

**COMPTE RENDU -Commission Restaurant - 30 novembre 2017**  
**Restaurant Scolaire« Le Grain de Sel »**

**Invités:**

Gérard Bazin, Pascal Goriaux, Olivier David, Sandrine Porée, Valérie Bernabé, Gilles Riefenstahl  
Angéline Bourges, Jean Paul Auffray  
Sébastien Guéret  
Directrices école Saint-Martin, JY Cousteau et PJ Hélias  
Nathalie Le Faucheur  
Laurent Gueguen  
Valérie Brizard-Chausseblanche  
Un représentant de l'Association Accueil et Loisirs

**Excusés :** Gérard Bazin, Olivier David, Céline Aubry, Sandrine Porée, Gilles Riefenstahl

**Ordre du jour :**

1. Bilan depuis la réunion du 28/03/17
2. Point sur les difficultés liées à l'inscription annuelle des enfants au restaurant scolaire et à l'obligation de réservation des repas
3. Programme « ma commune zéro biodéchets » : étude sur la réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets au restaurant scolaire.
4. Questions diverses.

## 1- Bilan depuis la réunion du 28/03/17

### A - Mouvements de personnel :

-Retour de Kévin Tournadre en septembre 2017  
Alain Charuel a trouvé du travail dans une autre collectivité

#### Arrêts :

-Lila Le Nerse : remplacée par Mme Jouault (contrat Mairie)  
-MC Orhant : retour début année 2018. On peut s'attendre à quelques restrictions. Elle est remplacée par Mme Markova (contrat Mairie)  
-C.Tatard : retour en janvier 2018. On peut également s'attendre à des restrictions liées aux charges lourdes et à la perte de force dans sa main. Elle est remplacée par Mr Grouard (contrat Mairie)  
-Y.Menoux : En attente retour comité médical

#### Titularisation :

Teddy Boussin au 01/11/17 : 21,17 heures (nouveau CLSH + médiathèque)  
+ 12h00 complémentaires : remplacement plonge de C.Tatard

Modification du temps de travail à 80 % : Jean Paul Auffray suite à la naissance de son fils

#### EFFECTIFS DU PERSONNEL RESTAURANT SCOLAIRE/ENTRETIEN :

TITULAIRES	CONTRACTUELS
11 ( dont 3 en arrêt)	15

#### EFFECTIFS ATSEMS :

TITULAIRES	STAGIAIRE remplacée par 1 contrat
5	1

#### EVOLUTION REPAS SERVIS DEPUIS 2013 :

ANNÉE	EFFECTIFS/AN	ÉVOLUTION PAR RAPPORT N-1
2013	67 712	-
2014	71 669	+ 5,5 %
2015	75 898	+ 5,7 %
2016	79 758	+ 5,1 %

## **B – Mise en place d'un contrat avec RESTORIA** pendant vacances scolaires

Objectifs : limiter les coûts de fonctionnement liés à l'ouverture du restaurant scolaire lorsque les effectifs sont compris entre 5 et 25 pendant les vacances scolaires (Noël principalement).

Une information sera faite sur le site de la commune et lors de l'inscription au Centre de loisirs.

Suite aux informations reçues depuis notre réunion, nous avons décidé, au regard des effectifs, de ne pas recourir aux services de la société Restoria pour les vacances de Noël 2017.

## **C – Exercice évacuation des lieux**

Il a eu lieu le jeudi 9 novembre 2017.

Quelques points à améliorer mais l'évacuation s'est bien passée.

Maternelles : presque 3 minutes

Primaires : 30 secondes

## **D- Actualisation du PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE**

Effectué en novembre 2017.

Le PMS est composé d'un ensemble de documents décrivant les moyens mis en œuvre pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des productions par rapports aux dangers microbiologiques, physiques et chimiques.

Il comprend :

Les bonnes pratiques d'hygiène,

Un plan HACCP,

Les processus et système de traçabilité,

Les documents qualifiés mis en place (enregistrements des températures, auto contrôles, contrats, ...).

Il permet de justifier notre travail vis à vis de la DDCSPP.

Il est obligatoire.

## **2- Point sur les difficultés liées à l'inscription annuelle des enfants au restaurant scolaire et à l'obligation de réservation des repas**

POUR RAPPEL :

Depuis le jeudi 3 novembre 2016, les familles Macériennes bénéficient d'un nouveau service en ligne, simple, souple et personnalisé : "les parents services".

Il permet aux parents d'inscrire leur(s) enfant(s) au restaurant scolaire, les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Les écoles n'ont donc plus à gérer le pointage des repas.

Par contre, un pointage est toujours réalisé à l'entrée du restaurant, par Yann Royer, pour contrôler et ajuster.

### PROBLÈMES RENCONTRES :

1- Certains parents n'ont pas inscrits leur enfant en septembre sur le portail famille mais les enfants sont quand même venus déjeuner, et n'ont pas été facturés.

Régularisation (facturation) sur la facture d'octobre .

2- En septembre, toutes les familles n'avaient pas rendu le dossier d'inscription avec le quotient familial de l'année 2017/2018.

Le calcul pour la facturation de septembre a donc été effectué en fonction du le quotient familial de l'année d'avant.

Un mail a donc été envoyé pour que les dossiers soient retournés au plus vite.

Régularisation (facturation) à la fin du mois, sur facture novembre .

A cette heure, il manque encore plusieurs dossiers (... sur 60 réclamés) Aucune autre régularisation ne pourra plus avoir lieu d'ici la fin de cette année scolaire.

3- Rappeler que même si les parents n'ont pas prévu de faire déjeuner leur enfant au restaurant pendant l'année scolaire, il est important de s'inscrire malgré tout.

4- Réflexion et travail à mener pour la rentrée prochaine : internalisation des inscriptions.

En étude : Un dossier d'inscription unique : restauration, 3 écoles, centre de loisirs, dossier de demande d'aide sociale.

Proposition des directrices des 3 écoles : Pour plus de discrétion, installer une urne fermée à clé dans chaque école pour que les parents puissent y déposer leur fiche d'inscription et autres documents en fin d'année scolaire.

Demander à Olivier David s'il est possible que Brigitte Jan dispose de sa clé OTP lui permettant d'avoir accès au fichier des élèves.

A la rentrée prochaine, une fiche explicative concernant l'utilisation du portail famille sera distribuée aux nouvelles familles.

### **3- Programme « ma commune zéro biodéchets » : étude sur la réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets au restaurant scolaire.**

#### -Commune pilote.

Accompagnement par le SMICTOM du restaurant scolaire

Une 1 ère rencontre a déjà eu lieu en octobre pour échanger sur notre organisation et notre fonctionnement.

Suite à un pesage inopiné le jour de cette réunion, on a pu se rendre compte que le gaspillage était limité dans notre restaurant scolaire et que de nombreuses choses étaient déjà mises en place.

#### -Pesage des 3 semaines :

Du 06/11 au 24/11/17

Entre 20 et 30 kg de déchets (restes de repas + repas non servis)

Les épluchures ne sont pas comptabilisées dans les déchets puisqu'elles sont recyclées par les animaux du chef cuisinier.

#### -Quantité moyenne de déchets par enfants par jour :

25 kg / 575 enfants = 43 g

Goûter du matin à l'école JY Cousteau : serait-il possible de le prendre plus tôt ? Nombre d'enfants n'ont plus faim à 12H00 , la collation ayant eu lieu trop tardivement dans la matinée.

Mme Bernabé indique le nom d'un nutritionniste qui pourrait intervenir sur le temps du midi.

Mr Stéphane Renou.

Angéline Bourges le contactera.

### **4- Questions diverses**

1 - Zone de « non droit » (entre la sortie du self et la cour de surveillance de St Martin) : surveillée par 1 animateurs de PJH et 1 animateur de St Martin qui font des allers et retours.

#### 2 -Intervention de Sébastien Gueret :

Année 2017/2018

-Même nombre d'animateurs mais avec moins d'enfants : positif

- Rôles donnés aux animateurs : organisation plus claire

- Formation sur le « mieux parler » à l'enfant

- Activités prévues sur le temps du midi

- Souhait de travailler en concertation avec le restaurant scolaire pendant la SEJ

Idée de fresque sur le mur du restaurant scolaire à réfléchir.

Mme Meier indique que depuis septembre 2017, il y a un vrai temps d'animations sur la cour de l'école Saint Martin. Très positif.

3- Questions de parents :

- Est-il possible de reculer l'heure de pointage de 7h00 à 7h30 ou 8h00 ?

Réponse : cette année nous apportons déjà plus de souplesse aux parents qui font la démarche d'appeler ou d'envoyer un mail avant 9h30 le matin.

- Demande des parents de remettre des recettes de plats du restaurant scolaire sur le site de la commune.

4- Mme L'Huissier Rochard demande à ne pas payer son repas lorsqu'elle vient déjeuner le midi avec ses élèves. Point en étude.

5- Objectifs 2018 : Mise en place d'un marché public alimentaire pour le restaurant scolaire. Le souhait est de favoriser le bio/local et aussi d'en faire bénéficier les autres communes de la communauté du Val d'Ille – Aubigné.

Fin réunion 20h00