



Ville de Pontivy

Commission éducation, enfance, jeunesse et vie étudiante

Compte-rendu de la réunion du 1er février 2018

C27-2018-001

ÉTAIENT PRÉSENTS

Mme Soizic PERRAULT, adjointe
Mme Emilie CRAMET, conseillère municipale
M. Hervé JESTIN, conseiller municipal
Mme Sylvie LEPLEUX, conseillère municipale
Mme Elisabeth JOUNEAUX-PEDRONO, conseillère municipale

ASSISTAIENT À LA RÉUNION

Mme Adeline GONNARD, directrice Education Animation
Mme Catherine TRONEL, responsable du service Education

I-RYTHMES SCOLAIRES SEPTEMBRE 2018

Le comité de pilotage « rythmes scolaires », présidé par madame Le Strat, maire de Pontivy, madame Perrault, adjointe à l'Education et madame Damazie Edmond, Inspectrice de circonscription, a eu lieu le 18 janvier. Au cours de cette instance, il a été défini 3 possibilités d'organisation de la semaine à partir de septembre 2018.

- semaine de 4 jours
- semaine de 4 jours et demi avec le mercredi (configuration actuelle) conforme à la loi de juillet 2013
- semaine de 4 jours et demi avec matinée du samedi.

Après avoir examiné et commenté ces schémas, la commission propose une organisation sur 4 jours et demi avec la matinée du samedi. Elle justifie cette configuration au nom de l'intérêt de l'enfant. En effet, le samedi respecterait mieux les rythmes hebdomadaires de l'enfant car il éviterait la rupture de la fin de semaine et donc la désynchronisation dans le rythme hebdomadaire.

Elle retient une meilleure disponibilité des familles qui, en grande majorité, ne travaillent pas ce jour là, y compris des parents en situation de séparation.

Elle note une communication plus aisée entre famille et école.

Cette configuration s'accompagnerait d'une ouverture du centre de loisirs le mercredi matin, de la suspension des activités périscolaires et d'une modification des horaires scolaires.

Cette proposition sera communiquée dans les conseils d'écoles par l'intermédiaire des élu(e)s délégué(e)s. Ces instances qui se dérouleront dans le courant du mois de février, se prononceront par vote et présenteront leur décision, en retour, à la municipalité.

Le conseil municipal par délibération exprimera la décision finale en tenant compte de l'avis majoritaire dégagé dans les différentes instances de concertation.

Il conviendra de communiquer à l'Inspection académique pour le 15 mars, délai de rigueur, la délibération statuant officiellement sur l'organisation des rythmes scolaires adoptés à Pontivy à partir de la rentrée 2018.

II-Modification des heures de garderie du centre de loisirs

Pour répondre aux besoins des familles utilisant la garderie du soir du centre de loisirs la commission propose d'élargir les horaires à 19 heures au lieu de 18h30, s'alignant ainsi sur ceux des écoles.

III - Atelier de cuisine municipale

Rapport Ansamble

Conformément aux termes du marché passé en 2015 avec Ansamble, le prestataire doit fournir un rapport annuel comprenant des informations sur le bilan d'exploitation et de gestion, le bilan technique et financier dont le bilan d'activité extérieure de l'entreprise. Ce rapport prend en compte une période allant de septembre à fin août soit l'année scolaire. Par ailleurs, Ansamble fournit tous les mois une copie de ses factures pour vérification des sources d'approvisionnement et respect des engagements qualité. Une enquête de satisfaction a été menée par le prestataire sur les ressentis des usagers en novembre 2016. Ce sondage ponctuel vient en plus des commissions menus qui font un retour régulier sur les appréciations apportées à la qualité des repas.

Achat et remplacement de matériel en 2017 par la Ville

remplacement du groupe de condensation d'une chambre froide 4216 euros TTC

Coupe légumes

3891,31 euros TTC

Bilan d'exploitation et de gestion de 01/09/2016 au 31/08/2017

Le nombre total de repas consommés et facturés, suivant leur catégorie et leur évolution (y compris les prestations annexes),

	2015-2016	2016-2017	Evolution	% 2016-2017
MATERNELLE	29910	30752	+ 842	+2.815%
PRIMAIRE	51721	47531	-4190	-8.101%
ADULTES (personnel de service et enseignants)	3129	2366	-763	-24.38%
RESTAURANT DU PERSONNEL C.L.S.H (mercredi et petites vacances)	1299	0	0	0
C.L.S.H (Juillet et Aout)	3352	3198	-154	-4.594%
E.H.P.A.D RUE DE LA PLAGE	31905	29017	-2888	-9.051%
E.H.P.A.D RUE NATIONALE	55663	58690	+ 3027	+5.438%
PORTAGE A DOMICILE	25382	26843	+ 1461	+5.756%
TOTAUX PONTIVY	206470	202513	-3 957	-1.916%



L'activité Ville de Pontivy est en légère baisse comparé à l'année 2015-2016, la baisse s'élève à 3957 repas dû à une diminution de fréquentation dans les établissements scolaires primaires et des personnels de service. Nous constatons une hausse du nombre de repas livrés à domicile (+ 1461 soit 5.756 %).

Nombre Total suivant leur catégorie :

CONVIVES	SCOLAIRES Enfant + adultes		C.I.S.H		E.H.P.A.D		C.C.A.S Portage à domicile	
	2015/2016	2016/2017	2015/2016	2016/2017	2015/2016	2016/2017	2015/2016	2016/2017
TOTAUX	84 760	80649	7461	7314	87 568	87707	25 382	26843

CONVIVES	Restaurant du personnel	
	2015/2016	2016/2017
TOTAUX	1299	0

Prestations annexes :

	PRESTATIONS	DATE	REPAS FACTURES	DATE	REPAS FACTURES
E.H.P.A.D rue nationale	Repas des familles	12/12/2015	189	11/12/2016	177
E.H.P.A.D rue de la plage	Repas des familles	13/12/2015	121	10/12/2016	124
C.C.A.S	Repas des Personnes âgées	16/12/2015	310	23/11/2016	280
VILLE DE PONTIVY	« Vœux du maire »	13/01/2016	250	NEANT	0

Repas consommés et facturés	206 470	202513
Prestations annexes	870	581
TOTAL GENERAL	207 340	203094

La liste des fournisseurs :

NOM	FAMILLE DE PRODUITS	ADRESSE	TELEPHONE
Boulangerie « Fournil de bolumet »	Pain	6 rue des 3 frères ponçon 56300 Pontivy	02.97.25.05.06
Jadis crêpe	Crêperie	Stival 56300 Pontivy	02.97.27.88.79
« au passage gourmand »	Crêperie	Place leperdit 56300 Pontivy	02.97.25.65.72
Armor Fruits créno (CE.56.260.37)	Fruits et légumes	ZI du prat 56038 VANNES CEDEX	02.97.47.12.44
Le verger de Kerponner S.C.E.A.	Fruit	Kerponner 56920 Noyal Pontivy	06.09.18.12.45
Le verger de Baud	Fruit et légumes	ZI le dresseve 56150 Baud	02.97.51.03.11
Les sablières Mr Jégado	Légumes	Auquinian 56300 Neulliac	02.97.39.69.10
Pomona Episaveurs	Epicerie	BP 69141 35091 Rennes cedex	02.99.86.15.15
Bretagne Desserts	Epicerie	Rue jean moulin 56270 Ploemeur	01.69.11.56.20
SARL « les terres bleues »	Artisan glacier	Kerantourner 56480 Cléguérec	02.97.38.13.35

FAMILLE DE PRODUITS		TELEPHONE	
NOM	ADRESSE		
Société ALTHO	Pont St caradec 56920 St-Gérand	02.97.25.96.96	
Manger Bio 56	3 rue traversière 56230 Questembert	02.97.45.61.46	
Ferme de Quélenesse	Quélenesse 56480 Cléguérec	07.87.59.73.52	
L.B.V le Barillec	ZA du mane coet digo 56880 Ploeren	02.97.40.01.03	
Top Atlantic (CE.260.37)	ZI du prat 56038 Vannes Cedex	02.97.35.36.30	
Erimer	Rue lavoisier ZAC du mourillon 56530 Queven	02.31.51.48.80	
Société des produits laitiers de l'ouest	Place de la gare 35590 l'Hermitage	02.99.01.88.22	
Sovefrais	Z I de mescoden ouest 29260 Ploudaniel	02.29.62.63.50	
LDC Guillet (FR49.119.01)	ZA le grand clos 49640 Daumeray	02.41.32.56.65	
France Boissons	Za de keranna 56500 Plumelin	02.97.42.80.77	
Pomona passion Froid Ouest	Rue Véga 44470 Carquefou	02.40.18.27.55	



LISTE DES FOURNISSEURS DE CONSOMMABLE ET FRAIS GENERAUX

• **Emballages**

Barquettes polypropylène individuelles et collectives et film. Etiquettes	NUTRIPACK	39148	FLINES LES RACHES
Barquettes entrées charcutière	USINES REUNIES PLG (groupe Hygiadis- Ecolab)	40767 56400	BOUGUENAIS PLUMELEC
Autres fournisseurs			
Linge	INITIAL BTB	56620	CLEGUER
Produits d'entretien	ECOLAB	51011	CHALONS EN CHAMPAGNE

Répartition des matières en valeur, masse et quantité de produits utilisés sur la totalité des convives servis à partir de l'atelier de cuisine municipale :

	Proportion en valeur	Proportion en poids	Nombre de produits
Biscuits secs	4971	892	37
B.O.F (beurre-œuf-fromage)	92500	33888	131
Viandes	114826	15260	89
Charcuterie	41927	6485	63
Épicerie	89375	28729	249
Fruits et légumes	62189	26142	81
4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme	7953	1968	17
Poisson	30949	4719	18
Boulangerie	38265		19
Crêperie	1969	433	5
Surgele	72132	22046	171
Produits Bio	30684	9325	107
Produits d'entretien	11079	2239	17
Produits consommable	36784	8442	53



L'état des effectifs affectés au service des clients extérieurs hors marché

Le nombre de salariés affectés aux repas extérieurs est de 1 chef de cuisine, 1 second et 1 chauffeur à tiers temps. Christophe Bertho (responsable de l'unité) et Catherine le Hénañf (responsable administrative), et Anthony le Dastumer (magasinier 2/3 temps) travaillent simultanément pour le client Ville de Pontivy et la clientèle extérieure.

Le bilan des formations dispensées au personnel

Une formation de remise à niveau du plan de maîtrise sanitaire a été réalisée pour 7 personnes de l'atelier de cuisine municipale ainsi que 8 personnes des écoles.



Consommation des fluides à la cuisine centrale par énergie :

	ELECTRICITE	GAZ	CARBURANT
Consommation annuelle en masse	154749 Kwh	235622 Kwh	4953.85 Litres
Consommation en valeur	26376.83 HT	10635.17 HT	4830.56 HT
Equivalent CO ²	9288.65 Kwh	49500.42 kgCO ² Kwh	12880.01 kgCO ² /Kwh

Equivalence en kg CO² 71669.08 kgCO²/an

	EAU
Consommation annuelle	982 m3
Consommation en valeur	4048.00 HT



**Bilan Technique
du 01/09/2016 au 31/08/2017**

La liste des contrats d'entretien souscrits :

- ❖ Société Mécaplastic (thermoscellage)
- ❖ contrat annuel de maintenance composé de trois pré-visites suivi de trois visites pour une durée totale de 48 heures.
- ❖ Société Dacquay de Pontivy
- ❖ contrat d'entretien des chaudières à gaz
- ❖ Un contrat d'entretien des hottes est assuré par Hygienair (1 visite annuelle).
- ❖ Contrat Traitement des nuisibles assuré par Rentokil à raison de 4 passages annuels.
- ❖ Contrat vérification annuelle des extincteurs -Société Bosquet - 1 passage
- ❖ Contrat vérification du monte-charge par Koné -4 passages-

Entretien / maintenance		Contrat	
Four Frima/sauteuse/feux vifs	2218.72 TTC	Contrat entretien thermoscelleuse	4130.40 TTC
Chaussures de sécurité /EPI	535.64 TTC	Contrat entretien chaudière	585.12 TTC
Thermoscelleuse	6796.81 TTC	Contrat vérification installation électriques	1333.10 TTC
Chambre froide cellule de refroidissement	3054.89 TTC	Contrat nettoyages hottes	540.00 TTC
Matériel (coupe légumes, batteur, parmentière)	3499.45 TTC	Contrat extincteurs	96.00 TTC
Silliker	2518.84 TTC	Hydro Ouest (vidange bac à graisse)	413.76 TTC
Gâchimètre	1680.00 TTC	Contrat nuisibles	540.00 TTC
Poulailler	351.18 TTC	Contrat Monte-charges	1235.99 TTC
Chaudière	444.12 TTC	Contrat satellite	2664.00 TTC
Matériel Satellite	1465.41 TTC		

Le contrat de vérification des installations électriques annuel est assuré par la société Cloarec de Brest, et le compte rendu est transmis au service technique de la ville de Pontivy.

BILAN FINANCIER DU 01/09/2016 AU 31/08/2017

CHIFFRE D AFFAIRES	Du 01/09/2016 au 31/08/2017
Portage à domicile	118 620.93
E.H.P.A.D Pascot	101 164.05
E.H.P.A.D J.Liot	205 263.41
Maternelle Pontivy	82107.84
Primaire Pontivy	135 558.41
Adulte Pontivy	8 224.21
A.L.S.H Petites vacances	12 190.74
A.L.S.H ETE	9 317.47
ANNEXES	32 161.80
TOTAL	704 608.86
Clientèle extérieure	223 627.58
TOTAL	928 236.44



Effectifs repas Ville de Pontivy et clients Tiers :

REPAS VILLE DE PONTIVY	202 513	
REPAS EXTERIEURS	61 986	30.61 %

Groupement de commandes de la ville de Pontivy :

Chiffre d'affaires Pontivy	704 608.86
Prix moyen	3.48
Consommation	460 813.14
Frais généraux	145 324
Frais personnel	108 770
Redevance	12 118.68



Le compte consolidé (Ville de Pontivy + clients Tiers):

Du 01/09/2016 au 31/08/2017	
Nombre de repas	264 499
Chiffre d'affaires Total	928 236.44
Rapporté au couvert	3.51
Consommation Matières premières	635 603
Frais généraux	182 798
Frais de personnel	195 630
Redevance	33 999.73

BILAN FINANCIER RELATIF AUX CLIENTS TIERS :
Le nom des clients

CLIENT	NOM DU CLIENT
Entreprises et administration	Ateliers de la vieille rivière FL1- Pontivy Ateliers de la vieille rivière CAT- Pontivy Centre de formation - Crédin Communauté des religieuses - Pontivy Simo funéraire C.C.A.S Noyal Pontivy C.C.A.S Kerfourn C.C.A.S Guern C.C.A.S Rohan
Portage à domicile	A.L.S.H Guémené sur scorff A.L.S.H Mairie du Sourn
A.L.S.H (Accueil de loisirs sans hébergement)	A.L.S.H St Gonnelly -Gueltas - St Gérard A.L.S.H Guern-Malguénac (seulement vacances scolaires)
Scolaires	Mairie de Guémené-sur-Scorff Mairie de Rohan

Le nombre de repas des clients tiers :

MOIS	NOMBRE DE REPAS 2015/2016	NOMBRE DE REPAS 2016/2017	EVOLUTION
SEPTEMBRE	6424	5927	-497
OCTOBRE	6000	5512	-488
NOVEMBRE	5960	5548	-412
DECEMBRE	4599	4431	-168
JANVIER	5772	5679	-93
FEVRIER	5138	4713	-425
MARS	6300	6170	-130
AVRIL	5373	4798	-575
MAI	5670	5022	-648
JUIN	6399	6648	+249 *
JUILLET	4499	4675	+176
AOUT	3095	2863	-232
TOTAL	65229	61986	-3243

- *Déjeuner restaurant scolaire St-Gérard

L'état des dépenses et recettes pour clients tiers :

Chiffre d'Affaires Extérieur	223 627,58
Nombre de repas	61 986
Rapporté au couvert	3.607
Consommation Matières premières	174 789,86
Frais généraux	37 474
Frais de personnel	86 860
Redevance	21 881,05



BILAN ANNUEL HYGIENE PONTIVY	
Octobre 2016 - septembre 2017	
Emetteur	PATRICK DOUILLARD
Date	14/09/2017
Site concerné	CC PONTIVY

Plan d'échantillonnage défini pour la cuisine centrale de PONTIVY :

Nouveau plan d'échantillonnage depuis octobre 2016		/an
Forfait 4 livraisons (>1000 cvts/jour)		
AB (analyse bactériologique)	32	
AB listéria	2	
Listeria	2	
Frottis de Surface	10	
Bilame de Surface	8	
Eau	1	
E P Chimique (Etude Physicochimique) eau	1	
Audit hygiène livraison renforcé 120min	4	
Audit structure livraison 30min	1	
Nb interventions	12	



Bilan de la prestation sur la cuisine centrale

Audit Silliker

- le 07/10/2016 audit structure 18.9/20
- le 10/03/2017 audit renforcé 19/20
- le 18/05/2017 audit renforcé 18.5/20
- le 01/08/2017 audit renforcé 19.6/20

Les actions correctives mises en place par M. Christophe BERTHO après chaque audit

- **Analyses d'eau** = analyses réalisées et conformes

- **Analyses bactériologiques produits**

Bilan des NC produits : 1 non-conformité sur 2016

24/10/2016 : purée instantanée : présence d'Escherichia coli

- Mise en place des feuilles de traitement de NC produit avec les origines probables liées à cette non-conformité et mise en place des actions correctives par le responsable de site.

Concernant la présence de E.COLI analyse des causes en cours avec révision du process de la fabrication des purées.

Suite à révision, un plan de contrôle (analyses) a été réalisé permettant de valider le nouveau process.



*** les causes probables : Escherichia Coli**

Origine animale (bovins, moutons) : contamination intestinale

Origine humaine (contamination intestinale-idem coliformes fécaux)

Présence dans l'environnement (sol, eau...)

Non respect des règles d'hygiène élémentaires pour la prévention des contaminations

Mesures de Prévention : Cuisson complète des aliments, respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel, lavage désinfection des matériels, refroidissement rapide et stockage en chambre froide.

o **Analyses bactériologiques surfaces**

- **Bilan des NC surfaces**

Date de prélèvement	surface	Précisions complémentaires client	Bactéries Coliformes 37°C	Micro-organismes aérobies 37°C
17/03/17	Lave-mains		5	100
17/03/17	girafe		1	100

* les causes probables :

- non-respect des temps de contact des produits désinfectants

- contamination après désinfection à travers les lieux de stockage

* actions correctives : rappel des phases du nettoyage désinfection (TACT), vigilance sur les lieux de stockage du matériel

Nouveau plan d'échantillonnage depuis octobre 2016 sur les satellites

Mise en place de 2 analyses de surface sur les différents sites livrés



Bilan des NC surfaces

Date de prélèvement	surface	Précisions complémentaires client	Bactéries Coliformes 37°C	Micro-organismes aérobies 37°C
17/03/17 site Lang	Lave-mains		2	
17/03/17 école Ferry	Table		1	

* les causes probables :

- non-respect des temps de contact des produits désinfectants

* actions correctives : rappel des phases du nettoyage désinfection (TACT), vigilance sur les lieux de stockage du matériel

Les feuilles de traitement de NC ont été rédigées pour chaque NC et envoyées au responsable de site pour mise en place des actions correctives.

Rapport DDPP

visite de Madame GUILLOME de la direction départementale de la protection des populations le 27/09/2016.

Mise en place d'une réponse à travers un plan d'action qualité envoyée le 04/11/16

Formations du personnel de la cuisine centrale

Formations du personnel de la cuisine centrale réalisées le 03 et 10 mai 2017

Le 03 mai 1 groupe de formation pour le personnel des satellites : 3 heures

Le 10 mai 1 groupe de formation du personnel cuisinant : 3 heures

Les modifications apportées sur la cuisine centrale

- Nouveau plan d'échantillonnage - octobre 2016
 - o Ajout d'un audit d'hygiène supplémentaire + audit structure
- Déploiement du nouveau PMS janvier 2017
 - o Mise en place de nouveaux documents (vu avec les équipes lors des formations)
- Remise à jour du dossier d'agrément suite au nouveau PMS - 2017



Intervention du service qualité ANSAMBLE

Intervention pour les formations du personnel
visite préalable à la remise à jour du dossier d'agrément suite à la mise en place du nouveau PMS

Alertes, crises, suspicion de TIAC

Pas de situation d'alerte concernant l'établissement

Non conformité fournisseur

Voir responsable de site -néant-

Résultats de l'enquête de satisfaction Enfants à table ou en self

PONTIVY

Enquête réalisée le 18/11/2016

325 participants à l'enquête



Les enfants apprécient ...

% Satisfaits

	Repas des animations	95%		Desserts	94%		Légumes/féculents	88%
	Propreté de la vaisselle	93%						



Nous pouvons améliorer ...

% Satisfaits

	Nouveauté des plats	64%		Vianades/poissons	69%		Quantités servies	76%
	Renouvellement des menus	79%						



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINF & NATURELLE

vous remerciant de votre participation. Un plan d'action sera prochainement mis en place pour, chaque jour, nourrir le bien-être dans votre établissement.

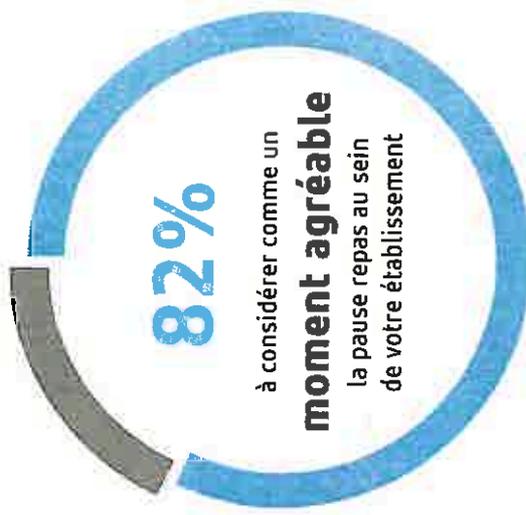
Résultats de l'enquête de satisfaction Résidents EHPAD

PONTIVY EHPAD

Enquête réalisée le 18/11/2016

45 participants à l'enquête

Vous êtes...



Vous appréciez ...

		% Satisfaits
	Goût des fromages / laitages	100%
	Respect des contraintes alimentaires	100%
	Présentation de la table	100%
	Propreté de la salle de restaurant	100%

Nous pouvons améliorer ...

		% Satisfaits
	Goût des entrées	73%
	Renouvellement des menus tout au long de l'année	74%
	Chaleur des plats principaux	78%
	Capacité à proposer des produits originaux/innovants	80%



vous remercier de votre participation. Un plan d'action sera prochainement mis en place pour, chaque jour, nourrir le bien-être dans votre établissement.