

Règlement intérieur du temps méridien

Ecole publique Félix Leclerc

ARTICLE 1 - Fonctionnement général du service

La commune organise le service du temps méridien afin de permettre aux enfants fréquentant l'école publique Félix Leclerc de pouvoir prendre le repas de midi sur place et de vivre un moment de détente et d'animation avant le temps d'enseignement de l'après-midi. Ce service fonctionne donc les jours d'école, à savoir les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

La pause méridienne se situe entre la fin de la classe le matin (12H00) et le retour en classe l'après-midi (13H30) et constitue un temps particulier dans la vie de l'enfant.

Le temps méridien s'organise autour de deux temps forts :

- Le **temps de restauration**, confié par l'intermédiaire d'un marché public de service à un prestataire sous la responsabilité de la Commune.
- Le **temps d'animation**, géré et organisé directement par le personnel du Service Enfance de la Commune.

L'accès au restaurant scolaire est ouvert à tous les enfants scolarisés dans l'école publique Félix Leclerc, aux enseignants et personnels municipaux.

ARTICLE 2 – INSCRIPTIONS

Afin d'accéder au service, un dossier d'inscription doit être rempli par les responsables légaux de l'enfant scolarisé à l'école publique Félix Leclerc.

Ce dossier d'inscription doit être remis au Service Enfance situé dans les locaux de l'accueil de loisirs ou complété sur le Portail Famille à chaque année scolaire.

Aucun enfant ne pourra être admis s'il n'a pas préalablement été inscrit au service.

L'inscription au restaurant scolaire vaut adhésion au présent règlement intérieur.

ARTICLE 3 – Déroulement du temps méridien

Le temps méridien est organisé en différents services en fonction de l'effectif des enfants accueillis.

Il se déroule entre deux temps spécifiques : un temps de restauration et un temps d'animation.

3-1 Temps d'animation

Durant la pause méridienne, les enfants scolarisés à l'école Félix Leclerc sont pris en charge par les animateurs, personnels de la collectivité. Les animateurs proposent des activités aux enfants de l'école afin de permettre un moment de détente et de loisirs agréable et profitable à tous.

3-2 Temps de restauration

Les enfants de l'école Félix Leclerc déjeunent sur place au restaurant scolaire. La restauration scolaire est confiée à un prestataire dans le cadre d'un marché public de service. Le personnel du prestataire assure la confection sur place des repas « faits maison », le service en salle et la surveillance des élèves sur le temps du repas. La supervision de cette surveillance relève de la responsabilité d'un agent de la commune.

Durant le repas, l'autonomie et la responsabilisation des élèves sont encouragées. Les enfants sont éveillés à la découverte culinaire, invités à goûter chaque plat et sensibilisés à l'équilibre alimentaire, à la lutte contre le gaspillage et au tri et recyclage des déchets.

ARTICLE 4 – REGLES DE VIE

Pour le bon fonctionnement du temps méridien, les enfants doivent respecter les règles de la vie en collectivité et notamment les règles élémentaires de politesse envers le personnel.

Les enfants doivent en outre respecter le matériel et le mobilier mis à leur disposition.

Les responsables légaux s'engagent à favoriser le respect de ces règles par leur(s) enfant(s). Les parents sont responsables des dégradations commises par leur(s) enfant(s) conformément à l'article 1242 alinéa 4 du code civil et doivent le cas échéant s'acquitter de la réparation des dégâts causés.

Les règles de vie de la pause méridienne sont fixées par un permis à point, présenté en Annexe.

Tout manquement aux règles de vivre ensemble fera l'objet d'un avertissement écrit transmis aux responsables légaux. En cas de réitération de manquement aux règles de vie de l'accueil périscolaire nuisant à son bon fonctionnement ou compromettant de manière grave le bien-être collectif des enfants accueillis, l'enfant pourra être exclu temporairement du service par décision du Maire.

ARTICLE 5 – Objets et effets personnels

Les enfants sont responsables des affaires qu'ils apportent sur le temps méridien.

L'introduction de tout objet présentant un danger pour la santé ou la sécurité est interdite. Il est fortement déconseillé aux parents de laisser des objets ou bijoux de valeur aux enfants. En aucun cas, la Commune ne pourra être déclarée responsable de bris ou de vol d'objets appartenant aux enfants.

Les objets et vêtements perdus ou oubliés sur le temps méridien et non réclamés par les familles feront l'objet d'un don auprès d'une association caritative à la fin de chaque année scolaire.

ARTICLE 6 – Maladie ou accident

En cas de maladie ou d'accident, la Direction du service enfance en charge du temps méridien prévient immédiatement la famille.

En cas d'urgence, la Direction sollicitera l'intervention des Secours (Pompiers ou SAMU) pour prendre en charge l'enfant.

ARTICLE 7 – REPAS

Les repas servis sur le temps méridien sont confectionnés sur place dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur par le prestataire titulaire du marché de service. Dans ce cadre, la commune a fixé plusieurs objectifs afin que la prestation de restauration scolaire garantisse une qualité nutritionnelle, culinaire et de service dans le cadre de la Charte du bien manger au restaurant scolaire (incluse en annexe 2).

Les menus sont affichés dans les locaux du restaurant scolaire ainsi que sur le panneau d'affichage de l'école. Ils sont également diffusés aux familles par l'intermédiaire du Portail Famille.

ARTICLE 8 - Santé

Article 8-1 – Traitement médical

Il est interdit aux enfants de posséder des médicaments sur eux.

Le personnel n'est pas autorisé à administrer des médicaments, y compris dans le cadre d'une ordonnance prescrite par le médecin traitant.

Si un traitement devrait être pris, il est de la responsabilité des parents d'administrer ce traitement. A ce titre, le parent peut être autorisé à venir sur site pour l'administration du traitement. L'équipe de restauration devra en être informée par avance.

Article 8-2 – Projet d'accueil individualisé

En cas de problématiques médicales, un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) devra être mis en place avec la médecine scolaire et l'école. La commune décidera en fonction des contraintes imposées par le PAI, si elle est en mesure de fournir un repas spécifique.

Pour les allergies et problématiques médicales complexes, pour lesquelles la commune et le prestataire ne serait pas en mesure d'adapter le repas, l'enfant pourra être accueilli sur le temps méridien avec son propre panier repas.

ARTICLE 8 – Modalités de réservation et d'annulation et gestion des absences

Article 8-1 – Réservations

La réservation des repas au restaurant scolaire et l'accès au service d'animation proposé sur le temps méridien se fait sur le Portail Famille.

Les familles ont le choix entre trois formules d'inscription valables pour toute l'année scolaire :

Formule 1 – Présence journalière ou présence hebdomadaire régulière

L'enfant déjeune au restaurant scolaire toute l'année scolaire, tous les jours, ou seulement certains jours de la semaine (tous les lundis, tous les mardis, tous les jeudis, tous les vendredis). Il est inscrit à l'année au restaurant scolaire.

Formule 2 – Présence irrégulière

L'enfant est inscrit à certains repas au mois le mois. Dans ce cas, la réservation devra être réalisée pour le mois suivant sur le Portail Famille au plus tard le 20 du mois précédent.

Formule 3 – Présence occasionnelle

L'enfant est inscrit occasionnellement au restaurant scolaire. Dans le cadre de cette formule, la réservation devra être effectuée au plus tard :

Pour le repas du	Réservation au plus tard le
LUNDI	VENDREDI 10H
MARDI	LUNDI 10H
JEUDI	MARDI 10H
VENDREDI	JEUDI 10H

Un changement de formule au cours de l'année scolaire est possible moyennant un délai de prévenance de 15 jours au minimum pour le mois suivant.

Article 8-2 – Annulations et absences

En cas d'annulation et d'absence au restaurant scolaire, l'annulation de la réservation est possible via le Portail Famille selon le calendrier suivant :

Pour le repas du	Annulation au plus tard le
LUNDI	VENDREDI 10H
MARDI	LUNDI 10H
JEUDI	MARDI 10H
VENDREDI	JEUDI 10H

Toute annulation postérieure ou absence non prévenue de l'enfant au repas sera facturée.

En cas de maladie ou d'absence en raison d'un cas de force majeure, les responsables légaux sont invités à prévenir le prestataire du restaurant scolaire par téléphone au 02 40 56 20 81 au plus tard le jour même avant 10H. Dans cette hypothèse et sous réserve d'un justificatif, le repas sera facturé 3.5€. En cas de prolongation d'absence dûment justifiée, les annulations ultérieures ne seront pas facturées, sous réserve d'être prévenu le jour même avant 10H.

En cas d'absence de l'enseignant, ou pour toute autre cause indépendante de la famille, expliquant l'absence de l'enfant, le repas ne sera pas facturé.

ARTICLE 9 – TARIFICATION et FACTURATION

Les tarifs sont fixés par une délibération du Conseil Municipal de la commune et consultable sur le Portail Famille.

Les repas sont facturés mensuellement à terme échu et la facture mensuelle est mise à disposition des familles via le Portail Famille.

Les familles peuvent payer les factures :

- par prélèvement automatique : Un RIB devra être fourni au moment de l'inscription. Un mandat de prélèvement sera ensuite envoyé aux familles afin qu'il soit signé et retourné au Service Enfance de la commune. Le Trésor Public présentera le prélèvement au nom de la commune de Bouvron pour le service de restauration à la date indiquée sur la facture.
- par carte bancaire : directement sur le Portail Famille
- par chèque libellé à l'ordre du Trésor Public avec le numéro de la facture au dos du chèque déposé auprès du Service Enfance.

ARTICLE 10 – Entrée en vigueur

Le présent règlement entrera en vigueur au plus tard le premier jour de la rentrée scolaire 2023/2024 après adoption par le Conseil Municipal.

Annexe 1 : Permis à point

Le permis à points est un outil éducatif permettant d'intervenir auprès des enfants ayant eu un problème de comportement ponctuel ou répétitif et sérieux.

Pour les enfants du CP au CM2, un avertissement ou des points peuvent être retirés en fonction de la gravité de la situation et de sa fréquence. Tous les enfants ont au début de l'année scolaire un total de 16 points.

Au cours de l'année, ils peuvent en perdre s'ils ne respectent pas les points suivants :

- Je ne respecte pas les autres personnes – **4 points**
- Je ne respecte pas les locaux – **2 points**
- Je ne respecte pas le règlement – **2 points**
- Au bout de 3 avertissements – **2 points**

Chaque semaine, il est possible de récupérer **2 points** si le comportement de l'enfant redevient acceptable, respectueux.

Si l'élève a :

- **10 à 14 points** : une sanction éducative sera prononcée lors de la rencontre tripartite (ayant lieu chaque semaine entre le prestataire, la mairie et le directeur de l'école) : l'enfant pourra être amené à faire des actions qui contribuent à participer à la gestion du service restaurant scolaire et pause méridienne.
- **8 à 10 points** : en plus d'une sanction éducative, les membres de la réunion tripartite rencontrent l'élève, accompagné des délégués de sa classe, afin d'échanger sur la situation.
- **Moins de 8 points** : un rendez-vous avec la Mairie, les Petits Palais et l'école sera proposé aux parents.

Pour les élèves de maternelle, un document d'information est transmis aux familles.

A la fin de chaque période, les élèves d'élémentaire n'ayant eu aucun retrait de points (93 à 96 % l'année dernière) reçoivent un diplôme de citoyenneté. Ceux ayant perdu des points reçoivent un diplôme d'encouragement.

Le « Petit Resto » pour les CM2

Afin d'alléger le restaurant scolaire un groupe d'enfant, accompagné d'un adulte, mange dans une salle de l'accueil périscolaire appelé « Petit Resto ».

Ainsi, les élèves de CM2 ont le « privilège » de manger dans cette salle, au calme et entre copains tout en respectant les règles du vivre ensemble.

En cas de non-respect de ces règles, des avertissements puis des sanctions peuvent être prises de façon collégiale via le Permis à points à savoir :

- Dans un 1^{er} temps, exclusion de 4 jours (soit 4 repas) du « Petit Resto »
- Dans un 2^{ième} temps : exclusion de 12 jours (12 repas)
- En cas de récidive : exclusion définitive du Petit Resto.

Dans tous les cas, l'enfant retourne manger dans la grande salle avec les autres enfants.

Annexe 2 : Charte du Bien manger au restaurant scolaire

Charte « Bien manger au restaurant scolaire »

L'association « les Petits Palais », gestionnaire du restaurant scolaire de l'école publique Félix Leclerc à Bouvron, est engagée dans une démarche « bien manger au restaurant scolaire », en partenariat avec la Mairie de Bouvron, l'école Félix Leclerc et le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB44).

La cohérence globale de cette démarche repose sur la prise en compte d'un ensemble de valeurs complémentaires : l'épanouissement des enfants, la préservation de la santé, la protection de l'environnement, la solidarité, l'équité et la mixité sociale, et un développement local participatif ..., qui s'articule autour de deux grandes orientations :

1/ Une organisation, des produits et des circuits d'approvisionnement intégrant des préoccupations relatives à la santé, l'environnement et l'aménagement du territoire

- **Les repas servis sont confectionnés sur place par un(e) cuisinier de métier.**
- **Une attention particulière est portée pour que le temps du repas constitue un moment agréable** (limitation du bruit, convivialité, respect mutuel ...).
- **Pour la confection des repas, seront privilégiés les produits :**
 - **sécurisés** : les normes sanitaires sont scrupuleusement respectées, la traçabilité des produits est assurée.
 - **frais et sains** : appétissants, riches en goût et en arôme, de valeur nutritive optimale, ils doivent permettre de composer un repas équilibré.
 - **locaux** : les produits consommés au plus près du lieu où ils sont produits et transformés permettent de maintenir leur valeur ajoutée dans l'économie locale (et contribuent ainsi à une activité économique dynamique et diversifiée sur le territoire), limitent les surcoûts, favorisent les liens sociaux, facilitent la traçabilité et la transparence, limitent les pollutions liées aux transports et aux emballages. Les filières les plus courtes possibles seront donc privilégiées.
 - **issus de modes d'agriculture paysanne biologique et/ou durable, sans OGM** : ces modes d'agriculture concilient efficacité économique (systèmes de productions économes et autonomes, revenus décents), équité sociale (agriculture à taille humaine, partage des richesses, des droits à produire, et du pouvoir de décision), protection de l'environnement (préservation de la fertilité des sols, la biodiversité, les paysages, la qualité de l'air et de l'eau, lutter contre le réchauffement climatique), culture et éthique (respect des générations futures, des communautés rurales et paysannes, gestion participative de l'espace et des modes de production d'aliments de qualité). Ils sont donc bien distincts des actions de verdissement du modèle industriel.
 - **favorisant l'équité sociale** : une répartition la plus équitable possible de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne du producteur au consommateur doit être recherchée. Une attention particulière est notamment portée aux conditions de travail et à la juste rémunération des producteurs et des transformateurs et aux attentes des consommateurs.
 - **favorisant les démarches collectives et coopératives** : les actions fondées sur la solidarité et la coopération entre acteurs d'un territoire (paysans et autres), entre régions, entre pays contribuent à créer des liens entre les personnes et à assurer une répartition équitable de la richesse.

2/ Une démarche participant à l'éducation des enfants, favorisant l'implication dans la vie locale, les approches collectives et coopératives (concertation, participation, accompagnement pédagogique)

- **La démarche « bien manger au restaurant scolaire » implique la participation des enfants.**

Il convient non seulement que les enfants appréhendent les ressorts de la démarche mais également qu'ils en soient des acteurs. Leur participation sera accompagnée par le biais d'actions pédagogiques : projets pédagogiques en lien avec l'alimentation, la production agricole, l'environnement ..., actions de sensibilisation, intervention de partenaires ...

- **La démarche « bien manger au restaurant scolaire » favorise les approches collectives et coopératives.**

Elle peut ainsi initier ou soutenir toutes actions permettant d'accroître le dialogue entre les agriculteurs, les élus, les enfants, la communauté éducative, les parents d'élèves ...

La démarche « bien manger au restaurant scolaire » implique un surcoût relatif par rapport à un mode de fonctionnement « classique ». Il semble équitable que celui-ci soit couvert conjointement par la collectivité communale et par la participation des parents.

La démarche « bien manger au restaurant scolaire » est innovante. Les signataires de la charte chercheront les moyens de communications permettant d'aider d'autres structures gestionnaires de restauration collective à accéder à cette démarche.

Engagements pris à Bouvron
le 26 janvier 2008,
Engagements renouvelés, ce jour,
à Bouvron, le 14 avril 2018

Thierry Paitel,
Ecole Félix Leclerc
Directeur de l'école
Publique Félix Leclerc

Marcel Verger,
Maire de Bouvron
Vice-Président du Conseil Départemental

Mélanie Dupont-Huin,
Représentant l'Association
des Parents des P'tits Félix

Yohan Loyer,
Co-Président du GAB 44
(Groupement des Agriculteurs Biologiques)

Virginie Aumaille,
Co-présidente
de l'Amicale Laïque

Jean-Pascal Arcangeli,
Président de l'Association
Les Petits Palais

Avec le soutien de
François de Rugy,
Député de Loire-Atlantique
Président de l'Assemblée Nationale