



FICHE DE POSTE

Chargé(e) de Mission Inclusion

A) PROFIL DU POSTE

L'Association les PEP Alsace, au service d'une société inclusive, recherche un(e) chargé de mission inclusion pour l'ensemble des services de l'association

- CDI
- 35 h hebdomadaires
- Salaire selon barème de la Convention Collective de l'Animation
- Poste basé à Colmar sous la responsabilité directe du Directeur Général

B) MISSION

Les PEP Alsace militent pour le droit de tout enfant à jouer à vivre et grandir avec les autres enfants de son âge, quelle que soit la nature ou la gravité de son handicap social, physique et mental. L'objectif de ce poste sera de favoriser, dès le plus jeune âge, l'inclusion de tous les enfants. Le deuxième objectif sera de permettre l'insertion de personnes en situation de handicap dans le milieu professionnel.

- Définir et coordonner au niveau territorial, l'ensemble des actions permettant de garantir une égalité de traitement des populations soit accueillies dans le cadre des activités périscolaires, accueils de loisirs, classes de découvertes, séjours de vacances, soit travaillant au sein de l'association les PEP Alsace.

- Accompagner et mettre en place les moyens et les formations nécessaires pour permettre l'inclusion de tous les enfants dans les activités proposées par l'association ainsi que dans l'intégration des salariés dans l'association.

C) TÂCHES

1. INCLUSION DES ENFANTS EN SITUATION DE HANDICAP DANS LES ACTIVITES EDUCATIVES

- a. Créer un pôle ressource et d'appui pour accompagner, informer et former les équipes éducatives dans leur recherches de solutions d'accueil des enfants en situation de handicap social, physique et mental ;
- b. Renforcer la formation des personnels d'encadrement avec la création d'un livret de compétences à atteindre ;
- c. Assurer une cohérence des politiques de soutien à l'accueil des enfants en situation de handicap sur les axes petites enfance, enfance et jeunesse ;
- d. Construire en lien avec les équipes d'encadrement des projets d'accueil d'un enfant avec des besoins particuliers et mettre en place une aide pédagogique pour les équipes d'encadrement ;
- e. Développer des outils permettant l'accueil d'enfant en situation de handicap, créer des malles pédagogiques destinées aux professionnels des structures de loisirs ;
- f. Rencontrer les territoires pour permettre l'accès aux loisirs pour tous et permettre un parcours d'intégration de l'enfant avec l'ensemble des parties prenantes ;
- g. Mesurer les différents dispositifs existants sur le territoire.

2. INCLUSION DES PERSONNELS EN SITUATION DE HANDICAP

- a. Veiller au respect des lois anti-discrimination et créer des actions spécifiques avec des associations dédiées ;
- b. Promouvoir en interne via des affiches, des articles ou la mise en place de formation à la diversité ;
- c. Contrôler auprès des managers la portée de son action quant à l'intégration des salariés, à leurs diversités.

D) COMPETENCES

- Maîtrise de l'outil informatique : Word, Excel, Outlook ... + logiciels métier ;
- Connaissance de l'environnement social, institutionnel et économique ;
- Rédaction de courriers, notes techniques, comptes rendus de réunions ;
- Gestion de projet ;
- Connaissance des dispositifs liés au handicap et à l'accueil de loisirs ;
- Connaissance du système éducatif français, Education nationale, Jeunesse et Sport ;
- Connaissance du secteur social et des politiques sociales.

E) SAVOIR ETRE

- Ecoute et analyse des besoins ;
- Etre force de proposition ;
- Organisation et rigueur ;
- Forte capacité d'adaptation ;
- Sens de l'initiative et autonomie ;
- Technique de conduite d'entretien ;
- Travail en équipe ;
- Adaptabilité, disponibilité.

F) CONDITIONS

- Type de contrat : CDI ;
- Poste basé à Colmar sous la responsabilité directe du Responsable du management interne ;
- Indice 280 de la convention de l'animation ;
- Rémunération 1 769 € bruts mensuel.

Accueil de loisirs périscolaire et extrascolaire

RÈGLEMENT INTÉRIEUR 2021/2022

Préambule

Ce règlement intérieur est susceptible d'être modifié au cours de l'année par voie d'avenant en fonction de la survenance de circonstances exceptionnelles.

Chapitre 1 : Agréments

Les accueils de La Récréation sont conformes aux normes en vigueur du point de vue pédagogique, sanitaire, de l'encadrement et de la sécurité.

Agréments Direction Départementale Jeunesse & Sports :

- Structure de Logelbach - N° de local : 683741001
- Structure de Wintzenheim - N° de local : 683741002
- Assurance RC - MAIF 090 2501 J

Chapitre 2 : Conditions d'admission des enfants

Article 2.1 : Définition

Les accueils de loisirs périscolaire et extrascolaire « La Récréation » sont des lieux **d'épanouissement personnel, de créativité et de socialisation** des enfants âgés de 3 à 12 ans.

Ils ont pour objectif de les accompagner dans leur évolution et leur accès à l'autonomie hors du temps scolaire.

Lieux propices à la découverte et au bien vivre-ensemble, ils mettent en avant le plaisir du jeu mais aussi le repos, la confrontation des idées, les relations avec le quartier, la ville, le tissu associatif local.

Les enfants de 3 à 5 ans accueillis devront obligatoirement être scolarisés.

Article 2.2 : Finalités

L'objectif est de concourir, avec l'ensemble des acteurs et des intervenants éducatifs, à l'épanouissement de la personnalité de l'enfant, de ses potentialités, le rendre le plus autonome possible, sous des formes adaptées à ses temps de loisirs :

- Découvrir autrement son cadre de vie quotidien ;
- Comprendre son environnement pour le respecter ;
- Développer les initiatives solidaires ;

- S'épanouir au travers d'activités partagées ;
- Accéder à plus d'autonomie ;
- Vivre ensemble et observer les règles de sécurité ;
- Apprendre le respect mutuel des personnes, du matériel et des lieux.

Article 2.3 : Attribution des places

Une commission mixte d'examen des dossiers établit conjointement avec la Mairie de Wintzenheim/Logelbach la liste des pré-inscriptions validées.

Cette commission sera composée de : Mr le Maire, son adjointe à l'éducation Enfance et Jeunesse, la responsable des Services PEP Alsace et sa coordinatrice, les directrices des sites et la secrétaire.

Les critères, par ordre de priorité, sont :

1. Inscription régulière (nombre de jours et de plages d'accueil par semaine)
2. Être à jour du paiement des factures des années précédentes
3. Être résident et scolarisé à Wintzenheim/Logelbach
4. Être non-résident et scolarisé à Wintzenheim/Logelbach
5. Les 2 parents exerçant une activité professionnelle (ou le parent, si famille monoparentale)
6. Frère et/ou sœur d'un enfant déjà présent dans la structure
7. Fiche de pré-inscription complétée et signée
8. Date d'inscription

Les modalités de communication auprès des familles pour l'attribution ou non des places se font par écrit :

- Courrier 1 : acceptation ;
- Courrier 2 : refus partiel, c'est-à-dire proposition de répondre partiellement à la demande de la famille selon les disponibilités du site (exemple : accueil du midi uniquement possible les lundis et vendredis) ;
- Courrier 3 : refus pour impayé (N-1) ;
- Courrier 4 : refus total.

Chapitre 3 : Inscription

Les inscriptions sont valables pour la durée de l'année scolaire concernée. Elles s'effectuent durant les périodes annoncées par les structures, dans la limite des places disponibles.

La campagne d'inscription périscolaire/mercredis s'effectue dès le mois d'avril pour la rentrée de septembre. La direction du site mène une campagne d'information auprès des usagers et des habitants de Wintzenheim/Logelbach par voie d'affichage, courrier, mailing, avec le concours des écoles. (Distribution de flyer par exemple).

1. Les familles peuvent:

- Rencontrer la direction du site afin de recevoir le dossier d'inscription, de visiter le site et de poser toutes les questions liées au fonctionnement.

L'inscription ne sera valide qu'après l'acceptation de la commission d'attribution et du dépôt du dossier complet remis en mains propre au secrétariat, 9 rue Herzog à LOGELBACH.

Il est essentiel que les familles puissent rencontrer au moins une fois la direction du site.

En cas de garde alternée, un dossier par parent est obligatoire. Celui-ci permet de répondre au mieux aux demandes ou besoins de chaque parent.

Le dossier d'inscription comprend :

Le Passeport Loisirs PEP Alsace :

- La demande d'inscription pour l'année scolaire (téléchargeable sur le portail famille ou à disposition au pôle administratif) ;
- Le Passeport loisirs complété et signé avec photo ;
- **L'attestation d'assurance** responsabilité civile et individuelle accident indiquant le nom et le prénom de l'enfant ;
- **Les Bons Aide au Temps Libre de la CAF ou MSA** (*valables pour les mercredis et les vacances*) ;
- Les photocopies du **carnet de vaccination** ;
- **La photocopie de l'ensemble des avis d'imposition N-1** sur les revenus (**Page détails des revenus**) des personnes composant le foyer fiscal. *En l'absence de justificatifs, les accueils seront facturés dans la tranche la plus haute* ;
- **Le quotient familial CAF** ;
- La photocopie recto- verso de la **carte d'identité de chaque parent** ;
- S'il y a lieu : **l'ordonnance du médecin** en cas de traitement médical, d'allergie ou de régime alimentaire particulier (PAI) original obligatoire ;
- S'il y a lieu : **photocopie du jugement de divorce** ou de séparation, pages concernant le droit de garde du ou des enfants (*personnes autorisées ou non à prendre en charge l'enfant*) ;
- S'il y a lieu : **une attestation de prise en charge** des accueils par un service social ;
- **L'accusé de réception du règlement intérieur, signé.**

2. **Dès réception du dossier complet**, l'inscription est enregistrée et validée dans le logiciel métier Bel Ami.

3. **Les tarifs** appliqués sont fonction des quotients familiaux et/ou des revenus imposables N-1.

4. **Deux types d'inscriptions** sont possibles :

- Inscription occasionnelle
- Inscription régulière

Dans le 1^{er} cas, les familles sont tenues de faire parvenir à la direction du site le planning de présence de l'enfant, par mois, selon le délai imparti pour une bonne organisation et une bonne gestion (commande des repas, répartition de l'équipe...).

Les inscriptions sont possibles par tranche d'accueil.

La campagne d'inscription reste ouverte durant toute l'année scolaire jusqu'à épuisement des places disponibles et selon les critères d'attribution des places.

5. La facturation

Elle comprend les heures réalisées, les absences injustifiées, les annulations hors délai En cas de non présentation de l'avis d'imposition ou de non-imposition et/ou du quotient familial avant la fin du mois qui suit l'inscription, le tarif maximum sera automatiquement appliqué jusqu'à la remise des documents. À noter qu'aucun remboursement des mois précédents ne sera effectué.

6. **Les modalités de paiement**, par :

- Chèque ;
- Espèces ;
- Virement bancaire ;
- Carte bancaire via le portail famille ;
- Chèques Vacances ANCV ;
- Chèques Emploi Service CESU.

7. **En cas d'impayés**, la direction applique la procédure PEP Alsace en vigueur :

- 1^{ère} relance courrier à 10 jours du mois N+1 et oralement par la direction du site ;
- 2^{ème} relance courrier avant la fin du mois N+1 ;
- 3^{ème} relance conduisant à l'exclusion fin du mois N+1 (information en amont à la municipalité + accompagnement vers l'aide sociale, si besoin).

La campagne d'inscription Vacances se fait un mois et demi avant la période d'été et annuellement pour les petites vacances avec des relances avant chaque période auprès de tous les usagers et prospects.

Une plaquette d'information présentant les thématiques et les dates est éditée et diffusée.

Chapitre 4 : Fonctionnement du service

Adresse:

- Périscolaire et accueil de loisirs :

9 rue Herzog, 68124 LOGELBACH
Tél: 09 51 00 47 78 / 06 83 87 33 81
e-mail : larecreationlogel@pepalsace.fr

11 rue de la Vallée, 68920 WINTZENHEIM
Tél: 03 89 27 28 23 / 06 75 42 76 94
e-mail : larecreationwintz@pepalsace.fr

ATTENTION ! Pas de boîte postale pour la structure de Wintzenheim, tous les courriers doivent être adressés à Logelbach

Horaires d'ouverture :

Périscolaire :

De 7h15 à 8h00, de 11h30 à 13h30 et de 16h à 18h30, du lundi au vendredi

Mercredis à Logelbach:

De 7h30 à 18h30 Logelbach

Accueil de 7h30 à 9h00 / de 11h30 à 12h00 / 16h00 à 18h30

Accueils de loisirs Vacances :

De 7h30 à 18h30

Accueil de 7h30 à 9h00 / de 11h30 à 12h00 / 16h00 à 18h30

Heures de permanence des structures :

- Logelbach :

Les lundis et jeudis de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

Les mardis de 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 17h30

Les vendredis de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 16h00

- Wintzenheim :

Les lundis et vendredis de 15h00 à 17h00

Article 4.1 : Respect des horaires

Les parents sont tenus de se conformer à l'heure de fermeture et doivent veiller à bien quitter le périscolaire au plus tard à 18h30. Le personnel n'étant pas habilité à assurer l'accueil des enfants en dehors des heures d'ouverture, aucun retard ne sera toléré.

Le non-respect de l'heure de fermeture donne lieu à une pénalité de 10 € par enfant après trois répétitions de retard et avertissement oral ou écrit de la direction.

En cas de retard important et dans l'impossibilité de joindre les parents, le personnel fera appel aux autorités compétentes qui seront amenées à prendre en charge l'enfant.

Article 4.2 : Fermeture

La structure est fermée :

- Les samedis, dimanches et jours fériés ;
- Les 2 semaines des vacances de Noël.

Chapitre 5 : Participation des parents à la vie quotidienne de la structure

Article 5.1 : Participation des parents

La participation des parents à la vie du périscolaire et des accueils de loisirs a pour objectif d'améliorer la qualité de l'accueil de l'enfant.

Il est permis aux parents de demeurer un moment avec leur enfant sur son lieu d'accueil.

Il est important que ces pratiques se développent, en particulier au moment de l'arrivée et du départ de l'enfant qui sont des temps de transition importants dans sa journée.

De plus, elles permettent des instants privilégiés de dialogue entre les parents et l'équipe qui a l'enfant en charge.

Article 5.2 : Responsabilité

L'enfant déposé avant l'heure d'ouverture de l'accueil du matin ou des vacances est sous l'entière responsabilité de ses parents.

1) En présence des parents :

L'enfant est sous la responsabilité des parents dès leur arrivée et pendant leur présence dans la structure.
Il est sous la responsabilité de la structure à partir du moment où il est confié à l'équipe d'animation.

2) En l'absence des parents :

La responsabilité de la structure est engagée sauf faits exonérateurs (à l'appréciation des tribunaux).
Cependant, la responsabilité civile des parents peut être mise en cause notamment en cas d'incident ou d'accident causé par leur enfant.

3) Détérioration :

La responsabilité des parents peut être engagée après constatation de détérioration par l'enfant du matériel mis à disposition ou des locaux.

Le montant des frais engagés pour la réparation ou le changement du matériel sera pris en charge par les parents, via leur assurance responsabilité civile le cas échéant.

4) Règles de vie :

La politesse et le respect des autres enfants, des adultes, de la nourriture, des espaces de vie et du matériel sont essentiels au bon déroulement des temps d'accueil. La fréquentation du service doit être pour les enfants un moment privilégié de calme et de détente.

Ainsi lorsque le comportement d'un enfant crée des troubles pour la quiétude de ses camarades, se met en danger ou met en danger ses camarades, ainsi que lorsqu'il a envers le personnel d'encadrement une attitude incorrecte ou des paroles inconvenantes, il encoure des sanctions pouvant aller jusqu'à l'exclusion (temporaire ou définitive).

5) **Les sanctions :**

L'exclusion temporaire, puis définitive, d'un enfant peut être prononcée dans les cas suivants :

- Le non-respect du règlement intérieur pourra être considéré comme un motif d'exclusion, après rencontre préalable avec les représentants légaux de l'enfant (notamment, le non-respect répété des horaires de l'accueil périscolaire, un comportement de l'enfant contraire aux règles de vie, tel que précisé ci-avant) ;
- Le non-paiement du prix des prestations ainsi que toute déclaration fautive ou incomplète de la part des représentants légaux de l'enfant.

Chapitre 6 : L'enfant en périscolaire et en accueil de loisirs

Article 6.1 : Accueil de l'enfant

Les personnes qui amènent l'enfant **doivent l'accompagner à l'intérieur** de la structure et s'assurer de sa prise en charge par l'équipe. La remise du « Pass-Présence » du Passeport Loisirs est impérative lors des accueils de loisirs vacances et mercredis.

Un enfant ne peut être cherché que par son représentant légal ou par un adulte mentionné dans le passeport loisirs et sur présentation d'une pièce d'identité.

En cas de modification des personnes autorisées à chercher l'enfant, la structure devra obligatoirement être prévenue à l'avance et par écrit.

Aussi, un départ seul ou accompagné d'un autre mineur n'est envisageable que pour les enfants de l'école élémentaire, sur demande écrite des parents (formulaire de dérogation).

Article 6.2 : Effets personnels

Nous déconseillons fortement de confier de l'argent de poche aux enfants de même que tout objet de valeur (bijoux, appareil photo, tablette, portable, ...). L'Association Les PEP Alsace décline toute responsabilité en cas de perte, de vol ou de détérioration d'objets de valeur personnels.

Article 6.3 : L'alimentation

Une alimentation équilibrée ainsi que les goûters sont fournis par les structures d'accueil.

Les structures prendront en compte les restrictions alimentaires si elles sont d'origine médicale ; dans ce cas, nous fournir au plus tôt le certificat et protocole médical afférant. (PAI)

Hormis le remplacement ou l'éviction, sur demande écrite, de la viande ou de la viande porcine, il ne sera procédé à aucun projet individualisé en matière de restauration.

Article 6.4 : Les sorties

Dans le cadre des activités, toute inscription vaut autorisation pour les sorties et les déplacements en transports en commun, pour toute la durée de ces activités.

Article 6.5 : Assurance

L'Association Les PEP Alsace est assurée en Responsabilité Civile & défense, pour la protection des personnes et des biens.

Cette assurance couvre les activités, les personnels, les locaux et les transports (sorties) éventuels. Les enfants bénéficient de toutes ces garanties à l'exception des risques de perte, vol ou détérioration volontaire qui ne sont pas couverts.

Article 6.6 : Droit à l'image

A l'occasion des programmes d'activités, des photographies peuvent être prises, des tournages vidéo réalisés.

Ces documents sont tenus à la disposition des parents.

Toute inscription vaut autorisation de diffusion de l'image de votre enfant.

En cas de refus, veuillez-nous le signifier expressément par écrit.

Chapitre 7 : Protection sanitaire de l'enfant

Article 7.1 : Les maladies et les accidents

Pour une prise en charge optimale, mentionnez à l'équipe toutes les informations concernant la santé de votre enfant, de même que ses allergies.

- 1) Si l'enfant est malade, les parents préviennent sans délai les structures d'accueil.
- 2) La direction se réserve le droit d'apprécier si l'état de santé de l'enfant est compatible avec sa présence au sein des structures, tant à l'égard de lui-même, que des autres enfants et de décider de le garder ou de le laisser à ses parents.
- 3) La prise de médicaments est autorisée dans le cadre du périscolaire et des accueils de loisirs, uniquement en présence d'une ordonnance ou dans le cadre d'un protocole d'urgence ou projet d'accueil individualisé. (PAI) Il est par contre formellement interdit de confier des médicaments à l'enfant, y compris homéopathiques. Néanmoins, **il est recommandé que les médicaments soient prescrits en deux prises par jour (matin et soir)**, afin qu'ils soient donnés par les parents. En cas de traitement pour des affections chroniques (allergies, asthme), veuillez prendre contact avec la direction des sites pour l'établissement d'un protocole d'urgence.
- 4) En extrascolaire, sur présentation de l'original de l'ordonnance, un membre de l'équipe ayant le PSC1 pourra administrer les médicaments. Une fiche de suivi sera mise en place avec signature et contrôle quotidien de la direction.
- 5) Si l'enfant a eu un problème de santé (fièvre, diarrhée etc.) ou tout autre incident (chute etc.) au domicile, les parents sont tenus de le signaler à la direction en précisant les médicaments qu'ils ont pu administrer et les soins prodigués.

Lorsqu'il s'agit d'une maladie contagieuse, la nature de la maladie doit être précisée. L'enfant n'est réadmis que sur présentation d'un certificat médical de guérison ou de non-contagion.

En cas de maladie ou d'accident pendant le temps de l'accueil, les parents sont prévenus dans les meilleurs délais par la direction qui pourra éventuellement exiger le retrait de l'enfant.

Article 7.2 : En cas d'urgence

En cas d'urgence, l'équipe appellera le SAMU et informera les parents.

Pour des raisons de sécurité, en cas de température corporelle supérieure à 38°, il y aura éviction de l'enfant. Les parents seront contactés avec obligation de venir chercher l'enfant.

Selon les besoins, l'enfant sera transféré à l'hôpital Pasteur 2 de Colmar.

Chapitre 8 : Participation aux frais d'accueil

Article 8.1 : Tarifs

Le tarif des accueils est fixé après délibération avec la Ville de Wintzenheim/Logelbach.

En l'absence des pièces justificatives demandées, le tarif appliqué sera celui de la tranche maximum. Les changements de situation sont pris en compte dès réception des documents. Aucun réajustement tarifaire rétroactif n'est possible.

Chapitre 9 : Inscriptions, annulations ou modifications

Article 9.1 : ACCUEIL PERISCOLAIRE ET DU MERCREDI

Trois types d'inscriptions sont possibles :

- Inscription régulière ;
- Inscription au planning ;
- Inscription ponctuelle.

↳ Inscription régulière : les familles ont la possibilité d'inscrire leur enfant à l'année selon un programme défini.

↳ Inscription au planning : les plannings mensuels doivent être retournés avant la date butoir spécifiée sur le planning de chaque mois pour permettre une bonne organisation (commande de repas, répartition de l'équipe...). Le dépôt de ce planning doit être fait auprès de la direction du site ou par envoi mail ou courrier. Merci de ne pas transmettre par le biais de vos enfants.

↳ Inscription ponctuelle : Les familles ont la possibilité d'inscrire leur enfant ponctuellement dans la limite des places disponibles et des délais impartis.

Dans les trois cas, les inscriptions sont possibles par tranche d'accueil.

La campagne d'inscription reste ouverte durant toute l'année scolaire jusqu'à épuisement des places disponibles et selon les critères d'attribution des places.

En cas de modification des besoins, les familles doivent faire une demande de modification auprès de la structure. Cette demande doit être accompagnée d'un justificatif (changement de situation familiale/professionnelle) et sera prise en compte le mois suivant.

En cas de résiliation, les familles ont la possibilité de se désinscrire. La demande doit être faite par écrit auprès de la direction de la structure, minimum 1 mois avant la date de sortie de l'enfant, période durant laquelle la participation financière est due.

1. Inscriptions, annulations ou modifications

Toute demande d'inscriptions, annulations ou modifications devra impérativement être adressée par écrit (mail, courrier, portail famille) au périscolaire. N'étant pas rattachés à l'école, nous vous remercions de bien vouloir communiquer les informations directement au périscolaire et ce dans le respect des délais ci-dessous.

Délais d'inscription, d'annulation ou de modification de planning

Accueil périscolaire Midi	Accueil périscolaire Soir / Matin	Mercredi Avec Repas	Mercredi Sans Repas
48h ouvrées (Hors week-end et jours fériés) avant 10h du matin	24h ouvrées (Hors week-end et jours fériés)	48h ouvrées (Hors week-end et jours fériés) avant 10h du matin	24h ouvrées (Hors week-end et jours fériés)

Dans le cas d'une annulation, l'inobservation de ces délais entraînera automatiquement la facturation de l'intégralité des prestations prévues.

Toute inscription hors délais indiqués sera refusée.

2. Absences périscolaire/mercredis

Toute non fréquentation de l'enfant devra être signalée par mail ou par téléphone.

Pour les enfants prenant le repas de midi, il convient de prévenir 48h ouvrées avant, faute de quoi le repas commandé sera facturé à la famille.

En cas de maladie, informer au plus vite la direction par téléphone et la présentation du certificat médical sous 48h n'entraînera pas de facturation.

Pour tous les autres temps d'activités, il convient de prévenir 24h ouvrées avant, faute de quoi la prestation sera facturée.

En cas de sortie scolaire ou d'absence d'un enseignant, il revient aux parents de prévenir le site périscolaire, sous les mêmes conditions que précédemment.

En cas de renvoi pour raison disciplinaire ou comportementale décidé par l'organisateur, le tarif intégral du restant de la semaine sera dû, aucun remboursement ne pourra être sollicité par la famille.

L'inobservation de ces délais entraînera automatiquement la facturation de l'intégralité des prestations prévues.

3. Changements

Il est indispensable de nous signaler par écrit (mail, courrier) tout changement :

- Vous concernant : changement d'adresse, numéro de téléphone du domicile et de l'employeur...
- Concernant votre enfant : régime, maladie, vaccins, perturbations (sommeil, alimentation...), modification des jours d'inscription...
- En cas de départ de la structure ou de modification des modalités de prise en charge, 1 mois de préavis est demandé. Une pénalité d'une semaine de facturation sera appliquée si vous ne respectez pas le délai de prévenance d'un mois établi par le Règlement Intérieur.

Article 9.2 : ACCUEIL DE LOISIRS DES VACANCES

Les inscriptions se font directement au siège des PEP Alsace (tel : 03 89 21 20 80 81) et non aux sites périscolaires.

Les semaines en accueil de loisirs sont à payer lors de l'inscription.

Toute non fréquentation de l'enfant devra être signalée par écrit (mail, courrier) dont la date de réception sera prise en compte dans le calcul des frais d'annulation.

Les PEP se réservent le droit de modifier ou d'annuler un accueil du fait notamment d'un nombre insuffisant de participants. À défaut de trouver une solution de remplacement, nous rembourserons les sommes versées, sans possibilité de dédommagement.

Chapitre 10 : Acceptation du règlement

Article 10.1 : Accusé de réception

Au moment de l'admission, les parents prennent connaissance du présent règlement et s'engagent à le respecter par la signature de l'accusé de réception.

L'acceptation de ce règlement conditionne l'admission des enfants.

Article 10.2 : Non-respect

Le non-respect de ce règlement peut entraîner le renvoi temporaire, voire la radiation définitive de l'enfant. Ceci ne sera néanmoins possible qu'après concertation avec la Mairie de Wintzenheim/Logelbach.

Chapitre 11 : Service qualité

L'association Les PEP Alsace s'est engagée dans une démarche Qualité.

À ce titre elle diffusera des enquêtes de satisfaction. Vos remarques seront prises en compte en vue d'améliorer les accueils et nous nous engageons à répondre à toute réclamation écrite.

TARIFS PÉRISCOLAIRE 2021/2022 LA RÉCRÉATION PEP ALSACE

		Accueil Matin 7h15/8h00 *	Accueil Midi 11h30/13h30	Accueil soir 1 16h00/17h30	Accueil soir 2 16h00/18h30
Quotient > 699	1 ^{er} enfant	1,50 €	8,71 €	2,48 €	4,03 €
	2 ^{ème} enfant	1,50 €	8,25 €	2,36 €	3,84 €
Quotient de 700 à 999	1 ^{er} enfant	1,50 €	9,60 €	2,77 €	4,51 €
	2 ^{ème} enfant	1,50 €	9,20 €	2,63 €	4,26 €
Quotient de 1000 à 1299	1 ^{er} enfant	1,50 €	9,92 €	2,87 €	4,67 €
	2 ^{ème} enfant	1,50 €	9,81 €	2,78 €	4,53 €
Quotient de 1300 à 1699	1 ^{er} enfant	1,50 €	10,24 €	2,96 €	4,82 €
	2 ^{ème} enfant	1,50 €	10,14 €	2,89 €	4,69 €
Quotient à < 1700	1 ^{er} enfant	1,50 €	10,69 €	3,04 €	4,96 €
	2 ^{ème} enfant	1,50 €	10,58 €	2,97 €	4,87 €

* Inscription forfait 4 jours / semaine : 5,00 €

TARIFS MERCREDIS ET VACANCES 2021/2022 LA RÉCRÉATION PEP ALSACE

JOURNEE AVEC REPAS (7h30-18h30)

Ressources annuelles 2020	1 enfant à charge		2 enfants à charge		3 enfants et + à charge	
	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*
-50 000 €	32,48 €	22,49 €	31,96 €	21,97 €	32,46 €	21,45 €
+50 000 €	34,06 €	24,08 €	33,53 €	23,55 €	33,01 €	23,03 €

* Pour les familles résidant à Wintzenheim : aide de la Mairie de 9,50€ par jour et par enfant déjà déduite

MERCREDI MATIN OU APRES-MIDI AVEC REPAS (7h30-13h30 ou 12h00-18h30)

Ressources annuelles 2020	1 enfant à charge		2 enfants à charge		3 enfants et + à charge	
	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*
-50 000 €	24,07 €	17,24 €	23,55 €	16,72 €	23,03 €	16,19 €
+50 000 €	25,65 €	18,83 €	25,13 €	18,30 €	24,60 €	17,78 €

* Pour les familles résidant à Wintzenheim : aide de la Mairie de 4,75€ par demi-journée et par enfant déjà déduite

MERCREDI MATIN OU APRES-MIDI SANS REPAS (7h30-12h00 ou 13h30-18h30)

Ressources annuelles 2020	1 enfant à charge		2 enfants à charge		3 enfants et + à charge	
	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*	Hors Wintzenheim	Wintzenheim*
-50 000 €	21,02 €	14,19 €	20,49 €	13,67 €	19,97 €	13,13 €
+50 000 €	22,59 €	15,77 €	22,07 €	15,24 €	21,54 €	14,72 €

* Pour les familles résidant à Wintzenheim : aide de la Mairie de 4,75€ par demi-journée et par enfant déjà déduite



ACCUSÉ DE RÉCEPTION DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Accueils périscolaires et extrascolaires PEP ALSACE

(Document à retourner complété et signé avec votre dossier d'inscription)

Je soussigné(e) NOM..... Prénom

Responsable légal de(s) l'enfant(s) :

NOM Prénom

NOM Prénom

NOM Prénom

Demeurant à : n° Rue

Code postal LOCALITE

Reconnais avoir pris connaissance du Règlement Intérieur du site périscolaire/ALSH des PEP Alsace et m'engage à le respecter.

Fait à

Le

Signature (faire précéder de la mention "Lu et approuvé") :

MODÈLE DE TABLEAU DE BORD MENSUEL - LA RÉCRÉATION LOGELBACH PÉRISCOLAIRE & MERCREDIS

PERISCOLAIRE 2021															
LA RECREATION LOGELBACH	HEURES RÉALISÉES - de 6 ANS					TT HEURES RÉALISÉES	HEURES RÉALISÉES + de 6 ANS					TT HEURES RÉALISÉES	TT D'ENFS DIFFÉRENTS INSCRITS	NBR DE JOURNÉES	
	PÉRISCOLAIRE						PÉRISCOLAIRE								
	Matin	Repas	Accueil midi	Soir 1	Soir 2		Matin	Repas	Accueil midi	Soir 1	Soir 2				
JANVIER						0,00						0,00		0,00	
FÉVRIER						0,00						0,00		0,00	
MARS						0,00						0,00		0,00	
AVRIL						0,00						0,00		0,00	
MAI						0,00						0,00		0,00	
JUIN						0,00						0,00		0,00	
JUILLET						0,00						0,00		0,00	
SEPTEMBRE						0,00						0,00		0,00	
OCTOBRE						0,00						0,00		0,00	
NOVEMBRE						0,00						0,00		0,00	
DÉCEMBRE						0,00						0,00		0,00	
TOTAL HEURES RÉALISÉES						-						-			-

MERCREDIS 2021															
LA RECREATION LOGELBACH	HEURES RÉALISÉES - de 6 ANS					TT HEURES RÉALISÉES NON SUBVENTIONNÉE - 6 ans	HEURES RÉALISÉES + de 6 ANS					TT HEURES RÉALISÉES NON SUBVENTIONNÉE + 6 ans	TT D'ENFS DIFFÉRENTS INSCRITS	NBR DE JOURNÉES	
	MERCREDI						MERCREDI								
	Journée complète	Matin avec repas	Après-midi avec repas	Matin sans repas	Après-midi sans repas		Journée complète	Matin avec repas	Après-midi avec repas	Matin sans repas	Après-midi sans repas				
JANVIER						0,00						0,00		0,00	
FÉVRIER						0,00						0,00		0,00	
MARS						0,00						0,00		0,00	
AVRIL						0,00						0,00		0,00	
MAI						0,00						0,00		0,00	
JUIN						0,00						0,00		0,00	
JUILLET						0,00						0,00		0,00	
SEPTEMBRE						0,00						0,00		0,00	
OCTOBRE						0,00						0,00		0,00	
NOVEMBRE						0,00						0,00		0,00	
DÉCEMBRE						0,00						0,00		0,00	
TOTAL HEURES RÉALISÉES						0						0			0

MODÈLE DE TABLEAU DE BORD - LA RÉCRÉATION PETITES VACANCES

PETITES VACANCES 2021

LA RÉCRÉATION	Nb de jours	HEURES RÉALISÉES	HEURES RÉALISÉES	HEURES FACTURÉES	HEURES FACTURÉES	+	TOTAL D'ENFANTS PRÉSENTS	TOTAL PERIODE	TOTAL PERIODE
		- 6 ans	+ 6 ans	- 6 ans	6 ans				
HIVER									
Semaine 1								-	-
Semaine 2									
PRINTEMPS									
Semaine 1								-	-
Semaine 2									
AUTOMNE									
Semaine 1								-	-
Semaine 2									
NOEL									
Semaine 1								-	-
TOTAL		-	-	-	-			-	-

MODÈLE DE TABLEAU DE BORD - LA RÉCRÉATION ÉTÉ

ÉTÉ 2021

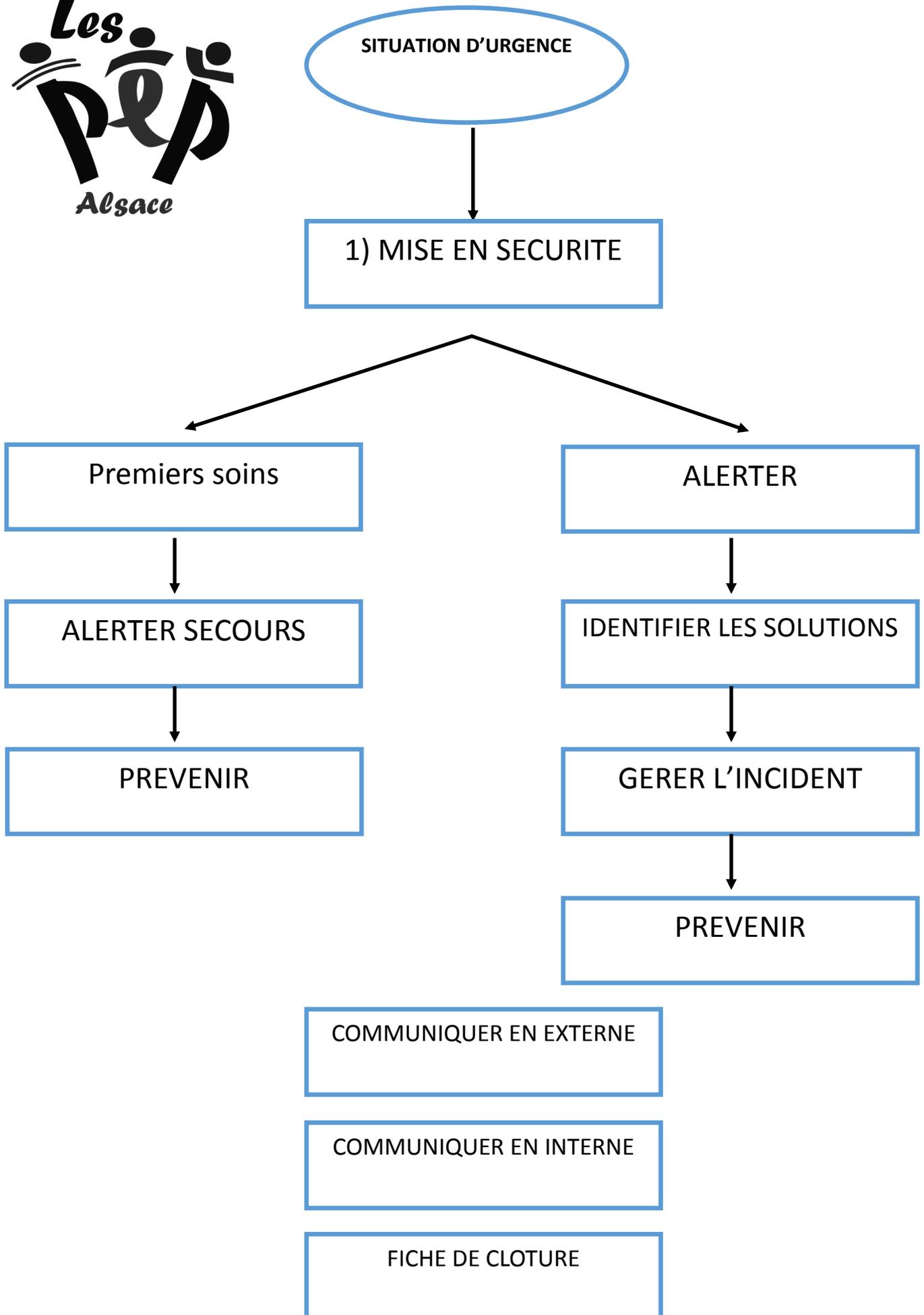
LA RÉCRÉATION	Nb de jours	HEURES RÉALISÉES	HEURES RÉALISÉES	HEURES FACTURÉES	HEURES FACTURÉES	+	TOTAL D'ENFANTS PRÉSENTS	TOTAL PERIODE	TOTAL PERIODE
		- 6 ans	+ 6 ans	- 6 ans	6 ans				
JUILLET									
Semaine 1								-	-
Semaine 2									
Semaine 1								-	-
Semaine 2									
AOÛT									
Semaine 1								-	-
Semaine 2									
Semaine 3									
Semaine 4									
TOTAL		-	-	-	-			-	-



PROCEDURE DE GESTION DE CRISE & SITUATION D'URGENCE EN ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

La présente procédure précise de manière opérationnelle notre stratégie de gestion des situations de crise au sein des accueils et des centres PEP Alsace :

- Accident
- Incendie
- Intrusion
- Comportement à risques (fugue, tentative de suicide, mœurs ...) / se reporter également à l'instruction Qualité I62 (jointe)
- Épidémie / en cas de COVID, se reporter à la stratégie de gestion des cas confirmés, cas contacts et clusters de la DJEPVA (jointe)
- Intoxication
- Catastrophe naturelle
- ...



BLESSES

ALERTER

- Police 17
- Pompier 18
- Samu 15
- Secours européens 112

PREVENIR LES INTERLOCUTEURS DE L'ASSOCIATION

- N+1
- Direction du site
- Cadre référent
- DG
- Président
- Ouvrir la fiche de suivi l'incident

COMMUNIQUER EN EXTERNE

- Parents et/ou enseignants
- Autorités de tutelle (Education nationale, DDCSPP,...)
- Collectivité
- Partenaires (sociaux, associatifs, ...)
- Assurance (MAIF...)

COMMUNIQUER EN INTERNE

- Informer régulièrement le service concerné de l'évolution de la situation
- Informer la fédération PEP
- Informer le bureau et élus
- Informer les salariés

FICHE DE CLOTURE

MALADES

ALERTER

- Police 17
- Pompier 18
- Samu 15
- Secours européens 112

PREVENIR L'ASSOCIATION

- Ouvrir la fiche de suivi l'incident
- N+1
- Direction (si alimentaire 03-89-29-05-64)
- Cadre (si alimentaire 06-89-15-78-10)
- DG
- Président
- Ouvrir la fiche de suivi incident

COMMUNIQUER EN EXTERNE

- Parents et/ou enseignants
- Autorités de tutelle (Education nationale, DDCSPP,...) : si alimentaire DDCSPP 03-89-24-81-95
- Collectivité
- Partenaires (sociaux, associatifs, ...)
- Assurance (MAIF...)

COMMUNIQUER EN INTERNE

- Informer régulièrement le service concerné de l'évolution de la situation
- Informer la fédération PEP
- Informer le bureau et élus
- Informer les salariés

FICHE DE CLOTURE

ACCIDENT MATERIEL

Véhicule, casse, ...

ALERTER

MAIF (obtenir le numéro de sinistre et le reporter dans le récapitulatif des sinistres : cridoc/assurances)

PREVENIR L'ASSOCIATION

- N+1
- Agent d'entretien
- Ouvrir la fiche de suivi incident

COMMUNIQUER EN EXTERNE

- Loueur de véhicule (si véhicule de location)
- Tiers (le cas échéant)

COMMUNIQUER EN INTERNE

- Informer régulièrement le service concerné de l'évolution de la situation

FICHE DE CLOTURE

INCIDENT DE PERSONNE

Enlèvement, mœurs, attentat, fugue, comportements violents...

(se reporter également à l'instruction Qualité I 62)

ALERTER

- Enlèvement : Signalement 17 ; www.alerte-enlevement.gouv.fr
- Mœurs (Agressions sexuelles, exhibitionnisme) : Gendarmerie 17 - Penser à préserver les éléments de preuve qui pourraient aider les forces de l'ordre et la justice à identifier l'auteur de l'agression sexuelle et à le faire condamner. Par exemple en cas d'agression dans les transports, demander les coordonnées des témoins pour qu'ils puissent être auditionnés par la suite.
- Attentat : 17
- Fugue : 17
- Comportements violents :
- Secours européens 112

PREVENIR L'ASSOCIATION

- N+1
- Direction
- Cadre Responsable du service concerné
- DG
- Président
- Ouvrir la fiche de suivi incident

COMMUNIQUER EN EXTERNE

- Parents et/ou enseignants
- Autorités de tutelle (Education nationale, DDCSPP,...) : si alimentaire DDCSPP 03-89-24-81-95
- Collectivité
- Partenaires (sociaux, associatifs, ...)
- Assurance (MAIF...)

COMMUNIQUER EN INTERNE

- Informer régulièrement le service concerné
- Informer la fédération
- Informer le bureau et élus
- Informer les salariés

FICHE DE CLOTURE

Clôturer la fiche de suivi d'incident

INFRASTRUCTURES

Pénurie d'eau, chaufferie, plomberie, électricité...

ALERTER

Police 17

Pompier 18

Samu 15

Secours européens 112

PREVENIR L'ASSOCIATION

N+1

Direction

Cadre

DG

Président

Ouvrir la fiche de suivi incident

COMMUNIQUER EN EXTERNE

Parents

Autorités de tutelle (Education nationale, DDCSPP,...)

Partenaires (sociaux, associatifs, ...)

Assurance (MAIF...)

COMMUNIQUER EN INTERNE

Informez régulièrement le service concerné (POLEDPROX, DEL, RH, COMPTABILITE, COMMUNICATION)

Informez régulièrement l'accueil

Informez la fédération

Informez le bureau et élus

Informez les salariés

FICHE DE CLOTURE

CATASTROPHE NATURELLE

ALERTER

Police 17

Pompier 18

Samu 15

Secours européens 112

PREVENIR L'ASSOCIATION

N+1

Direction

Cadre

DG

Président

Ouvrir la fiche de suivi incident

COMMUNIQUER EN EXTERNE

Parents

Autorités de tutelle (Education nationale, DDCSPP,...)

Partenaires (sociaux, associatifs, ...)

Assurance (MAIF...)

COMMUNIQUER EN INTERNE

Informer régulièrement le service concerné (POLEDPROX, DEL, RH, COMPTABILITE, COMMUNICATION)

Informer régulièrement l'accueil

Informer la fédération

Informer le bureau et élus

Informer les salariés

FICHE DE CLOTURE

FICHE DE SUIVI D'INCIDENT

Date et heure de l'incident

Lieu :

Personnes concernées :

L'utilisateur (ou les) :

Le professionnel (ou les) :

Date	Heures	Personnes
------	--------	-----------

Type d'incident :

- Blessé Malade infrastructure Matériel Catastrophe Naturelle
 Comportement à risque autre : préciser

Description de l'incident :

Origine et causes de l'incident :

Les réactions

Personnes informées (Date , heure et personnes)

Conclusions de l'incident

Communication

Clôture de l'incident

Date de fin :

COMPORTEMENT à RISQUE	I 62	PRS
		62.1 62.2

Domaine d'application : Tous nos accueils (AL, CD, SV)	Pilote : Directeur Général
Objectif : Assurer la protection des salariés et des enfants en cas de comportement à risque (exemple : tentative de suicide)	

Objectif

Cette instruction a pour objet d'assurer la mise en œuvre de toutes les mesures conservatoires afin de protéger l'association, les salariés, les enfants et les auteurs.

NB : dans l'application de ces démarches, il est essentiel d'assurer le maximum de confidentialité, à fortiori lorsqu'il s'agit d'une personne mineure.

Déroulement

- 1) Prévenir SAMU selon degré de gravité
- 2) Isoler l'auteur qui doit rester sous surveillance d'un membre de l'équipe de direction et/ou du Siège
- 3) Etablir et tracer le déroulement précis des faits avec l'équipe et les témoins (recueillir témoignages écrits)
- 4) Si l'auteur est salariés PEP et mineur, il est important d'en informer les parents (présenter les éléments strictement factuels recueillis)
- 5) Afin de protéger l'auteur et compte-tenu de la gravité du geste, qui a ou aurait pu avoir des conséquences physiques graves et qui peut profondément choquer l'entourage, une mise à pied à effet immédiat est à signifier par voie écrite et l'auteur doit être confié à la responsabilité de ses parents
- 6) Demander aux parents de consulter le médecin de famille en vue d'une mise en arrêt maladie (souhaitable)
- 7) Proposer aux parents une mise en relation d'aide via l'association SEPIA (prévention suicide 0800 881 434)
- 8) Si le médecin n'établit pas d'arrêt maladie ou si le retour potentiel de l'auteur est prévu avant sa fin de contrat :
 - Etablir un formulaire de « visite médicale à la demande de l'employeur » médecine du travail (formulaire I 62 Médecine du travail)
 - Joindre demande motivée exposant les risques professionnels encourus

(tournez svp)

Au cas où cet acte serait effectué par un enfant ou un jeune colon :

- signalement aux responsables légaux et partenaires plaçants, suivi de l'exclusion définitive du jeune

Au cas où cet acte serait effectué par un adulte (majeur) :

- suivre les points 1 à 6 précédents (sauf signalement parents)

Au cas où le groupe (enfants) ou une partie de l'équipe seraient confrontés à un tel acte :

- solliciter SEPIA pour mandater un accompagnement psychologique
- établir courrier officiel aux familles et aux partenaires



Protocole de conduite à tenir en cas de suspicion de COVID.

1. CONDUITE A TENIR EN CAS DE SUSPICION DE COVID 19, en l'absence de professionnel de santé dédié :

Procédure à suivre si un salarié a des symptômes faisant suspecter une contamination :

- Le salarié prévient son supérieur hiérarchique :
 - **Isoler la personne** en la guidant vers un **local dédié** et en appliquant les gestes barrière (**rester à distance, faites lui porter un masque et portez en un vous-même**)
 - **Mobiliser un SST formé au risque COVID ou tout autre salarié formé à ce risque ;**
 - le SST ou référent COVID s'équipe de masque (chirurgical ou FFP2), lunettes de protection, se lave les mains puis met des gants jetables et se munit d'un sac à déchets.
 - le SST invite la personne à se mettre dans la position la plus confortable pour elle, en évitant qu'elle ne puisse se blesser ou blesser d'autres personnes
 - Evaluer la présence de signes de gravité :
 - Essoufflement à la parole, difficulté à retrouver son souffle, essoufflement inhabituel à la montée des escaliers, somnolence, confusion, perte de connaissance, personne « bleue »
 - ✚ **En cas de signes de gravité :**
 - **appeler le 15**, présentez - vous, dites pourquoi vous appelez (COVID 19) et les signes qui vous inquiètent, donner le numéro de téléphone où vous êtes joignable, donnez l'adresse où se trouve le malade. Suivez les indications du médecin régulateur. Si des secours sont envoyés, envoyez quelqu'un pour les accueillir. Rester à côté du malade pour la surveiller. Si aggravation, rappeler le 15.
 - ✚ **Si pas de signes de gravité :**
 - **Organiser le retour du salarié à domicile :**
 - **Demander au salarié d'appeler son médecin traitant** ou autre médecin de ville
 - **prise en charge, et organiser le retour à domicile.**
 - **Avec son propre véhicule**
 - **Ne pas prendre les transports en commun**
 - **Garder un masque et se confiner à son domicile, éviter les contacts avec ses proches ;**
 - **Noter l'heure de départ du salarié sur la porte du local**
- Après le départ du salarié :
 - **Signaler et matérialiser les locaux** où a séjourné le salarié **et les surfaces potentiellement contaminées.**
 - dans tous les cas : **bien aérer** les locaux dans lesquels le salarié a séjourné (locaux de travail et pièce d'isolement) et en **fermer l'accès** pendant 3 heures au moins (durée de vie estimée des coronavirus sur les surfaces sèches).
 - Le SST se déséquipe : retrait du masque et des gants et mettre le tout dans un sac en plastique et le fermer, puis placer ce sac dans un 2è sac à fermer et à laisser sur place jusqu'à la désinfection. Se laver les mains au gel.

- **Procéder au nettoyage des locaux :**
 - Après 3 heures, nettoyage renforcé des locaux et équipement qui ont été fermés :
 - Equiper le personnel de nettoyage d'une blouse à usage unique et de gants de ménage
 - Nettoyage des sols et surfaces avec un bandeau à usage unique imprégné d'un produit détergent et désinfectant (éventuellement eau de javel diluée)
 - Rincer à l'eau avec un bandeau à usage unique et laisser sécher.
 - Les déchets sont à jeter dans une poubelle à couvercle avec double sac qui est fermé et conservé dans un espace clos identifié avant évacuation dans la filière ordures ménagères après 24 heures
 - Se laver les mains dès le retrait des gants.
- **Identification des personnes ayant eu des contacts à risque (voir définition ci-dessous) avec un cas confirmé** dans les 48 h précédant l'apparition des symptômes
- **Mise en quatorzaine des contacts (télétravail éventuellement possible)**
- **Information du médecin du travail par mail des mesures prises.**
- **Prévoir une visite de reprise maladie si l'arrêt de travail a été supérieur à 30 jours.**

Définition d'un Contact à risque = toute personne

- ayant partagé le même lieu de vie que le cas confirmé ayant eu un contact direct avec un cas, en face à face , à moins d'1 mètre, quelqu'en soit la durée
- ayant prodigué ou reçu des actes d'hygiène ou se soins
- ayant partagé un espace confiné (bureau, salle de réunion, véhicule personnel) pendant au moins 15 minutes
- étant restée en face à face avec un cas durant plusieurs épisodes de toux ou d'éternuement
- élève ou enseignant de la même classe scolaire

Remarque: les situations suivantes ou toute autre situation ne sont pas considérées comme risques de contact:

- Présence d'hygiaphone ou autre séparation physique
- Port de masque chirurgical, grand public ou FFP2 par le cas ou le sujet contact

2. INFORMATION INTERNE

L'employeur doit informer les salariés sur les facteurs de risque et sensibiliser aux gestes barrière.
Outils : Modèles d'affichages et de communication interne disponibles sur
<https://www.santepubliquefrance.fr/>

Mode d'information et de sensibilisation des salariés :

- S'il existe, information du CSE par téléphone, mail ou visioconférence
- Affichages à l'accueil, dans les zones de travail, vestiaires, salles de pause, toilettes...

PRÉVENTION CORONAVIRUS

JE PROTÈGE MA SANTÉ ET CELLE DE MES COLLÈGUES

GESTES BARRIÈRES



Je porte mon masque en présence d'autrui et dans les espaces communs



Je me lave régulièrement les mains avec du savon ou une solution hydro-alcoolique



Je désinfecte les objets et surfaces que je touche (photocopieur, matériel bureautique, chaise de restauration, plan de travail des tables du restaurant ou des salles de pause et de réunion)



J'évite les contacts proches en maintenant au moins 1 mètre de distance avec les autres



Je salue mes collègues sans serrer la main et j'évite les accolades et les embrassades



J'éternue / Je tousse dans le pli de mon coude ou dans un mouchoir



Je respecte le nombre de personnes autorisées par salle (restaurant, salles de pause et de réunion...)



J'utilise un mouchoir à usage unique et le jette immédiatement après son utilisation



Je laisse au maximum les portes des bureaux ouvertes pour éviter le contact avec les poignées



J'évite au maximum l'échange de documents imprimés et je privilégie leur envoi par mail

PORT DU MASQUE

Le port du masque est **OBLIGATOIRE** en présence d'autrui et dans les espaces communs. Il doit être changé en cas d'humidité ou bien toutes les 4h.

Comment mettre son masque



Bien se laver les mains



Mettre les élastiques derrière les oreilles

ou



Nouer les lacets derrière la tête et le cou



Pincer le bord rigide au niveau du nez, s'il y en a un, abaisser le masque en dessous du menton et ne plus le toucher

Comment retirer son masque



Se laver les mains et enlever le masque en ne touchant que les lacets ou les élastiques



Après utilisation, le mettre dans un sac plastique et le jeter

ou



s'il est en tissu, le laver à 60° pendant 30 min



Bien se laver les mains à nouveau

LAVAGE DES MAINS

Se laver les mains à l'eau et au savon pendant 30 secondes est la mesure d'hygiène la plus efficace pour prévenir la transmission de tous les virus.



Frottez-vous les mains, paume contre paume



Lavez le dos des mains



Lavez entre les doigts



Frottez le dessus des doigts



Lavez les pouces



Lavez aussi le bout des doigts et les ongles



Séchez-vous les mains avec une serviette propre ou à l'air libre

QUE FAIRE EN CAS DE SYMPTÔMES ?



Je préviens le référent COVID des PEP Alsace

Stéphan PEZECHKPOUR
06 83 81 42 03



Je romps l'isolement uniquement en cas de test négatif ou après guérison, en lien avec le référent COVID des PEP Alsace

CONTACTS UTILES

Stéphan PEZECHKPOUR - Référent COVID : 06 83 81 42 03

Service Ressources Humaines : 03 89 21 20 86

Information Coronavirus COVID-19 : 0 800 130 000

Mars / Avril 2021 - Menus PEP Alsace Péricolaires

	1 5		Végétarien	BRETAGNE	
	8 mars	9 mars	10 mars	11 mars	12 mars
	Salade de carottes et chou sauce yaourt et raisin Sauté de volaille au romarin Riz Epinards en branche Brie Fromage blanc , copeaux de chocolat	Salade de betteraves et échalotes Pâtes sauce bolognaise Salade verte Emmental rapé Poire	Potage de légumes  Omelette Courge Boulgour façon pilaf Fromage à la coupe Pommes cuites à la gelée de groseille	Salade de chou fleur Sauté de porc à la Normande Pommes roties  Carottes vapeur Camembert Far breton	Oeuf dur et sa sauce cocktail Pavé de poisson sauce orange  Blé Brocolis Crème chocolat Fruit de saison
Végétarien	<i>Galette végétale</i>	<i>Pâtes poisson sauce tomate</i>		<i>Quenelles</i>	

	2 1	Mexique	Montagne	Irlande	Belgique
	15 mars	16 mars	17 mars	18 mars	19 mars
	Salade Mexicaine (haricots rouge, poivron, maïs, tomates) Chili végétal aux épices (carottes, maïs, galette)  Riz Pomme Brownies	Salade verte aux croutons Saucisse fumée Chou Pépinettes Tomme de Savoie Beignet	Potage de légumes crème et ciboulette Boulettes d'agneau façon Irish stew Potée de légumes (pd, carottes, navet , pois)  Brie Crumble	Terrine de campagne (porc) Haut de cuisse de poulet sauce barbecue Perles de blé Choux de Bruxelles Edam Fruit de saison	Salade d'endives au miel Cassolette de poisson façon Watterzoi (saumon, colin, crevettes, poir, eaux, carottes, céleri)  Pommes vapeur Crème speculos Brioche
Végétarien	-	<i>Saucisse végétarienne</i>	<i>Falaffels</i>	<i>Omelette</i>	










	3 2	Italie	Végétarien	Végé Alsace	Angleterre
	22 mars	23 mars	24 mars	25 mars	26 mars
	Rosette (porc) Escalope de volaille sauce Napolitaine Pâtes Aubergines Yaourt façon Straciatella	Terrine de légumes sauce cocktail Dhal de lentilles aux légumes (courges, lentilles, carottes) Fromage à la coupe  Fruit de saison	Bouillon vermicelle Bibelaskase aux herbes Pommes roties  Salade verte Munster Tarte myrtilles	Salade de chou-fleur Emincé de bœuf aux champignons Riz au curry Poêlée de légumes Yaourt fermier Pomme	Salade de petits pois Filet de colin meunière et citron French Fries potatoes Carottes Fromage Cake chocolat menthe
Végétarien	<i>Terrine légumes/Poisson pané</i>			<i>Quenelles</i>	

	Semaine Alsace		Végétarien	Repas de Pâques	Vendredi saint
4.3	29 mars	30 mars	31 mars	1 avril	2 avril
	Carottes râpées à l'ananas Bouchée façon à la reine (volaille , quenelles, champignons) Pâtes Fromage Pomme au four et cannelle	Salade de radis , vinaigrette Munstiflette (pommes de terre, lardons, munster) Salade verte Fromage blanc sucré Fruit de saison	Griessupe Spaetzlé forestier (champignons) Potimarron Fromage à la coupe Pomme	Salade de maïs et œuf Sauté d'agneau à l'ail Pommes noisette Flageolets Munster fermier Cake de Pâques au chocolat Surprise de Pâques	FERIE
Végétarien	<i>Bouchée aux champignons</i>	<i>Sans lardons</i>		<i>Boulette végétale</i>	

Nos viandes fraîches et local   
Produits BIO  
Nos volailles 
Nos poissons frais 
Nos produits laitiers 

			Végétarien	
5.4	5 avril	6 avril	7 avril	8 avril
	FERIE	Radis roses et beurre Cordon bleu de volaille Pommes vapeur Haricots blanc tomate Petit suisses nature sucré Fruit au sirop	Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc aux olives Riz et chou de Bruxelles Fromage à la coupe Yaourt fermier	Salade de carottes au cumin Pâtes champignons, quenelle nature Petits pois Camembert Fruit de saison
Végétarien	-	<i>Poisson pané</i>	<i>Quenelles</i>	

Nos viandes fraîches et local   
Produits BIO  
Nos volailles 
Nos poissons frais 
Nos produits laitiers 

			Végétarien	Repas Alsacien	ILE DE LA REUNION
6.5	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril	16 avril
	Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons Paupiette de veau au jus Semoule Poireaux à la crème Bûche au chèvre Yaourt	Concombre à la crème Filet de poisson pané et citron Pommes de terre roties Epinard en branche Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Pâtes à l'arrabiata Salade verte vinaigrette Fromage à la coupe Entremet au chocolat	Salade de choux rouges aux noix Saucisse fumée Spaetzlé Carottes braisées Munster fermier Pomme	Salade verte ananas et crevettes Carry de poulet Riz Légumes du soleil Gateau patate douce
Végétarien	<i>Omelette</i>		-	<i>Pané fromager</i>	<i>Boulettes végétariennes</i>

Nos viandes fraîches et local   
Produits BIO  
Nos volailles 
Nos poissons frais 
Nos produits laitiers 

			Végétarien	
7.1	19 avril	20 avril	21 avril	22 avril
	Salade de pois chiche Chipolatas (porc) et sa sauce barbecue Wedge potatoes Endives braisées Gouda Crème au chocolat	Salade de betterave vinaigrette bouchée à la reine (quenelles, volaille, champignons) Croûte bouchée Riz aux carottes Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de légumes Boulettes de boeuf sauce tandoori Ecrasé de pommes de terre Chou blanc Fromage à la coupe Poire	Poireaux vinaigrette façon ravigotte Gnocchis aux champignons Gnocchis Poêlée de légumes Montboissier Pomme
Végétarien	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Feuilleté aux champignons</i>	<i>Nuggets de blé, sauce tandoori</i>	-

Nos viandes fraîches et local   
Produits BIO  
Nos volailles 
Nos poissons frais 
Nos produits laitiers 

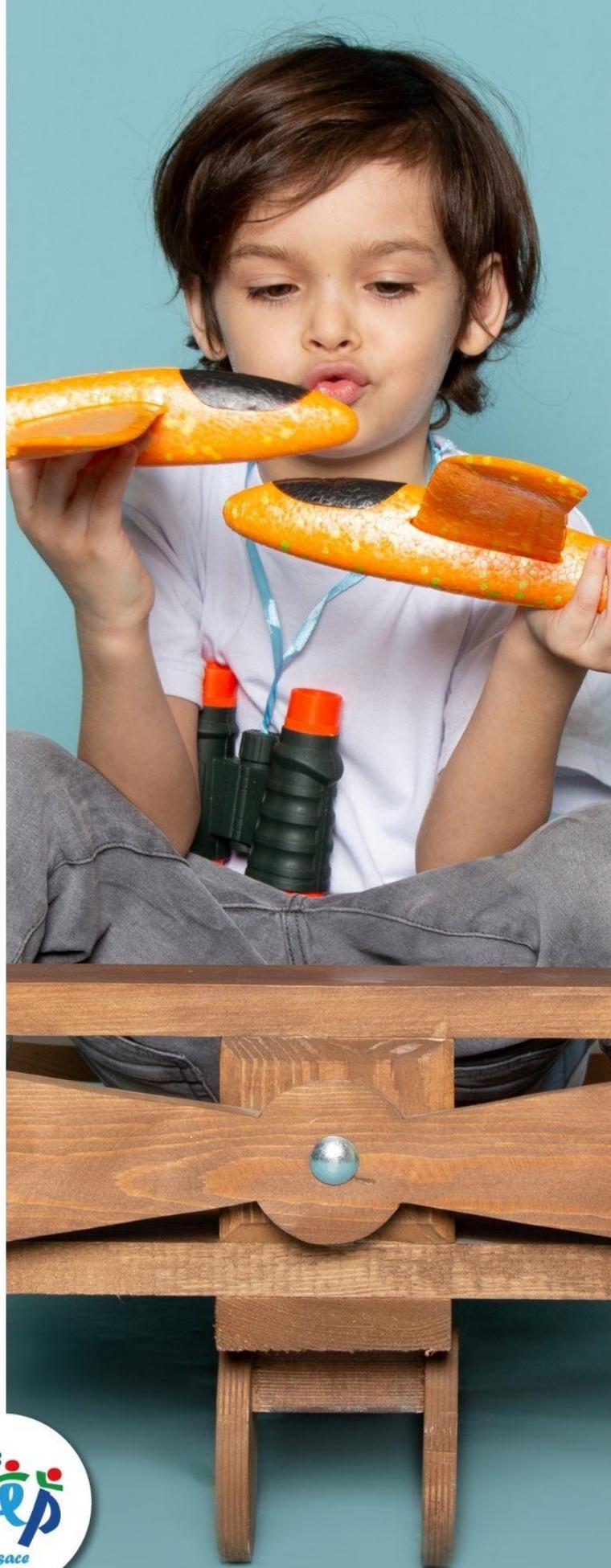
DOSSIER INNOVATION



SOMMAIRE

DOSSIER INNOVATION

Une solution adaptée pour concilier besoin de mouvement et capacité attentionnelle	2
1. Notre projection	2
2. Les bienfaits du matériel psychomoteur	3
Favoriser l'éco-mobilité par les transports doux	4
Un projet cartable	5
Un projet de sensibilisation à l'éducation aux médias.....	6
1. Pour les familles	6
2. Pour les enfants :.....	6
3. Pour les professionnels.....	6
Un projet d'atelier ressourcerie	6



Ces derniers 12 mois, marqués par une crise sanitaire sans précédents, ont été l'occasion pour notre association de préparer le rebond avec une forte préoccupation de ne pas nous reposer sur nos acquis.

C'est ainsi qu'est née « **Mission Innovation PEP Alsace** », **pépinière de projets innovants** qui dessine les contours de notre ambition globale et donne place à une stratégie agile et évolutive ainsi que son plan d'action. Mission Innovation est pilotée par une cadre de notre équipe de direction, chargée de mission.

S'y adossent notre disponibilité pleine et entière, notre capacité d'adaptation et la réactivité de tous nos collaborateurs, atouts indéniables pour développer **un projet toujours plus en phase avec le contexte actuel, la préservation de la planète et les attentes des familles.**

Ainsi, dans le cadre du renouvellement de la délégation de service public, nous souhaitons nous engager dans des actions fortes et innovantes, présentées ci-après :

- La mise en place d'**assises dynamiques** (mobiliers ergonomiques) ;
- Le développement de **transports doux** ;
- Un projet « cartable », **aide aux devoirs et au renforcement des compétences** ;
- La **sensibilisation aux médias** ;
- De nouvelles approches artistiques et culturelles adossées au projet de Développement Durable global avec, notamment, un **projet d'atelier ressourcerie** (en interne et/ou collaborative) pour recycler et relooker le mobilier et les éléments de décor.

UNE SOLUTION ADAPTEE POUR CONCILIER BESOIN DE MOUVEMENT ET CAPACITE ATTENTIONNELLE

À la suite de notre expérimentation de la salle sensorielle au périscolaire de Wintzenheim, nous avons constaté que très vite, les enfants de classes ULIS ou de classes ordinaires ont pris possession du lieu et se retrouvent dans cette salle pour un temps de repos et de relaxation.

Aujourd'hui, nous favorisons l'inclusion de chacun dans le quotidien.

En effet, après observation nous remarquons que certains enfants ont besoin de s'isoler du groupe et ainsi de faire une pause dans les différents temps collectifs. Pour cela nous avons mis en place des casques anti-bruit permettant à l'enfant de s'isoler du groupe tout en restant avec celui-ci. Nous observons que les enfants sont en demande, et qu'ils sont plus apaisés.

I. NOTRE PROJECTION



En constatant que cette salle est utilisée par l'ensemble des enfants du périscolaire et en mesurant les bienfaits que celle-ci a sur le comportement de l'enfant, nous souhaiterions mettre en place dans les nouveaux locaux périscolaires à Wintzenheim du mobilier adapté et des assises dynamiques dans l'ensemble des salles (restauration et activité) mais également adapter le mobilier des salles d'activités au périscolaire de Logelbach.

Il est important de répondre à un aménagement des espaces et de définir une utilisation spécifique pour que les enfants puissent trouver des repères de façon autonome. Nous aimerions créer un accueil adapté aux particularités de chacun, à l'aide de pictogrammes, mur d'expressions, de petites adaptations qui permettent à chacun de se retrouver. Il est important de donner des outils aux enfants afin qu'ils puissent se les approprier de manière autonome, et ainsi mieux appréhender les temps en collectivité.



II. LES BIENFAITS DU MATERIEL PSYCHOMOTEUR

Les assises dynamiques favorisent la concentration en améliorant la gestion de l'énergie. Elles permettent donc une meilleure autonomie de l'enfant, en lui donnant l'occasion de fournir un effort physique sans abandonner l'activité en cours ou lors de la prise de repas. Ce mobilier favorise ainsi l'écoute active et surtout, l'engagement de l'enfant dans son action.

Nous souhaitons procéder par étape, tester les assises modulables par petits groupes afin qu'ils s'approprient ce mobilier inhabituel et de les faire évoluer au fur et à mesure. Il ne s'agit pas de supprimer toutes les chaises mais d'avoir un large panel d'assises diverses et variées afin que chaque enfant s'y retrouve.

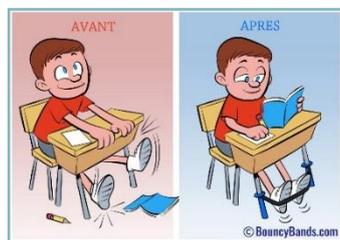
Pour ce faire, nous souhaitons mettre en place :

- **Le tabouret oscillant** : Les enfants ont tendance à se balancer sur les chaises, ce geste est historiquement interdit à l'école mais également au périscolaire pour des raisons évidentes de sécurité. Avec le tabouret oscillant, il est permis de se balancer sans danger. Il est donc conçu pour que l'enfant se balance en toute sécurité.



- **Le rouleau de mouvement** : c'est un petit rouleau qu'on peut faire rouler sous les pieds par des mouvements discrets qui ne gênent pas le reste du groupe et de façon encore plus ludique. Ce rouleau peut être l'objet d'un atelier participatif. A l'aide d'un tendeur et d'un rouleau (rouleau de peinture, frite de piscine...) chaque enfant peut fabriquer son propre outil de mouvement.

- **Le Sitting Ball** : C'est une autre façon de s'asseoir et de s'approprier une posture en mouvement. Elle permet les mêmes bienfaits que le tabouret oscillant. Cette assise est idéale sur des temps courts tels que la pause méridienne ou le temps d'une activité statique.



- **Le Bouncy Band** : C'est un outil permettant d'améliorer la capacité de concentration et la faculté à se maintenir en position assise. Les pieds sont maintenus dans une meilleure position du corps aussi bien pendant le repas que lors d'une activité statique.

- **Le pédalier** : Il permet de réduire la sédentarité, canaliser l'énergie et favoriser le loisir. Avec le pédalier, il est proposé à l'enfant un effort physique permettant de se concentrer sur une activité sur table.



- **Casque anti bruit** : adapté pour les enfants hypersensibles aux bruits il permet de ne pas rompre le lien social en participant à l'activité avec le groupe.



Nous avons étudié les axes d'amélioration possibles en terme de transport pour le déplacement entre l'école « La Dame Blanche » et le périscolaire « La Récréation » à Logelbach sur le temps de la pause méridienne.

Nous avons déjà une expertise des transports doux suite à la mise en place de triporteurs pour véhiculer les enfants d'une école maternelle vers le périscolaire à Sélestat. Nous sommes actuellement à l'étude d'un système de vélo bus pour des enfants d'école élémentaire. Nous devrions, courant 2021, disposer d'un véhicule de ce type permettant le déplacement d'une dizaine d'enfant afin d'en expérimenter la faisabilité sur nos différents sites.

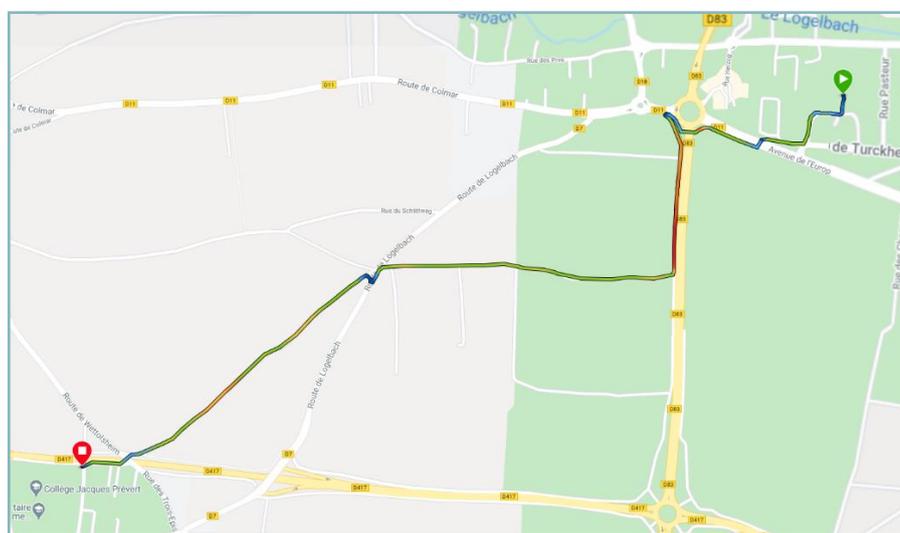
Optimiser ces types de transports permet de diminuer les coûts et les impacts socio-environnementaux : réduction du budget transport bus, amélioration de la qualité de vie des salariés, diminution de la pollution ou du gaz à effet de serre. Par expérience un investissement dans les transports doux devient rentable dans un laps de temps de deux à quatre ans selon le type d'équipement et les distances de transport...

Notre proposition :

Dès le printemps 2022 les CP/CE1 inscrits au périscolaire « La Récréation » à Wintzenheim pourront se déplacer en triporteurs lors de la pause du midi. Pour ce faire, nous investirons dans 4 triporteurs à assistances électriques pouvant transporter chacun 8 enfants.

L'économie des coûts de transport par bus au quotidien sur toute la durée de la DSP lors du temps du midi permet d'amortir l'achat de ces 4 triporteurs ainsi que l'embauche de 2 animateurs supplémentaires.

Equipé d'un triporteur (Sélestat), nous avons consciencieusement étudié le parcours afin d'assurer un déplacement en toute sécurité. Le temps de trajet est de 13 minutes. Ci-après l'itinéraire par trace GPS empruntant uniquement des pistes cyclables ou des routes viticoles. Deux traversées de route (sur itinéraire de piste cyclable sécurisé) sont les points les plus délicats, mais au court de notre expérimentation les voitures se sont arrêtées pour nous faciliter le passage. Un élargissement du passage au portillon arrière du site de Logelbach sera nécessaire pour rentrer. Cette proposition sera à étudier avec votre collectivité et nécessitera une bonne préparation avec les parents. Une réflexion sera également à mener pour d'éventuels aménagements de fonctionnement en cas de fortes chutes de neige.





Pour nous, le service PESP n'a pas seule vocation de proposer des temps de loisirs mais se doit aussi d'être sensible à l'accompagnement des enfants et des familles pour faire le lien entre le temps scolaire et le temps de loisirs.

Notre expérience de terrain nous démontre que, de plus en plus, les enfants et les parents sont démunis de méthodologies pour répondre aux demandes du système scolaire actuel.

L'objectif de ce projet est **d'apporter notre appui et nos ressources complémentaires** pour permettre à l'enfant de s'épanouir et de réussir à l'école en trouvant l'aide qu'il n'a pas forcément dans son environnement familial et social.

Pour ce faire, **le site de Wintzenheim sera site pilote dès la rentrée 2021**. Un partenariat sera mis en place avec le directeur de l'école et l'équipe enseignante « La Dame Blanche » pour ensemble, **accompagner l'enfant sur l'aide méthodologique au travail scolaire**. Toutes les actions doivent viser une continuité éducative.

Dans cette démarche de coéducation, les enfants seront identifiés par le corps enseignant et l'équipe d'animation en accord avec les parents.

Les objectifs communs sont :

- ✎ Acquérir des méthodologies adéquates pour s'épanouir et réussir à l'école ;
- ✎ Favoriser l'autonomie et l'apprentissage de la vie collective ;
- ✎ Élargir leurs centres d'intérêt ;
- ✎ Valoriser leurs acquis ;
- ✎ Promouvoir l'apprentissage de la citoyenneté.

Les parents seront pleinement associés à la dynamique de mise en œuvre. Il s'agit de renforcer et d'améliorer les relations famille/école et leur offrir un espace d'information, de dialogue, de soutien et de médiation leur permettant une plus grande implication dans le suivi de la scolarité de leurs enfants.

Nous souhaitons établir des liens privilégiés, avec les parents pour :

- ✎ Les aider à reprendre confiance dans leur rôle de parents ;
- ✎ Les soutenir dans leur effort personnel d'information et leur relation avec l'école ;
- ✎ Les orienter vers les actions proposées dans le cadre d'autres dispositifs de soutien à la parentalité ;
- ✎ Prévoir des temps d'accueil des parents pendant les séances ;
- ✎ Les associer aux côtés de leurs enfants à la découverte des ressources du territoire sur lequel ils vivent.

Les animateurs référents auront un rôle essentiel au sein de ce projet. Ils doivent être dotés d'un sens de la relation tant avec les enfants qu'avec leurs parents. Ils auront un rôle d'intermédiaire entre la famille et l'école.

Les savoir-être à avoir:

- ✎ Le respect et la tolérance ;
- ✎ L'ouverture d'esprit et l'écoute ;
- ✎ La confidentialité ;
- ✎ Le non-jugement et l'impartialité ;
- ✎ La valorisation des compétences des enfants et des parents ;
- ✎ La valorisation de l'entraide ou de l'aide mutuelle au sein du groupe.

Cette expérimentation sur l'année 2021/2022 nous permettra de nous inscrire dans un dispositif de Contrat d'Accompagnement à la Scolarité (CLAS) soutenue par la CAF pour les deux sites de « La Récréation ».

UN PROJET DE SENSIBILISATION A L'EDUCATION AUX MEDIAS

Lors des derniers mois écoulés, nous avons dû faire face à des situations qui nous semblent très préoccupantes au sujet des réseaux sociaux et de leurs utilisations (défi dangereux sur TikTok, images choc, propos raciste, sexistes et homophobes, harcèlement, discrimination, protection des données et de l'image...).

Des actions de sensibilisation ont déjà eu lieu auprès des enfants mais nous souhaitons développer de manière pérenne un projet d'éducation aux médias co-construit avec les enfants, les familles et les partenaires éducatifs.

Nos objectifs :

I. POUR LES FAMILLES

- Engager et impliquer les parents dans cette démarche ;
- Maîtriser le temps dédié aux écrans à la maison.

II. POUR LES ENFANTS :

- Comprendre les notions de médias, d'information de point de vue ;
- Les sensibiliser et les conseiller sur l'usage des réseaux sociaux ;
- Comprendre la limite d'informations trouvées sur internet.



III. POUR LES PROFESSIONNELS

- S'impliquer autour d'un projet commun ;
- Créer des échanges de pratiques, de formations.

Pour se faire, nous souhaitons entre autre :

- Participer chaque année à la semaine de la Presse et des médias ;
- Proposer des ateliers parents/professionnels et des ateliers parents/enfants ;
- Proposer des conférences à destination des familles, des professionnels et de nos partenaires ;
- Réaliser un mini film.

UN PROJET D'ATELIER RESSOURCERIE

Adossé au projet de Développement Durable global, nous avons l'ambition de développer au courant des 2 prochaines années un **projet de valorisation des ressourceries**.

Notre approche de sensibilisation et d'éducation à l'environnement nous amène à nous orienter vers de nouvelles approches artistiques et culturelles en valorisant des compétences en interne ou de manière collaborative avec des partenaires du territoire (ressourceries, artisans, décorateurs, artistes). Pour exemple, le recyclage et le relooking du mobilier et des éléments de décor pour nos structures.

Notre ambition :

Faire de « La Récréation » des accueils dont la qualité de service devienne une référence emblématique et modélisable sur l'ensemble de notre territoire alsacien.

DOSSIER RESTAURATION



SOMMAIRE

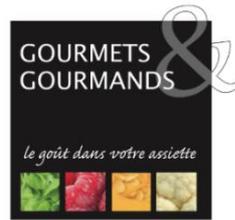
DOSSIER RESTAURATION

Une cuisine qui répond au mieux aux enjeux de santé	2
Une cuisine plus saine et étiqe.....	2
Une démarche qualitative, étiqe et responsable	2
Une cuisine de découverte gustative et de saveurs.....	2
Nos circuits d'approvisionnements	3
Les légumes et les plats végétariens	3
Les labels.....	4
Les différents liaisons en restauration	5
Qu'est-ce qu'une liaison froide ?.....	6
Quelle réglementation en liaison froide ?	6
Qu'est-ce qu'une liaison chaude ?.....	7
Quelle réglementation en liaison chaude ?	7
Les inconvénients et les risques de la liaison chaude	7
La sécurité alimentaire : le plan de maîtrise sanitaire	8
La sécurité alimentaire : la formation des personnels.....	9
La gestion des déchets	10
Les mesures de la maîtrise et traçabilité	10
Les produits non-conformes.....	11
Cas d'alerte sur une matière première	12
Cas d'alerte sur un produit fabriqué par la cuisine	13
Cas de toxi infection alimentaire collective	14
Loi égalim	15
Notre proposition	15



PARTAGEZ NOTRE AMBITION DU BIEN MANGER !

Depuis septembre 2018, Les PEP Alsace proposent une restauration dédiée à la qualité, au goût et à l'éveil des sens. Avec « Gourmets & Gourmands », notre nouvelle cuisine à Colmar, nous avons regroupé les compétences de nos cuisiniers et optimisé nos pratiques dans des installations dernier cri pour partager avec vos enfants notre ambition du **BIEN MANGER**.



UNE CUISINE QUI REPOND AU MIEUX AUX ENJEUX DE SANTE

« Gourmets & Gourmands » assure une meilleure conformité avec le Plan National Nutrition & Santé :

- Réduction du sel, du sucre et des produits surgelés ;
- Augmentation des fruits, des légumes et des produits frais.

Avec 65% de plats faits maison, notre Chef et les cuisiniers, garantissent une préparation artisanale dans le respect du goût et de la valeur nutritive des aliments. (Les 35 % restant correspondent aux fromages, yaourts, fruits ...).

UNE CUISINE PLUS SEINE ET ETIQUE

Nos produits sont sélectionnés auprès des meilleurs producteurs locaux.

Avec notre diététicienne, nous créons des menus plus variés, plus équilibrés et adaptés à la saisonnalité, qui intègrent :

- Près de 70 % de produits frais ;
- Plus de 25 % de produits Bio (dont la moitié en local) ;
- Entre 20 et 40 % de produits locaux (selon menu et saison).

UNE DEMARCHE QUALITATIVE, ETIQUE ET RESPONSABLE

Notre Chef de cuisine s'est entouré de 2 cuisiniers et de 8 nouveaux collaborateurs dont 6 issus de la réinsertion.

« Gourmets & Gourmands » applique une démarche éco-responsable :

- Produits éco-labellisés ;
- Réduction, tri et valorisation des déchets ;
- Optimiseurs de puissance électrique, récupération de chaleur, ... ;
- Choix de partenaires et fournisseurs respectueux du développement durable.

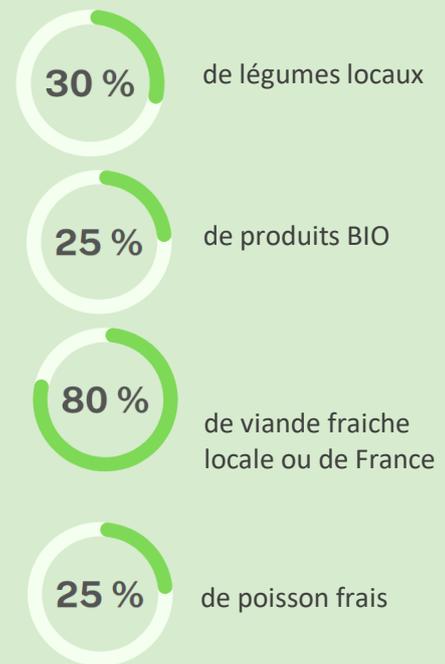
UNE CUISINE DE DECOUVERTE GUSTATIVE ET DE SAVEURS

Les menus (Cf. annexe 11) sont établis sur un cycle de 8 semaines alliant à la fois le local, le régional, mais aussi la cuisine du monde, afin de faire découvrir aux enfants des mets, des saveurs et des produits différents, élargissant ainsi leur palette gustative.

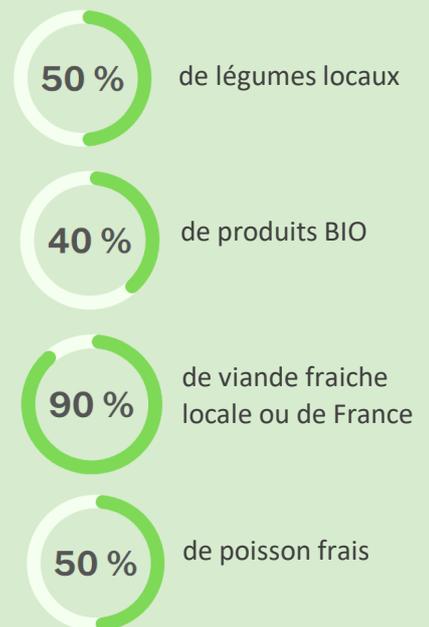
« Gourmets & Gourmands » travaille au maximum les menus en fonction de la saisonnalité des produits, des événements, fêtes calendaires, mais fait aussi participer les enfants à cette élaboration pour certains événements, afin qu'ils puissent proposer des idées de repas.

Cette démarche, au-delà de solliciter leurs envies, leurs réflexions, leur imagination, a aussi un rôle éducatif dans la mise en place de l'équilibre nutritionnel, de la saisonnalité des produits et du partage.

La cuisine étique en chiffres



Nos ambitions pour 2021



Toute nos crudités sont fraîches, respectent la saison et son au minimum locale, voire BIO. Hormis très peu de produits (steak haché, cordon bleu...) toutes nos viandes sont fraîches et autant que possible en provenance d'Alsace. Nos Pâtes sont 100 % Alsace, les féculents (riz, semoule, blé, boulgour) sont BIO. Le pain fourni tous les jours est 100 % farine BIO. Le fromage blanc est Alsace lait.

Réduction de 96% de nos emballages individuels (yaourts, crèmes), en passant sur des conditionnements à portionner.

NOS CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENTS

PARTENAIRE	ADRESSE	CATEGORIE DE PRODUIT	JOUR(S) DE LIVRAISON
Boucherie Charcuterie du Val d'Argent	Paei du Griessen Rue du Hahnenberg 67750 Scherwiller	Viandes fraîches (bœuf, porc, charcuterie)	Lundi/mercredi
Ferme Bio Michel	276 Lieu-dit Fosse 68650 Lapoutroie	Produits laitiers	Mardi/vendredi
Choucrouterie Claude	1 rue d'Alsace 68210 Chavannes sur l'Étang	Fruits et légumes	1 fois dans la semaine
Sodicru	Lieu-dit Woerthel 67112 Breuschwickersheim	Fruits et légumes	Tous les jours
Sapam Mulhouse	2b rue Robert Schuman BP 2274 68170 Rixheim	Fruits et légumes	Tous les jours
Biofinesse	ZI des Sablons 12 rue du Bois Jacquot 54380 Millery	Epicerie et surgelés/frais BIO FRANCE	Mardi
Le Chalutier	1A rue du Canal 68630 Bennwihr	Poisson frais	Tous les jours
Pâtes Thirion	13 rue d'Agen 68000 Colmar	Pâtes sèches	Mardi
Demeusy et Cie	45 Grande Rue François Mitterrand 90800 Bavilliers	Pain frais BIO	Tous les jours
Terra Alter	4 Rue de la Hardt, 68270 Wittenheim	Fruits et légumes BIO Alsace	Tous les jours
Siebert Bruno	BP 52048 67122 Molsheim	Volaille fraîche	Tous les jours
Boucherie Hermann	Rue du Chemin de Fer 67116 Reischtett	Viandes fraîches (bœuf et porc)	Mercredi

Tous les produits proviennent d'Alsace, France ou UE. Les PEP Alsace, se font livrer des produits BIO autant que possible et selon disponibilité chez le fournisseur, en accord avec ces derniers.

LES LEGUMES ET LES PLATS VEGETARIENS

Le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (**GEMRCN**) donne des recommandations spécifiques pour la restauration en milieu scolaire. Un des objectifs nutritionnels est la consommation suffisante de fruits et légumes, sources de vitamines, minéraux, oligo-éléments et fibres.

« Au moins 5 fruits et légumes par jour »

Ce repère du Programme National Nutrition Santé (PNNS) est connu par 74% des enfants de 11-17 ans (INCA 3**), mais leur consommation reste trop basse, aussi, dans nos menus nous mettons en place le bi-légumes, afin que le GEMRCN soit respecté, avec la découverte de légumes de saison.

D'après la définition du **GEMRCN**, le plat protidique est la principale source de protéines du repas. **Le plat protidique végétarien**, est donc un plat sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : végétales, et/ou animales (Œufs, produits laitiers). Si ce plat protidique végétarien ne contient pas de protéines animales (œufs, produits laitiers ou fromages), il doit associer, dans **des proportions adéquates et suffisantes**, plusieurs sources de protéines végétales (céréales + légumes secs) pour bénéficier de leur apport complémentaire en acides aminés indispensables.

Bien que le plat protidique végétarien permette un apport considérable en légumes, il entre dans la catégorie des plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œufs. Sa fréquence de service est donc limitée à **3 repas maximum / 20 repas successifs**.

Nos partenaires et produits « Made in Elsass »

Pâtes Thirion



Volaille Bruno Siebert



Boucherie charcuterie Val d'argent



Poissonnerie le Chalutier



Yaourt de la ferme Michel



Fruits et légumes locaux Sodicru



Terra Alter fruits et légumes BIO



Biofinesse épicerie et produits BIO



Les labels et origines Français et Européens

Pour vous aider dans le choix de vos produits, la France et l'Union Européenne ont mis en place des labels. Ceux-ci garantissent que le produit réponde à des caractéristiques et un cahier des charges particuliers – propres à chaque label – régulièrement contrôlés par un organisme tiers indépendant agréé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Les chefs de restauration scolaire prêtent de plus en plus d'importance à la qualité des produits qu'ils servent à leurs élèves. Pour les aider dans ce choix, il existe des labels officiels permettant de prouver la qualité ou bien la provenance d'un produit.



Le label « Fruits et Légumes de France »

Ce label vous garantit que le fruit ou légume que vous achetez a bel et bien été produit en France. Il est le garant de la provenance du produit.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Jusqu'en 2012 en France, nous pouvions encore trouver sur les produits agroalimentaires l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Celle-ci n'est désormais valable que pour les vins, remplacée sur les autres types de produits par l'Appellation d'Origine Protégée (aux caractéristiques et cahier des charges similaires). L'Appellation d'Origine Protégée est un sigle européen attribué aux produits dont toutes les étapes sont réalisées selon un savoir-faire précis et reconnu dans un même lieu où une même aire géographique. C'est la notion de terroir qui est ici la plus importante. Il protège l'appellation du produit dans toute l'Union Européenne.

L'Indication Géographique Protégée (IGP)

L'indication Géographique Protégée (IGP) est aussi un label européen. Il reconnaît le savoir-faire d'un type de production (par rapport à une zone géographique délimitée) et de ce fait, lui procure une protection en Europe et à l'international. Pour qu'un produit puisse prétendre à ce label, il est nécessaire qu'il y ait au moins une étape (entre les phases de production, de transformation ou d'élaboration) qui ait été effectuée dans cette aire géographique délimitée. Son obtention se base aussi sur la réputation du produit (c'est-à-dire une forte reconnaissance par le public) ainsi que sur un savoir-faire ou une qualité propre à la région d'origine.

Le Label Rouge

Le Label Rouge est un label Français. Il désigne des produits qui, grâce à leurs méthodes de production ou de fabrication, ont atteint un niveau de qualité bien plus élevé que les produits de la même gamme habituellement commercialisés. Les autres gages de qualité se basent sur l'image du produit, ses conditions de production, son aspect visuel mais aussi sur son goût et sa texture. Ce label est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique.

Les Labels Agriculture Biologique (AB) et Bio Europe

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui mêle pratiques environnementales saines, respect de la planète, préservation des ressources naturelles et bien-être animal. Pour les produits désireux d'obtenir ce label, un cahier des charges rigoureux est à respecter. Il exclut l'usage des OGM et limite le recours aux produits chimiques, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles, renouvelables et locales. De même, il impose des procédés non polluants, respectueux de l'environnement et des animaux.

Depuis quelques années, l'Europe impose aux produits issus de l'Agriculture Biologique de porter le logo de la feuille verte. Le sigle AB n'est plus une obligation, il reste cependant très utilisé car il est davantage connu et reconnu des consommateurs.

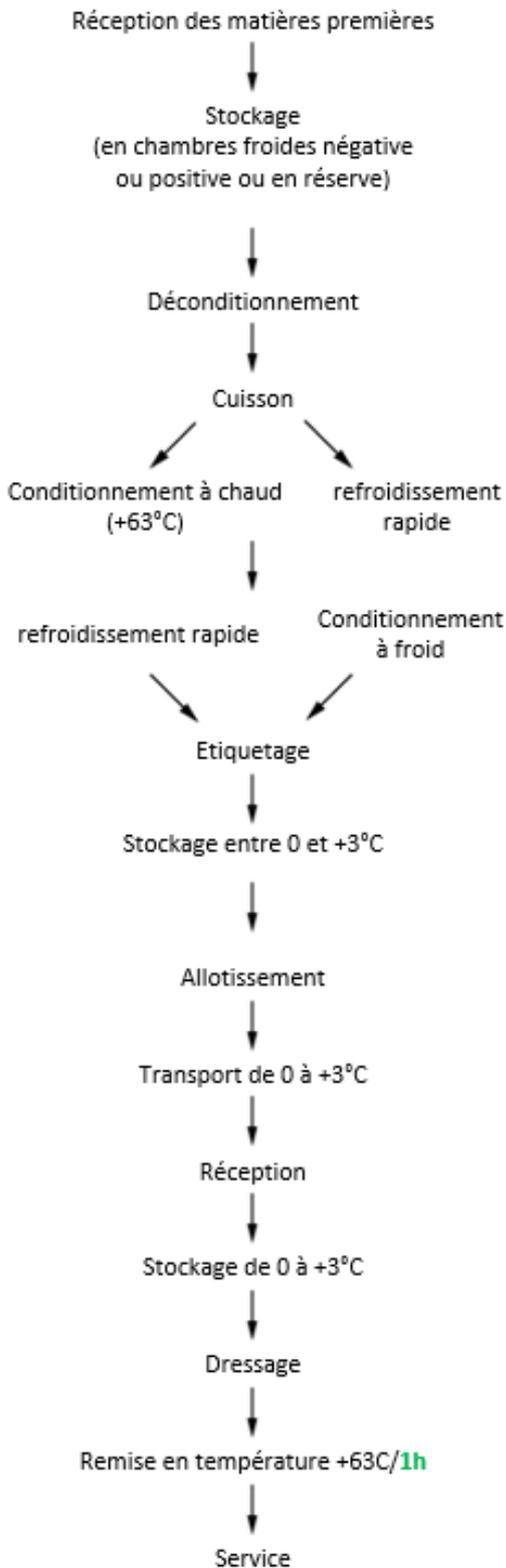
Le saviez-vous ?

Les légumineuses, bien que parfois appelées légumes secs, ne sont pas des légumes. Elles font partie de la famille des féculents, comme les pommes de terre.

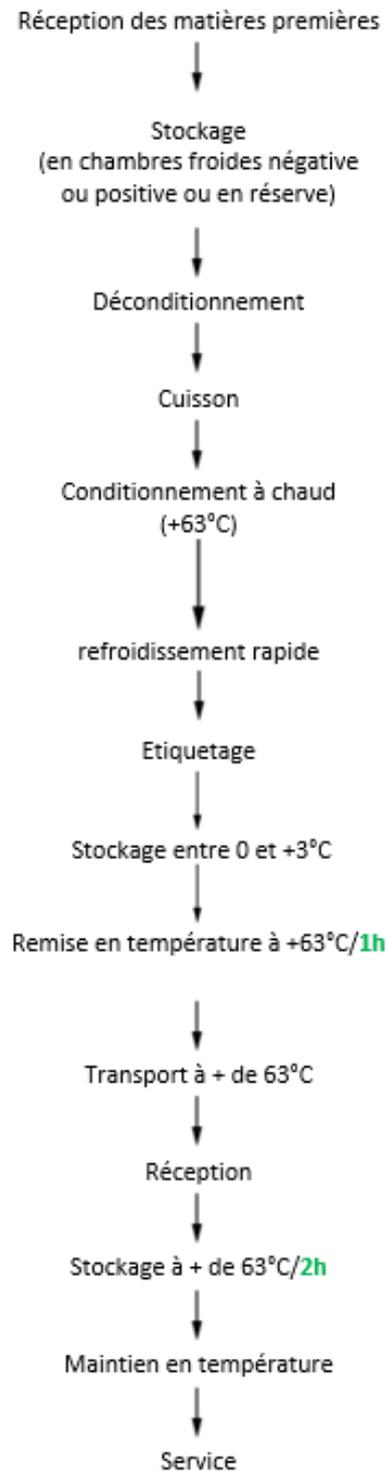
Parmi les légumineuses, il y a **les lentilles, haricots rouges, flageolets, pois chiches...**



Liaison froide



Liaison chaude



Les principales différences se situent donc après la cuisson, pour le refroidissement ou non des préparations, puis juste avant le service en ce qui concerne la remise en température.

Entre ces opérations, les étapes sont identiques que l'on utilise la liaison froide ou la liaison chaude : seules les températures à respecter sont différentes : l'une est froide (0 à 3°C) et l'autre, chaude (63°C).

Les attestations de conformité

Pour nous consacrer à des activités de préparateur ou de restaurateur collectif, nous devons satisfaire à toutes les exigences techniques dont la possession d'un matériel adéquat.

Nous devons notamment posséder une ou plusieurs cellules de refroidissement rapide, une chambre de stockage avec une température entre 0°C et 3°C, des véhicules réfrigérants ou à cages isothermes (décret n°2007-1791).

La déclaration de service

Que notre association assure la préparation, la livraison ou le service, nous devons obligatoirement déclarer notre activité au niveau de la Direction Départementale de la Protection des Populations de notre département (Chap.1 de l'arrêté du 28/06/1994 concernant l'agrément et l'identification sanitaire des entreprises mettant sur le marché des produits d'origine animales, chap. I)

In fine, les liaisons froides nécessitent une réglementation stricte mais visant la sécurité du consommateur final. Il s'agit de posséder l'équipement adéquat, respecter les dispositions d'hygiène, analyser les risques, assurer la traçabilité et une certaine transparence vis-à-vis de votre activité. Les respecter c'est garantir notre santé et celle des autres.

La traçabilité des produits

L'article 18 du règlement CE 178/2002 spécifie nos obligations par rapport à la traçabilité. Selon cet article, toutes les denrées alimentaires utilisées et servies, de la viande aux produits laitiers, doivent être traçables tout au long du processus de préparation, de transport et de distribution. Les informations concernant l'espèce et ses origines doivent être mises à la disposition des autorités compétentes et des consommateurs.

QU'EST-CE QU'UNE LIAISON FROIDE ?

Suite aux recherches dans le domaine de la conservation alimentaire, la **liaison froide** (et la réglementation qui l'accompagne) fait son apparition.

Ce procédé consiste en la préparation des repas dans une cuisine centrale avant transport sur le lieu de consommation. Ces derniers sont ensuite refroidis rapidement, et, selon la durée de conservation on peut procéder à une liaison **froide positive** ou à une **liaison froide négative**.

Après leurs cuissons, les repas sont conditionnés puis abaissés à une température maximale de +10°C en moins de 2 heures, puis conservés à +3°C.

En liaison froide positive, il est possible de consommer les repas sur une période de 3 jours maximum.

QUELLE REGLEMENTATION EN LIAISON FROIDE ?

Depuis 2016, la technique de production par liaison froide offre une excellente solution aux cuisines centrales et restaurants collectifs, tant au niveau de l'organisation, de la conservation et du stockage en pré-consommation. De plus, elle sécurise et garantit une hygiène alimentaire pour nos usagers.

Quelles sont ces bonnes pratiques qui protègent les consommateurs ?

Dans la restauration collective, la réglementation de la liaison froide exige que des mesures d'enregistrement de températures soient mises en place. La filière est notamment marquée par l'arrêté du 21 décembre 2009, concernant les dispositions sanitaires applicables aux sociétés de commerce, d'entreposage ou de transport de denrées d'origines animales ou en contenant.

L'arrêté fixe entre autre les températures de conservation des denrées à +63°C en liaison chaude et +3°C en liaison froide. Certains produits comme la viande hachée ou les denrées halieutiques nécessitent des températures bien inférieures et ne seront donc pas servis dans le cadre d'une restauration collective.



Le contrôle en liaison froide

Les interventions de contrôles ou d'autocontrôle sont indispensables pour garantir le maintien à bonne température des denrées alimentaires et le respect des mesures d'hygiène au cours de toutes les opérations surtout durant la prise en charge chez le fournisseur (règlement CE 178-2002 et 852-2004). Ces contrôles doivent demeurer réguliers pour éviter tous risques d'intoxications.

QU'EST-CE QU'UNE LIAISON CHAUDE ?



Dans la plupart des cas, comme stipulé plus haut, la liaison chaude est de la liaison froide « déguisée ».

En effet la production se fait la veille et les repas sont refroidis en respectant les obligations légales et stockés en cuisine à +3°C. Au moment de la livraison, ceux-ci sont remis en température en respectant un protocole très strict :

- Passage du produit de +3°C à minimum +63°C en moins de 1 heure ;
- Transport de ces denrées en caissons isotherme, pour garantir une température minimale de 63°C ;
- Livraison et maintien sur site jusqu'à la consommation à +63°C.

QUELLE REGLEMENTATION EN LIAISON CHAUDE ?

En liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le plus souvent la veille, avec le principe de conservation **de la liaison froide**, et sont consommés le lendemain.

De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération des germes, la température des mets ne doit jamais être inférieure à 63°C.

LES INCONVENIENTS ET LES RISQUES DE LA LIAISON CHAUDE

Pour garantir la température minimale de 63°C durant le transport et ce jusqu'à la livraison, il faut au départ de la cuisine, avoir un produit à +85/90 °C.

En cas pratique, le produit va être remis en température à 120°C afin d'atteindre ces 90°C en moins de 1 heure, transporté via les caissons sur site périscolaire, stocké et maintenu au chaud à +63°C, jusqu'au service, qui a lieu entre 1 heure et 2 heures plus tard.

Ce qui signifie que le produit aura subi une variation de température importante, donc une altération visuelle (dessèchement) et organoleptique (trop cuit), et aura été maintenu en température au minimum 3 heures (auquel il faudra rajouter le temps de cuisson).

Il y a un risque de prolifération microbienne plus important durant le transport, liée à la contrainte du stockage, du paramètre temps/distance (transport inférieur à 2 heures et – 80 Km).

L'impact écologique, du fait des contraintes temps/distance/température, oblige à mettre en place une logistique de transport plus importante, en démultipliant le nombre de véhicules qui circulent.

Enfin, tous les repas qui ne sont pas consommés dans la journée doivent être jetés.

Mesures de maîtrise

Les éléments de suivi hygiène et qualité répondent aux besoins définis et adaptés à l'activité de la cuisine, en application des principes de l'HACCP. La bonne exécution de ces éléments est donc régulièrement contrôlée.

La cuisine a à sa disposition, plusieurs éléments lui permettant de suivre au quotidien la bonne exécution de son plan de suivi :

- Les enregistrements et contrôles réalisés (nettoyage, température) ;
- Les moyens de surveillance (audits, analyses microbiologiques).

Pour les analyses :

Le laboratoire en charge du suivi de la cuisine est en mesure d'apporter des conseils en cas de problème, d'expliquer les résultats non conformes, d'identifier les causes et de proposer des actions correctives. Ce laboratoire est accrédité COFRAC :

Laboratoire Eurofins Microbiologie EST
16 rue Clément Ader
68127 Sainte-Croix-en-Plaine

Les analyses microbiologiques sont réalisées en fonction d'un plan de prélèvement défini en interne qui tient compte des différentes activités de la cuisine et les bases de l'avis de l'Afssa de 2008. Les germes recherchés sur les prélèvements de surface sont la flore totale et les coliformes totaux qui sont les principaux témoins de propreté et selon les critères définis dans le guide des « Références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés ».

Le contrat comprend 12 interventions par an :

- 2 analyses bactériologiques par passage avec recherche de : salmonelles, bacillus cereus présomptif, clostridium perfringens, staphylocoques à coagulase positive et escherichia coli ;
- 1 analyse Listéria par passage ;
- 2 analyses de surface par passage avec recherche de : flore totale et coliformes ;
- 1 analyse bactériologique de l'eau 1X/an avec recherche de : bactérie aérobie revivifiables, coliformes, entérocoques et escherichia coli ;
- 1 analyse de surface listéria 1 fois/an.

Actions correctives :

Pour chaque analyse de surface ou de produit non conforme, les causes probables de la non-conformité sont recherchées, les failles du processus identifiées et l'équipe « Gourmets & Gourmands » sensibilisée sur les bonnes pratiques de nettoyage désinfection, de stockage du matériel propre. Un enregistrement de ces actions est réalisé et archivé sur la fiche 3.3 Non-conformité.

Pour les audits :

1 audit approfondis sur la cuisine centrale est réalisé par an :

Laboratoire Eurofins Microbiologie EST
16 rue Clément Ader
68127 Sainte-Croix-en-Plaine

Les écarts constatés lors de ces audits font l'objet d'un plan d'actions correctives.

Objet et champs d'application

Cette procédure décrit le suivi mis en place avec le laboratoire partenaire et s'applique à l'ensemble des produits et locaux de la cuisine.

Objectifs

- S'assurer de la salubrité des denrées préparées par la cuisine centrale
- S'assurer de l'efficacité du protocole de nettoyage
- S'assurer de la qualité microbiologique de l'eau du réseau

Documents de référence

- Règlement CE 178/2002 ;
- Règlement CE 852/2004 ;
- Règlement CE 2073/2005 ;
- Food Law 178/2002 ;
- Arrêté du 21/12/2009 ;
- Décret du 06/05/1999.

Domaine d'application

Le plan de formation concerne l'ensemble du personnel ayant un rôle à jouer dans le périmètre alimentaire. Sont donc intégrés les salariés en poste (cuisine et périscolaire) et nouveaux salariés ainsi que le personnel temporaire (sensibilisation à l'hygiène).

Les cuisiniers, aides cuisiniers et plongeurs sont formés tous les 2 ans.

Les livreurs auront eu une formation initiale, qui sera renouvelée au besoin, dans les 5 ans qui ont suivi la formation initiale.

Les Maîtresses de maison sont formées lors de leur prise de poste aux normes HACCP et participent à des recyclages réguliers. Toutes les procédures sont écrites et affichées au sein des sites.

Méthodologie

Le directeur de « Gourmets & Gourmands » élabore annuellement le plan de formation prévisionnel des personnels de la cuisine en intégrant plusieurs paramètres : la formation initiale, la formation renouvelée réalisée par différents laboratoires et le niveau de responsabilité de la personne. Il en va de même pour les maîtresses de maison via le service PESP en lien avec les directrices des sites de Wintzenheim/Logelbach.

La bonne réalisation des sessions de formation prévue au planning prévisionnel est suivie régulièrement.

Les formations sont réalisées par des sociétés régionales (dont OSCAR) spécialistes de l'hygiène alimentaire.

Les feuilles de présence et les programmes de formation sont archivés pendant toute la durée du contrat de travail (ainsi que les évaluations de fin de session) : documents disponibles dans les différents services « Gourmets & Gourmands » et PEP Alsace.

Les mesures de protection particulières

Le personnel prévient son employeur en cas d'infection dans le but d'être affecté à un poste ne présentant pas de risque de contamination ou disposer de protections particulières. Aucune nouvelle affectation n'est réalisée sans avis médical.

Exemple de pathologies nécessitant de telles mesures : infections rhino-pharyngées (rhumes), porteurs sains (staphylocoques, salmonelles), infections cutanées (panaris, furoncles), infections gastro entériques.

Moyens de protection mis à disposition : masques pour les contaminations aériennes, pansements, doigtiers et gants pour les infections cutanées.

Selon le chapitre VIII de l'annexe II du règlement 852/2004, de ce fait il connaît ces obligations d'informer son responsable hiérarchique de tout problème de santé pouvant entraîner un risque pour la santé du consommateur. De plus sa tenue et son hygiène personnelle doit être irréprochable.

Le personnel a eu comme consigne de ne pas stocker leurs médicaments sur le site de la cuisine centrale, y compris dans les vestiaires.

Il est également interdit de manger des produits importés par le personnel. Des produits personnels peuvent être consommés en salle à manger. Des bouteilles d'eau peuvent éventuellement être amenées, à condition qu'elles soient identifiées par son utilisateur et stockée dans le bureau du chef de production.

Objet et champs d'application

Cette procédure décrit les mesures mise en place pour garantir l'hygiène du personnel que ce soit par ses compétences dans le cadre du planning de formation, de sa santé dans le cadre du suivi médical ou de sa tenue. Elle s'applique à l'ensemble du personnel.

Objectifs

- Assurer un niveau d'hygiène du personnel de manière à limiter tout risque de contamination, prolifération et survie des microorganismes.
- Organiser annuellement la formation du personnel de manière à lui apporter l'ensemble des compétences nécessaire à la réalisation des opérations qui lui sont confiées.
- Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour s'assurer de l'aptitude médicale du personnel. Chapitre VIII de l'annexe II du règlement 852/2004.
- Définir les moyens mis en œuvre pour s'assurer de la propreté des tenues du personnel. Selon le chapitre VIII de l'annexe II du règlement 852/2004.

Les personnes concernées

- Les directions de site ;
- Les cuisiniers ;
- Le magasinier ;
- Le plongeur ;
- Les livreurs ;
- Les animateurs(trices) ;
- Les maîtresses de maison.

LA GESTION DES DECHETS

TYPE DE DECHETS	GESTION EN CUISINE	ETABLISSEMENT COLLECTEUR
DECHETS MENAGERS	Les déchets ménagers sont placés dans des poubelles en cerceau métalliques à commande au pied et d'une contenance 130L. En fin de production, les sacs sont évacués dans des bennes à roulettes réservées aux déchets ménagers au local déchets et placés sur la voie publique 1 fois/semaine.	Collecteur de la commune
CONSERVES	Les conserves sont stockées sur des rolls, puis évacuées à la déchetterie par un personnel PEP Alsace.	Apport volontaire en déchetterie par les PEP
CARTON COMPACTES	Les cartons issus du décartonnage lors des réceptions sont déposés directement dans le compacteur puis évacués sur demande.	Schroll à la demande
BIO DÉCHETS	Poubelle sur roulette Biodéchets identifiée verte. Les bio déchets sont mis dans une poubelle dédiée et stockée dans un conteneur réfrigéré réservé aux Biodéchets.	Schroll à la demande + dispositif communal

LES MESURES DE LA MAITRISE ET TRAÇABILITE

QUI ?	Tout le personnel
QUOI ?	Identification : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Des matières premières à réception (Bon de livraison, coordonnées du fournisseur,) ▪ Des matières premières en stock puis à l'entame, ▪ Des produits en cours de décongélation, ▪ Des produits en cours de préparation en stock, ▪ Des produits semis finis en stock, ▪ Des produits finis en stock, ▪ Des produits lors du transport (bon de livraison à présenter en cas de contrôle sur la voie publique), ▪ Nom, adresse du client et produits qui lui sont livrés.
COMMENT ?	<p>Matières premières à réception : Bon de livraison, fournisseurs référencés</p> <p>Matières premières entamées : Noter la date d'entame et garder l'étiquette sanitaire avec la denrée si elle n'est pas totalement utilisée.</p> <p>Denrée en décongélation : Noter la date de mise en décongélation, l'étiquette sanitaire reste avec le produit dans le congélateur jusqu'à épuisement.</p> <p>Matière première après utilisation : Conserver les informations des étiquettes sanitaires pendant 6 mois.</p> <p>Produits semis finis / produits finis : Identification par date de fabrication et date de consommation.</p> <p>Après la consommation : Etiquettes sanitaires prises en photo et archivées en lien avec le menu, identification du client et des produits livrés via BL.</p>

Les codes couleurs des poubelles par zone

- Zone de décartonnage : Collecteur à clapet inox.
- Légumerie : Poubelle sur roulette Biodéchets identifiée verte ; Support sac mobile à pédale 110 L identifiée rouge.
- Zone de préparation froide : Poubelle sur roulette Biodéchets identifiée verte ; Support sac mobile à pédale 110 L identifiée rouge.
- Zone de cuisson : Support sac mobile à pédale 110 L identifiée vert ; Support sac mobile à pédale 110 L identifiée rouge.
- SAS de propreté : Poubelle à pédale blanc 50 L.
- Vestiaires : Poubelle à pédale blanc 50 L.

Information consommateur viande bovine

L'étiquette conservée doit indiquer clairement l'origine du produit : né « », élevé « », abattu « ».

L'origine de la viande bovine est communiquée avec le bon de livraison. Une copie de l'étiquette est mise avec le bon de livraison, que le chauffeur donne aux offices livrés. Les offices ont pour consignes de l'afficher à la vue des consommateurs sur leur site.

Dans tous les cas, ces mentions peuvent être portées à la connaissance du consommateur en prenant contact avec le directeur de « Gourmets & Gourmands ».

Critères microbiologiques justifiant un rappel/retrait

QUI ?	Le chef de cuisine ou le directeur de « Gourmets & Gourmands », les directrices ou les maîtresses de maison des sites livrés. <i>Dont les coordonnées (identité, N° de téléphone) sont transmises aux administrations afin de bénéficier des informations d'alerte dans un premier temps et en cas de nécessité dans un second temps.</i>
QUOI ?	Les produits concernés peuvent être les suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les produits à DLC / DLUO dépassée ; ▪ Les produits dont les emballages sont abîmés ; ▪ Les produits n'ayant pas atteint les objectifs définis par la réglementation (T°C de cuisson, T°C/TPS refroidissement, T°C/ TPS de remise en température) ; ▪ Les produits non conformes à la réception (non repris par le fournisseur) : T°C, DLC dépassée, emballage perforé, ... ; ▪ Les produits qui ont entraîné après ingestion une suspicion de Toxi-infection alimentaire ; ▪ Produits dont les résultats d'analyses sont non conformes ; ▪ Les produits livrés, dont la non-conformité est décelée sur site.
COMMENT ?	Après avoir détecté un produit « non conforme », prévenir le directeur de la cuisine qui détermine la marche à suivre.

- Salmonella : présence dans 25g
- Listeria : présence dans 25g
- Schigella : présence dans 25g
- E. coli : présence dans 25g
- Staphylocoque à coagulase : 100000ufc/g
- Bacillus cereus : 100000ufc/g
- Campylobacter : présence dans 25g
- Clostridium perfringens : 100000ufc/g
- Toxine Botulinique : présence dans 25g

À réception

1. Isoler le produit non conforme des produits conformes en respectant les conditions de conservations définies par le fournisseur (en chambre froide négative ou positive, ...) ;
2. Identifier comme tel : « Non conforme » ;
3. S'assurer qu'aucun autre produit n'est concerné (par exemple même numéro de lot, même DLC/DLUO) ;
4. Dans le cas de non-conformité fournisseur, le prévenir ;
5. Eliminer le produit.

Livré sur le site

1. Réaliser un sondage dans chaque caisse de livraison ;
2. Conserver les produits pour lesquels la température est conforme aux attentes réglementaires ;
3. Détruire les produits non conformes sur place (pas de retour à la cuisine centrale) après accord du directeur de « Gourmets & Gourmands ».

Enregistrement

Chaque traitement de produit non conforme doit faire l'objet d'un enregistrement sur la fiche 3.3 Non-conformité.

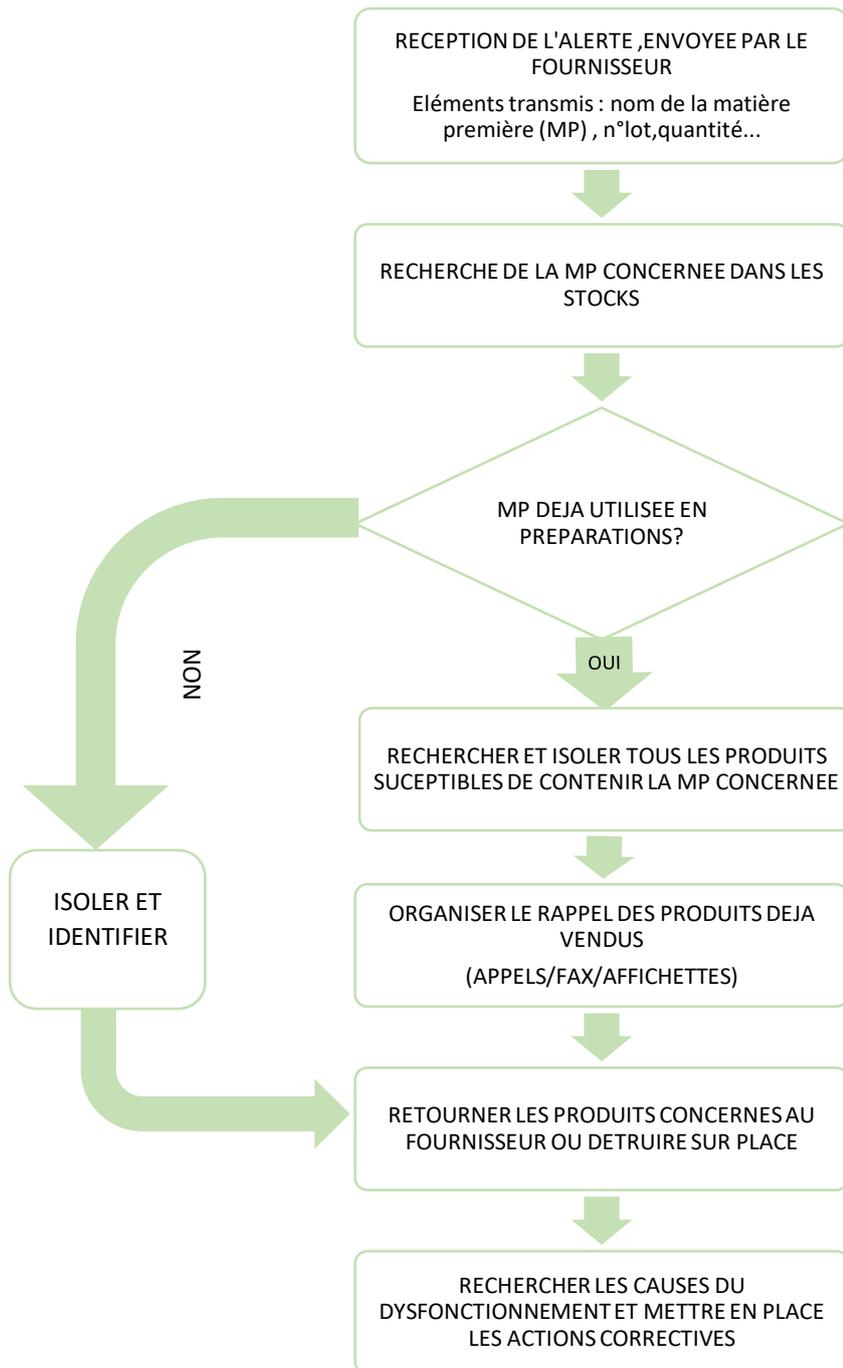
La cuisine ainsi que les sites livrés, archivent toutes les informations nécessaires à la traçabilité (bons de livraison, étiquettes etc.) durant 1 an.

Retrait rappel

Dans le cas où le produit livré est identifié comme non conforme, soit par la cuisine, soit par le site ou par la réception d'une alerte par le fournisseur de matière première, la cuisine procède au retrait rappel du produit en notifiant la non-conformité.

Quand le notifier ?

- Lorsque la denrée a été mise sur le marché ;
- Lorsque la denrée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire ou si elle est dangereuse ou si elle est susceptible d'être préjudiciable à la santé.



LA NON CONFORMITE PEUT-ELLE ENGENDRER UN RISQUE REEL SUR LA SANTE DU CONSOMMATEUR ?

OUI

NON

PAS DE NOTIFICATION AUX SERVICES OFFICIELS MAIS ACTIONS PREVUES DANS LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

LE RESULTAT D'AUTOCONTROLE CONCERNE

LA DENREE ALIMENTAIRE

L'ENVIRONNEMENT (TEST DE SURFACE)

EN CAS DE RESULTAT DEFAVORABLE = SUSCEPTIBLE D'INDIQUER UN RISQUE POUR LA SANTE HUMAINE

CE RESULTAT LAISSE-T-IL PENSER QUE LA DENREE EST PREJUDICIABLE POUR LA SANTE DU CONSOMMATEUR ?

PAS DE MISE SUR LE MARCHE

MISE SUR LE MARCHE

OUI

NON

TRANSMISSION A LA DDPP

DU DOCUMENT CERFA 15989

+ PLAN ACTION CORRECTIVES ET MESURES PREVUES + RAPPORT D'ANALYSE

TRANSMISSION A LA DDPP

DE L'ANNEXE VII DU GUIDE D'AIDE A LA GESTION DES ALERTES

+ RAPPORT D'ANALYSE

TRANSMISSION A LA DDPP

DU DOCUMENT CERFA 15989

+ PLAN ACTION CORRECTIVES ET MESURES PREVUES + RAPPORT D'ANALYSE

PAS D'INFORMATION A LA DDPP MAIS ACTIONS CORRECTIVES ET PREVENTIVES PREVUES DANS LE PMS

Pour une denrée n'ayant pas encore été mise sur le marché, dans quels cas il n'est pas nécessaire de le notifier ?

- Résultat d'analyses sur un produit intermédiaire destiné à recevoir un traitement assainissant (ex : analyse sur de la viande crue destinée à être cuite, des légumes préparés destinés à être cuits, des produits « tests » destinés à être détruits ...);
- Des résultats d'analyse dont le danger n'est pas ou est peu préjudiciable à la santé humaine (présence de flore mésophile, présence de germe en quantité inférieure au seuil d'alerte, présence de coliformes ou flore mésophile sur un test de surface ...).

Dans le deuxième cas, des actions correctives du PMS sont tout de même nécessaires.

Qui le notifie ?

C'est le directeur de « Gourmets & Gourmands » ou un suppléant désigné qui notifie aux services officiels.

CAS DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

Notification aux services officiels

L'information est transmise par le responsable de la cuisine, à l'ARS et à la DDCSPP, par fax OU mail et sans délai.

- Coordonnées de l'ARS pour les cas de maladie avérées :
3 boulevard Joffre
CS 80071
54036 NANCY Cedex
Tél. : 03 83 39 79 95 / Fax : 03 83 39 29 44
ars-grandest-direction-generale@ars.sante.fr
- Coordonnées de la DDCSPP du HAUT RHIN pour les cas d'alerte :
3 rue Fleischhauer
68026 COLMAR CEDEX
Tél. : 03.89.24.82.00 / Fax : 03.89.24.82.01
ddcspp@haut-rhin.gouv.fr

Aucune destruction des échantillons-témoins ne doit avoir lieu dans le cas de suspicion de TIAC pour la réalisation éventuelle de contrôles officiels.

Dans la mesure du possible, l'information est transmise à l'aide de la fiche figurant en annexe VII du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire DGAL-DGCCRF du 27 mai 2005, à laquelle il est nécessaire d'ajouter le rapport d'essai lorsque c'est une analyse qui motive l'alerte. Afin d'accélérer la communication, le message sera transmis par courriel.

On s'assurera de la bonne réception de l'alerte.

En tout état de cause, l'administration adressera par retour un accusé de réception.

Dans le cas d'une non-conformité détectée sur un produit déjà livré sur site, la cuisine organise un retrait/rappel du produit en précisant au site les dispositions à prendre.

La cuisine se charge de transmettre via email ou fax, l'annexe VII du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire au client, après l'avoir contacté dans un premier temps par téléphone pour écarter rapidement tout danger.

Risque juridique

La non déclaration de résultat non conforme préjudiciable à la santé du consommateur, peut engendrer une peine de 6 ans d'emprisonnement et 150 000€ d'amende.

Actions correctives

Résultat d'analyse non-conforme :

En cas de résultat d'analyse non conforme, la non-conformité est enregistrée sur la fiche 3.3 Non-conformité. Des actions correctives sont mises en place. Une prochaine analyse sur le même type de préparation permettra de juger de leur efficacité.

Suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) :

Si 2 cas soupçonnés de TIAC (*même origine alimentaire, mêmes symptômes*) déclaration par le médecin de l'établissement à la DDPP.

Les échantillons témoins (*gardés 7 jours*) seront mis à la disposition des services officiels.

Parallèlement, le directeur de la cuisine, définit les actions à réaliser au sein de l'établissement (blocage temporaire, analyses complémentaires, retrait ou rappel du produit, informations aux fournisseurs concernés, renforcement des contrôles, information aux consommateurs sous forme de mail adressée aux responsables d'unité).

Tous les documents d'enregistrement (cuisson, refroidissement, bons de réception/livraison, documents d'enregistrement des non conformités, documents de transmission d'alerte etc.) sont conservés 1 an.

La cuisine centrale n'a pas prévu d'organiser des retrait/rappel, en cas de détection d'une non-conformité sur un produit déjà livré sur site, les sites ont pour ordre de détruire eux même les produits. Cette information est transmise par la cuisine centrale, par téléphone dans un premier temps puis par email.

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau programme National pour l'alimentation (2019/2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

Le tableau ci-dessous représente toutes les mesures obligatoires pour la restauration scolaire maternelle/élémentaire.

Mesure	Echéance	Mise en place
Au moins 50% de produits de qualité et durable, dont au moins 20% de produits bio.	1 janvier 2022	Au 1 ^{er} janvier 2021
Information obligatoire des convives 1 fois par an	1 janvier 2020	Au 1 ^{er} janvier 2019
Information nutritionnelle	30 octobre 2018	Au 1 ^{er} janvier 2019
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Au 1 ^{er} janvier 2019
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 novembre 2019 au 1 novembre 2021	Au 1 ^{er} septembre 2018
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 janvier 2020	Au 1 ^{er} septembre 2018
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 janvier 2020	Au 1 ^{er} janvier 2020
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 janvier 2025 (1 janvier 2028 si < 2000 habitants)	Au 1 ^{er} janvier 2020
Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020	/
Interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents encore consommables	1 janvier 2020	Au 1 ^{er} janvier 2020
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020 si > 3000 repas/jour	Non concerné

NOTRE PROPOSITION

Le développement et la maîtrise interne de ce savoir-faire en matière de restauration nous amène à vous proposer une offre de restauration en liaison froide par notre cuisine « Gourmets & Gourmands ».