MARSAC SUR L'ISLE

Commune de Marsac-sur-l'Isle

RESTAURANT SCOLAIRE

REGLEMENT INTERIEUR

Préambule

La commune de Marsac-sur-l'Isle assure la restauration des enfants scolarisés :

- au sein de l'école maternelle pour les enfants de l'école maternelle,
- au sein du restaurant scolaire présent dans le parc de l'hôtel de ville, pour les élèves de l'école élémentaire.

Le présent règlement, approuvé par le Conseil Municipal en date du 28 septembre 2021, **régit le fonctionnement du restaurant scolaire municipal de Marsac-sur-l'Isle.**

La cantine est un service facultatif, organisé au profit des enfants. Ce service a une vocation sociale mais aussi éducative. Sa mission première est de s'assurer que les enfants accueillis reçoivent des repas équilibrés dans un lieu sécurisé et dans une atmosphère conviviale. Il concourt également à l'éducation à la santé et à l'hygiène alimentaire.

Le service se décline en plusieurs objectifs :

- créer les conditions pour que la pause méridienne soit agréable,
- s'assurer que les enfants prennent leur repas,
- veiller à la sécurité des enfants,
- veiller à la sécurité alimentaire,
- favoriser l'épanouissement et la socialisation des enfants.
- participer à l'éducation à la santé et à l'hygiène alimentaire

Le service de restauration scolaire doit sauf cas exceptionnels garantir aux élèves un temps de repas d'au moins 30 minutes (sans compter l'attente éventuelle du service), une variété dans les menus et des portions adaptées à leur âge.
Le temps du repas doit être pour l'enfant :

- un temps pour se nourrir et pour s'éduquer aux goûts.
- un moment de convivialité dans un esprit de respect mutuel.

L'équilibre alimentaire ne se décrète pas mais se vit en consommant. C'est en fonction de ce que chacun mange régulièrement qu'il aura une alimentation plus ou moins équilibrée. Or, la restauration alimentaire d'un demi-pensionnaire ne représente qu'une faible partie de son alimentation annuelle : 136 à 180 repas annuels (12 à 15 %). Ce qui signifie que la restauration scolaire ne concourt pas au déséquilibre alimentaire si à certains repas le convive ne peut pas, ne veut pas, ou n'aime pas consommer un ingrédient proposé dans le menu.
En outre, la restauration scolaire est aussi un lieu permettant la découverte d'autres aliments, d'autres plats, d'autres cultures et habitudes alimentaires et surtout d'une alimentation bien structurée.

Par ailleurs, en respect de la réglementation de la séparation des Églises et de l'État, une alimentation « confessionnelle », comme servir de la viande halal ou casher dans un service public est contraire à :

- • la loi de 1905, car cela induit le financement d'une religion par la rémunération des sacrificateurs (quelques centimes d'euros par kilogramme de viande).
- • la stricte neutralité des services publics.

Les repas sont élaborés en suivant un plan alimentaire et à partir de produits frais, bios et de saison au maximum, parfois des produits surgelés en rapport avec les exigences de la réglementation (*ex : le poisson qui doit être surgelé*) ou conserves selon les saisons. Les attendus de la loi EGALIM sont respectés. Les matériels et procédures du restaurant scolaire sont régulièrement vérifiés pour assurer une qualité sanitaire.

Repas végétarien

Il s'agit d'une expérimentation voulue par la loi Egalim et prolongée de 1 à 2 ans (*Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous*)

Servir à tous les convives un menu végétarien, à une fréquence annoncée permet d'éduquer les enfants à une alimentation plus respectueuse de l'environnement, de la santé et en lien avec des notions de développement durable. Ce repas permet également d'aborder la question de la place de la viande dans l'alimentation quotidienne. Sa réduction constitue aujourd'hui un enjeu sociétal important au niveau local comme au niveau international. Réduire la part de la viande ne veut pas dire réduire la qualité alimentaire du menu car la source de protéines nécessaires à une alimentation saine et équilibrée peut être végétale (céréales et légumineuses combinées).

Un menu végétarien est proposé une fois par semaine au restaurant scolaire, en respect de l'expérimentation de deux ans.

Hausse du bio

A partir du 1er janvier 2022, les repas devront être composés de 50 % de produits durables de qualité (dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique), en référence à la loi Egalim.

Le restaurant, au niveau de la confection des menus, est déjà engagé dans une trajectoire de croissance de la part de produits bios servis dans les menus. Actuellement, plus de 30 % en moyenne des aliments servis sont issus de l'agriculture biologique (bio local) avec la volonté d'atteindre plus de 50 % d'ici l'horizon 2026. De surcroît, dès 2022, en application de la loi EGALIM, 50 % des produits au moins seront sous normes qualités (*produits durables de qualité, IGP, Label Rouge, etc...)*

Le restaurant est labellisé « territoire bio engagé », reconnu par Interbio Nouvelle-Aquitaine.

MARSAC SUR L'ISLE

Commune de Marsac-sur-l'Isle

RESTAURANT SCOLAIRE

REGLEMENT INTERIEUR

Préambule

La commune de Marsac-sur-l'Isle assure la restauration des enfants scolarisés :

- au sein de l'école maternelle pour les enfants de l'école maternelle,
- au sein du restaurant scolaire présent dans le parc de l'hôtel de ville, pour les élèves de l'école élémentaire.

Le présent règlement, approuvé par le Conseil Municipal en date du 28 septembre 2021, **régit le fonctionnement du restaurant scolaire municipal de Marsac-sur-l'Isle.**

La cantine est un service facultatif, organisé au profit des enfants. Ce service a une vocation sociale mais aussi éducative. Sa mission première est de s'assurer que les enfants accueillis reçoivent des repas équilibrés dans un lieu sécurisé et dans une atmosphère conviviale. Il concourt également à l'éducation à la santé et à l'hygiène alimentaire.

Le service se décline en plusieurs objectifs :

- créer les conditions pour que la pause méridienne soit agréable,
- s'assurer que les enfants prennent leur repas,
- veiller à la sécurité des enfants,
- veiller à la sécurité alimentaire,
- favoriser l'épanouissement et la socialisation des enfants.
- participer à l'éducation à la santé et à l'hygiène alimentaire

Le service de restauration scolaire doit sauf cas exceptionnels garantir aux élèves un temps de repas d'au moins 30 minutes (sans compter l'attente éventuelle du service), une variété dans les menus et des portions adaptées à leur âge.
Le temps du repas doit être pour l'enfant :

- un temps pour se nourrir et pour s'éduquer aux goûts.
- un moment de convivialité dans un esprit de respect mutuel.

L'équilibre alimentaire ne se décrète pas mais se vit en consommant. C'est en fonction de ce que chacun mange régulièrement qu'il aura une alimentation plus ou moins équilibrée. Or, la restauration alimentaire d'un demi-pensionnaire ne représente qu'une faible partie de son alimentation annuelle : 136 à 180 repas annuels (12 à 15 %). Ce qui signifie que la restauration scolaire ne concourt pas au déséquilibre alimentaire si à certains repas le convive ne peut pas, ne veut pas, ou n'aime pas consommer un ingrédient proposé dans le menu.
En outre, la restauration scolaire est aussi un lieu permettant la découverte d'autres aliments, d'autres plats, d'autres cultures et habitudes alimentaires et surtout d'une alimentation bien structurée.

Par ailleurs, en respect de la réglementation de la séparation des Églises et de l'État, une alimentation « confessionnelle », comme servir de la viande halal ou casher dans un service public est contraire à :

- • la loi de 1905, car cela induit le financement d'une religion par la rémunération des sacrificateurs (quelques centimes d'euros par kilogramme de viande).
- • la stricte neutralité des services publics.

Les repas sont élaborés en suivant un plan alimentaire et à partir de produits frais, bios et de saison au maximum, parfois des produits surgelés en rapport avec les exigences de la réglementation (*ex : le poisson qui doit être surgelé*) ou conserves selon les saisons. Les attendus de la loi EGALIM sont respectés. Les matériels et procédures du restaurant scolaire sont régulièrement vérifiés pour assurer une qualité sanitaire.

Repas végétarien

Il s'agit d'une expérimentation voulue par la loi Egalim et prolongée de 1 à 2 ans (*Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous*)

Servir à tous les convives un menu végétarien, à une fréquence annoncée permet d'éduquer les enfants à une alimentation plus respectueuse de l'environnement, de la santé et en lien avec des notions de développement durable. Ce repas permet également d'aborder la question de la place de la viande dans l'alimentation quotidienne. Sa réduction constitue aujourd'hui un enjeu sociétal important au niveau local comme au niveau international. Réduire la part de la viande ne veut pas dire réduire la qualité alimentaire du menu car la source de protéines nécessaires à une alimentation saine et équilibrée peut être végétale (céréales et légumineuses combinées).

Un menu végétarien est proposé une fois par semaine au restaurant scolaire, en respect de l'expérimentation de deux ans.

Hausse du bio

A partir du 1er janvier 2022, les repas devront être composés de 50 % de produits durables de qualité (dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique), en référence à la loi Egalim.

Le restaurant, au niveau de la confection des menus, est déjà engagé dans une trajectoire de croissance de la part de produits bios servis dans les menus. Actuellement, plus de 30 % en moyenne des aliments servis sont issus de l'agriculture biologique (bio local) avec la volonté d'atteindre plus de 50 % d'ici l'horizon 2026. De surcroît, dès 2022, en application de la loi EGALIM, 50 % des produits au moins seront sous normes qualités (*produits durables de qualité, IGP, Label Rouge, etc...)*

Le restaurant est labellisé « territoire bio engagé », reconnu par Interbio Nouvelle-Aquitaine.

Article 1 - Inscription

L'inscription au service de restauration est un droit pour tous les enfants scolarisés, sous réserve de la capacité d'accueil.
Pour accéder à ce service, les enfants doivent être inscrits à l'aide des fiches prévues à cet effet dans le dossier scolaire et avant le 1er jour de la rentrée scolaire (*ou en cours d'année, si l'enfant arrive en cours d'année*).
Tout enfant non inscrit devra être récupéré par les parents ou la personne autorisée à la fin du temps scolaire.
Pour toute fiche d'inscription au restaurant scolaire incomplète le jour de la rentrée, le tarif le plus élevé sera appliqué pour le ou les mois en cours et jusqu'à obtention des pièces manquantes et complétude de l'inscription.

Article 2 - Accès

Le service de restauration scolaire fonctionne pendant les périodes scolaires.
Il débute le premier jour de la rentrée scolaire et se termine le dernier jour de classe.
Il fonctionne également durant les périodes extra-scolaires pour les enfants inscrits en Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH).
L'accès et la répartition des enfants à leur table habituelle se font sous la surveillance et la direction des agents municipaux mandatés à cet effet.
Le service est ouvert aux enfants scolarisés aux écoles communales maternelle et élémentaire, ayant dûment rempli les formalités d'inscription.
La circulation aux abords et à l'intérieur des locaux doit se faire dans le calme et le respect des consignes données par le personnel du restaurant.
En cas de fermeture ou dysfonctionnement du restaurant scolaire une information sera diffusée, via :

- l'application CytiKomi (https://www.cytikomi.com) téléchargeable dans les magasins d'applications, que la municipalité utilise pour délivrer des informations à la population,
- le site internet (http://www.marsacsurlisle.fr/)
- la page Facebook de la commune (https://fr-fr.facebook.com/Ville-de-Marsac-sur-Ilsle-135958177027758/).

Article 3 - Fréquentation exceptionnelle

La prise en charge d'un enfant à titre exceptionnel est possible. La demande devra être formulée par la famille auprès d'un agent du service scolaire ou municipal. Cette procédure ne peut être qu'exceptionnelle et le prix du repas sera facturé sur le tarif le plus élevé.

Article 4 - Les menus

La commune est responsable de la composition des menus.
Un comité consultatif de la restauration scolaire « commission des menus » composé d'élus, de représentant des parents, d'enseignants, du responsable du restaurant scolaire (personne qualifiée en diététique), examine les menus et donne son avis sur le fonctionnement du restaurant.

Composition et qualité nutritionnelle des repas
Les menus respectent un équilibre nutritionnel. La taille des portions est adaptée au type de plat et à la classe d'âge de l'enfant. La confection des menus suit un plan alimentaire encadré par les textes en vigueur.
Le sel et les sauces (*mayonnaise, vinaigrette, ketchup*) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.
L'eau est à disposition sans restriction et le pain est disponible en libre accès, sauf mesures spécifiques.

Allergie(s) / Trouble(s) de la santé

Pour les enfants accueillis au restaurant scolaire ayant une (des) allergie(s) ou des troubles de la santé, médicalement attesté(e)s, les parents doivent faire une demande de Projet d'Accueil Individualisé (PAI) aux Directeurs d'écoles qui assureront l'élaboration, la mise en place et le suivi du projet avec les responsables concernés.

Il est notamment possible de préparer des paniers-repas à l'enfant concerné selon le protocole mis en place préalablement dans le cadre du PAI. Les aliments doivent être remis au restaurant scolaire en boîtes propres, hermétiques et étiquetées, et via une glacière pour les aliments devant respecter la chaîne du froid.

En contexte sanitaire pandémique, il est rappelé l'extrême vigilance à respecter, concernant les échanges entre parents, responsable de restaurant scolaire et enfant concerné par le PAI (*gestes barrières, gel hydro-alcoolique, distanciation, port du masque, précautions de désinfection…*).

La Municipalité se réserve le droit de refuser un enfant atteint de troubles de santé d'origine alimentaire ou autre, si elle juge que les conditions d'accueil fixées dans le protocole, sont incompatibles avec l'organisation du service de restauration.

Menus particuliers - Laïcité

La laïcité (valeur républicaine constitutionnelle), s'applique à l'école et au restaurant scolaire (services publics). Les enfants qui ne peuvent pas manger un aliment eu égard à leurs philosophies ou leurs croyances ne seront pas contraints, cependant, cet aliment ne sera pas remplacé.

La commission des menus veille à ce que les menus ne contiennent pas intégralement des aliments soumis à particularités cultuelles // confessionnelles, de manière à éviter qu'un enfant n'ait rien à déjeuner s'il mettait à l'écart un ou des aliment(s) du menu (*exemple : pas de menu complètement axé sur le porc (entrée, plat)*).

Les parents d'enfants ayant des enfants concernés peuvent se signaler à la mairie.

Les menus sont distribués tous les mois aux familles et accessibles sur le site internet de la commune.
http://www.marsacsurlisle.fr/fr/information/106734/restaurant-scolaire

Article 5 - Environnement sanitaire

Les enfants se lavent les mains avant le repas. Les longs cheveux sont rentrés dans les vêtements. Les mesures d'hygiène sont adaptées en fonction du contexte sanitaire.

L'accès au laboratoire est interdit aux enfants et aux personnes autres que celles qui confectionnent les repas et assurent le service.

Toute personne ayant l'obligation de pénétrer dans le local laboratoire ne pourra le faire que munie des équipements de protection sanitaire qui sont sur-chaussures, gants et bonnets d'enveloppement complet de la chevelure. Ces équipements jetables seront fournis par la municipalité.

Les médicaments : aucun médicament ne sera administré par le personnel communal (excepté dans le cadre règlementé d'un PAI). Il est conseillé aux parents de voir avec leur médecin la possibilité d'adapter le traitement sur le matin et le soir.

Article 6 - Accident

Pendant la pause méridienne, les élèves sont sous la surveillance du personnel municipal et sous leur responsabilité. Ces agents sont habilités à prendre toute décision utile en cas d'incidents ou d'accidents.

En cas d'incident grave, accidentel ou non, mettant en péril ou compromettant la santé de l'enfant, les encadrants font appel au 15 pour prendre les dispositions nécessaires et en avisent les parents par l'intermédiaire du responsable du service scolaire.

Article 7 - Tarification et facturation des repas

Le prix du repas est fixé par la Commune de Marsac-sur-l'Isle et ne peut être supérieur au coût de revient par usager. Une modulation tarifaire est appliquée en fonction du quotient familial (*QF calculé par la Caisse d'Allocations Familiales*). La tarification varie selon le barème présenté en ***annexe 1*** du présent règlement.
Le tarif correspondant sera appliqué pour toute l'année scolaire, et pourra être modifié pour tout changement intervenant dans la situation familiale entrainant une modification du Quotient Familial, à partir du moment où la mairie en est informée par la famille. Ainsi, en cas de changement de quotient familial en cours d'année, le nouveau tarif sera appliqué le mois suivant la réception en mairie de la nouvelle notification (sans rétroactivité au-delà d'un mois).

Les tarifs seront réactualisés à l'occasion de la rentrée scolaire, en considérant l'évolution de l'indice INSEE de la restauration scolaire.
En l'absence de l'ensemble des documents permettant de calculer la participation familiale, le tarif maximum sera appliqué.

La facturation des repas est établie au début du mois qui suit la période de facturation.
Elle est transmise, tous les mois, aux familles.
La participation des familles correspond au prix d'un repas (selon le QF) multiplié par le nombre de jours scolaires du mois.
Seront déduites de la facturation :

- les absences supérieures à deux jours consécutifs signalées par la famille à l'aide d'un bulletin d'absence.
- les absences pour cause d'exclusion temporaire du restaurant administratif.
- lors de journées d'absence programmées (sorties pédagogiques, pique-nique, *sauf si ce dernier est fourni par le restaurant scolaire, ...*) les repas des enfants concernés seront décomptés de la facture.
- Les jours de classe fermée par décision administrative si les enfants sont invités à rester chez eux et ne pas fréquenter le restaurant scolaire sur une période considérée (*exemple : fermeture de classe en situation pandémique*).

Ne seront pas déduites de la facturation :

- les absences supérieures à deux jours non signalées par le bulletin d'absence joint au dossier scolaire.

Tout litige lié à la facturation doit être communiqué à la mairie dans le mois suivant la réception de la facture. La régularisation éventuelle sera effectuée sur la facture suivante.

En tout état de cause, l'absence de paiement des repas, malgré des rappels sur les obligations de la famille, pourra entraîner l'exclusion du service de restauration.

Toute autre situation qui pourrait faire l'objet d'un litige sera tranchée par l'autorité municipale.

Article 8 - Comportement et responsabilité des enfants

Les règles de vie ainsi que les mesures de sanctions en cas de manquement sont notifiées en ***annexe 2*** et s'appliquent dans le restaurant scolaire. Le personnel du restaurant scolaire rappelle aux enfants, lorsque nécessaire, le besoin de respecter ces règles.

Article 9 - Responsabilité

Au début de chaque année scolaire, la famille apporte à l'école concernée la preuve d'un contrat de responsabilité civile. La commune couvre les risques liés à l'organisation du service.
Il est vivement recommandé de ne pas apporter d'objets de valeur dans le restaurant scolaire. Le personnel encadrant ne peut être tenu pour responsable des pertes, vols, détériorations ou échanges entre enfants.
L'inscription à la restauration scolaire engage les parents et leurs enfants à respecter le règlement intérieur.
La dégradation volontaire du matériel municipal pourra être facturée à la famille.

Fait à Marsac sur l'Isle, le 1er octobre 2021

L'Adjoint au Maire, délégué à la Transition Ecologique et à la Santé, en charge du suivi de la Restauration Scolaire
Antoine Siossac