

Périscolaire

PÔLE DES POLITIQUES EDUCATIVES,
CULTURELLES, SPORTIVES ET DE LA JEUNESSE



ANNEE SCOLAIRE 2012/2013

Charte de la pause méridienne

Sommaire

PREAMBULEp.3

Une volonté municipale
Une référence commune

I- LES PERSONNELS.....p.4 / p.5 / p.6

A) Les rôles et missions des personnels éducatifs

- 1) Le directeur de restauration
- 2) Les coordinatrices de secteur
- 3) Les animateurs, les enseignants, les Atsem

B) Les rôles et missions des personnels de service

II- L'ORGANISATION ET LE SUIVI DU TEMPS DE REPAS

- 1) L'organisation du repas.....p.7
- 2) Suivi de la qualité.....p.7

III- UN PROJET D'EDUCATION EN DEUX TEMPS

- 1) Le temps de restauration..... p. 8
 - 2) Un temps d'animationp.8
- La question du comportement..... p.11
Les locaux mis à disposition..... p.11

PREAMBULE

UNE VOLONTE MUNICIPALE

L'accès au service public du temps du midi est un droit pour tous les enfants de la commune. L'application des quotients familiaux permet d'offrir au plus grand nombre, de déjeuner dans les restaurants scolaires.

Depuis 1996 la municipalité a exprimé la volonté de faire du temps de midi un temps d'éducation à part entière.

Un principe fondamental a présidé à ce projet : "Appréhender l'enfant dans sa globalité". Cette globalité a une traduction concrète. Elle consiste en la mise en œuvre d'équipes stables, composées d'animateurs du service enfance, d'enseignants, d'ATSEM et de vacataires qui accueillent les mêmes enfants le matin et le soir, avant et après l'école.

La notion d'adultes de référence, de projet éducatif partagé avec les enseignants et les directeurs de centres de loisirs, nous a amenés à ce concept de globalité. Afin de sceller, et d'ancrer ce projet dans un écrit, nous proposons la rédaction d'une charte.

UNE REFERENCE COMMUNE

La charte vise à renforcer les objectifs énoncés dans le cadre du Contrat Educatif Local, à savoir :

Mettre en cohérence et équilibrer les différents temps de l'enfant
Respecter les rythmes de vie et favoriser le développement harmonieux de l'enfant, la réussite scolaire, l'apprentissage de la vie collective et la citoyenneté.
Renforcer la prise en charge éducative et l'accueil collectif des enfants.
Promouvoir l'éducation à la santé.

Cette charte doit être une référence pour tous, pour cela, il est nécessaire d'avoir l'adhésion et la participation de tous les intervenants.

Elle aidera les différents personnels à tendre vers les meilleures pratiques, en prenant en compte tous les moments et leur spécificité à savoir :

Avant et après le repas, temps de transition avec le temps scolaire.

Le temps du repas, moment où les enjeux éducatifs sont relatifs tant aux comportements individuels que collectifs.

I- LES PERSONNELS

Adhésion de tous à un projet commun :
Le directeur de restauration, les animateurs, les enseignants, les atsem et le personnel de service participent à l'accueil des enfants.

Cette notion d'accueil doit être approfondie par chacun des adultes, afin de lui donner un sens.

L'adhésion de chacun à la charte est indispensable.
Aussi, les équipes pédagogiques et les équipes techniques devront travailler ensemble, dans un respect mutuel des rôles et fonctions de chacun.

A) Les rôles et missions des personnels éducatifs :

Cette mission d'éducation est fondamentale et doit amener chacun d'entre nous à réfléchir sur le sens que nous voulons donner à ce concept.
En tant qu'adulte nous avons à transmettre des valeurs, des repères et des outils de réflexion aux jeunes générations.
Chaque acteur doit, dans ce cadre, mener une réflexion sur son rôle, ses objectifs et les méthodes qu'il entend mettre en œuvre pour mener à bien son projet d'éducation.

1) Le directeur de restauration

Sa mission : Organiser et réunir

Dans le cadre de ses missions pédagogiques, le directeur réunira en début d'année scolaire son équipe pédagogique et son équipe de service afin de préciser les objectifs de la charte du temps du midi.
Il précisera les rôles et missions de chacun.

La coordinatrice de secteur pourra également être conviée
Un projet de fonctionnement propre à chaque structure sera mis en place avec tous les intervenants.

Le directeur de restauration sera le garant du projet pédagogique, à ce titre, il sera présent sur le terrain au moins une fois par semaine, en relation d'aide avec les équipes.

Il accompagnera tous les intervenants dans la mise en œuvre des objectifs définis en commun et pourra créer une dynamique de groupe, favorable au travail d'équipe.

Des temps de concertation, de régulation et de bilan semestriel devront être organisés par le directeur. La participation de toute l'équipe est obligatoire, pour cela la réunion de début d'année ainsi que les réunions de bilan se tiendront après 19h.

Le directeur de restauration accueille les animateurs nouvellement nommés, tant pour des remplacements occasionnels que pour des postes fixes. Cet accueil vise à présenter l'organisation du temps du midi.

Le directeur doit proposer un lieu sécurisé afin que les animateurs puissent déposer leurs affaires.

La rémunération des réunions

- En ce qui concerne les animateurs permanents du service enfance, ils disposent d'un crédit d'heures de réunion pour l'année scolaire dédiées à ce projet.
- En ce qui concerne les autres personnels, les temps de réunion seront rémunérés.
- Les agents de service pourront récupérer ce dépassement d'horaire.

2) Les coordinatrices de secteur

leur mission : coordonner et motiver

La coordination pédagogique est assurée par deux coordinatrices de la pause méridienne dans deux secteurs de la ville : sud et nord.

Elles sont garantes des objectifs énoncés dans la charte par délégation de la responsable du service enfance et périscolaire.

Les coordinatrices sont les interlocutrices privilégiées du directeur de restauration.

Elles devront répondre au mieux à la volonté de la ville pour une cohésion éducative et pédagogique dans les deux secteurs.

Elles mettent en place un fonctionnement en commun accord avec les directeurs de restauration, selon les spécificités propre à chaque école.

Les coordinatrices sont source de propositions sur le terrain et sont en relation d'aide, de réflexion, de soutien et de suivi de réalisation des projets.

Elles sont également un appui en termes de disponibilité et ont pour mission la gestion du matériel pédagogique et fongible.

Elles coordonnent les différents corps de métiers dans le but d'impulser, de redynamiser pour atteindre les objectifs fixés.

3) Les animateurs, les enseignants, les Atsem :

Une mission éducative

Les différents acteurs précités ont une mission éducative identique.

Ils devront se référer à la charte du temps du midi et mettre en œuvre les moyens nécessaires pour répondre aux objectifs éducatifs.
L'organisation générale se décidera lors de la réunion organisée en début d'année sco-

laire par le directeur de restauration chargé du suivi.

La présence de tous est indispensable.
Les animateurs qu'ils soient enseignants ou non doivent prendre leur repas, autant que cela peut se faire, avec les enfants.
Les tables d'animateurs ou d'enseignants ne sont pas compatibles avec un bon fonctionnement du temps de midi.

Les animateurs et enseignants sont responsables des enfants :

de 11h20 à 13h20 pour les écoles maternelles.
De 11h30 à 13h30 pour les écoles primaires

Tout retard dans la prise de fonction peut entraîner des dysfonctionnements et est susceptible de créer des conditions d'insécurité pour les enfants.

A ce sujet, il sera demandé au personnel éducatif de prévenir dans la mesure du possible et pour une meilleure organisation du service, au moins 24h auparavant de leur absence au 01 60 37 70 55.
Toute absence abusive pourra faire l'objet d'un recadrage.

Les personnels éducatifs veilleront à :

La sécurité morale et physique des enfants
Associer les enfants à la définition des règles de vie du groupe
Fixer les règles du restaurant (la circulation, le service)
Favoriser les relations entre les enfants
Favoriser la participation des enfants (desservir la table, savoir se servir seul, savoir utiliser ses couverts)
Garantir les relations et le respect des règles entre les enfants
La prévention des risques de transmission de germes (hygiène)
Inciter les enfants à goûter à tous les plats sans jamais les forcer
Réfléchir aux animations à mettre en place tout en gardant à l'esprit qu'elles doivent répondre au besoin de détente (sieste pour les plus petits)
Intervenir auprès des enfants sans crier, mais avec fermeté.

Etre présents autour du self afin de veiller à ce que les enfants se servent correctement et en quantité afin de pouvoir évaluer ce qui est consommé ou pas.

Précision :

Il n'est pas dans le rôle de l'animateur en général de participer au service des enfants, ni aux tâches de rangement.

Son rôle est centré sur le groupe d'enfants dont il a la responsabilité.

En outre tout le personnel devra faire attention à son savoir être (tenue vestimentaire, vocabulaire, respect des principes de laïcité).

Le cas particulier des ATSEM

Pendant le temps de restauration les Atsem sont en situation de responsabilité et d'animation auprès des enfants.

Leur statut, à ce moment là, est différent de celui qui les gère pendant le temps scolaire.

Les Atsem ont droit à 30 minutes de pause à prendre entre 13h 30 et 14h 30.

Les directrices des écoles maternelles doivent donc organiser le travail des Atsem avec cette contrainte.

B) Les rôles et missions des personnels de service :

Les agents de service font part intégrante du projet. Sans leur professionnalisme une grande partie de la qualité du projet en serait affectée.

La mission principale des agents de restauration est la préparation et le service des repas dans des conditions de sécurité fixées par la norme HACCP.

En outre, les agents doivent avoir une exigence de qualité sur les points suivants (bien entendu, les préconisations ci-dessous ne préjugent pas que les équipes ne le réalisent pas déjà).

Accueillir les enfants dans une bonne ambiance (cela est valable pour tous les adultes, animateurs, enseignants, atsem)

Soigner la présentation des plats

Veiller à ce que les appareils des sanitaires soient toujours approvisionnés et propres.

Veiller à ce que la salle de restaurant soit propre tout au long du repas.

Veiller à faire en sorte que la participation des enfants soit favorisée par la mise en place des points suivants :

Remplir les brocs d'eau à moitié

Mettre à disposition une corbeille à pain afin que les enfants puissent se resservir

Favoriser la mise en place d'un plat par table afin de permettre aux enfants d'apprendre à se servir seuls.

Des couverts de service accompagneront systématiquement les plats

S'il reste des denrées elles seront mises à disposition des enfants le soir. Les fruits, les gâteaux emballés et le pain non coupé peuvent être distribués le soir à l'étude dans la mesure où cela est possible et après accord de la chef d'équipe du restaurant.

II- L'ORGANISATION ET LE SUIVI DU TEMPS DE REPAS

1) L'organisation du repas

Les repas sont fabriqués par la société AVE-NANCE qui livre chaque matin en liaison froide, toutes les écoles. De plus, en accord avec la ville, la société a mis en place les "selfs qui font grandir" en élémentaire ainsi que les "restos des tout-petits" en maternel. L'idée est de guider doucement l'enfant vers l'autonomie, en faisant de ce temps de repas, un moment ludique et pédagogique. Une politique alimentaire rigoureuse est développée.

Cette politique s'appuie sur 3 principes :

Sécurité des aliments et du service
Equilibre des repas
Education du goût

La constitution d'un repas équilibré et varié doit comporter quatre éléments indispensables :

Une entrée
Un plat protidique principal
Un produit laitier
Un dessert

Pour les enfants dont la religion interdit la consommation du porc, il leur sera proposé un autre aliment protidique.

Les régimes spécifiques :

Cela concerne les enfants dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier (allergie, maladie chronique...).

Un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé) est signé entre la Mairie, les parents, l'école.

La famille devra alors fournir un panier repas qui sera conservé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité réglementaire.

Ce projet d'accueil identifie les adultes responsables en cas d'accident et précise la conduite à tenir en cas de choc anaphylactique.

Si l'allergie est sévère l'enfant est muni d'une trousse d'urgence qui contient de quoi faire une injection. Le SAMU doit être immédiatement appelé dès que des symptômes apparaissent.

Il appartient au directeur de restauration scolaire de veiller à l'affichage de la procédure à suivre et des personnes à mobiliser en cas de problème.

2) suivi de la qualité

Des « commissions menus » sont organisées chaque trimestre, à cette occasion une diététicienne présentera les repas programmés.

L'élu chargé des Politiques Educatives, le directeur du service des Affaires Scolaires et Périscolaires, les directeurs de restauration, un représentant du service enfance, les coordinatrices pédagogiques, des représentants d'enfants et les fédérations de parents d'élèves participent et donnent leur avis sur les menus.

La mise en place d'un « baromètre qualité-repas » permet de mesurer la satisfaction des enfants quotidiennement.

III- UN PROJET D'EDUCATION EN TROIS TEMPS

1) Le temps de restauration :

Le temps du repas est un moment privilégié de la vie quotidienne. Il répond à des besoins physiologiques importants.

En effet ce temps doit être un moment de détente, de convivialité, d'éducation où chaque enfant participe.

Dans ce sens, tous les restaurants ont fait l'objet d'une remise à neuf.

La municipalité a investi deux millions d'euros pour ce projet.

Tous sont aménagés, de façon à rendre ces lieux plaisants, afin de favoriser des relations conviviales et l'autonomie des enfants.

Les salles à manger bénéficient d'un aménagement agréable et fonctionnel (mobilier neuf adapté, circulation efficace, et une bonne insonorisation).

Les menus seront affichés visibles par tous les enfants.

La durée du repas doit être d'environ 45 minutes à adapter en fonction de l'âge des enfants et selon les contraintes organisationnelles propres à chaque structure.

Pour les maternels la présence des animateurs à table, des enseignants et des atsem est fortement conseillée (un intervenant aura au moins deux tables à gérer).

Cette organisation devrait permettre une intervention éducative efficace et nécessaire.

En tout état de cause l'ensemble du personnel est présent durant toute la période, chacun s'organisant en fonction des missions qui lui sont confiées.

Pour les enfants qui déjeunent dans des selfs, il est nécessaire d'organiser l'arrivée progressive des enfants lors de la mise en place des projets de fonctionnement des structures.

Le couvert sera disposé de façon à ce que les enfants puissent être à l'aise favorisant ainsi le bon déroulement du repas, les tables ne devront pas être surchargées.

2) Un temps d'éducation

Acquérir de l'autonomie

Le repas est un temps d'éducation, qui permet d'acquérir des attitudes d'autonomie, dans cette perspective l'organisation propre à chaque structure répondra à cet objectif à savoir « aider l'enfant à agir seul » :

Tous les enfants sous le contrôle de l'adulte pourront se servir seuls ou servir leurs camarades, l'adulte veillera à ce que la répartition soit équitable.

Pour apprendre à couper les aliments, des couteaux seront sur les tables, même pour les plus jeunes, l'adulte viendra en relation d'aide.

Aller chercher du pain, de l'eau (mise en place d'un code de conduite visant à limiter le nombre d'enfants debout)

Nettoyage des salissures accidentelles (prévoir seau, éponges, à la disposition des enfants)

Participer à la desserte du couvert (rassembler au milieu des tables, les couverts, les assiettes)

Le nettoyage des tables et le débarrasage des tables ne sont pas du ressort des enfants.

Les enfants déjeunant en self rapportent leurs plateaux à l'endroit prévu à cet effet.

Les enfants pourront s'installer avec les camarades de leur choix sous le contrôle de l'adulte.

Aucune coutume religion, handicap ou régime ne peut faire l'objet de constitution de tables spéciales.

Pour que les enfants prennent plaisir à déjeuner avec leurs camarades, les intervenants veilleront à ce que les échanges (vocabulaire choisi, ton de la voix) soient respectueux.

Les adultes seront une référence, un modèle pour les enfants.

L'éducation nutritionnelle :

L'éducation nutritionnelle passe d'abord par la proposition de repas équilibrés, sains et savoureux.

L'aspect éducatif du repas ne doit pas être négligé, il est important de commencer l'éducation nutritionnelle dès le plus jeune âge.

En effet les habitudes alimentaires, les comportements n'ont pas encore été établis.

A cet égard, les intervenants ont un rôle éducatif important à jouer, notamment dans l'éveil au goût des enfants.

La société Avenance propose plusieurs fois dans l'année des repas à thème.

Ces repas pourront être accompagnés d'activités menées par les animateurs, les enseignants et les atsems.

A leur initiative, des actions autour de l'équilibre alimentaire ou sur la découverte de nouvelles saveurs pourront être organisées.

3) Un temps d'animation :

Le temps du midi doit être un temps où l'on favorise la notion de jeu.

C'est un temps de liberté et de détente mais aussi un temps éducatif. Dans cette perspective, diverses animations ludiques et récréatives seront proposées aux enfants.

Ces animations seront encadrées par les intervenants qu'ils soient animateurs, enseignants ou atsem.

En aucun cas, elles ne sont obligatoires pour les enfants.

Ces animations devront faire l'objet d'une organisation rigoureuse au sein de toute l'équipe.

En effet lorsque certains seront en activité menée, les autres intervenants veilleront à la surveillance des autres enfants.

La mise en place d'un planning est alors souhaitable.

Dans le cadre du projet éducatif global, nous favorisons les projets. Pour ce faire, des animateurs « référents » sont désignés pour l'année scolaire dans chaque école.

Ils ont pour mission la mise en place d'actions ponctuelles (semaine du goût, fête du jeu...) et d'actions citoyennes (droits de l'enfant, débats...)

Ils ont pour rôle de :

Assister aux réunions d'informations auxquelles ils seront conviés.

Assurer la transmission de ces informations auprès de leurs collègues et du directeur de restauration

mettre en place des actions en direction des enfants avec la collaboration du reste de l'équipe.

Dynamiser le projet. Finaliser le projet avec l'équipe d'encadrants

En aucun cas le référent est seul réalisateur du projet.

LE MATERIEL

Durant l'année scolaire, chaque structure (maternelle et élémentaire) recevra un kit de matériel fongible.

Les jeux de société, le matériel pour les jeux extérieurs (ballons raquettes...) et les activités manuelles seront organisés sous formes de malles qui « tourneront » sur les structures selon les besoins des enfants et des projets mis en place

Ce choix de matériel sera défini en partenariat avec les directeurs de restauration et la coordinatrice du secteur.

Un fichier de jeux sera disponible pour tous et enrichi par l'équipe tout au long de l'année.

Pour des projets nécessitant du matériel spécifique, l'achat de matériel complémentaire pourra être envisagé.

Exemple d'activités pouvant être mises en place :

coin jeux de société
Utilisation de la bibliothèque (lecture de contes ou d'histoires)

Mise en place d'un vidéoclub à exploiter par thématique innovante, adaptée aux enfants et dans une démarche pédagogique.
Le choix de la vidéo est soumis à l'acceptation des directeurs et des coordinatrices

jeux pré-sportifs
jeux de tradition enfantine
jeux de motricité, d'expression, chansons...

Exploitation d'un repas festif proposé par Avenance

L'équilibre alimentaire
La semaine du goût
Activités autour de l'éducation à la santé

(hygiène bucco-dentaire)
Exploitation des fêtes de calendrier
Fêtes de Torcy
Projet des écoles et de la ville

De plus afin de favoriser la participation active des enfants et leur implication au sein de la commune, les élus du Conseil Communal d'Enfants aidés par leurs animateurs pourront mettre en place des espaces de discussion, d'information durant le temps du midi.
Les locaux mis à disposition :

L'organisation d'activités nécessite la mise à disposition de certains espaces scolaires (salle de motricité, bibliothèque, salle polyvalente...) mais également les centres d'accueil rattachés aux groupes scolaires.

Cette organisation permettrait la mise en place d'un panel d'activités diversifiées.
L'utilisation de ces lieux de vie, nécessite des règles de vie rigoureuses, définies avec le directeur de l'école et le responsable du centre d'accueil.

Le personnel veillera au rangement du matériel et au respect des locaux.

A l'extérieur, les cours de récréation, les plateaux d'EPS seront à disposition.

En ce qui concerne les jeunes enfants, les salles de repos seront mises à disposition.

Pour une bonne utilisation de l'espace, et pour le respect du rythme de vie des enfants, il est souhaitable d'équilibrer des activités se déroulant à l'intérieur et à l'extérieur.

Les Taux d'encadrement

Le taux d'encadrement est de 1 animateur pour 18 enfants en maternelle.
(Actuellement 1 pour 12 en moyenne tous restaurants confondus, ce qui veut dire que certains restaurants, en fonction de leur configuration, des besoins particuliers ou du nombre de tous petits, ont un plus grand nombre d'animateurs.)

Le taux d'encadrement en élémentaire est de 1 pour 35 primaires. (Il est actuellement de 1 pour 20 en moyenne pour les mêmes raisons ci-dessus énoncées).

La question du comportement

De plus en plus les éducateurs, animateurs, enseignants, parents sont confrontés au problème du comportement des enfants.

Dans les cas les plus difficiles, l'adulte peut vivre ce problème comme un échec personnel.

Dans ce cas il est important de définir une stratégie. Les intéressés ne doivent pas rester seuls.

Les enfants sans repère se construisent dans l'affrontement, qu'ils ne trouvent pas dans leur environnement familial.

Il y a donc un détachement à avoir et une prise de recul nécessaire quant on est confronté à ce type de problème.

Il est nécessaire de repérer très vite les cas les plus durs et d'en informer le directeur de restauration dont c'est la responsabilité.

L'exclusion d'un enfant peut-être prononcée si ce dernier met en danger d'autres enfants ou lui-même.

Celle-ci sera prononcée conjointement par le directeur du restaurant et le Maire Adjoint aux Politiques Educatives.

Cette solution peut intervenir dans la mesure où l'équipe a épuisé les voies de recours à l'amiable.

**Cette Charte n'est pas un document figé.
A partir des bilans obtenus du travail de réflexion des équipes,
elle pourra faire l'objet de modifications.**



L'unité Enfance et l'unité Jeunesse et Sports se tiennent
à votre disposition pour de plus amples informations au

Enfance : 01.60.37.37.48