



Ville de Pontivy

Commission éducation, enfance, jeunesse et vie étudiante

Compte-rendu de la réunion du 15 novembre 2018

C27-2018-005

ÉTAIENT PRÉSENTS

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

ÉTAIT ABSENTE EXCUSÉE :

Mme Emilie CRAMET, conseillère municipale

ASSISTAIENT À LA RÉUNION

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

-PROJETS DE DÉLIBÉRATIONS

- *Aide financière projet jeunes ADALEA*
- *Convention de partenariat sur l'organisation d'un séjour ski - février 2019*

-DOCUMENT ANNEXE

-Rapport ANSAMBLE

I- Point Information Jeunesse

Le Point Information Jeunesse est un espace d'accueil où les jeunes, prioritairement les 13-29 ans, ont accès à une information complète, pratique et actualisée sur des sujets tels que l'emploi, les stages, la formation, le logement, la santé, les loisirs, les sports, l'étranger, la vie pratique....

Inexistant sur Pontivy, la Ville souhaite créer ce dispositif de politique jeunesse, permettant l'accès à l'information pour tous et contribuant à l'autonomie des jeunes.

Mesdames Perrault et Tronel ont visité le PIJ de Quéven le 10 octobre. Il fonctionne dans un espace dédié mais se trouve intégré dans les locaux accueillant du public jeune. Cette proximité constitue un paramètre garantissant un fonctionnement positif.

Dans un premier temps, il est donc envisagé d'installer ce point d'information à la maison des jeunes et de confier la gestion et l'animation à l'animatrice jeunesse.

En préalable, il convient d'obtenir la labellisation de cet espace auprès de l'État. Cette mention « Information jeunesse » déterminera les contreparties suivantes :

- Formation des personnels en charge de l'animation ;
- Utilisation des outils élaborés par le CIDJ (Centre d'Information et de Documentation Jeunesse) et le CRIJ (Centre Régional d'Information Jeunesse).

Une somme de 6000 euros a été inscrite au budget de 2019 , permettant l'acquisition de mobilier d'accueil, d'ordinateurs, d'une imprimante pour la consultation et le traitement de l'information.

Le service Education contactera Fabien LE GUERNEVE, Président du Centre Régional d'Informations Jeunesse (CRIJ Bretagne) pour l'aide au montage du dossier, la demande de labellisation et la gestion d'un tel dispositif.

II- Séjour Ski

Dans le but d'organiser un séjour hiver 2019, en diminuant les coûts de fonctionnement, les animateurs jeunesse de Pontivy, Loudéac et Collinée, proposent de créer un partenariat.

Le séjour se déroulera à Montferrier dans l'Ariège, au chalet de l'Ours, du 8 au 16 février (trajets inclus), avec 48 participants de 13 à 17 ans répartis comme suit : 16 jeunes par structure, dont 3 jeunes de l'IME Tréleau pour la commune de Pontivy.

6 animateurs, 2 par commune, dont 1 responsable, sont prévus pour encadrer l'ensemble des groupes.

Le prestataire établit un devis comprenant, l'hébergement, la restauration, les cours de ski, la location du matériel et les forfaits de remontées mécaniques pour un montant de 32227,40 €, soit 10742,47 euros par commune (au lieu de 17 000 euros pour la seule commune de Pontivy en 2018).

La commune de Loudéac se propose d'assurer le portage financier du séjour 2019.

Afin de définir les obligations de chacune des parties, il convient de signer une convention de partenariat avec les communes de Loudéac et de Le Mené.

III – Tarification 2019

Jusqu'à présent, aucune tarification n'était appliquée pour les enfants, munis d'un panier repas dans le cadre d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé), présents sur le créneau 11h30-13h30.

La commission souhaite appliquer un tarif tenant compte de l'ensemble des coûts pour la Ville générés par un tel accueil et fixer la participation familiale à 60 % du tarif en vigueur par tranche de quotient.

La commission souhaite également l'application d'une majoration de 30 % du prix de journée centre de loisirs pour tout enfant déposé et non inscrit préalablement, sauf cas de force majeure.

IV – Aide financière projet jeunes ADALEA

La commission souhaite la création d'une ligne budgétaire abondée de 1000 euros en 2019, permettant l'attribution d'une aide financière pour l'accompagnement de projet de jeunes pontivyens.

Elle étudiera les demandes en veillant au respect de critères de citoyenneté, d'ouverture culturelle, de solidarité et demandera aux bénéficiaires une restitution locale du projet financé.

Dans ce cadre, la commission examine avec attention le projet de voyage à Paris présenté par les jeunes stagiaires de la formation d'insertion ADALEA. Une telle expérience représente une opportunité d'ouverture culturelle pour ces jeunes qui, pour certains, n'ont jamais pris le train ou même quitté Pontivy.

Les stagiaires participent activement à l'élaboration de ce projet. Ils ont rencontré madame Perrault, lui ont exposé leur démarche et argumenté l'aide financière qu'ils sollicitent.

La commission approuve les objectifs pédagogiques et considère l'implication des stagiaires. Elle propose d'octroyer à l'association la somme de 228 euros pour ce voyage.

V- COMMEMORATION DU CENTENAIRE DE LA GUERRE 14-18

La commission salue la qualité des cérémonies organisées en direction des scolaires, particulièrement la marche du Souvenir du 8 novembre, en présence de 435 scolaires, CM2, 3èmes, 1ères et terminales.

A ce moment fort, il convient d'ajouter les séances de cinéma suivies par 4 établissements scolaires, les visites du monument aux morts et du carré militaire animées par les élèves BTS tourisme de Jeanne d'Arc - Saint Ivy.

VI- ATELIER DE CUISINE MUNICIPAL

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(cf. Document annexé)

On constate une légère baisse des repas servis dans les groupes scolaires correspondant à l'érosion des effectifs et par ailleurs, une augmentation des repas servis dans le cadre du portage à domicile.

Il est à noter que le marché de restauration arrive à échéance en septembre 2019.

Achat de la Ville en 2018

Acquisition d'un four d'une valeur de 13004, 40 euros



Une alimentation
**SAIN &
NATURELLE**
au plus près des territoires

VILLE DE PONTIVY
Bilan annuel du 01/09/2017 au 31/08/2018

SOMMAIRE :



1. Bilan d'exploitation et de gestion

- ❖ Nombre total de repas consommés et facturés durant l'année 2017-2018, Ainsi son l'évolution par rapport à l'année antérieure;
- ❖ Nombre de repas consommés et facturés suivant les différentes catégories;
- ❖ Prestations annexes;
- ❖ Liste des fournisseurs;
- ❖ Répartition des matières en valeur, masse et quantité de produits utilisés sur la totalité des convives;
- ❖ Etat des effectifs Ansamble affectés au service des clients extérieurs hors marché;
- ❖ Consommations des fluides.

2. Bilan technique

- ❖ Liste des contrats d'entretien;
- ❖ Etat des rapports annuel;
- ❖ Proposition relative aux équipements à renouveler.





3. Bilan financier

- ❖ Chiffre d'affaires par catégorie de convives;
- ❖ Etat des dépenses et recettes;
- ❖ Groupement de commandes de Pontivy;
- ❖ Compte consolidé.

4. Bilan d'activité extérieur

- ❖ Nom des clients;
- ❖ Nombre de repas;
- ❖ Etat des dépenses et recettes.

5. Bilan qualitatif

- ❖ Bilan annuel de l'hygiène alimentaire;
- ❖ Bilan qualitatif des repas servis à la ville de Pontivy 2017-2018;
- ❖ Qualité et provenance des produits;
- ❖ Approche nutritionnelle.





■ 1 .BILAN D'EXPLOITATION ET DE GESTION



Bilan annuel du 01/09/2017 au 31/08/2018

Bilan d'exploitation et de gestion

- 01/09/2017 au 31/08/2018 -



Nombre total de repas livrés pour la ville de Pontivy selon leur catégorie:

	2015-2016	2016-2017	2017-2018	Evolution N-1	% 2017-2018 N-1
Maternelle	29 910	30 752	29 765	- 987	-3,209%
Primaire	51 721	47 531	46 072	-1 459	-3,069%
Adultes (personnel de service et enseignants)	3 129	2 366	2 106	-260	-10,989%
Restaurant du personnel	1 299	0	0	0	0
A.L.S.H (mercredis et petites vacances)	4 109	4 116	4 000	-116	-2,818%
A.L.S.H (Juillet et Août)	3 352	3 198	3 480	+282	+8,818%
E.H.P.A.D Y. Pascot	31 905	29 017	29 408	+391	+1,347%
E.H.P.A.D J. Liot	55 663	58 690	59 597	+907	+1,545%
Portage à domicile	25 382	26 843	29 889	+3 046	+11,347%
Totaux Pontivy	206 470	202 513	204317	+1 804	+0,890%

Dans le tableau ci-dessus nous pouvons constater, en comparant les chiffres de l'activité 2016-2017 avec l'activité 2017-2018 de cette année, une légère hausse de repas livrés pour la ville de Pontivy. Cette hausse s'élève à 1804 repas. Elle correspond à une augmentation de fréquentation dans les établissements du centre de loisirs pendant la période de juillet-août, les E.H.P.A.D Liot et Pascot, mais surtout une hausse importante de +3046 repas, pour le portage à domicile.

Comme l'année précédente, nous remarquons à nouveau une baisse de fréquentation dans les restaurants scolaires (-2706 repas) concernant les maternelles, primaires et les adultes (enseignants et personnel de service).



Nombre total de repas livrés pour la ville de Pontivy regroupé par catégorie:

	2016-2017	2017-2018	% d'évolution n-1
Scolaire (Enfants + Adultes)	80649	77 943	-3,355%
C.L.S.H	7314	7 480	+2,269%
E.H.P.A.D	87707	89 005	+1,479%
Portage à domicile	26843	29 889	+11,347%
Restaurant du personnel	0	0	
Totaux	202 513	204 317	+0,890%



Prestations annexes



Repas des familles:

	Date	Nombre de repas	Date	Nombre de repas
E.H.P.A.D Lioth	11/12/2016	177	10/12/2017	176
E.H.P.A.D Pascot	10/12/2016	124	9/12/2017	135

Repas des aînés:

	23/11/2016	27/11/2017
C.C.A.S	280 repas	350 repas

Nombre total de repas livrés + prestations annexes:

	2016-2017	2017-2018
Repas consommés et facturés	202 513	204 317
Prestations annexes	581	661
Total général:	203 094	204 978



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
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
Ferme de Quélenesse	Fruit et légumes Bio	Quélenesse 56480 Cléguérec	07.87.59.73.52
SARL « Les Terres Bleues »	Artisan glacier	Kerantourner 56480 Cléguérec	02.97.38.13.35
Société ALTHO	Chips	Pont St Caradec 56920 St-Gérand	02.97.25.96.96



NOM	FAMILLE DE PRODUITS	ADRESSE	TELEPHONE
Bretagne Desserts	Epicerie	Rue jean moulin 56270 Ploemeur	01.69.11.56.20
Pomona Episaveurs	Epicerie	BP 69141 35091 Rennes cedex	02.99.86.15.15
Armor Fruits créno (CE.56.260.37)	Fruits et légumes	ZI du prat 56038 VANNES CEDEX	02.97.47.12.44
Manger Bio 56	Frais et sec bio	3 rue traversière 56230 Questembert	02.97.45.61.46
L.B.V le Barillec	Viande de boeuf	ZA du mane coet digo 56880 Ploeren	02.97.40.01.03
Top Atlantic (CE.260.37)	Poisson frais	ZI du prat 56038 Vannes Cedex	02.97.35.36.30
Erimer	Poisson	Rue Lavoisier ZAC du Mourillon 56530 Queven	02.31.51.48.80
Société des produits laitiers de l'ouest	Viande, B.O.F, charcuterie, volaille	Place de la gare 35590 l'Hermitage	02.99.01.88.22
Sovefrais	B.O.F	Z I de Mescoden ouest 29260 Ploudaniel	02.29.62.63.50
LDC Guillet (FR49.119.01)	Volaille frais	ZA le grand clos 49640 Daumeray	02.41.32.56.65
France Boissons	boisson	Za de Keranna 56500 Plumelin	02.97.42.80.77
Pomona passion Froid Ouest	Surgelés	Rue Véga 44470 Carquefou	02.40.18.27.55



Liste des fournisseurs de consommable et frais généraux:

Emballage:	Nom du fournisseur	ADRESSE
Barquette polypropylène individuelle	Nutripack	59 178 Flines Les Raches
Etiquettes	Usines réunies	40 767 Bouguenais
Barquettes entrées charcutières	Groupe Pierre Le Goff	56 400 Plumelec

Autres fournisseurs:

	Nom du fournisseur	ADRESSE
Linge	Elis	22 350 Caulnes
Produits d'entretiens	Ecolab	51011 Chalons en Champagne



Répartition des matières (en valeur, en masse et en quantité) servis:

	Proportion en valeur	Proportion en poids	Nombre de produits
Biscuits secs	6 709	1 184	43
B.O.F (beurre-œuf-fromage)	98 839	32 461	143
Viandes	102 841	14 041	91
Charcuteries	34 595	6 367	59
Epicerie	105 921	32 300	257
Fruits et légumes nationaux	51 086	25 231	95
4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes	4 096	392	12
Poissons	32 113	5 322	23
Crêperies	1 235	226	4
Surgelés	82 072	22 926	169
Produits d'entretiens	10 329	2 363	9
Produits consommables	13 156	9 284	69
Produits bio régional/national	17 962	5 487	70
Fruits et légumes locaux	19 156	12 856	21
Boulangerie/pâtisserie local	35 871	0	16
Boulangerie local bio	8 889	3 110	1
Produits bio locaux	6 134	2 854	19

→ Produits locaux



- 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,
- 1 chauffeur à tiers temps.

Christophe Bertho (responsable de l'unité), Marianne Nicolas (responsable administratif) et Anthony le Dastumer (magasinier 2/3 temps), travaillent simultanément pour le client Ville de Pontivy et la clientèle extérieure.



- **Consommation des fluides à la cuisine centrale par énergie:**

	<u>ELECTRICITE</u>	<u>GAZ</u>	<u>CARBURANT</u>
Consommation annuelle en masse	137 744 KWh	225 401 KWh	4 536 Litres
Consommation en valeur	23 477 HT	8 724 HT	5 151 HT
Equivalent CO ²	8 264 KWh	47 333 kgCO ² Kwh	11 138 kgCO ² /Kwh

Equivalence en kg CO² 66 735 kgCO²/an

	<u>EAU</u>
Consommation annuelle	1 193 m ³
Consommation en valeur	4 648 HT





■ 2 .BILAN TECHNIQUE



Bilan annuel du 01/09/2017 au 31/08/2018

Bilan technique

- 01/09/2017 au 31/08/2018 -



- 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;
- -Société Hygienair:
 - contrat d'entretien des hottes (1 visite annuelle pour chaque établissement);
- -Société Rentokil:
 - contrat traitement des nuisibles à raison de 4 passages annuels;
- -Société Bosquet:
 - contrat vérification annuelle des extincteurs 1 passage;
- -Société Koné:
 - contrat vérification du monte-charge à raison de 4 passages annuels.



Liste des fournisseurs de consommable et frais généraux:

Entretien / maintenance	
Four Frima/sauteuse/feux vifs	1 803,67 TTC
Chaussures de sécurité /EPI	714,12 TTC
Thermoscelleuse	4 389,98 TTC
Chambre froide cellule de refroidissement	7 495,44 TTC
Matériel (coupe légumes, batteur, parmentière)	457,79 TTC
Silliker	2725,04 TTC
Chaudière	138,00 TTC
Matériel satellite	1577,42 TTC

Contrat	
Entretien thermoscelleuse	4 198 TTC
Entretien chaudière	587,52 TTC
Vérification installations électriques	1 321,63 TTC
Nettoyage des hottes	540 TTC
Vérification des extincteurs	97 TTC
Hydro Ouest (vidange bac à graisse)	367,08 TTC
Contrat nuisibles	540 TTC
Monte-charges	1 250,20 TTC
Contrat maintenance matériel satellite	2 896,80 TTC
Contrat entretien Hotte satellite	2640,00 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.



Proposition relative aux équipements à renouveler et aux travaux à exécuter pour maintenir le service en parfait état de fonctionnement :

<u>MATERIEL A RENOUELER</u>	2018	2019	MONTANT (€)
Sauteuse		×	5 000
Mixeur à potage type girafe	×		10 000
Cellule de refroidissement		×	13 000
Groupe de refroidissement		×	7 000
<u>TRAVAUX A PREVOIR</u>			
Porte extérieure local poubelle	×		2 500
Porte extérieure entrée personnel	×		2 500
Nettoyage bâtiment « extérieur »	×		10 000





■ 3 .BILAN FINANCIER



Bilan annuel du 01/09/2017 au 31/08/2018

BILAN FINANCIER

- 01/09/2017 au 31/08/2018 -



Catégorie	Chiffre d'affaires Du 01/09/2017 au 31/08/2018
Portage à domicile	133 638,48 HT
E.H.P.A.D Pascot	103 790,70 HT
E.H.P.A.D J.Liot	211 079,07 HT
Maternelle Pontivy	80 484,56 HT
Primaire Pontivy	133 055,93 HT
Adulte Pontivy	7 413,12 HT
A.L.S.H Petites vacances	11 972,20 HT
A.L.S.H ETE	10 367,42 HT
ANNEXES	7 635,61 HT
<u>TOTAL</u>	699 437,09 HT
<u>Clientèle extérieure</u>	230 715,96 HT
<u>TOTAL</u>	930 153,05 HT





Effectifs repas Ville de Pontivy et clients tiers :

Clients :	Nombre de repas servis	Pourcentage de repas extérieurs
REPAS VILLE DE PONTIVY	204 978	
REPAS EXTERIEURS	62 252	30,37 %

Groupeement de commandes de la Ville de Pontivy :

Chiffre d'affaires Pontivy	699 437,09 HT
Prix moyen	3,41HT
Consommation	469 809
Frais généraux	142 227
Frais personnel	113 686
Redevance	12 200





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

	Du 01/09/2017 au 31/08/2018
Nombre de repas	266 569
Chiffre d'affaires Total (€)	930 153,05
Rapporté au couvert	3,49
Consommation Matières premières	645 969
Frais généraux (€)	175 157
Frais de personnel	198 605
Redevance	34 237



■ 4 .BILAN D'ACTIVITE EXTERIEUR



Liste des clients tiers :

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



Nombre de repas clients tiers :



MOIS	NOMBRE DE REPAS 2016/2017	NOMBRE DE REPAS 2017/2018	EVOLUTION
SEPTEMBRE	5 927	5 190	-737
OCTOBRE	5 512	5 706	+194
NOVEMBRE	5 548	5 939	+391
DECEMBRE	4 431	4 815	+384
JANVIER	5 679	5 500	-179
FEVRIER	4 713	5 582	+869
MARS	6 170	5 778	-392
AVRIL	4 798	5 077	+279
MAI	5 022	4 559	-463
JUIN	6 648	5 801	-847
JUILLET	4 675	5 030	+355
AOUT	2 863	3 275	+412
<u>TOTAL</u>	61 986	62 252	+266





L'état des dépenses et recettes clients tiers :

Chiffre d'Affaires Extérieur (€)	230 715,96 HT
Nombre de repas	62 252
Rapporté au couvert (€)	3.71
Consommation Matières premières	176 160
Frais généraux	32 929
Frais de personnel	84 919
Redevance	22 037€



■ 5. BILAN QUALITATIF



BILAN ANNUEL HYGIENE PONTIVY

Octobre 2017 - septembre 2018

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	
Forfait 4 livraisons (>1000 cvts/jour)	/an
AB (analyse bactériologique)	29
AB listéria	2
Listeria	2
Frottis de Surface	18
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 17/11/2017 audit structure 16,32/20
- le 12/01/2018 audit renforcé 17,99/20
- le 05/04/2018 audit renforcé 17.85/20
- le 06/07/2018 audit renforcé 18,96/20

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

Analyses d'eau = analyses réalisées et conformes

Bilan des NC produits : 2 non-conformités sur 2017-2018

- 12/01/2018: Printanière de légumes: Présence de micro-organismes aérobie.
- 06/07/2018: Potage de légumes: Présence de micro-organismes aérobie

Mise en place des feuilles de « traitement de NC produit » avec les origines probables liées à cette non-conformité. Mise en place des actions correctives par le responsable de site : rappel des bonnes procédures de nettoyage et de refroidissement rapide auprès du personnel.



Bilan de la prestation sur la cuisine centrale

Tableau récapitulatif des analyses bactériologiques du laboratoire Silliker 2017-2018 :

Date préél.	Analyse	Produit	Conclusion
16/10/2017	Surface	Couteau de service/Camus+Ferry+Langevin+Collet+f1+f2	Satisfaisant
17/10/2017	Produit fini	Boulettes de bœuf, haricots beurre cuits, riz cuisiné	Satisfaisant
17/10/2017	Eau chimie + eau microbiologique	Eau potable du robinet + eau de consommation (non conditionnée)	Satisfaisant
17/11/2017	Surface Listeria	Planche à découper-analyse Listeria-	Satisfaisant
17/11/2017	Surface	Bac de stockage – plaque perforé + barquette	Satisfaisant
17/11/2017	Produit fini Listeria	Purée de potiron	Satisfaisant
17/11/2017	Produit fini	Crème créole + tarte carotte + purée potiron	Satisfaisant
14/12/2017	Produit fini	Purée de carottes + lard rôti + sauce ravigote	Satisfaisant
14/12/2017	Surface	Refroidisseur soupe	Satisfaisant
14/12/2017	Surface Listéria	Porte frigo beurre œuf fromage	Satisfaisant
12/01/2018	Produit fini	Poire cuite + chipolata cuite	Satisfaisant
12/01/2018	Produit fini	Printanière de légumes	Insatisfaisant
12/01/2018	Surface	Mixeur potage	Satisfaisant
02/02/2018	Produit fini	Hachis parmentier + Riz au lait	Satisfaisant
02/02/2018	Surface	Refroidisseur potage	Satisfaisant
02/02/2018	Surface Listéria	Paroi porte armoire froide local prépa. froide	Satisfaisant



Date préél.	Analyse	Produit	Conclusion
12/03/2018	Surface	Vaisselle consommateur Camus+Ferry+Langevin+Ferry	Satisfaisant
16/03/2018	Produit fini	Potée de chou + purée pommes de terre + salade fruits	Satisfaisant
16/03/2018	Surface Listéria	Porte frigo préparation froide	Satisfaisant
05/04/2018	Surface	Plan de travail préparation chaude	Satisfaisant
05/04/2018	Produit fini	Flan de légumes + rôti de porc + purée rhubarbe	Satisfaisant
04/05/2018	Surface	Sauteuse	Satisfaisant
04/05/2018	Produit fini	Carottes râpées + bœuf bourguignon + haricot coco	Satisfaisant
04/05/2018	Surface Listéria	Paroi chambre froide beurre œuf fromage	Satisfaisant
04/05/2018	Produit fini Listéria	Carottes râpées	Satisfaisant
18/06/2018	Produit fini	Comté + sauté de dinde + petits pois cuisinés	Satisfaisant
18/06/2018	Surface Listéria	Planche à découper	Satisfaisant
18/06/2018	Surface	Petit ustensile – couteau	Satisfaisant
06/07/2018	Produit fini	Crème brûlée framboise + Œuf dur	
06/07/2018	Surface	Marmite à potage	Non satisfaisant
06/07/2018	Produit fini	Potage de légumes	Insatisfaisant
08/08/2018	Surface + surface Listéria	Etagère chambre froide beurre œuf fromage	Satisfaisant
08/08/2018	Produit fini	Poisson cuisiné + daube de bœuf	Satisfaisant



Bilan des analyses :

Sur les 64 analyses durant la période 2017-2018, nous obtenons 93,9% de conclusion satisfaisante sur les analyses produit, et 93,1% sur les analyses surface.





Bilan des NC surfaces: 1 non-conformité

-06/07/2018: Marmite à potage: Présence de micro-organisme aérobie.

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

Rapport DDPP:

Visite de Madame GUILLOME de la direction départementale de la protection des populations le 11/04/2017. Au regard de l'évaluation de la maîtrise des risques établies à l'issue de l'inspection, le niveau d'hygiène est satisfaisant. Parmi les anomalies relevées, on notera en particulier, les locaux et le matériel vieillissant. Remise à jour du dossier d'agrément validé par la DDPP.

Alertes, crises, suspicion de TIAC :

Pas de situation d'alerte concernant l'établissement.

Non-conformité fournisseur :

Voir responsable de site –néant-





Bilan qualitatif des repas servis à la ville de Pontivy - 2017/2018

Qualité et provenance des produits utilisés:

L'entreprise Ansamble respecte les engagements pris à la lecture du cahier des charges de la ville de Pontivy en mettant en avant les fournisseurs locaux et régionaux : pommes de terre de Neillac, légumes du maraicher Auffret de Noyal-Pontivy, pommes du verger de Kerponner, glace « Terres Bleues » de Cléguérec...

La production est organisée de manière à utiliser le plus de produits frais possible. A minima 62%. Les viandes sont majoritairement fraîches :

- Porc;
- Jambon de qualité Label Rouge;
- Poulet label rouge;
- Dinde critères certifiés
- Bœuf Viande Bovine Française, race à viande

Christophe Bertho et l'équipe de cuisine municipale privilégient les productions maison, telles que les purées de fruits, la pâtisseries sucrées et salées (quiche Lorraine, feuilleté au fromage, quatre quarts, far, tartes salées, gâteau au yaourt, tartelette abricot...)

Approche nutritionnelle:

La restauration municipale de Pontivy, s'appuie sur les critères de qualité nutritionnelle, écologique et pédagogique.

La personnalisation des menus par segments (scolaire, EHPAD), permet de mieux répondre aux besoins nutritionnels, à l'état de santé de chacun et aux traditions culinaires régionales.





Restauration scolaire:

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire sur 4 semaines, élaborés par référence aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), version 2.0 de juillet 2015. Ce groupe a pour but de préciser les objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas ainsi que les moyens de contrôle de leur mise en œuvre (tableau de fréquences d'apparition des plats.)

Le GEMRCN régleme nte également le grammage des plats que nous servons aux convives maternelles et primaires. Les plats servis aux enfants sont ceux du GEMRCN augmentés de 10% conformément au cahier des charges.

Les objectifs sont:

- Augmenter la consommation de fruits, légumes et féculents;
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras;
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés;
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés;
- Augmenter les apports en fer;
- Augmenter les apports calciques;
- Veiller aux excès d'apports en sodium.

Le plan alimentaire prévoit:

- A chaque repas, un fruit ou un légume cru;
- A chaque repas, un produit laitier;
- Une alternance des plats avec et sans sauce;
- Une diversité des viandes et poissons servis chaque semaine;
- Un équilibre entre les mets les plus ou les moins appréciés par les enfants.





Les menus sont ensuite réalisés selon les saisons et les exigences du cahier des charges. Certains légumes moins appréciés des enfants, sont proposés avec un féculent, ce qui permet une meilleure consommation. Pour arriver à une meilleure appréciation des enfants, nous devons proposer le plat plusieurs fois. Cela fait partie de l'éducation au goût et aux saveurs que la Ville de Pontivy souhaite apporter aux enfants.

Dans la perspective d'une éducation au goût et parce que les repas sont des instants de pause et de convivialité qui rythment la journée, des menus à thème ont été proposés.

La thématique des animations 2017-2018 était « Manger, Bouger, Voyager » (annexe 1). Miki passionnée de sports et de voyage, elle les a guidés à travers des pays à la découverte du sport et de la gastronomie locale : Yoga en Inde, Athlétisme à Hawaï, le Bowling en Angleterre, la coupe du monde en Russie... Des affiches et des autocollants ont été distribués pour chaque restaurant.

Qualité écologique:

Le marché intègre des éléments de repas issus de l'agriculture biologique. En plus du pain bio, (boulangerie Laudrin de Pontivy) servi chaque jour, les menus proposent jusqu'à 5 éléments bio hebdomadaire provenant des différentes familles d'aliments (fruits, légumes, produits laitiers, produits céréaliers viande).

Les produits issus de l'agriculture biologique proposés sont des produits frais et natifs. De ce fait, ils s'inscrivent dans la démarche nutritionnelle du GEMRCN et du PNNS (Programme National Nutrition Santé):

- Les fruits et les légumes pour leurs apports en fibres et vitamines;
- Les produits laitiers pour leurs apports en calcium;
- Les céréales complètes ou semi complètes, les légumineuses, le pain pour leur richesse en fibres et minéraux.





Restauration des aînés (E.P.H.A.D):

Elaborés de la même manière que les menus scolaires, les menus proposés aux E.H.P.A.D respectent le cahier des charges de la Ville de Pontivy. Les menus sont validés en commissions de façon à les adapter aux goûts et attentes des résidents.

La commission s'est réunie 6 à 7 fois dans l'année afin de faire le point sur la prestation et recueillir l'avis et les envies des résidents.

La commission réunie: une résidente de chaque EHPAD, Madame URSET la directrice, Madame Perrault et/ou Madame Guégan élues de la ville de Pontivy, des représentants des cuisines des EHPAD, le responsable de secteur Nicolas SUPERVIL, le directeur de l'atelier culinaire Christophe BERTHO, la diététicienne Audrey ODIC BERTHELOT pour la société Ansamble.

C'est également à cette occasion que sont datées des animations saisonnières comme le barbecue ou la raclette, toujours très appréciées des résidents.

Les grammages servis sont ceux du GEMRCN augmentés de 10%.

Animation 2017-2018:

Cette année, « Le tour de France des saveurs » ont pu faire voyager les résidents dans différentes ville de France, grâce aux étapes culinaires de Tolmar, Tourmalet, Honfleur ...

Nous adaptons les repas pour certains résidents ayant des prescriptions médicales. Notre diététicienne s'est déplacée à plusieurs reprises pour rencontrer Madame Hamon, cadre de santé ainsi que les résidents concernés afin d'apporter une alimentation personnalisée.

Les menus sont systématiquement déclinés en pauvre en sel, pauvre en sucre et graisse (diabétique), pauvre en sucre-sel-graisse (diabétique sans sel), sans résidu, sans lactose, et sans potassium.



Annexe 1 : animation

Dans les restaurants scolaires



ENSEIGNEMENT
CAMPAGNE D'ANIMATIONS
2017|18



ANIMATIONS RESTAURANT 2017-2018

manger, bouger, voyager!



Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki.

Passionnée de sports et de voyage, elle les guidera à travers des pays à la découverte du sport et de la gastronomie locale !

Bon voyage !



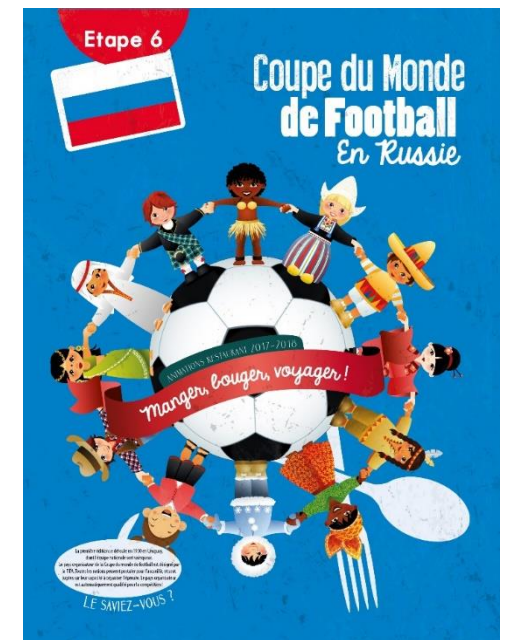
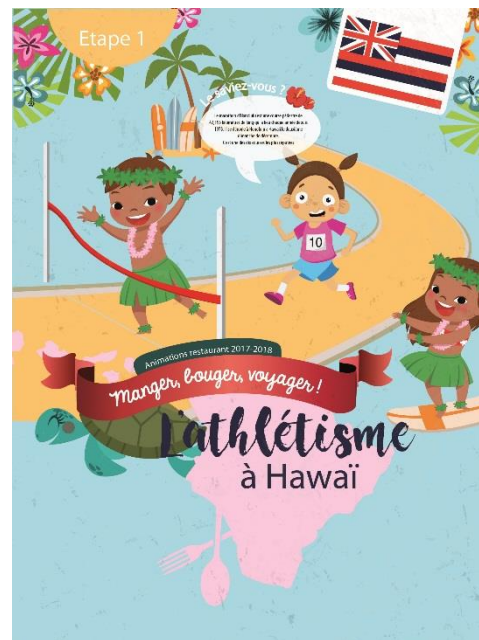
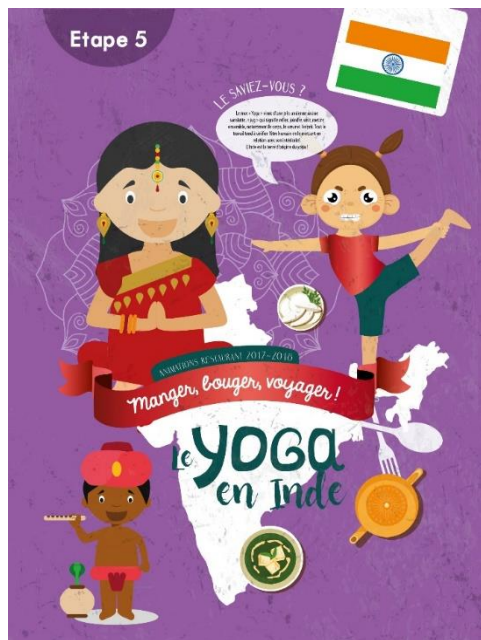
1, 2, 3 partez

AU PROGRAMME :

- **Septembre** : Départ Hawaï et l'athlétisme
La semaine du Goût : la pomme
- **Novembre** : Arrivée aux USA et le Hip Hop
- Décembre : Repas de Noël
- **Janvier** : En route vers le Japon et les sports de combat
- Février : Chandeleur
- **Mars** : En Inde à la découverte du Yoga
- Pâques
- **Mai** : l'Angleterre et le bowling
- **Juin** : Coupe du Monde de Football en Russie.



ENSEIGNEMENT CAMPAGNE



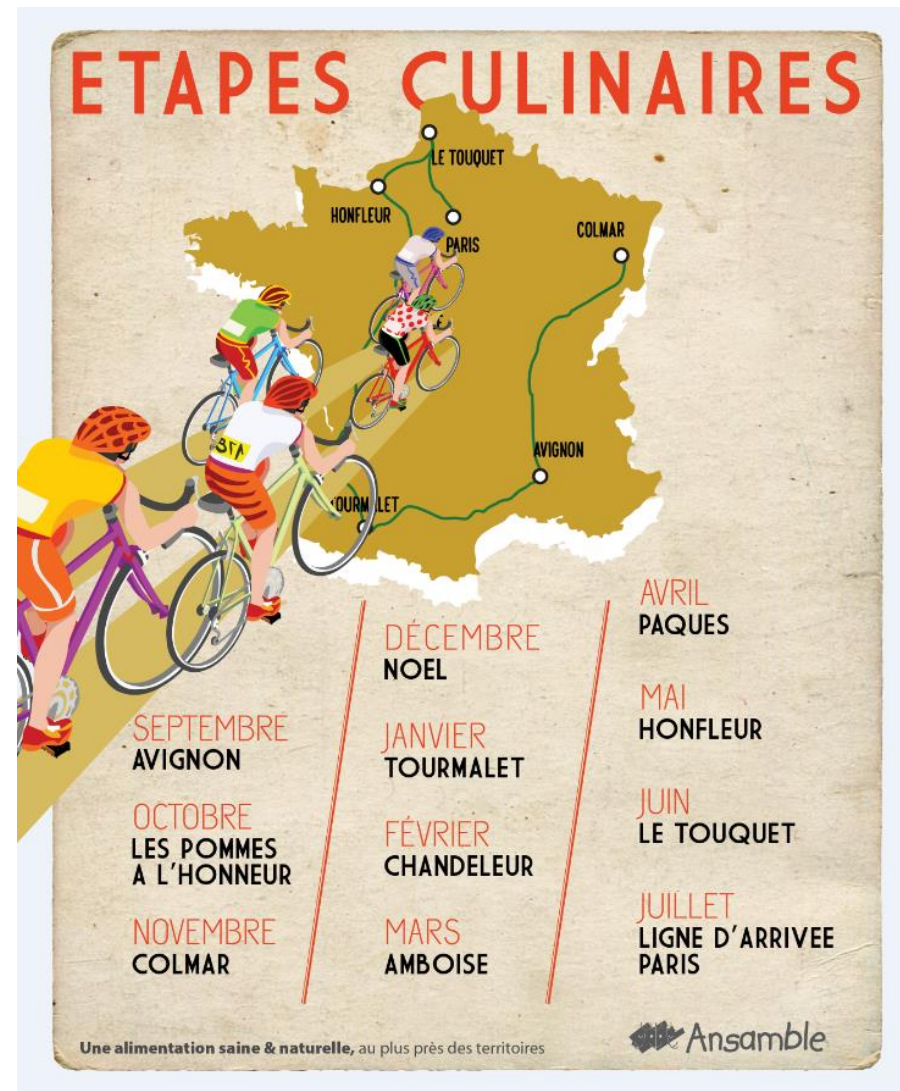
Annexe : animation Dans les E.H.P.A.D.



SENIOR CAMPAGNE D'ANIMATIONS 2017|18

Le tour de France des villes et de leurs étapes culinaires

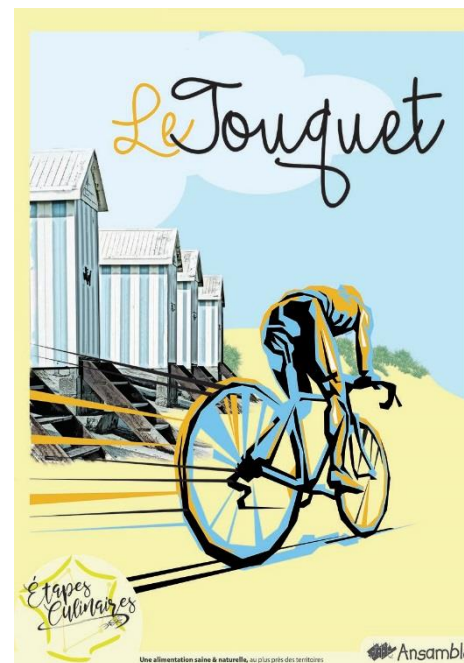
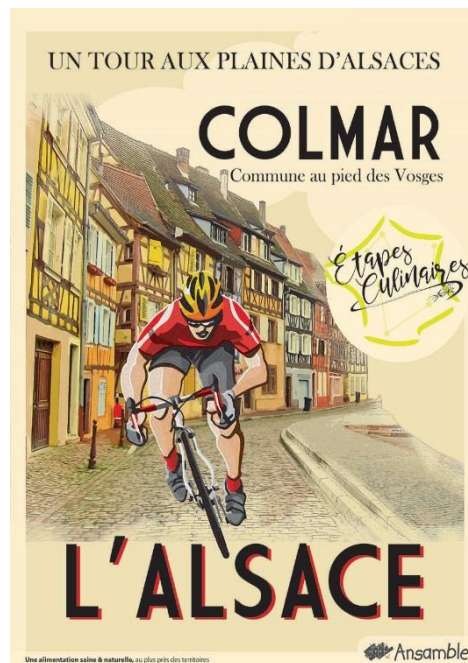
De Colmar à Avignon en passant
par le Tourmalet et finissant en
Normandie et sur Paris, retrouvez
toutes les saveurs de ces villes
traversées...



PORTAGE CAMPAGNE D'ANIMATIONS 2017|18



La communication et les cartes postales convives



Convention de Partenariat Sur l'organisation d'un séjour à la montagne Février 2019.

Remarques liminaires :

Septembre 2018, les communes de Loudéac, Le Mené et Pontivy ont décidé de Co-organiser un séjour à la montagne pour 54 participants, issus des trois territoires.

C'est la raison pour laquelle :

Entre :

La ville de Loudéac, représentée par M. Bruno LE BESCAUT, Maire

D'une part,

La commune de Le Mené, représentée par M. Jacky AIGNEL, Maire

D'autre part,

La ville de Pontivy, représentée par Mme Christine LE STRAT, Maire

D'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Dispositions générales

- Séjour à dominante ski alpin du 08 au 16 février 2019.
- L'hébergement, la restauration, la location du matériel de ski, les forfaits de remontées mécaniques, l'encadrement de la pratique du ski par l'ESF, la randonnée raquettes sont assurés par Vacances de l'Ours « Chalet Le Grand Tétrás », 09300 MONTFERIER.
- Le séjour s'établit sur la base de 54 participants (soit 48 mineurs et 6 accompagnateurs)
 - 16 mineurs et 2 accompagnateurs pour la ville de Loudéac
 - 16 mineurs et 2 accompagnateurs pour la commune de Le Mené.
 - 16 mineurs et 2 accompagnateurs pour la ville de Pontivy.
- Il est prévu que toute place vacante à l'issue de la période d'inscription puisse être complétée par des jeunes des deux autres structures, au tarif des structures complétant le séjour.

Dispositions financières

- Le prix de l'hébergement, de la restauration, des forfaits de remontées mécaniques, des cours de ski, de la location du matériel de ski, de la randonnée en raquettes est de 27 127.40 € TTC.
- Le transport Aller – Retour (Transports Transdev CTM) est de 5 100.00 € TTC.

Au vu de ces éléments, le coût global du séjour est de 32 227.40 €, répartis comme suit :

→ **10 742.46 € pour le secteur Jeunesse de la ville de Loudéac.**

→ **10 742.47 € pour le secteur Jeunesse de la commune de Le Mené.**

→ **10 742.47 € pour le secteur Jeunesse de la ville de Pontivy.**

Les trois collectivités organisatrices acceptent les modalités présentées ci-dessus et décident de procéder à la réservation du séjour.

Par conséquent, la commune de Le Mené et la ville de Pontivy s'engagent à reverser à la ville de Loudéac la somme de :

- 10 742.47 €, correspondant au nombre de places initiales réservées pour son groupe et au nombre d'encadrants.
- Au prorata du nombre d'inscrits (en plus ou en moins) en fonction du nombre définitif d'inscrits par structure Jeunesse.
- Au prorata des dépenses supplémentaires éventuelles (frais d'annulation, achat de petits déjeuners...) au vu des conditions générales de réservation. Afin de régler ces frais, le service Jeunesse de la Ville de Loudéac tiendra une régie d'avance.

Modalités de paiements

- La commune de Loudéac assurera le règlement de ce séjour, dans sa totalité afin de confirmer au plus vite la réservation actée auprès de Vacances de l'Ours « Chalet le Grand Tétrás » 09300 MONTFERRIER et des autres prestataires.
- La commune de Le Mené et la Ville de Pontivy s'engagent à participer aux frais de réservation et aux éventuelles dépenses supplémentaires. Le règlement s'effectuera à réception du titre de recettes émis par la ville de Loudéac.

Assurances

- Il appartient à chacune des structures de contracter une assurance pour l'ensemble des participants issus de son territoire et de ses personnels.

Durée de la convention

- La présente convention est conclue pour le séjour ski organisé du 08 au 16 février 2019 à Vacances de l'Ours « Chalet Le Grand Tétrás » à MONTFERRIER.

Fait à Loudéac, le 16 novembre 2018
En 3 exemplaires

Pour la Ville de Loudéac
M. Bruno LE BESCAUT

Pour la commune de Le Mené
M. Jacky AIGNEL

Pour la ville de Pontivy
Mme Christine LE STRAT