



Restauration scolaire : Entre enjeux et contraintes, choisir un mode de gestion adapté

Durée de la
formation
1 journée

Public :

Elus de collectivités
Personnel en charge de la restauration scolaire

La mise en place d'un service de restauration scolaire n'est pas obligatoire. Cependant cette remarque fait illusion si l'on considère que sans restaurant scolaire, il n'est pas possible de maintenir les enfants dans les écoles de la commune.

Au-delà des règles de droit, le restaurant scolaire s'identifie comme un lieu de socialisation, d'éducation au goût et d'apprentissage. Nourrir les enfants durant la pause du midi évolue pour mieux répondre à la nécessité d'apprendre à mieux consommer.

Entre respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments, volonté d'assurer un meilleur équilibre alimentaire, souci de maintenir en condition les espaces de production et de distribution, volonté d'améliorer la qualification du personnel en charge de l'encadrement des enfants, respect des règles des marchés publics, la tâche des élus n'est pas si simple et l'enjeu est important compte tenu du caractère sensible de cette activité et de son devenir dans le cadre de la réforme des territoires. Dans un tel contexte, la loi agriculture alimentation 2018 aura-t-elle pour effet de complexifier encore les choses ou au contraire d'apporter des réponses à ces interrogations.

Les objectifs de cette formation qui se déroule sur 1 jour sont :

- ☞ De permettre aux responsables locaux de mieux appréhender les modes de fonctionnement au restaurant scolaire et plus globalement sur le temps méridien.
- ☞ De mieux appréhender le devenir du service de restauration scolaire dans le cadre d'un projet de territoire.
- ☞ De bien intégrer les nouvelles dispositions de la loi agriculture et alimentation de 2018 à la fois dans le fonctionnement courant du restaurant que dans le renouvellement des marchés

Le programme

Loi agriculture et
alimentation 2018

- La restauration scolaire dans son contexte
- L'équilibre alimentaire
- Le mode de gestion : entrer dans une démarche projet
- La sécurité alimentaire
- L'adaptation des locaux
- Nutrition et santé
- Animation de la pause méridienne
- Les Projets d'Accueils Individualisés (PAI)
 - Le règlement intérieur
 - La commission des menus *Pourquoi - Rôle et fonctionnement (partage d'expérience)*
 - Des questions budgétaires
- La restauration scolaire et l'intercommunalité Les PAT (projets alimentaires territoriaux)

La capacité d'accueil
au restaurant

Le libre accès au service public

La restauration scolaire : service « facultatif » à caractère social