

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

S²LO

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

Ville de MONTELMAR Compte-rendu annuel d'activité 2021-2022

sodexo



Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le



ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

Sommaire

01 – PREAMBULE

p. 06

1. Contexte contractuel p. 08
2. Descriptif des missions contractuelles p. 08

02 - COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE p. 10

1. Notre offre p. 12
 - A. Des produits de qualité et durable p. 13
 - B. Vos menus p. 15
 - C. La Satisfaction des convives p. 18
 - D. Les Animations p. 20
 - E. La Communication p. 32
2. Sécurité des aliments p. 37
 - A. Résultats des analyses bactériologiques p. 37
 - B. Résultats des audits hygiène p. 39
3. Formation du personnel p. 40
 - A. La formation pour réussir dans son poste et son métier p. 40
 - B. Les formations diplômantes tutorées p. 41
 - C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir p. 41
 - D. Les actions de formation sur la période p. 42
4. Actions en matière de développement durable p. 43
 - A. Nutrition, Santé & Bien-être p. 44
 - B. Environnement / Achats durables p. 45
 - C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone p. 46
 - D. Développement des communautés locales p. 47
5. La labellisation ECOCERT Niveau 2 p. 48

03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE

p. 52

1. Liste des contrats p. 54
2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués p. 55
3. Consommation énergétiques (Fluides) p. 57

Sommaire

04 - COMPTE-RENDU FINANCIER

p. 58

1. Fréquentation

p. 60

- A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie
- B. Evolution de la fréquentation par rapport à l'effectif contractuel
- C. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

p. 60
p. 61
p. 62

2. Compte de résultat

p. 63

- A. Chiffre d'affaires
- B. Coûts d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter
- C. Effectifs
- D. Achats non stockés
- E. Sous-traitance générale
- F. Situation collecte renouvellement / prix du repas
- G. Situation collecte investissement / prix du repas
- H. Impôts et taxes

p. 64
p. 65
p. 66
p. 67
p. 68
p. 69
p. 70
p. 71

3. Tarification et encaissements

p. 72

- A. Prix de vente contractuels
- B. Fonctionnement de la facturation
- C. La facturation Familles
- D. Procédure de recouvrement
- E. Etat des impayés

p. 72
p. 73
p. 74
p. 75
p. 76

05 - ANNEXES

p. 78

Annexe 1 : Notes C'est Mon Gout

p. 80

Annexe 2 : Enquête convives

p. 81

Annexe 3 : Détail des repas exportés

p. 83

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le



ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

01

Préambule

Sommaire

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

1. Contexte contractuel

Par délibération du conseil municipal 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 01/07/2019.

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 service de portage de repas 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, de la vaisselle et du petit matériel



Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le



ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

02

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

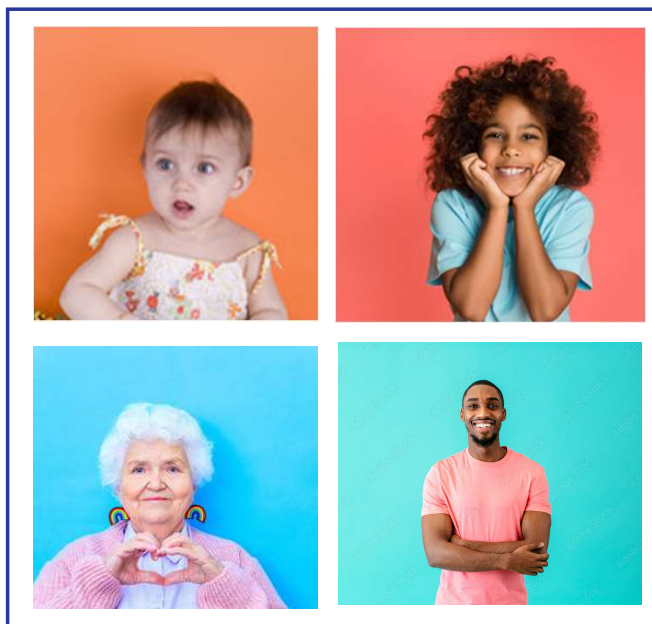
Sommaire

02 – COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre	p. 12
A. Des produits de qualité et durable	p. 13
B. Vos menus	p. 15
C. La Satisfaction des convives	p. 18
D. Les Animations	p. 20
E. La Communication	p. 32
2. Sécurité des aliments	p. 37
A. Résultats des analyses bactériologiques	p. 37
B. Résultats des audits hygiène	p. 39
3. Formation du personnel	p. 40
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 40
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 41
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 41
D. Les actions de formation sur la période	p. 42
4. Actions en matière de développement durable	p. 43
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 44
B. Environnement / Achats durables	p. 45
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 46
D. Développement des communautés locales	p. 47
5. La Labellisation ECOCERT Niveau 2	p. 48

1. Notre offre

Notre ambition pour votre ville

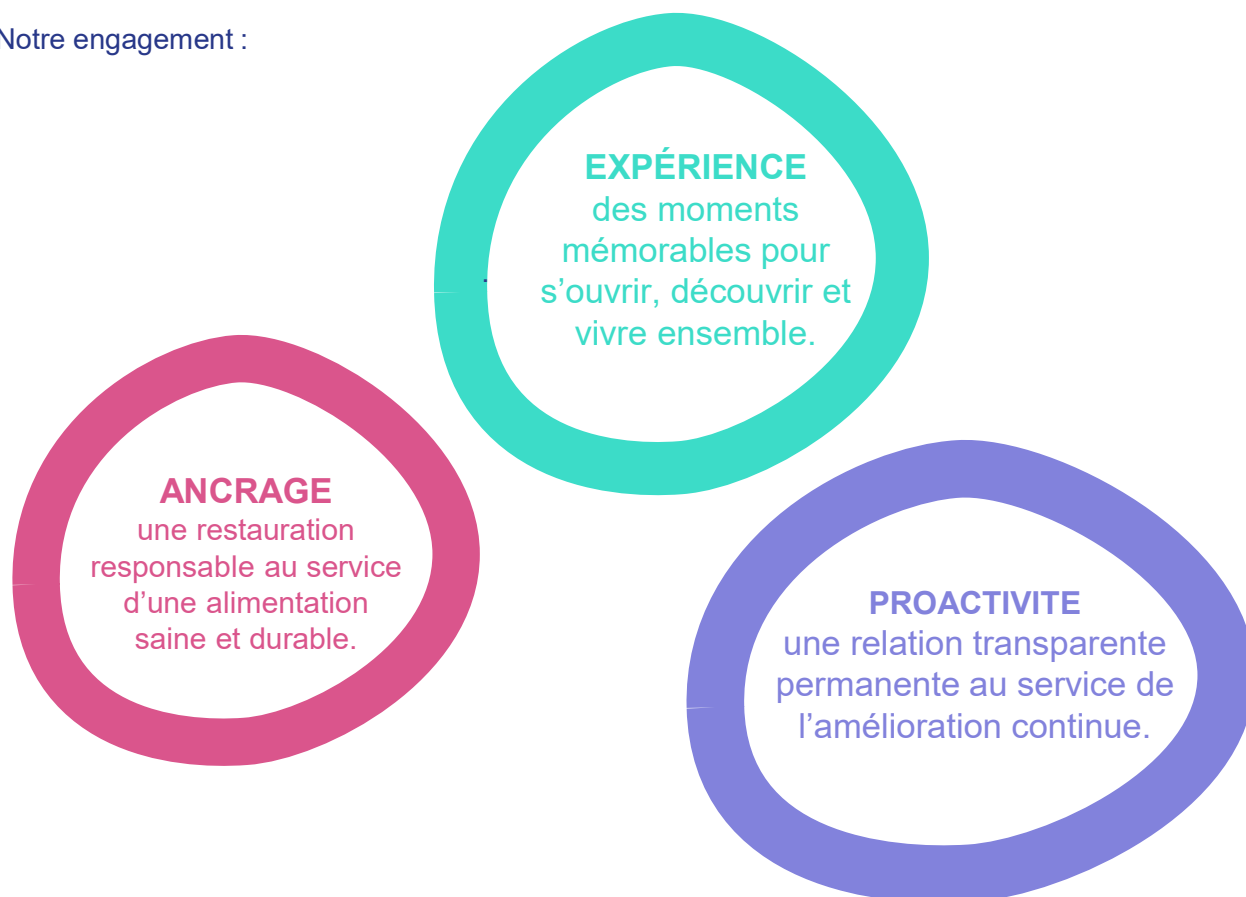


Être un **partenaire de proximité qui améliore la qualité de vie** des convives contribue au développement économique, social et environnemental de notre territoire.

Vous proposer une restauration responsable participative et engagée **au service de la découverte, de l'innovation et de la qualité perçue pour les petits et les grands.**



Notre engagement :



1. Notre offre

A – Des produits de qualité et durable

Nous nous sommes engagés à vous proposer une restauration durable et de qualité pour : Assurer la santé et le bien-être de nos consommateurs, favoriser l'équité sociale ainsi que protéger et restaurer les milieux naturels.

Notre politique achats pour répondre à vos enjeux repose sur 6 piliers :



Vos produits

100% origine France pour les pièces de bœuf, de veau, de porc	
100% des pièces de poulet et dinde	
100% origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	
100% des œufs sont français	
Pain provenant d'une boulangerie artisanale Montilienne	
Des poissons issus de la pêche durable et MSC	
31 % de produits bio en valeur d'achats	

Votre taux EGALIM

La loi EGAlim impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Votre taux EGALIM:

Les labels éligibles dans la loi et pris en compte dans nos calculs sont les suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique		HVE: Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge		CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée		Ecolabel Public Pêche Durable
	IGP: Indication Géographique Protégée		RUP: Région UltraPériphérique
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie		CE: Commerce Equitable

Période : 1^{er} septembre 2021 au 06 juillet 2022 pour les repas scolaires

Produits	Taux EGALIM	Valeurs d'achats (€)
EGALIM	48%	264 917 €
dont BIO	31%	174 339 €
EGALIM (hors bio)		90 578 €

1. Notre offre

B – Vos menus

Conscients de l'importance de l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

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

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent :

Des menus conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire

Des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun.

Des menus construits autour de l'offre locale et de la saison

Des menus adaptés à chacune des typologies de convives



Prestation

RESTAURATION SCOLAIRE

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.

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent **6 composantes** selon un menu A ou B au choix :

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

Notre engagement

Proposer une alimentation variée, équilibrée et source de plaisir



La conception de vos menus



C – La 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.

3,30 est la note moyenne des repas servis sur les écoles.

Vous trouverez en annexe N°1 le détail des notes pour l'année 2021-2022



Top et flop des recettes

Du 02/09/2021 au 07/07/2022

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices

Top

Flop

Nom du plat	Moyenne
Cookie chocolat	4,00
Coquillettes	4,00
Cordon bleu	4,00
Donuts au sucre	4,00
Fraises (sous réserve)	4,00
Fusilli	4,00
Fusilli Bio	4,00
Liégeois au chocolat	4,00
Liégeois saveur chocolat	4,00
Melon galia	4,00
Muffin vanille aux pépites de chocolat	4,00
Nuggets de fromage	4,00
Pastèque BIO	4,00
Penne BIO	4,00
Petit pot de glace vanille fraise	4,00
Serpentini	4,00
Penne	3,97
Penne Bio semi complète	3,97
Nuggets de poulet	3,94
Pastèque	3,94

Nom du plat	Moyenne
Parmentier carottes soja Bio	1,31
Courgettes Bio râpées	1,50
Houmous de potiron	1,71
Duo de courgettes	1,73
Crumble carottes potiron	1,80
Emincé végétal (blé pois chiches)	1,80
Parmentier de légumes du Sud Bio	1,82
Tartine de potiron	1,83
Courgettes bio râpées au curry	1,88
chou chinois	1,95
Brocolis sautés	2,00
Concombres BIO vinaigrette	2,00
Gaspacho tomates poivrons	2,00
Jardinière de légumes	2,00
Poireaux en vinaigrette	2,00
Purée de chou-fleur	2,00
Salade d'endives	2,00
Courgettes fraîches	2,11
Gaspacho de légumes	2,13
Chou rouge vinaigrette moutarde	2,15

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 Mars 2022** 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 des Grèzes avec 84% de satisfaction**
- **Restaurant scolaire de la Grangeneuve avec 92% de satisfaction**
- **Restaurant scolaire des Allées avec 81% de satisfaction**
- **Restaurant scolaire de Margerie avec 85% 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 2021



D – Les Animations scolaires

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 2021/2022, voici les points forts de notre programme d'animation.

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 animations sont systématiquement annoncées aux enfants sur le totem situé à l'entrée du restaurant. Ces supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée et tout le long du parcours des 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 tri des déchets, de la découverte alimentaire (origine des produits, bienfaits..) et partons à la découverte du monde.

Des parents bien informés

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



*Retrouvez en vidéo le
programme d'animations
2021/2022 ! En scannant le
QR code*

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 2021
- L'Inde en janvier 2022
- Le Liban en mai 2022



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 : les lentilles, les fèves, l'épeautre et le brocoli



C'est la fête !

6 journées de fête pour célébrer les événements calendaires avec un menu « plaisir » à partager et une décoration du restaurant haute en couleur :

- Le repas de la rentrée en septembre
- 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
- Le menu « Au revoir les grands » en juin



A table !

4 journées consécutives consacrées à l'apprentissage des règles de fonctionnement du restaurant scolaire :

- Règles sanitaires et incitation au tri des déchets
- Règles de vie, de respect et lutte contre le bruit
- Apprentissage des besoins de son corps (savoir se servir selon son appétit)
- Découverte de nouvelles saveurs



Mission Anti-Gaspi

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

COMPTE-RENDU QUALITE

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

S²LOW

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

Le calendrier des animations

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

Calendrier scolaire 2021-2022

www.vacances-scolaires-education.fr

Académies de Besançon, Bordeaux,
Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble,
Limoges, Lyon, Poitiers

Académies d'Aix-Marseille, Amiens,
Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice,
Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen,
Strasbourg

Académies de Créteil, Montpellier,
Paris, Toulouse, Versailles

SEPTEMBRE 2021	OCTOBRE 2021	NOVEMBRE 2021	DÉCEMBRE 2021	JANVIER 2022	FÉVRIER 2022	MARS 2022	AVRIL 2022	MAI 2022	JUIN 2022	JUILLET 2022	AOÛT 2022
MER 1 35 C'EST FÊTE	VEN 1 SAM 2 DIM 3	LUN 1 4 MAR 2 MER 3	MER 1 LUN 3 01 C'EST FÊTE	SAM 1 DIM 2 LUN 3 01 C'EST FÊTE	MAR 1 MER 2 JEU 3 VEN 4 SAM 5 DIM 6	MAR 1 09 MER 2 JEU 3 VEN 4 SAM 5 DIM 6	VEN 1 SAM 2 DIM 3 LUN 4 14 MAR 5 JEU 6	DIM 1 LUN 2 18 MAR 3 VEN 4 JEU 5 VEN 6	MER 1 22 JEU 2 SAM 3 VEN 4 DIM 5 LUN 6 23	VEN 1 SAM 2 DIM 3 LUN 4 27 MAR 5 JEU 6	LUN 1 MAR 2 JEU 3 VEN 4 SAM 5 DIM 6
MAR 5 A TABLE !	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	MAR 5 JEU 6 VEN 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MAR 11 JEU 12 VEN 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MAR 17 JEU 18 VEN 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MAR 23 JEU 24 VEN 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30	

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

L'Odyssée du goût

En 2021-2022, un voyage à travers le 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 2021, les trésors des régions de France sont à l'honneur avec :

- Le pruneau d'Agen de Nouvelle Aquitaine
- Le riz de Camargue
- Le Cantal d'Auvergne
- La châtaigne d'Ardèche

En janvier 2022, cap sur l'Inde à la découverte des épices !

En mai 2022, troisième étape du voyage gourmand au Liban avec le pois chiche, la menthe...



Menu d'octobre : « Trésors des régions de France »

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates	Riz de Camargue + mimolette et pesto	Salade verte et vinaigrette moutarde	Betteraves vinaigrette Balsamique
Emincé de porc ou filet de colin sauce aux herbes	Steak haché de bœuf ou Omelette sauce provençale	Rôti de veau ou filet de merlu	Sauté de dinde ou Filet de poisson sauce aux pruneaux d'Agen
Cordiale de légumes	Haricots beurre	Purée façon Truffade	Lentilles
Yaourt Nature	Fromage Blanc	Cantal	Tomme Blanche
Compote Pommes Châtaignes	Fruit	Fruit	Far Breton
Ardèche	Provence	Auvergne	Nouvelle-Aquitaine

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 pour plonger davantage les enfants dans l'ambiance et les inciter à participer.



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.



L'Odyssée du goût



En janvier, l'Inde.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des épices.

Menu Inde :

Carottes Râpées vinaigrette au miel
gingembre

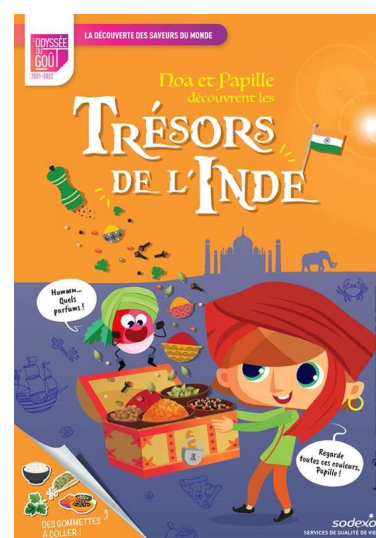
Cuisse de Poulet Tikka Massala ou

Filet de Hoki sauce Tikka Massala

Riz 

Fromage Frais Fraidou

Lassi à la mangue



L'Odyssée du goût



En mai, cap sur le Liban.

Les menus se sont enrichis de saveurs et de la cuisine locale libanaise.

Menu Liban :

Salade de Tomates sauce Blanche

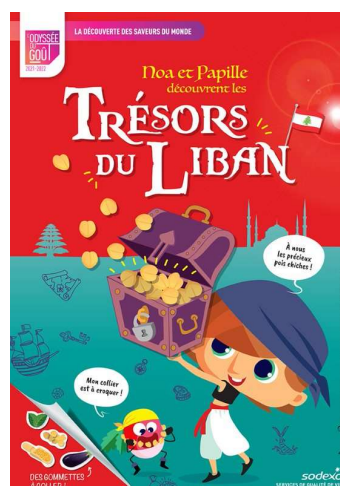
Emincé de dinde  sauce fromage blanc et épices

Emincé végétal (Blé pois chiche)
sauce fromage blanc et épices

Carottes au cumin et paprika

Fromage Fondu 

Cake aux amandes du chef



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).

6 animations dans l'année :

- Septembre 2021 : 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 !
- Décembre 2021 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 2022 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 2022 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 2022 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 22, un menu spécial « Au revoir les grands ! » pour fêter la fin d'un cycle pour les aînés de l'école.



Exemple de menu de rentrée

Cocktail de de rentrée

Melon

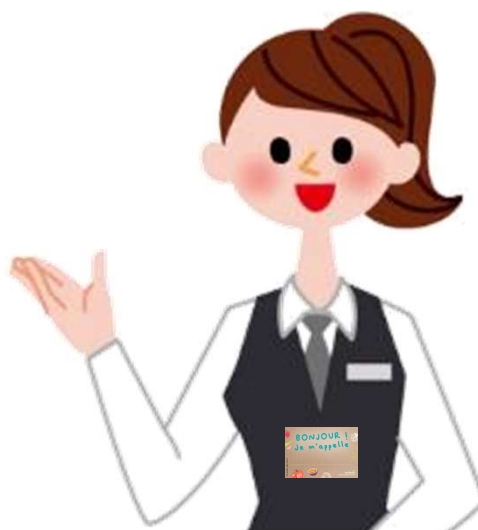
Steak Haché ou marmite de poisson sauce persane

Pommes roosty

Edam



Mousse au chocolat



Des badges autocollants à personnaliser ont été portés par les équipes de restauration



C'est la fête !

L'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 2021
Le menu de Noël a été choisi par les enfants lors d'un sondage réalisé en octobre 2021.

Menu « Repas de fin d'année »

Tartine aux deux saumons

Rôti de veau de Région sauce aux cèpes ou filet de cabillaud au beurre blanc

Pommes pins forestines

Crème Anglaise

Sapin de Noël (Entremet génoise caco et mousse aux deux chocolats)

Friandises au chocolat



Janvier 2022 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux

Février 2022 : les crêpes se sont invitées en dessert



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 :

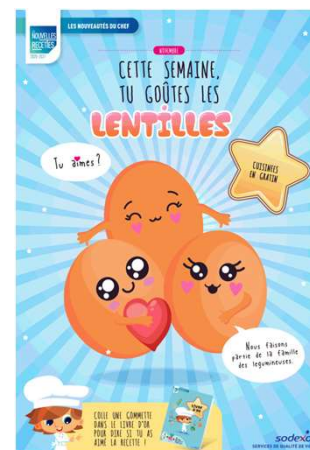
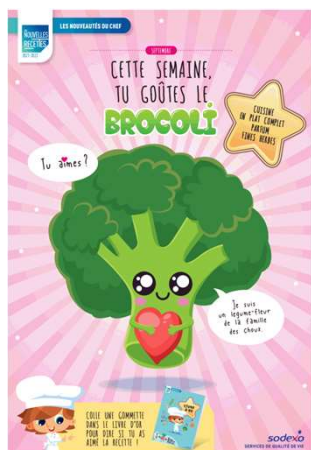
- Le brocoli, l'épeautre, les fèves et les lentilles.

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 et à se sentir en confiance.

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.

Les recettes proposées tout au long de cette année:

- Salade de **fèves**, petits pois, menthe et brebis.
- Fondant au fromage et **brocolis**
- **Epeautre** à la tomate
- Gratin de **lentilles** et patates douces, oignon et emmental.
- Salade **d'édamamé**, semoule, carotte et sauce abricot sec.
- Purée de **brocolis**
- Moelleux au chocolat et **lentilles**
- Houmous de **brocolis**
- Carottes râpées et **épeautre** vinaigrette miel, soja et sésame
- Cake **épeautre**, courgettes et emmental
- Salade de lentilles, framboise et fêta



COMPTE-RENDU QUALITE



A table !

En entrant dans leur restaurant scolaire, les enfants font bien plus que prendre un repas. Toutes les choses à connaître sur ce lieu de partage et de convivialité sont expliquées de manière progressive, sur plusieurs jours : comment bien vivre ensemble, les découvertes à faire, les moyens mis en œuvre pour développer ses sens...

Pour prolonger l'accueil des enfants après la rentrée, la seconde semaine de l'année est consacrée à expliquer les grandes règles de vie collective à la cantine.

Les affichages changent chaque jour pour expliquer tour à tour :

- Les règles sanitaires et les consignes pour bien trier ses déchets
- Les règles de vie, de respect et comment lutter collectivement contre le bruit,
- L'importance d'adapter son alimentation aux besoins de son corps (savoir se servir selon son appétit),
- La découverte de nouvelles saveurs (Programme d'animations)

En fin de semaine, chaque enfant reçoit une carte de membre du club de la cantine avec un rappel ludique de toutes les bonnes règles de vie.



COMPTE-RENDU QUALITE

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

S²LOW



Mission anti-gaspi

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

Les enfants ont également un rôle à jouer. Nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs pour les inciter à consommer leur repas en entier.

Ainsi, chaque jour de la « Semaine Européenne de la réduction des déchets », nous plaçons des messages tout le long du parcours des enfants dans leur restaurant pour les inciter à finir tour à tour leur entrée, leur plat, leur dessert, sans oublier leur pain. Une fois tous les plats terminés, ils peuvent aller gratter une case sur l'affiche placée dans le restaurant et faire découvrir le dessin caché sous les gros nuages gris.... Le gaspillage est réduit ? Le soleil peut alors briller dans la cantine.

Cette animation est proposée pendant la semaine européenne du développement durable.

En complément, nous avons effectué une campagne de pesée pendant une durée de 4 semaines 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.



E La 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

Dans un souci permanent d'amélioration de la prestation, des commissions de restauration sont organisées pour les repas scolaires pour lesquelles participent les représentants de la restauration scolaire de la ville

3 commissions restauration ont été réalisées au lieu de 5 habituellement pour la restauration scolaire.

A cette occasion sont présents :

- **Mme Cabane Maire Adjointe**
- **Mme Alias Diététicienne, 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 des menus à venir est validé. C'est l'occasion de déguster en avant premières, des nouvelles recettes.

La Lettre menus dédiée aux parents

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.



La communication Famille

SoHappy : l'application mobile et le site internet



Les parents peuvent directement depuis leur smartphone :

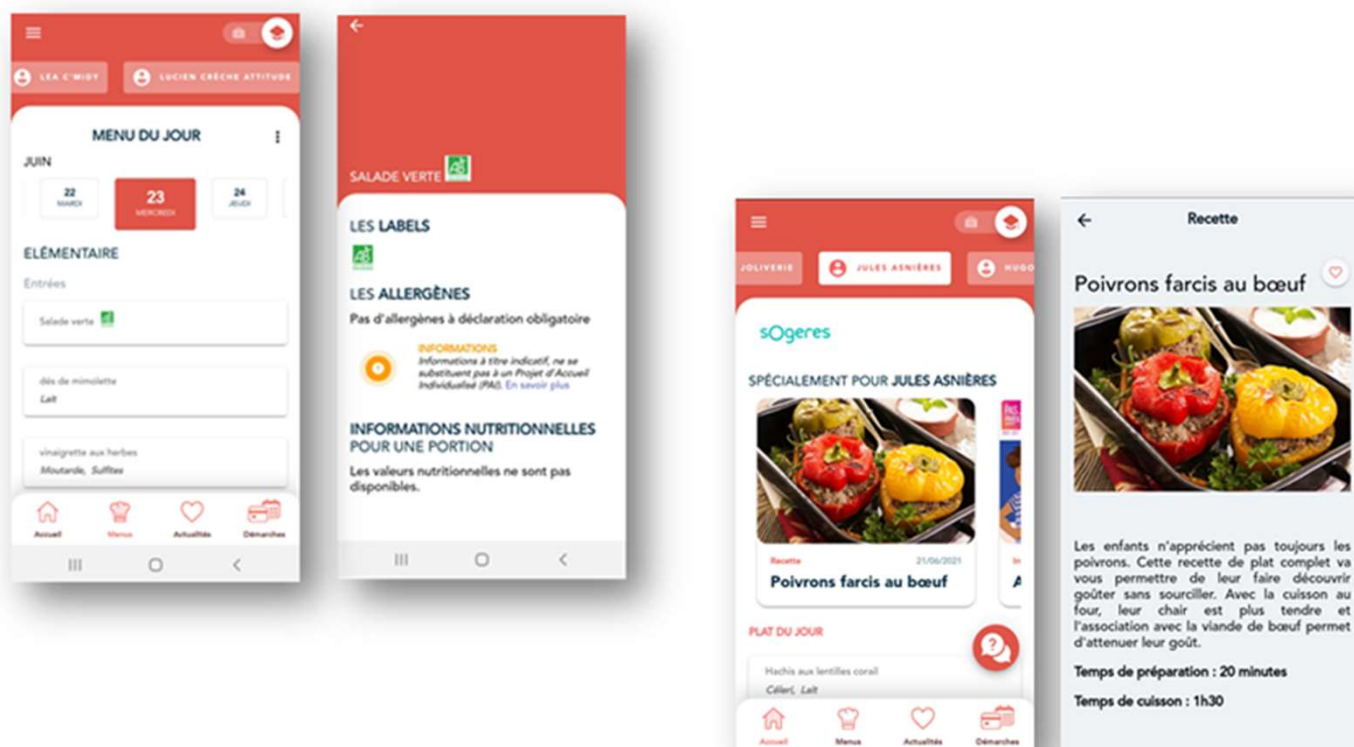
- consulter le menu de la semaine et imprimer à l'avancer jusqu'à 4 semaines de menus
- inscrire leurs enfants à la restauration scolaire
- payer en ligne leur facture de restauration scolaire
- être informés des animations de la semaine dans la cantine, avoir des idées recettes pour le soir, des informations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

Une solution pour simplifier la vie des familles !

SoHappy est également disponible en version site web.

Tout au long de l'année, nous informons les parents sur la restauration scolaire de leur enfant.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir

Septembre 21		Octobre 21	
S36		S40	
Nuggets de carottes	C'est la Fête ! – La rentrée des classes	Soupe de potiron	Nouvelle recette : le brocoli
S37		S41	
Clafoutis aux figues	A table !	Cuisiner en famille : tarte aux figues	Odyssée du goût Les trésors de France
S38		S42	
Cuisiner en famille : Muffins aux myrtilles		Guacamole maison	
S39		S43	
Purée de panais et carotte		Astuce amusante pour célébrer Halloween !	

Novembre 21		Décembre 21	
S44		S48	
Compote pomme et mangue		Poissons panés maison	Nouvelle recette : les fèves
S45		S49	
Crumble à l'ananas	Nouvelle recette : les lentilles	Crumble à la poire	Nouvelle Recette Le brocoli
S46		S50	
Le vrai banana bread	C'est la fête ! – la fête foraine	Sablés de Noël	C'est la fête ! – Joyeuses fêtes
S47		S51	
Cuisiner en famille : frites de patates douces	Mission anti-gaspi – La météo anti-gaspi !	Le vrai chocolat chaud	
		S52	
		Le pain d'épices maison	

COMPTE-RENDU QUALITE

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Janvier 22		Février 22	
S1		S5	
Galette des rois à la poire	« C'est la Fête » La galette des rois	Gâteau de crêpe	C'est la fête ! – Vive les crêpes
S2		S6	
Velouté de panais au paprika	Nouvelle recette – Les lentilles	Recette anti gaspi d'hiver : cookies au pain sec et pépites de chocolat	
S3		S7	
Cuisiner en famille : gâteau renversé aux oranges	Odyssée du goût – Les trésors de l'Inde	Choux de Bruxelles gourmands au parmesan	
S4		S8	
Popcorn de pois chiche	Nouvelle recette : Les fèves	Carnaval : Beignets cuits au four aux pommes	
Mars 22		Avril 22	
S9		S13	
Le dhal de lentilles corail et oignons frits		Recette anti-gaspi de printemps : Mousse au chocolat aux pois chiche	
S10		S14	
Gnocchi de patate douce	Nouvelle recette : Le brocoli	Tzatziki maison	
S11		S15	
Chou-fleur pané façon nuggets		Omelotte aux épinars et fromage	Au printemps, quels fruit et légumes de saison sont servies aux enfants
S12		S16	
Pesto maison variante ail des ours	Nouvelle recette : L'épeautre	Crumble fraise rhubarbe	C'est la fête ! – Fête de printemps
		S17	
		Purée rose à la betterave et concassé de noisette	

COMPTE-RENDU QUALITE

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Mai 22		Juin 22	
S18		S22	
Œuf cocotte aux poireaux		On confectionne nos propres tomates séchées !	
S19		S23	
Courgettes farcies	Nouvelle recette – L'épeautre	Quiche gourmande épinards et saumon	C'est la fête ! Au revoir les grands
S20		S24	
Recette végétarienne : Le chili sin carne facile	Odyssée du goût – Les trésors du Liban	Recette anti-gaspi : Crumble de pain aux légumes du soleil	Nouvelle recette – Les lentilles
S21		S25	
Chakchouka		Flan de blettes à la moutarde	
		S26	
		Tomate cerise d'amour	

Juillet 22		Août 22	
S27		S31	
Cuisiner en famille : Tarte amandine aux abricots		Soupe fraîche de melon et basilic	
S28		S32	
Granité de fraise au citron vert		Cake fêta et tomates séchées	
S29		S33	
Cuisiner en famille : clafoutis cerise et coco		Pêches rôties et basilic	
S30		S34	
Samoussas pomme de terre, thon et fromage frais		Velouté froid concombre et menthe	
		S35	
		Cuisiner en famille : L'houmous	

2. Sécurité des aliments

A – 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 centrale :

- 1 vérification des thermomètres
- 1 analyse microbiologique de l'eau
- 48 analyses bactériologiques :
- 24 prélèvements de surface

	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Prélèvements produits	47	0	1
Prélèvements de surface	24	0	0
Analyse d'eau	1	0	0
Total	72	0	1

2. Sécurité des aliments

Plan d'échantillonnage annuel sur les offices scolaires :

- 2 audits hygiène sur chaque office
- 1 audits locaux, matériel et circuit sur chaque office
- 4 analyses bactériologiques
- 4 prélèvements de surface

Office	Audit Hygiène 1	Audit Hygiène 2	Audit Locaux
Joliot Curie	78,0%	100,0%	96,0%
Les Grèzes	99,0%	100,0%	100,0%
La Gondole	91,5%	93,0%	95,0%
Le Bouquet	100,0%	99,0%	100,0%
Sarda	90,0%	75,0%	90,0%
Pracomtal	97,0%	90,0%	96,0%
Grangeneuve	99,0%		
Les Champs	88,5%	97,0%	92,0%
St James	91,5%	100,0%	100,0%
4 Alliances	66,0%	84,0%	88,0%
Margerie	99,0%	82,0%	98,0%
Moyenne	90,9%	92,0%	95,5%

	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Prélèvements produits	41	0	0
Prélèvements de surface	41	0	2
Total	82	0	2

B – Résultats des audits hygiène

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

Ci-dessous, un tableau récapitulatif de nos audits, le détail ainsi que le rapport non satisfaisant sont en annexes.

DATE	NATURE DE L'AUDIT	NOTE / 100	COMMENTAIRES	PLAN D'ACTION
15/11/2021	Audit complet	77,5%	Présence de poussière au niveau d'un évaporateur du couloir réception	Intervention de la société Axima
			Absence d'enregistrement du nettoyage quotidien pour la réserve sèche et absence de validation du nettoyage hebdomadaire	Resensibilisation des équipes
			Absence d'enregistrement d'une température de livraison le 08/11/21	Resensibilisation des équipes
			Présence de poussière au niveau du plafond du couloir réception	Nettoyage des zones réalisé immédiatement
17/01/2022	Audit Locaux	85%	Présence de rouille au niveau de la bouche d'extraction local départ camion et cadran ouverture zone légumerie	Intervention de la société Cavolino pour les reprises de peinture
			Présence de quelques accrocs au niveau des murs	L'ensemble des résines ont été refaites en juillet 2019. Un joint a été ajouté
			Peinture écaillée autour de l'ouvre-boîte	Reprise de peinture faite par la société Axima
			Présence d'eau froide et non tiède au lave-mains des préparations froides	Intervention prestataire Audigier Sautel
16/05/2022	Audit de Suivi	79,0%	Absence d'enregistrement de nettoyage pour les zones de circulation et absence de validation des opérations de nettoyage hebdomadaire	Resensibilisation des équipes
			Présence d'un résidu alimentaire dans l'essoreuse	Nettoyage immédiat
			Développement de poussière et moisissure au niveau du couloir des chambres froides négatives	Nettoyage immédiat
08/06/2022	Audit environnement	100,0%		

3. Formation du personnel

A – 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 »).



B – 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).

C – 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.



D – Les actions de formation sur la période

Les actions de formation sur la période

Date de réalisation	Thème ou Titre de la formation	Personnes formées
Décembre 2021	Menus et recettes : Loyauté et transparence de l'information pour nos consommateurs	ALIAS Nelly, ARSAC Stéphanie, AUBRY Cyrille, VACHON Jack
16/02/2022	Adopter les bons gestes pour travailler en sécurité	Equipe Logistique (Total 6 personnes)
17/02/2022	Adopter les bons gestes pour travailler en sécurité	Equipe Cuisine (Total 7 personnes)
11/05/2022	Introduire les produits BIO LOCAUX dans ses menus	ALIAS Nelly, ARSAC Stéphanie, AUBRY Cyrille, FONTANET Vivian, VACHON Jack
18/05/2022	Leadership Empathique Collectif	AUBRY Cyrille

Formation « Introduire les produits Bio et Locaux » réalisée par Agribiodrôme à Eurre (26)



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



4. Actions en matière de développement durable

A – Nutrition, Santé & Bien-Etre

Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- 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 formons les équipes des restaurants à la nutrition pour leur permettre de relayer l'information auprès des enfants.
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants** (ateliers interactifs, les bars à fruits).
- Nous informons les familles à travers la **Lettre Menus Cuisto Rigolo** / le site internet « **So Happy** »



Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- 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 essentiellement 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 sucrés que leurs alternatives industrielles.
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

B – Environnement / Achats durables

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux

Le respect de la loi EGALIM

- Taux EGALIM : 48% pour les repas scolaires

Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- 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.
- Tous les 15 jours, un repas composé de produits issus de l'agriculture biologique est servi aux enfants des écoles.
- Depuis le 1^{er} septembre 2019, deux composantes BIO sont proposés quotidiennement dont le pain livré par la boulangerie d'Emilien (Boulangerie artisanale Montilienne.
- **Notre engagement en produits BIO est de 42% en composantes**

Produits de la mer issus de filières durables

- 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

- 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 majoritairement des produits lessiviels éco-labellisés.
- Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de fibres recyclées et nous fournissons majoritairement des **produits lessiviels éco-labellisés**

C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

La gestion des déchets

- Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets. **Depuis janvier 2022, les déchets alimentaires de la cuisine centrale sont ramassés une fois par semaine par la société ROVALTERRE afin d'être valorisés en compost.**
- 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 9,4g 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.

Empreinte carbone et consommation d'eau

- 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,
- Au minimum, **un plat végétarien** est servi toutes les semaines afin de réduire l'empreinte carbone

Flotte de véhicules adaptée :

- Nous utilisons **trois véhicules GNV** pour la livraison des repas du portage de repas à domicile. Grâce à ses qualités intrinsèques qui permettent de combiner performance 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 120 kms.

D – Développement des communautés locales

Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux** et notamment le **Potager d'Heloïse**.
- 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 (Eure 26)**
- Le pain est acheté **dans une boulangerie Montilienne La Boulangerie d'Emilien**. Pour les scolaires, **le pain servi est BIO**



L'insertion professionnelle

- 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 pour le recrutement. **Concrètement, c'est 5 embauches depuis début 2020.**

Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés.

- Nous promouvons la mise en avant d'achats de **produits issus du commerce équitable** :
 - Sucre de canne Bio (Philippines) en accompagnement des laitages sans sucre
 - Bananes (Equateur, Pérou).
 - Ananas (Costa Rica, Panama).

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.

5. La labellisation ECOCERT (suite)

	Niveau 1 	Niveau 2 	Niveau 3 
	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
	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
	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
	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 MONTELMAR :

Suite à l'audit du 09 et du 10 décembre 2021, nous avons obtenu la labellisation ECOCERT de niveau 2 pour la cuisine centrale ainsi que l'ensemble des restaurants scolaires

En complément, nous avons renouvelé ce label en novembre 2022.

5. La labellisation ECOCERT (suite)

Date d'entrée en vigueur : 01/11/2017

F-EC-LEC-002



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
RESTAURANT SCOLAIRE SARDA
 Rue René Charra
 26200 Montellimar

Contrôlé le 9 décembre et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

35 % 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 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 1er février 2022
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STODOLZEL



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 – Lesdres Lamoths Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 87 34 24 – Fax : 05 62 67 11 87 – www.ecocert.fr
 TVA Intracommunautaire n° FR 63433660187
 CREDIT MUTUEL 02260 00021577240 14 – SEREN 433 988 187 RCS AUCH – APE 7120B

5. La labellisation ECOCERT (suite)

8 | MERCREDI 9 MARS 2022 | LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

MONTÉLIMAR

MONTÉLIMAR

Toujours plus de bio et de produits locaux à la cantine

Avec l'obtention du niveau 2 du label Ecocert en cuisine, la ville de Montélimar fait un pas de plus vers la qualité dans ses cantines scolaires.

Toujours plus bio, toujours plus local, toujours plus sain et toujours plus durable. Nous ne sommes pas dans le célèbre jeu d'aventures télévisé *Fort Boyard*, mais il est tout de même ici question de défis. Dans les douze cantines et à la cuisine centrale de Montélimar, on se démène pour obtenir, renouveler et augmenter le niveau de labellisation Ecocert (voir repères). Après le premier niveau passé en décembre 2020, le deuxième palier vient d'être franchi. « On ne pourra pas obtenir le troisième », avance déjà Cyrille Aubry, directeur d'exploitation chez Sodexo, qui gère les restaurants scolaires de la ville via une délégation de service public. Expliquant : « Il faudrait une vraie cuisine dans chaque cantine. »

35 % de bio dans les assiettes

Dans les assiettes, finis les gratins de choux-fleurs aux œufs durs qui ont marqué des générations de demipensionnaires. Les écoliers mangent aujourd'hui 35 % de produits bios et un maximum d'aliments locaux et de saison. Du pain d'un boulanger montilien, du poulet d'Ardèche, de la salade verte du Vaucluse... Le principe « de la fourche à la fourchette » plaît bien au maire, à l'origine de la demande de

certification. « On veut accentuer ça. Ramener du sens sur notre territoire », insiste Julien Cornillet, s'appuyant sur le Projet alimentaire territorial. Avant de souligner : « Nous sommes la seule ville de la Drôme à avoir obtenu ce niveau Ecocert pour ses écoles primaires. »

Les écoliers, ces apprentis sorciers

Et il n'y a pas qu'en cuisine que ça se joue. À Sarda par exemple, à chaque fin de service, les écoliers se muent en sorciers de Poudlard... pour trier leurs déchets. Des seaux aux étendards des célèbres maisons de la saga *Harry Potter* permettent de peser chaque midi ce qui est jeté, avec l'objectif de gaspiller le moins possible.

Le but, au-delà des bienfaits pour la planète et la santé, est d'avoir « des enfants contents », complète Pauline Cabane, adjointe à l'éducation. C'est un fait, le bien-être passe aussi par l'assiette.

1 800

1650 enfants et 150 personnels déjeunent chaque midi dans les cantines des douze écoles de Montélimar.

Mardi 8 mars, les élus ont goûté les menus préparés par le personnel de la cantine de l'école élémentaire Sarda. Photo Le DL/Z.B.

REPÈRES

■ Le label Ecocert

Niveau 1 : au moins 10 % de bio par mois ; au moins une composante bio et locale par mois ; des menus clairs et contrôlés, pas d'OGM, additifs interdits.

Niveau 2 : au moins 30 % de bio ; au moins quatre composantes bio et locales ; formation des cuisiniers, consommation de fruits et légumes de saison ; lutte antigaspillage, gestion globale des déchets et une action écologique.

Niveau 3 : au moins 50 % de bio ; au moins dix composantes bio et locales ; graisses hydrogénées interdites, céréales complètes, repas cuisinés sur place ; éco-détergents et vaisselle, au moins une nouvelle action écologique.

Cyrille Aubry est directeur d'exploitation chez Sodexo. Le délégataire gère les restaurants scolaires. Photo Le DL/Z.B.

03

Compte-rendu technique

Sommaire

03 – COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 52
1. Liste des contrats	p. 54
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 55
3. Consommations énergétiques (fluides)	p. 57

1. Liste des contrats

Voici la liste des professionnels avec lesquels des contrats de sous-traitance sont établis afin de réaliser la maintenance et l'entretien de la cuisine centrale et des offices :

Société	Prestations
AXIMA REFRIGERTAION	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine et matériel des offices
LABORATOIRE MERIEUX	Audits Hygiène et analyses bactériologiques
TECHNIVAP	Entretien réseau extraction et hotte
PETIT FORESTIER	Location et entretien matériel de transport
VEOLIA	Enlèvement déchets
SARP	Entretien bac à graisses
ROVALTERRE	Enlèvement déchets alimentaires
DIVERSEY	Entretien postes de désinfection et doseurs lave vaisselle
ECOLAB PEST	Dératisation et désinsectisation
SOCOTEC	Vrification 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

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur la cuisine centrale et les offices :

Fournisseurs	Fonction	Montant
AXIMA REFRIGERATION	Entretien matériel d'exploitation (maintenance préventive et curative)	38 803
TECHNIVAP	Hottes et réseau d'extraction	4 014
GECAM	Entretien matériel d'exploitation	3 894
JPM TOITURE	Entretien matériel d'exploitation	3 360
SARP CENTRE EST	Entretien Bac à graisse	3 169
ASE AUDIGIER	Entretien matériel d'exploitation	3 125
AUDIGIER SAUTEL	Entretien matériel d'exploitation	1 696
ECOLAB PEST FRANCE	Entretien matériel d'exploitation	1 102
SAS	Entretien matériel d'exploitation	1 021
ESAT BOUBEL	Entretien matériel d'exploitation	881
SOCOTEC	Entretien matériel d'exploitation	850
PETIT FORESTIER	Entretien matériel de transport	850
TOTAL COUTS DE MAINTENANCE		62 765

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Renouvellements réalisés sur la cuisine centrale et les offices :

Date de mise en service	Désignation	Montant
01/07/2021	Transpalette Electrique FENWICK MT12	2 109
20/07/2021	Cellule de refroidissement ACFRI	22 900
03/11/2021	Armoire 2 Portes Inox	2 995
09/11/2021	Fontaine à Eau	1 276
17/02/2022	Meuble Bas Inox	1 360
18/02/2022	Four Rational ICOMBI (Acompte) avec installation en juillet 2022	7 644
10/05/2022	Combiné Cutter Coupe Légumes R402	2 066
15/06/2022	Trancheur Automatique à pignon lame	5 719
TOTAL COUTS DE RENOUVELLEMENT		46 069

3. Consommations énergétiques (fluides)

Type	Fournisseurs	Montant 2021-2022
Energie	EDF - GDF	40 940
Eau	SAUR	2 913
TOTAL		43 854

04

Compte-rendu Financier

Sommaire

04 – COMPTE-RENDU FINANCIER p. 58

1. **Fréquentation** p. 60
 - A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 60
 - B. Evolution de la fréquentation par rapport à l'effectif contractuel p. 61
 - C. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1 p. 62
2. **Compte de résultat** p. 63
 - A. Chiffre d'affaires p. 64
 - B. Coût d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter p. 65
 - C. Effectifs p. 66
 - D. Achats non stockés p. 67
 - E. Sous-traitance générale p. 68
 - F. Situation collecte renouvellement / prix du repas p. 69
 - G. Situation collecte investissement / prix du repas p. 70
 - H. Impôts et taxes p. 71
3. **Tarification et encaissements** p. 72
 - A. Prix de vente contractuels p. 72
 - B. Fonctionnement de la facturation p. 73
 - C. La facturation familles p. 74
 - D. Procédure de recouvrement p. 75
 - E. Etat des impayés p. 76

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
Reçu en préfecture le 16/06/2023
Publié le
ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



1. Fréquentation

A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Maternel-les (scolaires)	Elémentaires (scolaires)	Adultes (scolaires)	Portage à domicile	Total
Juillet 2021	1 883	3 090	580	3 036	8 589
Août 2021	0	0	0	3 024	3 024
Septembre 2021	7 688	17 215	2 486	2 977	30 366
Octobre 2021	6 157	14 393	1 923	3 037	25 510
Novembre 2021	6 171	14 002	1 938	2 999	25 110
Décembre 2021	4 357	9 265	1 461	3 017	18 100
Janvier 2022	6 549	15 227	2 390	3 069	27 235
Février 2022	3 512	8 011	1 167	2 876	15 566
Mars 2022	8 948	19 935	2 630	3 139	34 652
Avril 2022	4 645	9 578	1 287	3 103	18 613
Mai 2022	8 626	17 805	2 376	3 386	32 193
Juin 2022	8 112	16 657	2 359	3 199	30 327
TOTAL	66 648	145 178	20 597	36 862	269 285

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Evolution de la fréquentation par rapport à l'effectif contractuel

	Effectif année contractuel	Effectif année 2021-2022	Evolution en masse	Evolution en %
Maternelles (scolaires)	68 680	66 648	- 2 032	-2,96%
Elémentaires (scolaires)	142 800	145 178	+ 2 378	+1,67%
Adultes (scolaires)	20 250	20 597	+ 347	+1,71%
Personnes Agées à domicile	33 250	36 862	+ 3 612	10,86%
TOTAL	264 980	269 285	+ 4 305	1,62%

Les effectifs DSP sont globalement stables par rapport aux effectifs prévisionnels avec un écart inférieur à 1,62%

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
Reçu en préfecture le 16/06/2023
Publié le
ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



C – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Effectif année 2020-2021	Effectif année 2021-2022	Evolution en masse	Evolution en %
Maternelles (scolaires)	72 105	66 648	- 5 457	- 7,57%
Elémentaires (scolaires)	136 228	145 178	+ 8 950	+6,57%
Adultes (scolaires)	19 501	20 597	+ 1 096	+5,62%
Personnes Agées à domicile	39 149	36 862	- 2 287	-5,84%
TOTAL	266 983	269 285	+ 2 302	0,86%

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le



ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

2. Compte de résultat

COMPTE DE RESULTAT DU 1er juillet 2021 au 30 juin 2022

POSTES (données HT)	2020/2021		2021/2022		Evolution	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	72 105	27,01%	66 648	24,75%	-5 457	-8%
Nombre de repas Primaires	136 228	51,02%	145 178	53,91%	8 950	7%
Nombre de repas Adultes scolaires	19 501	7,30%	20 597	7,65%	1 096	6%
Nombre de repas Personnes Agées Domicile	39 149	14,66%	36 862	13,69%	-2 287	-6%
TOTAL REPAS	266 983	100,00%	269 285	100,00%	2 302	1%
Chiffre d'Affaires Maternelles	566 313	7,854 €	531 118	7,969 €	-35 195	-6%
Chiffre d'Affaires Primaires	1 112 302	8,165 €	1 202 945	8,286 €	90 643	8%
Chiffre d'Affaires Adultes scolaires	168 586	8,645 €	180 697	8,773 €	12 111	7%
Chiffre d'affaires Portage à domicile	331 709	8,473 €	316 903	8,597 €	-14 807	-4%
Annexe goûters	62 824		73 290		10 466	17%
Annexe fruit hebdo	330		782		452	137%
prestations annexes	2 245		28 967		26 722	1190%
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	2 244 309	8,406 €	2 334 702	8,670 €	90 393	4%
denrées alimentaires	598 464	2,242 €	666 267	2,474 €	67 803	11%
conditionnements à jeter	53 191	0,199 €	60 085	0,223 €	6 894	13%
Produits entretien	12 441	0,047 €	12 896	0,048 €	455	4%
TOTAL CONSOMMATIONS	664 096	2,487 €	739 248	2,745 €	75 151	11%
FRAIS DE PERSONNEL	1 095 037	4,102 €	1 093 199	4,060 €	-1 839	-0,17%
animation	6 418		6 341		-77	-1%
blanchissage	17 835		20 423		2 588	15%
analyses bactériologiques	3 940		5 470		1 531	39%
achat vêtements /chaussures	3 293		2 402		-891	-27%
petit matériel d'exploitation	19 244		29 512		10 268	53%
Honoraires	4 918		15 424		10 506	214%
fluides	33 125		43 854		10 729	32%
loc matériel de transport	55 370		57 671		2 302	4%
Entretien et maintenance	61 888		62 765		878	1%
provision renouvellement	28 437		29 491		1 054	4%
Déplacements-Missions-carburant	10 843		12 447		1 604	15%
Micro informatique	11 353		12 136		783	7%
Télécom - affranchissements	15 836		13 958		-1 878	-12%
Autres frais exploitation - fourniture de bureau	4 440		4 441		1	0,03%
taxes-cotisations-assurances	71 621		74 815		3 195	4%
gestion des déchets	11 322		13 976		2 653	23%
Espace famille	25 063		24 019		-1 044	-4%
gestion impayés familles	6 438		2 223		-4 215	-65%
pub cadeaux et dons	633		910		277	44%
TOTAL FRAIS D'EXPLOITATION	392 015	1,468 €	432 279	1,605 €	40 264	10%
Amortissements	63 284	0,237 €	71 371	0,265 €	8 087	13%
TOTAL COUT DES INVESTISSEMENTS	63 284	0,237 €	71 371	0,265 €	8 087	13%
TOTAL CHARGES	2 214 433	8,294 €	2 336 096	8,675 €	121 663	5%
RRO 25%	149 616		166 567			
FRAIS DE STRUCTURE 7%	157 102		163 429			
Rémunération du Prestataire	22 390	0,084 €	1 743	0,006 €	-20 647	-92%

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



A – Chiffre d'affaires

POSTES (données HT)	2020/2021		2021/2022		Evolution	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	72 105	27,01%	66 648	24,75%	-5 457	-8%
Nombre de repas Primaires	136 228	51,02%	145 178	53,91%	8 950	7%
Nombre de repas Adultes scolaires	19 501	7,30%	20 597	7,65%	1 096	6%
Nombre de repas Personnes Agées Domicile	39 149	14,66%	36 862	13,69%	-2 287	-6%
TOTAL REPAS	266 983	100,00%	269 285	100,00%	2 302	1%
Chiffre d'Affaires Maternelles	566 313	7,854 €	531 118	7,969 €	-35 195	-6%
Chiffre d'Affaires Primaires	1 112 302	8,165 €	1 202 945	8,286 €	90 643	8%
Chiffre d'Affaires Adultes scolaires	168 586	8,645 €	180 697	8,773 €	12 111	7%
Chiffre d'affaires Portage à domicile	331 709	8,473 €	316 903	8,597 €	-14 807	-4%
Annexe goûters	62 824		73 290		10 466	17%
Annexe fruit hebdo	330		0		-330	-100%
Petits Déjeuners			26 794		26 794	
prestations annexes	2 245		2 955		710	32%
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	2 244 309	8,406 €	2 334 702	8,670 €	90 393	4%

L'augmentation du chiffre d'affaire s'explique par :

- une révision de prix de 1,46%
- une augmentation de 0,86% du nombre de repas servis par rapport à N-1
- la mise en place de petits déjeuners

Par ailleurs, la livraison des fruits à la récré est toujours arrêtée.

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
Reçu en préfecture le 16/06/2023
Publié le
ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



B – Coût d’approvisionnements alimentaires, produits d’entretien, conditionnements à jeter (Produits à usage unique)

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/07/2021	25 551	2 162	14 624
Volume d'achats	668 252	13 508	66 318
Stocks au 30/06/2022	27 535	2 774	20 857
Consommations	666 267	12 896	60 085
Coût unitaire au repas	2,474	0,048	0,223

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



C – 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	CHAUFFEUR LIVREUR	30H00
CHERMALI	FARAH	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	25h00
CLEMENT	MYRIAM	CHEF DE GROUPE	32h00
COUENON	ANAI	EMPLOYEE DE REST. ET SERVICES	32H00
DEPAIX	ISABELLE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	26h00
DUMONT	MAGALY	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24h00
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
LEGRAIN	DELPHINE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	32h00
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	FATIHA	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24H00
MOUSSATEN	WAFAA	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24H00
PALANDRE	ELODIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
POULENARD	CEDRIC	CHAUFFEUR LIVREUR	34h87
RAWI	LATIFA	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	32h00
ROUX	PHANELIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24h00
ROSSIOL	KATIA	SECRETAIRE DE RESTAURANT	20H00
RUBOLINI	MARIE JOSEE	EMPLOYEE QUALIFIEE RESTAURATION	25h00
VACHEE	AUORE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
VACHON	JACK	RESPONSABLE PRODUCTION	34h87
VAN HOLDER	ELODIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	32h00

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
Reçu en préfecture le 16/06/2023
Publié le
ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



D – Achats non stockés

	Données 2021-2022	Données année 2020-2021	Evolution en masse	Evolution en %
Vêtements professionnels	2 402	3 293	- 891	- 27,06%
Blanchissage	20 423	17 835	+2 588	+ 14,51%
Animation	7 251	7 051	+ 200	+ 2,84%
Analyses bactériologiques	5 470	3 940	+ 1 531	+ 38,86%
Petit matériel d'exploitation	29 512	19 244	+ 10 268	+ 53,36%
Eau	2 913	2 656	+ 257	+ 9,68%
Fluides	40 940	30 468	+ 10 472	+ 34,37%
Total achats non stockés	108 911	84 487	+ 24 424	+ 28,91%

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



E – Sous-traitance générale

	Données 2021-2022	Données année 2020-2021	Evolution en masse	Evolution en %
Location matériel de transport	57 671	55 370	+ 2 301	+ 4,15%
Entretien réparations	62 765	61 888	+ 877	+ 1,42%
Déplacements – Missions - Carburants	12 447	10 843	+ 1 604	+ 14,80%
Informatique	12 136	11 353	+ 783	+ 6,90%
Fournitures de bureau	4 441	4 440	+ 1	
Télécom Affranchissements	13 958	15 836	- 1 878	- 11,86%
Taxes cotisations assurances	74 815	71 621	+ 3 194	+ 4,46%
Traitement des déchets	13 976	11 322	+ 2 654	+ 23,45%
Gestion impayés familles	2 223	6 438	- 4 215	- 65,47%
Espace famille	24 019	25 063	- 1 044	- 4,17%
Total achats non stockés	278 451	274 174	+ 4 277	+ 1,56%

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



F – Situation collecte renouvellement / prix du repas

MONTEILIMAR								
SITUATION COLLECTE RENOUVELLEMENT AU PRIX DU REPAS /DEPENSES								
	EFFECTIFS SCOLAIRE	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	MONTANT COLLECTE SCOLAIRE	EFFECTIFS PAD	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	MONTANT COLLECTE PAD	EFFECTIF TOTAL	RENOUVELLEMENT 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
2021/2022	232 423	0,114	26 562	36 862	0,079	2 929	269 285	29 491
Total renouvellement collecté	628 163		70 228	111 665		8 662	739 828	78 889
							Renouvellement réalisé	146 415
							Solde enveloppe	- 67 525

Vous trouverez ci-dessous une projection à juin 2024, date d'échéance du contrat.

MONTEILIMAR								
SITUATION COLLECTE RENOUVELLEMENT AU PRIX DU REPAS /DEPENSES								
	EFFECTIFS SCOLAIRE	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	MONTANT COLLECTE SCOLAIRE	EFFECTIFS PAD	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	MONTANT COLLECTE PAD	EFFECTIF TOTAL	RENOUVELLEMENT 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
2021/2022	232 423	0,114	26 562	36 862	0,079	2 929	269 285	29 491
2022/2023	232 423	0,119	27 557	36 862	0,082	3 039	269 285	30 596
2023/2024	232 423	0,119	27 658	36 862	0,082	3 023	269 285	30 681
Total renouvellement collecté	1 093 009		125 443	185 389		14 723	1 278 398	140 167
							Renouvellement réalisé	146 415
							Solde enveloppe	- 6 248

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



G – 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
2021/2022	232 423	0,232	54 020	36 862	0,183	6 743	269 285	60 763
Montant collecté au repas	628 163		142 827	111 665		19 936	739 828	162 764
							Investissement réalisé	279 765
							Solde enveloppe	- 117 001

Vous trouverez ci-dessous une projection à juin 2024, date d'échéance du contrat.

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
2021/2022	232 423	0,232	54 020	36 862	0,183	6 743	269 285	60 763
2022/2023	232 423	0,241	56 045	36 862	0,190	6 995	269 285	63 040
2023/2024	232 423	0,241	56 014	36 862	0,190	7 004	269 285	63 018
Montant collecté au repas	1 093 009		254 886	185 389		33 935	1 278 398	288 822
							Investissement réalisé	279 765
							Solde enveloppe	9 057

COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
Reçu en préfecture le 16/06/2023
Publié le
ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



H – Impôts et taxes

	Données année 2021-2022
Assurances Responsable	3 439
Assurances véhicules	867
Autres taxes	1 121
Cotisations SNRC	455
Taxe construction	3 896
taxe d'apprentissage	9 349
Taxe formation CDD	345
Taxe formation FAFIH	18 179
Taxe sur le chiffre	3 643
Taxes sur vehicules	139
TP sur VA	31 372
TVA non-récup	2 009
Total impôts et taxes	74 815

3. Tarification et encaissements

A – Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2021-2022 en euros HT
Maternelles	7,969
Elémentaires	8,286
Adultes	8,773
Portage à domicile	8,597

B – Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui du **pré-paiement**.

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 la ville de Montélimar
- Prélèvement automatique
- Espèces
- Chèques bancaires
- Virement



COMPTE-RENDU FINANCIER

Envoyé en préfecture le 16/06/2023
 Reçu en préfecture le 16/06/2023
 Publié le
 ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



C – La facturation Familles

Grille des tarifs

	Tarif en euros TTC année 2021-2022	
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 2021 - 2022	
Portage à domicile	6,95€	

La facturation familles 2021/2022

MOIS	Nb de factures émises	Montant facturé	Encaissements directs & contentieux	Taux de recouvrement Sodexo
SEPTEMBRE 2021	1091	81 450,75 €	80 453,05 €	98,78%
OCTOBRE 2021	1485	98 691,15 €	91 384,15 €	92,60%
NOVEMBRE 2021	1510	89 247,15 €	82 633,57 €	92,59%
DECEMBRE 2021	1556	68 826,70 €	61 350,20 €	89,14%
JANVIER 2022	1515	101 075,70 €	95 687,35 €	94,67%
FEVRIER 2022	1544	42 094,90 €	36 599,75 €	86,95%
MARS 2022	1548	114 345,55 €	108 454,45 €	94,85%
AVRIL 2022	1608	65 886,75 €	57 435,75 €	87,17%
MAI 2022	1599	108 550,50 €	100 556,90 €	92,64%
JUIN 2022	1625	111 174,70 €	98 390,54 €	88,50%
JUILLET 2022	1457	27 207,75 €	19 727,83 €	72,51%
AOUT 2022	0	0,00 €	0,00 €	0,00%
TOTAL 2021/2022	16 538	908 551,60 €	832 673,54 €	91,65%
TOTAL 2020/2021	16033	869 765,80 €	804 030,01 €	92,44%

D – 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

E – Etat des impayés 2021/2022

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)	EN COURS
SEPTEMBRE 2021	4 405,50 €	3 143,95 €	71,36%	979,35 €	22,23%	18,35 €	997,70 €	1,22%	0,00 €
OCTOBRE 2021	14 292,85 €	6 978,80 €	48,83%	6 976,90 €	48,81%	330,10 €	7 307,00 €	7,40%	133,00 €
NOVEMBRE 2021	11 086,20 €	4 358,40 €	39,31%	6 464,10 €	58,31%	149,48 €	6 613,58 €	7,41%	201,00 €
DECEMBRE 2021	11 331,30 €	3 765,80 €	33,23%	7 216,15 €	63,68%	260,35 €	7 476,50 €	10,86%	157,10 €
JANVIER 2022	11 031,75 €	5 812,00 €	52,68%	4 982,40 €	45,16%	405,95 €	5 388,35 €	5,33%	93,60 €
FEVRIER 2022	7 803,20 €	2 434,20 €	31,19%	5 326,10 €	68,26%	169,05 €	5 495,15 €	13,05%	35,50 €
MARS 2022	12 985,70 €	6 962,75 €	53,62%	5 551,05 €	42,75%	340,05 €	5 891,10 €	5,15%	199,15 €
AVRIL 2022	11 844,78 €	3 276,93 €	27,67%	8 308,65 €	70,15%	142,35 €	8 451,00 €	12,83%	168,60 €
MAI 2022	10 565,40 €	2 409,23 €	22,80%	7 648,90 €	72,40%	344,70 €	7 993,60 €	7,36%	266,17 €
JUIN 2022	15 745,50 €	3 216,64 €	20,43%	12 116,80 €	76,95%	667,36 €	12 784,16 €	11,50%	235,15 €
JUILLET 2022	8 556,40 €	1 412,85 €	16,51%	6 940,40 €	81,11%	539,52 €	7 479,92 €	27,49%	203,15 €
AOUT 2022								0,00%	
TOTAL 2021/2022	119 648,58 €	43 771,55 €	36,58%	72 510,80 €	60,60%	3 367,26 €	75 878,06 €	8,35%	1 692,42 €
2020/2021	106 211,53 €	42 465,18 €	39,98%	62 269,79 €	58,63%	3 466,00 €	65 735,79 €	7,56%	

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le



ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

05

Annexes

Sommaire

05 – ANNEXES

p. 78

Annexe 1 : Notes C'est Mon Goût

p. 80

Annexe 2 : Enquêtes convives

p. 81

Annexe 3 : détail des repas exportés

p. 83

ANNEXES

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



Annexe 1 : Notes C'est mon Goût

ANNEXES

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE



Annexe 2 : Enquêtes convives

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le



ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

Annexe 3 : Détail des repas exportés

Soit un total de 23885€ reversés à la ville au titre de la redevance pour les repas extérieurs.

	ALLAN	ALLAN CLSH	ANCONE	KID O VERT	Autres KID O	MJC	Restos du Cœur	Foyer Adapéi Octave Delhaye	IPRES	Foyer Adapéi Pierrelatte		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	Total	0,25€ / repas
juil-21	602	1 588	100	4 865	-	684	837	1 356	68	1 100	11 200	2800,00
août-21	-	-	112	2 639	-	774	607	430	21	367	4 950	1237,5
sept-21	2 701	185	140	376	539	141	510	1 365	89	1 135	7 181	1 795,25
oct-21	2 151	488	143	845	1 368	-	527	1 400	73	1 206	8 201	2 050,25
nov-21	2 180	424	142	732	1 247	-	835	1 389	101	1 208	8 258	2 064,50
déc-21	1 384	134	145	1 365	500	-	930	1 179	112	832	6 581	1 645,25
janv-22	2 657	186	213	416	574	-	1 000	1 402	123	1 170	7 741	1 935,25
févr-22	1 372	692	192	1 225	2 124	-	1 036	1 284	91	1 087	9 103	2 275,75
mars-22	3 200	243	209	562	808	-	1 132	1 377	76	1 154	8 761	2 190,25
avr-22	1 497	627	197	1 161	2 000	-	960	1 235	89	951	8 717	2 179,25
mai-22	2 722	173	192	423	708	-	852	1 252	97	1 020	7 439	1 859,75
juin-22	2 709	177	183	431	760	-	750	1 279	87	1 032	7 408	1 852,00
TOTAL	23 175	4 917	1 968	15 040	10 628	1 599	9 976	14 948	1 027	12 262	95 540	23885

Envoyé en préfecture le 16/06/2023

Reçu en préfecture le 16/06/2023

Publié le

ID : 026-212601983-20230612-20230612_600D-DE

