



CHAVAGNES
EN PAILLES

Année scolaire 2023/2024

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 : règles de vie et sanctions pour « 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 la 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.

Au total, plus de 750 repas sont préparés chaque jour au restaurant.

Une charte : pour quoi faire ?

La commune et les partenaires associés au temps de restauration le midi 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 tendre à être synonyme de :

- Repas équilibré, varié ;
- Respect de l'autre, sécurité, tolérance et cohabitation ;
- Plaisir, bien être et détente.

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 ?

La base de cette charte a été rédigée par le comité de pilotage du restaurant, composé d'élus, des directeurs d'établissements, d'enseignants, de représentants de parents, de la société de restauration et du responsable du personnel de surveillance. Ce 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.

La mairie en tant que gestionnaire du service pour la pause méridienne des écoles élémentaires y a apporté les compléments nécessaires à la bonne organisation pratique de ce moment.



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

Les déplacements

Ecole Jules Verne :

Les élèves effectuent le trajet entre l'école et le restaurant scolaire sous la responsabilité de la commune, encadrés par les agents communaux.

Le respect des règles de sécurité et de prévention routière est impératif pour le bon déroulement de ce trajet, qui doit se faire dans le calme, sans courir et dans le respect des consignes indiquées par les adultes.

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 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 : 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 temps 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 :

-  Garantir la sécurité,
-  Respecter les affinités,
-  Rechercher la sérénité pour tous (enfants et adultes)
-  Instaurer un climat agréable entre tous les enfants, jeunes et adultes,
-  Créer des liens de confiance et de respect entre les convives et le personnel par le dialogue.

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 ».

3^{ème} objectif : permettre à l'enfant (ou 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 peuvent évoluer plus librement qu'en classe.

Mais **tout n'est pas permis** pour autant : il y a des règles (*voir partie 5*), des usages et des bonnes pratiques : l'adulte apprend et montre la valeur du respect, de la tolérance, du dialogue, de la solidarité et de l'intérêt général.

L'enfant (ou le jeune) respecte l'adulte dans son rôle et sa mission.

Partie 3 : Les principes de fonctionnement au restaurant

Le déroulement du repas

Pour les enfants de maternelle et les CP dans la grande salle (avec une partie des GS si besoin) :

Le repas est organisé en service à table, entre 12h00 et 12h35. Les temps d'attente sont limités entre chaque plat, le service durant au maximum 30 minutes (en salle maternelle).

En raison des contraintes de déplacement, les enfants peuvent arriver à des horaires légèrement décalés. Le déroulement des repas s'adapte en fonction de ces horaires pour que tous les enfants bénéficient des 30 minutes de repas, sans devoir « rattraper » le temps.

Le nettoyage des salles ne peut débuter avant le départ des enfants.

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

A la rentrée, le service est de type « service à l'assiette ». A partir de 12h00 et jusqu'à 12h25/30 pour le service et jusqu'à 12h55/13h pour la desserte.

Les enfants ont plusieurs choix et se servent dans les entrées et desserts, 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 proposées seront réellement différenciées.

Les enfants s'installent à table par groupe de classe, vont se servir en entrée, puis en plat et pour finir en dessert. Chaque enfant gère son repas en fonction de ses goûts et de sa faim. La desserte s'effectue de façon individuelle (Nazareth) ou collective par table (Jules Verne) sur consigne donnée par le personnel de surveillance. Ce point peut être amené à évoluer en fonction de l'organisation et/ou des consignes sanitaires.

Avant de se lever de table, les enfants préparent leurs plateaux pour la desserte, passent à la table de tri des déchets, puis rapportent leur plateau à la laverie. Ils ne laissent rien sur les tables ou au sol.

Le nettoyage des tables doit être assuré entre les différents services par le prestataire.

Pour les collégiens :

1^{er} service en self à 11h40 pour 4 à 6 classes. 2^{ème} service à partir de 12h35 pour le service et jusqu'à 13h45 pour la desserte. Lors du passage, les jeunes ont plusieurs choix dans les entrées et desserts, 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 proposées seront réellement différenciées. Comme pour les primaires, le fonctionnement est en type « service à l'assiette ».

Pour la desserte, les jeunes trient leurs déchets, puis rapportent leur plateau à la laverie. Ils ne laissent rien sur les tables ou au sol.

Le nettoyage des tables doit être assuré entre les différents services par le prestataire. A la fin du service, le personnel débute le nettoyage des salles après le départ des derniers élèves.

Le départ du restaurant

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

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 ainsi que ceux en service à l'assiette, attendent le signal pour desservir leur plateau, puis attendre en rang, dans le calme le départ du groupe pour l'école. Chaque groupe classe est accompagné d'un surveillant. Les règles sur le trajet sont les mêmes que pour le déplacement aller.

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 CP (voire GS) en service à table sortent du restaurant sous le contrôle de l'équipe de surveillance et regagnent l'école, avec un accompagnateur de l'école Nazareth.
- Les élèves de l'élémentaire sortent en autonomie, sans courir, pour regagner la cour de l'école Nazareth, sous le contrôle de l'équipe de surveillance à l'extérieur.

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 (préparation des repas, service, nettoyage)

SON RÔLE

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 TÂCHES

Assurer la mise et la desserte des tables pour le service à table,
Assurer le réassort des armoires et du linéaire,
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, les inciter à goûter à tout, sans forcer, à découvrir de nouveaux aliments,
Assurer le nettoyage des tables entre les services,
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 RÔLE

Subvenir aux besoins des enfants (ou des jeunes) en matière d'hygiène, de sécurité physique, psychique et/ou affective et d'éducation,
Assurer la surveillance des enfants,
Garantir le bon déroulement du temps de repas pour tous

SES TÂCHES

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 : solliciter selon les besoins liés aux services
Rappeler et faire respecter les règles de vie,
Gérer efficacement les conflits.

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

La communication et le dialogue entre équipes de surveillance écoles et collège sont 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 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 équipes (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, ...)

Partie 5 : Règles de vie et sanctions pour « 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 et lors de mes déplacements

-  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 plaît », « 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 mais je prends une petite part pour **ne pas gaspiller**.



Lorsque je suis installé à table

-  Avec mes camarades, et le personnel, j'ai une **attitude calme et respectueuse**.
-  Je peux me déplacer si nécessaire, toujours dans le calme.
-  J'**écoute**, 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, je range ma chaise 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**.
-  Dehors, j'attends dans le calme en rang (Jules Verne) ou je regagne mon établissement en marchant (Nazareth). **Le retour dans les écoles se fait dans le calme et en respectant les consignes de sécurité.**

Les adultes présents au restaurant adoptent les mêmes règles de politesse, d'écoute et de respect vis-à-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 (excuses, isolement, réparation...).

Tout enfant ou jeune qui perturbe sera également 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 ;**
- **une tâche à réaliser au restaurant en cas d'incident matériel.**

Si la situation est grave ou perdure, l'équipe de surveillance alerte :

- 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, d'abord par email.

Un temps d'échange peut être 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 son comportement et de progresser dans le « vivre ensemble ».**

Toute action répétée, sans amélioration, pourra conduire à **un temps « d'exclusion » temporaire voire définitive**, 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 enfants en réelles difficultés avec le temps de pause méridienne, il peut être aussi envisagé des solutions alternatives dans l'intérêt de l'enfant (ex : fréquentation partielle).

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 :

-  ***Auprès des familles utilisatrices :** s'approprier le présent document (notamment la partie 5) et le lire avec les enfants.*
-  ***Auprès des établissements scolaires :** utiliser la partie 5 comme support pour une appropriation des règles dans chaque classe concernée, sous la responsabilité de l'enseignant.*
-  ***Auprès 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.*

Pour le comité de pilotage,
Sandrine SIREAU, Maire adjointe déléguée à l'Enfance Jeunesse