

Relevé de Décisions et d'Information

Conseil d'Administration AEN La Source

Réunion du 3 janvier 2012

Restauration à la Source

Ulrich Thorette présente en premier lieu la situation financière de la restauration sur la base du réel 2010-2011: une meilleure gestion des achats effectués par le chef cuisinier permet d'envisager un cout des matières premières en baisse par rapport à l'exercice précédent. Ceci permettra d'atteindre l'objectif de 20% des repas venant de la filière bio (1 produit sur 5 étant l'objectif fixé par l'Education nationale). En termes d'organisation il signale les points suivants :

- 800 repas sont servis actuellement par jour pour les élèves (760) et le personnel (40) sur une base de l'ordre de 112 000 repas par an, le cout de matière première est d'environ 1,8 € par repas.

- en ce qui concerne les quantités fournies, elles sont différentes selon les niveaux. Les élèves peuvent reprendre d'un plat s'ils le désirent dans les limites de sa disponibilité résiduelle. Il est constaté que les ajustements effectués depuis le début de l'année font que les remarques sur ce point ont diminué et que le gaspillage est évité. Le Chef de cuisine fait savoir en outre que si un élève consomme tous les éléments du repas (entrée, plat principal, dessert), l'équilibre diététique est atteint et il devrait sortir de table en n'ayant plus faim.

- sur cette même question de l'équilibre diététique, il faut signaler qu'il ne concerne que quatre repas par semaine et que de ce fait l'effort fait à la Source peut être complété dans le cadre des repas familiaux. Les efforts faits à la Source portent sur l'équilibre viande/poisson, sur l'augmentation des légumes consommés (un repas végétarien est fait régulièrement).

- en ce qui concerne le personnel : actuellement, quatre personnes sont en cuisine avec le Chef de cuisine et quatre s'occupent de la plonge et du service en salle. Dès cette année, des rotations de personnel entre les différents postes sont prévues.

Le trésorier signale qu'une part importante des dépenses (20%) vient des frais d'amortissement et des intérêts d'emprunts : ceci conduit à ce que la participation des familles, stable, ne couvre qu'à 95% le total des dépenses liées à la restauration. Par ailleurs, seules les longues absences sont remboursées et, en cas de voyage de classe, une partie du cout des repas est mis au crédit du budget du voyage.

Informations Sécurité

Les *Plans particuliers de mise en sureté* (PPMS) ont fait l'objet d'une mise en œuvre à Renan et à la Tour car les établissements scolaires sont tenus de prévoir des mesures de confinement en cas de catastrophe technologique ou naturelle (cf. *La*

Source d'Infos, n°38 p.5). Pour Renan, cinq zones de mises à l'abri sont prévues, une à la Tour. Les exercices ont eu lieu le 24 novembre dernier à Renan et le 15 décembre à la Tour et des bilans en ont été faits et transmis. Chaque année désormais, deux exercices d'alerte incendie et un exercice de mise en sûreté devront être effectués.

Commission "COUR"

La commission cour s'est déjà réunie une fois : elle comprend le directeur du primaire, trois parents d'élève (dont l'un est architecte), des représentants des personnels éducatifs et de sport. Un inventaire des différents projets précédents a été fait. Le chantier sera long et devra prendre en compte en premier lieu la modification, rendue nécessaire par la réglementation actuelle, de séparation des canalisations d'écoulement des eaux. Les problèmes qui feront l'objet de débats sont l'organisation des surfaces et des équipements (jeux, sport, sanitaires), la nature des revêtements à prévoir (aggloméré, goudron, terre compactée, etc.) et le traitement à réserver aux objets actuellement en place (arbres significatifs, vestiges d'anciennes installations). La commission cour se réunira une fois par mois.