



COMITE CONSULTATF

23/11/2023

Invités :Pascal Goriaux, Mssassi-Beaucher Badia, Le Grogne Anaelle, Toudic Catherine, Bedouin Gwendal, Bourges Angeline, Auffray Jean-Paul, Le Floch Pelletier Eliane, Céline Aubry, Mr Lemé directeur école Saint-Martin, Mme Maillard Fort directrice école JYC, Mme Happe directrice école PJH, Elsa Gueguen représentant des parents de PJH, Mmes Lemetayer, Marquet, Vinet, Mazeau représentantes des parents de Saint Martin , Aurélien Guinta animateur référent du temps du midi.

Absents excusés: Pascal Goriaux, Angeline Bourges, Eliane Le Floch Pelletier, Les Directeurs d'Ecoles, Céline Aubry.

1- Bilan de l'année 2023

2- Point depuis la rentrée

3- Projections 2023/2024

1 – Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

Comme vous le savez tous, depuis les vacances de Pâques le service restauration a été fortement bouleversé.

Nous avons également beaucoup de mal à recruter un chef de cuisine.

Pour 2023 :

Nouvelle organisation pour les maternelles :

- TPS/PS des deux écoles arrivent vers 12h05 et repartent vers 12h50 pour la sieste.
- MS/GS des deux écoles arrivent vers 12h30 et repartent vers 13h15 (récréation avant et après le repas).

Il y a un chevauchement de 20 minutes environ, il est difficile de faire mieux à cause du nombre élevé de petits.

1- Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

Au niveau du personnel, il a fallu un temps d'adaptation mais dorénavant chacun a trouvé ses marques.

Nous essayons de favoriser l'autonomie dès que cela est possible, au maximum.
Enfants et personnel sont satisfaits de ce changement.

Seul bémol : le temps d'animation n'existe plus en tant que tel mais des petits jeux sont proposés et des temps calmes.

A noter également : un turn-over important sur le personnel « maternelle ».

En ce qui concerne les primaires, rien n'a changé.

1- Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

Achat de trois nouveaux matériels en 2023 pour un montant de 31000 euros, totalement subventionnés par le plan de relance gouvernemental.

- **Un bain marie trois bacs de chauffe** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Lors du passage au self les enfants sont servis normalement et s'ils ont encore faim, ils peuvent être resservis.



1- Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

- **Une sauteuse multifonction** pour lutter contre le gaspillage énergétique.
Cela permet au Chef de Cuisine d'adapter le volume de chauffe au nombre de couverts servis.



1- Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

- **Une armoire double frigo,** qui permet de respecter la marche en avant dans son intégralité, chose que nous ne pouvions pas faire par manque de chambre froide.



2- Bilan depuis la rentrée



C.restauration

Depuis quelques mois : démarrage de l'approvisionnement en circuit court et de qualité avec

TERRES DE SOURCES

Coopérative d'agriculteurs engagés pour la qualité de l'eau et de l'air. L'objectif est de prêter attention au mode de production animal et/ou végétal (production principalement BIO ou LABELLISE) ce qui garantit également un meilleur revenu aux producteurs.

Un retour très qualitatif des produits est constaté.

Nous travaillons également avec Le Petit Gallo (produit laitier BIO à Montreuil le Gast), principalement pour des yaourts, crèmes dessert, fromage blanc en seau de 5 kg, ce qui réduit considérablement les déchets.

2 – Bilan depuis la rentrée

C.restauration

Comparatif en photo.



2 – Bilan depuis la rentrée



C.restauration

Le marché public a également été mis en place ce qui permet un cadrage des achats avec des prix fixes.

Ce marché se décompose en 10 lots : Epicerie conventionnels, Epicerie bio ou label, Viande bovine fraiche conventionnelles, Viande bovine fraiche bio ou label, Viande de porc fraiche bio ou label ou conventionnelles, Viande de volaille fraiche bio ou label ou conventionnelles, Produits surgelés ou congelés conventionnels, Produits surgelés ou congelés bio ou label, Poisson et produit de la mer frais bio ou label ou conventionnels, Produits laitiers ovoproduits bio ou label ou conventionnels.

Un lot est attribué à une entreprise qui peut être retenue aussi pour plusieurs lots, en fonction des critères déterminés.

Le choix des fournisseurs a été fait suite à une analyse des dossiers et à des dégustations bien ciblées.

Nous avons fait le choix de conserver des fournisseurs hors marché (boulangerie, fruits légumes bio et Kenty qui sont à La Mézière)

2 – Bilan depuis la rentrée



C.restauration

	2019	2020	2021	2022	2023
Repas servis / an enfants+ adultes	87000	61078	75330	76550	77225
Enfants mercredi et vacances	6689	5507	5903	6096	6788
Adultes	4149	4398	5088 dont 2816 non facturé (covid)	4298	4303
Primaire	52679	36051	47111	45143	43840
Maternelle	23724	15122	20044	21013	22294
					95,8% des enfants scolarisés fréquentent le restaurant

C.restauration

- Un repas intergénérationnel sera réalisé pendant les vacances de Noël. Le centre de loisirs organise ce repas avec une vingtaine de seniors de la maison Helena qui déjeuneront avec les petits au restaurant municipal.
- Nous allons réfléchir sur la façon de faire pour que les CM2 puissent aider les petites sections sur le temps du repas.
- Les Biodéchets seront pesés sur une période donnée, pour voir comment nous nous situons au niveau national qui est d'environ 70g par assiette.
- Les seniors du club du sourire vont avoir la possibilité de revenir manger au restaurant le mercredi comme avant le covid.
- En ce qui concerne les repas du personnel communal, les inscriptions étaient ouvertes uniquement sur la période scolaire mais à partir de janvier 2024, il sera possible de venir également le mercredi et les vacances.

4 – Information/Questions diverse



C.restauration

Formation PSC 1 en octobre 2023 (remise à niveau et formation initiale)

Question Mme Marquet représentante de l'école Saint Martin,
Portant sur l'autonomie des maternelles,
Certains enfants se plaignent de ne pas avoir assez à manger,
En effet un plat est déposé sur chaque table pour que les enfants se servent.
Lorsque le menu plait, les premiers se servent abondamment, par conséquent il ne
reste plus grand-chose pour les derniers servis.

La remarque a bien été prise en compte, les agents seront plus vigilants au
moment du service.

4 – Information/Questions diverse



C.restauration

Intervention d'Aurélien Giunta animateur référent sur le temps du midi.

Les projets du temps du midi.

Les vendredis festifs:

Un vendredi sur deux, les animateurs du TDM organisent un grand jeu à destination des deux écoles élémentaires (PJH et St Martin). Les élèves se retrouvent principalement au niveau du city stade et participent à des activités sportives et culturelle. Les vendredis festifs sont en place depuis 2022.

Projet JO 2024:

Dans le cadre des JO 2024, l'équipe du TDM organisera au mois de mai et juin, des grandes olympiades pour l'ensemble des écoles.

Fête de la jeunesse:

Organisation d'un Lipdup (vidéo en musique) avec les enfants de la commune.

4 – Information/Questions diverse



C.restauration

Atelier empathie et bienveillance:

Les CM2 des écoles élémentaires participent au concours «Non au harcèlement» organisé par le ministère de l'éducation. Réalisation d'une affiche de sensibilisation.

Les autres enfants des écoles réaliseront d'autres affiches de sensibilisation pour un affichage dans les écoles et le restaurant municipal.

Depuis jeudi 30 novembre. Tous les élèves des écoles élémentaires participent à un ciné débat autour de la question du harcèlement. Ils regardent un petit film de 2min, réalisé il y a 2ans dans le cadre du concours Phare. Une fois le film visionné, un animateur questionne les enfants et mets en place un mini jeu théâtrale afin de les sensibilisé.

L'équipe d'animation met en place des cartes émotions dans l'ensemble des écoles de la commune. Ces cartes permettent de gérer des conflits notamment sur les cours. Cela permet aux enfants d'identifier leurs émotions et de développer l'empathie et la bienveillance.

4 – Information/Questions diverse



C.restauration

Escape game:

Plusieurs escape game sont organisés tout au long de l'année sur le TDM pour les deux écoles élémentaires.

Organisation city stade:

Chaque jour, les enfants de TDM ont la possibilité de pratiquer un sport au city stade. Chaque semaine, l'équipe d'animation propose un sport différent (hockey, relais, troll ball, handball, foot, etc.....)