



COMMISSION RESTAURATION

07 novembre 2022

Invités : Bédouin Gwendal, Bourges Angéline, Gueguen Laurent, Nicol Agnès, Mulon Nathalie, Clerc Julie, Auffray Jean-Paul, Charuel Alain, Aubry Céline, Bécu Véronique, Lemée Mickael, Le Dilhuit Thérèse, Gautrais Hubert, Goriaux Pascal, Eliane Le Floch Pelletier, Le Grogne Anaëlle, Mssassi-Beaucher Badia , Esnault Philippe, Toudic-Moussard Catherine.

Absents :

- 1- Bilan de la rentrée 2022
- 2- Projets
- 3- Diagramme des effectifs 2022
- 4- Bilan sur le portail famille / tarifs / réservation
- 5- Information, parole aux parents, questions diverses

Changement de nom de la commission restauration. Il s'agira désormais d'un comité consultatif du temps du midi.

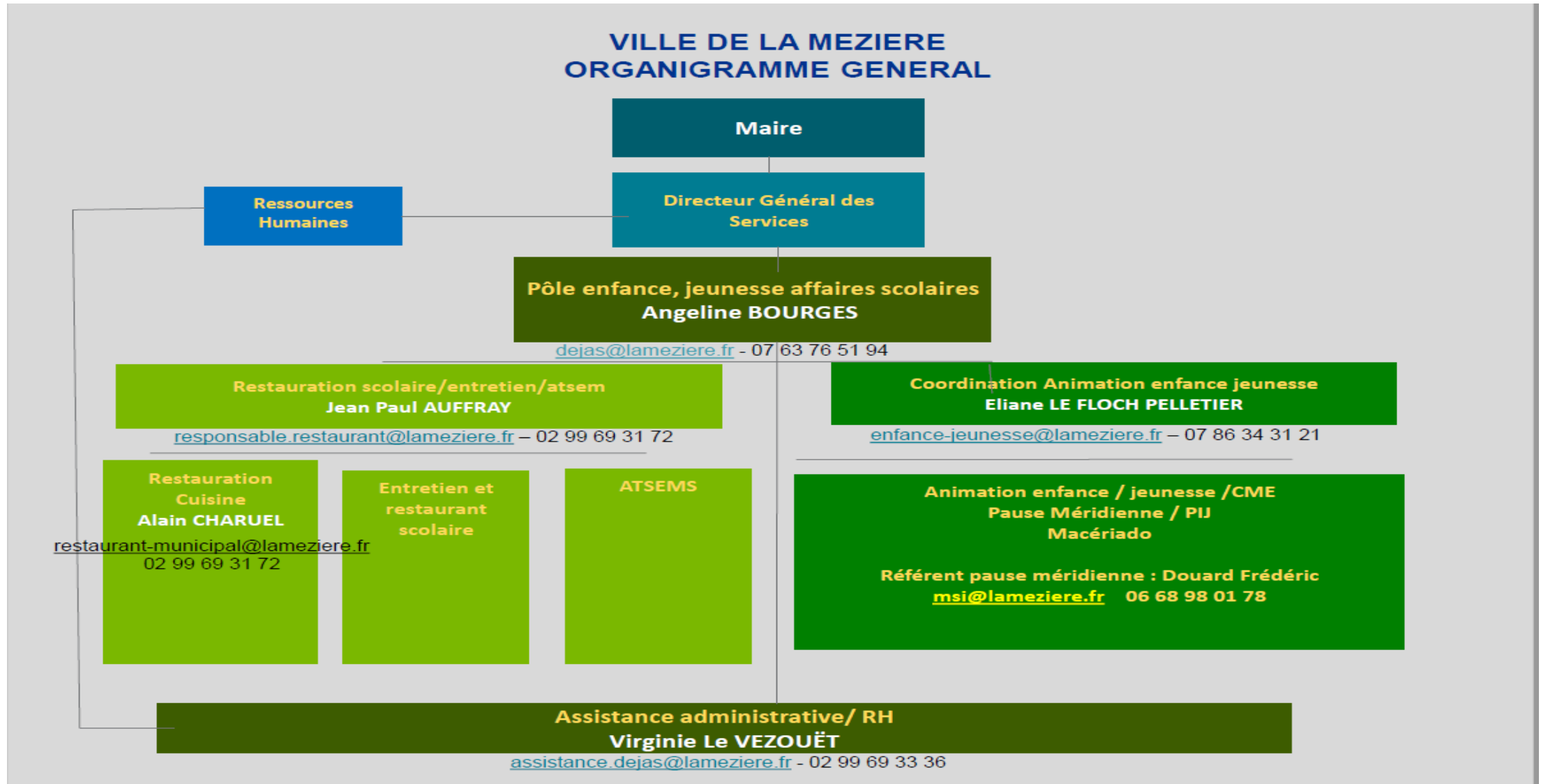
Le comité sera également ouvert à plus de parents, au centre de loisirs ainsi qu'au conseil municipal des enfants.

Il se fera sous un format plus participatif.

1 - Bilan de la rentrée 2022 : organigramme du personnel DEJAS



C.RESTAURATION



1 - Bilan de la rentrée 2022 : photo de rentrée



C.RESTAURATION



1 - Bilan de la rentrée 2022 : effectifs, nouvelle organisation



C.RESTAURATION

EFFECTIFS MOYEN DEPUIS LA RENTREE

Moyenne effectifs enfants : 485 depuis début septembre 2022

Moyenne effectifs adultes : 25

Moyenne enfants 2019 par ex : 550 (pic jusqu'à 650, avec adultes) sur la même période

1- Bilan de la rentrée - Restauration - Maternelles



C.RESTAURATION

Les horaires de la pause méridienne restent identiques à l'année précédente.

Pour les enfants TPS/PS

- JYC
 - Arrivée au RM : 12h00
 - Départ du RM : 12h55 pour la sieste
- St Martin
 - Arrivée au RM : 12h05
 - Départ du RM : 13h05 pour la sieste

Pendant que les petits mangent, les grands sont sur leurs cours respectives.

1- Bilan de la rentrée - Restauration - Maternelles



C.RESTAURATION

Pour les enfants MS et GS

- JYC
 - Arrivée au RM : 12h30
 - Départ du RM : 13h15
- St Martin
 - Arrivée au RM : 12h30
 - Départ du RM : 13h15

La longueur de la pause méridienne nous permet de faire quasiment deux services maternelles pour plus de confort pour les enfants.

1- Bilan de la rentrée - Restauration - Maternelles



C.RESTAURATION

Les avantages des 2 services

- Permettre d'avoir une cinquantaine d'enfants au premier service sur 2 côtés et environ 120 enfants au deuxième service sur 2 côtés également.
- Permettre aux enfants MS/GS de se dépenser avant le repas.
- On constate très clairement qu'en divisant TPS/PS et MS/GS, il y a un confort notable pour les enfants. Plus de calme, un personnel plus proche des enfants.

Les inconvénients :

- Les MS/GS des 2 écoles doivent patienter environ 30mn avant d'aller manger (cours, lecture, activités pour ceux qui le souhaitent) et ils n'auront qu'une petite récréation après le repas.
- Engendre un décalage du ménage de 25 mn. Les animateurs participent donc dorénavant au ménage pour éviter de perdre du temps de travail.
- Coté MS/GS il a fallu rapidement faire des ajustements pour trouver une organisation optimale.

1- Bilan de la rentrée - Restauration - Elémentaires



C.RESTAURATION

Concernant les élémentaires pas de changements notables

En général, après 13h20 tous les enfants sont sortis du RM. Passage par classe comme les années passées. D'abord les CP, les CM2 en derniers. Il y aura certainement une rotation au cours de l'année.

Animations réalisées :

- Animation « Fraich'Force Automne 2022 ». 06-07-17-18/10/22.

Découverte de 3 légumes par le biais du jeu (panais, céleri boule, fenouil).

Animation très intéressante, cela a tellement plu que l'intervenant doit revenir en Novembre.

- Semaine du goût du 10 au 14/10.

Animation prévue en lien avec le RM : Quizz sur l'alimentation, avec participation des agents à l'intérieur du RM, pour faire du lien.

1- Bilan de la rentrée –



C.restauration

La nouvelle organisation prend sa place.

Mais qq problèmes :

- Absences importantes du personnel depuis le début de la rentrée. Remplacements compliqués ou impossibles. Que ce soit coté restauration ou animation.

La réduction des effectifs de personnel ne laisse plus de souplesse pour les remplacements.

- Cour Saint martin : accidents à répétition. Cour étroite & manque 1 animateur pour permettre l'accès à panoramix.
- Cours écoles PJH / St Martin : manque de personnel en temps de pluie

Conséquences :

Tension coté restauration ou animation.

Ménage mal ou non effectué dans certains locaux.

Proposition :

- recruter un mi-temps pour le service DEJAS. Il devrait être en mesure de remplacer en restauration, animation, entretien, en fonction des besoins.
- Ménage fait par animateurs CLSH ???

Céline Aubry nous informe que le centre de loisirs à 2 jeunes en contrat d'apprentissage. Ces jeunes pourraient remplacer occasionnellement sur la pause méridienne.

UNE ALIMENTATION SAINE ET ÉQUILIBRÉE

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, sur [l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous](#) dite « loi EGALIM », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

Cela constitue un levier d'action essentiel pour la Ville de La Mézière soucieuse de favoriser l'accès pour tous, à une alimentation plus saine, sûre, durable.

Pour respecter la loi EGALIM et **valoriser les produits frais et locaux, durables et de qualité**, les cantines scolaires ont généralement besoin de s'équiper en matériel permettant de cuisiner ces produits frais, de réduire le gaspillage ou de supprimer les contenants en plastique.

Par exemple : du matériel de stockage de fruits et légumes frais, des équipements pour transformer une grande quantité de légumes, des équipements performants pour l'épluchage, du matériel de cuisine et de conservation des aliments, des récipients en inox...

2 – Projets - Restauration - Marché public



C.restauration

Or l'investissement initial peut s'avérer important, en particulier pour les petites communes.

Alors, en accord avec la dite loi EGALIM, et pour aider les petites communes à remplir leurs objectifs dans la restauration collective, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a présenté un [plan de relance](#).

Les mesures de ce plan, et l'objectif, est d'aider financièrement toutes les petites communes qui souhaitent s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement de produits locaux, de qualité et durables notamment des produits issus de l'agriculture biologique.

Pour cette raison, la commune de La Mézière a déposé une demande de subvention auprès de l'ASP (Agence de services et de paiement).

2 – Projets - Restauration - Marché public



C.restauration

La subvention ayant été acceptée en juillet 2022, le restaurant scolaire va désormais pouvoir être doté de :

Équipements :

1- SAUTEUSE IVARIO

Objectif :

- Cuisiner des quantités adaptées
- Cuisiner des produits frais, locaux et de saison dans de bonnes conditions et en respectant la loi EGALIM.
- Faire des économies d'énergie.

2-BAIN MARIE BLANCO

Objectif : gérer les quantités de nourriture servies aux enfants et d'éviter ainsi de jeter les aliments non consommés.

3-ARMOIRE FROIDE A CHARIOT GN2/1 INFRICO

Objectif : augmenter la quantité des achats de fruits et légumes bio, locaux et de qualité, et de pouvoir les conserver dans des conditions sanitaires adaptées.

Prestations intellectuelles :

La commune de La Mézière souhaite formaliser les achats alimentaires par la passation de marchés publics et proposer aux enfants une restauration collective locale, de qualité et durable avec un focus sur le cadre posé par la loi EGALIM .

Pour cela, AGRO BIO 35 va nous accompagner dans cette démarche. Une première réunion a eu lieu le 03 octobre pour nous aider à définir les grands axes, et une seconde prévue début novembre pour voir notre fonctionnement.

2 – Projets - Restauration - Marché public



C.restauration

Terres de sources:

Nous avons réalisé une dégustation de produits mi-septembre afin de déterminer les meilleurs fournisseurs. La mise en route se fera l'année prochaine.

Tableau EGALIM

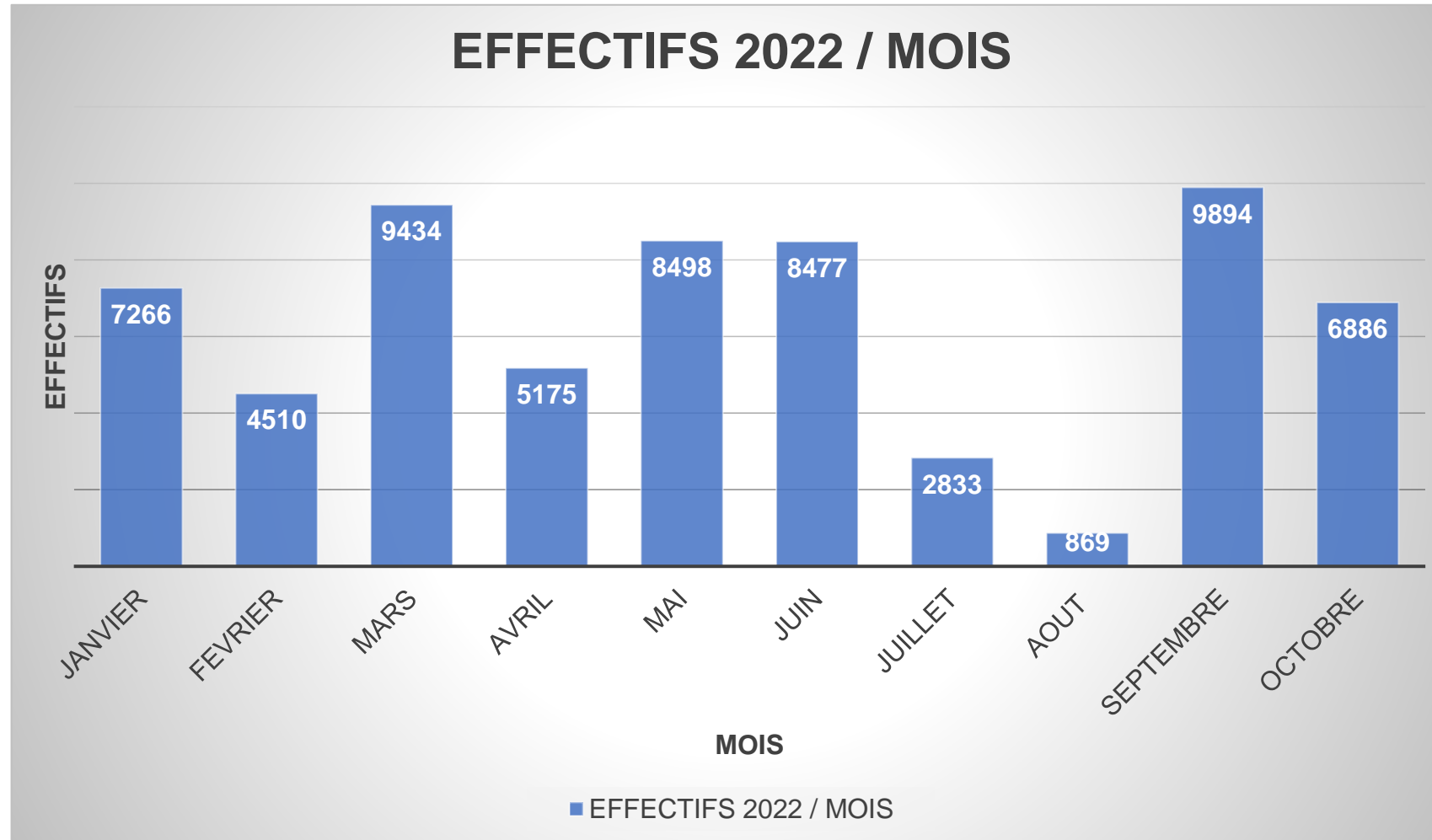
Nous sommes en progression constante (voir tableau) depuis le mois de juin. L'affichage est visible dans la vitrine du restaurant. Nous mettons tout en œuvre pour respecter la loi avec 50% de produits BIO ou LABELISE mais nous sommes confrontés à plusieurs problèmes : approvisionnement (demande forte de produit LABEL) et prix élevés.

Marché public

Nous sommes juste au démarrage, nous avons déjà identifiés nos besoins en produits sur une année. Il faudra faire un sourcing et une nomenclature pour avancer sur le projet. Un rendez-vous est prévu mardi 8 Novembre avec AGRO BIO pour voir notre fonctionnement et avancer sur ce projet.

En ce qui concerne les Bio Déchets,
Il y avait 2 solutions soit 1 entreprise passait les récupérer avec un coût qu'ils n'ont pas été en mesure de nous communiquer.
Soit solution interne au restaurant.
Sujet récurrent qui est désormais réglé :
Mr le Maire et le laboratoire départemental ont donnés leur feu vert pour que je puisse récupérer les restes alimentaires pour les animaux de ma ferme.

C.restauration



4 – Bilan sur le portail famille



C.restauration

Aujourd'hui 356 familles ont bien remplies la fiche d'inscription sur le portail famille

59 familles non inscrites soit 79 enfants

35 familles ont eu un surcoût pour le mois de septembre soit 48 enfants parce qu'ils n'ont pas mis leur dossier à jour malgré la relance.

Sur ces 35 familles, 4 bénéficient du repas à 1 euro soit 6 enfants.

(Aide prolongée en 2023)

Délai d'inscription :

Aujourd'hui l'inscription peut se faire journalièrement, souple mais difficilement gérable au niveau des commandes.

Nous souhaitons, comme de plus en plus de commune passer ce délai à quinze jours pour une meilleure organisation (commande de Bio, Label, éviter les pertes au maximum).

Décision : Délai d'inscription qui sera de 15 jours. Passer ce délai annulation possible sous réserve d'un certificat médical ou d'un motif impérieux.

Une communication importante est à prévoir pour une mise en place au plus tôt.

Une souplesse sera tolérée jusqu'aux vacances de février 2023.

Pour les écoles : bien penser à prévenir une semaine avant en cas de sorties.

5 – Informations /Questions diverses



C.restauration

- 1- Formation sur les émotions 12/10 & 26/11/2022. Commune à tout le personnel DEJAS
- 2- Parole aux parents
- 3- Questions diverses

- Y'a-t-il besoin d'un PAI pour les enfants qui ne mangent pas de porc?
Non. Un PAI est mis en place uniquement en cas de problème de santé.

- Peuvent-ils apporter leur repas?
Non. Seuls les enfants qui ont de multiples allergies peuvent apporter leur repas.
Les autres peuvent prendre plus d'entrée, de dessert, de pain, de fromage, etc....

- Y'a t-il toujours à disposition des fruits ?
Non. Cela engendre trop de gaspillage.
Par contre, très régulièrement des fruits secs sont proposés.