



**REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE
DE RESTAURATION EN COLLEGE**

CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'EURE

Contenu

Article 1 – Objectifs généraux du Service annexe d’hébergement.....	3
Article 2 – Accès au Service de restauration.....	4
Article 3 – Régime de la demi-pension	4
Article 4 – Remises d’ordre.....	5
Article 5 – Discipline et sanctions	6
Article 6 – Tarifs de restauration	6
Article 7 - Participations et contributions du budget du service de restauration exercice 2018.....	7
Article 8 – Organisation pratique du service de restauration	7
Article 9 – Démarche Agri local 27.....	7
Article 10 – Qualité nutritionnelle de la restauration scolaire	8
Article 11 - Plan de Maîtrise Sanitaire	10
Article 12 – Inspection Sanitaire de la DDPP.....	11
(Direction Départementale de la Protection des Populations)	11
Article 13 – Conduite à tenir relative à un prélèvement bactériologique non satisfaisant.....	12
Article 14 - Conduite à tenir en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).....	12
Article 15 - Accueil d'enfants bénéficiant d'un régime alimentaire particulier.....	13
Article 16 - Fourniture exceptionnelle de repas.....	14
Article 17 - Recommandations générales.....	14

Vu le code de l'éducation,
Vu le décret 2006-753 du 29 juin 2006 relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public,
Vu le code Départemental des collectivités territoriales
Vu la loi n°809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales et notamment l'article 82,
Vu le décret 85-924 du 30 août 1985 relatif aux établissements publics locaux d'enseignement modifié
Vu le décret 85-934 du 4 septembre 1985 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement modifié
Vu la délibération de la commission permanente du Conseil départemental de l'Eure en date du 02 octobre 2017

Article 1 – Objectifs généraux du Service annexe d'hébergement

Le décret du 29 juin 2006 a donné au Conseil départemental de l'Eure la responsabilité de fixer les tarifs de restauration scolaire dans les 53 services de restauration des collèges.

Le collège doit être un lieu d'éducation au goût, à la nutrition, à la culture alimentaire et à la découverte des produits locaux.

Le service de restauration scolaire contribue à la qualité de vie et à la santé de tous les usagers au sein de l'établissement et particulièrement des élèves.

Il participe de la mission éducative du collège.

Le Conseil départemental, et la communauté éducative, se doivent de mettre en place un service public de restauration de qualité et de solidarité pour les élèves utilisant les restaurants scolaires des collèges, respectueux de l'équilibre alimentaire.

- L'amélioration de la qualité des repas, conformément au Plan National de Nutrition Santé (PNNS 4- 2017-2021) met l'accent sur la nécessité, d'une part de diversifier les aliments (notamment grâce aux lieux et modes d'approvisionnement ainsi que l'origine des produits) et d'autre part de consommer des produits issus de cultures avec un faible taux d'exposition aux pesticides.

- L'amélioration et l'harmonisation du fonctionnement de la restauration scolaire.

Les collèges du département ne possédant pas d'internat, la notion de service d'hébergement correspond dans le présent règlement au service de restauration.

En terme de gestion, le Département est libre de déterminer le mode de gestion le plus adapté à la réalisation des objectifs qu'il définit, en collaboration avec le Chef d'établissement, puis validé par le Conseil d'administration du collège.

Cependant, conformément à la lettre circulaire du 8 août 2005 du Ministre de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, le Département a choisi de

confier **la gestion directe du service de restauration aux collègues**, sous la responsabilité du Chef d'Établissement.
Toute modification de ces dispositions devra faire l'objet d'une présentation au Conseil d'Administration de l'établissement.

Le Chef d'établissement devra transmettre au département un rapport annuel d'activités qui comprendra notamment le nombre de demi-pensionnaires et commensaux, le nombre annuel de repas servis, le détail des achats de denrées alimentaires réalisés (édition d'états à partir du logiciel de gestion des stocks de type Presto, rapport du compte financier). Ce détail des achats devra mettre en exergue les volumes de produits issus des filières courtes, locales, issues de l'agriculture biologique.

Article 2 – Accès au Service de restauration

Le Chef d'établissement se réserve le droit d'accepter ou de refuser l'accès au service de restauration à toute personne extérieure à l'établissement.

Ont accès au service de restauration les personnes entrant dans l'une des catégories suivantes:

- **Les élèves** régulièrement inscrits dans l'établissement ayant la qualité de demi-pensionnaires.
- **Les élèves occasionnels** : bénéficient du paiement à la prestation et n'ont pas le statut de demi-pensionnaires.
- **Les commensaux** : sont considérés comme commensaux les personnels travaillant régulièrement dans l'établissement, (titulaires, stagiaires contractuels affectés dans l'établissement).
- **Les hébergés** : ont la qualité d'hébergés les élèves et commensaux d'un autre établissement admis dans le cadre d'une convention.
- **Les hébergés occasionnels** : à titre exceptionnel, le Chef d'Établissement peut décider d'attribuer la qualité d'« hébergés occasionnels » en dehors d'une convention dans la limite des possibilités d'accueil de la restauration.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, aucun aliment ne doit sortir du restaurant scolaire.

De même, aucun aliment extérieur ne doit entrer dans le restaurant scolaire, sauf conditions particulières liées aux Projets d'Accueil Individualisés (P.A.I.) qui feront l'objet d'une information au chef de cuisine par le Chef de l'établissement

Article 3 – Régime de la demi-pension

a) Bénéficiaires :

Seuls les élèves inscrits comme demi-pensionnaires bénéficient du régime de la demi-pension.

b) Hébergement forfaitaire :

L'élève demi-pensionnaire est un élève obligatoirement inscrit sur un forfait complet de 4 jours de demi-pension (5 dans certains collèges).

Périodes de référence pour le paiement du forfait :

Le tarif défini par le Conseil départemental est établi sur une base dont le nombre de jours est fixé annuellement par délibération de la Commission Permanente.

Cette base annuelle est répartie en 3 termes inégaux correspondant aux 3 trimestres scolaires et permet de calculer le montant des factures trimestrielles.

Le nombre de jours doit être calculé sur la base du calendrier scolaire officiel, que l'on adaptera en fonction des décisions du Ministre de l'Éducation Nationale.

Article 4 – Remises d'ordre

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période, il peut obtenir une remise sur le montant des frais scolaires dite « remise d'ordre ».

La remise d'ordre est effectuée pour le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration pendant la durée concernée. Les périodes de congés n'entrent donc pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

Aucune remise d'ordre ne sera accordée à un élève qui quitterait l'établissement de son plein gré les derniers jours de l'année scolaire et ce avant la date de sortie réglementaire.

La décision est prise par le Chef d'Établissement en application des textes en vigueur.

La remise d'ordre est accordée par le Chef d'Établissement à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande, uniquement dans les cas suivants :

- Fermeture exceptionnelle et momentanée du restaurant scolaire pour une classe, un établissement scolaire sur décision du Préfet et/ou des autorités académiques et/ou du Chef d'établissement.
- Départ définitif d'un élève.
- Participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration durant tout ou partie de la sortie ou du voyage.
- Stage en entreprise ou séquence éducative obligatoire.
- Exclusion temporaire de l'établissement ou du service de restauration.

Dans ces cas, la remise d'ordre est accordée dès le 1er jour d'absence ou de retrait.

La remise d'ordre peut être accordée par le Chef d'Établissement à la famille sur sa demande écrite à l'intérieur de la période considérée accompagnée le cas échéant des pièces justificatives nécessaires, dans les cas où l'élève :

- Change de catégorie en cours de période pour raisons dûment justifiées (ex : régime alimentaire).

La décision est prise par le Chef d'Établissement qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs.

- Est absent momentanément ou définitivement dans le courant de l'année scolaire pour des raisons majeures dûment constatées (ex : maladie).

Dans ces cas, aucune remise d'ordre n'est accordée lorsque la durée de l'absence ou du retrait est inférieure ou égale à 10 jours de cours consécutifs.

** Les délais, procédure et pièces à fournir lors d'une demande de remise d'ordre sont fixés par l'établissement.*

Article 5 – Discipline et sanctions

Le Chef d'Établissement peut décider de l'exclusion temporaire ou définitive d'un élève du restaurant scolaire en cas de non-respect du présent règlement ou des règles de bonne tenue et de discipline.

Article 6 – Tarifs de restauration

Repas élève au forfait (4 ou 5 jours)	3.15 €.
Repas élève externe Repas à l'unité : (stagiaire, personnes en formation continue ou initiale).	3,55 €
Repas personnel départemental (tout personnel du Conseil départemental interne ou externe au collège)	2,50 €
<u>Autres commensaux</u> : (Personnels administratifs, enseignants).	Tarif fixé en Conseil d'administration par l'établissement

Elèves externes

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre exceptionnellement un repas au tarif du ticket en raison de contraintes liées à l'emploi du temps ou pour des raisons familiales appréciées par le chef d'établissement.

Tarifs et conseil d'administration

Les tarifs de restauration doivent être présentés pour information au conseil d'administration de chaque établissement. S'agissant des tarifs de commensaux le conseil d'administration fixe les tarifs (indices).

Les absences exceptionnelles ou répétitives doivent être signalées par les familles des demi-pensionnaires auprès de la Vie Scolaire. Elles n'ouvrent pas droit à remise, sauf cas prévus à l'article 4- remises d'ordre.

Article 7 - Participations et contributions du budget du service de restauration exercice 2018

Pour l'ensemble des participations et contributions ci-dessous, les taux s'appliquent à l'intégralité des repas facturés (élèves, ATTE, commensaux, repas fabriqués pour le compte d'autres collectivités et autres).

FCSH	1.5%
FRPI	20%
FRPI Repas livrés	10%
Charges communes	20%

1. Le taux de la participation au Fonds Commun d'Hébergement (FCHS) est fixé à 1,5% pour l'ensemble des services de restauration.
2. Le taux de la participation au Fonds de Rémunération des Personnel d'Internat (FRPI) est fixé à:
 - 20% pour les services de restauration qui assurent la production des repas;
 - 10% pour les services de restauration en repas livrés
3. Le taux de contribution aux dépenses de charges communes du service général est fixé à 20%. Les collèges qui souhaitent appliquer un taux différent doivent adresser leur demande motivée au département avant le 20 décembre 2017.

Article 8 – Organisation pratique du service de restauration

L'organisation pratique du service de restauration est confiée à l'établissement qui peut bénéficier du conseil et de l'appui des référents techniques de la Direction "Patrimoine et Logistique " et de la Direction des Collèges.

Le restaurant scolaire est ouvert au minimum de **11h30 à 13h30**, le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Quelques établissements servent des repas le mercredi, et certains collèges proposent une ouverture dès 11h15.

A la fin du repas, lorsque l'établissement est équipé d'une table de tri, chaque usager est appelé à trier ses déchets et débarrasser la vaisselle contenue sur chaque plateau.

Article 9 – Démarche Agri local 27

L'Assemblée Départementale a validé le lancement de la démarche Agrilocal27; elle s'adresse aux acheteurs de la restauration collective de l'Eure qui souhaitent réaliser tout ou partie de leur approvisionnement à partir de produits locaux.

L'utilisation de la plate-forme est gratuite, elle permet la mise en relation simple, directe et instantanée entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective.

Simple et efficace

Agrilocal part du besoin de l'acheteur en lui offrant une photographie instantanée des fournisseurs de proximité et de la disponibilité de leurs produits.

L'outil simplifie la commande publique, dans le strict respect du code des marchés. Pour les agriculteurs et les artisans, Agrilocal apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés.

Gratuit, innovant

Le service Agrilocal est gratuit pour les fournisseurs et les acheteurs.

Son utilisation nécessite une simple inscription, pour l'acheteur comme pour le producteur.

Un login est attribué pour l'accès au service.

Respectueux du code des marchés publics

Agrilocal garantit un accès de tous les fournisseurs à la commande publique, y compris ceux extérieurs au département, qui peuvent, s'ils le souhaitent, s'abonner au dispositif. Les avis de publicité en ligne, une nomenclature homogène Agrilocal ou encore la définition de critères d'analyse par les acheteurs assurent le respect des règles imposées par le Code des Marchés.

Un soutien aux circuits courts

Agri local encourage l'approvisionnement des établissements en produits locaux, dans le respect de l'environnement. Chaque producteur est géo-localisé et dispose d'une page personnelle pour présenter son entreprise et mettre en valeur ses produits.

Article 10 – Qualité nutritionnelle de la restauration scolaire

Le service de restauration du collège devra respecter **les obligations nutritionnelles** (obligations nationales).

Le dispositif législatif repose sur:

- l'article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime et, plus particulièrement pour la restauration scolaire, sur les dispositions des articles D230-25 et D230-26 du Code précité.
- L'arrêté et décret du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire.

Les déjeuners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement :

Une entrée ;
Un plat principal ;
Une garniture ;
Un produit laitier ;
Un dessert

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plats et à chaque classe d'âge. Il est alors possible de se baser sur les grammages recommandés du GEM-RCN, sans nécessairement les majorer.

Il sera proposé au choix chaque jour :

3 entrées,
2 plats,
2 légumes,
1 fromage ou yaourt nature,
3 desserts dont fruit

La fréquence de présentation des plats a pour objectifs :

- La consommation suffisante de fruits et de légumes, sources de vitamines, minéraux, oligo-éléments et fibres ;
- la variété des féculents, sources de glucides complexes et fibres ;
- la quantité limitée des matières grasses utilisées et leur nécessaire variété pour équilibrer les apports en acides gras et vitamines ;
- la place des poissons gras, sources d'acides gras essentiels (oméga 3) ;
- la quantité limitée d'aliments contenant du sucre ajouté,
- la consommation suffisante de bœuf, veau, agneau et abats de boucherie, viandes, sources de fer bien assimilé par l'organisme;
- la consommation suffisante de produits laitiers (dont fromages) variés, principales sources de calcium ;
- les apports contrôlés en sel, vecteur de sodium.
- Les critères associés aux fréquences du tableau répondent aux objectifs nutritionnels précédemment cités, de la manière suivante :

Objectifs nutritionnels	Critères	Fréquences
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes ou de fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits)	10/20 mini
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50 % de légumes)	10/20
	Desserts de fruits crus (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	8/20 mini
Variété des féculents	Légumes secs, pommes de terre ou céréales (garnitures en contenant au moins 50 %)	10/20
Quantité limitée des matières grasses	Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Produits à frire ou pré-frits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines (P/L ≤ 1)	2/20 maxi
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > 15 %	3/20 maxi
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poissons et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses (P/L ≥ 2)	4/20 mini
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie ¹²	4/20 mini
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf	3/20 maxi
Quantité limitée des sucres ajoutés	Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15 % de matières grasses	4/20 maxi
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8/20 mini
	Fromages contenant entre 100 mg et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini
	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion)	6/20 mini

Par ailleurs, les services de restauration s'assurent que :

- l'eau est à disposition sans restriction;
- le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats ;
- le pain est disponible en libre accès.

Les contrôles officiels chargés de vérifier la conformité de ces exigences nutritionnelles procèdent à la vérification de la qualité des repas sur 20 menus successifs.

En particulier :

- Contrôles des menus: date et dénomination précise du plat.
- Contrôles des fréquences: utilisation de la grille et notamment vérification de la pertinence des choix.

Le tableau des fréquences relatives aux plats servis devra correspondre aux fréquences recommandées (minimales ou maximales).

L'objectif poursuivi par le Conseil départemental est bien de proposer des outils d'amélioration des pratiques liées à l'alimentation et à la nutrition dans les collèges.

A ce titre, un plan de formation à destination des chefs et adjoints de cuisine sera mis en place afin de satisfaire à ces nouvelles exigences.

Article 11 - Plan de Maîtrise Sanitaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergiques.

Il s'agit d'un système de documentation interne qui s'appuie sur trois éléments, nécessaires à sa mise en place et aux preuves de son application :

1. Les bonnes pratiques d'hygiènes à respecter,
2. Le Plan HACCP : les procédures élaborées doivent être fondées sur les principes HACCP qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser,
3. Un système de traçabilité et d'enregistrement : à mettre en place pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise.

Chaque établissement va devoir mettre en place son propre PMS sur la base d'un document générique élaboré par le Conseil Départemental et validé par un groupe de travail (Principaux, Adjoints Gestionnaires, Chefs de cuisine).

Le Conseil Départemental développera également les formations de sensibilisation à la mise en œuvre et au suivi du PMS à l'hygiène, la sécurité et aux normes HACCP au profit des agents exerçant au service de restauration.

Il est nécessaire de prévoir :

- Deux prélèvements bactériologiques sur les repas par mois
- Un prélèvement de surface par mois
- Au minimum un prélèvement annuel bactériologique de l'eau.

Article 12 – Inspection Sanitaire de la DDPP **(Direction Départementale de la Protection des Populations)**

Parallèlement au PMS, le Conseil Départemental participe, en partenariat avec la Direction Départementale de la Protection des Populations anciennement Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV), au maintien d'une veille sanitaire au sein du service de restauration, de telle sorte que les inspections sanitaires réalisées par la DDPP soient conformes à la réglementation applicable en restauration collective à caractère social.

En effet, la DDPP visite, de façon inopinée, les cuisines et annexes des collèges afin de vérifier la sécurité sanitaire des aliments, conformément aux références réglementaires applicables, à savoir :

Code Rural article L 231-1 et suivants

Code Rural article R 231-1 et suivants

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen - Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale.

A l'issue de cette visite, la DDPP établit **un rapport d'inspection sanitaire** qu'elle transmet au collège et au Conseil départemental.

A ce titre, une procédure interne de contre-visite sanitaire sera mise en place pour tous les établissements scolaires du Département.

De même, une procédure de pré-visite sanitaire sera établie par le chargé de mission restauration afin d'anticiper sur les inspections des services vétérinaires.

Contre-visite sanitaire :

Conduite à tenir par le Conseil départemental à réception du rapport DDPP :

Adresser systématiquement un courrier d'accusé de réception au collège concerné

Prendre rendez-vous avec le collège et faire une « contre-visite » sur place en présence, pour le collège, du gestionnaire et du chef de cuisine (ou son adjoint) et des personnes ressources du Conseil Départemental.

Les « contre-visites » auront systématiquement lieu à 14h, après le service ou bien le mercredi matin, en accord avec le collège.

Dans le cas où le rapport relève des non-conformités, établir ensemble, à l'occasion de la « contre-visite », les mesures correctives à prendre :

- mesures : action de sensibilisation, rappel à l'ordre, mise en place de formation, visite médicale, travaux, achat de matériels, ...
- délais, échéances et ordre de priorité

A l'issue, et après concertation entre les deux parties, renseigner la fiche-type établie sur la base de la Règle des 5M de la méthode HACCP, comprenant les données suivantes : collège concerné, nom du cuisinier, date de l'inspection, nom de l'inspecteur, date de la « contre-visite », nom des personnes présentes, relevé des non conformités, note d'évaluation de l'inspection, mesures correctives, échéancier.

Une fois la fiche complétée, l'envoyer par courrier au collège, pour validation et signature du principal du collège, en demandant un « bon pour accord ».

Dès retour du document contractuel signé des deux parties, envoyer cette fiche à la DDPP

Mettre en œuvre les mesures correctives quand il y a lieu

Au terme de cette phase, le Conseil Départemental se rendra sur le collège pour s'assurer de la réalisation des mesures correctives établies, jusqu'à clôture du dossier complet.

Article 13 – Conduite à tenir relative à un prélèvement bactériologique non satisfaisant

Il convient d'en faire référence auprès de la Direction des Collèges et saisir le Chargé de Mission Restauration afin d'élaborer des actions correctives.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire prévoit l'hypothèse de prélèvements non satisfaisants (chapitres autocontrôles et chapitre 6 sur l'identification des bactéries).

Article 14 - Conduite à tenir en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

C'est l'apparition d'au moins 2 cas groupés de troubles essentiellement digestifs (nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales) avec ou sans fièvre, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Il s'agit d'une maladie à déclaration obligatoire auprès de l'autorité sanitaire : l'ARS

Cette déclaration est obligatoire pour tout médecin qui l'a constatée et pour tout Chef d'Établissement.

Le Chef d'établissement et/ou son Adjoint Gestionnaire, préviennent la Direction des Collèges Département de l'Eure, l'ARS (en fonction des éléments l'ARS saisira la DDPP), l'autorité rectorale.

Par voie téléphonique suivi d'une confirmation écrite à l'Agence Régionale de Santé (ARS), les Informations à communiquer impérativement :

- *Identité de l'informateur (nom, fonction, coordonnées)*
- *Coordonnées de l'établissement*
- *Population exposée (nombre de malades)*
- *Symptômes (dont date et heure estimée d'apparition)*
- *Origine présumée (menus)*
- *Les services administratifs informés (Département, Rectorat, etc.)*

Le chef de cuisine, ou son adjoint;

L'infirmière rattachée à l'établissement le cas échéant,

L'assistant de prévention département et/ou Etat,

Faire appel à l'infirmière de l'établissement, au médecin traitant et si nécessaire à un service d'urgence pour prendre en charge les victimes.

Méthodologie

Ne rien jeter, ni congeler (surplus de repas et repas témoins),
Les plats doivent être retirés de la consommation et conservés en chambre froide positive afin que les services de la DDPP puissent, le cas échéant, effectuer des prélèvements de matières premières, plats cuisinés, étiquettes et emballages.
Conserver les boissons (y compris un échantillon d'eau).
Préparer la liste des fournisseurs, la pochette hebdomadaire décrite dans le PMS Chapitre 5 (menus de la semaine, registres d'autocontrôles, bons de livraison, factures etc.),
Si le produit suspecté a été identifié, veiller à ce qu'il ne soit plus consommé et conserver les restes pour les besoins de la procédure,

Les contacts

ARS Agence régionale de Santé de Normandie

Tél : 02 31 70 96 96

Tél : 0 809 400 660

Télécopie : 02 34 00 02 83

14050 CAEN Cedex 4

ars14-alerte@ars.sante.fr

DDPP 27

32 Rue Georges Politzer, 27000 Évreux

Téléphone : 02 32 39 83 00

LABEO

12, rue du docteur Michel Baudoux

27023 ÉVREUX Cedex

Tél. 02 32 38 26 70

le-client@laboratoire-labeo.fr

Directrice des Collèges du CD27

Madame LE GRATIET

02 32 31 93 08 Sylvie.legratiet@eure.fr

Directrice Adjointe des Collèges

Madame GUENEAU

02 32 31 50 74 isabelle.gueneau@eure.fr

Assistante de la Direction

Madame LOUTREL

02 32 31 50 29 valerie.loutrel@eure.fr

Responsable de projet restauration

Monsieur COGNEAUX

02 32 31 95 70 rodolphe.cogneaux@eure.fr

Article 15 - Accueil d'enfants bénéficiant d'un régime alimentaire particulier

Concernant l'accueil d'enfants malades et/ou allergiques, soumis à des régimes alimentaires particuliers, l'établissement se réserve le droit de proposer aux familles des « projets d'accueil individualisé ».

Le règlement INCO.

Le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) a renforcé l'indication de la présence d'allergènes, d'après une liste de 14 substances provoquant des allergies ou intolérances.

En France, depuis le 1er juillet 2015, les consommateurs sont informés de la présence d'allergènes dans les produits alimentaires, en application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, paru au JO du 19 avril 2015.

Il appartient à chacun des acteurs de la restauration scolaire d'appliquer cette réglementation et de mettre à disposition des convives ces informations. La dénomination précise des plats dans les menus a également une importance grandissante.

La composition des plats est de plus en plus demandée par les parents sur la question des allergies,

Outre la présence des allergènes, les opérateurs doivent également informer les convives sur l'origine des viandes bovines brutes (fraîches, réfrigérées et congelées). Une extension a été mise en place le 1er avril 2015 sur les autres espèces (porcine, caprine, ovine et volailles) également sous forme brute.

Ainsi les nuggets, viandes en sauces et pizza ne sont pas concernées.

Une expérimentation est en cours jusqu'à fin 2018.

Sur les viandes issues des produits transformés, le lait et les produits laitiers.

Dans ce cas, les opérateurs doivent être en mesure d'informer mais il n'y a pas d'obligation d'affichage.

Article 16 - Fourniture exceptionnelle de repas

En cas d'absence prolongée du chef de cuisine et/ou éventuellement de son adjoint, dans la situation où l'établissement est dans l'incapacité de fournir un repas aux élèves, le Conseil départemental peut assurer la fourniture exceptionnelle de repas en liaison froide.

Article 17 - Recommandations générales.

Le conseil départemental recommande vivement la mise en place d'une commission « Restauration scolaire » chargée de participer à la conception des menus et, plus largement, au fonctionnement du restaurant, permettant ainsi de revisiter les règles de vie au sein de chaque établissement.