L'assiette des Écoliers

N°21 – Juin/Juillet 2019

Véronique MARCHET
Première adjointe au maire
Présidente déléguée de la
Caisse des écoles publiques

**« À Reims, un écolier sur deux fréquente la restauration scolaire.
La sécurité alimentaire est placée sous haute surveillance ! Côté hygiène, les règles et les procédures contraignantes de la restauration collective sont respectées à la lettre, notamment en matière de traçabilité des denrées servies »
affirme Arnaud ROBINET, maire de Reims.**

Véronique MARCHET développe les garanties de la sécurité alimentaire et de l'hygiène irréprochable de la restauration scolaire.

Au-delà de la qualité alimentaire, une attention particulière est portée au respect des règles d'hygiène et de sécurité. C'est la responsabilité de tous les acteurs de la chaine alimentaire. Ainsi des contrôles réguliers sont effectués à la cuisine centrale et dans les restaurants scolaires.

Comment sont effectués les contrôles dans la cuisine centrale ?

La méthode HACCP (analyse des points critiques pour leur maîtrise) est appliquée. Ce dispositif a été mis au point par la NASA pour limiter le risque d'intoxication des astronautes. Concrètement, cette méthode permet d'identifier et d'évaluer les risques que l'on peut rencontrer dans les différentes étapes de transformation d'une denrée alimentaire.

À noter que les contrôles se font à l'improviste, en présence des responsables de la cuisine par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP). L'inspecteur vérifie en détail la procédure complète de la méthode HACCP. Le non-respect des obligations réglementaires entraîne des avertissements qui peuvent conduire à des sanctions pénales et à la fermeture du site.

Et dans les restaurants scolaires ?

En parallèle avec la méthode HACCP, nous avons mis en place un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS). Pas moins de 300 analyses bactériologiques des aliments sont effectuées chaque année par un laboratoire indépendant. De plus, les agents de restauration scolaire suivent régulièrement des formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire et sont formés aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.

Ils sont épaulés dans leurs missions par le référent hygiène et sécurité alimentaire et de ses 2 collaborateurs. Ces professionnels visitent un restaurant scolaire chaque jour pour s'assurer que toutes les mesures d'hygiène sont bien respectées. Ils accompagnent les agents en leur expliquant l'intérêt et comment mettre en place la méthode HACCP. Ils leur présentent également les nouveaux protocoles d'hygiène ajustés au besoin du restaurant.

Enfin, une désinfection journalière des locaux est effectuée. L'approvisionnement et le traitement des produits sont réalisés en suivant des procédures qui permettent de préserver la chaîne du froid.

La traçabilité des denrées alimentaires livrées est aussi exigée auprès de tous les fournisseurs.

À SAVOIR

Depuis toujours la ville de Reims assure elle-même le service de la restauration scolaire.

NOTRE CUISINE FONCTIONNE EN LIAISON FROIDE ET NOS 8 500 REPAS SONT ÉLABORÉS AU QUOTIDIEN, DANS LES 64 RESTAURANTS SCOLAIRES, PAR NOS PROPRES CUISINIERS ET NOTRE DIÉTÉTICIENNE.

Les enfants inscrits dans les crèches et accueils de loisirs municipaux bénéficient aussi de ce mode de restauration.

Il appartient aussi au personnel d'encadrement de transmettre les principes de base de l'hygiène aux enfants :

- Se laver les mains avant et après chaque repas
- Se brosser les dents après chaque repas

Reims Contact : 03 26 77 78 79
Pour signaler les absences par courriel : facturationfamilles@reims.fr
Les agents d'accueil « Le 21 rue du Temple » vous accompagnent dans vos démarches du lundi au jeudi de 8 h 30 à 17 h 30 et le vendredi de 8 h 30 à 17 h.

Retrouvez les menus sur www.reims.fr/espace-famille ou accédez directement au site en flashant ce QR code.

Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr

LES PANIERS REPAS : LE CHOIX DE LA SÉCURITÉ POUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Christophe HARTER
Référent hygiène et sécurité alimentaire à la Caisse des écoles

Pour accueillir les enfants souffrant d'allergies alimentaires au restaurant scolaire, des Projets d'Accueils Individualisés (PAI) avec panier repas sont mis en place.

« Après avoir examiné la situation de l'enfant avec le médecin traitant, le médecin scolaire propose à la famille, en concertation avec les équipes éducatives, la mise en place d'un PAI avec panier-repas. Dans ce cas, les parents préparent un panier repas qui est remis en température par le personnel de restauration scolaire et rendu en parfait état d'hygiène pour l'utilisation du lendemain. Les enfants, peuvent ainsi, consommer ce repas en compagnie de leurs camarades.

C'est l'objectif du PAI : accueillir à l'école et pendant le temps de la restauration scolaire, les enfants connaissant des problèmes de santé » précise Christophe HARTER.

La glacière, fournie par la Caisse des écoles, servant à transporter le repas, est remise à l'animateur coordinateur recruté spécialement pour le bon déroulement de la pause méridienne de l'enfant.

ÉLECTIONS 2019

Adhérents Caisse des écoles : et si vous deveniez représentants des parents au Comité ?

Vos enfants sont scolarisés à Reims et vous souhaitez participer activement à la vie et aux décisions de la Caisse des écoles dans le domaine de la restauration scolaire. Élus par l'ensemble des sociétaires pour une durée de 3 ans, vous participerez à l'Assemblée générale annuelle et, tous les 3 mois, aux réunions du Comité de l'établissement.

Composition du Comité de la Caisse des écoles

Aux côtés du président de la Caisse des écoles et des membres de droit que sont 16 membres du Conseil municipal, 1 inspecteur de l'Éducation Nationale et le représentant du préfet, les représentants des adhérents sont symbolisés au Comité de la Caisse des écoles par 19 membres élus au sein des sociétaires.

Calendrier des élections 2019

- 30 septembre : clôture des adhésions
- 7 octobre : ouverture des candidatures
- 31 octobre : clôture des candidatures
- 13 décembre à 16 h : Assemblée générale et ouverture du scrutin
- 13 décembre à 20 h : clôture du scrutin et annonce des résultats
- 1er janvier 2020 : prise de fonctions des nouveaux élus

Comment candidater ?

À partir du 7 octobre 2019, vous recevrez une lettre d'information incluant un appel à candidature.
Vous aurez la possibilité de candidater par courriel ou par courrier postal.

Conditions d'éligibilité au mandat de représentants des parents

1. être âgé de 18 ans
2. être à jour dans le paiement des factures de restauration scolaire
3. être adhérent de la Caisse des écoles. Les parents d'élèves dont les enfants sont inscrits à la restauration scolaire cette année sont automatiquement adhérents.

Si vous ne remplissez pas cette condition (3) et que vous souhaitez adhérer, vous pouvez le faire en remplissant le bulletin, téléchargeable sur https://www.reims.fr/la-restauration-scolaire-6180.html

Votre bulletin d'adhésion, accompagné de votre cotisation, peut être déposé à l'espace Talleyrand de la Caisse des écoles publiques ou nous parvenir par courrier, avant le 30 septembre 2019 à :
CAISSE DES ECOLES PUBLIQUES
Régie des adhésions -52T RUE DE TALLEYRAND
CS 80009 - 51722 REIMS CEDEX

Afin de permettre le vote le plus large, un double mode de scrutin sera organisé, à l'urne, lors de l'assemblée générale du 13 décembre 2019 et par correspondance, du 23 novembre au 13 décembre 2019 avant 15 h.

À NOTER DANS VOTRE AGENDA !

La Caisse des écoles vous donne **rendez-vous à sa cuisine centrale le 21 septembre 2019 de 9 h à 16 h** pour une **journée portes ouvertes exceptionnelle**. Ne manquez pas cet évènement associé aux journées du patrimoine de la ville de Reims !

OBJECTIF : DÉCOUVREZ COMMENT SONT ÉLABORÉS LES REPAS DE VOS ENFANTS...

Au programme : informations sur le fonctionnement des lieux, visites guidées de 20 minutes avec équipement des visiteurs (charlottes, blouses et chaussons jetables). Un espace mettra l'accent sur des conseils diététiques, sur l'hygiène et la sécurité alimentaire. Le développement durable sera abordé avec l'emploi des barquettes recyclables et la valorisation des déchets.
Enfin, les visites se termineront sur une note gourmande. Les cuisiniers proposeront de déguster les préparations habituellement servies aux enfants.

LA CUISINE CENTRALE EST SITUÉE AU 5 BIS RUE DE TAISSY À REIMS, ALORS À BIENTÔT !

Ville de Reims - Dépôt légal : JUIN 2019 - Tirage : 7 000 ex.
Ne pas jeter sur la voie publique.
Rédactrice en chef : Pascale Doré - Création : Jus de Citron - Crédits iconographiques to : Ville de Reims, Freepik