

# La Restauration municipale à Issoire

Le service restauration d'Issoire est géré en régie directe.

La mission du service est de préparer et de fournir les repas :

- Aux enfants des écoles publiques de la ville d'Issoire, du centre de loisirs et de la crèche
- Aux adultes employés par la ville ou par d'autres organisations bénéficiant d'une convention avec la ville.

## **20 salles de restauration et 2 modes de service.**

Les repas sont fabriqués dans une cuisine centrale restructurée en 1993, et située au quartier du Pré-Rond à Issoire.

Pour les adultes, un self-service est proposé dans une salle attenante à la cuisine.

Pour les élèves, pour qu'ils soient servis dans de bonnes conditions et au plus près des écoles, les repas sont distribués dans 19 salles réparties sur 9 bâtiments : au siège du restaurant et dans des points satellites.



## **La méthode HACCP**

Le H.A.C.C.P. est une méthode qui permet d'identifier et d'évaluer les risques que l'on peut rencontrer dans les différentes étapes de transformation d'une denrée alimentaire. Elle a pour but d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées pour protéger la santé des consommateurs.

Cette méthode est applicable à tous les stades, de la réception des marchandises, à l'entretien des salles, en passant par la préparation des plats, le service et le transport des repas.

Elle est appliquée et évaluée en permanence.



### **Les menus\***

Élaborés par l'équipe de cuisine dans le respect des recommandations, ils sont contrôlés par une diététicienne diplômée.

Une commission des menus (représentants des usagers, agents, élus) vérifie notamment que, par séquence de 20 repas, la fréquence des plats par type est conforme et que chaque repas est composé de 5 éléments :

**Une viande ou un poisson**

**Un fruit ou légume cuit**

**Un fruit ou légume cru**

**Un féculent (ou sucre)**

**Un produit laitier**



## **Les denrées**

Depuis 2009, la Ville d'Issoire s'est engagée à proposer des repas élaborés avec une partie des produits certifiés biologiques. C'est le cas, quotidiennement du pain.

D'autre part, à travers sa politique d'achat, la ville privilégie les filières courtes, les produits frais et limite les conserves et les « plats préparés ».



### **Une équipe pluridisciplinaire au service des usagers.**

Un gestionnaire, un magasinier, un chef de production, 2 cuisiniers, 4 aide-cuisiniers, assurent la préparation des repas et le service des adultes.

Une équipe de 55 agents assurent l'encadrement des repas des élèves de primaire dans le respect d'une Charte visant à assurer les meilleures conditions d'une bonne pause méridienne. Le service a été organisé avec une réelle ambition éducative : service au plat pour 6 enfants maximum, accompagnement vers l'autonomie.



# Charte pour la restauration scolaire

Par leurs actions d'entretien des locaux et d'accompagnement des enfants durant les temps périscolaires, les agents contribuent aux côtés des parents, des enseignants, des animateurs, à l'éducation des enfants.

Les temps de repas sont :

## ✓ Des moments de détente et de plaisir :

- L'espace du repas doit être agréable, aménagé, confortable et décoré.
- Les enfants doivent être accueillis par des adultes disponibles, attentifs et souriants.
- Le temps du repas doit être suffisant et adapté aux rythmes des enfants.

## ✓ Des moments de convivialité, de communication entre enfants et entre les enfants et les adultes :

- Le temps du repas doit permettre aux enfants de discuter.
- Les adultes sont à leur écoute et peuvent eux aussi dialoguer avec les enfants.
- L'installation à table doit favoriser les échanges en petit groupe (4 à 6 par table).
- Pour favoriser l'écoute et la parole, il est nécessaire de limiter le niveau sonore.

## ✓ Des moments pour apprendre à goûter et à apprécier ce que l'on mange :

- Les menus, équilibrés et diversifiés sont communiqués aux enfants.
- Les adultes incitent sans les forcer les enfants à manger un minimum.
- Les adultes incitent les enfants sans les forcer à goûter et découvrir de nouveaux plats.
- Les adultes seront attentifs et prendront en compte les régimes médicaux spécifiques.

## ✓ Des moments d'apprentissage et d'acquisition de l'autonomie :

- Les enfants accompagnés par les adultes apprendront à se servir et à partager.
- Les enfants accompagnés par les adultes apprendront à couper leurs aliments.
- Les enfants apprendront à manger proprement et à respecter les règles d'hygiène avant, pendant et après le repas.

## ✓ Des moments d'apprentissage du vivre ensemble :

- Comprendre et apprendre à respecter les règles du « manger ensemble ».
- Les échanges et la mixité seront favorisés entre les enfants d'âges et de milieux différents.

## ✓ Des moments prenant en compte la sécurité affective :

- Les agents seront proches, attentifs et à l'écoute des enfants.
- Au fil du temps les agents établiront des relations individualisées avec chaque enfant.