

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION ORDINAIRE

DE LA CSSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION

DU 19 JUIN 2023

[REDACTED]

[REDACTED]

Secrétaire

Présent
Présente
Présent
Absent
Présent
Absent
Présent
Présent
Présent
Absent

[REDACTED]

Inspectrice du Travail
Contrôleur de sécurité CRAMIF
Médecin du travail
Coordinateur Prévention

Absente
Absent
Absent
Présent

[REDACTED]

Relations sociales
Infirmière santé au travail

Présente
Absente

RS CFTD à la CSSCT
RS UNSA à la CSSCT
RS CGT à la CSSCT
RS CFTC à la CSSCT
RS CFE-CGC à la CSSCT

Absent
Absent
Absent
Absente
Présent

Début de séance :	9h00
Fin de séance :	18h00

1) Approbation du compte rendu de la réunion extraordinaire du 09 février 2023 (document).

Pas de commentaire des membres

4 votants :

Pour	4
Contre	0
Abstention	0

2) Approbation du compte rendu de la réunion extraordinaire du 02 mars 2023 (document).

Pas de commentaire des membres

4 votants :

Pour	3
Contre	0
Abstention	1

3) Approbation du compte rendu de la réunion ordinaire du 13 mars 2023 (document).

Pas de commentaire des membres

4 votants :

Pour	4
Contre	0
Abstention	0

4) Approbation du compte rendu de la réunion extraordinaire du 13 avril 2023 (document).

Pas de commentaire des membres

4 votants :

Pour	4
Contre	0
Abstention	0

5) Information sur les salariés déclarés inaptes (document).

Présentatio

- Il y a 36 dossiers.
- Quatre nouveaux dossiers suite à maladie.

6) Avis motivé pour l'impossibilité de reclassement d'une salariée inapte (document).

Présentatio

- ... t en inaptitude depuis le 23/12/2021 suite à maladie.
- Employée de restauration.

Les restrictions et préconisations médicales du médecin du travail sont les suivantes :

- Pas de station debout ou de marche prolongée.
- Activité essentiellement assise permettant le changement régulier de posture.
- Pas de port de charges lourdes, pas de manutention.
- Horaires de travail réguliers du matin, pas de prise de poste après 10H00.
- Contre-indication médicale à l'activité en horaires dits « Horaires Adaptés ».

Formation et Parcours professionnel :

- Formation en conseil de vente, suivi en 2014/2015, via l'organisme de formation Distancie. nctions d'animateur (BAFA) obtenu en 2016. ur travailler auprès des animaux.
- Expérience professionnelle hors DLP :
 - 'animatrice d'enfants pour Azureva, Laouzas de 07/2016 à 03/2017, en CDD.
- Embauchée à DLP en CDD du 07/03/2017 au 23/09/2017 au sein du programme « Contrat Pro Disney) en tant qu'Employée de Restauration (préparation du CQP employé de restauration polyvalent) sur le restaurant En Coulisserie. Elle est transformée en CDI le 24/09/2017.

Etat des lieux des actions entreprises depuis l'avis d'inaptitude :

- Accompagnement de l'équipe Maintien dans l'emploi et de plusieurs actions favorisant son développement, son maintien dans l'emploi et son reclassement :

- De RDV d'accompagnement à compter du 17/12/2021 durant lesquels Aurore mentionne d'autres expériences professionnelles qui ne figurent pas sur son CV (Equipièrre pour les enseignes McDonald's).
 - Son CPF est actif mais elle l'a déjà utilisé dans le cadre d'une formation pour travailler avec les animaux.
 - D'un test aux outils bureautique le 16/03/2022.
 - De l'information des dispositifs à sa disposition pour mettre en place un projet de formation (bilan de compétences, projet de transition professionnelle, conseiller en évolution professionnelle).
- De plusieurs partages de son CV dans le cadre de missions ATMA ou d'affectations ouvertes à la mobilité interne :
- En 01/2022 : auprès des équipes Sourcing Appro, pour une mission ATMA administrative, son profil n'est pas retenu.
 - En 08/2022 : auprès des équipes Maintenance Support Territoire 3, pour une mission ATMA administrative, son profil n'est pas retenu.
 - En 03/2022 : auprès des équipes Revenue Accounting, pour une mission ATMA administrative et support.
 - En 09/2022 : auprès des équipes Récréation de l'hôtel NPBC, pour une mission ATMA d'animation du coin enfant.
- De plusieurs missions ATMA :
- Du 28/03/2022 au 30/09/2022 : mission ATMA au sein de la division Revenue Accounting. Cette mission n'a aucune possibilité de transformation.
 - DU 25/11/2022 AU 31/01/2023 : Mission ATMA au sein des équipes Récréation de l'hôtel NPBC pour une mission d'animation du coin enfant. Cette mission ATMA met en évidence que le profil d'Aurore n'est pas compatible avec le métier.

Les missions ATMA proposées à Aurore n'ont pas permis une ouverture professionnelle.
 Au regard de la situation, nous constatons l'impossibilité de reclassement.

- Un membre a demandé si la salariée avait demandé à réaliser des shadow. Il a été répondu que la salariée n'avait fait aucune demande en ce sens.

A l'issue de la présentation et des différents échanges, le Président de la CSSCT a sollicité les membres, afin de connaître leur avis motivé sur ce projet.

7 votants :

Pour	1
Contre	2
Abstention	4

7) Avis motivé pour l'impossibilité de reclassement d'un salarié inapte (document).

Présentation

est en inaptitude depuis le 14/03/2023 suite à maladie.

- Serveur

Les restrictions et préconisations médicales du médecin du travail sont les suivantes :

- Pas d'horaire adaptés.
- Planning stable dans la semaine.
- Pas de contact avec des clients.

Formation et parcours professionnel :

- Titulaire d'un BTS GPME (gestion de PME) obtenu en 2021.
- Il possède une expérience professionnelle :
 - D'employé libre-service [REDACTED]
 - D'assistant de direction [REDACTED] 4 mois sur 2021.
 - De serveur pour le parc Le Pal entre 20 [REDACTED]
- Embauchée à DLP du 13/06/2022 au 31/08/2022, en CDD, en tant que serveur au sein de la division Restauration Parc. Il est transformé en contrat CDI au 01/09/2022 sur le même poste.

Etat des lieux des actions entreprises depuis l'avis d'inaptitude :

- Accompagnement de l'équipe Maintien dans l'emploi et de plusieurs actions favorisant son développement, son maintien dans l'emploi et son reclassement :
 - De RDV d'accompagnement dès le 27/03/2023 : il a 23 ans et souhaite avoir un poste en lien avec son BTS qu'il aimerait mettre à profit.
 - Il a tenté plusieurs expériences professionnelles, l'alternance sur un poste d'assistant de direction ou encore un poste dans l'immobilier, mais n'a pas trouvé une orientation professionnelle qui lui correspond.
 - Silvère bénéficie d'un entretien le 02/05/2023 avec le manager de l'Economat, de l'inscription à la formation « Transpalette Electrique à Conducteur Accompagnement » et d'une proposition d'opportunité professionnelle, avec perspective de reclassement définitif, sur un rôle de magasinier au sein de l'Economat Restauration Parc dans le cadre d'une mission ATMA par mail du 03/05/2023. Durant cet entretien, Silvère mettra en avant une contrainte sur les horaires du matin (5h45). Par mail du 04/05/2023, Silvère refuse cette proposition.
- Silvère est en dispense d'activité rémunérée depuis le 14/03/2023.

Au regard de la situation, impossibilité de recla [REDACTED]

[REDACTED] remarquer que le salarié a très peu d'ancienneté dans l'entreprise. Elle ne visite médicale à l'embauche afin d'éviter une inaptitude à son poste après seulement quelques mois de travail. Elle ajoute qu'il ne faut pas abuser de la commission de maintien dans l'emploi.

[REDACTED] ne l'exemple d'un salarié arrivé depuis seulement deux semaines, qui a déjà près trois jours de travail : choc psychologique et brulure au premier degré.

7 votants :

Pour	5
Contre	0
Abstention	2

8) Avis motivé pour le reclassement d'une salariée inapte (document).

Présentatio

t en inaptitude depuis le 27/10/2022 suite à maladie.

- Employée de restauration.

Les restrictions et préconisations médicales du médecin du travail sont les suivantes :

- Eviter les situations de stress.
- Pas de position de sécurité.

Formation et parcours professionnel :

- Embauchée à DLP le 05/10/2021 en tant que serveuse au sein de l'établissement Restauration, au restaurant Capitaine Jacques.

Etat des lieux des actions entreprises depuis l'avis d'inaptitude :

- Accompagnement de de son manager et de plusieurs actions favorisant son développement, son maintien dans l'emploi et son reclassement :
 - Son transfert dans le cadre d'une affectation temporaire (type CDD) au sein des équipes Guest Flow – Parcs Opérations à compter du 09/11/2022.

Proposition(s) de poste(s) :

C'est sur le poste d'Opératrice Animatrice d'Attraction sein des ion Parcs Opérations que nous souhaitons proposer un reclassement défin un statut, un coefficient et une rémunération brut mensuelle inchangés.

✎ Un membre a dema aucune information antérieure sur le volet formation et parcours professio iqué ne pas avoir recueilli ces informations, car dès la déclaration d'inapti a géré la mise en place de l'affectation temporaire ayant permis à l'issue le reclassement sur le poste d'opératrice Animatrice d'Attraction au sein de l'équipe « Guest flow ».

7 votants :

Pour	6
Contre	0
Abstention	1

9) Information sur le projet « Firefly » Pavillon 511A Kiosk (document).

Présentation

- Réponses aux questions des membres posées lors de la réunion du 19 juin :
- Station de nettoyage : demande de la mise en place de lances de nettoyage avec enrouleur pour le TSR et le QSR (ISO en coulisse) – *Refus du service d'hygiène de ce type d'équipement pour des raisons d'hygiène.*
 - Meubles de tri : demande de prévoir des chariots à niveaux constants dans les meubles de tri dans le but de limiter les risques liés à la manutention - *Demande prise en compte. Des chariots à niveau constant sont prévus*
 - Micro-ondes : des micro-ondes ont-ils été prévus dans les salles de restaurants - *Demande prise en compte. Deux micro-ondes sont prévus à côté de chaque machines à café.*
 - Distributeurs de sauces : les membres demandent si l'emplacement des distributeurs de sauces proches des meubles de tri ne posent pas de problèmes en termes d'hygiène alimentaire - *Les distributeurs de sauces ont été retirés du projet.*
 - Chambres froides / Portes coulissantes : les membres demandent la mise en place de portes coulissantes sur toutes les chambres froides. Le chef d'établissement se positionne par le biais d'un mail dans le but d'obtenir cette autorisation - *Option impossible par manque d'espace.*
 - Machine Carpigiani : Nos élus ainsi que le chef d'établissement demandent que le remplissage des machines Carpigiani se fasse à hauteur d'homme - *Le modèle de machine choisi ne permet pas le remplissage de cuves à hauteur d'hommes. Une modification du modèle ne permettrait pas d'assurer un débit convenable (productivité).*
 - Tourelles à boissons : Nos élus ainsi que le chef d'établissement souhaiteraient savoir pourquoi les tourelles n'ont pas été implantées dans la salle de restaurant comme cela va se faire sur Stark - *Le manque d'espace ne permet pas l'implantation des tourelles à boissons en salle.*
 - Armoire froid positif : demande d'armoires froides positif avec double portillon (1 en haut, 1 en bas) - *Demandes prises en compte. Un modèle d'armoire froides avec double portillons sera prévu.*
 - Les membres demandent des échelles inclinées pour que la descente des produits se fasse plus facilement - *Demande faite auprès du cuisiniste pour prévoir des échelles inclinées dans ces armoires.*
 - Maintien au chaud : les membres demandent que le Maintien au chaud soit incliné pour que la descente des produits se fasse plus facilement - *Demandes prises en compte. Les étagères de maintien au chaud prévus sont en partie inclinées.*
 - Salle de formation : les membres demandent la mise à disposition d'une salle équipée de matériel informatique afin que les salariés puissent suivre leur formation en ligne ailleurs que dans le bureau de l'encadrement - *Des postes informatiques seront à disposition dans les bâtiments 507.2 et 601. Ces deux complexes sont situés à proximité du service au comptoir.*
 - Fontaines à eau : les membres demandent l'implantation de fontaines à eau dans les nouveaux restaurants (trois ou quatre pour le service à table et deux pour le comptoir) - *Demandes prises en compte.*
 - Point d'eau en zone de service : Prévoir un point d'eau au niveau de la zone de service au cas où certains clients souhaiteraient des verres ou carafe d'eau - *Demandes prises en compte. Des points d'eau sont prévus au niveau des pompes à bière situées de part et d'autre de la zone de service.*
 - Plan neutre : Une table sera nécessaire à proximité du convoyeur pour sortir les plaques de saumon - *Le convoyeur de saumon a été retiré des plans.*
 - Réserve à boisson : Le chef d'établissement demande les plans de la réserve à boisson dans le but de s'assurer que les espaces de stockage ont été prévus pour les Bibs de

soda et de bière - *Les plans de la réserve à sodas seront communiqués lors de la prochaine CSSCT le 11/09/2023.*

- Plonge Batterie : les membres estiment qu'un seul bac est suffisant au lieu des deux mentionnées sur les plans. Ils souhaiteraient également la mise en place d'un support dans le fond du bac dans le but de surélever les éléments à nettoyer et ainsi éviter les mauvaises postures – *Le service hygiène n'est pas favorable et souhaiterait conserver deux bacs. Un système pour surélever les bacs dans le fond des éviers a été demandé au cuisiniste.*
- Chambres Froides : les membres ainsi que le chef d'établissement alertent sur la taille de la chambre froide négative au vu de l'offre qui leur a été présentée – *Prise en compte de ce commentaire, l'offre sera adaptée pour permettre le stockage des denrées.*
- Compacteurs : demande que la dalle du compacteur soit conforme au standard défini il y a plusieurs années afin que les jus de poubelle soient correctement collectés - *Demande prise en compte. Une inclinaison est prévue pour favoriser les écoulements. Une station de lavage a été également prévue à proximité.*
- Caisses : les membres demandent que les tiroirs caisses ouvrent sur le dessus - *e en compte. Des caisses à capots sont prévues sur les deux meubles.*
Le chef d'établissement s'interroge sur le rendu du petit déjeuner dans la salle à manger et sur l'intérêt de maintenir cette offre - *L'offre présentée n'est pas définitive, des discussions sont en cours concernant le maintien du petit déjeuner.*
- Espace de stockage produits PDJ : Les membres s'interrogent sur l'espace de stockage disponible pour les denrées du PDJ - *L'offre présentée n'est pas définitive, des discussions sont en cours concernant le maintien du petit déjeuner.*
- Machine à café : Les deux machines à café suffiront-elle pour sortir toutes les boissons chaudes du PDJ - *L'offre présentée n'est pas définitive, des discussions sont en cours concernant le maintien du petit déjeuner.*
- Gestion de flux des clients : Prévoit-on un « greeter » pour la gestion du flux des clients en période de forte activité - *Le chef d'établissement confirme que cette option serait envisageable en cas de forte activité.*
- File d'attente : les membres s'interrogent sur la nécessité de prévoir autant de place pour la file d'attente - *Le format de la file d'attente a été proposée par Industrial Engineering.*
- Plonge : Les membres ainsi que le chef d'établissement insistent sur la nécessité de prévoir un lave-batterie à granules afin de diminuer la charge de travail du plongeur – *le service d'hygiène refuse ce type d'équipement.*
- Plonge : les membres alertent sur l'espace de la plonge qui ne paraît pas suffisant (ne pas refaire les mêmes erreurs que sur le Campus Avengers) - *Alerte prise en compte. Aucune modification de cloison n'est possible à ce stade du projet*
- Plonge : Les membres ainsi que le chef d'établissement proposent de supprimer le local à déchets (inutile du fait de la proximité du compacteur) dans le but d'agrandir la plonge, de déplacer le lave-vaisselle et ainsi gagner de l'espace pour le stockage des chariots de vaisselle propre en sortie - *Refus de la part du service hygiène qui insiste sur la nécessité de conserver ce local déchets.*
- Des portes automatiques ont-elles été prévues au niveau de la plonge - *Des ventouses ont été prévues pour pouvoir maintenir les portes ouvertes. Les portes ne sont pas automatiques.*
- Les membres et le chef d'établissement insistent sur la nécessité de trois bureaux (Manager - Team Leader - Economat) - *Impossibilité d'agrandir la surface du bâtiment. Modification impossible à ce stade du projet.*
- Salle de repos : Des vitres polarisées ou des rideaux occultants ont-ils été prévus au niveau de la salle de repos - *Sujet en cours avec POPI.*
- Parking à poussettes : Les membres demandent à nouveau que les parkings à poussettes soient couverts. Aujourd'hui aucun de ces espaces ne l'est, ce qui provoque régulièrement des altercations avec les clients qui veulent rentrer les poussettes dans les restaurants lorsqu'il pleut - *Aucun parking à poussettes n'est prévu dans ce projet.*
- Cuisine : Le secrétaire de la CSSCT alerte sur la distance entre les friteuses et la zone d'envoi - *Une table roulante est prévue dans le but de faciliter les opérations.*

➤ Examen du Pavillon 511 A kiosque :

- Kiosk en dur avec terrasse attenante.
- Deux fenêtres de vente.
- Offre salée et sucrée.
- Une chambre froide.
- Un local à boisson.
- Un local de stockage pour la vaisselle réutilisable (loi AGECE).
- Une zone cuisine équipée de fours, armoires réfrigérées, d'un passe chaud, d'un lave-mains et d'une soupière intégrée.
- Une zone de vente équipée de deux machines à café, de deux caisses, d'une fontaine à boissons et de meubles de rangement.
- Locaux climatisés.
- Un poste de lavage du sol.

emande de faire attention à la quantité de stockage disponible pour les , ainsi qu'à l'organisation de ce stockage.

ande à nouveau que les caisses aient une ouverture sur le dessus, afin ntrainant des contraintes posturales lorsqu'elles sont équipées de tiroirs caisse.

- ✎ Les membres demandent que la porte de la chambre froide soit inversée afin que les salariés ne soient pas gênés par le poste de lavage du sol.
- ✎ Les membres demandent combien de fois par jour est effectué le remplissage des machines à café.
- ✎ Pour une question d'ergonomie du poste, les membres demandent s'il est possible de faire pivoter les caisses d'un quart de tour.

pelle qu'il est nécessaire d'équiper les toilettes hommes de table à langer.

ussettes est pré que ce
elle qu'une sala d'une
poussette

10) Information des membres sur le recrutement des salariés en situation de handicap.

Présentation

➤ Il y a eu sept embauches sur le dernier trimestre :

- 1 Employé de Restauration en CDD au Colonel Hathi du 30/03/23 au 05/11/23
- 1 Employé de Restauration en CDI au Cowboy Cookout à compter du 13/04/23
- 1 Employé de Restauration en CDD aux Kiosks du 28/03/23 au 05/11/23
- 2 stagiaires Commis de cuisine au Plaza Garden du 0/04/23 au 22/04/23
- 1 Commis de cuisine en CDD au Plaza Garden du 09/06/23 au 03/09/23 (identifié parmi l'un des 2 stagiaires)
- 1 Commis de cuisine en CDD au Plaza Garden du 30/05/23 au 03/09/23

Aucun poste de travail n'a nécessité d'adaptation.

11) Examen des statistiques et du listing des AT du 1er trimestre 2023 (documents).

Présentation

rapport au 1er trimestre de 2022, mais en dessous de celui de

- Le taux de fréquence s'élève à 62,5 et le taux de gravité est de 1,93.
- Il y a eu 55 AT dont 37 avec arrêt.

une solution a été trouvée pour l'AT à cause d'un panier
ose la mise en place d'un groupe de travail. David
JAB x.

12) Suivi des actions du DUERP et des fiches CSSCT (document).

Présentation

- Revue des fiches CSSCT envoyées par les membres sur le trimestre.

t remarquer que les loquets des portillons de la plateforme élévatrice du
ligent les salariés à se baisser en permanence. Il propose que la tige de
ces loquets soit rallongée afin qu'ils puissent être manœuvrés sans avoir à se baisser.

13) Information sur les consignes en cas de travail extérieur par forte chaleur (document).

Présentation

- Revue du document général et de la procédure propre à la restauration.
- Aucun changement par rapport à 2022.

14) Suivi de la mise en place des tapis de décontamination.

Présentation

- Des tapis de décontamination plus grand vont remplacer les précédents qui ne permettaient pas une décontamination efficace, car trop petits.

15) Point de suivi sur l'étude de poste sur l'essuyage des couverts (document).

Présentation

- Il a été observé :
 - Défaut de mode opératoire dans tous les restaurants.
 - Défaut de changement de la rafle de maïs.
 - Poids des bacs à couverts.
- Les actions proposées :
 - Mise en place de bacs plus petits.
 - Affichage du mode opératoire.
 - Formation des salariés.
- Un test de fonctionnement va être effectué dans les restaurants Plaza garden et Capitaine Jacques, qui sont tous les deux équipés d'une table de dépose et d'un chariot.

16) Point de suivi sur les modifications techniques apportées aux chariots popcorn.

Présentation

- Solutions techniques mises en œuvre sur les chariots popcorn :
 - Installation d'arrêts d'urgence.
 - Séparation des commandes des deux compartiments.
 - Asservissement des moteurs des casseroles, qui se coupent lorsqu'elles sont basculées.
- Augmentation du budget permettant de faire la maintenance cyclique de dix chariots par an.

17) Point sur l'avancée des travaux de maintenance.

Présentation

- PC1 :
 - L'évier n'est pas raccordé à l'eau, OT fait. **S26**
 - Le caisson à huile n'a pas son tiroir de mi-hauteur pour ranger les produits, celui-ci étant muni de plusieurs placards à l'intérieur. **OT** a été fait en attendant d'avoir le nouveau caisson projeté.
- ROCKET CAFE :
 - Le point d'eau est un lave-main, il faudrait voir pour le passer en évier pour faciliter le travail des salariés. **Octobre.**
 - La maintenance va voir s'il dispose d'un évier plus profond pour remplacer celui présent. **Octobre.**
 - En attente de voir s'il est possible d'alimenter le point d'eau en eau chaude : **Octobre.**

- Etude en cours pour installer des barres derrière les gaufriers, afin de faciliter leur ouverture et éviter qu'ils ne bougent lors de celle-ci. L'OT a été ouvert, mais les gaufriers sont sur un timbre et non un plan de travail : **Fait.**
- PC2 :
 - La porte d'entrée de PC2 a du mal à se fermer, réparée à plusieurs reprises (verrou, petit loquet...) mais celle-ci ne tient pas. Une demande d'OT différente a été faite.
 - Siphon et extraction d'eau en mauvais état : **Octobre.**
 - Arrivée d'eau pas accessible pour Melita pour la machine à café : **Fait.**
- Arbre enchanté : **Fait.**

emande que les climatisations des caravanes des Kiosks et des riots gourmands soient vérifiées avant le problème de climatisation de Café de la brousse l'an dernier transmettra le retour de la maintenance lorsque tout sera vérifié

forme qu'il n'y a plus de climatisation glacée a été rompue lors de travail ar e qu'il y a beaucoup d'éléments de cuisson et de maintien au c salariés ont déjà fait des malaises.

nforme que la porte du PC1 ne ferme nt de vente sont juste posée au sol e lle ar elles n'ont aucun point d'appui latéral.

ait remarquer que le transport des caisses des Chariots gourmands une sacoche en bandoulière, se fait actuellement dans le tablier.

- Les pare-soleil pour les tablettes sont en fabrication.

18) Information sur la prévention des RPS (document).

Présentation

- Suite de l'enquête RPS sur le Casey :
 - 99,33% de participation.
 - 42 répondants.
 - Trois facteurs à traiter en session participative :
 - Conflits de rôle/conflits de valeurs.
 - Rythme de travail.
 - Exigences cognitives.
- Suite de l'enquête sur Hypérion :
 - 74,10% de participation.
 - 83 répondants.
 - Deux facteurs à traiter en session participative :
 - Exigences cognitives.
 - Rythme de travail.
- La prochaine réunion aura lieu le 6 juillet.
- Comités de pilotage en cours sur Hypérion et Casey.
- La planification des salariés a été identifiée comme facteur de risque.
- Les enquêtes RPS de NEB et de la pâtisserie sont planifiées au quatrième trimestre.

19) Visite du restaurant Agrabah café.

que que la tablette du passe va être remplacée par un modèle plus e à soda et l'armoire réfrigérée vont être remplacés.

✎ Les membres apprécient l'amélioration des conditions de travail suite à l'agrandissement du local du bar.

t remarquer que lorsque l'on ouvre l'armoire réfrigérée, il y a un risque de ns les balais accrochés au mur.

18h00 : FIN DE LA RÉUNION