



RESTAURATION

Syndicat mixte

VILLE DE FONDETTES
AU CŒUR DU VAL DE LOIRE

TOURAIN
LE DÉPARTEMENT

Cuisine centrale de Fondettes



Le label pour une restauration collective

SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limouillère – 37230 FONDETTES
Tel : 02 47 34 35 35 – Fax : 02 47 73 97 54

Siège : Hôtel de ville de Fondettes - 35, rue Eugène Goüin – 37230 FONDETTES
Tel : 02 47 88 11 66 – Fax : 02 47 88 11 51

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2018

Édito de la Présidente

C'est avec plaisir que nous vous communiquons le bilan d'activité du syndicat 2018.

Cette année encore, les actions mises en place pour offrir une restauration saine, équilibrée et durable se sont accentuées.

La Touraine ayant la chance de bénéficier d'une offre diversifiée de producteurs et de transformateurs agroalimentaires, le Conseil Départemental et la Métropole se sont engagés dans un **Projet Alimentaire de Territoire** (PAT) dont l'objectif est de développer la consommation de produits de qualité issus de circuits de proximité (et de productions biologiques et raisonnées).

Dans cet esprit, les efforts ont été orientés vers l'introduction de produits locaux et issus des circuits courts puisque dans les 4 collèges servis par le Syndicat Mixte, plus de 28 % de ces denrées ont été introduites en 2018 (contre 23,9 % en 2017).

De multiples actions volontaristes et innovantes au sein des collèges du département d'Indre-et-Loire sont menées en faveur du développement durable. Par exemple, au collège de Rabelais à Tours, le personnel de restauration a sensibilisé en début d'année scolaire, les élèves de 6ème sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en réalisant avec eux des affiches apposées dans l'établissement.

Pour la ville de Fondettes qui poursuit ses efforts sur l'introduction de denrées biologiques auprès des écoliers des établissements publics, plus de 40 % de denrées biologiques ont été servies aux enfants, soit une progression de 10 % par rapport à l'année dernière.

De même, plus de 41 % de plats réalisés par les personnels de cuisine de Fondettes sont intégralement « **faits maison** » avec des produits frais, ce qui n'est pas négligeable pour une production de plus de 2 200 repas / jour. A noter que 28 % des denrées ne sont pas transformables (glace, fromage, fruits...).

La labellisation de niveau 2 du groupe Ecocert qui vient de nous être attribuée pour 2019 est une belle récompense pour le travail fourni par l'ensemble des équipes de restauration qui œuvre chaque jour pour offrir aux enfants une restauration de qualité.

De nombreuses évolutions sont encore à venir puisque 100 % de denrées biologiques seront servies dans les deux crèches de Fondettes **à compter du 1^{er} juin 2019**. Les écoliers quant à eux, bénéficieront de 50 % bio à compter de la rentrée scolaire 2019.

Vous souhaitant une bonne lecture,

Bien à vous,
Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat Mixte

SOMMAIRE

<i>I. ÉVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE.....</i>	<i>4</i>
<i>a) Composition et vocation du Syndicat Mixte.....</i>	<i>4</i>
<i>b) Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte.....</i>	<i>6</i>
<i>II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET ACTIONS MISES EN ŒUVRE</i>	<i>8</i>
<i>a) Provenance des denrées alimentaires selon différentes familles de produits :.....</i>	<i>8</i>
<i>b) Intégration 2018 des denrées alimentaires biologiques, issues du circuit court et / ou de la</i> <i>production locale.....</i>	<i>9</i>
<i>c) Audit 2018 par le groupe de Certification Écocert en cuisine.....</i>	<i>13</i>
<i>d) Animations 2018.....</i>	<i>16</i>
<i>e) Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.....</i>	<i>17</i>
<i>III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2018 DU SYNDICAT MIXTE.....</i>	<i>19</i>
<i>a) Marchés publics.....</i>	<i>19</i>
<i>b) Entretien, réparations & investissement.....</i>	<i>20</i>
<i>c) Les consommations : la quantité des fluides.....</i>	<i>22</i>
<i>IV. EFFECTIFS.....</i>	<i>23</i>
<i>a) Effectifs 2018/2019 par établissement (base 140 jours d'école).....</i>	<i>23</i>
<i>b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie.....</i>	<i>24</i>
<i>c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1.....</i>	<i>24</i>
<i>d) Prestations exceptionnelles.....</i>	<i>25</i>
<i>V. ÉTAT FINANCIER.....</i>	<i>26</i>
<i>a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités.....</i>	<i>26</i>
<i>b) Compte Administratif 2018.....</i>	<i>29</i>
<i>c) Établissement du coût de revient 2018.....</i>	<i>30</i>
<i>d) État des coûts 2018.....</i>	<i>32</i>
<i>e) Masse salariale.....</i>	<i>32</i>
<i>ANNEXES.....</i>	<i>34</i>

I. ÉVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE

a) Composition et vocation du Syndicat Mixte

Par séance du 5 juin 2015, la composition du Comité Syndical a été renouvelée, désignant Madame Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat Mixte en tant que Conseiller Départemental d'Indre et Loire ainsi que Monsieur Cédric de OLIVEIRA, Vice-Président du Syndicat Mixte en tant que Maire de Fondettes.

ORGANE EXÉCUTIF	
Présidente	Vice-Président
Dominique SARDOU (CD)	Cédric de OLIVEIRA (F)

Cette instance, destinée à entériner les décisions prises dans le cadre du fonctionnement du Syndicat mixte, est composé de six élus représentant chacun des deux collèges :

COMPOSITION DU COMITE SYNDICAL			
Collège du Département 37		Collège de Fondettes	
Titulaires	Suppléants*	Titulaires	Suppléants*
Judicaël OSMOND	Nathalie TOURET	Bruno MARTEL	Mathilde COLLIN
Dominique SARDOU	Florence ZULIAN	Nicole BELLANGER	Agnès GALLIER
Xavier DATEU	Martine CHAIGNEAU	Cédric de OLIVEIRA	Michel PASQUIER

*Les postes de suppléants ne sont pas affectés à un poste titulaire particulier

Créée en 2010 en partenariat avec le Conseil départemental, cette entité permet de mutualiser les moyens en vue de produire et livrer, en régie directe et liaison froide, les repas destinés aux convives du département et de la ville de Fondettes pour lesquels la restauration est confiée au Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale détaillés ci-après :

Département :

- Collège Jean Roux de Fondettes ;
- Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luyves ;
- Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire ;
- Collège Rabelais de Tours.

Ville de Fondettes :

- Écoles Françoise DOLTO, Camille Claudel, La Guignière et Gérard Philipe ;
- Portage des repas au domicile des personnes âgées ;
- Enfants fréquentant les crèches « La Poupardière » et « La Dorlotine » ;
- Enfants fréquentant le Centre de Loisirs « La Môme » ;
- Les adultes (instituteurs et personnel communal).

Les effectifs journaliers sont de l'ordre d'environ 2 214 repas, soit 318 923 en 2018.

Les élus représentant le Syndicat Mixte en image :

**Collège du Département
Délégués titulaires**



Dominique SARDOU, Présidente



Judicaël OSMOND



Xavier DATEU

Délégués suppléants



Nathalie TOURET



Florence ZULIAN



Martine CHAIGNEAU

**Collège de la ville de Fondettes
Délégués titulaires**



Cédric de OLIVEIRA, Vice-Président



Nicole BELLANGER



Bruno MARTEL

Délégués suppléants



Michel PASQUIER



Mathilde COLLIN



Agnès GALLIER

b) Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte

COMITÉS SYNDICAUX – ACTES ADMINISTRATIFS

Le comité Syndical s'est réuni à quatre reprises au cours de l'année 2018 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 05 février 2018

- Débat sur les orientations budgétaires 2018

Comité Syndical du 19 mars 2018

- Approbation du Compte de Gestion 2017
- Approbation du Compte Administratif 2017
- Vote du Budget Primitif 2018

Comité Syndical du 25 juin 2018

- Mise en place d'une indemnité de départ volontaire
- Modification du tableau des effectifs
- Décision Modificative Budgétaire n°1
- Présentation du rapport d'activités 2017

Comité Syndical du 3 décembre 2018

- Indemnité de conseil allouée au comptable du Trésor chargé des fonctions de receveur
- Définition du coût de revient du repas par convive 2019 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte
- Tarification différenciée 2019 – participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification des repas à l'association gérant l'accueil de loisirs « La Môme »
- Définition du coût de revient et tarification des repas à l'association « Saint Vincent de Paul »

Décisions de la Présidente

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 11 décisions prises par Madame la Présidente dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	<i>Marché de location de deux véhicules d'occasion récente auprès de la Société « Petit Forestier Location SAS »</i>
2	<i>Marché responsabilité générale, protection juridique et dommages aux biens de la cuisine centrale</i>
3	<i>Remplacement des résistances des contacteurs et du variateur de puissance de la CTA en cuisine centrale</i>
4	<i>Contrat de maintenance annuelle des différents équipements de sécurité et formation annuel des agents de cuisine</i>

5	<i>Contrat d'entretien espaces verts de la cuisine centrale de Fondettes</i>
6	<i>Marché de location et entretien de vêtements de travail pour le personnel de la cuisine centrale</i>
7	<i>Marché portant fourniture et installation d'une thermocelleuse auprès de la Société LEHOUX</i>
8	<i>Remise au propre du local PABX (centrale téléphonique et diffusion réseaux) confiée à la société COMASYS</i>
9	<i>Mise en peinture du bureau du responsable de production, du hall d'accueil et de la salle de réunion de la cuisine centrale de Fondettes</i>
10	<i>Marché portant sur la dératisation et la désinsectisation de nuisibles au sein de la cuisine centrale de Fondettes</i>
11	<i>Marché portant maintenance, téléassistance "hotline" et eformation illimitée destiné à l'utilisation du progiciel de restauration avec la société "Salamandre"</i>

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2018 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le 5 avril 2019. Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'activité 2018 du Syndicat. Il est rappelé que les repas font l'objet d'une tarification différenciée selon le type de convives. Cette tarification est déterminée selon le coût de revient du repas. Ces derniers sont facturés aux collectivités adhérentes entre 2,69 € et 6,67 €. Le syndicat mixte a obtenu cette année la **certification Ecocert de niveau 2**, introduisant notamment plus de 36 % de denrées biologiques (en nombre de composantes) au travers ses menus destinés aux convives de la ville de Fondettes.

Enquêtes de satisfaction 2018 : bilan

Chaque année, une enquête de satisfaction est organisée sur un site différent afin de mesurer la satisfaction des convives. En 2018, il n'y en a pas eu dans la mesure où l'année prochaine, ce sont l'ensemble des écoliers fréquentant les établissements scolaires publics de Fondettes qui seront approchés.

Afin d'offrir une alimentation équilibrée, le Syndicat mixte a renouvelé l'accompagnement souhaité par l'UC-IRSA en la personne de Madame LEGLU, diététicienne.

Outre le contrôle systématique des menus réalisés sur un plan alimentaire de 5 semaines, Madame LEGLU participe aux commissions usagers et peut intervenir ponctuellement dans le cadre d'animations organisées sur les satellites de restauration.

II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET ACTIONS MISES EN ŒUVRE

a) Provenance des denrées alimentaires selon différentes familles de produits :

L'appel d'offres passé le 1er janvier 2017 se terminera fin 2020. L'analyse des offres reposait sur les critères de jugement suivants :

- Valeur technique appréciée au regard d'un mémoire (qualité des produits, mode de production et sécurité alimentaire, analyse gustative des échantillons) / 30 % ;
- Prix / 40 % ;
- Qualité de service (gestion des commandes et modalités de livraison, engagement sur la fréquence de visites des commerciaux, animations, outils de communication, pertinence des conseils ou solutions proposées en fonction des attentes) / 10 %
- Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (traçabilité, capacités et degré d'implication du candidat, moyens logistiques développés par le candidat pour répondre aux enjeux environnementaux) / 20 %

A l'issue de cette analyse, ont été retenus les candidats suivants :

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/18	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE
Boucherie	Socopa Valtero	48 968,82 €
Produits avicoles frais	SDA	29 463,04 €
Porc, saucisserie et charcuterie	Pomona Passion Froid	38 492,08 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits		67 455,30 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés		46 727,40 €
Poissons et crustacés, surgelés		41 932,31 €
Pâtisseries surgelées		22 113,99 €
Fruits et légumes frais	Pomona Terre Azur	75 054,68 €
Légumes et fruits surgelés	BRAKE	27 363,51 €
Glaces		3 008,15 €
Produits d'épicerie	EPISAVEURS	81 308,44 €
Viandes bovines biologiques	 Socopa Valtero 	11 674,10 €
Viandes avicoles biologiques	SDA 	10 506,52 €
Denrées Biologiques	 Biofinesse	48 853,47 €
Pains & viennoiseries	BPA	25 271,15 €

Certains produits spécifiques tels que les melons, pommes, fromages précis, pizzas fraîches... ont été retirés de cet appel d'offres afin de pouvoir s'approvisionner auprès de producteurs locaux.

Pour 2018, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 552 919,81 € (contre 524 497,53 € en 2017).

b) Intégration 2018 des denrées alimentaires biologiques, issues du circuit court et / ou de la production locale

Conformément à l'objectif fixé par le Grenelle de l'environnement, le Syndicat Mixte a intégré dans ses menus pour l'année 2018 différentes composantes biologiques ou issues du circuit court chaque mois tel que détaillé dans les tableaux repris ci-après (cf p11).

Il est précisé que la Ville de Fondettes opte pour l'introduction de repas biologiques complets à raison de 1 à 2 par semaine, alors que le département privilégie les denrées issues de la production locale et du circuit court.

Produits biologiques



Comme indiqué précédemment, la ville de Fondettes favorise l'introduction de repas biologiques complets, à raison de 1 à 2 par semaine.

A titre exceptionnel, certains produits biologiques sont commandés hors marché, auprès de la Société C PIERRE CLOT et de la crêperie COLAS afin de répondre à un besoin précis (semaine du goût...).

Sur la période scolaire, en résumé...

**22 à 40 composantes biologiques par mois
sont servies aux écoles publiques de Fondettes
ainsi qu'aux crèches de la Poupardière et la Dorlotine.**

Conformément au Grenelle de l'Environnement, les fruits « **de saison** » sont privilégiés et **symbolisés sur les menus par un soleil**. Une bonne façon de réduire les coûts tout en favorisant les fruits de saison, l'agriculture raisonnée et biologique.



Des compotes biologiques sont à présent servies aux plus petits à la crèche, site qui bénéficie selon la même fréquence que les autres convives de l'introduction de denrées menus biologiques.

Produits issus du circuit court

Les denrées issues de la production locale et du circuit court (produits laitiers, crudités ou légumes) sont introduites pour la Ville et pour le département.

- . *Viandes bovines françaises provenant du fournisseur Valtero Socopa Viande ;*
- . *Crêpes COLAS fraîches émanant de Châteaugiron (35) servies à la chandeleur ;*
- . *Yaourts, riz au lait et semoule de la Fromagerie Maurice et DOUCEURS ANGEVINES ;*
- . *Pizza du fournisseur CPierre Clot.*



Production locale

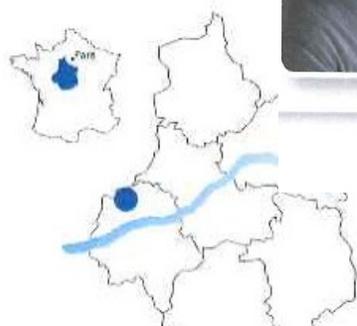
Le Syndicat Mixte poursuit sa progression en s'approvisionnant chaque année auprès de différents producteurs (liste complète reprise en annexe 6 du présent document).

Zoom sur l'un de nos fournisseurs en produits locaux



FERME DU GRAND THURÉ

Pommes de terre de Touraine
Produites à la Ferme



Situé dans la commune de Saint Patern Racan à 25 km au nord de Tours en Indre et Loire, Alexis Gruson a repris une exploitation agricole en décembre 2012. Originaire de Lille dans le Nord, il a apporté dans ses bagages la culture de la pomme de terre. Culture mise en place dès sa première année d'installation. Anne-Charlotte Vermersch sa compagne, originaire de Lille également et de formation en expertise-comptable l'a rejoint sur l'exploitation trois ans plus tard.

Ensemble, ils se sont lancés un défi : la transformation et la commercialisation de leurs pommes de terre sous différentes formes, cures sous vide prêtes à l'emploi.

Le Syndicat fait appel à ce fournisseur plusieurs fois par an et s'approvisionne en pommes de terre épluchées, sous vide. En rondelles ou entières, ces dernières sont destinées aux écrasés, ou poêlées ou encore hachis parmentier

Sur les menus du Syndicat (www.syndicatrestauration37.fr), la production locale est identifiée par ce pictogramme



DONNÉES STATISTIQUES**VILLE DE FONDETTES – ÉCOLES**

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Production locale / Circuit court	Pourcentage Prod Locale/ C court	Pourcentage Bio
Janvier	70	25	12,5	17,86%	35,71%
Février	70	22	12,5	17,86%	31,43%
Mars	60	22	15	25,00%	36,67%
Avril	65	30,5	10,25	15,77%	46,92%
Mai	50	22,25	9,75	19,50%	44,50%
Juin/ Juillet	105	33,75	17,25	16,43%	32,14%
Septembre	80	24	16	20,00%	30,00%
Octobre	60	25	9,25	15,42%	41,67%
Novembre	80	40,5	16,25	20,31%	50,63%
Décembre	60	31,5	8	13,33%	52,50%
Moyenne mensuelle				18,15%	40,22%

Pour les convives de Fondettes, l'utilisation des produits biologiques représente 40,22 % des achats, les denrées issues de la production locale et du circuit court pour 18,15%

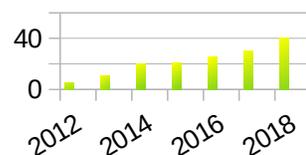
DÉPARTEMENT – COLLÈGE

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Production locale / Circuit court	Pourcentage Prod Locale/ C court	Pourcentage Bio
Janvier	70	0	15	21,43%	0,00%
Février	70	0	18,5	26,43%	0,00%
Mars	60	0	29	48,33%	0,00%
Avril	65	0	14,25	21,92%	0,00%
Mai	50	0	21,5	43,00%	0,00%
Juin/ Juillet	105	1	25,25	24,05%	0,95%
Septembre	80	0	21	26,25%	0,00%
Octobre	60	0	14,25	23,75%	0,00%
Novembre	80	0	21	26,25%	0,00%
Décembre	60	0	12,25	20,42%	0,00%
Moyenne mensuelle				28,18%	0,10%

Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentent 0,10 % des achats, les denrées issues de la production locale et du le circuit court s'élevaient à 28,18 %.

Ville de Fondettes : Évolution de l'intégration des denrées biologiques - Comparatif 2012 A 2018

Mois	Pourcentage de Bio par mois						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Janvier	0,00 %	12,50 %	20,00 %	20,00 %	22,50 %	31,76 %	35,71 %
Février	7,14 %	6,67 %	20,00 %	21,67 %	20,00 %	32,50 %	31,43 %
Mars	3,33 %	13,75 %	20,00 %	20,00 %	21,18 %	28,89 %	36,67 %
Avril	3,50 %	14,00 %	20,00 %	23,08 %	22,22 %	32,50 %	46,92 %
Mai	8,47 %	15,00 %	21,33 %	18,33 %	20,00 %	26,67 %	44,50 %
Juin	3,33 %	14,00 %	21,00 %	22,00 %	22,00 %	28,57 %	32,14 %
Septembre	12,00 %	16,25 %	20,00 %	18,82 %	31,11 %	30,00 %	30,00 %
Octobre	6,33 %	10,91 %	18,00 %	20,00 %	30,00 %	30,00 %	41,67 %
Novembre	5,00 %	22,67 %	21,33 %	22,35 %	33,33 %	29,33 %	50,63 %
Décembre	6,66 %	18,33 %	20,00 %	20,00 %	30,00 %	33,85 %	52,50 %
TOTAL	5,58 %	14,41 %	20,17 %	20,63 %	25,23 %	30,27 %	40,22 %



Intégration des denrées issues du circuit court et de la production locale 2017-2018

Type denrées	Production locale et Circuits courts	
	2017	2018
Collectivités		
Département	23,90 %	28,18 %
Ville de Fondettes	12,86 %	18,15 %

Le Département d'Indre et Loire a souhaité, en cours d'année 2016, supprimer l'introduction de denrées biologiques dans les menus au profit de la production locale.

A noter que la cuisine centrale de Fondettes constitue un intermédiaire, ce qui réduit le pourcentage de circuit court.

Fraîcheur des produits

Selon la réglementation, « tout produit travaillé est considéré comme fait maison ».

Déontologiquement, le syndicat considère comme « fait maison » toute recette travaillée dans son intégralité.

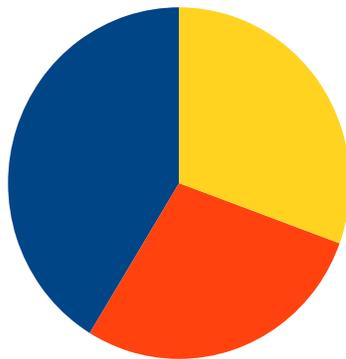
Afin de garantir une alimentation saine, les efforts se poursuivent pour servir autant que possible des produits « frais ».



Exemple de réalisation de pâtisseries « maison »

En 2017 36,68 % des plats réalisés étaient « maison ». En 2018, 41,26 % ont été réalisés par le biais de nouvelles recettes (lasagnes bolognaises, courgettes persillées, hachis parmentier, carottes Vichy, parmentier de canard, tartes aux pommes, à l'abricot, au chocolat, au fromage blanc, à la noix de coco et litchi, aux pruneaux, tarte des vergers à la Sarthoise, flan pâtissier, biscuit de Savoie au riz soufflé au chocolat, lasagne aux poissons et aux légumes, tarte au fromage, lentilles sèches).

Répartition en pourcentage des plats "fait maison" et préparés



■ Pourcentage fait maison
 ■ Non faisable en fait maison (fromage, fruit et glace)
 ■ Plats préparés

Pourcentage fait maison	Non faisable en fait maison (fromage, fruit et glace)	Plats préparés
41,26%	28,17%	30,57%

c) Audit 2018 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Suite au nouvel audit réalisé le 13 octobre 2018 par Madame Séverine AMORIM contrôleur du Groupe ECOCERT, le Syndicat Mixte se voit, pour la première fois depuis 5 ans, titulaire du label « Ecocert en cuisine » de niveau 2.



Cette labellisation concerne les satellites de restauration de la ville tels que les écoles publiques mais également les crèches de la Poupardière et de la Dorlotine.

Cet audit, réalisé sur la période allant du 30 septembre 2017 au 1^{er} octobre 2018 démontre que 36 % d'achats de denrées biologiques ont été servis pour les convives de la ville de Fondettes. Le Syndicat propose sur cette même période en moyenne sur 1 mois complet 25 composantes bio. Ce nombre tombe à 13 composantes lorsqu'il y a des mois avec jours fériés ou vacances scolaires.

Les attestations correspondantes, délivrées aux sites concernés jusqu'au 31 décembre 2019, sont matérialisées par l'autocollant ci-dessus apposé à l'entrée de chaque établissement scolaire.

Afin de présenter l'évolution de cette labellisation, des outils de communication à destination des parents ont été affichés aux portes de chaque établissement scolaire concerné.

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 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)

Ma cantine est labellisée

ECOCERT EN CUISINE

NIVEAU 2



Au mois
30% de produits bio
et 30 composantes par mois



Au moins
4 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, plus de **fruits et légumes de saison**



Sensibilisation des convives à l'**écologie**,
lutte **anti-gaspillage**,
action écologique (au choix)



Le niveau 2 de cette labellisation représente la vérification de 10 critères supplémentaires.

Toutes les informations sont visibles sur le site www.labelbiocantine.com

d) Animations 2018

Outre les menus spécifiques réalisés en fonction des événements calendaires et tout en respectant le plan alimentaire, différents menus à thème sont réalisés chaque mois mettant à l'honneur un pays ou une région.

Récapitulatif des menus à thème 2018

1er trimestre 2018

Janvier : **Galette des Rois**

Menu à thèmes : **Région Centre Val de Loire : La Touraine**

Février : **Chandeleur**

Menu à thèmes : **Nouvel An Chinois**

Mars : Menu **Région Centre Val de Loire : L'Orléanais**

2ème trimestre 2018

Avril : **Menu de Printemps**

Mai : Menu **Région Centre Val de Loire : La Sarthe**

Juin : Menu **Région Centre Val de Loire : Le Bourbonnais**

Juillet : **Menu « Pique nique »**

3ème trimestre 2018

Septembre : **Menu de rentrée scolaire**

Objectif : menu « plaisir » de rentrée

Septembre : Menu **Centre Val de Loire : Le Berry**

4ème trimestre 2018

Octobre : **Semaine du goût**

Objectif : Diversité, découverte et plaisir – carte blanche aux cuisiniers

Novembre : Menu **Région Centre Val de Loire : La Touraine**

Décembre : **Repas de Fin d'année**

Objectif : Mettre en avant le côté festif

Semaine du goût 2018

Organisée du 8 au 14 octobre, les menus élaborés (repris en annexe 2 du présent document) étaient basés sur le thème des « Céréales en fête ». Ce produit phare choisi par le Syndicat Mixte pour cet événement national annuel a été décliné sous différentes formes (mélange aux 5 céréales et ses légumes en accompagnement, riz soufflé ou encore semoule au lait, sauce chocolat et céréales en dessert).



e) Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire

« Jeter moins c'est manger mieux ». À l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2018, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation renouvelle sa campagne de communication autour des contes de notre enfance...



Selon le ministère de l'agriculture, « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ». Chaque établissement dont les repas sont produits et livrés par le Syndicat Mixte se mobilise par la mise en place de différentes actions afin de réduire le gâchis.

Sur Fondettes, les actions lancées dans le cadre de la campagne de lutte contre le gaspillage se poursuivent : pesée quotidienne des déchets alimentaires, sensibilisation des élèves par affichage des résultats, régulation des denrées en amont de la production, réalisation d'assiettes « petites ou grandes faims » selon les appétits).

Nouvelle décoration du restaurant de l'école Gérard Philipe !

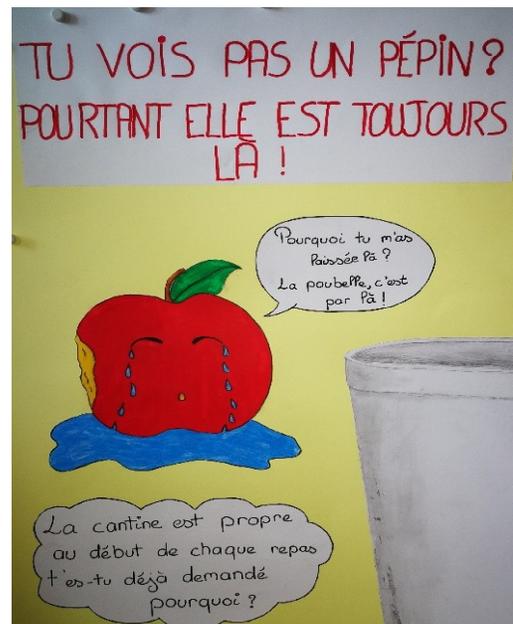


Les collèves régulent également leurs commandes au regard des habitudes alimentaires des enfants, ce qui permet d'économiser parfois jusqu'à 30 % d'achat de denrées ! Par ailleurs, les entrées, fromages et desserts sont sur certains sites régulés chaque jour, les légumes ou plats le sont ponctuellement. En bout de self, les élèves peuvent aussi rapporter leur yaourt non consommé afin d'en faire profiter d'autres élèves.

A la rentrée 2018, la chef de cuisine du collège Rabelais de Tours (Stéphanie Guérif) et ses collègues sont intervenus auprès des élèves de 6ème afin de les sensibiliser sur le gaspillage alimentaire et le respect des locaux.



A l'issue de cette opération, des affiches ont été réalisées par les élèves et affichées dans l'établissement.



III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2018 DU SYNDICAT MIXTE**a) Marchés publics****RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS**

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2017 en € TTC	COÛT 2018 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	27 948,44	35 039,72
ELIS*	Vêtements de travail	5 570,38	6 363,49
VEOLIA	Distribution d'eau	2 274,43	2 739,14
EDF	Fourniture d'électricité	30 330,51	39 612,36
ORANGE INTERNET	Accès internet	576,00	576,00
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1447,97	1 525,70
BPA	Fourniture de pain	20 505,89	25 271,15
ECOLAB AMBOILE*	Dératisation	857,02	986,38
RICOH	Maintenance imprimante	635,96	854,59
SOA	Entretien du bac à graisse	1 805,42	1 844,58
SFR	Flotte téléphones portables	131,39	86,40
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionelles)	2 461,29	1 769,23
SMACL / Groupama*	Assurance du bâtiment, RC...	2 022,11	1 268,65
CDG 37	Visites médicales	883,20	75,00
CDG 37	Service de renfort	/	9 145,50
UC-IRSA	Diététicienne	950,00	979,00
PAPREC	Collecte des déchets	989,76	0,00
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	19 894,38	25 764,36
CIGAC	Assurance du personnel	7 605,51	9 150,48
OVH	Site internet	Réglé en 2016 pour 3 ans	Réglé en 2016 pour 3 ans
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	1 104,00	504,00
RISK PARTENAIRE*	Maintenance des extincteurs	750,60	746,16
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	791,93	1 159,17
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	352,82	357,89
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 520,36	2 587,04
Adhoc-Ingénierie*	Suivi de la maintenance des équipements	4 879,20	3 720,00
Groupe Pierre Le Goff	Produits d'entretien	6 481,86	2 958,63
	Usage unique	3 344,45	2 877,60
	Jetables	10 842,76	8 160,67
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	332,10	0,00
QUALICONSULT	Vérification périodique des installations électriques	180,00	180,00
ESAT Thibaudieres*	Entretien des espaces verts	/	2 853,72
B3S	Maintenance système sécurité	120,00	0,00

*Marchés & Contrats relancés en 2018

Marchés de travaux

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2017 en € TTC	COÛT 2018 en € TTC
SMAC	Révision de la toiture terrasse	822,00	0,00
COMASYS	Remise au propre local PABX	/	1 066,38
TOURAINNE ENTRAIDE	Mise en peinture de trois locaux	/	727,79
LEHOUX	Acquisition d'une thermoscelleuse	/	17 826,12
LEHOUX	Acquisition d'un lave batterie	/	20 636,47

b) Entretien, réparations & investissement

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de **41 109,23 € TTC** répartie ainsi qu'il suit :

- 26 741,35 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté AXIMA Réfrigération ;
- 10 392,00 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations de chauffage, ventilation mené par la Sté EIFFAGE ;
- 3 975,88 € TTC correspondant aux interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (remplacement de grille sur évaporateur, intervention pour réparation fuite de fluide frigorifique, intervention pour réparation de réseaux téléphoniques).

Investissement

Une dépense de **51 101,59 € TTC** a été engagée en 2018 au titre de l'investissement pour financer les éléments suivants :

Dépenses	MONTANT TTC
Lave batterie	20 636,47 €
Thermoscelleuse	17 826,12 €
Remplacement résistances sur plaques de cuisson	8 466,00 €
Mise en peinture locaux	727,79 €
Remise au propre local réseaux	672,05 €
Chariot Socle 4 roues alu	586,94 €
Acquisition modules et licences	536,40 €
Migration logiciel restauration	420,00 €
Certificat pour dématérialisation	324,00 €
Appareil photo pour traçabilité numérique des denrées	178,92 €
Plateaux déjeuner	166,90 €

560,00 € de l'investissement concerne l'amortissement annuel de la subvention versée par la DRAAF dans le cadre de la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Remplacement de la thermoscelleuse.....17 826,12 € TTC



Remise au propre du local réseaux

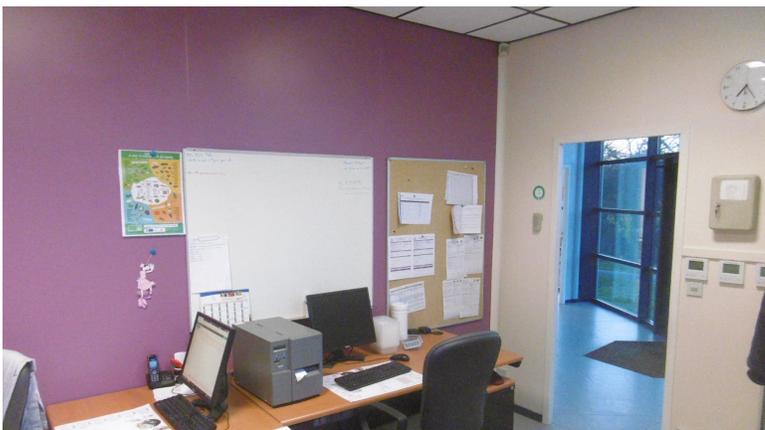


avant



après

Mise en peinture de la salle de réunion, du bureau du responsable de production

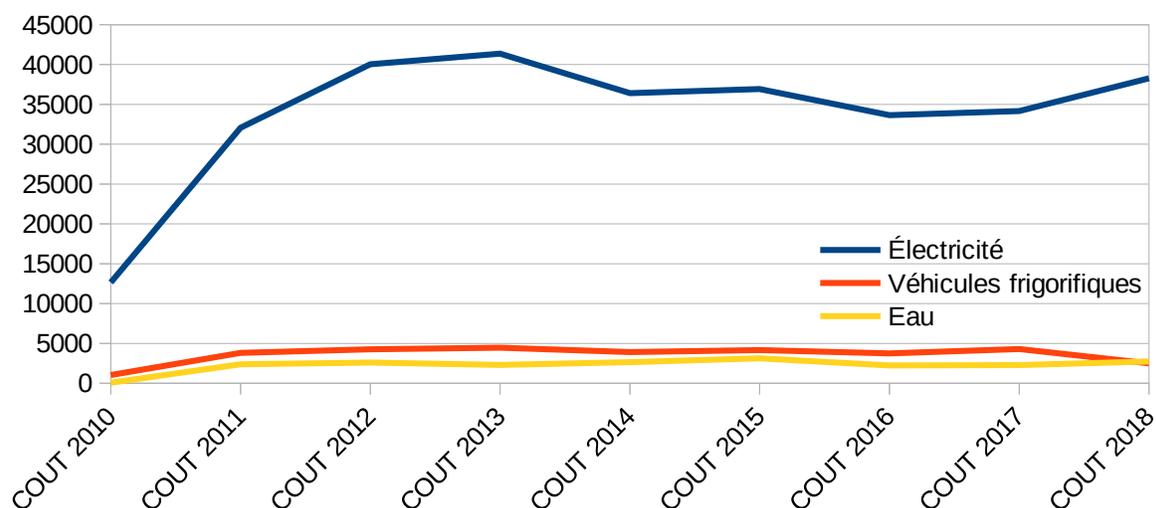


c) Les consommations : la quantité des fluides

FLUIDES	ANNÉE	2017	COÛT 2017	2018	COÛT 2018
Carburant Véhicules frigorifiques		25 365 km	4 297,04 €	21 733 km	5 322,48 €
Eau		819 m ³	2 274,43 €	990 m ³	2 739,14 €
Électricité		194 913 kWh ¹	34 162,79 €	246 301 kWh ²	39 612,36 €

Une forte augmentation de la consommation électrique est constatée. Cette dernière est due à la mise en fonctionnement de la centrale de traitement d'air qui ne fonctionnait plus jusqu'alors. Afin de remédier à cette forte hausse, les régulateurs de températures vont prochainement être remplacés avec mise en place d'une horloge permettant le fonctionnement de l'équipement adapté aux horaires de fonctionnement de l'établissement.

La hausse du gasoil est également à souligner cette année.



A compter du 1^{er} novembre 2017, le syndicat a fait le choix de recourir à 100 % d'énergie d'origine renouvelable.



Le rapport 2018 établi par l'Agence Régionale de Santé démontre une eau sur Fondettes de bonne qualité bactériologique. En moyenne, l'eau de qualité physico-chimique est conforme aux exigences réglementaires.

1 Donnée Di@lège – consommation du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2018

2 Donnée ERDF – consommation du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2018

IV. EFFECTIFS

a) Effectifs 2018/2019 par établissement (base 140 jours d'école)

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2017	2018	ÉVOLUTION	2017	2018	ÉVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	103	103	0,00%	104	90	-13,46%
Élémentaire Gérard Philipe	227	243	7,05%	204	211	3,43%
Maternelle Françoise Dolto	85	78	-8,24%	72	67	-6,94%
Élémentaire Françoise Dolto	148	162	9,46%	148	144	-2,70%
Maternelle La Guignière	68	64	-5,88%	54	58	7,41%
Élémentaire La Guignière	108	111	2,78%	23	23	0,00%
TOTAL MATERNELLES	256	245	-4,29%	230	215	-6,52%
TOTAL ÉLÉMENTAIRES	483	516	6,83%	376	378	0,53%
TOTAL ÉCOLES	739	761	0,14%	606	593	-2,14%
Collège Jean Roux	576	530	-7,99%	514	468	-8,95%
Collège L. et R. Aubrac	398	369	-7,29%	315	320	1,59%
Collège La Béchellerie	312	342	9,62%	305	320	4,92%
Collège Rabelais	514	537	4,47%	302	308	1,99%
TOTAL COLLEGES	1 800	1 778	-1,22%	1 436	1 416	-1,39%
TOTAL GENERAL	2 539	2 539	0,00%	2 042	2 009	-1,62%

Sur 761 enfants scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires, 593 déjeunent à la cantine (contre 606 sur 739 l'année dernière), **soit 77,92 % de taux de fréquentation à la cantine contre 82,00 % l'année dernière.**

Environ 79,64 % des collégiens déjeunent à la cantine contre 79,78 % l'année dernière.

L'évolution des convives complémentaires est la suivante :

CONVIVES	EFFECTIFS annuel		
	2017	2018	ÉVOLUTION
Accueil de Loisirs « La Môme »	15 435	14 707	-4,72%
Crèche « La Poupardière »	8 463	8 547	0,99%
Crèche « La Dorlotine »	4 661	4 356	-6,54%
Portage à domicile	11 236	13 480	19,97%

Il est rappelé que la livraison des repas à la Crèche de la Dorlotine, a débuté à la rentrée scolaire 2016.

b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie

2017	Repas Maternelle Primaire	Personnel Enseignant	Collège Jean Roux	Collège de Luynes	Collège La Béchellerie	Collège Rabelais	Assoc St Vincent de Paul	Portage à domicile	Personnel communal	Crèche Poupardière	Crèche Dorlotine	Centre de Loisirs «La Môme»	TOTAL
Janvier	8 300	31	6 497	4 130	4 220	4 346	63	1 098	109	815	382	1 066	31 057
Février	8 264	25	6 515	4 430	4 485	4 139	68	1 001	145	729	400	885	31 086
Mars	6 870	27	5 689	3 415	3 799	3 487	64	1 083	148	797	446	1 249	27 074
Avril	7 698	30	6 145	4 100	3 891	4 087	66	1 029	141	764	419	1 037	29 407
Mai	5 729	23	4 843	3 150	3 205	3 179	63	1 086	116	675	332	874	23 275
Juin	9 847	38	7 522	4 880	5 098	4 826	60	1 096	175	949	444	728	35 663
Juillet	2 415	9	0	930	570	716	61	1 108	133	546	407	3 107	10 002
Août	0	0	0	0	0	0	0	1 028	103	393	122	2 396	4 042
Septembre	9 701	40	7 196	4 865	5 115	5 029	60	1 145	128	765	320	637	35 001
Octobre	7 316	28	5 729	3 911	4 045	3 533	62	1 278	142	813	400	1 530	28 787
Novembre	9 765	36	7 608	5 005	5 040	5 135	64	1 275	131	731	384	700	35 874
Décembre	7 329	27	5 701	3 870	4 070	3 841	83	1 253	113	570	300	498	27 655
TOTAL	83 234	314	63 445	42 686	43 538	42 318	714	13 480	1 584	8 547	4 356	14 707	318 923

c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNÉE CIVILE 2018 / 2017*

CONVIVES	2017	2018	ECART	%
Maternelles / primaires	84 246	83 234	-1 012	-1,20%
Personnel enseignant	347	314	-33	-9,51%
SAINT VINCENT DE PAUL	595	714	119	20,00%
Portage à domicile	11 236	13 480	2 244	19,97%
Personnel communal	1 666	1 584	-82	-4,92%
Crèche La Poupardière	8 463	8 547	84	0,99%
Crèche La Dorlotine	4 661	4 356	-305	-6,54%
Centre de Loisirs La Môme	15 435	14 707	-728	-4,72%
TOTAL VILLE	126 649	126 936	287	0,23%
Collégiens Jean Roux	68 481	63 445	-5 036	-7,35%
Collégiens de Luynes	42 768	42 662	-106	-0,25%
Collégiens St Cyr sur Loire	41 458	43 538	2 080	5,02%
Collégiens Rabelais	41 485	42 318	833	2,01%
TOTAL COLLEGES	194 192	191 963	-2 229	-1,15%

* Les prestations 2018, facturées au coût réel, ne sont pas comptabilisées dans les effectifs. A ces données, sont à ajouter les 480 repas témoins réalisés sur l'année.

d) Prestations exceptionnelles

L'ensemble des prestations réalisées sur commande ponctuelle et présentation du devis correspondant (conformément à la délibération prise lors du Comité Syndical du 5 juin 2015) s'élève à un montant de 17 252,77 €.

Les prestations exceptionnelles concernent les commandes ponctuelles émanant des associations fondettoises (Saint-Vincent de Paul, COS, etc...) et des différents services de la ville de Fondettes (goûters rendez-vous sports, plateaux repas pour formation etc ...).



Le CCAS de Fondettes a fait appel cette année au Syndicat Mixte afin de réaliser les plateaux repas destinés aux personnes âgées n'ayant pu se rendre au traditionnel banquet des aînés organisé en 2018 le 17 octobre 2018.



V. ÉTAT FINANCIER

a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

- **Fondettes : pour les écoles primaires de la ville, la tarification 2018-2019 appliquée selon le quotient familial de la CAF (à compter du 1er septembre 2018) :**

- QF inférieur à 500 euros : 2,80 euros par repas
- QF entre 501 et 700 euros : 3,10 euros par repas
- QF entre 701 et 1 100 euros : 3,20 euros par repas
- QF entre 1 101 et 1 360 euros : 3,25 euros par repas
- QF entre 1 361 et 2 000 euros : 3,45 euros par repas
- QF entre 2 001 et 2 600 euros : 3,60 euros par repas
- QF à partir de 2 601 euros : 3,85 euros par repas

Enfant déjeunant de façon occasionnelle : 4,20 € par repas.

Enfant bénéficiant d'un projet d'accueil individualisé (PAI) : 1,25 € par repas (ce tarif ne concerne que les fluides et la surveillance, les repas étant fournis par la famille).

Personnel communal et communautaire : 4,45 € par repas.

Éducation nationale, convives invités : 5,65 € par repas.

La contribution des familles pour l'année 2018 s'élève à 332 983,68 €

La ville a quant à elle versé 339 804,48 €. Par ailleurs, 24 270 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

Depuis septembre 2018, le Syndicat Mixte facture les repas distribués aux personnes âgées au CCAS, ce qui représente sur cette période 4 951 repas pour un coût de 30 696,20 €.

- **Conseil Départemental :**

Le tarif collégien est établi sur la base d'un forfait annuel de 455,04 € pour 144 jours d'écoles (soit 3,16 € / repas facturé par les collèges aux familles). Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

La participation des collèges s'élève à 524 185,06 € répartis ainsi qu'il suit :

- Collège Jean Roux de Fondettes : 172 771,07 € ;
- Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes : 117 416,08 € ;
- Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire : 118 639,04 € ;
- Collège Rabelais de Tours : 115 358,87 €.

Le département a quant à lui versé 235 456,20 € dont 2 986,20 € pour les animations de l'année visant à promouvoir les denrées issues de la production locale (ainsi que 2 977,80 € de rattachement 2017 au titre des animations 2017). Par ailleurs 51 000,00 € ont été versés par le Conseil Départemental au titre de l'investissement (10 000 € restant à percevoir de 2017 ont été perçus en 2018).

RÉCAPITULATIF DES COÛTS DE PRODUCTION ET TARIFS PUBLICS PAR REPAS

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS <i>Hors investissement (0,20 €/ repas)</i>	TARIFS PUBLICS * <i>(applicables au 1^{er} septembre 2018 au 31 août 2019)</i>
Primaires	3,54 €	2,80 € à 3,85 € selon QF
Maternelles	3,37 €	2,80 € à 3,85 € selon QF
Centre de Loisirs « La Mômérie »	4,09 €	2,97 €
Crèche	2,96 €	/
Personnel communal	5,02 €	4,45€
Club St Vincent de Paul	6,95 €	6,67 €
Portage à domicile*	6,13 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	3,99 €	3,16 €
Enseignants de la ville	5,02 €	5,65 €

* Portage à domicile facturé à la ville 6,20 € en janvier 2018 puis au CCAS directement depuis septembre.

A noter que les tarifs publics de la ville concernant les repas primaires et maternelles comprend également le coût de distribution (remise en température des repas et encadrement).

** Le différentiel entre ce prix et le coût de revient du repas est pris en charge par le Conseil Départemental (1,134 € / repas).

Le montant de la participation versée au titre du fonctionnement est fixé, par convention, au différentiel entre le prix de production des repas et leur prix de vente aux collèges, ce dernier étant défini par le Conseil Départemental.

L'harmonisation tarifaire de restauration à l'échelle du département a pour conséquence directe pour le syndicat mixte de maintenir, au 1^{er} janvier 2018, le prix de vente des repas aux collèges concernés à 2,726 € (à l'identique que précédemment).

La participation du Conseil Départemental au fonctionnement du Syndicat Mixte est également maintenue à 3,86 € dans les mêmes conditions que celles appliquées en 2016. Ainsi, le coût de fonctionnement revenant au département est le suivant : 3,86 € (coût de production et livraison du repas) – 2,726 € (coût facturé aux collèges) = 1,134 € / repas.

Le tarif collégien est établi sur la base d'un forfait annuel de 455,04 € pour 144 jours d'écoles (soit 3,16 € / repas facturé par les collèges aux familles). Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

PRODUITS DE FONCTIONNEMENT 2018 DU SYNDICAT MIXTE = 1 207 026,60 €

LE DÉPARTEMENT

CONSEIL DÉPARTEMENTAL 235 456,20 €

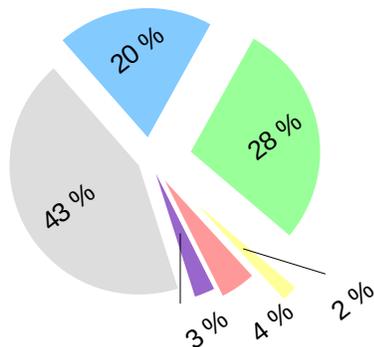
Participation du conseil départemental au coût du repas des collégiens (190 000/an). Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires est de 3,16 €. Le CD prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente. (1,134 €).

(Le coût repris ci-dessous comprend également les participations pour la promotion de la production locale pour 2 986,20 € au titre de 2018 et 2 977,80 € au titre de 2017)

COLLÈGES 524 185,06 €

- J. Roux : 172 771,07 € (63 445 repas) ;
- L. & R. Aubrac : 117 416,08 € (42 662 repas) ;
- La Béchellerie : 118 639,04 € (43 538 repas) ;
- Rabelais : 115 358,87 € (42 318 repas) ;

soit 191 987 repas facturés 2,726 € aux collèges (s'ajoutent à la marge certaines prestations annexes)



LA MÔMERIE

52 708,28 € : 14 707 repas à 3,59 €
(dont 2 031,94 € concernant les repas de décembre 2017)

PRODUITS DIVERS

24 176,38 € dont :

- Goûters crèche : 5 935,73 €
- Goûters RDV Sport : 555,35 €
- Prestations exceptionnelles : 4 044,00 €
- Portage banquet des aînés : 1 955,31 €
- Conférence St Vincent de Paul : 4 762,38 € (714 repas)
- Remboursement absence personnel : 6 292,54 €
- Amortissements : 560 €
- Produits exceptionnels : 71,07 €.

VILLE DE FONDETTES

339 804,48 € dont :

- 252 215,61 € pour la production de 85 132 repas (écoliers, personnel enseignant et communal) ;
- 52 879,80 € destinés au portage à domicile (8 529 repas à 6,20 € de janvier à août 2018) ;
- 34 709,07 € pour la production de 12 903 repas destinés aux crèches.

CCAS

30 696,20 € : 4 951 repas à 6,20 €
(de septembre à décembre 2018)

b) Compte Administratif 2018

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2018, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXÉCUTION DU BUDGET GÉNÉRAL 2018		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 255 182,04 €	1 582 437,90 €
	Section d'investissement	51 101,59 €	362 998,17 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	2 215,18 €	/

Au cours de cette année 2018, les événements suivants sont intervenus :

- Reprise suite à arrêt maladie de la Directrice du syndicat à compter de mars 2018. Il est mis fin à l'intérim réalisé par Franck THIOT, Chef de cuisine, ainsi que les services de la mairie. A cette même date est également mis fin du service de remplacement et de renfort du Centre de Gestion mis à disposition depuis septembre 2017.
- Congés maladie d'un agent en cuisine.

Globalement, les sommes du compte administratif 2018 sont les suivantes :

Dépenses		Fonctionnement		Recettes	
	CA 2018		CA 2018		CA 2018
011 – Charges à caractère général	769 230,39 €	70 – Produits des services du domaine	17 252,77 €	74 – Dotations et Participations	1 182 850,22 €
012 – Charges de personnel	423 674,29 €	75 – Autres produits de gestion courante	0,00 €	77 – Produits exceptionnels	71,07 €
022 – Dépenses imprévues	0,00 €	65 – Autres charges de gestion courante	6 040,71 €	013 – Atténuation de charges	6 292,54 €
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
042 – Dotations aux Amortissements	56 236,65 €	042 – Dotations aux Amortissements	56 236,65 €	002 – Résultat de Fonctionnement reporté	375 411,30 €
Total des dépenses de fonctionnement	1 255 182,04 €			Total des recettes de fonctionnement	1 582 437,90 €

Dépenses			Investissement		
	CA 2018	RAR 2018		CA 2018	RAR 2018
21 – Immobilisations corporelles	49 261,19 €	2 215,18 €	10222 – FCTVA	16 239,06 €	0,00 €
23 – Immobilisations en cours	0,00 €	0,00 €	138 - Participation des collectivités	75 270,00 €	0,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	1 280,40 €	0,00 €	040 – Dotations aux Amortissements	56 236,65 €	0,00 €
040 – Transfert entre sections	560,00	0,00	001 – Résultat d'investissement reporté	215 252,46 €	0,00 €
Total des dépenses d'investissement	51 101,59 €	2 215,18 €	Total des recettes d'investissement	362 998,17 €	0,00 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif en fonctionnement de 327255,86 € et la section d'investissement dégage un excédent de 311 896,58 € permettant de financer le déficit des restes à réaliser (cf annexe 4).

c) Établissement du coût de revient 2018

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 13 décembre 2017, une prévision annuelle d'environ 312 148 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi de 2,73 € à 5,93 € selon les différentes catégories de convives dont :

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
EFF. PREVISION .	190 000	30 000	51 000	10 000	13 000	2 000
ALIMENTAIRE	2,03	1,19	1,32	2,23	0,83	2,73
DEP GEN	1,42	1,42	1,42	1,42	1,42	1,42
DEP SPECIFIQUES	0,33	0,25	0,19	2,10	0,30	0,28
AMORTISSEMENT	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
TOTAL	3,96	3,04	3,11	5,93	2,73	4,61

En réalité, 318 923 repas ont été distribués en 2018 tel que détaillé ci-dessous :

- **126 936 repas ont été produits pour la ville (39,80 %), la participation de cette dernière couvrant les 111 515 repas suivants :**
 - 83 548 repas ont été produits pour les écoles primaires, maternelles et personnel enseignant (74,92 %);
 - 12 903 repas ont été produits pour les crèches de Fondettes (11,57 %);
 - 13 480 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (12,09 %);
 - 1 584 repas ont été produits pour le personnel communal (1,42 %).

Les 15 421 repas suivants n'entrent pas dans l'enveloppe budgétaire de la ville réservée au Syndicat de restauration et ont été directement facturés aux instances concernées :

- 14 707 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (13,19 %);
- 714 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,64 %).

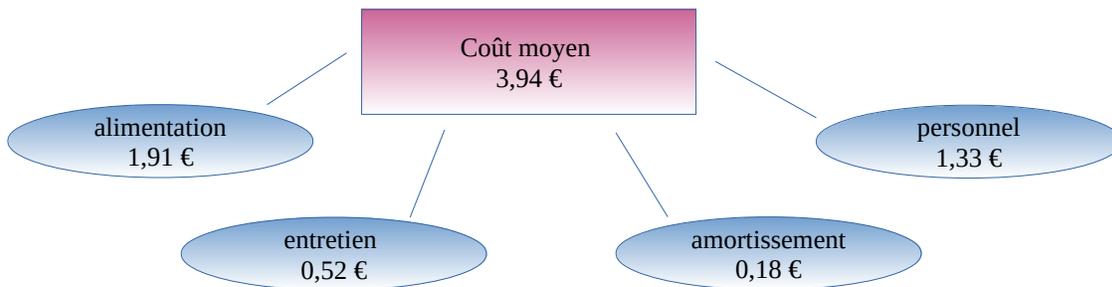
Il est rappelé que les prestations ponctuelles, facturées en sus au prix réel ne sont pas comptabilisées dans le nombre de repas.

- **191 987 repas produits pour le département (60,20 %) :**
 - 63 445 repas pour le collège Jean Roux (33,05 %);
 - 42 686 repas ont été produits pour le collège de Luynes (22,23 %);
 - 43 538 repas ont été produits pour le collège de Saint-Cyr (22,68 %);
 - 42 318 repas ont été produits pour le collège de Tours (22,04%).

Le coût de revient moyen du repas 2018 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,94 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 1,91 €;
- Coût salarial : 1,35 €
- Coût d'entretien : 0,50 €;
- Dotations aux amortissements : 0,18 €.

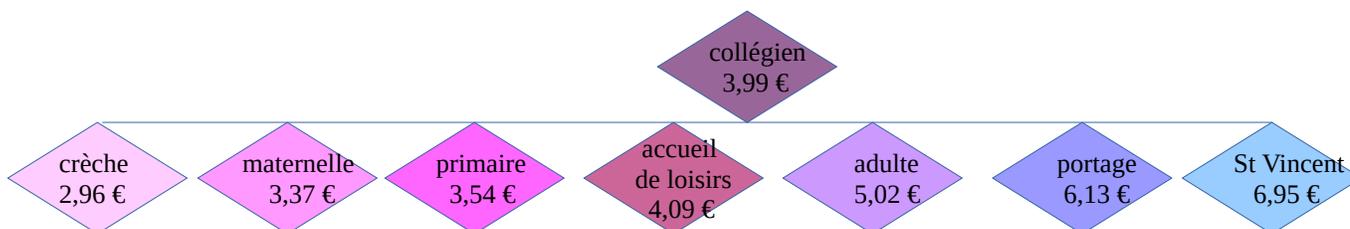
Pour 2018, le coût moyen du repas est le suivant :



Le **coût alimentaire** est l'élément **variable** car spécifique selon les différentes catégories de convives (grammages, choix dans les menus, etc.).

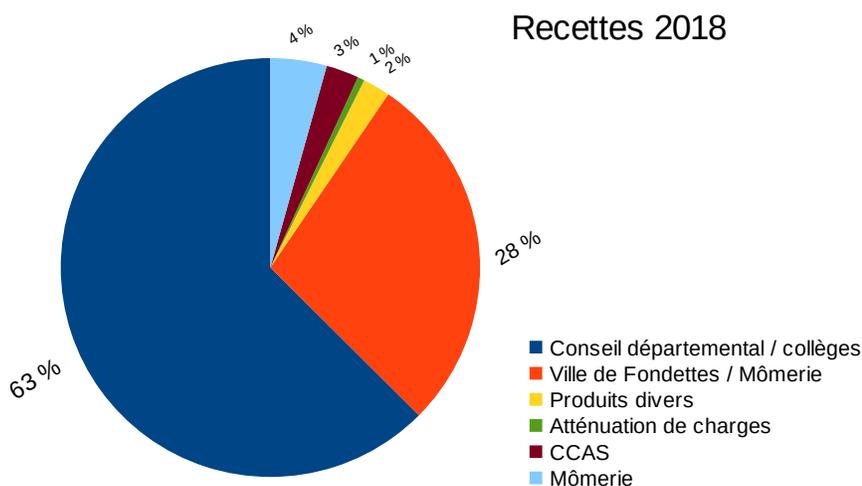
Les contributions financières des collectivités adhérentes sont déterminées par l'effectif prévisionnel multiplié par le coût de production du repas défini selon la catégorie de convive.

Pour 2018, le coût de production des repas (fabrication & livraison), varie de 2,96 € (crèches) à 6,95 € (Club Saint Vincent de Paul).



Les recettes du syndicat 2018, d'un montant de 1 255 182,04 €, sont constituées pour 94,23 % par les contributions financières des collectivités adhérentes qui correspondent au service fait (repas effectivement consommés dont 44,31 % proviennent des collèges).

Les autres recettes (produits divers, atténuations de charges...) représentent 1,88 %.



Pour 2018, l'assemblée délibérante a fait le choix de maintenir la tarification 2017 à l'identique.

d) État des coûts 2018

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2018/2017

DONNÉES	PÉRIODE	ANNÉE 2017	ANNÉE 2018
Nombre de repas		320 841	318 923
Denrées		587 497,16 €	607 623,45 €
Personnel		370 775,07 €	423 674,29 €
Consommables		17 908,45 €	25 087,01 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 155,36 €	2 098,10 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		5 951,00 €	6 989,45 €
Véhicules (location + carburant)		24 191,42 €	31 086,84 €
Entretien matériel		3 418,45 €	4 101,63 €
Entretien du bâtiment		8 117,20 €	13 707,88 €
Eau - électricité		32 604,94 €	39 612,36 €
Assurances du bâtiment		2 022,11 €	1 268,65 €
Contrats de prestation		32 999,66 €	28 805,30 €
Investissement		50 461,00 €	51 101,59 €

Tableau présenté sous forme d'histogramme en annexe 5 du présent rapport.

e) Masse salariale

- **Rappel de la constitution du personnel du syndicat mixte :**

En 2018, l'équipe constituant le personnel du syndicat mixte est composée de 10 personnes qui interviennent en cuisine centrale dont :

- 1 chef de production ;
- 1 second de cuisine ;
- 3 cuisiniers ;
- 2 livreurs (portage à domicile, crèche, écoles & collèges..) ;
- 2 agents polyvalents de restauration ;
- 1 magasinier.

Le poste de Madame de VALBRAY Catherine, gestionnaire administrative chargée de ce service mise à disposition à temps complet du syndicat mixte, est géographiquement basé à la mairie.

La paie des agents du syndicat est confiée à Monsieur BERTHELOT Xavier, agent territorial de la ville, qui effectue cette fonction dans le cadre d'une activité accessoire tout comme Monsieur BILLY Ludovic pour ce qui porte aux missions de comptabilité à réaliser en suppléance de Madame de VALBRAY.

En raison du retour de Madame de VALBRAY, la mise à disposition par le Centre de gestion via le service de Remplacement et de renfort de Madame BUREAU Audrey a été stoppée.

L'un des 3 cuisiniers a démissionné, différents cdd de remplacement ont été contractés. De même un autre cuisinier, absent pour maladie longue durée a également été remplacé.

Le montant de la masse salariale 2018 s'élève à 423 674,29 € comprenant :

- 238 945,45 € coût de rémunération des personnels titulaires ou non ;
- 91 884,26 € de cotisations à des organismes divers (CNRACL, IRCANTEC, URSAFF, ASSEDIC, FNAL, CDG, CNFPT...) ;
- 28 473,16 € de versement d'indemnités ;
- 38 650,00 € d'indemnité de départ suite à démission d'un agent (don 11 150 € de charges) ;
- 8 463,00 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie » et pour le remplacement par le service de remplacement et de renfort de la Directrice durant son congé maladie ;
- 9 150,48 € d'assurance du personnel ;
- 1 845,00 € de cotisation au Cnas ; aux accidents du travail (1 177 €) aux caisses de retraites (1126 €)...
- 868,56 € de remboursement de Supplément Familial de Traitement ;
- 828,00 € de versement au Fonds National de Compensation du supplément ;
- 900,00 € coût des visites médicales ;

Au regard du nombre de repas effectués en 2018, le coût salarial s'élève à : 1,33 €

Arrivée de Julie BOUCHENOIRE au sein de nos services de portage de repas au domicile des personnes âgées le 25 juin 2018



Formation du personnel en 2018 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Disposition de compétence de base en vue de passer le concours d'adjoint technique principal C2	Janvier à mai 2018	CHARBONNEAU Claude CONLEY Steve	Mise à niveau dans le but de passer un concours
Incendie	16 octobre 2018	8	Rappel du comportement à tenir en cas d'incendie
Rappel des méthodes HACCP / Plan de maîtrise sanitaire	11 décembre 2018	11	Apport de pistes d'amélioration et de correction aux problèmes rencontrés dans la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.

ANNEXES

- 1. Menus à thème 2018**
- 2. Menus de la semaine du goût 2018**
- 3. Compte administratif 2018**
- 4. État comparatif des coûts 2017 / 2018**
- 5. Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2018**
- 6. Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**



Menus à thèmes 2018

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr



Plats	Famille d'aliments	jeudi 11 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février	jeudi 15 février	jeudi 22 mars
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Carottes râpées	Salade Tourangelle	Betteraves vinaigrette	NOUVEL AN CHINOIS	Soupe de cresson et croûtons
	Féculeux, produits céréaliers		MENU CENTRE VAL DE LOIRE		 Nems de poulets	MENU ORLEANAIS
	Viandes, Poissons et œufs		LA TOURAINE			
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Filet de hoki sauce gourmande	Aiguillette de volaille au Sainte Maure de Touraine	Spaghettis carbonara	Sauté de porc sauce soja	Sauté de porc val de Loire au safran
Accompagnements	Légumes et fruits	Gratin de chou fleur	Gratin aux courgettes et aux deux pommes		 Poêlée de nouilles chinoises	Petits pois à orléanaise
	Féculeux, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Samos	Yaourt nature sucré (fromagerie Maurice)	Emmental	Fromage blanc sucré	Olivet fleuri cendré
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers			 La CHANDELEUR		
	Légumes et fruits					
	Féculeux, produits céréaliers	Galette des rois	Tarte au fromage blanc type saint Amour et coulis de fruits rouges	Crêpes et ses accompagnements	Tarte noix de coco et litchis	 Pain perdu au caramel



Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Semaine du goût 2018

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Salade de céleri branche	Chou Blanc vinaigrette			Tomates et maïs
		Salade Floride	Salade de mâches aux noix			Céleri rémoulade
	Féculents, produits céréaliers			Les Céréales en fête	Salade de pdt et cervelas / Salade de pdt et thon	
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Joue de porc confites	Chili con carne		Filet de lieu sauce Dieppoise	Nuggets de blé sauce tartare
Accompagnements	Légumes et fruits	Duo de haricots verts et petits pois			Gratin de chou fleur	
		Purée Crécy			Fondue de poireaux	
	Féculents, produits céréaliers		et son mélange aux 5 céréales et légumes secs			Tortis trois couleurs
						Haricots coco à la tomate
Produits laitiers	Produits laitiers	Brie / Munster	Fromage blanc sucré / Faisselle		Comté / Yaourt brassé aux fruits / Cantal	Bûche de lait / Yaourt nature sucré / Pont l'évêque
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers	Semoule au lait, sauce chocolat et céréales				
	Légumes et fruits		Abricots à la menthe / Pêche aux amandes			Kiwi / Banane
	Féculents, produits céréaliers				Biscuit de Savoie au riz soufflé au chocolat	

COMPTES ADMINISTRATIF 2018 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (318 923 repas)

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	769 230,39 €	70 – Produits des services	17 252,77 €
60611 – Eau	2 739,14 €	70688 – Autres prestations de services (dont 714 repas St Vincent)	17 252,77 €
60612 – Énergie – Électricité	39 612,36 €	7078 – Autres marchandises	0,00 €
60622 – Carburant	5 322,48 €		
60623 – Alimentation	607 623,45 €		
60628 – Autres fournitures non stockées	0,00 €	74 – Dotations et Participations	1 182 850,22 €
60631- Fournitures d'entretien	3 708,93 €	7473 – Participations Département (191 987 repas)	235 456,20 €
60632 – Fournitures de petit équipement	4 092,43 €	74741 – Participation des communes (106 564 repas)	339 804,48 €
60636 – Vêtements de travail	645,96 €	7476 – CCAS (4951 repas de septembre à décembre 2018)	30 696,20 €
6064 – Fournitures administratives	528,42 €	7478 – Participations Collèges (191 987 repas) + prestations	524 185,06 €
60642 – Consommables informatiques	76,69 €	7478 – Participations Mômeerie (14 707 repas)	52 708,28 €
6068 – Autres matières et fournitures	0,00 €	7478 – France Agrimer	0,00 €
606882 – Fournitures quincaillerie	16 680,54 €		
611- Contrats de prestation	28 805,30 €		
6135 – locations mobilières	29 830,99 €		
615221 – Bâtiments publics	13 707,88 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	660,00 €	75 – Autres produits de gestion	0,00 €
6156 – Maintenance	3 441,63 €	758 – Produits divers de gestion	0,00 €
616 – Primes d'assurance	0,00 €		
6161 – Multirisques	1 268,65 €		
617 – Etudes et recherches	974,16 €	013 – Atténuations de charges	6 292,54 €
6184 – Versement à des organismes	1 125,60 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	4 652,24 €
6185 – Frais de colloque et séminaire	0,00 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	1 640,30 €
6225 – Indemnités au comptable	0,00 €		
6228 – Divers	3 181,96 €		
6231- Annonces et insertions	252,00 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6232 – Fêtes et cérémonies	0,00 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6262 – Frais de télécommunications	2 098,10 €		
6288- Autres prestations de service	2 853,72 €		
012 – Charge de personnel	423 674,29 €		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	68 723,19 €	77 – Produits exceptionnels	71,07 €
6218 – Autres personnels extérieurs	7 450,17 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	209,00 €	7788 – Produits exceptionnels divers	71,07 €
63361 – Cotisation CDG	1 876,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 711,00 €		
64111 – Rémunération principale	147 046,08 €		
64112 – NBI, SFT	868,56 €		
64118 – Autres indemnités	28 473,16 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	61 827,18 €		
64162 – Emploi Avenir	0,00 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	40 736,26 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	1 177,32 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	1 126,89 €		

Annexe 3 du Bilan d'activité 2018

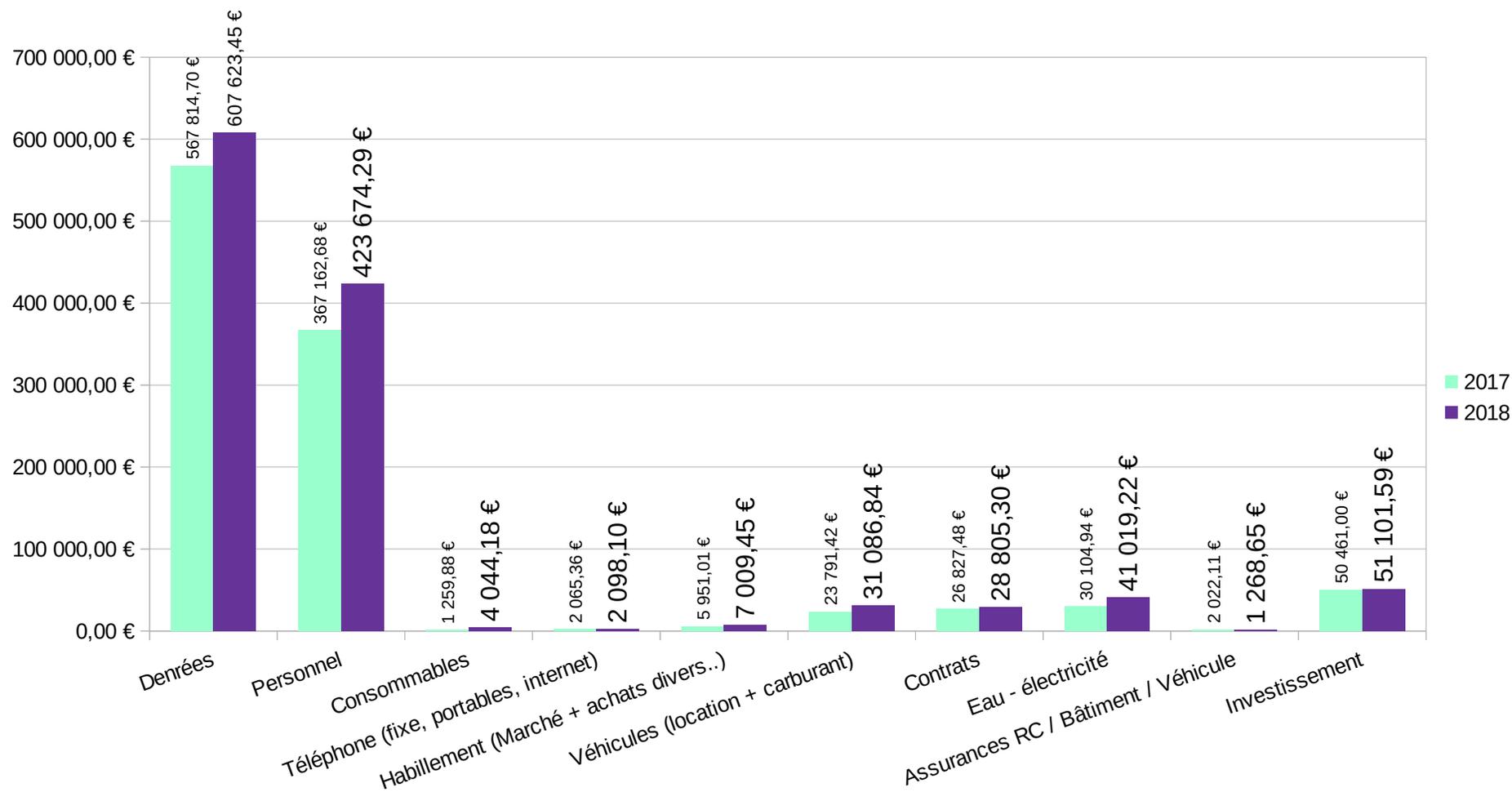
DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	41 888,59 €		
64532 – IRCANTEC	4 463,41 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	2 899,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	9 150,48 €		
6456 – Versement au FNC du supplément	828,00 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	1 845,00 €		
6475 – Visites médicales	375,00 €		
65 – Autres charges de gestion courante	6 040,71 €		
6531 - Indemnités	3 692,18 €		
6533 – Cotisations de retraite	394,65 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	1 953,88 €		
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €		
678 – Autres charges exceptionnelles	0,00 €		
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	56 236,65 €		
6811 – Dotation aux amortissements	56 236,65 €		
RATTACHEMENTS	0,00 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 255 182,04 €	002 – Excédent reporté n-1	375 411,30 €
		Excédent de fonctionnement 2018	-48 155,44 €
		Excédent cumulé	327 255,86 €
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 255 182,04 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 582 437,90 €

Annexe 3 du Bilan d'activité 2018

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
13 – Subventions d'investissement	560,00 €	138 – Participation des collectivités	75 270,00 €
13912 – Subventions d'équipement	560,00 €	1312 – Région	0,00 €
		1383 – Participation Département	51 000,00 €
		1384 – Communes	24 270,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	1 280,40 €	040 – Dotation aux amortissements	56 236,65 €
2051 – Concession et droit similaire	1 280,40 €	28031 – Frais d'études	1 908,80 €
		28051 – Concessions	0,00 €
		28158 – Autres installations matériel	380,18 €
		281758 – Autres installations, matériel	7 238,45 €
		281784 – Mobilier	0,00 €
21 – Immobilisations corporelles	49 261,19 €	28183 – Matériel de bureau	845,10 €
2128 – Autres agencements et aménagements	0,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	44 779,14 €
21318 – Autres bâtiments publics	727,79 €	28184 – Mobilier	1 084,98 €
2135 – Installations générales	672,05 €		
2158 – Autres installations, matériel	0,00 €		
21758 – Autres installations, matériel	26 292,12 €	10 – Dotations, fonds divers	16 239,06 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	0,00 €	10222 – F.C.T.V.A.	16 239,06 €
2184 – Mobilier	0,00 €		
2188 – Autres immobilisations corporelles	21 569,23 €		
23 – Immobilisation en cours	0,00 €	001 – Excédent reporté n-1	215 252,46 €
2313 – Constructions	0,00 €	Excédent d'investissement 2018	96 644,12 €
		Excédent cumulé	311 896,58 €
RAR 2018	2 215,18 €	RAR 2018	0,00 €
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	51 101,59 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	362 998,17 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2018/2017

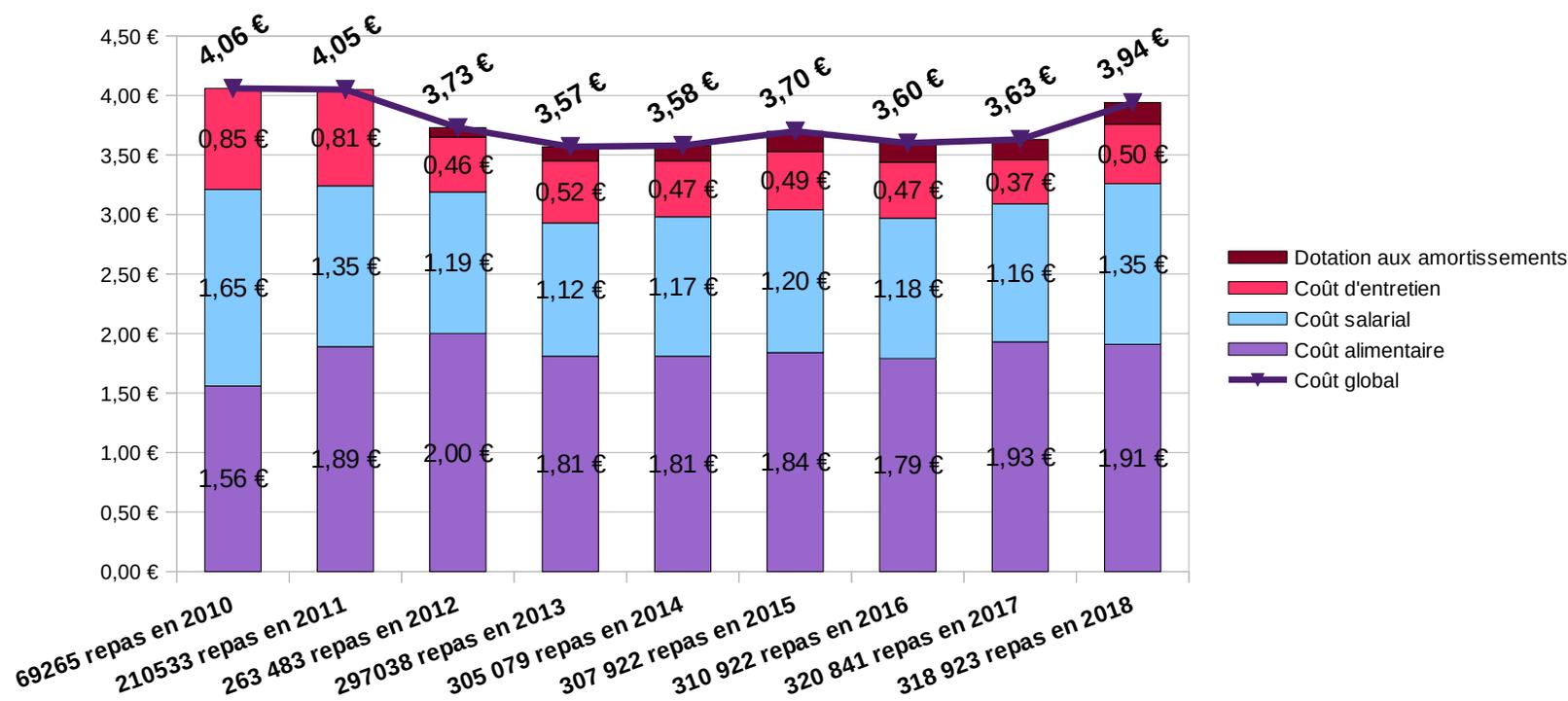
ÉTABLI SUR LA BASE DE 320 841 REPAS EN 2017 ET 318 923 en 2018



ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CREATION DU SYNDICAT MIXTE A 2018

Nbre repas / an Coût	69265 repas en 2010	210533 repas en 2011	263 483 repas en 2012	297038 repas en 2013	305 079 repas en 2014	307 922 repas en 2015	310 922 repas en 2016	320 841 repas en 2017	318 923 repas en 2018
Coût alimentaire	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €	1,84 €	1,79 €	1,93 €	1,91 €
Coût salarial	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €	1,18 €	1,16 €	1,35 €
Coût d'entretien	0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,49 €	0,47 €	0,37 €	0,50 €
Dotation aux amortissements	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €	0,17 €	0,16 €	0,17 €	0,18 €
Coût global	4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €	3,60 €	3,63 €	3,94 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2018 DE DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2018 DE DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

Fournisseur	Situation	Denrées	Montant d'achat TTC annuel			MONTANT TTC
			Production locale	Biologique	Circuit court	
Biofinesse	Toulouse (31)	Denrées surgelées, épicerie et Frais		47 311,21 €		47 311,21 €
Biscuiterie Lenclotre	Lenclotre (86)	Biscuiterie	1 286,81 €			1 286,81 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	19 214,72 €	3 839,43 €		23 054,15 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais				0,00 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio		2 280,62 €	7 054,14 €	9 334,76 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches		315,66 €	437,19 €	752,85 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	5 245,04 €			5 245,04 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	2 889,98 €			2 889,98 €
La cloche d'or	Pont de Ruan (37)	Fromage de chèvre	0,00 €			0,00 €
La Ferme d'Ave	Luynes (37)	Yaourts biologique		209,38 €		209,38 €
La ferme du Grand Thuré	Saint Patern Racan (37)	Pommes de terre	2 213,43 €			2 213,43 €
La petite fève	Fondettes (37)	Maraîchage		391,93 €		391,93 €
Les vergers du parc	Saint Patern Racan (37)	Pommes / Poires	1 791,40 €			1 791,40 €
Melons Gaston	Lémeré (37)	Melons	1 576,91 €			1 576,91 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie	842,78 €	1 471,62 €		2 314,40 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	8 817,64 €	2 047,78 €		10 865,42 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	5 382,99 €	12 724,18 €		18 107,17 €
Saveurs d'Antoine	Tours (37)	Grossiste viande et charcuterie				0,00 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles		10 556,73 €		10 556,73 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abatage	Viandes Bovines		13 272,63 €		13 272,63 €
Verger de Taillé	31	Pommes / jus de pommes / poires	950,73 €			950,73 €
						152 124,93 €