COMPTE RENDU DU COMITÉ SYNDICAL SÉANCE DU 10 NOVEMBRE 2022

Date de la convocation du Comité syndical : 24 octobre 2022

Nombre de délégués titulaires en exercice : 6

Nombre de délégués présents : 4

Nombre de votants : 5

L'an deux mille vingt deux, le jeudi dix novembre, à quatorze heures dix, le Comité Syndical du Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes s'est assemblé à la mairie de Fondettes, sous la présidence de Madame Dominique SARDOU, Présidente.

Étaient présents : Dominique SARDOU, Catherine PARDILLOS, Nicole BELLANGER, Cédric DE OLIVEIRA membres titulaires, Serge GRANSART, membre suppléant

Représentés par pouvoir : Alain ANCEAU donne pouvoir à Cédric DE OLIVEIRA,

Absents excusés : Martine CHAIGNEAU, membre titulaire, Solène ETAME-NDENGE, Anne DUMANT, Valérie JABOT, Judicaël OSMOND, Agnès MONMARCHE-VOISINE, membres suppléants

Secrétaire de séance : Madame Nicole BELLANGER

Session ordinaire

-000-

Madame Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat, ouvre la séance à 14 heures 10 et constate que le quorum est atteint. Pouvoir est donné de Monsieur ANCEAU à Monsieur DE OLIVEIRA, tous deux membres titulaires du syndicat en tant que conseillers départementaux.

Le comité syndical désigne Madame Nicole BELLANGER en qualité de secrétaire de séance.

Avant de procéder à la lecture de l'ordre du jour, Madame la Présidente souligne la présence de Monsieur CORTECERO, Directeur Général des Services de la ville de Fondettes, ainsi que Monsieur THIOT, Responsable de production de la cuisine centrale de Fondettes.

Messieurs PERDEREAU, DGAT du Conseil Départemental et CLÉMOT, Conseiller aux Décideurs Locaux (CDL), sont excusés.

Madame la Présidente soumet le procès-verbal du Comité Syndical du 10 juin 2022 à l'approbation des membres du Comité qui l'adoptent à l'unanimité.

1. Donner acte de la Présidente au comité syndical

Conformément à la délibération du Comité syndical du 21 juillet 2021, Madame la Présidente donne acte des décisions prises dans le cadre de la délégation du Comité syndical depuis le dernier comité organisé le 10 juin 2022 :

N°	DATE	SERVICE ET OBJET DE LA DÉCISION	Coût T.T.C. /an
DC2022SMR10	31/05/22	Prestation de conseil en nutrition pour la restauration collective du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes	720,00€
DC2022SMR11	27/06/22	Marché de location, maintenance, entretien, assurance et assistance dépannage de deux camions frigorifiques neufs	30 686,40 €
DC2022SMR12	21/06/22	Prestation de location et entretien de vêtements de travail pour le personnel du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes	5 093,57 €
DC2022SMR13	21/06/22	Contrat de maintenance des portes sectionnelles et de la table élévatrice de la cuisine centrale de Fondettes passé avec la société MET 37	348,00€
DC2022SMR14	05/10/22	Mise à disposition de personnel et d'un véhicule réfrigéré au profit du C.C.A.S. dans le cadre du portage des repas festifs destinés aux aînés de Fondettes	0,00€
DC2022SMR15	13/10/22	Contrat de dératisation et désinsectisation de la cuisine centrale confié à la société ECOLAB PEST France pour 4 ans	1 044,71 €

Madame SARDOU précise aux membres du comité que la décision n°10 concerne Madame Loriane CEYSSAT qui nous accompagne depuis le 1^{er} septembre 2022. Ces missions comprennent le contrôle et la validation mensuelle des menus ainsi que sa participation à chacune des commissions « usagers » ville et département.

En réponse à Madame BELLANGER, membre titulaire, il est précisé que Madame CEYSSAT contrôle et valide l'équilibre alimentaire de l'ensemble des menus toutes les cinq semaines, conformément au plan alimentaire en place.

2. Adhésion au dispositif de médiation préalable obligatoire proposé par le Centre de Gestion d'Indre-et-Loire

Les recours formés contre les décisions individuelles concernant la situation de personnes physiques dont la liste est déterminée par décret en Conseil d'État doivent être précédés d'une tentative de médiation.

Le décret n°2022-433 du 25 mars 2022 a pour objet la mise en œuvre de cette procédure de médiation préalable obligatoire applicable à certains litiges de la fonction publique et à certains litiges sociaux.

Dans ce contexte, le Centre de Gestion doit proposer aux collectivités qui le demandent, cette mission de médiation préalable obligatoire avant un certain nombre de contentieux formés par les agents de la collectivité concernée, contre une décision individuelle défavorable les concernant.

Le Comité Syndical,

Considérant que consécutivement à la présente adhésion de principe à la mission de MPO, pour les litiges susmentionnés, les agents du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes devront obligatoirement les soumettre au processus de la médiation préalable, avant de former un recours contentieux devant le juge administratif, il revient au Syndicat Mixte de conventionner avec le Centre de gestion d'Indre-et-Loire pour pouvoir bénéficier de ce service de médiation préalable obligatoire.

Entendu l'exposé de Madame SARDOU, Présidente

Après en avoir délibéré, à l'unanimité, DÉCIDE d'adhérer au dispositif de médiation préalable obligatoire proposée par le Centre de Gestion d'Indre-et-Loire, et AUTORISE Madame la Présidente ou Monsieur le Vice-Président à signer la convention de mise en œuvre de la mission proposée par le Centre de Gestion d'Indre-et-Loire.

3. Renouvellement de l'adhésion au service de médecine préventive du Centre de Gestion d'Indre-et-Loire

Le Syndicat Mixte de restauration adhère au service de médecine préventive créé par le Centre de Gestion 37 (CDG37), depuis le 1^{er} février 2017.

Cet engagement prenant fin au 31 décembre prochain, il est proposé de renouveler cette adhésion pour une nouvelle période de trois années à compter du 1^{er} janvier 2023.

La convention est conclue pour trois années, elle prendra fin le 31 décembre 2025. Le projet de convention, ainsi que la délibération fixant la tarification 2022 en vigueur du Centre de Gestion d'Indre-et-Loire ont été transmis aux membres du Comité Syndical par voie dématérialisée.

Le Comité Syndical, après en avoir délibéré, à l'unanimité,

ACCEPTE que le Syndicat Mixte renouvelle son adhésion, à compter du 1^{er} janvier 2023 au service de médecine préventive créé par le Centre de Gestion 37 ;

APPROUVE la convention définissant les modalités d'adhésion au service de médecine préventive du Centre de Gestion d'Indre et Loire, pour trois années ;

AUTORISE Madame la Présidente ou le Vice-Président ayant délégation de signature, à signer ladite convention ainsi que tout acte afférent à la mise en œuvre de la présente délibération ;

ACTE que les crédits nécessaires seront prélevés sur le budget 2023 et suivants (article 6475).

4. Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le Budget Primitif 2022

Depuis l'adoption du Budget Primitif du 18 janvier 2022, l'exécution des opérations en cours nécessitent d'adopter une décision modificative sur le budget général. La présente décision modificative porte donc sur un montant de :

Section de fonctionnement : 19 634,00 € Section d'investissement : 0,00 €

1 - Section de fonctionnement

Dépenses

Par cette décision modificative, il est proposé d'alimenter le chapitre 011 « Charges générales » de 3 240,00 € correspondant à l'ajustement de la participation annuelle du département au Syndicat Mixte au regard du nombre de repas réels réalisés en 2022.

Par ailleurs suite au courrier reçu de la Direction Départementale des Finances Publiques de Tours du 25 octobre 2022 reçu par mail le même jour, le Syndicat Mixte a sollicité, un acompte de 30 % de la dotation « Filet de sécurité Inflation » visant à compenser les fortes augmentations sur l'exercice 2022 portant notamment sur l'alimentation et l'énergie.

Cet acompte est estimé par les services de la DGFIP à 16 394 €. Il convient donc de l'intégrer au Budget 2022, en le répartissant sur les articles 60612 « Energie - Electricité » à hauteur de 9 000,00 € et 60623 « Alimentation » pour 7 394,00 €.

Soit, un montant global de 10 634 € à poster sur l'article « alimentation ».

Recettes

L'équilibre de ces dépenses complémentaires est réalisé par l'alimentation du chapitre 074 « Dotations et participations » du montant correspondant.

RÉCAPITULATIF DES CORRECTIONS APPORTÉES

DEPENSES						
CHAPITRE	ARTICLE	LIBELLE	MONTANT			
011	60623	Alimentation	10 634,00 €			
011	60612	Energie – Electricité	9 000,00 €			
RECETTES						
CHAPITRE	ARTICLE	LIBELLE	MONTANT			
74	7473	3 240,00 €				
14	7488	Autres attributions et participations	16 394,00 €			
	TOTAL		-€			

Ces opérations modifient le montant global du Budget Primitif 2022 voté lors du comité syndical du 18 janvier 2022, à savoir :

SECTIONS	RECETTES	DÉPENSES
FONCTIONNEMENT	1 320 457,06 €	1 320 457,06 €
INVESTISSEMENT	452 653,27 €	452 653,27 €
TOTAL	1 773 110,33 €	1 773 110,33 €

Le Comité Syndical, après en avoir délibéré, à l'unanimité,

AUTORISE Madame la Présidente, à procéder aux modifications budgétaires pour faire face aux opérations financières et comptables du Syndicat,

ADOPTE cette décision modificative n°1 sur le budget général 2022 selon les modalités précitées.

5. Définition du coût de revient des repas 2023 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Le compte administratif 2022 n'étant pas arrêté, il convient de prendre ces données comme une tendance permettant d'appréhender au mieux les dépenses 2023.

Dans le cadre des orientations budgétaires, il convient de définir le coût de revient prévisionnel des repas pour 2023. Par souci de transparence, et conformément aux exercices précédents, le coût de revient du repas est établi en fonction des différentes catégories de prestations. Pour cela, les dépenses générales (dépenses imprévues, charges générales, charges de personnel communes) ainsi que les dotations aux amortissements ont été réparties de façon équitable.

Les coûts spécifiques ont été distingués : l'alimentation, établie en fonction de la composition de l'assiette, (grammages, bio, circuits courts, animations...) ainsi que les autres charges variables telles que celles de personnel, de carburant, fluides, de location de camion frigorifique suivant l'usage et la masse salariale.

Prévisions 2023

Afin de fixer de manière sincère la tarification des repas 2023, il convient de prendre en considération les éléments suivants :

- x L'inflation annuelle des coûts alimentaires : 5,2 %
- x La déduction de la dépense spécifique aux amortissements estimée à 0,08 € / repas en 2023 du coût de revient (contre 0,11 € / repas en 2022) ;
- x Conformément aux dispositions de la Loi EGALIM :
- Le maintien pour la ville de Fondettes à 70 % de denrées biologiques en 2023 (dans les écoles maternelles et primaires, enseignants et personnel mairie) ainsi que 9,23 % de denrées éligibles à la loi EGALIM. A cela s'ajoute 12,50 % de produits issus de la production locale et circuits courts ;
- Le maintien de l'intégration des denrées biologiques dans les collèges à hauteur de 37,5 % ainsi que 12,50% de denrées éligibles à la loi EGALIM. A cela s'ajoute 12,50 % de produits issus de la production locale et circuits courts,
- x Le maintien des denrées biologiques à 100 % pour les crèches de Fondettes ;
- x L'évolution des effectifs par catégorie de convives ;
- x L'évolution de la masse salariale (évolution des taux, renforts de personnels nécessaires au regard de la gestion des arrêts maladie, hospitalisations et maladies professionnelles)
- x Le marché de location de véhicules réfrigérés arrivant à échéance, un marché de location de deux camions neufs débutera au 1^{er} mars 2023.
- x Suite au rattachement de la consommation énergétique du bâtiment de la cuisine centrale au groupement de commande de Tours Métropole, les coûts mensuels seront multipliés par trois.

La prise en compte de ces critères définit le coût de revient 2023 suivant :

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	Agents CTM	PROF et Personnel mairie
EFF. PREVISION .	163 800	33 100	54 600	15 400	14 300	1 200	900
ALIMENTAIRE	2,07	1,82	2,11	3,20	1,23	4,68	3,02
DEP GEN	2,14	2,14	2,14	2,14	2,14	2,14	2,14
DEP SPECIFIQUES	0,21	0,21	0,21	2,41	0,41	0,21	0,21
AMORTISSEMENT	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08
TOTAL	4,50	4,25	4,54	7,83	3,86	7,11	5,45

Amortissement déduits : les coûts de revient 2023 définitifs sont les suivants :

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	AGENTS CTM	PROF & PERS MAIRIE
EFF. PREVISION .	163 800	33 100	54 600	15 400	14 300	1 200	900
ALIMENTAIRE	2,07	1,82	2,11	3,20	1,23	4,68	3,02
DEP GEN	2,14	2,14	2,14	2,14	2,14	2,14	2,14
DEP SPECIFIQUES	0,21	0,21	0,21	2,41	0,41	0,21	0,21
TOTAL	4,42	4,17	4,46	7,75	3,78	7,03	5,37

La définition de ces coûts, basée sur une estimation d'éléments variables (résultats de l'année 2023, évaluation des effectifs) est à prendre avec précaution.

Le Comité Syndical, après en avoir délibéré, à l'unanimité, acte le coût de revient prévisionnel 2023 du repas produit par le Syndicat Mixte pour chaque convive selon le tableau présenté ciavant.

Madame SARDOU donne lecture du plan d'actions mises en place par le personnel de la cuisine centrale afin de palier aux diverses augmentations tarifaires :

Mesures prises:

- Extinctions des lumières dans les pièces non utilisées et/ou dans les pièces dès départ en pause ;
- Extinctions de la programmation du système de climatisation / chauffage pour une mise en marche seulement lorsque cela est nécessaire ;
- Déplacement des meubles, qui se trouvaient devant les fenêtres du bureau, pour utiliser le plus de lumière naturelle et éviter l'utilisation du système d'éclairage et de l'électricité ;
- Retrait des fonds de sauces déshydratées, relativement coûteux, par des recettes "maison" :
- Idem pour le roux servant à la liaison des sauces, remplacé par un roux maison ;
- Retrait de beurre liquide, coûteux, avec des additifs et qui n'apportait rien aux recettes ;
- Arrondi inférieur en quantité lors du passage de commande sur certains produits ;
- Mise en place, avec les restaurants satellites, de commandes de repas au plus juste suivant les menus proposés et le goût des élèves ;
- Réduction du grammage des escalopes de dinde de 140 gr à 120 gr pour les adultes, rapprochant ainsi, également, le poids des escalopes dans la normes du GEMRCN;
- Remplacement des demi-baguettes servies aux portages par une baguette coupée en deux (économie de 0.07 € / personne et par jour) ;
- Retrait d'une partie de la dotation de vêtements professionnels du responsable de production ;
- au regard des inflations constantes opérées sur le marché "usage unique, produits d'entretien et jetables" demande de devis parallèle fréquente auprès d'autres fournisseurs lorsque les prix présentés au marché nous paraissent exagérés.
- Une vigilance accrue est portée sur les marchandises livrées afin de ne pas avoir à retourner sur les sites (économies de carburant) ;
- Impressions de documents limitées au maximum.

A compter de ce jour :

- - Adaptation du nombre de composantes à mettre sur le plateau selon les goûts de l'enfant pour les primaires à compter de ce jour ;
- Réduction possible des portions de fromage à 18 / 20 repas comme le permet le GEMRCN (depuis 2010, le syndicat servait systématiquement 5 composantes dans chaque menu);

Mesures à venir ou envisageables :

- En collaboration avec les responsables des crèches de Fondettes : à compter de la prochaine scolaire, réduction des portions de fruits (une moitié par enfant), des fromages (portion divisée par 4), diminution des quantités livrées de salade et de pain. De plus, les personnels affineront les quantités commandées en plats chauds afin d'être au plus près des besoins réels (d'où la réduction de 0.10 € / repas économisés du coût alimentaire propre aux bébés).
- Diminution des quantités de denrées commandées sur les satellites de restauration à renforcer ;
- En parallèle des tables de troc déjà mises en place, suggestion de "salade bar" pour les entrées pour les primaires (en plus des économies alimentaires, incidences sur le temps de manipulation, moins de vaisselle, moins de consommation d'eau et moins de consommation de produits pour la vaisselle).

6. Tarification différenciée 2023 des repas – participation des collectivités

Le Syndicat mixte est soumis aux dispositions des articles L5721-1 du Code Général des Collectivités Territoriales. En conséquence, et conformément à l'article 13 des statuts, il convient de fixer annuellement les contributions des collectivités au syndicat mixte.

Entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente, après en avoir délibéré, à l'unanimité, **VALIDE** les contributions 2023 en fonctionnement émanant des collectivités adhérentes au syndicat mixte selon les modalités reprises ci-dessous :

	CD 37	VILLE DE FONDETTES					
CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	AGENTS CTM	PROF & P. COM
FONCTIONNEMENT	1,55 €	4,17 €	4,46 €	7,75€	3,78 €	7,03€	5,37 €

ACTE le prix facturé aux établissements publics locaux Jean-Roux de Fondettes, Lucie-et-Raymond-Aubrac de Luynes, La Béchellerie de Saint-Cyr/Loire, à 2,87 € .

ACTE le périmètre de production suivant :

- Collectivité départementale : repas produits à destination des collèges,
- Ville de Fondettes : repas produits à destination des écoles publiques, des personnes âgées, des commensaux adultes, des crèches, de l'accueil de loisirs.

7. Définition du coût de revient et tarification des repas à l'association gérant l'accueil de loisirs « La Mômerie »

L'Association Familiale intervient dans le domaine périscolaire et extrascolaire. Elle propose notamment un accueil de loisirs (A.L.S.H) assuré au sein du bâtiment communal « La Momerie ».

L'intérêt général a donc conduit le Syndicat mixte à intervenir dans la production et la livraison régulière de repas les mercredis et durant les petites et grandes vacances scolaires.

Un contrat privé de vente de repas a été signé avec cette association pour une durée de 3 ans lors du comité syndical du 03 février 2020.

Il convient aujourd'hui d'actualiser les tarifs pour l'année à venir.

Le Comité Syndical, entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente, après en avoir délibéré, à l'unanimité, fixe le tarif du repas pour 2023 à 4,47 € dans le cadre de la prestation accordée à l'Association Familiale gérant l'A.L.S.H. de la commune de Fondettes.

8. Définition du coût de revient et tarification des repas à l'association « Conférence Saint-Vincent de Paul »

Conformément à ses statuts, le Syndicat Mixte peut assurer des prestations régulières ou ponctuelles.

L'association « Conférence de St-Vincent-de-Paul » organise une fois par mois un déjeuner destiné à rompre la solitude des personnes âgées.

Au regard du caractère caritatif de cette association, un contrat privé de vente de repas a été signé avec cette association pour une durée de 3 ans lors du comité syndical du 03 février 2020,

Il convient aujourd'hui d'actualiser les tarifs pour l'année à venir.

Le Comité Syndical, entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente, après en avoir délibéré, à l'unanimité, fixe le tarif du repas pour 2023 à 8,97 € dans le cadre de la prestation mensuelle accordée à l'Association « Conférence Saint-Vincent de Paul » de la commune de Fondettes.

9. Tarification 2023 des prestations annexes facturées par le Syndicat Mixte

Les statuts du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes modifiés le 25 novembre 2021 prévoient à l'article 2 la réalisation de missions ponctuelles pour différents tiers dès lors que ces dernières ne représentent qu'une activité accessoire de son activité globale.

Le Comité Syndical, entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente, après en avoir délibéré, à l'unanimité, décide, pour ce qui concerne les prestations d'ordre exceptionnel d'établir systématiquement un devis sur lequel sera établi la facturation, et, pour ce qui concerne les invités éventuels, que le Syndicat Mixte prenne à sa charge le coût des repas.

10. Fourniture et l'acheminement d'électricité à destination de la cuisine centrale de Fondettes – Principe de remboursement

Le marché de fourniture et acheminement d'électricité du Syndicat Mixte, lancé le 1^{er} novembre 2019 est arrivé à échéance le 31 octobre 2022.

Par délibération du 14 décembre 2017, la ville de Fondettes adhérait au groupement de commandes constitué par Tours Métropole Val de Loire dans le domaine de l'énergie.

Dans un souci de rationalisation, d'efficacité financière et de sécurité juridique, le service de transition énergétique de la Métropole a été sollicité afin d'étendre le marché subséquent d'électricité de la ville de Fondettes et d'y intégrer, par l'intermédiaire d'un avenant, la consommation propre au bâtiment de la cuisine centrale de Fondettes.

Une nouvelle consultation a été relancée le 17 octobre 2022 par la direction des achats et de la commande publique de Tours Métropole Val de Loire. La date de remise des offres était fixée au 25 octobre 2022 à 12h00.

N'étant plus titulaire de son propre marché de fourniture et acheminement d'électricité, il convient d'acter par la présente délibération, le principe de remboursement mensuel par le Syndicat Mixte du montant global qui sera facturé selon la consommation en cuisine centrale, à la ville de Fondettes, en tant que propriétaire de ce bâtiment communal.

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L5721-1 et suivants, Entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente, Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

ACTE l'avenant au marché subséquent de la ville de Fondettes dans le domaine de l'énergie pour la période allant du 31 octobre 2022 au 30 novembre 2023,

ACTE le principe de remboursement mensuel des frais liés à la consommation énergétique de la cuisine centrale qui seront présentés sous forme de facture du prestataire retenue à la ville de Fondettes.

AUTORISE Madame la Présidente à signer tout document utile au remboursement des frais afférents aux dépenses énergétiques avancées par la ville de Fondettes.

Questions diverses

Remerciements

Madame SARDOU adresse ses remerciements à Monsieur THIOT, responsable de production et toute l'équipe de la cuisine centrale pour la réalisation de 485 repas festifs destinés aux aînés de Fondettes. Ces repas, distribués les 7 et 8 octobre 2022, ont remporté un franc succès.

Accueil des enfants du CMJ à la cuisine centrale

Le 15 juin dernier, les enfants du CMJ ont visité la cuisine centrale et ont élaboré, autour d'un atelier ludique, différents menus équilibrés. Le 15 septembre 2022 en mairie de Fondettes, les différents menus « approuvés » leur étaient présentés. Ces repas sont matérialisés par la cocarde du CMJ sur les menus à venir. Un diaporama illustrant cette action est présenté en séance.

Animation « Manger bio et local, c'est l'idéal »

Le 20 septembre 2022, en partenariat avec l'association de filière biologique en Région Centre Val de Loire « Bio Centre », un repas complètement biologique et local a été servi à l'ensemble des convives du Syndicat Mixte. Ce repas n'a pas été apprécié au collège Jean Roux de Fondettes qui a récemment exprimé son insatisfaction quant au service de restauration. Une rencontre sera prochainement organisée avec Madame MERILLON, chef d'établissement afin d'évoquer ce sujet.

Approvisionnement de légumes locaux

Depuis juin 2022, différentes commandes sont passées auprès de l'exploitation maraîchère de Fondettes « Les produits du jardin » (tomates, concombres, courgettes, tomates cerise...).

Semaine du goût 2022 organisée sur le thème des « cucurbitacées »

Organisée du 10 au 14 octobre dernier, les menus ont été établis en déclinant différents légumes (courges, citrouilles, potirons...). Ces derniers ont été présentés à l'état brut aux écoliers de la ville par un maraîcher installé sur une parcelle test du lycée Agricole de Fondettes en production biologique. A l'issue des ateliers, les enfants ont emmené un flyer réalisé par le Syndicat- Mixte pour l'occasion ainsi qu'un carnet de recettes édité par l'organisme « le goût.com ». Les collèges quant à eux ont eu des affiches portant sur la saisonnalité des fruits et légumes de la région Centre, une seconde sur les cucurbitacées ; les mêmes menus ont été servis.

Accompagnement diététique

Madame Loriane CEYSSAT, diététicienne indépendante, accompagne le Syndicat Mixte dans le cadre de l'élaboration des menus mensuels depuis la rentrée scolaire de septembre 2022. Sa mission principale est d'associer le plaisir à l'équilibre alimentaire.

Approche de Chefs gastronomiques de Fondettes

Les 31 mars et 16 mai derniers, Monsieur LEROUX, Chef gastronomique du restaurant "Auberge de Port Vallières", après avoir visité la cuisine centrale de Fondettes et échangé auprès des représentants du Syndicat, soulignait la qualité des denrées exigées et procédures utilisées au regard du nombre important de repas réalisé en particulier la quantité de "fait maison".

De la même manière, un second chef gastronomique sera approché courant janvier ou février prochain afin d'échanger à nouveau sur les pratiques pouvant être améliorées dans le système de restauration en place (nouvelles recettes, modes de cuisson etc...).

Commission « usagers »

Madame SARDOU informe les membres du Comité de l'organisation à venir des commissions « ville » et « collèges » qui seront programmées courant janvier ou février 2023.

L'ordre du jour étant épuisé, Madame la présidente décide de lever la séance à 15H05.

Rédigé à Fondettes, le 15 novembre 2022