



## SELF-SERVICE "le self qui fait grandir"

Cette formule de « self qui fait grandir » a plusieurs avantages : un roulement plus fluide, un développement de l'autonomie, une pause repas plus calme et une diminution des comportements perturbateurs.

Les enfants passent en effet moins de temps à table, puisqu'ils n'ont pas à attendre qu'on les serve. En étant acteurs de leur repas, ils gagnent en autonomie.

Cet aménagement ne concerne que les élèves du CP au CM2.

Les repas sont les mêmes pour tous, seule change la méthode de service. Le nombre d'agents municipaux reste identique, leur répartition entre la cour et le restaurant est adaptée.

En entrant, les enfants se servent eux-mêmes en plateaux, verres, couverts, entrée, plat chaud et dessert (plat chaud servi par un agent). A la fin du repas, chacun débarrasse son plateau en respectant les consignes de tri.

La mise en place d'un self-service, la gestion des inscriptions et des facturations par la commune nous impose de revoir l'organisation.

Nous avons dû recruter un agent supplémentaire, à temps partiel, qui sera chargé de l'inscription des élèves à la cantine, des mises à jour des PAI (projet d'accueil individualisé) et autre gestion administrative.

Le but étant également de renforcer les animations proposées aux enfants pendant ce temps de détente. Dans le cadre du fonctionnement de ce nouveau concept de restauration, l'agent assurera le pointage des entrées au réfectoire, et la régulation entrées/sorties de la salle. Plus globalement, la municipalité s'engage dans un projet éducatif territorial (PEDT). Ce nouvel agent assurera le suivi de ce projet en relation avec les élus référents.

Municipalité de Châteauneuf-sur-Isère (26300)  
Septembre 2023



## INFORMATION CANTINE SCOLAIRE DU CHATELARD

**Portail familles**

<https://chateauneuf-sur-isere.numerian.fr>

**Site de la commune**

[www.chateauneufsurisere.fr/scolarite](http://www.chateauneufsurisere.fr/scolarite)  
et [periscolaire](http://periscolaire)

**Contact mairie**

[rythmes.scolaires@chateauneufsurisere.fr](mailto:rythmes.scolaires@chateauneufsurisere.fr)

Des approvisionnements qui répondent d'ores et déjà en grande partie aux différentes mesures de développement durable instaurées par la loi #Egalim qui impose :

> Un **repas végétarien** par semaine pour tous  
**L'Agglo en propose un au choix tous les jours**

> L'obligation d'avoir 50% de produits de qualité et durables **dont 20 % en bio**

Les **cuisiniers prennent plaisir** à concocter des repas riches et variés et proposent **des animations** pour que le temps méridien soit une **pause plaisir pour les enfants** (charte qualité Agores, le Grand repas, rencontre avec des grands chefs ou des producteurs locaux...)



Pause méridienne :  
les grands aident  
les enfants de maternelles

### Menus des écoles

<https://www.valenceromansagglo.fr/fr/au-quotidien/familles/alimentation/restaurati-on-collective.html>

## LA MUNICIPALITÉ DEVIENT GESTIONNAIRE DE LA CANTINE A PARTIR DU 1ER SEPTEMBRE 2023

La commune a sollicité Valence Romans Agglo qui assure la restauration collective pour 15 communes de l'agglo (dont l'école A. Dureau-Bonlieu).

La municipalité et le service commun "Restauration collective de l'Agglo" ont étudié les différentes hypothèses et le choix s'est porté sur la **confection des repas de l'école du Châtelard sur place** (environ 250 repas/jour) (convention pour 3 ans avec l'agglo).

### Fonctionnement :

Les matières premières sont commandées par l'agglo et livrées directement sur le site de la cuisine située à l'école Le Châtelard.

La confection des repas est réalisée par un agent de l'Agglo et le personnel communal.

### Personnels affectés par l'Agglo :

Un chef cuisinier à temps plein. En cas d'absence de cet agent, celui-ci sera remplacé.

La commune contribue à la fonction restauration en affectant au service un (1) aide de cuisine, un (1) agent de laverie, un (1) agent de service. En cas d'absence, la commune assure le remplacement de ce personnel.

### Plusieurs objectifs sont poursuivis dans cette démarche de mutualisation :

- Proposer des repas de qualité,
- Garantir la sécurité et la continuité du service,
- Optimiser l'outil de production et maîtriser les coûts afférents au service en bénéficiant des leviers de la mutualisation.
- Mettre en place une politique alimentaire commune commune/Agglo, en direction des enfants du territoire notamment et dès le plus jeune âge.

Prix du repas : 4,50 euros



Rencontres des agents "pause méridienne": échanges, amélioration de l'organisation, formation (chaque année un thème différent), ...

### Assistance technique :

le menu servi est identique à celui proposé par la cuisine centrale de l'agglo la commune peut s'appuyer sur le service commun Restauration collective qui détient les connaissances administratives, techniques et juridiques nécessaires pour la production des repas scolaires

La commune assure la gestion des commandes des repas par les familles : les inscriptions, les droits, gestion tarifaire



Pause méridienne (1) :  
chant de Noël

### Personnel de l'association "Cantine du Châtelard"

Les salariés de l'association deviennent salariés de la commune afin d'assurer une continuité de service.

Le cuisinier n'est pas repris, puisque un chef cuisinier est mis à disposition par l'agglo.

(1) Pause dans les activités journalières prise autour de midi afin de se restaurer et se détendre.