

Comité consultatif restauration

Compte-rendu de la réunion du 26 juin 2025

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre – responsable de la restauration	●		Steven Kergoat – RPE des écoles Anne-Frank et Léon-Blum		●
Cathy de Raimond – adjointe au service restauration	●		Aymeric Anquetin – RPE des écoles Anne-Frank et Léon-Blum		●
Sandra Leparoux Maisonneuve – directrice éducation enfance jeunesse		●	Charlène Legeai - RPE du groupe scolaire Jean-Zay		●
Antoine Audouin – gérant de l'entreprise Restoria	●		Fleouter Pascale – RPE de l'école Louise-Michel		●
Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	●		Gaëlle Seguin – RPE de l'école Charlotte-Divet / Marcel-Gouzil	●	
Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		●	Sidney Lopez – RPE de l'école Charlotte-Divet		●
Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		●	Gérard Etoumann – RPE des écoles de la Chabossière		●
Anne-Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		●	Julien Hauray – RPE des écoles de la Chabossière		●
Cathy Radigois- élue	●		Marina Jego – APE Jean-Zay		●
Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »		●	Benoît Ludovic – APE La Métairie		●
Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »		●	Lucie Chaillou – APEROLM		●
Liliane Morin- DDEN		●	Rocher David – FCPE La Chabossière		●
Martine Le Guen - DDEN		●	Marion Looten – APE La Métairie		●
Amélie Le Grill – APE Aristide Briand/ La Chabossière		●	Sandrine Dousset – FCPE Les Ardilllets		●
Gwendoline Quellard – APE La Métairie		●	Emilie Babin - FCPE La Chabossière		●
Natacha Chevreau – APE La Métairie		●	Antoine Garrot – APEROLM		●
Sandrine Maeho Perron – APE Jean Zay	●		Lisa Crowley – APEROLM		●
Orianne Le Gabellec – La Métairie		●	Bledjerba Nadia – APE Charlotte-Divet et Marcel-Gouzil		●
Grégory Bouée – APEROLM		●	Stéphanie Prévosto – FCPE Les Ardilllets		●
Estelle Herzog – APEROLM		●	Charlène Mélisson – FCPE Charlotte Divet	●	

Diffusion : A tous les participants, élus représentant la Ville dans les conseils d'école, Delphine Lézin, Céline Barbaud

Ordre du jour :

- Mon restau responsable : engagements et séance du 04/10/25
- Mesures éducatives sur l'alimentation pour 2025/2026

En introduction, Clotilde Rougeot rappelle que tout ce qui traite de la restauration est évoqué lors des comités consultatif restauration. Ainsi, lorsque des questions surgissent au sein d'un conseil d'école, elles sont renvoyées vers le comité restauration.

Par ailleurs l'appel d'offres dédié à l'approvisionnement en denrées de la cuisine centrale a été notifié. Restoria a été sélectionné et répond aux attentes du cahier des charges, qui se voit modifié à partir du 01/09/2025. Entre autres :

- Passage à 70% de denrées durables dont 40/50% de bio ;
- 2 menus végétariens par semaine ;
- Doublement des actions d'éducation à l'alimentation dont les opérations petits déjeuners.

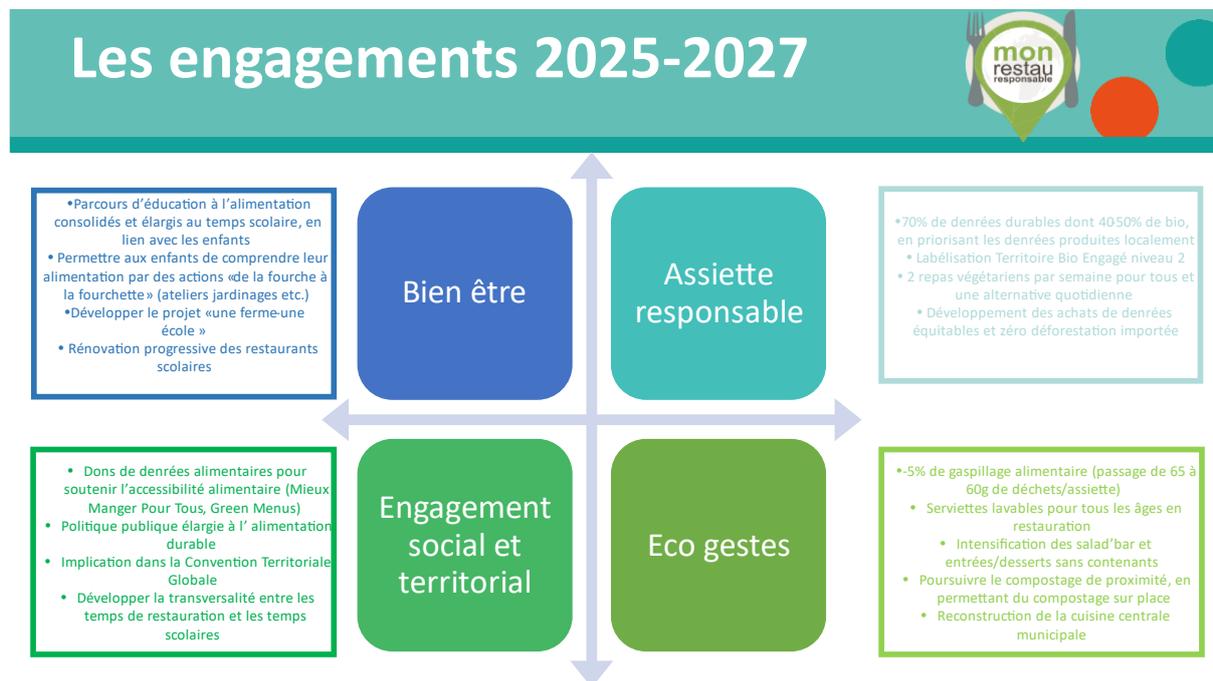
Les menus de la rentrée seront envoyés aux membres du comité restauration en aout.

1- Mon Restau Responsable[®]

Le PowerPoint présenté en séance est ajouté en fin de compte-rendu.

Sont présentés les engagements des élus pris dans le cadre de la démarche, et co-construits :

- Avec les équipes ;
- Avec les enfants ;
- Avec les membres du comité consultatif restauration dont les représentants de parents d'élèves (temps de travail dédié de janvier 2025).



Les représentants de parents d'élèves confirment que les engagements présentés correspondent aux échanges et aux attentes.

La séance d'engagement se déroulera le 04/10/25 sur le site scolaire Paul-Bert.

Un stand dédié aux parents d'élèves pour expliciter leur rôle au sein du comité restauration est prévu.

Les stands 2025

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

Atelier cuisine parents enfants	Atelier dégustations plats de la restauration	Stand interbio « les perturbateurs endocriniens »
« Dons de denrées alimentaire » avec le secours populaire et les Restos du Coeur	Stand Représentants Parents d'élèves	Stand « exposition des engagements » (grilles)
Les parcours d'éducation à l'alimentation	Les activités pendant la pause méridienne (animation)	Stand « fournisseurs et producteurs



2- Mesures éducatives 2025/2026

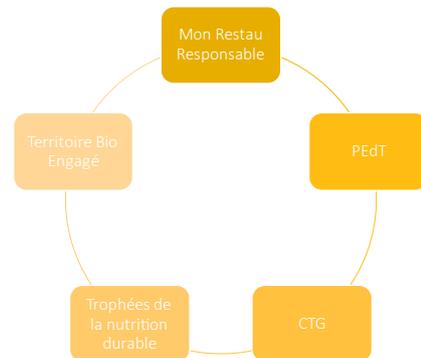
La Ville est lauréate d'un appel à projets permettant la mise en place de nombreuses mesures éducatives sur les temps scolaires et périscolaires pour l'année 2025/2026.

Contexte

- La Ville met en place de nombreuses actions en faveur d'une alimentation saine et durable.

- Parmi les actions en cours, **les parcours d'éducation à l'alimentation** sont déclinés depuis 2022 sur l'ensemble des restaurants scolaires

→ Ces actions sont d'autant plus pertinentes lorsqu'elles sont croisées aux temps scolaires et l'intervention de partenaires extérieurs contribue à la richesse et complémentarité des parcours.



Contexte

- La Ville s'est positionnée sur l'appel à projets de France Agrimer, sur "**Aide à la publicité et aux mesures éducatives d'accompagnement des distributions – Appel à projets pour les années scolaires 2024/2025 et 2025/2026**"

- Le 29/04/25, la notification d'instruction déclare la collectivité **lauréate** de ce projet.

→ Concrètement, cela va consister à renforcer les parcours d'éducation à l'alimentation déjà existants par l'intervention de partenaires et la mise en œuvre d'actions fléchées.



Actions d'éducation à l'alimentation retenues dans le cadre de l'AAP France Agrimer



Les confkids

AAP
France
Agrimer

CONF
kids

L'AVENIR N'A QU'À BIEN SE TENIR



Public cible:
CE2/CM1/CM2

- 6 confkids destinées au cycle 3, de janvier à juin 2026
- **Echanges en visio d'1h00 environ sur temps scolaire** autour de l'alimentation : place des fruits et légumes, laitages

→ **Toutes les classes du CE2 au CM2 éligibles**



- Lundi 19/01/26 - 14h00 - 15h00 > éducation à l'alimentation
- Lundi 09/02 - 14h00-15h00 > l'alimentation durable
- Lundi 09/03 - 14h00-15h00 > l'agriculture
- Mardi 07/04- 14h00-15h00 > la nutrition et la santé
- Lundi 11/05 - 14h00-15h00 > le gaspillage alimentaire et le compostage
- Lundi 01/06 - 14h00-15h00 > bilan et clôture du cycle d'échanges

A NOTER: visio de présentation le 14/11/25 de 16h00 à 16h30



Les visites de ferme avec le GAB44

Public cible:
CM1/CM2

Horaires 9h15-
11h15

AAP
France
Agrimer

Ouvrir
au
temps
scolaire

- **13 visites de ferme** en agriculture biologique intégrant:

- Les pré-visites pour préparer ces temps
- L'animation des visites par le GAB44
 - Visite de l'exploitation
 - Rallye autour de l'agriculture
- Le transport de l'école à la ferme organisé et pris en charge par le GAB44

→ **13 classes élémentaires CM1/CM2 concernées (une visite = une classe)**



•9h15-11h15

- 24/09/25 > Jean Zay
- 30/09/25 > Marcel Gouzil
- 07/10/25 > Anne Frank
- 14/10/25 > Louise Michel
- 06/11/25 > La Métairie élémentaire
- 18/11/25 > Paul Bert
- 26/03/26 > Aristide Briand
- 09/04/26 > Marcel Gouzil
- 29/04/26 > Louise Michel
- 19/05/26 > La Métairie élémentaire
- 28/05/26 > Anne Frank
- 10/06/26 > Paul Bert
- 18/06/26 > Aristide Briand



La sensibilisation au recyclage des biodéchets avec les Alchimistes Nantais



Public cible: CP
au CM2

- 7 séquences de sensibilisation en classe (durée : 1 heure) sur le compostage, le gaspillage alimentaire, les actions possibles Complétées de 7 sensibilisations sur le temps de pause méridienne
- 3 visites de la plateforme de compostage à l'Agronaute (1 h)

→ 10 classes élémentaires (7 CM1 et 3 CP)



les
Alchimistes



SENSIBILISATIONS

10h00-11h00 intervention en classe de CM1

11h45-13h30 intervention en salle de restauration

- Mardi 04/11/25- Anne Frank
- Mardi 02/12/25 – Louise Michel
- Jeudi 15/01/26- Marcel Gouzil
- Mardi 10/02/26- La Métairie
- Jeudi 12/03/26- Jean Zay
- Mardi 14/04/26- Paul Bert
- Mardi 12/05/26- Aristide Briand

VISITES DE PLATEFORME DE COMPOSTAGE - CP

10h00-11h00 (départ bus 9h00, retour 11h30)

- Vendredi 10/04/26- Paul Bert
- Vendredi 17/04/26- La Métairie
- Vendredi 24/04/26- Louise Michel

Les sensibilisations à l'alimentation avec Le Zeste en Plus



Public cible: PS
au CM2

Temps scolaire
et périscolaire

- 4 villages de l'alimentation saine et locale à destination des élémentaires et 3 à destination des maternelles (sur la pause méridienne)
- 5 Ateliers cuisine valorisant les fruits/légumes (1h15) (temps scolaire ou pause méridienne)
- 1 défi « Plus de fruits, légumes, laitages dans mon assiette » (atelier Ville)
- 1 enquête pour tous les élèves de CE2 « de la graine à l'assiette » (livrable pédagogique pour les élèves et enseignants)
- 1 manuel d'activités pour 1 800 élèves autour de l'alimentation saine et durable.



Les ateliers nutrition avec Du Pain sur La Planche

Public cible: PS
au CM2

ATELIERS VILLE

AAP
France
Agrimer



- Création d'une mallette pédagogique sur l'alimentation par Du Pain sur La Planche (DPSP)
- 13 cycles de 6 séances autour de l'alimentation (1/école)

Co-animation du 1^{er}
atelier avec le diététicien
De DPSP

5 Le projet

Description des 6 séances*

Objectifs	Thèmes	Outils
1 Pourquoi mangeons-nous ?	Amener les enfants à réfléchir sur l'alimentation, introduire le sujet, leur présenter la suite.	Photo-Expression
2 A la découverte du végétal et de l'animal.	Approfondir ses connaissances et réfléchir à l'origine des aliments.	Classement des cartes (imager)
3 La provenance et la distribution des fruits et des produits laitiers	Approfondir ses connaissances et sa réflexion sur la provenance et les moyens nécessaires pour disposer d'aliments frais.	Vidéos (ex : fabrication d'un yaourt, provenance de la banane), Carte avec pictogrammes, Dégoûtation d'aliment(s)
4 Alimentation durable : saisonnalité, production locale et labels qualité.	Observer son environnement et questionner la place de l'alimentation autour de soi.	Dessin, Carte interactive des producteurs de la ville de Couéron
5 Personnalité : manger avec ses 5 sens	Savoir manger avec ses sens Élargir son répertoire alimentaire	Dégustation
6 Atelier cuisine : préparer son goûter	Savoir manipuler des denrées (couper, épécher...) Élargir son répertoire alimentaire	En collaboration avec la cantine de l'école

*Parmi les 6 séances, 1 seule sera co-animée avec un membre de DPSP



Les parents d'élèves suggèrent en lien avec ces mesures éducatives de prévoir des affiches par école présentant les actions menées.

Par ailleurs, la Ville poursuit les actions réalisées par les équipes.

Semaine des petits déjeuners

Public cible: toutes
les classes

Horaire: 9h00-9h45

Par le
service
restauration

N°1

- 4 sites scolaires concernés par une semaine « petits déjeuners »



LA SEMAINE DES PETITS DÉJEUNERS

DÉROULEMENT DE L'ACTION

- En amont de la semaine :**
- Détermination de l'organisation globale avec les enseignants (ordre de passage des classes, attentes spécifiques liées au buffet proposé, etc.)
 - Communication par la Ville aux familles sur la semaine « petits déjeuners » (le mailing) - affichage devant l'école
 - Organisation « rituel » spécifique : prévoir un renfort « éducation alimentation » quotidien chaque matin de la semaine
- Lors de la semaine des petits déjeuners :**
- Préparation de tables « buffets » dans chaque restaurant (tables présentant chaque aliment proposé)
 - Passage d'une à deux classes chaque matin au sein du restaurant pour partager un petit déjeuner équilibré (horaires approximatifs : 9h-10h)
 - Composition classique du buffet: laitages (yaourts, fromages blancs, fromages), fruits (selon saison, compotes), produits céréaliers (pain variés, céréales complètes), accompagnements (confitures, miel...) et boissons (chocolat chaud, jus de fruits pur jus)
 - Prévoir les « variantes » directement sur chaque table : beurre, confiture
 - Accueil des classes par le/la responsable du restaurant et son adjointe : explication des aliments proposés sur le buffet, principes essentiels d'un petit déjeuner équilibré.
 - Service des enfants par les agents de restauration : 2 agents au service du buffet et 2 agents en salle (service des boissons, chocolat chaud)
 - Encadrement des enfants par les enseignants de chaque classe
 - Les enseignants peuvent profiter de ce petit déjeuner avec leurs élèves
 - Débarrassage des plateaux repas par les enfants (prévoir une table de tri et poubelles dédiées permettant d'effectuer le tri des déchets). Rappeler aux enfants le devenir des denrées alimentaires: compostage



Découverte
d'un aliment

Sensibilisation
à l'alimentation
saine et durable

Menu à thème

Décoration du
restaurant

Les actions de découverte des aliments

Par le service restauration

Public cible:
élémentaire

Pause méridienne

- 20 ateliers/an



Les projets alimentation

Par le service restauration

Public cible:
élémentaire

Pause méridienne

- 48h agriculture urbaine
- Les petits vigneron (découverte du raisin)
- Les collations salées
- Les enfants à table
- Les petits chefs
- Le fromage blanc mystère
- Les portraits alimentation
- Les menus « une couleur- une saison
- Les bibliothèques de la restauration
- Les herbes aromatiques
- Le printemps bio
- Les épices
- Etc.



Des actions à destination des enfants scolarisés en école maternelle seront déployées en cours d'année.

Les parents d'élèves saluent le travail mené sur cette thématique et l'ampleur des actions qui seront menées avec les différents partenaires.

Il est souligné par les parents le travail important des différents agents du service restauration, qui se mobilisent fortement sur cette thématique (exemple d'un projet transversal mené sur le site Jean-Zay au printemps 2025).

Réponses aux questions

- Le sujet des quantités servies a de nouveau été relayé aux représentants de parents d'élèves du groupe scolaire Jean-Zay.

Chaque famille ayant sollicité le service restauration à ce sujet a bien reçu une réponse, et les enfants concernés ont été vus par le ou la responsable du restaurant pour en échanger.

Il s'avère que pour tous les enfants concernés, il ne s'agit pas d'un problème de quantité disponible mais d'un choix de ne pas consommer l'intégralité du menu. Il est rappelé qu'il est demandé aux enfants de goûter mais qu'à aucun moment, ils ne sont forcés à finir leur assiette.

Les parents d'élèves suggèrent que les familles qui sollicitent le service puissent avoir un retour individualisé du traitement de la situation.

Par ailleurs, le service pourra organiser des rencontres entre les parents, leur enfant et le ou la responsable du restaurant.

- Des temps de déjeuner sur les restaurants scolaires ont été organisés tout au long de l'année. Les parents d'élèves s'interrogent sur le maintien de cette action.

Il est bien prévu de poursuivre ces déjeuners permettant aux représentants de parents d'élèves de se représenter le temps de pause méridienne.

Un calendrier sera proposé pour l'année scolaire 2025/2026.

- Le prochain comité consultatif restauration aura lieu avant les élections de parents d'élèves.

Les parents suggèrent d'organiser ce prochain comité avant la séance Mon Restau Responsable® pour préparer leur intervention sur cette séance. Il est précisé qu'à la date retenue, les menus de novembre/décembre ne seront pas finalisés.

Le prochain comité consultatif restauration est fixé au mardi 23 septembre 2025 18h30 au restaurant Marcel-Gouzil

Marie Le Cadre
Responsable du service restauration collective
et entretien ménager

Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation



Comité consultatif restauration

La séance d'engagement Mon Restau
Responsable du 04/10/2025
Les mesures éducatives 2025/2026

Service restauration collective et
entretien ménager



Bilan des engagements

Les engagements 2023

Bilan des
engagements
pris lors de la
séance
publique
2023

AXE 1 : BIEN-ÊTRE

Les engagements pris en 2021

- Développer l'éducation au goût en restauration collective/animation.
- Adapter l'affichage dans les restaurants scolaires.
- Mener une réflexion sur la pause méridienne.
- Mettre en place un plan d'action permettant d'améliorer la gestion du bruit dans l'ensemble des restaurants scolaires.

Les engagements à venir

- Assurer une pause méridienne ressource, vectrice de partage, de découverte et de plaisir.
- Structurer les parcours d'éducation à l'alimentation en plaçant l'enfant au centre des réflexions (enquêtes annuelles auprès des enfants, concertations, généralisation des commissions restauration enfants sur tous les sites etc).

PLAISIR papilles



AXE 2 : ASSIETTE RESPONSABLE

Les engagements pris en 2021

- Augmenter la part de produits dits «de qualité» dans nos menus.
- Développer l'approvisionnement en pain local et de qualité.
- Former les équipes des restaurants scolaires à la mise en valeur des plats produits en cuisine centrale.

Les engagements à venir

- Maintenir la qualité des denrées (60% SICO...) et développer les menus aux impacts carbone moindres.
- Développer les achats de produits équitables.
- Imposer une politique alimentaire zéro déforestation importée.
- Réaliser les fiches recettes pour l'intégralité des menus.
- Augmenter la fréquence des repas végétariens, en permettant un choix quotidien.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE




Bilan des engagements

Les engagements 2023

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

AXE 3 : ÉCOGESTES

Les engagements pris en 2023

- Diminuer de 10% le gaspillage alimentaire en restauration collective d'ici 2022.
- Recycler l'ensemble de nos biodéchets tout en adaptant le mode de recyclage en fonction des sites (compostage ou méthanisation).
- Supprimer l'usage du plastique en restauration collective d'ici 2024.

Les engagements à venir

- Lutter contre le gaspillage alimentaire (-10%), y compris sur le temps de collation.
- Diminuer les consommations d'eau et d'énergie.
- Diminuer les plastiques de conditionnement dans les achats alimentaires, les livrés.
- Mettre en place une alternative au conditionnement plastique pour 2025 (dans l'attente de la reconstruction de la cuisine centrale).
- Composter les biodéchets sur le territoire.
- Développer l'entretien à la vapeur.
- Remettre en place les serviettes lavables en maternelle.

RECYCLAGE DES BIODÉCHETS



AXE 4 : ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

Les engagements pris en 2023

- 1 Créer du lien avec les producteurs locaux.
- 2 Systématiser les « commissions enfants » sur le temps de restauration.
- 3 Développer la communication autour de la restauration collective et du comité consultatif restauration.
- 4 Développer les projets transversaux avec la communauté éducative.

Les engagements à venir

- Instruire les projets de reconstruction de la cuisine centrale, de réhabilitation et de modernisation des offices.
- Modifier la gestion du linge afin de relocaliser son entretien et le confier à une entreprise d'insertion.
- Harmoniser les quotités horaires des agents du service pour contribuer à la dépréciation des postes.
- Contribuer fortement au Projet Alimentaire Territorial Métropolitain.
- Développer les achats locaux et accompagner la structuration de filières.
- Conforter la dimension sociale par une politique tarifaire adaptée.

ALIMENTS LOCAUX



Bilan des engagements 2023

Axe bien-être

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

	Engagements	Point d'étape 2024	Points positifs	Points à améliorer
 <p>Bien-être des convives</p>	Assurer une pause méridienne ressourçante, vectrice de partage, de découverte et de plaisir		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Résultats positifs des enquêtes réalisées auprès des enfants en 2023/2024 ▶ Pause méridienne à 2 heures sur A.Briand et J.Zay satisfaisantes ▶ Rénovation des restaurants scolaires L.Michel et J.Macé (schéma directeur de rénovation des offices) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Déroulement de la pause méridienne à conforter (arrivée en restauration, temps calme etc.) ▶ Accueil des enfants en situation de handicap (dispositif AESH de l'EN) ▶ Rénovation en attente des restaurants scolaires A.Frank/L.Blum
 <p>Qualité nutritionnelle</p>	Structurer les parcours d'éducation à l'alimentation en plaçant l'enfant au centre des réflexions		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Référentiel d'éducation à l'alimentation capitalisant les actions ▶ Parcours d'éducation à l'alimentation complet et pilotés par les responsables des restaurants ▶ Enquête auprès des enfants sur toutes les écoles ▶ Commission restauration sur certaines écoles 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Commission restauration enfants non généralisée ▶ Déploiement des parcours sur tous les temps de vie de l'enfant (action 12 de la CTG) ▶ Transversalité et continuité avec les centres de loisirs ▶ Des disparités entre les parcours
 <p>Locaux</p>				

Bilan des engagements

Axe assiette responsable 1/2

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

	Engagements	Point d'étape 2024	Points positifs	Axes d'amélioration / difficultés
 Agriculture responsable  Proximité  Cuisine	Maintenir la qualité des denrées et développer les menus aux impacts carbonés moindres		<ul style="list-style-type: none"> 68% de denrées « de qualité » dont 30% de bio en 2023/2024 1,5 repas/semaine végétarien et repas végétarien au choix au quotidien (en moyenne, 25% de repas végétariens) 	<ul style="list-style-type: none"> Difficultés à mesurer l'impact carbone menu par menu
	Développer les achats de produits équitables		<ul style="list-style-type: none"> Axe en cours d'analyse 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier des denrées ciblées Dimension qui sera intégrée au prochain cahier des charges du marché de restauration
	Imposer une politique alimentaire zéro déforestation importée		<ul style="list-style-type: none"> Pas d'huile de palme Cacao: peu proposé au menu Café non proposé au menu Fruits tropicaux proposés à la marge, avec des grammages réduits Impact positif des denrées bio et Bleu-Blanc-Cœur Diversification des sources de protéines 	<ul style="list-style-type: none"> Soja utilisé dans l'alimentation du bétail donc difficile à mesurer Dimension qui sera intégrée au prochain cahier des charges du marché de restauration

Bilan des engagements

Axe éco-gestes 1/2

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

	Engagements	Point d'étape 2024	Points positifs	Axes d'amélioration / difficultés
 Gaspillage et déchets  Economies d'eau et d'énergie  Produits d'entretien	Lutter contre le gaspillage alimentaire (-10%)		<ul style="list-style-type: none"> 63 g de déchets/assiette Suivi des collations et excédents par les responsables d'office Expérimentation don de denrées en provenance des offices (Excellents Excédents) 	<ul style="list-style-type: none"> Stagnation du volume de déchets par assiette (pallier lié à la liaison froide)
	Diminuer les consommations d'eau et énergie		<ul style="list-style-type: none"> Enceintes frigorifiques éteintes à chaque vacance Abaissement de la température des chauffe-eaux 	<ul style="list-style-type: none"> Difficilement mesurable car compteurs parfois mutualisés entre plusieurs équipements
	Diminuer les plastiques de conditionnement dans les achats alimentaires et lessiviels		<ul style="list-style-type: none"> Généralisation des desserts en self-bar (laitages, compotes...) Collations limitant les déchets d'emballage Récupération des contenants (seaux) par les fournisseurs Produits lessiviels concentrés avec récupération des contenants par le prestataire 	<ul style="list-style-type: none"> Quelques services de yaourts en pot, à la marge

Bilan des engagements

Axe éco-gestes 2/2

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

	Engagements	Point d'étape 2024	Points positifs	Axes d'amélioration / difficultés
 Gaspillage et déchets  Economies d'eau et d'énergie  Produits d'entretien	Mettre en place une alternative au conditionnement plastique d'ici 2025		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Marché en cours (barquettes cellulose/ bio-sourcées) ▶ Reconstruction de la cuisine centrale permettant à terme le passage en conditionnement inox 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Difficultés à identifier un fournisseur (marché infructueux juin 2024, relancé et en cours d'analyse) ▶ Pas de compostage possible à ce stade des barquettes biosourcées
	Composter les biodéchets sur le territoire		▶ Compostage de l'intégralité des bio-déchets par les Alchimistes Nantais	
	Développer l'entretien à la vapeur		▶ 5 offices munis de nettoyeur vapeur	▶ Entretien des locaux à la vapeur difficile à mettre en place au quotidien compte tenu du nombre d'agents en poste simultanément
	Remettre en place les serviettes lavables en maternelle		▶ Mis en place sur plusieurs écoles depuis 2023: La Métairie, Jean - Macé, Rose-Orain	▶ A déployer sur C.Divet, J.Zay, L.Blum ▶ Sensibilisation des familles à l'importance du changement de serviettes tissées

Bilan des engagements

Axe engagement social et territorial 1/2

Bilan des engagements pris lors de la séance publique 2023

	Engagements	Point d'étape 2024	Points positifs	Axes d'amélioration / difficultés
 Engagement social  Travail avec les acteurs du territoire  Sensibilisation et implication	Projet de reconstruction de la cuisine centrale et de rénovation modernisation des offices		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Publication concours cuisine centrale en juillet 2024 ▶ Rénovation des restaurants scolaires L.Michel et J.Macé (schéma directeur de rénovation des offices) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouverture cible reportée en septembre 2028 ▶ Rénovation en attente des restaurants scolaires A.Frank/L.Blum (prioritaire) et M.Gouzil (dépendant de la cuisine centrale), La Métairie
	Modifier la gestion du linge		▶ Achat de tenues fin 2023 avec entretien via une entreprise d'insertion (ASIPROD)	
	Harmoniser les quotités horaires (déprécarisation)		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Création de 7 profils horaires ▶ Création de 2,3 ETP fin 2023, (temps répartis sur l'ensemble des agents du service) 	▶ Persistance de quelques postes à 10 et 15/35ème