

DIRECTION DE L'INTENDANCE MUNICIPALE BILAN D'ACTIVITES 2023 / 2024



La Direction de l'Intendance Municipale (DIM) est chargée de la définition des menus, des achats des matières premières, de la confection, de la livraison et du service des repas dans les différentes écoles, les accueils de loisirs et la Maison de la Petite Enfance sous le principe de la liaison froide. Ce sont environ **122 000** repas annuels qui sont fabriqués, dans leur majorité, la veille de la consommation. Ils sont cuisinés de façon traditionnelle puis refroidis, dans le respect des règlements européens en vigueur et du décret relatif à l'équilibre nutritionnel des repas servis en restauration collective (décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011). Occasionnellement, la DIM fournit les produits alimentaires ou plateaux repas lors de manifestations municipales. La DIM a également à sa charge les ATSEM (Agent Technique Spécialisé en Ecole Maternelle), les agents d'entretien des écoles élémentaires, les agents d'entretien des bâtiments municipaux ainsi que la gestion des commandes des livraisons des matériels et produits des différents services de la ville.

Sommaire

- 1) Introduction
- 2) Organigramme de l'intendance municipale
- 3) Descriptif des missions de l'intendance municipale
- 4) Les prestations annexes
- 5) Bilans annuels N, N-1, N-2
- 6) Investissements
- 7) Hygiène et sécurité alimentaire
- 8) Les formations
- 9) Mon restau responsable
- 10) Suivi des projets en cours
- 11) Projet 2024-2025

1) Introduction

Le service restauration collective s'est transformé en direction de l'intendance municipale depuis mai 2022.

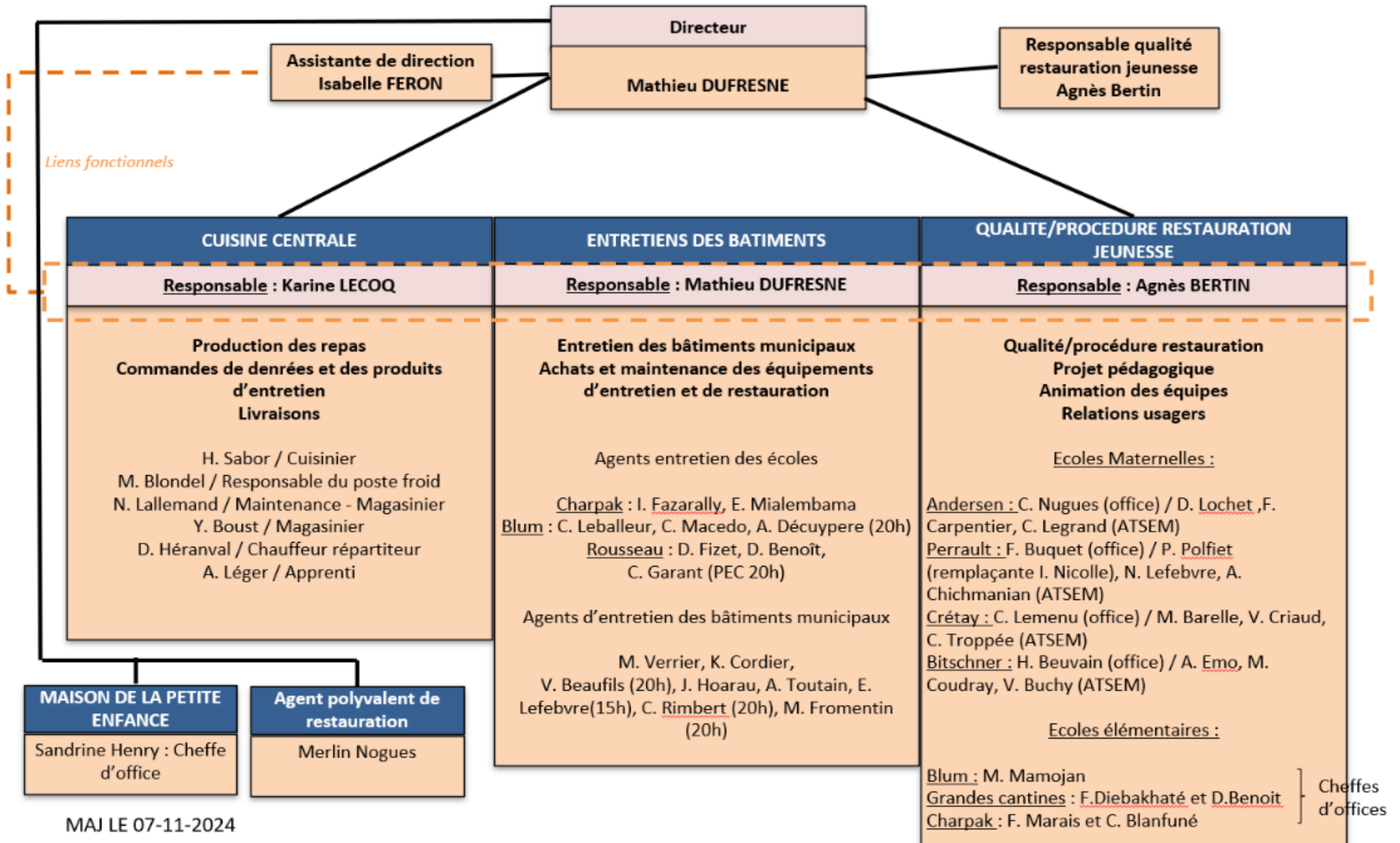
La volonté des services de la Mairie était de regrouper dans ce service les agents de la cuisine centrale, les agents d'entretien des bâtiments municipaux, les agents d'entretien des écoles, les agents d'office qui réchauffent et servent les repas dans les restaurants scolaires ainsi que les ATSEM pour un total de 53 agents.

Le service est composé de :

- 1 directeur de l'intendance municipale
- 1 assistante administrative
- 1 Responsable qualité de la restauration jeunesse
- 1 Cheffe de production
- 6 agents à la cuisine centrale dont 1 employé polyvalent de restauration
- 10 cheffes d'office
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires (dont 1 agent 20h PEC : parcours emploi compétences)
- 12 ATSEM (3 par école maternelle)
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires
- 8 agents d'entretien des bâtiments municipaux (dont 3 agents 20h et 1 agent 15h)

2) Organigramme de l'intendance municipale

DIRECTION DE L'INTENDANCE MUNICIPALE DOC-001A



3) Description des missions de l'Intendance Municipale

- L'approvisionnement des denrées, la fabrication et la livraison des repas des écoles élémentaires et préélémentaires de Déville lès Rouen
- L'entretien des locaux municipaux
- La maintenance et le renouvellement des matériels
- L'encadrement et la formation du personnel
- Le contrôle de l'hygiène par des audits internes et des audits externes (Contrat LAD76)
- Le respect des différents budgets (alimentaires, entretien et maintenance, produits non alimentaires)
- Elaborer les contrats et marchés de prestation de service et suivre leur exécution.

4) Bilan annuel des prestations

<u>SEPTEMBRE 2023</u> <ul style="list-style-type: none">● REMISE DE PRIX AUX LAUREATS DU CONCOURS DE DESSIN● CEREMONIES CONCOURS DES BALCONS FLEURIS● CRETAY MOMENT CONVIVIAL AVEC LES PARENTS D'ELEVE POUR ECHANGE SUR LA RENTREE	<u>OCTOBRE 2023</u> <ul style="list-style-type: none">● SEMAINE BLEU● OCTOBRE ROSE
<u>NOVEMBRE 2023</u> <ul style="list-style-type: none">● CEREMONIES DU 11 NOVEMBRE● RECEPTION DES MEDAILLES DU TRAVAIL● SALON DES PLASTICIENS CREATEURS● THE DANSANT	<u>DECEMBRE 2023</u> <ul style="list-style-type: none">● TELETHON● DISTRIBUTION DES COLIS DE NOEL● PARADE DE NOEL
<u>JANVIER 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● REMISE DU CHEQUE DU TELETHON● GALETTES DES ROIS CCAS● VOEUX DES CORPS CONSTITUES● VOEUX AUX PERSONNELS	<u>FEVRIER 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● INAUGURATION DES NOUVEAUX LOCAUX DE LA MISSION LOCAL● SAINTE BARBE DES SAPEURS POMPIERS
<u>MARS 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● RECEPTION DES NOUVEAUX HABITANTS	<u>AVRIL 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● MOMENT CONVIVIAL AU PARC URBAIN
<u>MAI 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● CEREMONIE DU 8 MAI● INAUGURATION DU VEHICULE ELECTRIQUE● OLYMPIADE A L'ECOLE CHARPAK	<u>JUIN 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● DELEGATION ALLEMANDE● FETE DE L'USEP● RECEPTION SPORTIFS● FETE DE LA MUSIQUE A LA MPE● FETE DE L'ETE A LA MPE● FETE DE L'ETE● GOUTER DE TOUTE LES ECOLES PRIMAIRES AU STADE BLERIOT
<u>JUILLET 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● APERITIF POUR LE CONSEIL MUNICIPAL● 14 JUILLET● CEREMONIE POUR LE DEPART DE M. LE MAIRE	<u>AOUT 2024</u>

5) Récapitulatifs bilans N, N-1, N-2

Bilan global de l'année scolaire 2021/2022 *

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire :	88 069	239 628.83 €	2.721 €	3.307 €
MPE :	7 765	12 743.95 €	1.641 €	
ADL :	12 332	71 393.13 €	5.790 €	
Garderie :	14 036	7 581.27 €	0.540 €	

Bilan global de l'année scolaire 2022/2023 *

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire :	82 122	214 808.615 €	2,616 €	3.182 €
MPE :	8 131	14 171,46 €	1,74 €	
ADL :	13 882	59 703,26 €	4.301 €	
Garderie :	12 257	8 954,57 €	0,73 €	

Bilan global de l'année scolaire 2023/2024 *

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire :	87 867	193 409.86 €	2.201 €	3.189 €
MPE :	7483	17 108.50 €	2.29 €	
ADL :	13 107	64 525.99 €	4.92 €	
Garderie :	16 574	8 452.67 €	0.51 €	

*Bilan global hors frais de personnel et coûts assimilés

Les frais de personnel relatifs à la fabrication des repas s'élèvent à 5.667 € répartis comme suit :

Services	Coût annuel	Coût estimé restauration collective
Administratif (80% du temps)	160 715 €	128 572 €
Cuisine Centrale (141 services en restauration scolaire et 120 en temps péri et extrascolaire) soit 55% du temps	239 189 €	131 554 €
Responsables d'office des écoles préélémentaires et élémentaires (idem cuisine centrale)	376 302 €	206 966 €
Atsem (2h sur le temps du midi)	467 034 €	13 659 €
Agent entretien des écoles élémentaires	236 690 €	17 800 €
TOTAL		498 551€

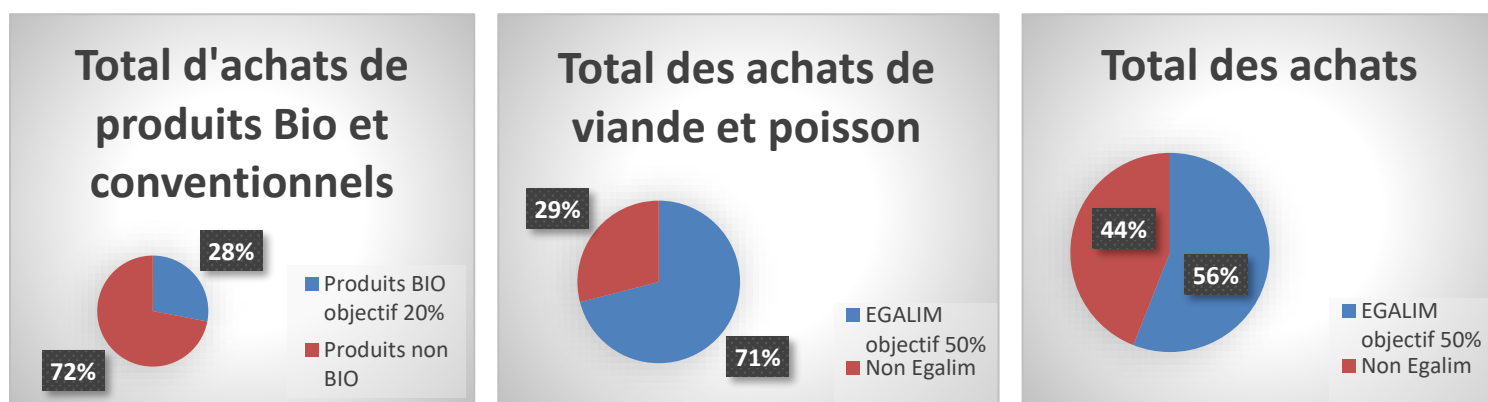
Les recettes relatives au paiement des repas servis sur le temps scolaire par les familles s'élèvent à 280 233.21€ (261 312.20 € en 2022-2023)

Analyses des chiffres

Temps scolaire

5745 repas supplémentaire sur l'année scolaire soit environ 41 enfants de plus par jour.

A budget constant, le service restauration collective à répondu aux exigences de la loi Egalim et les à même dépassées. Pour rappel la loi EGALim impose un pourcentage de 20% de produit Bio et de 50% de produit de qualité (dont les 20% de BIO) sur le total d'achat des denrées alimentaires.



MPE

648 repas de moins. Un travail sur le gaspillage alimentaire sera entrepris en 2025, il y a très certainement une marge de progression. La spécificité du site rend la tâche un peu plus compliquée.

ADL

775 repas de moins. Le coût denrée est nettement plus important que le scolaire, mais ce dernier doit être relativisé car nous y intégrons le goûter, les repas animations, les pique-niques et pour le plaisir des enfants quelques sucreries tout au long des vacances.

Garderie

4317 gardes supplémentaires sur l'année cela correspond à environ 15 enfants de plus matin et soir. Un travail sur la production des goûters a été entrepris, il était nécessaire au vu du coût de l'année dernière. La possibilité pour les parents de mettre leur enfant à leur convenance leur enfant en garderie est un avantage pour eux mais une difficulté pour la cuisine centrale, en effet il est difficile de produire au plus juste.

6) Investissements

Restauration Collective Total = 48 990€
--

NETTOYEUR HAUTE PRESSION = 277€

RENOVATION PLINTHES CUISINE CENTRALE = 2 405€

EXTENSION LAVERIE OFFICE BITSCHNER = 11 343€
--

DISQUE ROBOT P/CC = 3 385€

VAISSELLES ET COUVERTS GRANDES CANTINES = 2 895€
--

ACHAT CAISSES AJOUREES POUR LE TRANSPORT DES REPAS = 1 476€

SAUTEUSE P/CUISINE CENTRALE = 27 209€

Intendance Municipale Total = 15 094€
--

SECHE LINGE POUR ECOLE PERRAULT = 504€
--

SECHE LINGE ECOLE CRETAY = 509€

MONOBROSSE = 1789€

LAVEUSE A CAPOT ET TABLE DE GLISSEMENTHALLE DU PONT ROULANT = 4 597€
--

AUTOLAVEUSE POUR L'ECOLE CHARPAK = 3 245€

SIEGE ERGONOMIQUE POUR LES ATSEM = 4 450€

7) Hygiène et sécurité alimentaire

Les analyses bactériologiques et audits d'hygiène externes ont été réalisés par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : LAD76. Elles sont destinées à évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par les équipes de l'établissement, ainsi que la qualité et la salubrité des produits préparés par la cuisine centrale.

Des analyses sont également effectuées sur les surfaces et matériels au contact des denrées afin de vérifier le respect et l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection.

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés par ce même laboratoire selon un plan de contrôle défini contractuellement (Nouveau contrat pour 2024).

En complément de ce tableau, des audits internes ont été effectués par la responsable qualité restauration jeunesse, sur toutes les écoles.

Il est à noter que nous ne prévenons pas les agents du passage du laboratoire lors des audits, cela n'aurait aucun intérêt ce qui permet à la direction d'avoir une vraie vision du respect des procédures de nos agents sur les écoles et la cuisine centrale.

Année scolaire 2023-2025					
LIEU	ANALYSES BACTERIOLOGIQUES		ANALYSES DE SURFACES		OBSERVATIONS
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	
CUISINE CENTRALE	21		37	1	6 analyses d'eau 5 analyses listéria monocytogènes Audit le 19 décembre 2023 (LAD) Audit le 04/06/2024 (DDPP)
ANDERSEN	4		8	2	1 analyse d'eau
BLUM	6		10		1 analyse d'eau
BITSCHNER	7		10		1 analyse d'eau Audit LAD le 22/03/2024 (LAD)
CHARPAK	5		8	1	1 analyse d'eau Audit le 12/09/2023 (LAD)
CRETAY	4		10		1 analyse d'eau
PERRAULT	6		9	1	1 analyse d'eau
GRANDES CANTINES	6		9	1	1 analyse d'eau
MPE	11		35	1	Audit le 20 février 2024

8) Les formations

La commune est engagée dans la formation continue de ses agents, pour définir les besoins en formation le service travail en collaboration avec le service des ressources humaines. Il y a dans un premiers temps les formations obligatoires, et les formations souhaitées soit par la direction soit par les agents eux même. Pour ces dernières le besoin est identifié lors des entretiens professionnels. La DIM et les RH conviennent d'un ordre de priorité puis le service RH planifie ces formations en fonctions de l'ordre de priorité et des moyens financiers.

HACCP première formation	3 agents (agent de la cuisine centrale, cheffe d'office, agent polyvalent restauration)	Formation « socle » sur l'hygiène alimentaire, dispensée à tout nouvel agent en charge de la restauration
HACCP recyclage	10 agents (Cheffes d'offices, agents de la cuisine centrale)	Formation permettant d'assurer un rappel des règles HACCP, de prendre connaissance des éventuelles nouvelles normes et de faire un point collectif sur nos pratiques
PRAP initial	5 agents (Agents d'entretien, cheffes d'office)	Anciennement appelé formation « gestes et postures ». Formation initiale pour les nouveaux agents
Lutte incendie et évacuation	7 agents	
Habilitation électrique BS BE	8 agents (Agents d'entretien, cheffes d'office, agent de la cuisine centrale)	L'objectif est de former à minima un agent par établissements (ex : écoles, bâtiments municipaux). Cela permet à l'agent de prendre en charge de petites opérations électriques (changement d'une lampe, réarmement d'un disjoncteur etc)
Accueil de l'enfant en situation de handicap dans le milieu scolaire	1 agent (responsable qualité jeunesse restauration)	
Lutte contre le gaspillage alimentaire	1 agent (directeur de l'intendance)	A permis de savoir ou nous en étions et de voir s'il y avait d'autres actions possibles à mettre en place
Accompagnement de l'enfant en situation de handicap	2 agents (Atsem)	
Intégration cat C	6 agents	3 sur 2023 et 3 sur 2024
Manipulation des produits d'entretien	10 agents (cheffes d'office, agents d'entretien)	
PSC1 (prévention et secours civiques de niveau 1)	4 agents (Assistante administrative, cheffe d'office, Atsem)	
Formation accompagnement enfants Multi Dys	10 agents (Atsem)	Formation demandée lors des entretiens annuels

9) Mon Restau Responsable



Pourquoi cet engagement :

- Mon restau responsable est un SPG (Système participatif de garantie), c'est un système qui engage la ville dans un ancrage local, avec une participation des acteurs concernés (Métropole, chambre de l'agriculture, communes). Il encourage à une amélioration continue des pratiques tout en permettant le partage d'orientations communes.
- Le SPG Mon Restau Responsable présente une originalité : ce n'est pas le niveau du restaurant qui est garanti, mais le respect de la démarche de progrès continu (le fait que la structure prenne régulièrement de nouveaux engagements et qu'elle les tienne, environ tous les deux ans). Il ne s'agit donc pas à proprement parler d'un label. Cela répond à sa vocation, qui est d'aider toutes les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès, quel que soit leur niveau initial.
- Mon Restau Responsable s'appuie sur les 4 socles suivants et ci-dessous les engagements pris par la commune :

Bien-être des convives



- Mettre en place une enquête de satisfaction pour les élémentaires 2 fois par an

Nous pensons qu'une seule est suffisante. Il est nécessaire de traiter les informations et de laisser le temps pour mettre en place les actions.

- Travailler sur des menus plus explicites (information sur les labels, origine des produits)

Nos menus ont été revus, notamment à l'aide du logiciel et à l'aide du service communication. Ces derniers informent de manière claire sur l'origine et la qualité des produits



		Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6 (accueil de loisirs)	Jeudi 7	Vendredi 8
entrée	menu classique	Salade verte (3)	Tarte au camembert (1,2)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Chou blanc (3,11) aux noisettes	Carottes râpées (1)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Hot Dog Saucisse Franckfort	Carbonade Flamande	Blanquette de veau à l'ancienne (6,11,12)	Ravioles aux légumes, sauce pesto	Sauté de dinde à la provençale (9)
	menu alternatif	Hot Dog végétarien	Omelette (1, 5)	Blanquette de poisson (4)		Colin meunière, sauce provençale
garniture		Frites fraîches (13)	Blé cuisson pilaf (13) Carottes (3) au beurre et persil	Pomme rissolée (1) Haricots verts (1,2)		Purée maison (1) Haricots verts (1,2)
laitage/fromage		Fromage frais nature (1,2)	Yaourt nature (1)	Chanteneige (1,2)	Camembert (1)	Brie de Meaux (8)
dessert		Fruit de saison (1,2)	Crème dessert vanille (1,2)	Moelleux chocolat crème anglaise	Fruit de saison (1,2)	Compote de pomme (3)
goûter (garderie)		Liégeois chocolat (1,2) Chausson aux pommes	Yaourt nature (1) Moelleux chocolat	Yaourt aux fruits mixés (1) Fruit de saison (1,2)	Fruit de saison (1,2) Clafoutis pêches	Fruits de saison (1,2) Croissant

La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.
Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ». Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

LES LABELS :

(1) Issu d'une agriculture bio française	(4) Produit issu d'une pêche durable	(7) Indication géographique protégée	(13) Certification environnementale niv2
(2) Produit bio de l'Union européenne	(5) Œufs de France	(8) Appellation d'origine Contrôlée	(14) Bleu blanc cœur
(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale	(6) Viande de France	(9) Produit de qualité supérieure	Pain Bio et local tous les jours
		(12) Normandie viande héritage	Nouvelle recette

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville les Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr



Assiette responsable

- Informer nos usagers des produits « Fait maison »

Cette information est difficile à mettre dans les menus via un logo ou autre. La quasi-totalité de nos plats sont maison (sauf lasagnes de légumes, raviolis, charcuterie). Je verrais avec le service communication comment intégrer une information générique via l'affichage du menu.

- Travailler avec nos fournisseurs sur l'achat de féculents répondant à la loi Egalim

Aujourd'hui nos achats de pâtes, riz, pomme de terre, boulgour ou blé répondent à la loi Egalim, ainsi que les légumineuses comme les lentilles (ferme Ti'bio castor dans le 76), pois cassés - pois chiches (ferme Gumi dans le 27).

- Intégrer dans nos menus de la semoule, des pâtes et du riz complets ou semi-complets (1 fois tous les 15 jours)

Nous avons essayé mais la problématique est que les enfants ne conçoivent pas que du riz ou des pâtes soient d'une autre couleur que le blanc, ce qui occasionne un gaspillage alimentaire plus important. Néanmoins nous essayons de temps en temps mais pas autant que prévu.

Eco-gestes



- Mettre en place une table de tri dans nos écoles élémentaires

Fait sur toutes les écoles élémentaires

- Réaliser un diagnostic énergétique sur au moins 50% de nos écoles

La commune a signé la convention de groupement de commandes pour l'Item « service en matière d'efficacité énergétique ». Cette convention permettra d'accompagner la commune sur l'ensemble des projets de rénovation énergétique dans deux domaines :

- 1) Efficacité énergétique (maîtrise des usages et rénovation du bâti : par l'analyse des taux de consommation et l'étude des matières énergivores, changement de l'éclairage, mauvaise isolation, etc.).
- 2) Substitution d'énergies fossiles par des systèmes énergétiques performants et bas carbone.

Engagement social et territorial



- Informer les parents sur nos achats, nos menus... (portail famille / Déville info / Facebook)

Les menus sont un début, nous proposerons que ce sujet soit abordé via un COTECH au COPIL des temps de l'enfants

- Ouvrir la cuisine et les offices aux usagers et leur famille
Pour le début 2025 nous inviterons les parents d'élèves élus sur un temps de restauration, et une proposition sera faite aussi spécifiquement aux parents d'enfants en première année de maternelle qui sont souvent inquiet pour leurs enfants
- Profiter de notre engagement dans Mon Restau Responsable pour échanger sur les bonnes pratiques avec des confrères

Cet objectif paraissait assez simple sur le papier, mais le manque de temps et de disponibilité n'a pas permis à l'heure actuel de répondre à cet objectif

10) Suivi des projets en cours

Compostage

Pour rappel, la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte impose le traitement des biodéchets pour tous les producteurs de plus de 5 tonnes par an à partir de 2023.

Pour 2024 cette obligation est généralisée à tous les professionnels et les particuliers en France sans seuil de quantité.

Afin de répondre à nos obligations, le service Intendance Municipale et les Services Techniques ont travaillé ensemble afin de proposer une solution en régie qui se veut moins couteuse pour la commune et plus vertueuse.

Afin de nous aider dans la démarche nous avons rencontré M. Chauffrey formateur en permaculture et au jardinage durable. A la suite de ce rendez vous et de l'analyse des besoins matériel, humain. Nous nous sommes rapprochés de la métropole pour un soutien financier qui nous à été refusé.

A l'heure actuelle des propositions ont été faites et le sujet sera traité une fois le budget 2025 voté.

Informatisation de la cuisine centrale

Pour rappel, la décision de mettre en place un logiciel de restauration a été motivée pour les raisons suivantes :

- Libérer du temps administratif pour la cheffe de production pour le consacrer à la cuisine et aux visites des offices
- Mieux gérer nos stocks
- Améliorer la traçabilité de nos achats
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mieux maîtriser nos coûts et nos budgets
- Mieux communiquer sur ce que l'on fait en ayant la possibilité d'exporter nos statistiques d'achats et de production

Nous pouvons nous satisfaire de la mise en place du logiciel, qui a permis après une période de paramétrage d'atteindre la totalité des objectifs cités ci-dessus.

Gaspillage Alimentaire

- Redynamiser les commissions « menus », via le copil du temps de l'enfant :

Le thème de la restauration collective n'a pas encore trouvé sa place au sein du copil l'année dernière, des sujets plus « urgents » ont été abordés. Une réflexion sera portée afin de pouvoir aborder ce sujet auprès des parents pour cette année scolaire.

- Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire, en lien avec le service Jeunesse, Ecoles et Sport. Un contrat service civique est dédié à cette sensibilisation en collaboration avec la responsable qualité jeunesse restauration du service, Madame Agnès Bertin :

Les agents ont été objectivés lors de l'entretien annuel sur l'accompagnement et la sensibilisation auprès des enfants, mais aussi sur l'importance de leur retour auprès de la cuisine centrale. Le travail collaboratif effectué a permis d'ajuster les fiches techniques et de produire des quantités correspondantes au besoin des écoles.

- Sensibiliser les parents en communiquant mieux (logiciel restauration, portail famille, réseaux sociaux) :
- Mieux former nos équipes sur l'éducation aux goûts :

Un accompagnement soutenu est opéré par la responsable qualité jeunesse, les agents perçoivent bien l'importance d'aborder le sujet de l'alimentation avec méthode auprès des enfants.

Malheureusement il faut bien comprendre que sans la participation active des parents il est compliqué de convaincre les enfants.

Les parents sont informés via le portail famille du respect des recommandations du GEMRC (Groupe D'étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Contraintes	Entrée	Plat protidique	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	Observée	Recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides	0					0/28	6/28 max
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits	16		0			16/28	14/28 min
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides		0	2			2/30	6/30 max
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1		3				3/28	3/28 max
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un P/L > ou = à 2		6				6/28	5/28 min
Miandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		6				6/28	5/28 min
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ou d'œuf et/ou de fromage contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		4				4/28	5/28 max
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes			23			23/46	23/46
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales			23			23/46	23/46
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	0			11		11/28	11/28 min
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion	0			9		9/28	5/28 min
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5 g de lipides par portion				7	2	9/28	8/28 min
Desserts contenant plus de 15 % de lipides					2	2/28	5/28 max
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides					0	0/28	6/28 max
Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, entiers ou mixés					14	14/28	11/28 min

- Réviser nos grammages (Logiciel) :

Le travail sur le gaspillage alimentaire ainsi que les retours des agents d'office nous ont permis de mieux ajuster nos grammages et de limiter notre gaspillage alimentaire, il reste néanmoins encore du travail.

- Améliorer nos recettes alternatives :

Un travail étroit a été fait entre les cheffes d'offices et la direction en ayant des remontés hebdomadaire de repas qui avaient plu et ceux qui plaisaient moins. Nous avons donc supprimé certaines recettes et travaillé sur de nouvelles recettes alternatives mieux appréhendées par les enfants. Il est à noter qu'il est difficile d'intégrer une alimentation à bases de légumineuses à des enfants qui ne connaissent pas ces produits (ex : haricot rouge – pois cassés etc.)

- Adapter la quantité de pain au menu (↗ si charcuterie, ↘ si burger par ex.) :

Une attention particulière est faite lors de l'élaboration des menus et des commandes. Une nette diminution de gaspillage sur le pain est notée, nos « gâchimetres » sont moins remplis qu'auparavant. Le pain dur restant est mis à disposition de la ferme pédagogique pour le nourrissage des poules

Ecole Charpak, reste de pain du jeudi



- Installer table de partage :

























Tables installées dans toutes les écoles élémentaires

- Installer des tables de tri et sensibiliser lors du dérochage (en place depuis sept-23) :

Les enfants ont vite pris le réflexe et aujourd'hui ils sont autonomes dans le dérochage de leur assiette, mais toujours sous le regard bienveillant d'un agent pour éviter les erreurs involontaires



Enquête de satisfaction

 RESTAURATION COLLECTIVE	 ENQUETE DE SATISFACTION		
ECOLES ELEMENTAIRES			
SUR 298 ENFANTS	DEVILLE-LES-ROUEN		
Afin de vous satisfaire davantage, nous vous remercions de bien vouloir répondre à ce questionnaire. Ceci nous aidera à améliorer notre service. Une fois rempli, ce questionnaire peut être communiqué aux agents de service.			
VOTRE PRO  CATEGORIE DE PERSONNES Enfants 	DUREE DU REPAS <input type="checkbox"/> < 30 min <input type="checkbox"/> de 30 à 45 min <input type="checkbox"/> > 45 min	HEURES DE REPAS <input type="checkbox"/> < 12h <input type="checkbox"/> entre 12h et 12h30 <input type="checkbox"/> entre 12h30 et 13h00 <input type="checkbox"/> > 13h	
L'ACCUEIL			
	 %  %  % ? %		
Le temps d'attente avant d'être servi 	157 53 106 36 34 11 1 0		
L'accueil des agents de service 	246 83 37 12 4 1 11 4		
Observations et commentaires . Trop long			
LE REPAS			
	 %  %  % ? %		
Présentation et goût 	167 56 97 33 26 9 8 3		
Les quantités servies 	178 60 80 27 31 10 9 3		
La température des plats servis 	166 56 93 31 25 8 13 4		
Observations et commentaires			
LES LOCAUX			
	 %  %  % ? %		
Le décor et la convivialité 	212 71 63 21 20 7 3 1		
La propreté des toilettes 	107 36 99 33 79 27 13 4		
Observations et commentaires			
LEGENDE :			
			

Mise à jour de l'Agrément sanitaire

Pour rappel la dernière mise à jour datait de 2016. La mise en place du logiciel a permis aux équipes de repenser leurs méthodes de travail. C'est un gros travail documentaire avec la refonte de procédures, de fiches de traçabilité et de documents de spécification technique.

L'agrément sanitaire a donc été envoyé à la DDPP (Direction départementale de la protection des populations). Ce dernier a donc été maintenu en date du 3 mai 2024. Comme souvent la mise à jour a déclenché un Audit de la DDPP en date du 4 juin, ci-dessous le plan d'action correspondant à cette visite.

UNITE : CUISINE CENTRALE DE DEVILLE LES ROUEN			PLAN D' ACTIONS									
			AUDIT DU : mardi 4 juin 2024		AUDITEUR : François Mallet							
Item			Plan d'Action				Mise en place		Vérification par le directeur de l'Intendance Municipale		Vérification par LAD	
POINTS DE CONTRÔLE	NON CONFORMITE	Libellé	Observation	Action Corrective	Date	Responsable		OUI/NON	Date	OUI/NON	Date	
						DIM	Autres (préciser)					
LOCAUX ET EQUIPEMENTS	MINEURE	B03 : Lutte contre les nuisibles	Des destructeurs électriques d'insectes volants (DEIV) avec plaques de glu sont présents (...) ainsi qu'un autre au niveau des vestiaires.	Commande de 2 matériels	sept-2024	X		oui	juil-24			
		B04 : Maintenance des locaux et équipements	La porte de l'armoire à couteaux du local préparations froides est dégradée (fissures du plexiglass)	Commande d'un matériel neuf	sept-2024	X		oui	sept-24			
			La peinture du radiateur du local des préparations froides est décollée par endroits et de foxydation apparait	Demande d'intervention faite au service technique le 18/06/2024 par GLPI 4836	févr-2025		Services techniques					
			Le carrelage du pourtour d'un caniveau de la pièce de cuisson à été rénové mais quelques carreaux se décollent à nouveau	Demande d'intervention faite au service technique le 18/06/2024 par GLPI 4837	sept-2024		Services techniques	oui	juil-24			
			Les plinthes de la cuisine sont décollées et cassées à divers endroits, notamment dans les angles.	Travaux réalisés en juillet par l'entreprise G froid	juil-2024	X		OUI	05/07/2024			
MAITRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION	MINEURE	C06 : Conformité des produits finis	Des études de vieillissement ont été réalisées pour les plats cuits sous vides avec une apposition d'une DLC à J+14 (...) néanmoins ces études dates de 2014	Nous ferons de nouvelles analyses en 2025 afin de pouvoir intégrer le coût de ses analyses dans le budget (devis réalisé par le laboratoire LAD)	mars-2025	X						
TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES	MINEURE	D01 : Système de traçabilité et archivage des documents	L'ensemble des éléments de traçabilité est correctement conservé par journée de production. Toutefois quelques photographies ne montrent pas la totalité des éléments attendus	Suite à votre passage, nous avons contacté le prestataire du logiciel qui nous à fourni la solution, dorénavant nous pouvons faire plusieurs photographies pour un même produit et ainsi récupérer toutes les informations nécessaires	juin-24	X		OUI	15/06/2024			
		D02 : Réactivité	Les modalités de détection et de déclaration des TIAC (...) ddpp-alerte@seine-maritime.gouv	- Mise a jour du PRO-008 (paragraphe 2) - Mise à jour du PRO-011 (modification paragraphe 4) - Mise a jour des DOC 007 et 008	juin-24	X		OUI	16/06/2024			
GESTION DU PERSONNEL	MINEURE	F01 : Hygiène et équipements du personnel	Les aptitudes médicales du personnel de cuisine sont suivies par la mairie. Le Tableau de suivi transmis le 10/06/2024 montre une visite bisannuelle pour chaque agent alors qu'il est précisé une visite annuelle au point "3,1,1 - Le personnel"	Précision apportée à la page 34. Tous les agents subissent une visite médicale tous les deux ans et un entretien infirmier tous les deux ans, de ce fait les agents sont suivis tous les ans.	juin-24	X		OUI	16/06/2024			
Evaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante												
Commentaires : Les locaux et les équipements sont maintenus en bon état, les procédures et les enregistrements décrits dans le plan de maitrise sanitaire sont en place et correctement réalisés												

11) Projets 2023/2024

- 1) Une nouveauté pour cette année scolaire notre participation au programme européen « lait et fruit à l'école »

Objectifs du programme :

Favoriser la qualité des menus : Cette subvention concerne les produits de qualité SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine) : BIO, AOP, AOC, LR, IGP

Promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves : Lutte contre l'obésité, alimentation diversifiée, peu grasse / sucrée / salée

Enrichir les connaissances des élèves sur les filières & produits : Filières des produits agricoles, saisonnalités des produits, labels de qualité

Ce programme qui correspond à la politique municipale nous permettra d'obtenir des subventions européennes.



- 2) Suivi, consolidation, développement des projets en cours

- 3) Partenariat avec l'Association l'Essor

- a) Engagement pour l'inclusion et la solidarité : Ce partenariat montre un engagement envers l'inclusion sociale et le soutien aux personnes en situation de handicap. En collaborant avec cette association, la collectivité affirme sa volonté de soutenir des projets à impact social positif.
- b) Conformité avec la loi Egalim : La production de repas pour l'association respectera les exigences de la loi Egalim, qui vise à promouvoir une alimentation saine, durable, et accessible à tous. Ce partenariat permet ainsi de garantir aux bénéficiaires une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et des normes légales.
- c) Maintien des emplois : Face à la baisse de la demande de repas dans les écoles, ce partenariat permet de maintenir une activité suffisante pour la cuisine centrale, contribuant ainsi à la préservation des emplois. Il s'agit d'une initiative qui combine l'utilité sociale et économique, assurant une stabilité pour les agents concernés.
- d) Recettes en plus pour la commune : le coût de fonctionnement des écoles et de la cuisine centrale est important et risque d'évoluer du fait de la vétusté de certains matériels, en effet et pour mémoire, la cuisine centrale fût construite il y a 21 ans et c'est l'âge moyen d'une partie importante de nos matériels sur les écoles.

- 4) Repas intergénérationnels

Dans la continuité de notre engagement social, nous souhaitons mettre en place ces repas, accompagné de la CARSAT pour différentes raisons et notamment :

- a) Renforcer le lien social et la solidarité
- b) Préserver et transmettre la culture de nos aînés
- c) Stimuler la santé et le bien être des participants
- d) Avoir un effet positif sur l'ambiance parfois bruyante de nos restaurants

12) Quelques photos relatant cette année :



Livraison et test des sièges ergonomiques des Atsem.
Aucun agent n'a été blessé !



Le « fait maison », prend du temps et des « petites mains » !





Quelques décorations de nos restaurants scolaires, merci aux animateurs et agents ayant participé !





Nouveau look pour notre véhicule électrique inauguré en mai 2024.



Il n'y a pas que des épinards à la cantine, mais des burgers et des Kebabs, des Fajitas aussi. Bizarre, il reste toujours des haricots verts mais jamais de frites !



Le savoir faire de l'Idefhi, en plus de nous livrer du pain Bio, il participe aux olympiades de l'école Charpak en nous fabriquant un excellent fraisier, pour le plaisir des yeux, les gâteaux des deux dernières années