trop peu	Bien	Trop
Légumes / féculent						
Goût						
Quantité	Trop peu	Bien	Trop	Trop peu	Bien	Trop
Viande / poisson						
Goût						
Quantité	Trop peu	Bien	Trop	Trop peu	Bien	Trop
Fromage						
						
Quantité	Trop peu	Bien	Trop	Trop peu	Bien	Trop
Dessert						
Goût						
Quantité	Trop peu	Bien	Trop	Trop peu	Bien	Trop
Remarques						

Questions de la salle :

→ **Comment le centre social intervient t'il ?**

Le centre social est une association. La commune paye le centre social et ce dernier demande une participation des parents de 0.3 à 0.6 centimes d'euros par séance.

→ **Comment les activités pendant la pause sont elles gérées ?**

Il existe une analyse des pratiques professionnelles concernant les activités de la pause méridienne, avec l'équipe et une psychologue extérieure une fois par mois.

Dans la mesure du possible, l'équipe de 8 animateurs reste fixe pour ne pas déstabiliser les enfants.

→ **Comment fonctionne la commission menu ?**

Durée des commissions menus : 1h30 à 2hr.

Présence de tous les partenaires nécessaire car chacun apporte un regard différent dans la faisabilité de la composition des menus. (ex : capacité de chauffe de plusieurs plats en même temps). Problème pour concilier les désirs des ruraux et des néoruraux..

→ **Qui rémunère la diététicienne ?**

La commune rémunère la diététicienne (4000 euros par an) ainsi que les 4 boulangers.

Le rôle de la diététicienne : vient sur place voir comment se passent les repas, va à la rencontre du cuisinier, participe aux réunions.

Intervention ML Beaupoil : L'usage des commissions menus est née dans les années 80, avec les différentes actions allant dans le sens de l'amélioration du service de restauration scolaire, avec aussi l'emploi du terme « restaurant scolaire » à la place de « cantine ».

Intervention CNFPT

Organisme financé par les collectivités territoriales

Formation d'agents territoriaux, donc peut concerner l'animation, avec le temps du repas scolaire ; peut accompagner des collectivités sur des problèmes précis. (ex : commune de Livron) Présence d'une antenne à Bourg les Valence

CONCLUSION

Nathalie GUERSON, directrice départementale de la protection des populations

Je tenais pour finir à faire un focus sur le guide pratique qui vous a été distribué (au moins un par structure) et qui s'appelle « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ». Ce guide, réalisé par la DRAAF Rhône Alpes, s'adresse en particulier aux acteurs de la restauration collective publique. Il permet d'explorer de manière concrète toutes les possibilités du code des marchés publics pour faciliter l'accès à des entreprises locales et pour intégrer des critères sociaux, de qualité ou de développement durable attachés aux produits, aux entreprises ou aux circuits de distribution.

Les nombreux entretiens réalisés pour les besoins de ce travail de synthèse ont mis en évidence des difficultés autres que juridiques ; chacun, à son niveau, élu, gestionnaire, cuisinier, convive... a un espace de liberté au sein duquel il peut modifier ses pratiques pour permettre la réussite de cette politique volontariste d'achat privilégié de produits locaux.

Bien sûr, chaque expérience s'avère différente, et ne sera pas transposable en l'état. Pourtant il apparaît évident qu'un projet qui fonctionne rassemble tous les acteurs locaux concernés, de l'élu à l'enfant, du responsable des achats aux parents d'élèves, des cuisiniers aux gestionnaires et nutritionnistes, jusqu'aux fournisseurs locaux... le diagnostic de départ sera primordial pour déterminer comment associer tous les acteurs dans une unité de démarche.

Le guide est également disponible en version numérique à l'adresse suivante

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr>

Marie-Line BEAUPOIL, ADES

Et bien voilà la journée qui se termine. Nous espérons avoir répondu à vos attentes ; Notre souhait commun, DDPP et Education santé Drôme, est de continuer sur la dynamique qui s'est mise en place aujourd'hui. Nous avons bien vu que nous pouvions tous ensemble contribuer à faire évoluer la pause méridienne, et les échanges nourris ont montré l'intérêt que vous portez à cette question ; J'espère donc que de nombreux partenariats verront le jour suite à cette journée. Nous sommes à votre disposition pour les faciliter, les accompagner. Nous avons commencé cette journée avec Brillat Savarin, je me permets donc de le citer une nouvelle fois pour clore ce moment :

« L'inégalité des conditions entraîne l'inégalité des richesses, mais l'inégalité des richesses n'entraîne pas l'inégalité des besoins »

Merci à tous.

Albon	BONDRAN	Monique	cantinière	mairie place St Roman 26140 Albon
Albon	ENGEL	Patrice	adjoint	mairie place St Roman 26140 Albon
Albon	NOIR	Monique	cantinière	mairie place St Roman 26140 Albon
alixan	BERTRAND	Sophie	présidente	mairie avenue du vivarais 26300 alixan
alixan	BLAIN	S	trésorière association	mairie avenue du vivarais 26300 alixan
alixan	MONTAGNIER	Chantal	service cantine	mairie avenue du vivarais 26300 alixan
alixan	PROHET	ML	service cantine	mairie avenue du vivarais 26300 alixan
Anneyron	BOIDIN	Patricia	adjointe	mairie rue camille Gervais 26140 Anneyron
ARS Rhone Alpes	JACQUEMET	J François	délégué territorial	ARS Rhone Alpes
Barbières	MONCHAL	M Christine	personnel cantine	mairie rue de la bise 26300 Barbières
Barbières	VALENTIN	Aline	personnel cantine	mairie rue de la bise 26300 Barbières
BLV Diététicienne	PARENT	KARINE	diététicienne	10 allée Henri Matisse 26500 BLV
Bourg de péage	RUCHON	Danièle	resp tps péri scolaire	rue Dr Eynard BP43 26301 Bg de péage
Chabeuil	ALLONCLE	Janine	première adjointe	mairie Place Genissieu BP 63 26 Chabeuil
Chabeuil	CAPRON	Jacqueline	DGS	mairie Place Genissieu BP 63 26 Chabeuil
Chabeuil	DUMAS	Guillaume	resp resto scolaire	mairie Place Genissieu BP 63 26 Chabeuil
Chavannes	HEAP	Sandrine	adj techn cantine	102 rue des près verts 26260 Chavannes
clerieux	AUROUX	Françoise	adjointe	mairie de clerieux
clerieux	LARUE	Fabrice	maire	mairie de clerieux
CNFPT	SOZET			CNFPT
Condillac	ORAND	Jean luc	parent d'élève Savasse	quartier courriol et gravilla 26740 Condillac
Crest	BERNE	Jfrançois	chargé éducation	mairie place Maurice Rozier BP 512 26400 Crest
Crest	CHAQUET	Gilles	resp coordination animation peri	mairie place Maurice Rozier BP 512 26400 Crest
Crest	DIDIER	Josiane	resp resto scolaire	mairie place Maurice Rozier BP 512 26400 Crest
Curnier sahune AGC	BERTRAND	Isabelle	animatrice cantine	AGC du RPI Curnier sahune
Curnier sahune AGC	BOURGEAUD	Odile	animatrice cantine	AGC du RPI Curnier sahune
Curnier sahune AGC	BRUNEL	Sandra	animatrice cantine	AGC du RPI Curnier sahune
DDPP	FOLLEA	Françoise		33 avenue de romans 26904 Valence cedex 9
DDPP	GUERSON	Nathalie		34 avenue de romans 26904 Valence cedex 9
DDPP	JACONELLI	Chantal		35 avenue de romans 26904 Valence cedex 9
DDPP	NUBLAT	Christophe		36 avenue de romans 26904 Valence cedex 9
DDPP Isère 38033	BREZARD	François	chef de service	DDPP Isère 38028
Die END	BRUYERE	Alice	stagiaire?	Ecole Notre Dame Die
Die END	ZITO	Gwendoline		Ecole Notre dame Die
dieulefit	GOETZ	Christine	animatrice peri scol dieulefit	mairie de dieulefit
dieulefit	SCHMITT	Brigitte	peri scolaire dieulefit	mairie de dieulefit
dieulefit	SOUBEYRAN	isabelle	directrice peri scolaire Poët laval	mairie de dieulefit

Epinouze	BARRAL	Pascal	Maire adjoint	Mairie d'Epinouze
Etoile	DIAZ	Corine	DGS	mairie 26800 Etoile
Etoile	GUIGON	Andrée	élue	mairie 26800 Etoile
Etoile	CHAMPEL	Alice	stagiaire restau scolaire étoile	Etoile
Etoile Asso Rest Scol	COVRE	Mylène	présidente restaurant scolaire	restaurant scolaire quartier malmonta 26800 Etoile
Etoile Asso Rest Scol	FAURE	Nathalie	cuisinière resto scolaire	restaurant scolaire quartier malmonta 26800 Etoile
Etoile mjc	LENEZET	Gawnael	directeur mjc	mjc Etoile
FOL Valence	RAMIREZ	Annie		FOL Valence
genissieux	GINZBURG	Fabienne	présidente assoc parents	chemin des faullassons 26750 genissieux
Granges les beaumont	DELHAUME	Suzette	cantine	mairie 175 rue Henri Machon 26600 Granges les beaumo
Granges les beaumont	QUARELLO	Christine	élue	mairie 175 rue Henri Machon 26600 Granges les beaumo
Inspection Académique santé	MOSSUZ	Thérèse	INTERVENANTE	Inspection Académique santé scolaire valence
Jaillans	CHAMPEY	Laurence	agent scolaire	mairie 10 place de l'église 26300 Jaillans
Jaillans	OLLIEZ	Elisabeth	agent péri scolaire	mairie 10 place de l'église 26300 Jaillans
La batie Rollland	MANZANER	Laetitia	vice présidente assoc	mairie 26160 La batie Rollland
La batie Rollland	MATHERON	Isabelle	cantinière	mairie 26160 La batie Rollland
La batie Rollland	SCHIRA	Delphine	présidente assoc les p'tits gourmands	mairie 26160 La batie Rollland
La Baume Comillane	BAUMANN	Chantal	surveillance cantine	cantine scolaire le village 26120 La Baume Comillane
la garde adhemar	GENESTON	Eliane	personnel cantine école maternelle	mairie rue du marquis de la baume 26700 la garde adhemar
LDA	SERVES	Yvan		LDA
Livron	CHARREYRON	Patricia	agent animation	mairie J Combier 26250 Livron
Livron	GAILLARDET	Anne Marie	adj mairie	mairie J Combier 26250 Livron
Livron	PEYRARD	Sylvie	agent animation	mairie J Combier 26250 Livron
Livron	ROUX	Véronique	agent animation	mairie J Combier 26250 Livron
Livron Vestabio	TRAVERSIER	Laurence	dietéticienne	Vestabio 3 rue alfred de musset 26250 Livron
LYON	GAY	Constance	FRAES stagiaire	LYON
Livron	SERRE	Eric	DGA	mairie J Combier 26250 Livron
MJC Chateauvert Valence	MARCHOIS	M.	INTERVENANT	MJC Chateauvert Valence
Montéléger	TERRAS	Valérie	ATSEM mairie romans	quartier Consonaves 26760 Montéléger
Montjoux	ALAIZE	Catherine	stagiaire cuisinière	mairie 26220 Montjoux
Montjoux	FAUST	Frédérique	stagiaire surveillance animation	mairie 26220 Montjoux
Mours St Eusèbe	BLAEVOET	Nadine	directrice CLSH	mairie 2 rue du sabotier 26540 Mours St Eusèbe
Mours St Eusèbe	FERLAY	Christiane	élue	mairie 2 rue du sabotier 26540 Mours St Eusèbe
Mours St Eusèbe	GAILLARD VOLPI	Muriel	cantinière	mairie 2 rue du sabotier 26540 Mours St Eusèbe
Mours St Eusèbe	RAYMOND	Martine	DGS	mairie 2 rue du sabotier 26540 Mours St Eusèbe
Oriol en royans	BARBIER	Yvonne	agent de cantine	APCOPO mairie 26190 Oriol en royans
Oriol en royans	PAYRE	Véronique	trésorière	APCOPO mairie 26190 Oriol en royans

Oriol en royans	RODRIGUEZ	Valérie	agent de cantine	APCOPO mairie 26190 Oriol en royans
Peyrus	GUILLOIN	MH	mairie	mairie grande rue 26120 Peyrus
Peyrus	MAGNAT	Josiane	employée cantine	mairie grande rue 26120 Peyrus
Pierrelatte	BRAMATO	Carole	adj mairie	mairie de Pierrelatte
Pierrelatte	MAGALON	Anne	conseillère municipale	mairie de Pierrelatte
Pierrelatte	TORRES	Stéphanie	chef service scolaire	mairie de Pierrelatte
Pont de l'Isère	CHALAYE	Françoise	assistante	mairie 26600 Pont de l'Isère
Pont de l'Isère	CHAUDET-RIGAULT	Liliane	DGS	mairie 26600 Pont de l'Isère
Pont de l'Isère	MONIER	Gisèle	restaurant scolaire	mairie 26600 Pont de l'Isère
Pont de l'Isère	POMIN	Nathalie	restaurant scolaire	mairie 26600 Pont de l'Isère
Pont de l'Isère	CAMPOS	M Elisabeth	cantine	mairie 26600 Pont de l'Isère
Portes	REYNAUD	Florence	chef de service	mairie -place de la république 26800 Portes
Portes les valence	GREVE	Evelyne	gestionnaire resto scolaire	mairie -place de la république 26800 Portes
Recoubeau	CHEVA	Caroline	personnel cantine animation	mairie le village 26310 Recoubeau
Recoubeau	GARCIA	Virginie	personnel cantine animation	mairie le village 26310 Recoubeau
Romans	CHEVALIER	Jacques	chef de service	mairie place jules Nadi 26100 Romans
Romans	BILLON	Rémy	responsable temps méridien	mairie place jules Nadi 26100 Romans
Romans	DASSAUD	Lydie	chef de service	mairie place jules Nadi 26100 Romans
Sahune	HERLEMANN	Christine	animatrice cantine	école maternelle 26 510 Sahune
SAILLANS	AMALBERT		trésorière	CCPS mairie 26340 SAILLANS
SAILLANS	MAGNET	angélique	directrice	CCPS mairie 26340 SAILLANS
SAILLANS	PECCOUD		vice président	CCPS mairie 26340 SAILLANS
SAILLANS	TEYSSONNIER	virginie	cuisinière	CCPS mairie 26340 SAILLANS
St Avit	CIMINO	Gaëlle	adjointe	St Avit
St Jean en Royans	PIC	Danielle	Maire	St Jean en Royans
St Jean en Royans	BARRUYER	Nadine	élue St Jean	St Jean en Royans
St Jean en Royans	MARET	Joelle	CA Centre social St jean	St Jean en Royans
St jean en Royans	CHAPUIS	Patricia	Centre social St jean	St jean en Royans
St julien en vercors	FILLET	Nadège	conseillère municipale	mairie 26420 St julien en vercors
St Marcel les valence	FIEF	Natacha	chef de service cantine	mairie BP 4 26320 St Marcel les valence
St marcel les valence	MONTMAGNON	Marie	adjointe	mairie 2 rue du bois 26320 St marcel les valence
St Paul 3 chateaux	CHASTAN	Séverine		mairie, place castellane St Paul 3 chateaux
St Paul 3 chateaux	CHASTENET	Christine	ATSEM	mairie, place castellane St Paul 3 chateaux
St Paul 3 chateaux	LOPEZ RAMIREZ	Michèle		mairie, place castellane St Paul 3 chateaux
St Paul 3 chateaux	PONTISSO	Pierrette		mairie, place castellane St Paul 3 chateaux
St Vincent de la commanderie	CULOSSE	Chantal	agent de cantine	mairie 26300 St Vincent de la commanderie et charpey
St Vincent de la commanderie	MOULIN	Claudine	agent de cantine	mairie 26300 St Vincent de la commanderie et charpey

tain	BOURDIN	Catherine	directrice économ	sou des écoles 18 rue des bessards 26600 tain
Tulette	LAURENT	Mireille	responsable cantine	mairie place du 11 novembre 26790 Tulette
Upie	GIRES	J	cantine	cantine école 26120 Upie
Upie	GRUEL	Yvette	cuisine	cantine école 26120 Upie
Upie	TERRAS	O		cantine école 26120 Upie
Upie	VALLON	Murielle	animation	cantine école 26120 Upie
Valence	MAROILLER	Marie-jo	adj animation école bayet	78 rue thiers 26000 valence
Valence	RAFFIN	Véronique	CHS	Valence
valence	BLUM	Chantal	responsable dév, actions educ CG	valence
Valence	PUZIN	Joelle	DT ARS Rhone Alpes	Valence
Valence VICI	ARNAUD	Henri	resp culinaire	société VICI 9 rue Georges Auric 26000 Valence
	CHABOT	Fabienne	adj Vie scolaire	???
	BARDY	Marc	conseiller délégué DD	???
	BEAUPOIL	ML	ES 26	
	BOISSET	Anne	ES 26	
	ROUMEAS	Héloïse	ES 26	
	VIVIER	Sabine	diététicienne	
	DURAND	CELINE		