

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

SLO

ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

EDUCATION

Ville de
MONTELIMAR
Compte-rendu
annuel d'activité
2020-2021

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SOMMAIRE

PREAMBULE

1. Contexte contractuel	p. 08
2. Descriptif des missions du contrat	p. 08

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE p. 09

1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 16
1.4. Communication	p. 31
2. Sécurité des aliments	p. 32
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 32
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 33
3. Formation du personnel	p. 34
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 34
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 35
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 35
4. Actions en matière de développement durable	p. 37
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 38
4.2. Développement des communautés locales	p. 39
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 40
5. La labellisation ECOCERT Niveau 1	p. 43

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

1. Liste des contrats	p. 48
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 49
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 51
4. Consommations énergétiques (fluides)	p. 52

COMPTE-RENDU FINANCIER

p. 53

1. Fréquentation	p. 56
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 56
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à l'effectif contractuel	p. 57
1.3 Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 58
2. Compte de résultat	p. 59
2.1. Chiffre d'affaires	p. 61
2.2. Consommations	p. 62
2.3. Effectifs	p. 63
2.4. Achats non stockés	p. 64
2.5. Sous-traitance générale	p. 65
2.6. Situation collecte renouvellement / prix du repas	p. 66
2.7. Situation collecte investissement / prix du repas	p. 67
2.8. Impôts et Taxes	p. 68
2.9. Conclusion	p. 69
3. Tarification et encaissements	p. 70
3.1. Prix de vente contractuels	p. 70
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 71
3.3. La facturation famille	p. 72
3.4. Procédure de recouvrement	p. 73
3.5. Etat des impayés 2020/2021	p. 74

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SLO

SOMMAIRE

ANNEXES

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût

p. 75

Annexe 2 : Enquêtes convives

p. 78

p. 79

Annexe 3 : Détail des repas exportés

p. 81

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

SLOW

ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Préambule

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel

2. Descriptif des missions du contrat

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SLO

p. 08

p. 08

Préambule

1. Contexte contractuel

Par délibération du 24 juin 2019, la Ville de Montélimar a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 5 années, à compter du 01/07/19.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires et du portage à domicile, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires et auprès des bénéficiaires du portage de repas à domicile,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- la livraison sur les offices des produits d'entretien.



Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SOMMAIRE

1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 16
1.4. Communication	p. 31
2. Sécurité des aliments	p. 32
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 32
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 33
3. Formation du personnel	p. 34
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 34
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 35
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 35
4. Actions en matière de développement durable	p. 37
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 38
4.2. Développement des communautés locales	p. 39
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 40
5. La labellisation ECOCERT Niveau 1	p. 43

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- respectent le rythme des saisons,
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Prestation

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Pour les enfants d'élémentaire qui bénéficient d'une restauration en libre-service, les repas comportent un **double** choix orienté au niveau des **hors d'œuvre**, des **produits laitiers** et des **desserts**.

Pour l'ensemble des enfants et des adultes un double choix protidique est proposé depuis le 01/09/2016.

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 6 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.2. Satisfaction des convives

Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

Noter 3,35 est la note moyenne des repas servis sur les écoles.

Vous trouverez en annexe N°1 le détail des notes pour l'année 2020-2021



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les enquêtes de satisfaction

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants en octobre 2021 (enquête qui devait normalement se dérouler en mars 2021 et qui a été reportée en raison des restrictions sanitaires dans les restaurants scolaires) à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...

Les résultats sont analysés par l'encadrement de la cuisine afin de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

Vous trouverez **en annexe 2**, les résultats de l'enquête consommateur réalisée sur les 4 restaurants scolaires suivants :

- restaurant scolaire de Pracomptal avec 95% de satisfaction
- restaurant scolaire de la Gondole avec 90% de satisfaction
- restaurant scolaire de Sarda avec 94% de satisfaction
- restaurant scolaire de Joliot Curie avec 100% de satisfaction

Nous avons également réalisé et distribué une carte de vœux ainsi qu'un calendrier à l'ensemble des bénéficiaires du portage de repas à domicile en décembre 2020

Toute l'équipe Sodexo de Montélimar se joint à Sabrina, Corinne, Marie Noëlle et Gaël pour vous adresser leurs vœux les plus chaleureux de bonheur pour cette nouvelle année 2021



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.

En 2020/2021, le programme a été entièrement repensé. Voici ses points forts.

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

Grand évènement ou nouvelle recette, chaque semaine, il se passe quelque chose dans le restaurant.

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée dans le restaurant et d'informer les enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du local, nous célébrons la fête de la musique et partons à la découverte du monde, etc.

Des parents bien informés

Les parents ont été systématiquement informés en amont des animations grâce à notre application SoHappy.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

5 thématiques pour un programme rythmé :



L'odyssée du goût

3 temps forts dans l'année pour découvrir les saveurs du monde.

- Les régions de France en octobre
- Le Canada en janvier
- L'Afrique du sud en mai



Les nouvelles recettes

12 nouveautés à découvrir

Des recettes sucrées ou salées, végétariennes, autour de 4 ingrédients à goûter avant de donner son avis.

Cette année : quinoa, betterave, pois chiche et épinards



C'est la fête !

7 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires et sportifs en transformant le restaurant :

- Le repas de la rentrée en septembre
- Le Vendée Globe en novembre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- Le repas de Printemps en avril



A l'écoute de ma planète

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de trier ses déchets et agir !



Mission Anti-Gaspi

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain et agir collectivement.

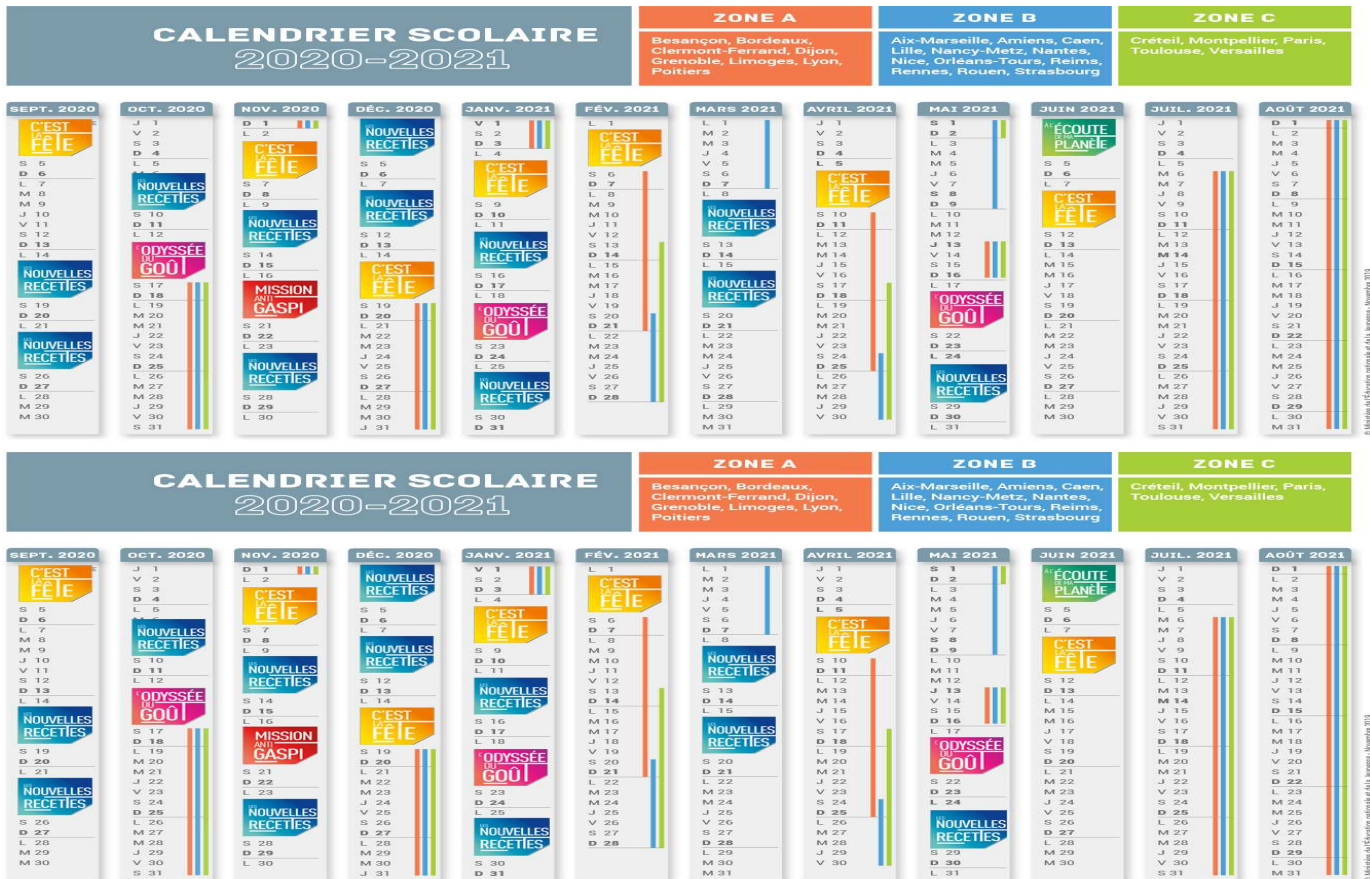
Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

Le calendrier des animations

Cette année, les animations se sont succédées de la manière suivante :



Tous les ans, en fin d'année scolaire nous vous présenterons le programme des animations de l'année suivante.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût

En 2020-2021, les régions du monde !

Saveurs d'ailleurs et voyage à travers le monde... Les enfants sont partis à la découverte de destinations lointaines ou plus proches à travers leurs recettes emblématiques.

En octobre 2020, les régions de France sont à l'honneur avec :

La région Auvergne - Rhône-Alpes

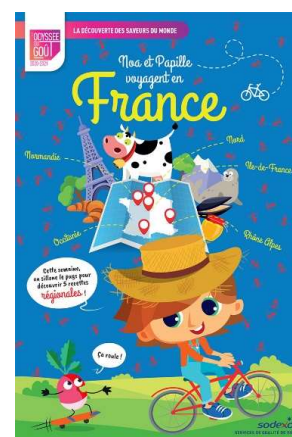
La région Nouvelle Aquitaine

La région Normandie






La région Ile-de-France

En janvier 2021, cap sur le Canada

En mai 2021, troisième étape du voyage gourmand en Afrique du sud



Menu d'octobre : Les régions de France et leurs recettes typiques

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à l'huile de noix	Salade verte vinaigrette au cidre	Salade maïs, haricots rouges, vinaigrette au paprika	Salade de pommes de terre à la ciboulette
Croziflette au porc ou au fromage	 Sauté de dinde vallée d'auge ou filet de lieu sauce crème	Aiguillettes de volaille ou filet de merlu sauce basquaise	Steak haché de bœuf sauce au champignons ou feuilleté emmental
	Gratin de pommes de terre	Haricots verts 	Petits pois à la parisienne
Yaourt nature 	Petit fromage blanc ou petit filou	Montcadi croûte noire ou tomme grise	Coulommiers ou Brie
Pomme	 Compote de pomme et galette pure beurre	Gâteau basque	Clémentine 
Auvergne – Rhône-Alpes	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Ile-de-France

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



Les supports de communication

Dès l'entrée de la cantine, un totem très visible présente les animations.
Des affiches viennent relayer l'animation dans la salle de restauration.



En plus, à chaque temps fort, les enfants développent leurs connaissances dans le domaine de l'alimentation :

- en participant aux actions collectives proposées dans la cantine
 - en collectionnant les 3 brochures distribuées les jours d'animation. Chacun y trouve des informations adaptées à son âge :
- **Pour les 3-6 ans**, des jeux autour de la reconnaissance des fruits et légumes de saison, l'origine des produits.
 - **Pour les 6-10 ans**, une bande dessinée met en scène Noa et Papilles qui délivrent les messages d'éducation alimentaire.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

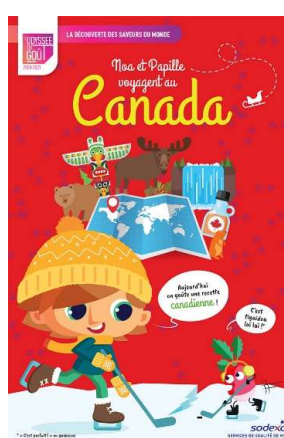
1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



En janvier, le Canada.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des secrets de fabrication du sirop d'érable et de ses bienfaits.



Menu Canada :

Salade verte  sauce césar

Emincé de dinde  sauce caramel

Pavé de colin

Purée de patates douces

Yaourt nature sucré ou yaourt aromatisé

Clafoutis aux myrtilles du chef à la farine 



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



En mai, cap sur l'Afrique du Sud.

Les menus se sont enrichis de saveurs exotiques et de la cuisine locale Sud-Africaine.

Menu Afrique du Sud :

Salade Arc en ciel (Salade verte
carottes  et maïs) 

Chakalaka à la dinde 

Chakalaka de poisson (haricots blancs,
pois chiches, carottes, fèves de soja,
tomates pelées)

Riz

Petit fromage frais sucré

Banane sauce chocolat du chef



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !

Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires...
 C'est la fête à la cantine !

Pour l'occasion, des supports colorés permettent de mettre une ambiance festive propice à la bonne humeur (ballon, affiche, mobile et accessoire pour le personnel de service).

- Septembre 20 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains. Le plus ! Les plus grands ont parrainé les plus petits pour ce 1er jour !
- Novembre 20 : La course du Vendée Globe
- Décembre 20 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 21 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 21 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 21 : un repas festif pour célébrer le Printemps.



Menu de rentrée

Cocktail de rentrée

Tomate  à la mozzarella

Steak Haché ou marmite de poisson sauce persane

Pommes de terre smiles

Saint Paulin

Mousse au chocolat



Des badges autocollants de bienvenue ont été portés par les équipes de restauration

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Animation 'Course du Vendée Globe' en novembre 20

Menu « Vendée Globe »


Terrine de légumes au fromage blanc ou macédoine
sauce cocktail

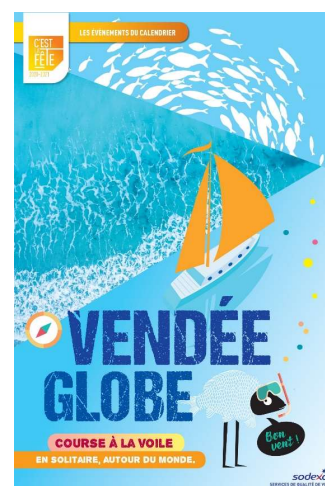
Cotriade (Saumon, dés de poisson, moules, poireaux,
pomme de terre et carottes

Emincé de dinde  au jus

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature 

Gâteau vendéen du chef à la farine 



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !

'Repas de fin d'année' en décembre 20

Menu « Repas de fin d'année »

Rillettes de canard et pain nordique ou tartine de potiron

Filet de saumon à la crème

Pommes de terre smiles

Petit Louis

Buchette glacée vanille chocolat

Friandises au chocolat



Janvier 2021 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux

Février 2021 : les crêpes se sont invitées en dessert



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.3 Les nouvelles recettes



12 recettes à découvrir pour plus de variété !

L'introduction d'un menu végétarien par semaine dans les écoles nous a amenés à repenser nos recettes et à travailler avec de nouvelles saveurs. Nous avons besoin d'éduquer les enfants à ces nouveaux goûts et devons retravailler autour d'associations qui leur plaisent.

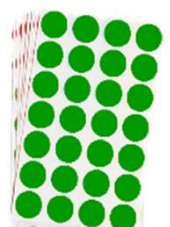
Des ingrédients ont été identifiés par l'association WWF (World Wide Fund) dans le rapport "les 50 futurs ingrédients" pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles.

Nous en avons choisi 4 pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants :

- Le pois chiche, Le quinoa, La betterave et les épinards

Des affiches ont été mises en place avec les ingrédients principaux, leurs bienfaits et leur utilité dans le but d'aider les enfants à comprendre ce qu'ils mangent.

Un livre d'or pour donner son avis : les enfants ont pu réagir tout au long de l'année à ce qu'ils ont goûté en collant des gommettes vertes (j'ai aimé) ou rouges (je n'ai pas aimé). Les appréciations ont été restituées aux Chefs en fin d'année pour les guider dans leurs créativité.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.4 A l'écoute de ma planète



Les enfants sont des citoyens engagés en devenir, c'est pourquoi aborder des sujets liés à la planète est très important.

En une semaine au mois de juin 2021, ils ont appris les bases du tri des déchets : son utilité et la méthode pour y parvenir.

Les affichages ont changé chaque jour pour inciter les enfants à bien trier tour à tour leurs déchets organiques, leur serviette en papier et à part et l'eau non consommée.

Chaque geste de tri bien accompli a été récompensé en fin de semaine par l'obtention d'un « Carnet vert, visa pour la planète » à emporter à la maison afin de partager les messages avec le reste de la famille.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.4 A l'écoute de ma planète



En Juin 2021, l'animation « Les produits locaux et de saison » sur le restaurant scolaire de Joliot Curie

Cette animation a été organisée en lien avec les équipes du périscolaire de l'école de Joliot Curie. L'objectif de cette journée était de comprendre les enjeux autour de la consommation des produits de saison ainsi que les enjeux environnementaux à consommer des produits locaux.

Nous étions accompagné de la plateforme de producteurs locaux AGRICOURT, basée à Eurre (26)

Un menu 100% local a été servi à cette occasion

Les produits de saison :

Salade verte et brique du Vercors



Cuisse de poulet label rouge ou Clafoutis
pomme de terre, carottes et mozzarella

Pâtes semi complètes



Yaourt Gaec de la Grange



Compote de pomme



Pain Artisanal des boulangers Montiliens



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.5 Mission anti-gaspi

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation de chaque instant pour nos équipes de restauration.

Parce que les bonnes habitudes s'acquièrent dès le plus jeune âge, les animations « Mission anti-gaspi » sensibilisent les enfants aux gestes à adopter dès le plus jeune âge pour réduire leur impact sur les déchets produits

En novembre 2020, l'animation «Zéro déchet !

Les enfants ont également un rôle à jouer. Pour leur faire prendre conscience des volumes de nourriture jetés collectivement dans leur cantine, **nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs portant sur le gaspillage sur l'ensemble du repas sur l'ensemble des restaurants scolaires.**



Animations autour des fruits et légumes

Au cours de l'année, nous avons réalisé **des bars à fruits** pendant le temps du déjeuner en proposant aux enfants des cocktails vitaminés.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Le BIO :

Tous les 15 jours, un repas composé de produits issus de l'agriculture biologique est servi aux enfants des écoles.

Depuis le 1er septembre 2019, deux composantes BIO sont proposés quotidiennement dont le pain livré par les artisans boulangers Montiliens

Soit un total de 42% de composantes BIO.

Les ateliers Interactifs

Apprendre en s'amusant à l'heure du déjeuner ou en classe, tel est l'objectif des ateliers interactifs que nous proposons aux enfants des écoles élémentaires.

Animés par nos diététiciennes, ces ateliers, d'une durée de 45 minutes, permettent de sensibiliser de manière pédagogique et ludique les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement.

Pour surprendre les enfants et les faire adhérer, nous avons choisi pour nos ateliers des outils technologiques innovants : tableaux interactifs, contenus pédagogiques exclusifs et ludiques, boîtiers de vote...

L'éducation alimentaire en musique !

En partenariat avec la start-up française Studytracks®, nous avons créé 5 musiques originales autour de l'éducation alimentaire spécialement conçues pour les enfants. Les musiques sont travaillées avec des textes simples, des rythmes dans l'air du temps et en jouant sur la répétition pour ancrer les messages

Les 5 musiques disponibles :

#1 Manger de tout c'est le secret d'une bonne santé !

#2 Bouger

Bouger son corps au moins 1h par jour, c'est prendre soin de sa santé !

#3 Boire de l'eau

Boire de l'eau, il faut y penser pour rester en bonne santé !

#4 A la cantine

A la cantine, on passe un bon moment tous ensemble !

#5 Le pain

Pour faire du bon pain, il faut de bons ingrédients !

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers permettent de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.

Les actions de communication sur la période :

Les commissions restauration

3 commissions restauration ont été réalisées au lieu de 5 habituellement

A cette occasion sont présents :

- **Mme Cabane (Maire Adjointe) et M. Ranchon, représentants la ville de Montélimar**
- **Mme Alias, Diététicienne et Messieurs Aubry et Vachon, pour Sodexo**
- **Un référent du périscolaire**
- **Des représentants de parents d'élèves**

Lors de ces commissions de restauration un point est réalisé sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir est validé.

La Lettre menus

Les parents reçoivent, tous les 2 mois, une lettre d'information sur la restauration scolaire présentant :

- sur le recto : des conseils culinaires, des recettes à faire avec les enfants, les animations initiées sur les restaurants scolaires...
- au verso : les menus pour la période à venir.



SoHappy : l'application mobile et le site internet

Les parents peuvent directement depuis leur smartphone :

- consulter le menu de la semaine et imprimer à l'avancer jusqu'à 4 semaines de menus
- inscrire leurs enfants à la restauration scolaire
- payer en ligne leur facture de restauration scolaire
- être informés des animations de la semaine dans la cantine, avoir des idées recettes pour le soir, des informations nutrition/santé...
- Poser des questions en ligne

Une solution pour simplifier la vie des familles !
SoHappy est également disponible en version site web.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, MERIEUX



Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage annuel sur la cuisine :

- 40 analyses bactériologiques des produits.
- 20 prélèvements de surface.
- 1 analyse d'eau

	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Prélèvements produits	40	0	0
Prélèvements de surface	20	0	0
Prélèvement de l'eau	1	0	0
Total	61	0	0

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, **deux** audits hygiène, un audit locaux et matériel et un audit environnement ont été effectués par le laboratoire Mérieux afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité

DATE	NATURE DE L'AUDIT	NOTE / 100	COMMENTAIRES	PLAN D'ACTION
01/10/2020	Audit complet	95,5%	Présence de poussière au niveau d'un évaporateur et de toiles d'araignées au plafond du local déchets	Nettoyage des zones réalisé immédiatement
02/02/2021	Audit Locaux	83%	Des raccords sols/murs sont abimés au niveau de la zone du local réfrigéré départ	L'ensemble des résines ont été refaite en juillet 2019. Un joint a été ajouté.
			Présence de quelques accrocs au niveau des murs +carreaux abimés au niveau de la sauteuse	Installation de deux nouvelles sauteuses avec mise en place d'une tôle inox
			Une maryse en silicone est abimée	Matériel renouvelé
			Peinture écaillée autours des lampes en préparations froides	Reprise de peinture faite par la société Axima
			Un bloc lampe HS dans une chambre froide n'impactant pas la visibilité	Intervention prestataire ASE
31/05/2021	Audit de Suivi	79,9%	Absence d'enregistrement de nettoyage pour les zones de circulation	Resensibilisation des équipes
			Présence d'une feuille de salade dans l'essoreuse	Nettoyage immédiat
			Présence d'une raclette au sol au niveau du local déchets	Resensibilisation des équipes
			Développement de poussière et moisissure au niveau du couloir des chambres froides négatives	Nettoyage immédiat
08/06/2021	Audit environnement	100,0%		

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

3. Formation du personnel

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

3.2. Les formations diplômantes tutorées

Depuis plusieurs années déjà, les collaborateurs de **Sodexo** ont la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

- Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).
- Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).
- Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

Nos collaborateurs ont dorénavant accès à de nouvelles formations également validées par l'obtention d'un CQP :

- Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).
- Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h / 150 h, lancement en 2013).
- Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h / 158h, lancement en 2013).

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation CPF (Compte personnel de Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période (personnel de la cuisine centrale + Offices) :

Date	Thème	Personnes formées
Septembre 2020	Transition Alimentaire et nutritionnelle chez SODEXO	ALIAS Nelly
Septembre 2020	Devenir Tuteur CQP Devenir Employé Qualifiée de restauration	MERLIN Virginie
Décembre 2020	Menus et recettes : Transparence de l'information pour nos convives	ARSAC Stéphanie
Mai 2021	Recyclage Habilitation Electrique	AUBRY Cyrille et VACHON Jack
Mai 2021	Equipier de premier secours (APAVE)	Ensemble des Equipes (total 32 personnes)
Juin 2021	Initiation aux gestes de premiers secours	CHASTAN Marie-Noelle et LABIAT Magalie



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4. Actions en matière de développement durable

Les citoyens français étant de plus en plus conscients et engagés pour l'écologie et le respect des hommes, ils attendent de votre ville une attitude exemplaire, surtout en termes de restauration des jeunes convives. En réponse, notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises se déploie selon 3 axes :

Pourquoi Sodexo s'engage ?



Nos 3 impacts

Nos 3 rôles	En tant qu'employeur	Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs	Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion	Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
	En tant que prestataire de service	Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains	Promouvoir le développement local	S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
	En tant qu'entreprise citoyenne	Lutter contre la faim et la malnutrition	Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale	Lutter contre le gaspillage

3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
Solutions en faveur de la santé et du bien-être	<ul style="list-style-type: none"> • Nous accompagnons nos clients dans l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner. • Nous sommes forces de proposition pour apporter des solutions techniques qui réduisent le niveau sonore de la salle de restaurant.
Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés	<ul style="list-style-type: none"> • Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges. • Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes (ex. dips de carottes à la crème de petits pois...). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants (ateliers interactifs, bar à fruits et légumes...). • Nous informons les familles à travers la Lettre menus Cuisto Rigolo et le site internet « So Happy ».
Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fixé des critères nutritionnels sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons. • Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés. • Nous utilisons majoritairement des produits frais et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats. • Nous proposons des pâtisseries fraîches réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles. • Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les producteurs locaux. • Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les achats locaux et 100% français, notamment au travers de notre partenariat avec la plateforme AGRICOURT (Eurre 26). • Le pain est acheté dans deux boulangeries Montiliennes
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local. • Partenariat avec Drôme Insertion sur l'activité légumerie de la cuisine centrale • Partenariat avec Juby Intérim pour le remplacement privilégié de nos absences de personnel ainsi que le recrutement
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none"> • Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable : <ul style="list-style-type: none"> - Sucre de canne Bio (Philippines) en accompagnement du fromage blanc. - Bananes (Equateur, Pérou). - Ananas (Costa Rica, Panama).

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Une charte « achats responsables » est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	<ul style="list-style-type: none"> • En privilégiant les fruits et légumes de saison, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.. ▪ Notre engagement en produits BIO porte sur 42% de composantes BIO
Produits de la mer issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le respect des pratiques responsables et de la saisonnalité.
Equipements et fournitures issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement. • Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés. • Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de fibres recyclées et nous fournissons des produits lessiviels éco-labellisés.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets. • Nous utilisons des barquettes transparentes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques. Leur recyclage est également facilité. En effet, les produits issus d'un matériau recyclé coloré ne peuvent plus se décliner qu'en noir ou gris, limitant ainsi la réutilisation de la matière. • Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (Pesée des déchets,...). • Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain. • Pour conditionner les repas nous utilisons depuis avril 2013 une barquette GN1/8 allégée. Le poids d'une barquette est ainsi passé de 13 g à 9,4 g, soit une baisse de 27% de matière première. • Des bornes de tri, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Empreinte carbone et consommation d'eau	<ul style="list-style-type: none"> Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien. Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment, Un plat végétarien est servi tous les semaines afin de réduire l'empreinte carbone.

Enjeu	Actions
Flotte de Véhicules adaptée	<ul style="list-style-type: none"> Nous utilisons des véhicules GNV pour la livraison des repas du portage de repas à domicile. Grâce à ses qualités intrinsèques qui permettent de combiner performances des moteurs, respect de l'environnement, fiabilité et compétitivité, le carburant GNV apporte une réponse appropriée aux nouvelles exigences des villes et de leurs habitants. Pour la livraison des repas scolaires, nous utilisons un camion GNV ainsi qu'un camion électrique. Ce véhicule dispose d'une autonomie de 100 kms. Il présente de nombreux avantages pour la santé ainsi que pour la nature.

5. La labellisation ECOCERT

Présentation de cette certification :

Le cahier des charges de la certification ECOCERT impose des critères exigeants sur 4 domaines d'intervention :

- * **BIO** : en proposant toute l'année un choix varié de produits issus de l'agriculture biologique, pour un impact réduit des pesticides dans l'assiette.
- * **LOCAL** : en privilégiant les filières courtes, afin de réduire l'empreinte carbone et créer un lien social avec les producteurs bio les plus proches.
- * **SAIN** : en respectant l'équilibre nutritionnel, la diversité alimentaire et la valorisation du « fait maison ».
- * **DURABLE** : en mettant en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion des déchets.

Présentation du référentiel Ecocert « En cuisine »

En octobre 2013, ECOCERT France lançait le label « En cuisine », premier cahier des charges français distinguant les restaurants collectifs engagés dans une restauration « plus bio, plus locale, plus durable et plus saine ».

Processus de labellisation

- * Un dossier d'engagement est rempli par la cuisine et contrôlé par un auditeur d'Ecocert,
- * Les auditeurs d'Ecocert mènent les inspections sur les sites de restauration puis émettent leur rapport d'audit,
- * Les chargés de contrôle étudient les rapports pour évaluer la conformité aux exigences du référentiel et délivrent, si le rapport s'avère conforme, le label « En cuisine »,
 - Des contrôles annuels de surveillance sont ensuite réalisés, dont certains inopinés. Toutes non-conformités entraînent des demandes d'actions correctives et/ou des sanctions.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

5. La labellisation ECOCERT (suite)

	Niveau 1 🥕	Niveau 2 🥕🥕	Niveau 3 🥕🥕🥕
+ bio	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l' écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

Concrètement pour la restauration scolaire de la ville de MONTELIMAR :

Suite à l'audit du **08 et du 09 décembre 2020**, nous avons obtenu la labellisation ECOCERT de niveau 1 pour la cuisine centrale ainsi que l'ensemble des restaurants scolaires

Cet audit de niveau 1 était initialement prévu en mars 2020 puis repoussé en juin 2020 à cause de la crise du COVID.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

5. La labellisation ECOCERT (suite)

Date d'entrée en vigueur : 01/11/2017

F-SC-LEC-004



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré à la cuisine centrale
CUISINE CENTRALE DE MONTEILMAR
Rue Joliot Curie
26200 Montelimar
 Effectuant la restauration pour la ville de Montelimar

Contrôlé le 08 décembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

34,36 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques ou <input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques
--	---

La conformité au niveau 1 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Auto diagnostic environnemental

L'Isle Jourdain, le 20 janvier 2021
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.



Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - BP 47 - L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr
 TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
 CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le




ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Compte-rendu technique

SOMMAIRE

1. Liste des contrats	
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 49
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 51
4. Consommations énergétiques (fluides)	p. 52

Envoyé en préfecture le 11/07/2022
Reçu en préfecture le 11/07/2022
Affiché le 
ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Compte-rendu technique

1. Liste des contrats

Société	Prestations
AXIMA REFRIGERATION	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine et matériel des offices.
MERIEUX	Audits Hygiènes et analyses bactériologiques
TECHNIVAP	Entretien réseau extraction et hotte
PETIT FORESTIER	Location et entretien matériel de transport
VEOLIA	Enlèvements déchets
SARP	Entretien bacs à graisses
DIVERSEY	Entretien poste de désinfection et doseurs lave vaisselle
AMBOILE ECOLAB	Dératisation et désinsectisation
SOCOTEC	Vérification Annuelle Gaz et Electricité
SAS 26	Télésurveillance cuisine centrale
CANON	Entretien matériel de bureau
ALGECO	Location matériel de bureau
INITIAL	Blanchissage vêtements professionnels
ESAT BOUBEL	Nettoyage des vitres de la cuisine centrale et des offices

Compte-rendu technique

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur la cuisine et sur les offices

Société	Prestations	Montant HT
AXIMA REFRIGERATION	Entretien matériel d'exploitation (maintenance préventive et curative)	34 557
PETIT FORESTIER	Entretien matériel de transport	6 673
GECAM	Entretien matériel d'exploitation	5 296
SARP CENTRE EST	Bacs à graisse	3 300
PEINTURE CAVOLINO	Entretien matériel d'exploitation	2 690
ASE AUDIGIER ELECTRICITE	Entretien matériel d'exploitation	2 078
SAS	Entretien matériel d'exploitation	1 681
TECHNIVAP	Hottes et réseau extraction	1 620
AUDIGIER SAUTEL	Entretien matériel d'exploitation	1 296
CLIMEX	Vérification extincteurs, Trappes de désenfumage, Alarme Incendie	722
ESAT BOUBEL	Entretien matériel d'exploitation	609
ECOLAB PEST FRANCE	Entretien matériel d'exploitation	482
ALGECO	Entretien matériel d'exploitation	460
SOCOTEC	Entretien matériel d'exploitation	425
TOTAL COUTS DE MAINTENANCE		61 888

Compte-rendu technique

Renouvellements effectués sur la cuisine et sur les offices

Désignation	Date de mise en service	Montant HT
Vaisselle restaurants scolaires	21/08/2020	2 828
Bacs et Couvertures pour les hors d'œuvre, fromages et desserts	28/10/2020	718
SAUTEUSE RATIONNAL	13/01/2021	21 220
SAUTEUSE CAPIC	13/01/2020	9 320
BALANCE DE QUAI	21/06/2021	520
TOTAL COUTS DE RENOUVELLEMENT		34 606

Compte-rendu technique

3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice

Sur la cuisine, les travaux supplémentaires (en orange) ont été ajoutés aux travaux réalisés au cours de l'exercice 2019/2020

Date de mise en service	Désignation	Montant
25/07/2019	CANIVEAUX DE SOL	758
01/08/2019	REVETEMENT DE SOL EN RESINE	44 328
26/07/2019	TRAVAUX PEINTURE ESCALIER	1 564
26/07/2019	TRAVAUX PEINTURE MURS & PLAFONDS	4 882
26/07/2019	TRAVAUX PEINTURE PORTAIL ENTREE	2 239
26/07/2019	TRAVAUX PEINTURE ENCADREMENT CHAMBRE FROIDE	1 943
26/07/2019	NETTOYAGE AVANT PEINTURE	3 080
31/07/2019	NETTOYAGE CHANTIER	4 783
26/07/2019	NETTOYAGE AVANT PEINTURE & LAVAGE SOLS	1 833
04/08/2019	NETTOYAGE DES EXTERIEURS	1 736
31/07/2019	TRAVAUX REGLAGE PORTES	1 194
26/07/2019	CREATION DALLE	879
28/07/2019	RABOTAGE PORTES	1 321
28/07/2019	CREATION DE 6 GARDES CORPS	1 776
31/07/2019	TRAVAUX DOUBLAGE & REMODLING	21 940
31/07/2019	TRAVAUX SUPPLEMENTAIRES	2 530
31/07/2019	REPRISE ISOLATION CONGEL	520
14/08/2019	TRAVAUX PLOMBERIE CUISINE CENTRALE	7 594
27/08/2019	TRAVAUX ELECTRICITE CUISINE CENTRALE	3 235
01/09/2019	EPLUCHEUSE 25KG ELECTROLUX	11 180
30/09/2019	REFECTION RESEAUX DISTRIBUTION GAZ	12 463
30/09/2019	REFECTION RESEAUX EAUX PLUBIALES	1 044
30/10/2019	TRAVAUX PLOMBERIE RESEAU PVC	20 499
17/10/2019	HOTTE EXTRACTION LOCAL LAVE BATTERIE	2 660
01/09/2019	MO S/ TRAVAUX CUISINE CENTRALE	21 109
27/11/2019	BUREAUX MODULES TYPE PROGRESS	50 510
18/12/2019	TRAVAUX SUPPLEMENTAIRES CUISINE	3 791
20/12/2019	DOUBLAGE PLONGE BATTERIE	2 250
31/01/2020	PLOMBERIE RONINET & MITIGEUR	1 708
05/02/2020	MEUBLE DE RANGEMENT & TABLE CENTRALE	8 195
30/01/2020	TRAVAUX ELECTRICITE COMPLEMENTAIRE	900
11/03/2020	POSE REVETEMENT DE SOLS	2 556
22/06/2020	STORES EXTERIEUR MODELE ELYSEE ALU	1 785
02/07/2020	PORTE EN PVC AVEC VITRAGE DOUBLE	1 700
28/10/2020	SOLS PVC VESTIAIRES / WC - HOMMES / FEMMES	1 146
Total investissements		251 631

Compte-rendu technique

4. Consommations énergétiques (fluides)

Type	Fournisseurs	Montant 2020-2021
Energie	EDF GDF	30 468
Eau	SAUR	2 656
TOTAL		33 125

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Compte-rendu Financier

Envoyé en préfecture le 11/07/2022


Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SOMMAIRE

Envoyé en préfecture le 11/07/2022
Reçu en préfecture le 11/07/2022
Affiché le 
ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

1. Fréquentation	p. 56
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 56
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à l'effectif contractuel	p. 57
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 58
2. Compte de résultat	p. 59
2.1. Chiffre d'affaires	p. 61
2.2. Consommations	p. 62
2.3. Effectifs	p. 63
2.4. Achats non stockés	p. 64
2.5. Sous-traitance générale	p. 65
2.6. Situation collecte renouvellement / prix du repas	p. 66
2.7. Situation collecte investissement / prix du repas	p. 67
2.8. Impôts et taxes	p. 68
2.9. Conclusion	p. 69
3. Tarification et encaissements	p. 70
3.1. Prix de vente contractuels	p. 70
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 71
3.3. La facturation Familles	p. 72
3.4. Procédure de recouvrement	p. 73
3.5. Etat des impayés 2020/2021	p. 74

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Maternel- les (scolaires)	Elémen- taires (scolaires)	Adultes	Personnes âgées	Total
Juillet 2020	682	1 265	257	3 107	5 311
Août 2020	0	0	0	3 066	3 066
Septembre 2020	8 324	16 964	2 382	3 309	30 979
Octobre 2020	5 544	10 832	1 394	3 413	21 183
Novembre 2020	8 688	16 767	2 375	3 386	31 216
Décembre 2020	6 035	11 442	1 623	3 436	22 536
Janvier 2021	8 384	16 249	2 333	3 276	30 242
Février 2021	4 200	8 203	1 162	3 114	16 679
Mars 2021	9 605	17 325	2 603	3 574	33 107
Avril 2021	3 357	6 166	903	3 265	13 691
Mai 2021	7 904	14 291	2 002	3 206	27 403
Juin 2021	9 382	16 724	2 467	2 997	31 570
TOTAL	72 105	136 228	19 501	39 149	266 983

Compte-rendu Financier

1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à l'effectif contractuel

	Effectif contractuel	Effectif année 2020-2021	Evolution en %
Maternelles (scolaires)	68 680	72 105	+4,99%
Elémentaires (scolaires)	142 800	136 228	-4,60%
Adultes	20 250	19 501	-3,70%
Personnes Agées à domicile	33 250	39 149	+17,74%
TOTAL	264 980	266 983	+0,76%

Les effectifs DSP sont globalement stables par rapport aux effectifs prévisionnels avec un écart inférieur à 1%

A noter une forte augmentation du nombre de repas pour le portage de repas à domicile, dont une partie est lié à la crise du COVID 19.

Compte-rendu Financier

1.3. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Effectif Année 2019-2020	Effectif année 2020-2021	Evolution en %
Maternelles (scolaires)	49 804	72 105	+44,77%
Elémentaires (scolaires)	102 118	136 228	+ 33,40%
Adultes	15 984	19 501	+22%
Personnes Agées à domicile	35 654	39 149	+9,80%
TOTAL	203 560	266 983	+31 ,15%

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

COMPTE DE RESULTAT DU 1er juillet 2020 au 30 juin 2021

POSTES (données HT)	Prévi 2020/2021		2020/2021		Evolution	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	68 680	24,47%	72 105	27,01%	3 425	5%
Nombre de repas Primaires	142 800	50,17%	136 228	51,02%	-6 572	-5%
Nombre de repas Adultes scolaires	20 250	7,85%	19 501	7,30%	-749	-4%
Nombre de repas Personnes Agées Domicile	33 250	17,52%	39 149	14,66%	5 899	18%
TOTAL REPAS	264 980	100,00%	266 983	100,00%	2 003	1%
Chiffre d'Affaires Maternelles	526 226		566 313	7,854 €	40 087	8%
Chiffre d'Affaires Primaires	1 137 545		1 112 302	8,165 €	-25 243	-2%
Chiffre d'Affaires Adultes scolaires	170 789		168 586	8,645 €	-2 202	-1%
Chiffre d'affaires Portage à domicile	274 845		331 709	8,473 €		
Annexe goûters	55 476		62 824			
Annexe fruit hebdo	40 914					
prestations annexes			2 575			
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	2 205 794	8,324 €	2 244 309	8,406 €	38 515	2%
denrées alimentaires	590 101	2,344 €	598 464	2,242 €	8 363	1%
conditionnements à jeter	37 625	0,196 €	53 191	0,199 €	15 567	41%
Produits entretien	18 814	0,062 €	12 441	0,047 €	-6 372	-34%
TOTAL CONSOMMATIONS	646 539	2,440 €	664 096	2,487 €	17 557	3%
FRAIS DE PERSONNEL	1 063 770	4,015 €	1 095 037	4,102 €	31 267	3%
animation	10 698		6 418		-4 280	-40%
blanchissage	20 464		17 835		-2 629	-13%
analyses bactériologiques	3 714		3 940		226	6%
achat vêtements /chaussures	1 800		3 293		1 493	83%
petit matériel d'exploitation	13 665		19 244		5 579	41%
Honoraires	0		4 918		4 918	
fluides	20 398		33 125		12 727	62%
loc matériel de transport	45 694		55 370		9 676	21%
Entretien et maintenance	66 645		61 888		-4 757	-7%
provision renouvellement	64 371		28 437		-35 934	-56%
Déplacements-Missions-carburant	7 555		10 843		3 288	44%
Micro informatique	11 880		11 353		-527	-4%
Télécom - affranchissements	20 731		15 836		-4 895	-24%
Autres frais exploitation - fourniture de bureau			4 440		4 440	
taxes-cotisations-assurances	64 966		71 621		6 655	10%
gestion des déchets	9 000		11 322		2 322	26%
Espace famille	20 848		25 063		4 215	20%
gestion impayés familles	5 600		6 438		838	15%
pub cadeaux et dons			633		633	
TOTAL FRAIS D'EXPLOITATION	388 029	1,464 €	392 015	1,468 €	3 986	1%
Amortissements	57 053		63 284		6 231	11%
TOTAL COUT DES INVESTISSEMENTS	57 053	0,215 €	63 284	0,237 €	6 231	11%
TOTAL CHARGES	2 155 391	8,134 €	2 214 433	8,294 €	59 042	3%
Structure et Rémunération du Prestataire	5 541	0,021 €	-14 986	-0,056 €	-20 527	

Compte-rendu Financier

Compte de résultat global comparatif N-1

COMPTE DE RESULTAT DU 1er juillet 2020 au 30 juin 2021

POSTES (données HT)	2019/2020		2020/2021		Evolution	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	49 804	24,47%	72 105	27,01%	22 301	45%
Nombre de repas Primaires	102 118	50,17%	136 228	51,02%	34 110	33%
Nombre de repas Adultes scolaires	15 984	7,85%	19 501	7,30%	3 517	22%
Nombre de repas Personnes Agées Domicile	35 654	17,52%	39 149	14,66%	3 495	10%
TOTAL REPAS	203 560	100,00%	266 983	100,00%	63 423	31%
Chiffre d'Affaires Maternelles	381 598	7,662 €	566 313	7,854 €	184 714	48%
Chiffre d'Affaires Primaires	813 472	7,966 €	1 112 302	8,165 €	298 830	37%
Chiffre d'Affaires Adultes scolaires	134 809	8,434 €	168 586	8,645 €	33 777	25%
Chiffre d'affaires Portage à domicile	294 716	8,266 €	331 709	8,473 €		
Annexe goûters	44 251		62 824			
Annexe fruit hebdo	23 915					
prestations annexes	15 433		2 575			
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	1 708 195	8,392 €	2 244 309	8,406 €	536 114	31%
denrées alimentaires	477 160	2,344 €	598 464	2,242 €	121 304	25%
conditionnements à jeter	39 925	0,196 €	53 191	0,199 €	13 267	33%
Produits entretien	12 693	0,062 €	12 441	0,047 €	-252	-2%
TOTAL CONSOMMATIONS	529 778	2,603 €	664 096	2,487 €	134 319	25%
FRAIS DE PERSONNEL	943 051	4,633 €	1 095 037	4,102 €	151 987	16%
animation	6 848		6 418		-430	-6%
blanchissage	19 197		17 835		-1 362	-7%
analyses bactériologiques	3 167		3 940		773	24%
achat vêtements /chaussures	1 935		3 293		1 358	70%
petit matériel d'exploitation	23 818		19 244		-4 574	-19%
Honoraires	5 339		4 918		-422	-8%
fluides	24 151		33 125		8 973	37%
loc matériel de transport	43 101		55 370		12 269	28%
Entretien et maintenance	57 933		61 888		3 955	7%
provision renouvellement	18 140		28 437		10 298	57%
Déplacements-Missions-carburant	11 754		10 843		-911	-8%
Micro informatique	11 303		11 353		50	0%
Télécom - affranchissements	15 467		15 836		369	2%
Autres frais exploitation - fourniture de bureau	4 273		4 440		166	4%
taxes-cotisations-assurances	73 983		71 621		-2 363	-3%
gestion des déchets	9 072		11 322		2 251	25%
Espace famille	24 053		25 063		1 010	4%
gestion impayés familles	6 315		6 438		123	2%
pub cadeaux et dons	3 100		633		-2 467	-80%
TOTAL FRAIS D'EXPLOITATION	362 950	1,783 €	392 015	1,468 €	29 066	8%
Amortissements	44 361	0,218 €	63 284	0,237 €	18 923	43%
TOTAL COUT DES INVESTISSEMENTS	44 361	0,218 €	63 284	0,237 €	18 923	43%
TOTAL CHARGES	1 880 139	9,236 €	2 214 433	8,294 €	334 294	18%
Structure et Rémunération du Prestataire	-216 806	-1,065 €	-14 986	-0,056 €	201 820	

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires

POSTES (données HT)	Prévi 2020/2021		2020/2021		Evolution	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	68 680	24,47%	72 105	27,01%	3 425	5%
Nombre de repas Primaires	142 800	50,17%	136 228	51,02%	-6 572	-5%
Nombre de repas Adultes scolaires	20 250	7,85%	19 501	7,30%	-749	-4%
Nombre de repas Personnes Agées Domicile	33 250	17,52%	39 149	14,66%	5 899	18%
TOTAL REPAS	264 980	100,00%	266 983	100,00%	2 003	1%
Chiffre d'Affaires Maternelles	526 226		566 313	7,854 €	40 087	8%
Chiffre d'Affaires Primaires	1 137 545		1 112 302	8,165 €	-25 243	-2%
Chiffre d'Affaires Adultes scolaires	170 789		168 586	8,645 €	-2 202	-1%
Chiffre d'affaires Portage à domicile	274 845		331 709	8,473 €		
Annexe goûters	55 476		62 824			
Annexe fruit hebdo	40 914		2 575			
prestations annexes						
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	2 205 794	8,324 €	2 244 309	8,406 €	38 515	2%

Compte-rendu Financier

2.2. Consommations

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/07/2020	22 196	2 821	19 520
Volume d'achats	601 819	11 782	48 295
Stocks au 30/06/2021	25 551	2 162	14 624
Consommations	598 464	12 441	53 191

Total consommations	664 096
----------------------------	----------------

Compte-rendu Financier

2.3. Effectifs

Vous trouverez ci-dessous la liste du personnel affecté à la cuisine centrale de MONTELIMAR.

		Emploi	HORAIRE HEBDO
ALIAS	NELLY	DIETETICIENNE	34,87
ARNAULT	CATHERINE	EMPLOYEE QUALIFIEE RESTAURATION	26h00
ARSAC	STEPHANIA	RESPONSABLE SERVICE CLIENTS	34h87
AUBRY	CYRILLE	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	34h87
BALOLA	VALERIE	CHAUFFEUR LIVREUR	32h00
BECKER	SOPHIE	EMPLOYEE DE RESTAURATION	25h00
CADET	VIRGINIE	EMPLOYEE REST. ET SERVICES	23h00
CARMICHAEL	BENOIT	CHAUFFEUR MAGASINIER	34h87
CHAHBOUNE	RADIA	EMPLOYEE DE RESTAURATION	27h00
CHASTAN	MARIE NOELLE	EMPLOYEE DE RESTAURATION	24H00
CHERMALI	FARAH	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	25h00
CLEMENT	MYRIAM	CHEF DE GROUPE	32h00
DEPAIX	ISABELLE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	26h00
DUMONT	MAGALY	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24h00
DUPONCHELLE	VIRGINIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	34,87
DUSSAUGE	CORINNE	CHAUFFEUR LIVREUR	30H00
FONTANET	VIVIAN	CHEF DE CUISINE	34H87
FUSTINONI	CHRISTELLE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24H00
GARCIN	CHRISTELLE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	22H00
GAMORE	SABRINA	CHAUFFEUR LIVREUR	30h00
GROSBOIS	MARINE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	22h00
HARDY FURNON	SABRINA	EMPLOYEE DE RESTAURATION ET SERVICES	32H00
HILAIRE	NADEGE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
LABIAT	MAGALIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	26h00
LAFOND	CAROLE	EMPLOYEE DE REST. EXPERIMENTEE	30h00
LANTHEAUME	SONIA	CHEF DE GROUPE	20h00
LAUZIER	MYRENE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
LEBAULT	DOMINIQUE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
LYONNET	JULIE	CUISINIERE	34h87
MARTINEZ	JESUS	CHEF MAGASINIER	34h87
MARTINEZ	LUDIVINE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	29h00
MERLIN	VIRGINIE	EMPLOYEE DE REST. ET SERVICES	33h00
MEUNIER	CHRISTEL	EMPLOYEE DE REST. ET SERVICES	25h00
MOUSSATEN	WAFAA	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24H00
PALANDRE	ELODIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
POULENARD	CEDRIC	CHAUFFEUR LIVREUR	34h87
POUYET	SANDRINE	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	24h00
RAWI	LATIFA	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	32h00
ROSSIOL	KATIA	SECRETAIRE DE RESTAURANT	20H00
RUBOLINI	MARIE JOSEE	EMPLOYEE QUALIFIEE RESTAURATION	25h00
SOURBIER	GAEL	CHAUFFEUR LIVREUR	30h00
VACHEE	AUORE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
VACHON	JACK	RESPONSABLE PRODUCTION	34h87
VERBRUGGEN	PATRICIA	EMPLOYEE DE RESTAURANT	32H00

Compte-rendu Financier

2.4. Achats non stockés

	Données 2020-2021	Données année N-1	Ecart	Evolution en %
Vêtements professionnels	3 293	1 935	1 358	+70,18%
Blanchissage	17 835	19 197	- 1 362	-7,10%
Animation	7 051	9 948	-2 897	-29,12%
Analyse bactériologique	3 940	3 167	773	+24,41%
Petit matériel d'exploitation	19 244	23 818	-4 574	-19,20%
Eau	2 656	2 081	575	+ 27,63%
Energie	30 468	22 071	8 397	+38,05%
Total achats non stockés	84 487	82 217	2 270	+ 2,76%

Compte-rendu Financier

2.5. Sous-traitance générale

	<i>Données 2020/2021</i>	<i>Données année N-1</i>	<i>Ecart</i>	<i>Evolution en %</i>
Location matériel de transport	55 370	43 101	12 269	+28,46%
Entretien réparations	61 888	57 933	3 955	+6,82%
Déplacements – Missions - Carburants	10 843	11 754	- 911	-7,75%
Informatique	11 353	11 303	50	0,44%
Fourniture de bureau	4 440	4 273	167	3,91%
Télécom Affranchissements	15 836	15 467	369	2,38%
Taxes cotisations assurances	71 621	73 983	- 2 362	-3,19%
Traitement des déchets	11 322	9 072	2 250	24,8%
Gestion Impayés familles	6 438	6 315	123	1,95%
Espace famille	25 063	24 053	1 010	4,20%
Total sous-traitance générale	274 174	257 254	16 920	+6,6%

Compte-rendu Financier

2.6. Situation collecte renouvellement / prix du repas

MONTELIMAR SITUATION COLLECTE RENOUELEMENT AU PRIX DU REPAS /DEPENSES

	EFFECTIFS SCOLAIRE	BULLETIN DE PRIX - RENOUELEMENT	MONTANT COLLECTE SCOLAIRE	EFFECTIFS PAD	BULLETIN DE PRIX - RENOUELEMENT	MONTANT COLLECTE PAD	EFFECTIF TOTAL	RENOUELEMENT COLLECTE
ANNEE								
COLLECTE AU PRIX DU REPAS								
2019/2020	167 906	0,109	18 264	35 654	0,076	2 697	203 560	20 961
2020/2021	227 834	0,111	25 402	39 149	0,078	3 035	266 983	28 437
Total renouvellement collecté	395 740		43 666	74 803		3 035	470 543	49 398

Renouvellement réalisé	56 747
Solde enveloppe	- 7 349

Compte-rendu Financier

2.7. Situation collecte investissement / prix du repas

MONTEILIMAR

SITUATION COLLECTE INVESTISSEMENT AU PRIX DU REPAS / DEPENSES

	EFFECTIFS SCOLAIRE	BULLETIN DE PRIX - Investissements	MONTANT COLLECTE SCOLAIRE	EFFECTIFS PAD	BULLETIN DE PRIX - Investissements	MONTANT COLLECTE PAD	EFFECTIF TOTAL	INVESTISSEMENT COLLECTE
ANNEE								
COLLECTE AU PRIX DU REPAS								
2019/2020	167 906	0,221	37 145	35 654	0,174	6 207	203 560	43 352
2020/2021	227 834	0,227	51 662	39 149	0,178	6 986	266 983	58 649
Montant collecté au repas	395 740		88 807	74 803		13 194	470 543	102 001

Investissement réalisé	279 765
Solde enveloppe	- 177 764

Compte-rendu Financier

2.8. Impôts et taxes

	Données année 2020-2021
Assurances Responsable	3 375
Assurances véhicules	496
Autres taxes	255
Cotisations SNRC	446
Taxe construction	3 647
taxe d'apprentissage	8 753
Taxe formation CDD	375
Taxe formation FAFIH	17 021
Taxe sur le chiffre	3 564
Taxes sur vehicules	210
TP sur VA	31 314
TVA non-récup	2 164
Total impôts et taxes	71 620

Compte-rendu Financier

2.9. Conclusion

Cette deuxième année du contrat du Délégation de service public est une année encore marquée par la crise la crise sanitaire avec notamment les conséquences suivantes :

- La mise en place de protocoles sanitaires sur les restaurants scolaires ayant nécessité le renforcement de nos équipes
- L'arrêt de la livraison des fruits à la récré
- Un programme d'animations réalisé qu'en partie

Compte-rendu Financier

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2020-2021 en euros HT
Maternelles	7,854
Elémentaires	8,165
Adultes	8,645
Personnes âgées	8,473

Compte-rendu Financier

3.2. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **pré-facturation**

La facturation est générée sur la base des jours de fréquentation définis dans le dossier d'inscription.

La facture est envoyée à la famille, par voie postale ou par voie dématérialisée (au choix des familles), au plus tard 3 jours après le début de la période facturée.

Le délai de règlement de la facture est de 17 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet SO HAPPY accessible depuis le site de ville de Montélimar
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.



Compte-rendu Financier

3.3. La facturation familles

Grille des tarifs	Tarif en euros TTC année 2020-2021	
Quotient Familial	QF < 960	QF >960
Elèves – Abonnements mensuels - Tarifs à l'unité	3,90€	4,15€
Elèves – Tickets occasionnels – Tarifs à l'unité	5,15€	5,35€
Adultes – Tarifs à l'unité	7,10€	7,20€
	Tarif en euros TTC année 2020-2021	
Portage à domicile	6,95€	

La facturation familles 2020/2021

MOIS	Nb de factures émises	Montant facturé	Encaissements directs & contentieux	Taux de recouvrement Sodexo
SEPTEMBRE 2020	1032	78 609,35 €	77 829,40 €	99,01%
OCTOBRE 2020	1479	73 078,90 €	67 088,60 €	91,80%
NOVEMBRE 2020	1498	102 575,20 €	96 542,20 €	94,12%
DECEMBRE 2020	1494	69 696,95 €	62 804,00 €	90,11%
JANVIER 2021	1522	102 498,15 €	95 930,05 €	93,59%
FEVRIER 2021	1513	58 182,05 €	51 954,45 €	89,30%
MARS 2021	1503	112 955,70 €	107 526,60 €	95,19%
AVRIL 2021	1546	45 174,15 €	37 169,40 €	82,28%
MAI 2021	1477	85 606,50 €	81 813,60 €	95,57%
JUIN 2021	1541	108 463,70 €	99 882,90 €	92,09%
JUILLET 2021	1428	32 925,15 €	25 203,15 €	76,55%
AOÛT 2021	0			
TOTAL 2020/2021	16 033	869 765,80 €	803 744,35 €	92,41%
TOTAL 2019/2020	11 891	625 325,20 €	582 191,58€	93,10%
TOTAL 2018/2019	16 521	887 629,25 €	826 098,96 €	93,07%

Compte-rendu Financier

3.4. Procédure de recouvrement

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 17 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 8 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée (relance de niveau 2).

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Si la procédure contentieuse n'aboutit pas, les créances non recouvrées par le cabinet contentieux sont transférées par la ville au Trésor Public pour émission d'un titre de recette et de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

Compte-rendu Financier

3.5. Etat des impayés 2020/2021

MOIS	Dont mise en contentieux Intrum	Recouvrement Intrum	Taux de recouvrement Intrum	Dont CI Intrum-refacturation ville	Taux Impayés CI/Mise en contentieux	Dont pertes Sodexo	Solde Impayés (CI+Pertes)	Taux d'impayés (CI+pertes/Mt facturé)
SEPTEMBRE 2020	1 818,00 €	1 048,35 €	57,67%	674,70 €	37,11%	105,25 €	779,95 €	0,99%
OCTOBRE 2020	9 518,98 €	3 625,33 €	38,09%	5 459,90 €	57,36%	530,40 €	5 990,30 €	8,20%
NOVEMBRE 2020	9 455,30 €	3 513,95 €	37,16%	5 694,15 €	60,22%	338,85 €	6 033,00 €	5,88%
DECEMBRE 2020	10 482,75 €	3 858,40 €	36,81%	6 516,20 €	62,16%	376,75 €	6 892,95 €	9,89%
JANVIER 2021	10 824,45 €	4 307,30 €	39,79%	6 199,20 €	57,27%	368,90 €	6 568,10 €	6,41%
FEVRIER 2021	9 673,75 €	3 541,80 €	36,61%	6 095,90 €	63,01%	131,70 €	6 227,60 €	10,70%
MARS 2021	11 455,15 €	6 129,85 €	53,51%	5 282,10 €	46,11%	147,00 €	5 429,10 €	4,81%
AVRIL 2021	11 463,10 €	3 729,10 €	32,53%	7 497,45 €	65,41%	507,30 €	8 004,75 €	17,72%
MAI 2021	8 125,35 €	4 612,65 €	56,77%	3 448,55 €	42,44%	344,35 €	3 792,90 €	4,43%
JUIN 2021	13 476,60 €	5 061,05 €	37,55%	8 143,30 €	60,43%	437,50 €	8 580,80 €	7,91%
JUILLET 2021	9 918,10 €	2 170,35 €	21,88%	7 414,00 €	74,75%	308,00 €	7 722,00 €	23,45%
AOÛT 2021								0,00%
TOTAL 2020/2021	106 211,53 €	41 598,13 €	39,17%	62 425,45 €	58,77%	3 596,00 €	66 021,45 €	7,59%
2019/2020	67 476,72 €	24 538,35 €	36,37%	41 005,57 €	60,77%	2 450,20 €	43 133,62 €	6,90%
2018/2019	89 962,62 €	33 671,82 €	37,43%	56 290,80 €	62,57%	5 239,49 €	61 530,29 €	6,93%

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Annexes

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SOMMAIRE

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût

Annexe 2 : Enquêtes convives

Annexe 3 : Détail des repas exportés

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le

ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

SLO

p. 78

p. 79

p. 81

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût

Annexe 2 : Enquête convives

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE

Annexes

Annexe 3 : Détail des repas exportés

Soit un total de 22 033,75€ reversés à la ville au titre de la redevance pour les repas extérieurs

Cuisine Centrale de Montélimar Sodexo

Suivi des Repas livrés 2020/2021

	ALLAN	ALLAN CLSH	ANCONE	KID O VERT	Autres KID O	MJC	Restos du Cœur	Foyer Adapéi Octave Delhay	IPRES	Foyer Diacona	Foyer Adapéi Pierrelatte	Lycée EREA		Redevance
Mois	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas		Total	0,25€ / repas
juil-20	233	1 626	146	4 701	-	758	837	1 438					9 739	2434,75
août-20	-	-	143	2 274		692	837	469					4 415	1103,75
sept-20	2 446	200	144	366	610	87	810	938	155	948			6 704	1 676,00
oct-20	1 533	726	151	1 263	1 990	384	837	952	261	-			8 097	2 024,25
nov-20	2 425	126	148	229	388	50	810	1 753	196	-	1 275		7 400	1 850,00
déc-20	1 649	135	213	1 022	371	47	837	1 472	176	-	1 235		7 157	1 789,25
janv-21	2 349	170	155	318	502	50	837	1 658	311		1 307		7 657	1 914,25
févr-21	1 203	709	140	1 251	1 866	247	756	1 348	118		1 102	1 260	10 000	2 500,00
mars-21	2 509	208	149	457	682	84	837	1 478	98		1 184	-	7 686	1 921,50
avr-21	836	42	149	559	122	22	810	1 251	62		1 069		4 922	1 230,50
mai-21	2 089	168	114	361	519	83	837	1 411	61		1 226		6 869	1 717,25
juin-21	2 657	172	109	411	615	117	810	1 392	66		1 140		7 489	1 872,25
TOTAL	19 929	4 282	1 761	13 212	7 665	2 621	9 855	15 560	1 504	948	9 538	1 260	88 135	22033,75

Envoyé en préfecture le 11/07/2022

Reçu en préfecture le 11/07/2022

Affiché le



ID : 026-212601983-20220627-20220627_503D-DE