






Bien vivre au restaurant municipal

« La Charte de la pause méridienne »

Sommaire

Propos introductif



Partie 1 : avant le repas

-  *Les horaires*
-  *Les déplacements*
-  *L'arrivée au restaurant*





Partie 2 : les objectifs de la pause méridienne

Partie 3 : Les principes de fonctionnement au restaurant

-  *Le déroulement du repas*
-  *Le départ du restaurant*

Partie 4 : les rôles et missions des adultes

-  *L'équipe de restauration*
-  *L'équipe de surveillance*

Partie 5 : « vivre ensemble au restaurant »

-  *Les Règles de vie*
-  *Les Sanctions*

Propos introductif : la pause méridienne

Le service de restauration est géré par un groupement de commande entre la commune et le collège Sainte Marie de Chavagnes-en-Paillers. Les repas sont préparés et servis par la société de restauration Scolarest.

Le restaurant municipal « polyvalent » de Chavagnes en Paillers a cette particularité d'accueillir des enfants et des jeunes d'âges différents (de moins de 3 ans jusqu'à 15 ans). Il accueille les enfants des 2 écoles de la commune, du centre d'accueil et de loisirs, les collégiens du Collège Sainte-Marie, ainsi que les enseignants des établissements scolaires. Un service de portage à domicile est également organisé par l'ADMR locale.

Au total, ce sont plus de 800 repas préparés chaque jour au restaurant.

Une charte : pour quoi faire ?

La commune et les partenaires associés portent le souci de la qualité de l'accueil, du repas et du service au restaurant municipal.

Le temps du midi pour les enfants et les jeunes, entre 11h40 et 14h, appelé « pause méridienne » correspond à un temps périscolaire qui doit être synonyme de :

- **repas équilibré, varié,**
- **plaisir, bien-être et détente,**
- **respect de l'autre, tolérance et cohabitation**

La présente charte vise à être un outil de référence pour

- favoriser l'échange entre les différents acteurs du restaurant, afin que chacun trouve sa place ;
- sensibiliser l'ensemble des acteurs (enfants, jeunes, parents, personnel de service et de surveillance) autour d'une ambition commune : « bien vivre au restaurant ».

Une charte : comment ?

Cette charte a été rédigée par le comité de pilotage du restaurant, composé d'élus, d'enseignants, de représentants de parents, des personnels de surveillance.

Le comité de pilotage s'est appuyé sur un travail collaboratif où chacun a pu s'exprimer et apporter, de la place qu'il occupe, sa contribution à la définition du présent document.



Partie 1 : avant le restaurant

Les horaires

Pour les enfants des deux écoles Jules Verne et Nazareth les repas ont lieu entre 12H00 et 13H00. Pour les collégiens, les repas ont lieu à partir de 11h40 (1^{er} service self) et de 12h30 à 13h45 (2^{ème} service).

Le mercredi, entre 12h15 et 13h30, les enfants du centre d'accueil et de loisirs viennent déjeuner au restaurant. Ils y côtoient les enfants de l'école Jules Verne qui ont classe le mercredi matin.

Pendant les vacances scolaires, le centre d'accueil et de loisirs utilisent également les locaux pour la restauration du midi.

Les déplacements

Ecole Jules Verne :

Les élèves sont accompagnés par une équipe d'agents communaux à l'aller comme au retour. Les enfants sont sous la responsabilité de la commune pendant les trajets et dans l'enceinte du restaurant municipal.

Ecole Nazareth :

Les élèves sont sous la responsabilité du Chef d'établissement et de l'équipe enseignante jusqu'à leur arrivée au restaurant : les déplacements, vers le restaurant et vers l'école, sont échelonnés par groupe. Les enfants sont sous la responsabilité de la commune dans l'enceinte du restaurant scolaire.

Collège Sainte-Marie :

Les élèves sont sous la responsabilité du Chef d'établissement et de l'équipe de Vie scolaire sur l'ensemble de la pause méridienne : les déplacements, vers le restaurant et vers le collège, sont échelonnés par groupe.

L'arrivée au restaurant

Les locaux :

Le cadre dans lequel peuvent évoluer les enfants et les jeunes est agréable, fonctionnel, spacieux et lumineux. Selon la tranche d'âge, les utilisateurs bénéficient d'une salle adaptée, avec du mobilier confortable et fonctionnel.

Les menus :

Ils sont établis par la société de restauration.

Les régimes alimentaires : PAI (Projet d'Accueil Individualisé) :

Toute allergie ou problème alimentaire sera signalé impérativement dès l'inscription au restaurant scolaire. Un PAI doit être mis en place au moment de l'inscription ou en cours d'année scolaire. Il peut être revu annuellement. Sans PAI, aucun régime alimentaire ne sera pris en compte.

Administration de médicaments :

Aucun médicament ne peut être administré par le personnel. En règle générale, les enfants ne peuvent pas en apporter au restaurant. Les parents sont invités à prendre les mesures nécessaires auprès du médecin traitant afin d'adapter le traitement. Ils peuvent en revanche venir administrer eux même le médicament au cours du repas. Toute situation particulière sera étudiée.

Partie 2 : les objectifs de la pause méridienne

1^{er} objectif : distribuer un repas de qualité, en quantité adaptée aux besoins de l'enfant ou du jeune

L'enfant (ou le jeune) est éveillé au goût. Le personnel invite à la découverte sensorielle des aliments et à « goûter à tout ».

L'enfant (ou le jeune) est informé sur l'équilibre du repas. Les repas servis répondent aux besoins nutritionnels.

L'enfant (ou le jeune) doit respecter les règles d'hygiène : il s'agit de l'hygiène personnelle et collective et de la façon de manger (cet apprentissage est en cours pour les enfants de maternelle).

2^{ème} objectif : Permettre à l'enfant et au jeune d'acquérir, dans la convivialité, les notions de responsabilisation et de socialisation

C'est une mission éducative qui s'accomplit avant, pendant et après le repas.

Il est important de valoriser les actions positives de l'enfant ou du jeune.





Pendant le temps de pause méridienne, les enfants ou jeunes évoluent plus librement qu'en classe. Mais tout n'est pas permis pour autant : il y a des règles (voir partie 5), des usages, des bonnes pratiques : l'adulte apprend et montre la valeur du respect, de la tolérance, du dialogue, de la solidarité, de l'intérêt général.

3^{ème} objectif : garantir à l'enfant et au jeune sa sécurité physique et psychoaffective

Les rythmes et besoins de l'enfant ou du jeune sont respectés. Le service du repas doit s'adapter à ces rythmes et non l'inverse.

Il est nécessaire de considérer que le temps du midi est un temps de « pause » : il faut savoir adapter les consignes en fonction de l'âge des convives, pouvoir laisser une certaine marge d'autonomie selon l'âge et ménager des moments plus calmes.

Les conditions d'organisation permettent à l'enfant ou au jeune d'avoir des repères structurants et rassurants :

-  respecter les affinités,
-  garantir le calme,
-  instaurer un climat agréable entre tous les enfants et jeunes,
-  créer des liens de confiance et de respect entre les convives et le personnel.

Les différents acteurs adultes intervenant au restaurant doivent faire preuve de cohésion et de cohérence : c'est la garantie du respect des règles du « bien vivre ensemble ».

Partie 3 : Les principes de fonctionnement au restaurant

Le déroulement du repas

Pour les enfants de maternelle et les GS/CP dans la grande salle :

Le repas est organisé en service à table, entre 12h00 et 12h35. **Limiter les temps d'attente entre chaque plat**, le service doit durer au maximum 30 minutes (pour les PS – MS).

En raison des contraintes de déplacement, les enfants peuvent arriver à des heures décalées. Il convient d'adapter le déroulement du repas en fonction. Chaque enfant doit pouvoir bénéficier des 30 minutes de repas, il n'a pas à « rattraper » le temps. Le nettoyage des salles ne peut débuter avant le départ des enfants (PS – MS).

Pour les enfants de l'élémentaire (CE1 au CM2) :

Le service est de type « self ». A partir de 12h05 et jusqu'à 12h25/30 pour le service et jusqu'à 13h pour la desserte. Les enfants rapportent leur plateau à la laverie, trient les déchets et ne laissent rien sur les tables ou au sol.

Les enfants ont plusieurs choix dans les plats, conformément au cahier des charges accepté par le prestataire.

Les enfants peuvent choisir le plat principal selon le principe suivant : petite / moyenne ou grande assiette. Il s'agit d'éviter le gaspillage. A ce sujet, les assiettes doivent être réellement différenciées.

Les enfants peuvent se resservir en salle selon leurs besoins (uniquement en légumes et féculents).

Le nettoyage des tables doit pouvoir être assuré entre les différents services.

Pour les collégiens :

1^{er} service en self à 11h40 pour 4 à 6 classes. 2^{ème} service en self à partir de 12h35 pour le service et jusqu'à 13h45 pour la desserte. Les jeunes rapportent leur plateau à la laverie, trient les déchets et ne laissent rien sur les tables ou au sol. Le personnel débute le nettoyage des salles après le départ des derniers élèves.

Lors du passage au self, les jeunes ont plusieurs choix dans les plats, conformément au cahier des charges accepté par le prestataire de restauration.

Les jeunes peuvent choisir le plat principal selon le principe suivant : petite / moyenne ou grande assiette. Il s'agit d'éviter le gaspillage. A ce sujet, les assiettes doivent être réellement différenciées.

Les jeunes peuvent se resservir en salle selon leurs besoins (uniquement en légumes et féculents). Les jeunes du dernier service peuvent aller se resservir au self en fonction du temps disponible et de ce qu'il reste. Le nettoyage des tables doit pouvoir être assuré entre les différents services.

Le départ du restaurant

Ecole Jules Verne :

- Les élèves de maternelle qui sont en service à table sont mis en rang par l'équipe de surveillance et les bénévoles présents. Ils quittent la salle sous la responsabilité de l'équipe.

- Les élèves de l'élémentaire en service à table attendent le signal pour sortir du restaurant, ainsi que ceux en self qui ont préalablement desservi leur plateau à la zone de desserte.

Ecole Nazareth :

- Les élèves de maternelle qui sont en service à table sont mis en rang par l'équipe d'ASEM de l'école Nazareth et les bénévoles présents. Ils quittent la salle sous la responsabilité de l'équipe.

Les élèves de GS/CP en service à table sortent du restaurant et regagnent l'école, sous le contrôle de l'équipe de surveillance (vérifier que le groupe se dirige vers l'école).

- Les élèves de l'élémentaire sortent en autonomie pour regagner la cour de l'école Nazareth, sous le contrôle d'un agent de surveillance à l'extérieur.

Le personnel de surveillance et les accompagnateurs bénévoles sont présents pour accompagner les enfants des 2 écoles.

Collège Sainte-Marie :

Les collégiens sortent du restaurant en autonomie pour regagner le collège. Ils sont sous la responsabilité du personnel de vie scolaire du collège.

Partie 4 : les rôles et missions des adultes

L'équipe de restauration

SON ROLE

Préparer et distribuer les repas, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
Accueillir les enfants et les jeunes avec respect et empathie.

SES TACHES

Assurer la mise et la desserte des tables pour le service à table,
Assurer le réassort des armoires et linéaire du self,
S'assurer que la desserte soit opérationnelle et que les bacs de tri soient vidés régulièrement,
Assurer le service aux enfants en tenant compte de l'envie, de l'appétit, l'inciter à goûter à tout, sans forcer, à découvrir de nouveaux aliments,
Entretien des locaux et le matériel de cuisine,
Collaborer efficacement avec les équipes de surveillance : signaler un comportement, solliciter une aide pour un enfant,
Procéder à l'application et au suivi des PAI.

L'équipe de surveillance (écoles et collège)

SON ROLE

Subvenir aux besoins des enfants et des jeunes en matière d'hygiène, de sécurité physique, psychique et/ou affective et d'éducation,
Assurer la surveillance des enfants.

SES TACHES

Garantir l'hygiène corporelle et alimentaire des enfants et des jeunes,
Aider matériellement l'enfant à prendre son repas,
Favoriser l'intégration de tous les enfants ou jeunes,
Sensibiliser à la découverte du goût,
Collaborer efficacement avec l'équipe de restauration : signaler un comportement, solliciter
Faire respecter les règles de vie,
Gérer efficacement les conflits.

Pour les écoles, la coordinatrice référente est chargée de faire le lien entre l'ensemble des intervenants du restaurant scolaire et les écoles. Elle assure également le lien avec la mairie.

La communication entre équipes de surveillance écoles et collège est à privilégier. Chacun des surveillants reste sous la responsabilité de sa structure de référence, mais chacun doit se sentir responsable pour agir légitimement auprès d'un enfant ou d'un jeune lorsque la situation se présente. Les noms des coordinatrices référentes seront communiqués aux différents acteurs du restaurant pour faciliter la transmission des informations.

Il convient de mettre en œuvre une forme de coordination entre les 2 référentes (mairie/écoles et collège) pour échanger les informations nécessaires : situation d'un enfant ou d'un jeune, conflit. A ce sujet, les référentes utiliseront les moyens les plus appropriés en fonction du temps disponibles (échanges directs, téléphone, mails, rendez-vous de travail, ...)

Chaque équipe doit entretenir une bonne organisation, une bonne cohésion et assurer la cohérence de ses actions. La cohérence éducative doit être recherchée entre les différentes équipes, notamment pour les enfants en service à table. Il s'agit de travailler en bonne intelligence au service des enfants. Un ou plusieurs temps de régulation inter-équipes sont à prévoir pour assurer une bonne coordination.





Partie 5 : « vivre ensemble au restaurant »

Certaines règles ci-dessous ne concernent plus les collégiens.
Elles sont normalement acquises !








Les Règles de vie





Lorsque j'arrive au restaurant

-  Je fais preuve d'une attitude calme et respectueuse dans les différents espaces.
-  Je m'adresse poliment au personnel de service et de surveillance : « bonjour », « s'il vous plait », « merci », « au revoir ».
-  Je fais l'effort de prendre un plat même si je n'aime pas trop et je goûte. Le personnel ne me force pas à terminer si j'ai goûté.
-  Je prends 3 tranches de pain au maximum pour ne pas gaspiller (ou 5 tranches si présence de charcuterie).

Lorsque je suis installé à table

-  Avec mes camarades, et le personnel, j'ai une attitude calme et respectueuse.
-  Je peux me déplacer dans le calme si nécessaire.
-  Je tiens compte des remarques et demandes du personnel.
-  Je respecte le matériel, la nourriture et l'eau.
-  Je mange proprement et je ramasse ce qui tombe au sol et devant la desserte.

Lorsque je quitte le restaurant

-  Je laisse ma place propre et je quitte la table dans le calme.
-  Je ne sors pas de nourriture du restaurant.
-  Je dessers mon plateau en respectant les consignes de tri.
-  Selon l'établissement scolaire, j'attends en rang à l'extérieur ou je regagne mon établissement dans le calme.

***LES ADULTES PRESENTS AU RESTAURANT ADOPTENT LES MEMES REGLES
D'ECOUTE ET RESPECT VIS-A-VIS DES ENFANTS ET DES JEUNES.***

Les Sanctions

Les règles de vie sont définies pour être respectées. Tout comportement perturbateur au restaurant scolaire fera l'objet d'un temps de concertation et d'échanges avec les personnes concernées avant de définir la sanction la plus adaptée.

Tout enfant ou jeune qui perturbe sera invité à réparer le manquement vis-à-vis des règles de vie.

Pour les enfants des écoles :

Selon la situation, après un temps de dialogue avec l'enfant concerné, l'équipe de surveillance précise clairement à l'enfant ce qui est attendu de lui :

- **Des excuses suite à une attitude ou un comportement irrespectueux ;**
- **Ou une tâche à réaliser au restaurant pour réparer l'erreur.**

Si la situation perdure ou s'aggrave, la référente coordinatrice de la surveillance pourra alerter :

- Le directeur de l'école ou l'enseignant si un lien est nécessaire avec l'école ;
- le directeur général des services de la mairie et les élus. Si nécessaire, un avertissement sera adressé aux parents de la part de la commune.

Un temps d'échange est alors organisé entre l'enfant, la famille et un élu de la commission Enfance-Jeunesse : ce temps d'échange permet de :




- **rappeler à l'enfant le manquement aux règles de vie ;**
- **annoncer la sanction-réparation décidée en adéquation avec l'erreur commise ;**
- **définir éventuellement un contrat pour permettre à l'enfant d'améliorer ou de progresser.**

Toute action répétée, sans amélioration, pourra conduire à **un temps d'exclusion temporaire**, cette démarche restant une décision ultime. Les modalités seront arrêtées par la commune et annoncées aux parents. En revanche, toute amélioration constatée **sera valorisée auprès de l'enfant**.

Pour les collégiens :

Le personnel de vie scolaire se charge de faire le lien avec le collège. Les règles qui prévalent sont celles du règlement intérieur de l'établissement.

Le comité de pilotage du restaurant formule 3 recommandations :

-  **Après des familles utilisatrices** : s'approprier le présent document (notamment la partie 5) et le lire avec les enfants.
-  **Après des établissements scolaires** : utiliser la partie 5 comme support pour une appropriation des règles dans chaque classe concernée, sous la responsabilité de l'enseignant.
-  **Après des équipes de restauration et de surveillance** : prendre le temps de la concertation pour que chacun trouve sa juste place et fasse cause commune au service des enfants et des jeunes.

La charte « bien vivre au restaurant » sera mise en œuvre à la rentrée scolaire 2017.

Vu Eric SALAÜN,
Maire

Franck GRAVELEAU
Adjoint Enfance Jeunesse