

COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 2 JUILLET 2024

PERSONNES EXCUSÉES :

Cécile Mériadec

Aurélien Béal

Mme Fourage, directrice école Hermitage

PRESENTES :

RPE Asphodèles : M. Boisdron

RPE Aimé Césaire : Mme Anselin et Mme Leborgne

Représentants Armonys : Cyrille Guillet – Responsable de secteur

Khadija Megherbi – Cheffe gérante

GAB44 : Camille Villard

Service Enfance Jeunesse : Nathalie Grandgeorge - Coordinatrice restauration

Secrétaire de séance : Nathalie Grandgeorge

Début de la séance : 18h30

1. Présentation de l'analyse du marché de restauration par GAB44

La présentation est visible sur le Portail famille.

GAB44 :

L'analyse a été faite de septembre à mai 2024.

Sur la période ont été servis : 45% de produits bios et 58% de produits labellisés.

La prestation reste stable et satisfaisante.

Rappel : les produits locaux ne rentrent pas dans la loi Egalim sauf s'ils sont bio.

Il s'avère qu'Armonys est l'une des sociétés de restauration qui travaille le plus en direct avec les producteurs.

Il est précisé que le réseau « MANGER BIO » qui regroupe des plateformes de distribution bio locales et des partenaires du territoire français s'est associé à « PROVINCE BIO ».

ARMONYS :

En cette fin d'année scolaire, il y a eu beaucoup de rupture et les fournisseurs changent les produits par d'autres sans échanger avec la cheffe gérante.

Armonys ne peut pas répondre à la demande des kiwis en direct ainsi que les œufs car c'est en trop grosse quantité et les producteurs locaux ne peuvent pas fournir. Il a été fait le choix d'acheter des œufs bios dans la région.

Pour l'objectif 100% volaille fermière, Armonys a toujours des difficultés à en trouver à cause de la grippe aviaire. Beaucoup de poulets sont surgelés et viennent de l'étranger.

Nouveau partenaire local : la ferme de Gineau de Saint-Michel-Chef-Chef.

RPE :

Les représentants de parents d'élèves sont surpris d'apprendre que l'origine des charcuteries ne soit pas notée sur le produit. Mme Villard précise que les fournisseurs n'ont pas d'obligation de la mentionner.

2. Organisation année scolaire 2024-2025

ASPHODELES : 175 enfants inscrits à l'école.

Nombre de services = 2 services sur 2 salles de restauration.

Equipe de restauration de 2 agents qui ont pour rôle l'organisation du service des plats, l'entretien du matériel et des locaux.

Equipe d'animation de 4 agents et 1 ATSEM présents sur les salles de restauration pour servir et accompagner les enfants dans l'apprentissage de l'alimentation.

HERMITAGE : 150 enfants inscrits à l'école.

Nombre de services = 3 services.

Equipe de restauration de 2 agents.

Equipe d'encadrement du service de 2 animatrices.

AIME CESAIRE : 147 enfants inscrits à l'école.

Nombre de services = 3 services.

Equipe de restauration avec 1 second et 3 agents de restauration.

Equipe d'encadrement du service 3 agents = 1 animatrice et 2 agents de restauration.

ORGANISATION DES SERVICES :

Les enfants peuvent se mettre à table avec qui ils veulent. Seul un problème disciplinaire peut faire qu'on soit amené à séparer des élèves.

DIVERS :

Cette année, la cuisine centrale produira et livrera des repas pour l'école Notre Dame (environ 150 repas).

Un agent de restauration sera mis à disposition par Armonys pour parer à la charge de travail supplémentaire.

La collectivité a reçu le label TERRITOIRE BIO ENGAGÉ pour le taux de produits bios utilisé dans la production des repas et les surfaces agricoles bios. Il a été décerné 2 fourchettes pour la restauration et 1 épis pour les terres agricoles.

Un film sur la cuisine centrale a été réalisé afin de mettre en lumière le travail et les métiers de la restauration. Il sera visible sur le site de la Mairie, sur le bulletin municipal par le biais d'un QR code et lors du Forum des métiers qui se déroulera le vendredi 4 octobre au Pellerin.

Au vu de l'heure tardive, l'analyse des menus pour la rentrée n'a pas été effectué.

Fin de la séance 20H30