

Présentation du service de la restauration scolaire

Les principes généraux définis par l'éducation nationale

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et privilégier l'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

La restauration scolaire de la commune

La mise en place de ce service pour les écoles relève de la commune. Toutefois, selon la loi, les collectivités n'ont pas pour obligation de le mettre en œuvre et peuvent aussi choisir des modes de gestion différents (régie, délégation à une entreprise, portage...).

La commune a fait le choix d'un service en régie confié au personnel communal sous la responsabilité de la municipalité afin de veiller à la qualité de la prestation rendue à nos enfants.

La restauration scolaire fonctionne 5 jours par semaine du lundi au vendredi et sert en moyenne 200 repas par jour aux enfants de l'école publique et privée. Le temps méridien constitue le grand pic d'activité du service communal. En effet, ce service mobilise chaque jour un total de treize agents dont trois agents affectés à la préparation des repas et dix agents pour le service et l'encadrement des enfants.



La préparation des repas

Le service doit répondre aux obligations nutritionnelles des enfants et doit veiller au respect d'une réglementation lourde. La cuisine fournit les repas de trois structures dont la restauration scolaire, le multi-accueil (crèche) de Corseul, et le centre de loisirs intercommunal (mercredi et vacances scolaires).

L'équipe de la restauration est composée de trois agents présents sur l'ensemble de la chaîne, de la préparation des repas au nettoyage.

Jean-François DURAND : Responsable de la restauration chargé de la confection des menus et du respect des normes et de la préparation des repas

Fabien PHILIPPE : Adjoint chargé de la préparation des repas.

Françoise GUITON : Adjoint chargé de la mise en place de la salle de restauration, de l'entretien et aide à la préparation des repas.

Les deux cuisiniers de la structure ont un diplôme professionnel dans le domaine de la cuisine. Tous les repas sont préparés sur place.



Jean-François et Fabien préparent 200 repas par jour (moyenne)

Ils ont pour mission d'appliquer les normes alimentaires :

- Préserver l'équilibre alimentaire
- répondre aux besoins nutritionnels des enfants
- Veiller au respect de l'hygiène alimentaire
- prévenir les risques d'allergies alimentaires

Des produits de qualité

Par ailleurs, l'équipe ne se contente pas uniquement d'appliquer la norme. Elle met tous les moyens en œuvre afin de fournir des repas de qualité aux enfants avec notamment des produits bio et de qualité servis régulièrement aux enfants.

Produits bio et produits issus des circuits courts

- salades et pâtes bio
- Tomates, courgettes, concombres (en saison)
- Laitage 1 fois par mois venant de Plélan
- Poisson frais 2 fois par mois
- Porcs élevés sur paille avec des graines de lin (bleu blanc cœur)



L'encadrement et le service à table

Le service est assuré par 10 agents communaux pour environ 170 enfants.

L'équipe d'encadrement a pour vocation d'animer le temps méridien (surveillance cours et repas). Les enfants sont pris en charge dès la sortie de la classe et sont accompagnés vers la salle de restauration. Elle assure aussi le service à table et veille à la sécurité et au bien-être des enfants.

La restauration accueille les enfants de l'école publique de 12h00 à 13h20. Les plus petits débutent le repas avant l'arrivée des plus grands afin de limiter les encombrements. A 12h45 l'ensemble des enfants rejoint la cours d'école où certains peuvent, s'ils le souhaitent participer aux animations organisées par les encadrants.

Une trentaine d'enfants de l'école privée prend le relai vers 12h45 accompagnés par deux agents de la commune. Le service s'achève à 13h30.

Une équipe d'animation qualifiée !

L'équipe est composée d'animateurs qualifiés !

La grande majorité du personnel possède le BAFA (Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur) ou le CAP petite enfance. Il s'agit donc de professionnels de l'enfance coordonnés par Özlem SOMNEZ et Hélène GOUIN.

La commune a d'ailleurs pris la décision de considérer le temps méridien comme un accueil de loisirs périscolaire. La collectivité doit donc respecter les règles d'encadrement et de qualification définies par l'état. C'est la raison pour laquelle un projet pédagogique et un programme d'animations ont été mis en place par la municipalité.

Dans ce cadre, notre collectivité bénéficie du soutien financier de la CAF, partenaire historique dans la mise en œuvre des politiques enfance jeunesse du territoire.

Des activités proposées aux enfants

Sur le temps méridien, pendant qu'une animatrice a pour mission d'animer ce temps avec des jeux collectifs connus et méconnus des enfants, d'autres encadrants se partagent la salle de bibliothèque de l'école pour proposer aux enfants le souhaitant un moment de détente autour de la lecture ou de jeux de société.

