

LA RESTAURATION MUNICIPALE





Ce document décrit le service public de restauration scolaire rendu par la Municipalité de Vitry-sur-Seine.

Il définit, en fonction des besoins de l'enfant, les rôles et attitudes des différents intervenants et permet de préciser les valeurs éducatives communes à partager entre professionnels, et avec les familles.

Plus de la moitié des enfants

scolarisés à Vitry fréquentent
la restauration municipale.
L'enjeu est de faire du repas pris
à l'école ou au centre de loisirs
un moment de convivialité,
de respect des équilibres
nutritionnels, d'apprentissage,
de relations sociales, d'autonomie
et de détente.

SOMMAIRE

P>2 LA PRODUCTION DES REPAS

P-6 LA CONCEPTION DES MENUS

P-10 LE DEROULEMENT DES REPAS

P-14 LE ROLE DES ANIMATEURS

P-20 LES REPAS PARTICULIERS

P-21 LE COMITE DES USAGERS

LA CUISINE CENTRALE



Cuisine centrale, le Sidoresto est l'outil de production dont dispose le service de la restauration municipale. Organisé en syndicat intercommunal, il fournit, chaque année, près de 1 150 000 repas dans les écoles et les centres de loisirs de Vitry. De nombreuses exigences guident son activité.

La qualité sanitaire

Les repas sont élaborés par une équipe de professionnels dans le respect strict de la réglementation en vigueur. L'attribution de l'agrément sanitaire par les services vétérinaires du département, obtenue en février 2003, en témoigne. La conservation d'un repas témoin en cuisine centrale et dans chaque restaurant scolaire permet à tout moment de vérifier la qua-

Sécurité alimentaire?

- Les organismes génétiquement modifiés (OGM) sont exclus des achats de denrées alimentaires. L'absence d'OGM est soumise à vérification par un laboratoire extérieur.
- Achat exclusif de bœuf « race à viande* »
- * Les races à viande donnent naissance à des animaux dont la conformation et les caractéristiques sont reconnues pour leur qualité bouchère.

lité sanitaire des produits alimentaires. Face à l'attention des usagers et l'évolution de l'industrie agroalimentaire, il est indispensable de rester vigilant quant à l'origine et la composition des produits alimentaires achetés par la Ville. Les cahiers des charges régissant le choix des matières premières sont réactualisés annuellement pour répondre à cette exigence.

L'équilibre alimentaire

La qualité nutritionnelle des produits, les quantités servies ainsi que la variété des mets doivent participer à la couverture des besoins nutritionnels des différents usagers.

La qualité des produits

Sur la base d'une sélection rigoureuse, le choix des aliments doit privilégier les produits non transformés, pour échapper à une restauration collective inodore et sans saveur.

La variété des goûts

La diversité des mets et des saveurs proposées contribue aussi à la « culture alimentaire », en opposition à l'uniformité alimentaire tant pratiquée par ailleurs.

La satisfaction des usagers

Le contact régulier entre usagers et professionnels ainsi que le maintien du niveau élevé de compétences des agents du service de restauration permettent d'adapter régulièrement la nature et la qualité des prestations proposées.

La maîtrise des coûts de production

La production de repas à un prix préservant l'intérêt des utilisateurs exige de veiller à la meilleure adéquation entre le prix de production des repas et la satisfaction des usagers.

Des tarifs adaptés aux ressources

Les tarifs de la restauration municipale sont révisés annuellement en tenant compte de de l'évolution de coûts. Les participations financières des familles sont fixées en fonction d'une grille de quinze quotients permettant d'adapter le tarif exigé aux ressources de chaque famille.

Combien coûte un repas?

1,70 €: c'est le coût d'achat des produits alimentaires pour un repas.

6,30 € **à 7** € : c'est le coût total d'un repas, incluant les frais de transport, de remise aux normes des offices et salles de restauration, de remplacement du mobilier, d'entretien, de fonctionnement des restaurants satellites et de personnel.

45 % pour les familles : en 2008, les tarifs votés par le conseil municipal de Vitry vont de 0,54 € par repas pour la première tranche de quotient, à 5,05 € pour la dernière.

Les recettes liées à l'achat de repas par les familles représentent 45 % du coût réel du service rendu.



LES ACHATS

Les denrées alimentaires sont achetées dans le cadre d'appels d'offres européens répondant à des spécifications techniques précises.



Produits frais

Les légumes sont achetés majoritairement frais ou surgelés selon leur utilisation et le rendu culinaire attendu. Les viandes sont toujours fraîches. Les poissons sont frais à 50 % et surgelés à 50 %.

Produits bio

Les produits issus de l'agriculture biologique font régulièrement partie des menus

Commandes annuelles

- --- collier de bœuf : 18 tonnes
- --- gigot d'agneau : 10 tonnes
- --- pâtes : 10 tonnes
- --- lait en brique : 100 000 litres
- → bananes : 30 tonnes
- tomates: 20 tonnes

...et pour un jour?

- 700 à 750 kg de viande pour un service
- --- 800 kg de pommes de terre pour un service entier de purée



LA LIAISON REFRIGEREE

La liaison réfrigérée permet l'élaboration des repas à l'avance, leur conservation et leur transport avant consommation. Elle se fait dans le respect strict de procédures de travail établies en relation avec les services vétérinaires du département.

Conservation

Les plats sont confectionnés de façon traditionnelle. Ils sont ensuite refroidis jusqu'à + 10° C à cœur en moins de deux heures et conservés de un à cinq jours en chambre froide (entre o et + 3° C). Ce délai de conservation est validé pour chaque plat par une série d'études de vieillissement (analyses bactériologiques en fin de vie des produits).

Transport frigorifique

Le jour de leur consommation, les préparations sont transportées en camion frigorifique (entre o et + 3° C) jusqu'aux quarante restaurants satellites de Vitry. Elles sont alors conservées en armoire froide (entre o et + 3° C) et sont remises en température juste avant la consommation.

TOWN THE MENT, CHANNE ,	ACTURACE, SHALLING	ATE			CHAUC	8
		10000	FICHE DE	FABRICATIO	DNI.	
DATE :	PERSONNEL	ARRIVEE DANS		FORMAY ET NOMBRE DE BARQUETTES	DEBUT DE REFROID	
ETIQUETTE PLAT		HEURE	TEMPERATURE		HEUNE	TEMPERAT
	5440	Gu3o	63.€	11321		1
					1	1



Respect des saveurs

La remise en température permet d'atteindre + 63° C en moins d'une heure. Elle est effectuée dans des fours à air pulsé assurant une bonne circulation de la chaleur de façon à ne pas altérer la saveur initiale du produit.



LES ENJEUX NUTRITIONNELS

Toutes les instances scientifiques et médicales s'accordent aujourd'hui à reconnaître l'influence que peut avoir l'alimentation sur notre patrimoine santé.



142 repas pris à l'école

L'incidence des repas consommés pendant le temps scolaire sur l'équilibre alimentaire d'un enfant doit être relativisé. En effet, sur les 1 095 repas que consomme un enfant chaque année, seuls 142 sont pris à l'école s'il fréquente le service de restauration scolaire tous les jours (257 s'il participe également aux activités des centres de loisirs durant toutes les vacances scolaires sans exception).

Etat des lieux en France

Les enquêtes sur l'alimentation mettent en évidence différents problèmes :

- Surconsommation d'aliments gras entraînant un excès de lipides dits "saturés" (charcuteries, fromages, viennoiseries, pâtisseries, produits de grignotage)
- Surconsommation de produits et boissons sucrés entraînant un excès de glucides simples (biscuiteries, confiseries, sodas)
- Sous-consommation de céréales et de légumineuses entraînant un apport insuffisant en protéines et en glucides complexes
- Insuffisance des apports en fer et en calcium
- Sous-consommation de légumes verts

Excès, carences: vigilance

Des apports nutritionnels insuffisants en calcium et en fer peuvent conduire à une fragilité osseuse et à une anémie. L'excès de lipides peut conduire à un surpoids. L'insuffisance d'apports de fibres est préjudiciable au fonctionnement de l'appareil digestif et peut favoriser les maladies cardiovasculaires et certains cancers.



L'EQUILIBRE DES MENUS

Le repas est conçu pour apporter les nutriments dont l'enfant a besoin : fibres, vitamines, protéines, fer et calcium.
L'éducation nutritionnelle et l'éveil du goût doivent permettre de sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire.

Un repas, c'est quoi?

- Une crudité (légumes ou fruits crus) pour les vitamines
- Un plat principal à base de viande, poisson ou œuf pour les protéines animales (1)
- Des légumes cuits (deux fois par semaine) pour les fibres
- Des pommes de terre, pâtes,riz ou légumes secs pour l'énergie
- Du fromage ou un laitage pour le calcium

Les composantes suivantes sont toujours servies aux enfants : un hors d'œuvre, un plat protidique, un plat d'accompagnement, un fromage, un dessert.

Plaisir et découverte

Le choix des mets proposés et leur mode de préparation sont également guidés par la recherche du plaisir, de la convivialité et de la découverte. Le repas doit être avant tout un moment agréable où les papilles se régalent de goûts simples ou de saveurs nouvelles. Les enfants doivent partager des plats au bon goût, digestibles, variés, colorés et agréablement présentés.

Toutes les 4 semaines

Les menus sont élaborés par cycle de quatre semaines par le gestionnaire de la cuisine centrale, en collaboration avec la diététicienne, le chef de production et son équipe ainsi que les membres de la commission des menus du comité des usagers (voir page 21).

Demandez le menu!

Les menus sont affichés dans chaque école. Ils sont aussi consultables sur le site internet de la ville www.mairie-vitry94.fr et dans le journal municipal "Vitry hebdo".

(1) un substitut à la viande de porc est systématiquement proposé à la demande des familles.

LA DIETETIQUE



Céline Boireau diététicienne

Garante de l'équilibre alimentaire des repas proposés aux enfants, la diététicienne contrôle les menus selon la réglementation et les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Plan alimentaire

La diététicienne établit un plan alimentaire. Celui-ci constitue une trame indispensable à l'élaboration des menus et tient compte de tous les paramètres évoqués dans les pages précédentes.

Actions de prévention

La diététicienne participe à un certain nombre d'actions en matière de prévention santé, comme la Semaine du goût. Elle intervient dans les classes, en fonction des projets pédagogiques des enseignants demandeurs, organise des petits déjeuners.



TEXTES OFFICIELS

Les menus sont élaborés conformément à de nombreuses recommandations relatives à la nutrition de l'enfant.

Le programme national nutrition et santé

Ce programme, établi en janvier 2001, a pour objectif d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition. Il vise à informer, éduquer et orienter les consommateurs ; à prévenir, dépister et prendre en charges les troubles nutritionnels dans le système de soins ; à favoriser l'implication des professionnels de la filière agroalimentaire ; à mettre en place des systèmes de surveillance alimentaire et nutritionnelle de la population.

Quelles recommandations en France?

- Augmenter la consommation de fruits et légumes
- Augmenter la consommation de calcium
- Augmenter l'apport de glucides complexes (fibres, amidon...)
- Diminuer de 5 % la cholestérolémie moyenne des adultes
- --- Diminuer la consommation d'alcool
- Diminuer la moyenne des apports lipidiques à moins de 35 %
- Diminuer la pression artérielle systolique des adultes
- Diminuer de 20 % l'obésité
 et le surpoids
- --- Augmenter l'activité physique

Recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition

Cet organisme a établi des fréquences minimales et maximales d'apparition des plats sur une base de vingt repas ainsi que des grammages minima selon le type de convives.

La nouvelle circulaire de l'écolier (juin 2001)

Etablie en juin 2001 par le ministère de l'Education nationale, cette circulaire articule ses préconisations autour de trois axes :

Les besoins nutritionnels

- Diminution des lipides
- --- Augmentation du fer, du calcium et des fibres
- Augmentation de la consommation de fruits et de légumes

L'éducation du goût

- Découverte et plaisir
- Animation

L'information des élèves et parents d'élèves

Formation et sensibilisation à l'équilibre nutritionnel

Les restaurants scolaires sous contrôle

Les restaurants scolaires font l'objet d'un contrôle régulier, rigoureux, assuré par les services vétérinaires du ministère de l'Agriculture et de la pêche et par les services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

AMENAGEMENT DES LOCAUX

Dans le respect des prescriptions officielles en matière d'environnement et de cadre de vie, l'aménagement des locaux doit constituer un cadre agréable et adapté à la morphologie de l'enfant.

Des locaux adaptés

Les mobiliers, fonctionnels et ergonomiques, prennent en compte la morphologie de l'enfant et les contraintes des personnels.

Les chaises doivent présenter une bonne assise, ne pas être trop lourdes et résister à un usage intensif.

La vaisselle est adaptée à la taille de l'enfant et le couvert est présenté complet quel que soit l'âge de l'enfant.

et agréables

Le mobilier, s'il est fonctionnel et ergonomique, doit aussi être esthétique, ludique et agréable.

Au-delà de 4 à 5 tables, un cloisonnement du volume doit être envisagé afin de réaliser plusieurs petites salles à manger (claustras, jardinières, cloisons mobiles ou fixes...).

L'éclairage doit être de préférence naturel avec une protection contre le soleil.





LE NIVEAU SONORI

La salle de restaurant doit être aménagée de façon à limiter le bruit pour favoriser les échanges sans que les enfants aient à crier pour se faire entendre.

Moins de bruit

- Choix de revêtements de sol et de murs faciles à nettoyer, limitant la propagation des bruits.
- Traitement de l'acoustique des locaux (installation de pièges à sons, de faux plafonds ou de baffles, hauteur des plafonds...)
- Cloisonnement partiel du volume par groupe de 25 à 30 enfants
- Limitation du nombre d'enfants par table
- Pose de pieds de chaises en caoutchouc
- Utilisation de mobilier antibruit
 (par exemple les plateaux des tables)

LA DUREE DU REPAS

Il faut accorder à la durée du repas un temps suffisant, ni trop long, ni trop court, pour permettre aux enfants une bonne digestion.

Moins vite!

Les enfants ont tendance à manger trop vite. Or la mastication et le temps de salivation jouent un rôle essentiel pour la digestion. Si ces opérations sont négligées, des troubles digestifs à plus ou moins long terme peuvent apparaître.

30 à 45 minutes

Il est donc important d'habituer les jeunes convives à manger lentement et à mastiquer convenablement afin qu'il ne se crée pas en eux un automatisme de fébrilité et de hâte à l'ingestion des aliments qui pourrait être plus tard néfaste à leur santé. La durée idéale pour le repas est située entre trente et quarante-cinq minutes. L'arrivée des plats dans la salle de restauration et le service doivent donc être fluides.



L'ENCADREMENT

Afin d'assurer le bon déroulement du repas, un certain nombre de personnels est affecté à l'encadrement des enfants.

En maternelle

Le taux d'encadrement est de un adulte pour quinze enfants en petite section, et de un adulte pour vingt-cinq enfants dans les moyennes et grandes sections.

Les agents techniques spécialisés des écoles maternelles (ATSEM) viennent s'ajouter à cet encadrement.

En élémentaire

Le taux d'encadrement est de un adulte pour quarante enfants, quel que soit le niveau. Il est porté à un adulte pour trente lorsqu'un projet pédagogique particulier d'aménagement du temps de repas est mis en œuvre au sein de l'école (ateliers, clubs...).

EN CAS D'ACCIDENT



En cas d'accident pendant l'interclasse du midi, il est de la responsabilité des animateurs de restauration d'intervenir.

- Une pharmacie est à disposition en accès libre afin d'apporter les premiers soins à l'enfant
- Si l'accident est grave, il convient de prévenir les services de secours, accessibles sur tous les téléphones internes :
 - SMUR 15
 - POMPIERS 18
 - ou 418
- L'accident est consigné dans le cahier d'infirmerie
- La direction de l'école (ou, en cas d'absence, un enseignant) doit être prévenue dans les meilleurs délais, de même que les parents et la mairie :
- numéro d'astreinte des centres de loisirs maternels : 06 03 21 25 04
- ou à défaut poste 73.17 (répondeur)

Après avoir réglé les questions touchant à la santé de l'enfant, il convient de remplir le formulaire prévu à cet effet. Un exemplaire est remis à la famille, un deuxième est envoyé immédiatement à l'hôtel de ville, au service Enseignement ou au service des Centres de loisirs maternels

Fiches de renseignements

Pour permettre l'accomplissement du dispositif de sécurité, les fiches de renseignements des enfants, remplies par les familles, doivent être rangées dans un lieu accessible aux adultes encadrant l'interclasse.

ANIMER LE TEMPS MERIDIEN

Le temps de la restauration scolaire tient une part importante dans l'éducation et la santé des enfants. Les animateurs du temps de restauration jouent un rôle déterminant pour le bon déroulement de l'interclasse, avant, pendant et après le repas.

Un comportement adapté

L'animateur du temps de repas doit faire preuve de ponctualité et assure la totalité du service en présence des enfants. Il prévoit une tenue adaptée à l'encadrement des enfants. Il est soumis à un strict devoir de neutralité qui lui interdit le port de tout signe d'appartenance religieuse, même discret.

Avant et après le repas

Les surveillants doivent être disponibles pour mettre en place l'aménagement du «temps méridien», avant et après le temps du repas: un projet d'activités spécifiques doit être élaboré, afin de fixer les objectifs à poursuivre pendant la durée de l'interclasse. Ce projet, élaboré sous la responsabilité des directeurs d'école et des





centres de loisirs, doit être l'affaire de toute l'équipe éducative concernée : enseignants, animateurs, vacataires, agents de service, ATSEM.

Des activités diversifiées

Les activités proposées peuvent être de natures différentes selon qu'elles sont organisées avant ou après le repas. Elles sont adaptées aux disponibilités horaires et possibilités matérielles de l'école. Elles doivent comporter des temps calmes pour faciliter le processus de digestion des enfants et satisfaire, en même temps, leur besoin de détente.

DES REGLES D'HYGIENE



FAVORISER L'INTIMITE

L'adulte peut être amené à devoir changer un enfant lors de petits accidents. Il doit, dans tous les cas, veiller au respect de l'intimité de l'enfant en l'aidant dans le change et la toilette, tout en dédramatisant la situation. S'il doit participer à la toilette de l'enfant, il utilisera un gant de toilette.

Règles de vie pour les enfants

- ---> se laver les mains avant et après chaque repas
- se servir dans les plats avec les couverts spécifiquement réservés à cet usage.
- bien se tenir à table (position assise, serviette, maniement des couverts).
- ----> possibilité de se laver les dents.

Attitudes des adultes

- " l'adulte doit vérifier que le lavage des mains a bien été effectué.
- il doit renouveler le couvert tombé au sol ou léché par l'enfant.
- il doit inciter à l'apprentissage du maniement des couverts, essentiellement sur le groupe des petits.
- l'utilisation de gants jetables pour le pelage des fruits et toute autre manipulation d'aliments est obligatoire.
- les adultes sont garants du respect des règles d'hygiène en vigueur en restauration collective (procédures HACCP).
- les éponges sont proscrites des tables pendant le repas.
- il est interdit de fumer dans la salle de restaurant, dans l'office et dans tous les locaux scolaires.

GOUTER TOUS LES PLATS

Règles de vie pour les enfants

les enfants doivent se servir de tous les plats dans le respect de l'équilibre alimentaire et de la santé.

Attitudes des adultes

- l'adulte doit inciter les enfants à goûter à tous les plats tout en respectant chaque individualité et sans les forcer, sans oublier les prescriptions médicales. Il doit pour cela se référer aux listes de projets d'accueil individualisé (PAI) affichées ou au personnel. Ceci leur permettra d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.
- les adultes prenant leur repas à l'école mangent le même repas que les enfants, ce qui permet d'être cohérent dans l'approche de la sensibilisation au goût des divers aliments proposés.



UN INSTANT PRIVILEGIE

Règles de vie pour les enfants

les enfants doivent déjeuner dans une ambiance calme et sereine afin de favoriser les échanges, la convivialité mais aussi pour contribuer à une meilleure digestion.

Attitudes des adultes

- l'adulte favorise un climat calme : en ne criant pas, en n'utilisant pas de sifflet, en ne s'adressant pas à tous les enfants mais individuellement, en incitant les enfants à modérer le volume de leur voix.
- il doit respecter le choix des enfants : celui de s'installer à la table de son choix, manger à côté du copain de son choix, etc.



VIVRE EN COLLECTIVITE



Règles de vie pour les enfants

- durant le temps de restauration, les enfants doivent continuer de respecter les règles de vie en communauté.

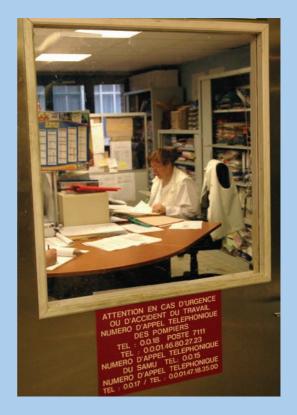
Attitudes des adultes

- "' l'adulte doit veiller à la mise en place et au respect des règles de fonctionnement déjà instituées, voire consulter l'équipe d'encadrement (se référer au projet de l'année).
- ---- il doit favoriser l'autonomie de l'enfant.
- il doit apprendre à l'enfant à vivre en collectivité (partager, écouter, respecter ses camarades de table...).
- il doit faire respecter la nourriture, le matériel, les locaux et le travail de l'ensemble des équipes.

LE ROLE DES DIRECTEURS

Le directeur d'école ou de centre de loisirs assure l'encadrement de l'ensemble des surveillants de restauration affectés à l'école (Prérogatives déléguées par le maire). Ses missions sont multiples.

- Faire respecter les horaires, les consignes et les objectifs du projet pédagogique du temps méridien de son établissement.
- Veiller au bon déroulement du temps de repas de l'interclasse.
- Piloter la mise en œuvre d'un projet d'animation spécifique à l'école ou au centre de loisirs.
- Faire valider par la municipalité toute modification de l'organisation du temps méridien.
- Garantir le bien-être des enfants.
- Transmettre tous les documents et renseignements administratifs utiles aux services municipaux des Affaires familiales, de la Restauration et de l'Education.
- Informer les services municipaux de tous les événements exceptionnels survenus durant le temps du midi.



PARTICIPER A L'EDUCATION NUTRITIONNELLE DES ENFANTS

- Faire connaître, apprécier et promouvoir le patrimoine culinaire.
- -----> Organiser des manifestations festives.

La Semaine du goût, se déroulant chaque année au mois d'octobre, peut être un support à l'organisation d'initiatives en ce sens.

ACCUEIL INDIVIDUALISE

Lorsque l'état de santé d'un enfant nécessite le suivi d'un régime alimentaire adapté, un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être conclu entre les services municipaux, la médecine scolaire et la famille.

Un accueil spécifique

Les enfants pour les quels un projet d'accueil individualisé (PAI) a été établi peuvent être accueillis à la restauration munis d'un panier-repas fourni par la famille. Un four à micro-ondes est prévu pour la remise en température des paniers repas. Il est nettoyé et désinfecté entre chaque utilisation.

Indications médicales

Le projet d'accueil individualisé détermine pour chaque cas les procédures liées à la fourniture du panier-repas et les mesures médicales à prendre éventuellement (notamment en cas de crise d'allergie alimentaire).

En dehors des projets d'accueil individualisé, les enfants se verront proposer systématiquement l'ensemble des composants du repas.





Le comité des usagers de la restauration réunit parents d'élèves, personnels des écoles, enseignants et directeurs d'école autour des professionnels de la restauration municipale.

Le comité des usagers a mis en place une commission des menus, chargée d'examiner mensuellement le contenu exact des prestations servies.

Groupes de travail

Comité des usagers de la Restauration

Participants

- Élu du secteur
- Directeur des services socio-éducatifs
- Personnel du service restauration dont le chef de service ou son adjoint, le chef de production et la diététicienne
- Représentants des services
 éventuellement concernés (Centres de loisirs maternels et primaires, Education)
- Parents d'élèves
- Directions d'école
- Personnels de service des écoles

Objectif des réunions

Le comité des usagers est force de proposition pour toutes les questions liées aux choix des produits alimentaires, aux conditions de la prise

des repas des enfants, etc.

Fréquence des réunions

1 fois par trimestre

Lieu des réunions

Mairie

Commissior des menus

- Diététicienne
- Chef de production
- Eventuellement le chef de service ou son adjoint
- Parents d'élèves
- Directions d'école
- Personnels des centres de loisirs

Examen des menus destinés aux enfants. Les modifications sont prises en compte en fonction de l'équilibre

compte en fonction de l'équilibre alimentaire, des possibilités techniques et des coûts.

1 fois par mois

Alternativeme à la cuisine centrale de Vitry et à Gentilly

Document élaboré
en collaboration
avec les parents d'élèves.
Achevé d'imprimer
en janvier 2008
par l'imprimerie
municipale de
Vitry-sur-Seine.
Conception et réalisation

