

Grandir

La restauration scolaire



Famille
Culture
Solidarité

Septembre
2022



www.mairie-thoiry.fr



L'équipe municipale souhaite maintenir une politique forte et ambitieuse en faveur des jeunes Thoirysiens et particulièrement en terme de restauration scolaire.

Bien que ce ne soit pas un service obligatoire, nous avons à cœur de proposer aux jeunes et à leurs familles une prestation de qualité.

Aussi le service de restauration scolaire met l'accent sur la qualité des repas servis, l'encadrement, l'éducation au goût, l'apprentissage du vivre ensemble, l'accompagnement de l'enfant vers l'autonomie et la sensibilisation au développement durable.



Conscients que la pause méridienne est un temps important dans la journée de l'enfant, durant lequel il se détend et se restaure, nous mettons tout en œuvre pour lui permettre d'être accueilli en toute sérénité et sécurité et de bénéficier d'un temps d'animation.

Sensibles aux démarches de développement durable et de transition écologique, nous avons fait le choix d'un marché de restauration scolaire contraignant qui s'appuie sur un approvisionnement bio et en circuits-courts voire extra-courts ou locaux. La priorité est donnée aux légumes et fruits frais de saison. Nous avons choisi de travailler avec les agriculteurs locaux afin de valoriser leur activité et de proposer aux enfants des produits issus de notre territoire. Sur les contenants, nous rappelons que nous avons supprimé les plastiques au profit des bacs inox, devant les directives ministérielles de 5 ans. Ce marché de restauration exigeant correspond à notre volonté de répondre aux besoins des enfants et va bien au-delà des directives ministérielles et de la loi EGalim.

Afin que les jeunes Thoirysiens s'initient à l'autonomie, un self a été installé sur le site de l'école élémentaire durant l'été 2021.

Je vous souhaite une belle rentrée scolaire à toutes et à tous.

Muriel BÉNIER
Maire
Conseillère départementale

La restauration scolaire en chiffres

400

enfants de 3 à 11 ans accueillis en moyenne chaque jour

34

agents municipaux œuvrent au quotidien
pour le bien-être des enfants

50 %

de produits durables (loi EGalim)

50 %

minimum de bio proposé dans chaque repas

1

semaine du goût



Dans l'assiette

La fourniture et la livraison des repas en liaison froide ont été confiées à un prestataire dans le cadre d'un marché public.

Les 400 repas servis quotidiennement sont soigneusement élaborés par ce prestataire.

1 diététicienne et 1 responsable qualité s'assurent des menus proposés et de leur qualité.

Menus adaptés répondant aux Programme National Nutrition Santé

- Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations du Ministère de la Santé pour la catégorie «enfants maternelles et élémentaires »
- L'apprentissage du goût : les saveurs et les menus sont variés avec une majorité de plats faits maison
- Un menu végétarien 1 fois/semaine



Fraîcheur et qualité des produits

- L'utilisation d'un maximum de produits frais
- Un volet développement durable
- Trois composantes bio par jour
- Des labels qualité (label rouge, AOP, AOC, IGP, pêche durable, Race à viande, viande de France, Bio...)
- La saisonnalité des fruits et légumes
- L'exclusion de tout produit OGM



Des circuits courts voire très courts

La vocation de la restauration scolaire est de distribuer des repas équilibrés conçus en utilisant des matières premières de bonne qualité nutritionnelle et ce, en quantité adaptée.

L'accent est mis sur la promotion d'une alimentation diversifiée et équilibrée, peu sucrée et peu salée, **avec des produits locaux et de saison.**



Des fournisseurs en circuits courts et locaux

- Des produits ultra-locaux sont insérés dans les menus par la ville (fromages...)
- La cuisine est faite à partir de produits provenant d'une agriculture locale et/ou raisonnée
- 80 % des produits sont frais et durables et proviennent en majorité du département de l'Ain
- Les producteurs locaux sont privilégiés grâce à la plateforme Agrilocal01



Lutte anti-gaspi

La municipalité, en informant, en sensibilisant et en permettant l'apprentissage des bonnes habitudes des enfants dès le plus jeune âge, favorise l'acquisition d'un comportement responsable.

Une gestion rigoureuse des commandes est essentielle pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

Des actions de sensibilisation

- L'adaptation du grammage des entrées
- Les produits non réchauffés et non transformés sont distribués à une association d'utilité publique
- Un travail est fait avec les enfants sur la prise de conscience des produits non consommés jetés avec notamment la pesée des denrées



Traitements des déchets

Comme pour la lutte anti-gaspi, l'apprentissage du tri et du traitement des déchets permet aux enfants de prendre conscience du bien fondé pour la planète. Ils peuvent ensuite adopter les bons gestes et les reproduire à la maison.

Des mesures en faveur du développement durable

- **Zéro plastique** dans notre restaurant scolaire : **5 ans d'avance** sur les directives ministérielles / loi EGalim
- Pédagogie autour du traitement des biodéchets avec la mise en place de 2 bacs à compost traditionnels à l'accueil municipal de loisirs et aux écoles
- Mise en place d'un composteur électromécanique de biodéchets au Centre Technique Municipal des Espaces Verts



Loi EGalim

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite «EGalim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective.

Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

Ce que dit la loi	Délais	Où en est-on à Thoiry ?
Diversification des repas avec la mise en place d'un menu végétarien 1 fois par semaine	Nov. 2019	Réalisé
Information des usagers et affichage de la composition des menus et de la provenance des produits	Jan. 2020	Réalisé : menus détaillés affichés
Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons aux associations	Oct. 2020	En cours de réalisation : travail autour du tri et du recyclage des biodéchets
50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	Jan. 2022	Réalisé : avec des flux allant jusqu'à 70 % de bio/repas
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique	Jan. 2025	Réalisé : 100 % de bacs inox sur tous les sites de restauration



Restauration pour tous

Parce que chaque enfant doit pouvoir accéder à la restauration scolaire, la ville s'adapte afin d'offrir la meilleure prestation possible.

Accueil de tous les enfants en proposant :

- Des menus standards
- Des menus végétariens
- Des menus à thème
- La mise en place des Protocoles d'Accompagnement Individualisés (PAI) pour accueillir les enfants allergiques et intolérants à certains aliments



Aides aux familles

- Application de tarifs établis en fonction des revenus des familles (Quotient Familial)
- Aide du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) aux familles en difficulté



L'accompagnement

2 équipes au service de votre enfant

L'équipe technique

- Assure la remise en température des repas et leur distribution dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Effectue la mise en place et la desserte des tables en restant vigilante au rythme des enfants durant leur repas
- Garantit l'hygiène des locaux en permanence : avant, pendant et après le repas
- Respecte le protocole en vigueur et la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)

L'équipe d'encadrement et d'animation formée

- Accompagne les enfants de l'école vers la cantine en toute sécurité
- Assure le passage aux toilettes et le lavage des mains avant et après le repas
- Assure le service des plats aux enfants de maternelle et, au fur et à mesure de l'année, leur apprend à se servir seuls
- Coupe les morceaux (viande, légumes, fromage,...) des plus petits, tout en encourageant leur progression vers l'autonomie
- Incite chaque enfant à goûter à tous les plats, sans le forcer à finir le contenu de son assiette et fait boire suffisamment d'eau
- Veille, pour les élémentaires, à ce que chacun se serve en quantité raisonnable
- Encourage la participation des enfants d'élémentaire aux tâches simples (réapprovisionnement en eau, rassemblement des assiettes et couverts en fin de repas)



Pause méridienne et pédagogie



La pédagogie au cœur de la pause méridienne

- Accompagner les enfants dans la découverte des saveurs
- Faire comprendre et respecter les règles de vie en collectivité
- Favoriser l'apprentissage du plaisir gustatif et la convivialité des repas
- Développer l'autonomie
- Éduquer aux valeurs de politesse, de tolérance et de respect
- Prendre soin de l'enfant : lui apporter un cadre rassurant, de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité

FORMÉS

Inscriptions et règlements

Les inscriptions au service de restauration scolaire sont rattachées au pôle Famille Culture et Solidarité de la ville, ce qui permet de garantir une cohérence dans l'organisation des différents temps scolaires et péri-scolaires qui rythment la journée des enfants.

Ce service municipal fonctionne à la manière d'un **guichet unique** qui sert d'interlocuteur aux familles lors de l'inscription aux services péri et extra-scolaires : accueil du matin, accueil municipal de loisirs et restauration.

La mise en place du Portail Famille permet d'avoir accès à des informations générales et d'intervenir sur son compte pour signaler un changement de situation ou une absence :

<https://portail.berger-levrault.fr/MairieThoiry01710/accueil>

Inscriptions

L'inscription en restauration scolaire se fait dans la limite des places disponibles. Pour inscrire son enfant, il suffit de remplir un dossier unique d'inscription périscolaire disponible sur le site internet :

<https://mairie-thoiry.fr>

Les menus du mois sont consultables dans les panneaux d'affichage des écoles et de l'accueil municipal de loisirs ainsi que sur le site internet :

<https://mairie-thoiry.fr>

Tarifs et règlements

La tarification, qui comprend la fourniture du repas, l'accompagnement par les animateurs spécialisés, le temps d'animation autour du repas et la gestion technique du service est calculée au plus juste en fonction du Quotient Familial.

Une facture est envoyée chaque mois.

Le règlement s'effectue :

- Par internet en vous connectant sur : <https://www.payfip.gouv.fr/tpa/accueilportail.web>
- Par prélèvement automatique
- Par chèque à l'ordre du trésor public - Trésorerie d'Oyonnax, 188, rue Anatole France 01100 OYONNAX

Attention : aucun règlement n'est accepté à la mairie