



OPERATEUR REGLEUR

AGENT REMPLACANT OU VACATAIRE



Flashez-moi

## La préparation chaude

### EDITO

#### La loi «Egalim» va concerner la restauration collective

Les députés et les sénateurs planchent actuellement sur un projet de loi dont certaines dispositions vont concerner les cuisines centrales des collectivités. Plusieurs thèmes au menu :

- l'accroissement des approvisionnements de qualité bio, labels et régionaux
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- les menus végétariens, sans viande
- les conditionnements plastiques

Ce sont déjà des thèmes de travail pour nous. Nous vous ferons un point prochainement.

Christophe Simon

### La rentrée des classes

L'année scolaire 2018-2019 débute avec la création de classes supplémentaires et le dédoublement de certains cours préparatoires (CP), engendrant son lot de repas complémentaires. Bien que nécessaire afin de garantir la prestation de restauration à chaque élève, ces commandes complémentaires nous mobilisent fortement à chaque nouvelle rentrée. Cette année, la croissance globale des scolaires à +2% semble toutefois inférieure par rapport à la rentrée 2017.



Elle appartient à un secteur qui en comprend 3 : le chaud, le froid et le sous-vide. La préparation chaude est composée d'une équipe de 4 agents fixes. Chaque jour, elle manutentionne 4 à 5 tonnes de denrées alimentaires. Depuis le mois d'octobre 2017, du potage maison est cuisiné pour les enfants des écoles à l'automne et l'hiver. Des outils performants comme le cuiseur refroidisseur et des marmites nous permettent de cuisiner de grandes quantités. Quotidiennement, un relevé de traçabilité pour chaque denrée entrante est réalisé et transmis au Pôle Qualité-Achats.



### Nouvelles du groupe Saveur

Actuellement, le groupe travaille des recettes de plats végétariens. Des tests sont en cours avec un curry d'aubergine/pois chiche et une recette indienne. Un travail est effectué sur de nouvelles recettes de salades comme : la maritime et la salade de moules vinaigrette. Lorsque le groupe est satisfait, il soumet ses propositions à la validation des responsables puis à la dégustation de la Commission des Menus. S'il y a accord, il les envoie ensuite en fabrication.

### Notre actualité

Afin de pourvoir à l'augmentation du nombre de repas et pour moderniser l'organisation et l'ergonomie du travail, le SIVU a investi dans une thermoformeuse de marque Mecapack au secteur sous vide. C'est un outil plus performant que les machines à cloche utilisées précédemment, dont nous devrions prochainement nous défaire, au moins pour l'une d'entre elle.



# Le SIVU...C'est vous



Coline Salaris-Borgne nous a rejoint en juin pour une durée d'un an, en tant que Chargée de mission « Santé et conditionnements ». Docteure en sciences politiques, spécialisée sur les problèmes de santé publique, elle a pour mission d'accompagner le SIVU dans la gestion du projet de recherches alternatives aux conditionnements plastiques. Elle a notamment la charge de l'organisation de la concertation nationale que le SIVU a amorcée avec l'association AGORES (représentants des cuisines centrales publiques) au sujet des risques sanitaires et environnementaux associés à l'utilisation des plastiques dans les cuisines centrales. Cette concertation débouchera sur la publication d'un livre blanc de préconisations et de bonnes pratiques en 2019.



Arrivé courant juin au sein du service production, Loris Sabourdy avait déjà intégré une première fois notre établissement, dans le cadre de son DUT Gestion Logistique et Transport, en vue de finaliser celui-ci. Son stage avait alors porté sur la recherche d'une solution de traçabilité au niveau du service allotissement. Durant ce stage, il a pu prendre conscience des différentes problématiques liées à notre activité. Pour lui, c'est l'une de ses premières vraies expériences professionnelles, en dehors des emplois saisonniers.



## Le Self



Des critiques peuvent être émises sur les repas servis au self et les petits déjeuners. L'amélioration de cette prestation est un souci constant, mais respecter les collègues qui assurent le service est la première règle de bonne conduite. Les agents insatisfaits peuvent toutefois emmener leur repas et les consommer au self.

## Les Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)



Un SST est une personne formée aux premiers secours qui doit porter assistance à une personne en péril. Une formation initiale et ensuite un recyclage régulier sont nécessaires à cette fonction.

Au SIVU, 17 SST sont répartis dans tous les secteurs. Il s'agit de : Pierre Bacquet ; Mylène Ballester ; Marie-Line Batard ; Béatrice Bénassis ; Stéphanie Boulivet Térésa Campos ; Ulrich Coumaillaud ; Bruno Del Olmo ; Guillaume Etcheberry ; Cyril Fossaluzza ; Julien Gelly ; Emeraude Guérin ; Mickaël Labadie ; Gaëtan Lefèbre ; Jean-Marc Martin ; Jihane Merlet et Jérôme Messeri.

La prochaine session du mois d'octobre formera 10 nouveaux SST : Sabrina Casteix ; Virginie Jousot ; Sylvain Messeri ; Eric Dejean Nicolas Laleu ; Angélique Rayd Laurent Decouture ; Freddy Mouquet ; Marie D'Agostino et Boris Bouillot.

## CAP 35 000 : où en est-on ?

Après le travail de la Commission Technique, le Jury de Maîtrise d'Oeuvre a tranché : les trois propositions d'architectes ont été classées. Le prochain Comité Syndical se prononcera sur cette proposition. Si tout se passe comme prévu, la négociation du contrat avec l'équipe d'architectes retenue devrait être finalisée mi-octobre. Après les vacances de Toussaint, nous devrions donc pouvoir entrer dans le vif du sujet!

## Le tri



Au cours du mois d'octobre, le tri des déchets va évoluer dans l'établissement. Nous vous en reparlerons bientôt.



## Organigramme à jour du 1er octobre 2018

