



COMITE CONSULTATF

17/06/2024

Ordre du jour



C.RESTAURATION

Invités :Pascal Goriaux, Mssassi-Beaucher Badia, Le Grogne Anaëlle, Toudic Catherine, Bedouin Gwendal, Bourges Angeline, Auffray Jean-Paul, Le Floch Pelletier Eliane, Céline Aubry, Directeurs école, Elsa Gueguen représentant des parents de PJh, un représentant des parents de JYC, un représentant des parents de Saint Martin, un animateur du temps du midi.

Présent: Le Grogne Anaëlle, Toudic Catherine, Auffray Jean-Paul, Elsa Gueguen, Magali Lecomte, Guillaume_Montagne, Gilbert Leport, Regis Georget, Amaury Dubreuil, Charlène Belan.

- 1- Bilan de l'année 2023
- 2- Point sur les recrutements
- 3- Ma cantine (loi Egalim)
- 4- Projet de livraison de repas à Vignoc
- 5- Point sur l'animation
- 6- Investissement
- 7- Repas des seniors
- 8- Questions diverses

1 – Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

En globalité, ce fût une bonne année, le service des maternelles, en deux temps se déroule bien, les petits mangent en premier puis les moyens/grands. Il y a deux personnes par classes pour s'en occuper (une atsem plus un agent de service).

Le service des primaires se fait toujours classe par classe avec un roulement différent dans l'année. Nous proposons toujours les assiettes « petites faim et grandes faim », ainsi que du supplément grâce à notre bac mobile.

Les menus à thèmes sont de retour avec une équipe très motivée de 3 personnes en cuisine. Nous proposons chaque jour des repas de qualité (circuits courts, fait maison, approvisionnement local et français), dans la mesure du possible.

1- Bilan de l'année écoulée



C.RESTAURATION

rappel 87000 repas 2019 avant covid	2020	2021	2022	2023
4149 adultes				
6689 enfants mercredi et vacances				
52679 primaires				
23724 maternelles				
Repas servis / an enfants+ adultes	61078	75330	76550	77225
Enfants mercredi et vacances	5507	5903	6096	6788
Adultes	4398	5088 dont 2816 non facturé (covid)	4298	4303
Primaire	36051	47111	45143	43840
Maternelle	15122	20044	21013	22294

2- Point sur les recrutements



C.RESTAURATION

Deux personnes titulaires ont vu leur temps de travail évoluer vers un trente-cinq heure (un agent de service et un agent de cuisine).

Pour le recrutement du chef de cuisine cela a été plus compliqué avec des recrutements infructueux ou insatisfaisants. Jean Paul a donc décidé de revenir en cuisine avec pour projet de gérer notre future cuisine centrale à compter du premier janvier 2025, en tant que responsable de cuisine centrale.

Fanny STEUN arrivera fin août 2024, en tant que coordonnatrice affaires scolaires.
Elle aura pour mission la gestion du personnel atsem, du personnel de salle, du personnel d'entretien.

Le personnel de cuisine, de plonge ainsi qu'un agent de service sera sous ma responsabilité.

3- Ma cantine (loi égalim)



C.RESTAURATION

La loi Egalim date du 1^{er} novembre 2018, Depuis le 1^{er} Janvier 2022, elle impose à la restauration collective de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité (20% de bio de 30% de produits labélisés).

Elle vise à remettre à l'équilibre les relations commerciales entre producteurs et acteurs de la grande distribution ainsi qu'à rendre accessible à tous les consommateurs une alimentation saine et durable.

- ***Une obligation d'approvisionnement « responsable »***
- ***Un menu végétarien par semaine et davantage de protéines végétales***
- ***Le plastique : on réduit !***
- ***Une vaste opération contre le gaspillage alimentaire***

Notre restauration scolaire est plutôt bien placée avec en moyenne 30% de bio et 20% de label. Cela n'est pas simple à maintenir sachant que la gestion de l'approvisionnement est compliquée entre l'offre, la demande et l'augmentation des tarifs.

Aujourd'hui, nous fonctionnons avec trois modes d'achats (le marché public, le gré à gré, et terre de source)

Démonstration de « Ma cantine » .

4- Projet de livraison de repas avec Vignoc



C.restauration

Depuis quelques mois, nous travaillons en collaboration avec la Mairie de Vignoc et Laboceca (laboratoire d'analyse 35) pour obtenir un agrément sanitaire afin de pouvoir externaliser les repas hors commune en liaison chaude.

Le début de l'externalisation devrait être pour janvier 2025.

Cela implique un nouveau fonctionnement avec du personnel et des contraintes supplémentaires en terme de suivi administratif & normes d'hygiène encore plus rigoureuses.

Du nouveau matériel arrivera afin de pallier aux 230 couverts supplémentaires.

Nous profitons de la demande d'agrément pour refaire notre plan de maitrise sanitaire ou PMS (ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire).

Et nous ferons également des travaux au restaurant du 04 juillet au 26 juillet pour nous mettre en conformité et résoudre des soucis d'humidité au niveau de la plonge et dans la cuisine.

Pour ces dates, les repas seront fournis par l'entreprise CONVIVIO afin que les enfants soient accueillis dans de bonnes conditions.

5- Point sur l'animation



C.restauration

Intervention d'Amaury référent à l'école Saint-Martin:

1 référent par école:

Aurélien PJH et JYC plus 5 animateurs départ puis 6 à PJH et 5 à JYC.

Amaury St Martin plus 4 animateurs en primaire et 5 en maternelle et 1 renfort.

- Public : GIUNTA Aurélien ; animateurs@lameziere.fr; 0661139615

- Privé : DUBREUIL Amaury ; animateurs@lameziere.fr; 0764493799

Vigilance sur le temps du midi:

- Mixité entre Saint Martin et public
- Eviter les compétitions car cela génère de la frustration, année prochaine plus de coopération.

Animation élémentaire:

- City stade ouvert : jeux sportifs
- Vendredi festif tous les 15 jours: Karaoke, blind test etc...
- Ce sont des propositions, chaque enfant est libre d'y participer ou non
- Escape game une semaine avant chaque vacances (Charlotte Texier) sur inscription
- Projets: ex affiche sur l'empathie (participation du concours phare), jeu des 3 figures (film puis mise en scène de harcèlement par les élèves), carte des émotions utilisée lors de conflit, tournoi de foot CM1/CM2 et CP/CE1 et CE2 mais en détournant les règles pour éviter la compétition
- JO 2024: natation synchronisée, équitation ,lancer de tongs etc
- Dernière semaine de l'année scolaire: scène ouverte

6- Investissement



C.restauration

Achat 2024 :

- Un boîtier électronique de suivi des températures et de suivi des ouvertures de portes des chambres froides et réfrigérateurs.
Une alarme est reliée à l'ordinateur et sur le téléphone. Ce qui permet de réagir plus rapidement en cas de soucis & de maîtriser la chaîne du froid.
- Un pack hygiène : écran, appareil photo et une mini imprimante reliée avec le logiciel e-pack pour une traçabilité complète & sûre au quotidien.
En cas de contrôle, les inspecteurs de la DDPP pourront facilement vérifier les informations sur la tablette.
- Un four 20 niveaux multifonction sera acheté cette année dû à l'accroissement de l'activité.
- Une éplucheuse à légumes viendra compléter l'équipement.
- Des panneaux de protection des murs demandés par le laboratoire pour faciliter le nettoyage.

7- Repas seniors



C.restauration

Un repas intergénérationnel s'est déroulé un mercredi avec le centre de loisirs en début d'année.

Une belle expérience pour tous, nous pourrions recommencer en améliorant l'organisation du service.

Et depuis le début de l'année une dizaine de personnes âgées viennent régulièrement déjeuner le mercredi.

Elles sont ravis de partager un repas tous ensemble une fois par semaine.

Barbecue fin d'année scolaire, repas au city stade.

8- Questions diverses



C.restauration

QUESTIONS DES PARENTS :

- Y'a t-il des fruits proposés à chaque repas pour les enfants intolérants au lactose ?

Pour les enfants allergiques ou intolérants au lactose, un fruit ou une compote est proposé systématiquement.

Produits laitiers: pas forcément à tous les repas

ATTENTION: Equilibre des menus sur 20 repas!

- Bruit: Des tests sonores ont été effectués et le bâtiment respecte les normes en vigueur sur les décibels dans un restaurant scolaire.

Idée du feu tricolore, journée ou on chuchote. Ce sont des idées à exploiter.

Pb d'annulation et de certificat médical: idée à Melesse, la première journée est offerte, au bout de 2 journées il faut un certificat médical, tolérance de 2 jours/an, essayer de trouver une solution.

- Augmentation des tarifs? Oui