

A lire dans ce numéro

Page 1 Retour du Forum de l'Emploi
Page 2 et 3 Transition écologique : mieux
se nourrir

Page 4 : - Retour sur les vacances d'automne
- Marché de fêtes de fin d'année de l'Office
de Tourisme
- Agenda de l'Ecole des 3 Arts

Retour sur le Forum de l'Emploi

« Fort du succès de la 1ère Edition de 2023, la Communauté de Communes et son partenaire France Travail se sont mobilisés pour organiser ce 2ème Forum de l'Emploi en Mirebellois et Fontenois. Nous remercions l'ensemble des participants qui se sont impliqués pour la réussite de cet événement. » **Nicolas Urbano, Vice-Président au développement économique & Christian Charlot, Vice-Président à la petite enfance et à l'action sociale**



Le **jeudi 14 novembre 2024**, s'est déroulé avec succès notre Forum de l'emploi, organisé en partenariat avec **France Travail**. Cet événement a réuni **32 exposants** composés d'entreprises et de groupements d'employeurs, avec plus de 60 offres d'emplois proposées. Les secteurs d'activité représentés étaient nombreux et variés : Commerce, Industrie, Aide à la personne, Santé, Travaux publics, Bâtiment, Animation...

Le Forum a offert l'occasion aux entreprises locales de présenter leurs offres d'emploi, allant des CDI aux CDD en passant par l'intérim. Cette initiative s'inscrit pleinement dans notre volonté de **dynamiser le bassin d'emploi de la Communauté de Communes**, en facilitant la rencontre entre les recruteurs et les chercheurs d'emploi.

Ce sont **120 visiteurs** qui ont répondu présents, impatients d'échanger avec les recruteurs, de découvrir des opportunités professionnelles et de nouer des contacts directs avec les entreprises locales. L'événement a permis de créer un espace de dialogue et de mise en relation, offrant ainsi des perspectives concrètes de recrutement pour de nombreux participants.

Ce fut une belle matinée d'échanges, d'opportunités et d'espoir pour tous les chercheurs d'emploi présents et les entreprises, qui pour certaines peinent à recruter. Grâce à cette initiative, de nouvelles portes se sont ouvertes pour beaucoup, et les entreprises ont pu rencontrer des personnes prêts à intégrer leurs équipes.



La Communauté de Communes, 2ème employeur du territoire, était également présente en tant qu'exposante. Pour rester informé des opportunités d'emploi au sein des services de la Communauté de Communes, consultez régulièrement notre page Facebook et notre Panneau Pocket



Communauté de Communes
Mirebellois et Fontenois



CC Mirebellois et Fontenois

Transition écologique : mieux se nourrir

« Notre restauration intercommunale est un véritable atout pour garantir une alimentation saine et de qualité aux enfants de nos établissements. Chaque jour, des repas frais et équilibrés y sont préparés avec soin, en privilégiant le «fait maison» pour garantir des plats savoureux et nutritifs. Les ingrédients proviennent majoritairement de producteurs locaux, ce qui permet non seulement de favoriser les circuits courts, mais aussi de garantir des produits de saison, gages de fraîcheur et de goût. En intégrant des produits issus de l'agriculture raisonnée et biologique, la cuisine centrale s'engage activement dans la démarche du mieux se nourrir, pour le bien-être de nos enfants et le respect de notre environnement. »

Didier Petitjean, Vice-Président à la Restauration Scolaire, aux associations et aux équipements sportifs



COMMENT FONCTIONNE LA RESTAURATION INTERCOMMUNALE ?

1 MISSION

La restauration produit quotidiennement des repas pour **10 sites**, incluant les sept pôles scolaires, les deux petites crèches et l'école privée Saint Nicolas. Avec une capacité moyenne de **850 repas sur quatre jours par semaine** et jusqu'à **180 repas le mercredi**, elle assure plusieurs services sur certains sites.

2 SÉLECTION DES FOURNISSEURS

La sélection des fournisseurs répond aux règles **des marchés publics**. Les critères de choix incluent **la qualité des produits** (tous dégustés en amont afin de juger du goût, de la texture et du comportement des produits à la cuisson), **la présence de Labels ou Certificats «produit de qualité et durable»**, **le mode de transport** (nous privilégions des produits provenant de France ou de l'Union Européenne), **et le prix**. Les fournisseurs déposent leurs offres sur une plateforme en ligne sur la base d'un cahier des charges.

3 ÉQUIPEMENTS

Pour assurer une production efficace, la cuisine centrale est équipée d'un **four**, d'une **sauteuse XXL**, d'une **chambre froide**, d'une **thermoscelleuse** et d'une **cellule de refroidissement**. Ces équipements spécialisés facilitent la production en grande quantité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

4 PROCESSUS DE PRODUCTION DES REPAS

La préparation des repas se divise en deux catégories : **la préparation froide**, maintenue **sous 10°C**, et **la préparation chaude**, avec une cuisson minimale de **63°C**. Les cuisiniers préparent les plats jusqu'à **trois jours à l'avance**, en les conditionnant dans des barquettes thermoscellées. Le refroidissement rapide des plats de 63°C à moins de 10°C en deux heures est une obligation pour garantir la sécurité alimentaire.

5 QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET MENUS

Les repas de la restauration, élaborés de A à Z, suivent un **plan alimentaire précis sur quatre semaines**, garantissant aux enfants des apports nutritionnels adéquats. Ce plan impose la présence régulière de légumes, de crudités, de fruits cuits ou encore de poissons, afin de répondre aux normes en matière de variété et d'équilibre nutritionnel. Les commandes sont faites **15 jours à l'avance**, avec une obligation de **20% de produits bio** mais également des produits labellisés (AOP, Label Rouge). Des options végétariennes et des produits locaux (le **CAT de Bézouotte**, le **SCEA VAROIS** : pommes de terre, la **Ferme des Charmilles à Tanay** : champignons) sont également intégrés aux menus pour offrir des repas variés et responsables.



6 CONTRAINTES D'HYGIÈNE

La restauration respecte un **protocole d'hygiène strict conforme aux méthodes HACCP**, établi en collaboration avec le **Laboratoire Départemental de la Côte d'Or**. Chaque jour, un nettoyage et une désinfection minutieux des sols, des machines, des éviers et des surfaces de travail sont obligatoires. Ce protocole inclut également des **prélèvements de surface** réguliers, avec des tests microbiologiques en auto-contrôle pour surveiller la qualité sanitaire des locaux. Le respect de ces normes est essentiel pour conserver l'**agrément sanitaire**, qui définit également le nombre de repas autorisés à produire et garantit la sécurité des produits cuisinés.

CUISINIERS

PAULINE



CLAIRE & MARIE-CRISTINE



RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

Françoise, **directrice du service**, assure la gestion globale et le bon fonctionnement des opérations. Elle supervise les commandes de denrées alimentaires et de produits d'entretien, veille à la gestion des stocks, à l'élaboration des menus et à l'entretien du matériel. Françoise encadre l'ensemble des agents de la cuisine centrale et des cuisines satellites dans le souci de garantir un environnement de travail optimal.

Coût d'un repas produit distribué et servi :

8,07€

Facturé aux familles :

ENTRE 3€ ET 3,50€



RESPONSABLE DE PRODUCTION

Nathalie, responsable de production, coordonne avec précision les différentes étapes de la préparation des repas tout en cuisinant aux côtés des autres cuisiniers. Dès la réception des produits, elle supervise un cuisinier en **poste de «sortie»**, chargé de contrôler chaque livraison, de photographier les produits et de les placer dans un réfrigérateur dédié.

Avant son entrée en cuisine, **chaque aliment est soigneusement désinfecté selon un dosage précis**. Ensuite, l'équipe se répartit les tâches : **deux cuisiniers prennent en charge les préparations chaudes**, tandis qu'**un autre gère les préparations froides**. Chaque plat est préparé selon une recette précise, avec des températures strictement respectées pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire. À la fin de la cuisson et du conditionnement en barquettes, les plats sont refroidis en **cellule de refroidissement** et placés dans le réfrigérateur de produits finis, prêts pour la livraison.



AGENT DE LIVRAISON

Corinne, agent de livraison, joue un rôle essentiel dans la distribution des repas. Chaque matin, elle charge les repas dans le **camion frigorifique à 3°C**, après avoir vérifié que chaque plat est bien en dessous de 5°C. Lors de sa tournée, qui couvre près de **85 km quotidiennement**, Corinne livre les repas à chaque site périscolaire, récupère le pain en chemin et contrôle scrupuleusement les réfrigérateurs des sites pour s'assurer du **respect des températures** avant de ranger chaque repas dans les frigos. Une fois sa tournée terminée, elle s'occupe du nettoyage des caisses de transport, de la plonge et de la préparation des produits d'entretien.

AGENT DE CUISINE SATELLITE

Aurélie travaille sur la cuisine satellite à Bèze. Dès la réception des repas livrés, elle **vérifie que la quantité correspond à celle indiquée sur le bon de commande**. Elle procède ensuite à la mise en place de la salle de restauration et au réchauffage des plats, en contrôlant scrupuleusement les températures avec un thermomètre, garantissant qu'elles atteignent **au moins 63°C** pour des raisons de sécurité alimentaire.

Une fois les enfants accueillis par le service périscolaire, Aurélie se charge de leur servir les repas avec l'aide des animateurs.

Après le service, elle prend en charge la plonge, débarrasse les tables et veille à la désinfection complète de la salle et de la cuisine.



AURÉLIE



AGENT DE CUISINE SATELLITE ET AGENT D'ENTRETIEN

En raison de l'augmentation des effectifs, Benjamin assure un renfort à l'agent de cuisine satellite de 12h à 13h, sur le site périscolaire à Mirebeau.

Avec **deux services**, un à 12h et un à 12h30, Benjamin réceptionne les chariots avec les plats qu'il achemine ensuite aux animateurs pour la distribution aux enfants. De **13h à 15h15**, il s'attelle au nettoyage de la salle, des tables, du sol, des toilettes et du hall. Son travail ne s'arrête pas là : il s'occupe également de la vaisselle et de la plonge.

Pour la sécurité et l'hygiène, durant les services tous les agents ont l'obligation de porter une charlotte, une blouse et des chaussures de sécurité pour entrer dans la cuisine.



BENJAMIN



Retour sur les vacances d'automne

Durant les vacances d'automne, les enfants des sites extrascolaires à **Mirebeau-sur-Bèze**, **Belleneuve** et **Fontaine-Française** ainsi que les ados du **Secteur Jeunes** ont pu profiter de plusieurs activités sur des thématiques propre à chaque site : «Grand Jeux» à Mirebeau, «Voyage pour Halloween» à Fontaine et «Les Fruits» à Belleneuve.



Secteur Jeunes

Extrascolaire à Fontaine-Française



Extrascolaire à Mirebeau-sur-Bèze



Extrascolaire à Belleneuve

Marché de fêtes de fin d'année de l'Office de Tourisme

VENDREDI 13 DÉCEMBRE 2024

de 16h à 21h
Salle Eiffel du Forum
6 ter Place Général Viard
21310 Mirebeau-sur-Bèze

Agenda de l'Ecole des 3 Arts

Coordonnées pour inscriptions et informations :
Secrétariat de l'Ecole des 3 Arts :
m.bou@mfcc.fr
03 80 36 21 11

