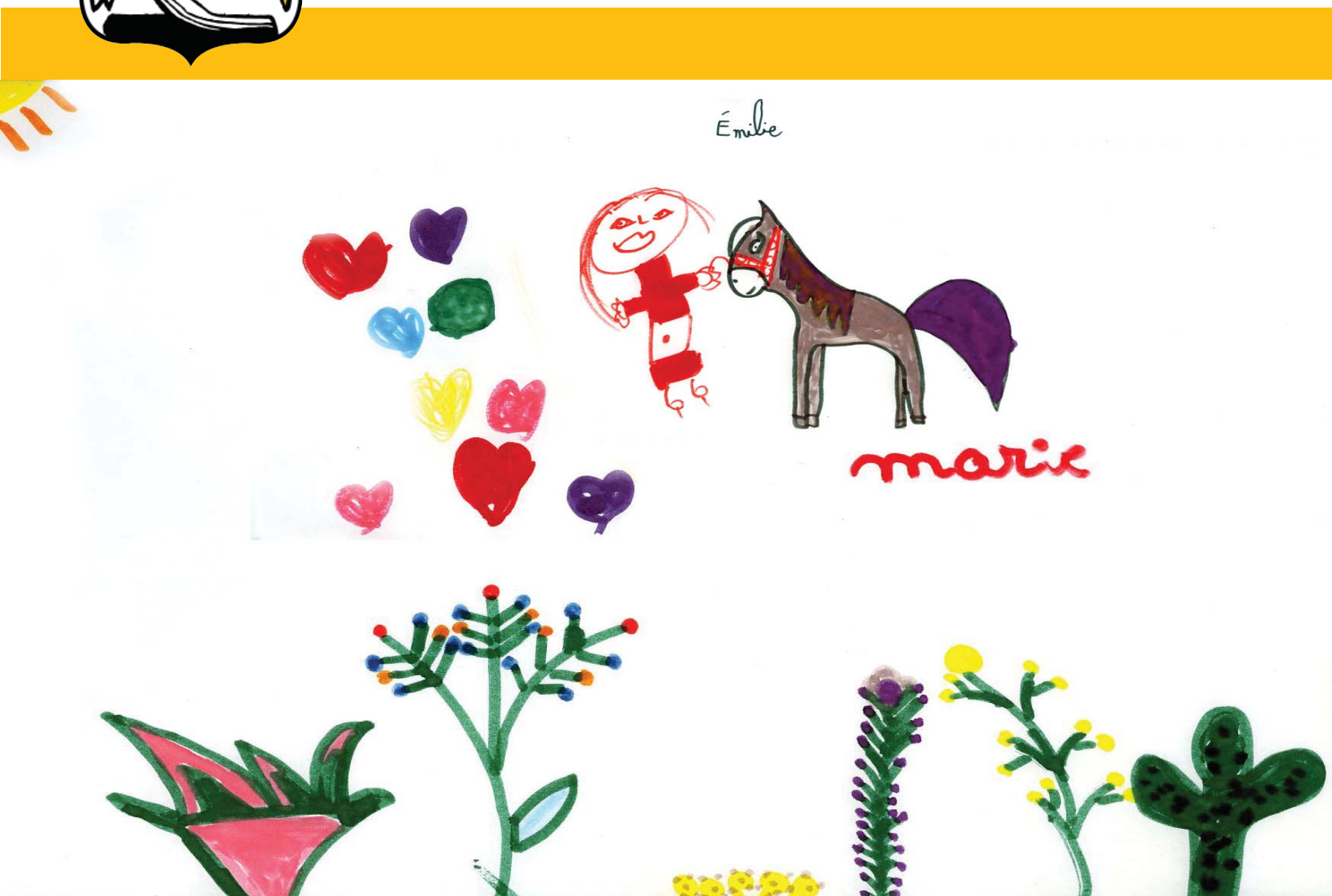




Auriol : le service public de la Restauration scolaire





Au titre de nos valeurs communes, nous avons voulu décliner l'offre de restauration en mettant l'accent au plus près des enfants. Plus de 80% des enfants scolarisés à Auriol fréquentent la restauration municipale.

L'enjeu est de faire du repas pris au restaurant scolaire un moment de convivialité, de respect de l'équilibre nutritionnel, d'apprentissage, de relations sociales, d'autonomie et de détente.

LA PRODUCTION DES REPAS

La cuisine centrale

La qualité sanitaire

Les repas sont élaborés par une équipe de professionnels en cuisine centrale dans le respect de la réglementation en vigueur. L'attribution de l'agrément communautaire sanitaire par les services vétérinaire du département obtenue en date du 12/04/2010, en témoigne.

La conservation d'un plat témoin en cuisine centrale et dans chaque restaurant scolaire permet à tout moment de vérifier la qualité sanitaire des repas.

La liaison chaude

Elle se fait dans le respect de procédures de travail établies et validées en relation avec les services vétérinaires du département.

Les repas sont fabriqués en liaison chaude c'est-à-dire qu'ils sont cuisinés et consommés le jour même. Ils sont transportés dans des conteneurs sur les groupes scolaires au niveau des restaurants satellites. Ces restaurants sont également équipés de fours et friteuses afin de préserver la qualité gustative de certains plats (entrées chaudes, frites...)

Durant le transport les repas sont maintenus à 3°C pour les préparations froides, à 63°C pour les préparations chaudes puis servis à la consommation.

L'équilibre alimentaire

La qualité nutritionnelle des produits, les quanti-

tés servis ainsi que la variété des plats doivent participer à la couverture des besoins nutritionnels des enfants.

La qualité des produits

Une grande vigilance est accordée quant à l'origine et la composition des produits alimentaires achetés par la Ville, pour échapper à une restauration collective inodore et sans saveur.

Les achats

Les denrées alimentaires sont achetées dans le cadre d'appel d'offre européen répondant à des spécifications techniques précises.

Nous utilisons les produits suivants

- **Produits frais**

Viandes : bœuf (sauf steak haché en surgelé), veau, porc, cuisse de poulet

Légumes en crudité et fruits, les autres légumes étant achetés en surgelés. La volonté de la municipalité étant d'utiliser de plus en plus de légumes frais.

- **Produits bio**

Le pain bio est au menu tous les lundis, régulièrement les fruits et légumes utilisés en crudités sont issus de l'agriculture biologique depuis janvier 2012.

L'INTRODUCTION DU BIO DANS LES REPAS

Au cours de l'année 2011, la commune d'Auriol s'est engagée dans une démarche de qualité afin d'insérer des produits « bio » dans la préparation des repas scolaires. Cette démarche s'inscrit dans celle de l'agenda 21, plan d'action qui décrit les secteurs où le développement durable doit s'appliquer dans le cadre des collectivités territoriales.

Cette démarche répond à 3 objectifs de qualité.

Une Qualité nutritionnelle et écologique

Elle s'inscrit dans un territoire, un paysage, un



contexte environnemental en favorisant :

- la consommation de produits frais et de saison naturellement riches en vitamines.
- un approvisionnement au plus proche du lieu de consommation pour les fruits et crudités.
- un conditionnement par emballages réduits et écologiques

Une Qualité territoriale

Conformément aux principes fondamentaux de l'agriculture biologique, l'introduction de produits biologiques dans notre restauration scolaire fait appel à une approche durable, concertée, et inscrite dans un contexte territorial et économique.

Les communes d'**Auriol, La Bouilladisse, La Destrousse, Peypin et Saint-Savournin** se sont engagées dans cette démarche et ont constitué un groupement de commandes pour acheter fruits, légumes et pain bio afin de mutualiser les procédures de passation des marchés afin d'atteindre des volumes d'achat plus conséquents et obtenir, ainsi, des tarifs plus intéressants. La Commune d'Auriol est le coordonnateur pour ces marchés.

Une Qualité pédagogique

L'introduction d'aliments bio en restauration collective est pour les enfants l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation.

4 repas entièrement bio sont proposés aux enfants avec intervention de la diététicienne afin de les sensibiliser aux intérêts de l'agriculture biologique.

LA CONCEPTION DES MENUS

Le repas est conçu pour apporter à l'enfant les nutriments dont il a besoin : fibres, vitamines, protéine, fer, calcium.

L'éducation nutritionnelle et l'éveil au goût doivent permettre de sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire.

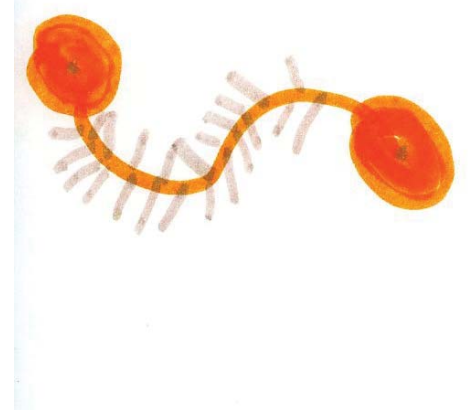
Un repas, c'est quoi ?

- 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.

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



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 régaler de goûts simples ou de saveurs nouvelles. Les enfants doivent partager des plats au bon goût, digestibles, variés, colorés et agréablement présentés.

La Diététique

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

Les menus sont élaborés par cycle de sept semaines par la diététicienne, en collaboration avec le chef de production et les responsables de cuisines satellites.

Les menus sont ensuite validés lors de la commission de restauration

Actions de prévention santé et d'éducation

La diététicienne en partenariat avec la santé scolaire organise des actions d'éducation nutritionnelle à destination des CP (importance du petit déjeuner) et des CM2 (équilibre alimentaire, prévention des dérives de l'adolescence) si les enseignants le souhaitent.

Lors de la semaine du goût des menus plus spécifiques sont proposés avec si possible une animation durant le temps inter cantine.

Un repas 100% bio est proposé une fois par trimestre avec action pédagogique durant le temps du repas.

Demandez le menu !

Les menus sont affichés dans chaque école. Ils sont aussi consultables sur le site internet de la ville www.mairie-auriol.fr

LE DEROULEMENT DES 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.

La durée idéale pour le repas est située entre 40 et 45 mn.

Afin d'assurer le bon déroulement du repas, du personnel est affecté à l'encadrement des enfants. En cas d'accident pendant l'inter cantine il est de la responsabilité du personnel de restauration d'intervenir.

Il convient de prévenir les services de secours.

. SMUR 15

. POMPIERS 18

Une pharmacie est à disposition afin d'apporter les premiers soins à l'enfant

L'accident est consigné dans le cahier de suivi d'incident.

Les parents, le service scolarité sont prévenus dans les plus brefs délais.



Fiches de renseignements

Pour permettre l'accomplissement du dispositif de sécurité, les fiches de renseignements des enfants, remplies par les familles, sont classées et accessibles au niveau du bureau de la responsable du restaurant scolaire.

LES REPAS PARTICULIERS

Lorsque l'état de santé de l'enfant nécessite un régime alimentaire particulier, un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être conclu entre la famille, le service de restauration municipale et la médecine scolaire

Les enfants pour lesquels 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.

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 (en cas de crise d'allergie alimentaire).

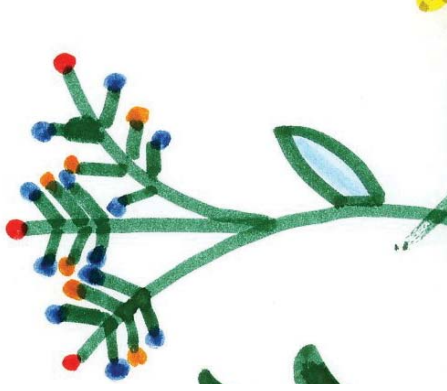
LES REGLES D'HYGIENE

- Règles de vie pour les enfants
 - se laver les mains avant chaque repas
 - bien se tenir à table (position assise, serviette, maniement des couverts).
- Attitudes des adultes :
 - l'adulte doit vérifier que le lavage des mains a bien été effectué.
 - il doit renouveler le couvert qu'un enfant a fait tomber au sol.
 - il doit inciter à l'apprentissage du maniement des couverts, essentiellement sur les enfants de maternelle.
 - l'adulte ne doit en aucun cas être assis sur les tables ou meubles.
 - Le lavage des mains 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).
 - Le balayage est interdit tant que des enfants sont dans le restaurant.
 - 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 goûter à 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 (enfants allergiques).

VIVRE EN COLLECTIVITE, UN INSTANT PRIVILEGIE

- Règles de vie pour les enfants
 - Durant le temps de restauration, les enfants doivent respecter les règles de vie en communauté.
 - 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.
 - Ils pourront, dans ce respect, acquérir une certaine autonomie en allant chercher l'eau, en débarassant leur couvert.
 - Ils doivent respecter les autres enfants, les adultes présents, le matériel et les locaux.
- Attitudes des adultes
 - L'adulte doit veiller à la mise en place et au respect des règles de fonctionnement instituées par la charte de bonne conduite.
 - l'adulte doit favoriser 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 favoriser l'autonomie de l'enfant.
 - Il doit apprendre à l'enfant à vivre en collectivité (partager, écouter, respecter ses camarades de table...) tout en respectant le choix des enfants : celui de s'installer à la table de son choix, manger à côté du copain de son choix
 - Il doit faire respecter la nourriture, le matériel, les locaux et le travail de l'ensemble des équipes.
 - Il doit avoir un langage correct et adapté.

LE GROUPE DE TRAVAIL RESTAURATION

Le groupe de travail restauration réunit le personnel de la restauration municipale, l'élue aux affaires scolaires, les parents d'élèves, les directions d'école.

Il s'agit d'un groupe de travail, force de propositions pour toutes les questions liées à la restauration scolaire.

La fréquence des réunions est de 1 fois par trimestre.