



## **SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES**

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limougière – 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 2013**

## Édito du Président

*Comme prévu, l'année 2013 a vu l'activité de la cuisine centrale du Syndicat mixte s'accroître avec l'intégration en janvier du collège Rabelais de Tours. Pour l'année, le syndicat a ainsi fabriqué 186 000 repas pour les collégiens et environ 111 000 pour la commune comprenant les écoles primaires, le centre de loisirs Mômérie, les personnes âgées et des prestations ponctuelles réalisées pour diverses associations de la commune. Le syndicat a ainsi atteint en 2013 sa vitesse de croisière avec 2 050 repas / jour en période scolaire.*

*Cette progression a pu se réaliser à moyens quasi constants, avec le seul recrutement d'un jeune en emploi avenir. La stabilité des charges a permis de maintenir les coûts de revient à 3,70 €. Les tarifs payés par les familles ont pu être maîtrisés malgré l'augmentation du coût des denrées et celle induite par une augmentation dans les menus des produits issus des circuits courts et de l'agriculture biologique.*

*En effet, poursuivant notre volonté d'offrir à nos jeunes une alimentation saine et de qualité, l'introduction des produits issus des circuits courts a atteint en 2013 15,41% et celle des denrées biologiques 14,41%, ce qui en 2 ans nous rapproche des 20% de bio recommandés par le Grenelle de l'environnement.*

*La commune a mis en place en 2013 une tarification au quotient familial ce qui a eu pour conséquence, soit de baisser, soit de maintenir les tarifs pour plus des 2/3 des familles. Le Conseil général a quant à lui maintenu ses tarifs et renforce sa politique d'harmonisation de tarification des collèges d'Indre et Loire. A titre d'exemple, le coût du repas, facturé aux familles dont les enfants sont scolarisés au collège Jean Roux de Fondettes passe de 3,58 € / repas à 3,16 €.*

*Pour maintenir en parfait état de fonctionnement la cuisine centrale, nous veillons à la rénovation progressive des installations qui ont plus de 20 ans. Nous allons prochainement disposer d'un audit technique qui nous permettra de mieux préciser les besoins de rénovation des différents matériels. Dès 2013, deux fours de cuisson ont été remplacés pour un montant de 39 788,65 € TTC. Ces dépenses d'investissement sont financées par la participation des deux collectivités à hauteur de 0,20 € par repas.*

*L'audit énergétique, attendu pour le début de cette nouvelle année, devrait permettre au Syndicat Mixte d'optimiser la gestion de ses équipements en réalisant des économies d'énergie.*

*J'ai eu la grande satisfaction d'accueillir en 2013 avec la responsable du syndicat et le gestionnaire de la cuisine centrale le groupe d'enfants du CLEF qui avait choisi cette année de travailler sur le thème de la restauration. Nous avons été heureusement surpris par la pertinence de leurs questions sur l'origine des denrées, la traçabilité, la santé et le gaspillage alimentaire. Les réponses à leurs questions ont été éditées par le CLEF dans un document qui sera remis à la disposition des ½ pensionnaires.*

*Depuis la reprise en régie de la restauration, le budget du syndicat de plus de 1,1 million € était établi à partir d'un coût de revient moyen pour l'ensemble des convives. En 2014 ce coût sera calculé en fonction du type de convives. Il est en effet différent selon le grammage (quantité recommandée suivant les âges), les distances parcourues pour la distribution et le coût des denrées. Sans incidence sur les tarifs appliqués aux familles, cette distinction présente l'avantage d'apporter la clarté nécessaire au calcul des dépenses de restauration restant à la charge de la ville et du Département.*

*Enfin, l'appel à projets déposé auprès de la Région Centre courant mai 2013 nous permet de mener dès la mise en place des différents équipements spécifiques, une campagne de sensibilisation auprès des enfants visant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Le suivi mensuel des déchets relevés sur chacune des écoles publiques de Fondettes devrait, nous l'espérons, avoir un impact favorable sur la maîtrise de ce gaspillage.*

*Avant de terminer en mars ma fonction de Président du Syndicat, je tiens à remercier l'ensemble des élus de Fondettes et du Conseil général qui ont permis la reprise en régie de la restauration et d'assurer ainsi ce service à des coûts raisonnables. Merci aussi à l'ensemble du personnel du syndicat qui a démontré quotidiennement par son implication son attachement au service public.*

*Le Président du Syndicat Mixte  
de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes  
Joseph MASBERNAT*

# SOMMAIRE

## I / Évolution du Syndicat Mixte

a/ Faits marquants de l'année 2013.....	4
b/ Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte.....	5
• comités syndicaux – actes administratifs	
• commissions « usagers » : orientations	
• commission consultative des services publics locaux	

## II/ Rappel de données, présentation des objectifs & actions mises en œuvre

a/ Provenance des denrées alimentaires.....	8
b/ Progression des produits alimentaires biologiques et issus du circuit court.....	12
c/ Animations 2013.....	15
d/ Actions portant sur le développement durable.....	18
e/ Enquêtes de satisfaction : bilan.....	20

## III/ État des réalisations 2013 du Syndicat Mixte

a/ Marchés publics, contrats et prestataires.....	21
b/ Opérations d'entretien, réparations & investissements.....	23
c/ Consommations quantitatives des fluides.....	24

## IV/ Effectifs

a/ Effectifs 2013/2014 par établissement.....	24
b/ Nombre total de repas livrés suivant leur catégorie.....	25
c/ Prestations exceptionnelles.....	26
d/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1.....	27

## V/ État financier

a/ Tarifs - Participation financière & Produits de fonctionnement 2013.....	27
b/ Compte Administratif 2013.....	30
c/ Coût de revient 2013.....	34
d/ État des coûts 2013.....	35
e/ Masse salariale, plan de formation & bilan des interventions du personnel communal pour le syndicat mixte.....	36

\*\*\*\*\*

## Annexes

## **I/ EVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE**

### **a/ Faits de l'année 2013**

**Janvier 2013 : Mise en œuvre du nouvel Appel d'offres de denrées alimentaires**

**7 janvier 2013 : Intégration des convives du collège Rabelais à Tours**

**1er mars 2013 : Embauche d'un magasinier en contrat d'emploi avenir**

**9 mars 2013 : Inauguration du restaurant scolaire de l'école Françoise Dolto**

**27 mars 2013 : Journée d'information sur l'intégration des produits biologiques au restaurant scolaire Françoise DOLTO**

**4 avril 2013 : Matinée complémentaire d'information sur le développement et maintien de l'activité agricole sur les territoires et lutte contre le gaspillage à Tour(s)+**

**9 avril 2013 : Rencontre avec les enfants du Comité Local des Enfants de Fondettes**

**Menu à thème - le printemps : Réalisation d'animations sur les sites scolaires**

**10 avril 2013 : Visite de la cuisine centrale avec personnel de cuisine de Luynes, Rabelais et Jean Roux**

**29 Mai 2013 : Visite de la cuisine centrale par les enfants du CLEF**

**5 Juin 2013 : Visite par les membres de la chambre des métiers au travers le Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi**

**Août 2013 : Acquisition de deux nouveaux fours de cuisson**

**01/09/13 : Modification des rythmes scolaires : lancement d'une enquête de satisfaction auprès des collégiens, protocole d'accueil individualisé pour les maternelles et élémentaires, modification du plan alimentaire**

**Octobre 2013 : Retour de l'audit énergétique – partie 1 & consultation pour la maintenance des installations techniques de la cuisine centrale de Fondettes**

**Décembre 2013 : Réflexion sur la mise en place d'une tarification différenciée par convive**

## **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 2013 et a délibéré sur les points suivants :

#### **Comité Syndical du 24 janvier 2013**

- Validation des participations 2013 des collectivités adhérentes au Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Vote du Budget Primitif 2013
- Indemnité de conseil allouée au comptable du Trésor chargé de la fonction de receveur
- Modification du tableau des effectifs : création d'un poste d'emploi avenir
- Participation du Syndicat Mixte à la protection sociale complémentaire des agents

#### **Comité Syndical du 11 avril 2013**

- Approbation du Compte de Gestion 2012
- Approbation du Compte Administratif 2012
- Affectation du résultat 2012
- Décision budgétaire modificative n°1 sur le budget général 2013
- Rapport d'activité 2012 du Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes

#### **Comité Syndical du 27 juin 2013**

- Accueil de personnes réalisant des travaux d'intérêt général
- Point sur la situation budgétaire du Syndicat Mixte au 31 décembre 2012
- Décision budgétaire modificative n°2 sur le budget général 2013

#### **Comité Syndical du 12 décembre 2013**

- Décision modificative n° 3 sur le budget 2013
- Définition du coût de revient du repas 2014
- Tarification différenciée 2014 – participation des collectivités
- Orientations budgétaires 2014

#### **Décisions du Président**

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 20 décisions prises par le Président dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	Mise à disposition à titre gracieux d'un véhicule au profit de l'Alerte Sportive de Fondettes dans le cadre de la 23ème édition des Foulées de Fondettes
2	Acquisition d'une filmeuse alimentaire pour le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
3	Choix du bureau d'étude pour l'assistance à la rédaction des pièces techniques de la maintenance des équipements cuisine centrale
4	Réalisation d'un audit énergétique à la cuisine centrale de Fondettes
5	Contrat de mise en place de surveillance de légionnelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale de Fondettes
6	Prêt à titre gracieux d'un véhicule réfrigéré au profit de l'association « L'Aubrière » de Fondettes
7	Prêt à titre gracieux d'un véhicule réfrigéré au profit du Comité des Fêtes de Fondettes
8	Prolongation du contrat de collecte, traitement et valorisation des déchets avec la Société Sita Centre Ouest
9	Marché pour l'acquisition et l'installation de deux équipements de cuisson destinés à la cuisine centrale de Fondettes
10	Contrat de collecte et traitement des déchets avec la Société PAPREC Touraine
11	Maintenance du bac à graisse de la cuisine centrale
12	Mise à disposition de personnels et véhicules au profit du CCAS
13	Marché d'assurance du personnel passé avec GROUPAMA à compter du 1/01/2014
14	Marché de maintenance préventive et curative des équipements de cuisine et de production de froid passé avec la Société AXIMA Réfrigération
15	Marché de maintenance des installations de chauffage, ventilation, extraction, plomberie, et de production d'eau chaude avec la Société COFELY AXIMA
16	Avenant portant régularisation du forfait kilométriques des véhicules loués auprès du Petit Forestier
17	Avenant n°1 au lot 5 du marché 2013-01 "Fourniture de denrées alimentaires"
18	Avenant n°1 au lot 2 du marché 2013-01 "Fourniture de denrées alimentaires"
19	Avenant n°1 au lot 1 du marché 2013-01 "Fourniture de denrées alimentaires"
20	Avenant n°1 au lot 8 du marché 2013-01 "Fourniture de denrées alimentaires"

Cette instance s'est réunie les 6 juin et 21 novembre 2013 en présence de Madame BEDOUET, diététicienne afin d'informer et de recueillir les avis et propositions de la communauté éducative et des familles sur le fonctionnement du service de restauration scolaire.

### Bilan de la réunion du 6 juin 2013

---

- **Point sur le bilan d'activité 2012**

L'évolution des démarches renforcées en 2012 visant à garantir une restauration saine (qualité des denrées, traçabilité, utilisation de produits biologiques ou issus du circuit court..) est présentée.

Depuis janvier 2013, la restauration du collège Rabelais à Tours est intégrée à la production du Syndicat mixte, ce qui porte le nombre annuel de repas produits à environ 300 000 contre 252 000 repas en 2012.

Cette nouvelle intégration a permis de ne pas augmenter les tarifs que ce soit au niveau des collégiens ou des élèves des écoles de Fondettes tout en stabilisant la charge concernant le département et en diminuant de façon considérable celle pour la ville puisque depuis la fin de la concession, une économie annuelle sur le budget de la ville de 150 000 € a été réalisée.

Par ailleurs, le coût du repas 2012, établi à 3,90 € en début d'année, a été arrêté au 31 décembre 2012 à 3,86 € / repas soit, un peu moins que le montant prévu.

Enfin, les collectivités adhérentes au Syndicat mixte continuent de participer aux travaux d'investissement de la cuisine centrale qui sont assez lourds étant donné que la cuisine centrale, qui a fonctionné 16 ans en délégation de service public, puis 3 ans en régie directe, possède un matériel qui a vieilli et qu'il convient de remplacer. Pour 2012, un montant de plus de 100 000 € a été mandaté dont environ 73 000 € destinés au remplacement du fourneau de cuisson.

Au regard de la capacité de production de la cuisine centrale, il est encore possible, tout en privilégiant la qualité à la quantité, d'ajouter la production d'environ 300 à 400 repas / jour.

- **Présentation du nouvel appel d'offres de denrées alimentaires (cf page 8)**
- **Comparatif 2012 / 2013 sur l'utilisation de produits biologiques finalisé lors de la commission usagers du 21 novembre 2013 (cf page 12)**
- **Présentation des enquêtes de satisfaction**
- **Formulaire d'enquête de satisfaction destiné aux collègues**
- **Évolution de la restauration depuis octobre 2012**
- **Visite de la cuisine centrale par les enfants du CLEF**

Avec la collaboration de Madame BOIDRON-JAMET, conseillère municipale, les enfants du Conseil Local des Enfants de Fondettes (CLEF) ont constitué dans le cadre de leur mandat deux commissions : l'une portant sur les espaces verts, l'autre sur la restauration.

Un échange très constructif a pu être mené lors de la rencontre organisée entre le syndicat mixte et le CLEF en date du 9 avril 2013. Lors de cette réunion, les enfants ont eu l'occasion de nous faire part de leur questionnement et ont manifesté l'importance qu'ils attachaient à l'origine des denrées alimentaires. Le personnel de restauration a pu, à cette occasion, présenter les différentes démarches menées : principe de la liaison froide, processus de commande (via un marché d'appel d'offres répondant à des critères de qualité et de développement durable précis, chasse aux produits sans conservateur), remise en température, équilibre des menus.

L'un des thèmes de réflexion retenus par les enfants du CLEF portant sur la restauration, une délégation d'enfants a eu l'occasion, le mercredi 29 mai 2013, de visiter la cuisine centrale de Fondettes en présence de Madame SANCHEZ, animatrice du CLEF.



- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Suite à l'appel à projet lancé par la Région Centre, le Syndicat Mixte a déposé courant mai 2013 un dossier portant sur deux thèmes :

- **développer différentes actions visant à lutter contre le gaspillage alimentaire ;**
- **éduquer les enfants à une alimentation saine.**

- **UFC que choisir**

Une étude menée par l'association évaluant différentes cuisines centrales du département est récemment parue. Le syndicat mixte s'est manifesté auprès de l'UFC que choisir afin de pouvoir être évalué lors de la prochaine étude.

- **Audit énergétique**

Un audit énergétique est mandaté auprès du Cabinet Energio qui devrait nous remettre fin septembre 2013, un premier état sur les mesures effectuées.

- **Point sur les menus**

Afin de ne pas gaspiller, les gestionnaires d'établissement demandent à ce qu'il n'y ait plus de fruits au menu la veille des vacances scolaires.

\*\*\*\*\*

Monsieur MARION, membre de l'APEREC du collège Rabelais, présente le questionnaire distribué au collège le 30 mai dernier et pour lequel 272 enquêtes ont été réceptionnées et analysées.

Les résultats sont les suivants :

- 4 % des élèves jugent les repas bons ;
- 10 % trouvent que les plats ont du goût ;
- 6 % des élèves trouvent les plats appétissants ;
- 37 % des collégiens n'aiment pas manger à la cantine ;
- 89 % des élèves laissent un peu ou beaucoup de nourriture dans l'assiette ;
- 79 % de ceux-ci laissent de la nourriture car ils ne l'aiment pas.

Le bilan d'activité 2012 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le 13 mai 2013. Les membres de cette instance ont pris connaissance de la politique tarifaire des convives de la ville de Fondettes, calculée en fonction du quotient familial des foyers. Les repas sont ainsi facturés, selon le quotient familial, entre 2,53 € et 3,50 €. Les recommandations du Grenelle de l'Environnement préconisant l'introduction de 20 % de denrées alimentaires biologiques dans les menus sont rappelées (l'objectif du syndicat mixte en 2013 étant d'atteindre 14 %). Enfin, les actions envisagées à moyen terme ont été présentées (audit énergétique de la cuisine centrale, campagne de lutte contre le gaspillage envisagée).

### Bilan de la réunion du 21 novembre 2013 spécifique aux convives de Fondettes (hormis le collège)

- **Présentation des effectifs de l'année scolaire 2013/2014 (cf page 24)**
- **Enquêtes de satisfaction**
- **Bilan de l'intégration de produits biologiques ou issus des circuits courts aux menus**
- **Modification du plan alimentaire**

Basées sur un cycle de repas de 5 semaines, les fréquences recommandées par le GEMRCN sont, depuis la rentrée scolaire de septembre 2013, poussées au maximum, permettant ainsi de faire davantage plaisir aux enfants tout en maintenant l'équilibre alimentaire des repas.

L'objectif de cette modification étant de favoriser les plats préférés des enfants, nous pouvons citer, à titre d'exemple, les 2 produits de charcuterie servis jusqu'à présent sur 5 semaines de menus proposés. Avec l'application du nouveau plan alimentaire, ils peuvent avoir, sur la même durée de cycle, 4 produits de charcuterie.

Autre exemple, les entrées comprenant plus de 15 % de matière grasse sont présentées 4 fois sur le cycle de 5 semaines, ce qui représente la tolérance maximale du GEMRCN.

## **II / RAPPEL DE DONNEES, PRESENTATION DES OBJECTIFS & ACTIONS MISES EN OEUVRE**

### a/ Provenance des denrées alimentaires

La consultation lancée en octobre 2012 portait sur la fourniture et livraison de denrées alimentaires pour une **restauration citoyenne contenant des produits biologiques ou respectant des notions de développement durable**. Les critères de jugement étaient les suivants :

- **Qualité de l'offre / 40 points** : appréciée au regard d'un mémoire technique, fiches techniques, certifications, mode de production, sécurité alimentaire et/ou échantillons demandés.

La notation attribuée aux sous-critères était définie ainsi qu'il suit :

- \* fiches techniques et certifications sur 15 points ;
- \* mode de production et sécurité alimentaire sur 15 points ;
- \* analyse gustative des échantillons demandés sur 10 points.

Cette analyse a porté sur une sélection de produits des lots boucherie, produits avicoles, saucisserie et charcuterie biologique et non biologique.

- **Montant de l'offre (BPU et remise sur catalogue) / 30 pts.**
- **Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et protection de l'environnement / 20 pts**

Suite à l'adoption de la Charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics, le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes a souhaité contribuer à la protection de l'environnement et au développement durable dans son marché public de fourniture de denrées alimentaires.

Ainsi, un critère relatif aux performances de l'offre en matière de l'environnement a été fixé. Apprécié en fonction des caractéristiques environnementales du mode de production des denrées alimentaires mais également en fonction des externalités environnementales liées au transport des denrées ;

-Traçabilité du produit : Lieu de production, mode de transport & nombre d'intermédiaires entre le producteur et l'acheteur. Les intermédiaires ont été comptés à partir de la production (noté sur 10 points) ;

-Mesures visant à limiter les déchets et la pollution : mode de production des denrées alimentaires, conditionnement, utilisation des énergies renouvelables, limitation des énergies fossiles et selon les lots, composition de l'alimentation des animaux, traitement des produits avant et après récolte (noté sur 10 points).

- **Qualité du service (délai de livraison) / 10 pts.**

La consultation puis les attributaires désignés lors de la commission d'appel d'offres réunie le 13 décembre 2012 ont été publiés aux dates réglementaires au Journal Officiel de l'Union Européenne (JOUE), à la Nouvelle République ainsi qu'au (BOAMP).

Depuis le 1er janvier 2013, 13 lots (au lieu de 7 précédemment) ont été attribués aux fournisseurs suivants :

- Lot 1 : Boucherie : Sté SOCOPA VALTERO VIANDES
- Lot 2 : Porc, saucisserie, charcuterie : Sté DAVIGEL
- Lot 3 : Produits avicoles : Sté de Distribution Avicole SDA
- Lot 4 : Viandes, volailles et produits surgelés : POMONA PASSION FROID
- Lot 5 : Poissons crustacés, légumes, fruits, pâtisseries & Glaces surgelées : Sté DAVIGEL
- Lot 6 : Fruits, légumes et aromates frais : POMONA TERRE AZUR
- Lot 7 : Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits : Sté POMONA PASSION FROID
- Lot 8 : Produits d'épicerie : Sté TRANSGOURMET

Le Syndicat Mixte souhaitant poursuivre sa démarche éducative, nutritionnelle et environnementale, 5 lots supplémentaires spécifiquement biologiques ont été attribués.

Les fournisseurs retenus ont eu obligation de fournir la licence en agriculture biologique justifiant de la conformité de leurs produits :

- Lot 9 : Viandes bovines et porcines biologiques : Sté SOCOPA VALTERO VIANDES
- Lot 10 : Saucisseries et charcuteries biologiques : Sté GUILMOT-GAUDAIS
- Lot 11 : Viandes avicoles biologiques : Sté de Distribution Avicole (SDA)
- Lot 12 : Légumes surgelés biologiques : Sté ACHILLE BERTRAND
- Lot 13 : Plats préparés biologiques : Sté GUILMOT-GAUDAIS



## Spécificités techniques liées à cet appel d'offres de denrées alimentaires :

- Tout produit inclus au marché a fait l'objet de contrôles et répond aux réglementations et spécifications techniques (dont transport) en vigueur ;
- Les denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) sont exclues de ce marché ;
- Pour ce qui concerne la viande, une exigence de traçabilité a été fixée : le candidat retenu, conformément au dispositif de sécurité sanitaire et à l'interdiction d'utilisation de farines animales, fournit au Syndicat Mixte de la viande d'origine française ; les viandes sont traitées en ateliers d'abattage et de découpes conformes aux normes CEE. La viande fraîche de porc provient de porcs frais de France à l'exclusion de tous porcs congelés. Leur traçabilité est complète jusqu'à la cuisine centrale (via des étiquettes détachables pour le suivi)
- Les pâtes sont du meilleur choix dans la qualité dite « supérieure », elles doivent être de semoule de blé dur dites « SSS ».
- Toutes les volailles sont nourries **exclusivement de céréales et de minéraux : le tout sans graisse, ni farine animale, ni antibiotique, ni activateur de croissance.**
- Pour les fruits, légumes et aromates frais, les produits concernés sont de 1ère, 4ème et 5ème gamme. Ils sont de **première qualité, sains et mûrs** pour consommation deux jours après la date de livraison.
- Pour les produits laitiers, matière grasse et ovo-produits, le fournisseur a été amené à indiquer ses filières d'approvisionnement et toutes précisions sur son atelier de fabrication transformation.
- Le poisson est garanti « sans arrête » et de **simple congélation.**
- les produits surgelés sélectionnés sont **garantis sans poly phosphate ajouté ; leur transport remplit les conditions réglementaires (froid négatif obligatoire) en vigueur ;** Pour chacun des lots, les **justificatifs de démarche qualité (auto-contrôle, HACCP...), salubrité hygiénique et sanitaire des produits ont été exigés** des fournisseurs. De même, les conditions réglementaires en matière de transport de produits réfrigérés sont respectées.

## Mesures prises dans le cadre du développement durable

- Le Syndicat Mixte est susceptible de solliciter les fournisseurs (notamment pour les produits biologiques ou autres dont le mode de fabrication préserve l'environnement) afin de présenter ponctuellement leurs produits dans l'un des établissements scolaires desservis ;
- Pour ce qui concerne les fruits, légumes et aromates frais, l'ensemble des cagettes en bois servant de contenant aux produits livrés sont repris par les fournisseurs ;
- Les contenants de fromages blancs doivent être recyclés ou recyclables.
- Chaque fournisseur a été noté sur la traçabilité de leurs produits ainsi que sur les mesures visant à limiter les déchets et la pollution.

## Exemple de mesures prises par le fournisseur de porc, saucisserie et charcuterie :

- mise en place d'une filière locale :
  - \* approvisionnement en porc exclusivement français ;
  - \* engagement avec les producteurs locaux / régionaux dans un rayon de 180 km
- processus de triage des déchets industriels (cartons, bois, plastiques, bidons, produits de nettoyage, huiles, néon, piles, ferraille et autres déchets...)
- diminution de la consommation d'eau d'environ 25 % (en 6 mois)
- étude sur la consommation de l'électricité
- mise en place d'un schéma social attentif aux conditions de travail et à la sécurité des salariés

## Dépenses annuelles selon les lots de denrées alimentaires constitués :

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/13	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNEE
Boucherie		55 709,36 €
Porc, saucisserie et charcuterie		30 022,09 €
Produits avicoles frais		22 510,91 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés		34 123,47 €
Poisson, crustacés, légumes, fruits, pâtisseries et glaces surgelés		100 026,36 €
Fruits, légumes et aromates frais		81 974,88 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits		53 411,33 €
Produits d'épicerie		73 826,37 €
Viandes bovines et porcines biologiques		22 580,12 €
Saucisserie et charcuterie biologiques		6 416,45 €
Viandes avicoles biologiques		11 590,05 €
Légumes surgelés biologiques		6 060,83 €
Plats préparés biologiques		2 158,64 €
Pains & viennoiseries		17 928,42 €



Pour 2013, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 500 410,86 €.

Le nouveau marché d'appel d'offres de denrées alimentaires démarrant au 1er janvier 2013 comprend également des bananes issues du commerce équitable provenant du fournisseur « Terre Azur ».

## b/ Progression des produits alimentaires biologiques et issus du circuit court

20 % de produits issus de l'agriculture biologique et des circuits de production locale en restauration collective publique d'ici 2015 : tel est l'objectif fixé par le Grenelle de l'environnement.

Volontariste dans la mise en œuvre d'actions pour atteindre ses objectifs, le Syndicat Mixte a intégré pour l'année 2013 les denrées dans sa production 4 menus entièrement biologiques. En parallèle, différentes composantes biologiques ou issues du circuit court ont été intégrées chaque mois tel que détaillé dans le tableau repris ci-dessous.

### SUIVI DES PRODUITS BIOLOGIQUES, CIRCUITS COURTS ET PRODUCTIONS LOCALES POUR 2013

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Nb prod locale		Nb c-court		Total Bio,...	Pourcentage	Pourcentage Bio uniquement
			BOF		viande	Fruit/legume			
Janvier	80	10	BOF	2	viande	3	19	23,75%	12,50%
					Fruit/legume	4			
Février	45	3	BOF	0	viande	3	12	26,67%	6,67%
					Dessert	1			
					Fruit/legume	5			
Mars	80	11	BOF	2	viande	4	23	28,75%	13,75%
					Fruit/legume	6			
Avril	50	7	BOF	0	viande	3	15	30,00%	14,00%
					Fruit/legume	5			
Mai	80	12	BOF	2	viande	4	25	31,25%	15,00%
					Fruit/legume	7			
Jun	100	14	BOF	2	viande	6	26	26,00%	14,00%
					Fruit/legume	4			
Septembre	80	13	BOF	2	viande	5	25	31,25%	16,25%
					Fruit/legume	5			
Octobre	55	6	BOF	2	viande	4	23	41,82%	10,91%
					Fruit/legume	11			
Novembre	75	17	BOF	1	viande	6	24	32,00%	22,67%
					Fruit/legume	0			
Décembre	60	11	BOF	0	viande	5	16	26,67%	18,33%
					Fruit/legume	0			
<b>TOTAL</b>	<b>705</b>	<b>104</b>		<b>13</b>		<b>91</b>	<b>208</b>	<b>29,82%</b>	<b>14,41%</b>

Ainsi, Pour l'ensemble des convives, l'utilisation des produits biologiques, denrées issues de la production locale et du circuit court, représente sur l'année l'équivalent de 29,82 % de denrées alimentaires ou environ 14,41 % de produits biologiques.

### **Produits biologiques**



Tel que réalisé les années précédentes, des repas totalement biologiques sont servis à raison d'une fois par trimestre ; le coût alimentaire moyen varie de 1,96 € à 2,37 € par repas.

Il a également été procédé à l'intégration d'une composante biologique ou issue de la production locale à hauteur deux fois par semaine, en alternance avec les produits laitiers, les crudités et les légumes.

A titre exceptionnel, certains produits biologiques sont commandés hors marché, à Self bio Centre ou encore l'œuf bio de Touraine afin de répondre à un besoin précis (semaine du goût...).



**Les fruits « de saison » sont privilégiés** et, conformément à la réglementation en vigueur, sont **symbolisés sur les menus par un soleil**. Le Grenelle de l'Environnement fixe le principe d'éviter de servir des fruits et légumes hors saison (dont le coût est nettement supérieur aux fruits et légumes de saison), favorisant ainsi les fruits de saison, l'agriculture raisonnée et biologique.

La réalisation ponctuelle de pâtisseries « maison » s'est poursuivie cette année. A titre d'exemples, nous pouvons citer : gâteau au yaourt, tutti frutti, gâteaux au chocolat.

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 menus biologiques complets.

### Produits issus du circuit court

- Viandes bovines françaises provenant du fournisseur Valtero Socopa Viande ;
- Crêpes fraîches émanant de Châteaugiron (35) servies à la chandeleur ;
- Yaourts, riz au lait et semoule de la Fromagerie Maurice ;
- Chocolats de Noël commandés auprès de la Sté Bretagne Dessert Gavroche (56).
- Produits laitiers commandés à la Ferme du Cabri au Lait

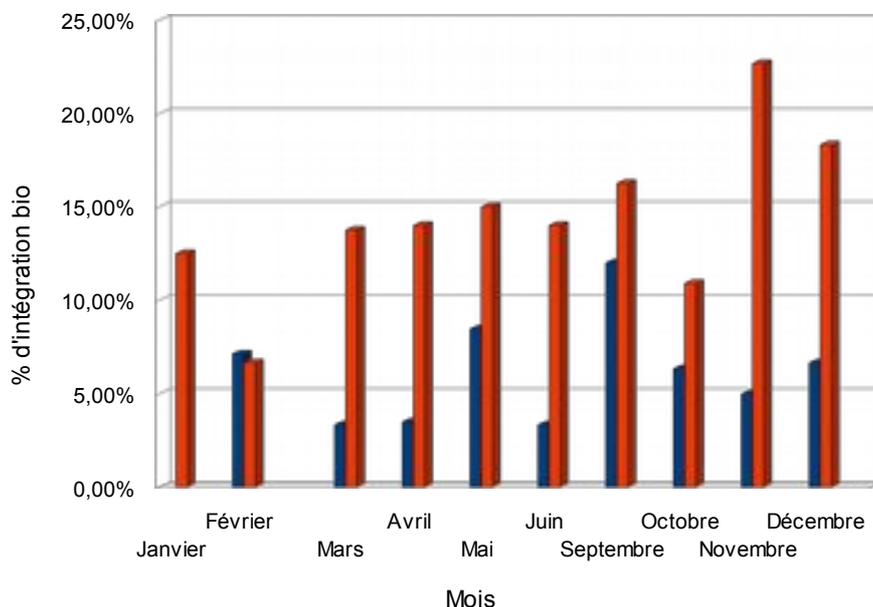


### Production locale

- Desserts lactés servis une fois par mois ;
- Jus de pomme des Vergers de Taillé à Fondettes

### Intégration de produits biologiques aux menus : comparatif 2012/2013

Mois	Pourcentage de Bio	
	2012	2013
Janvier	0,00%	12,50%
Février	7,14%	6,67%
Mars	3,33%	13,75%
Avril	3,50%	14,00%
Mai	8,47%	15,00%
Juin	3,33%	14,00%
Septembre	12,00%	16,25%
Octobre	6,33%	10,91%
Novembre	5,00%	22,67%
Décembre	6,66%	18,33%
<b>TOTAL</b>	<b>5,58%</b>	<b>14,41%</b>



■ Année 2012

■ Année 2013

## ACHAT DE DENRÉES BIOLOGIQUES ET ISSUES DU CIRCUIT COURT

### 1) Produits Biologiques

Fournisseurs	Produits alimentaires	Total achat HT	Total achat TTC
Achille Bertrand	Légumes surgelés	5 744,85 €	6060,82 €
Guilmot Gaudais	Charcuteries	5 748,71 €	6064,89 €
	Plats préparés	2 046,10 €	2158,64 €
Pomona Passion Froid	Produits laitiers	6 069,50 €	6403,32 €
Transgourmet	Épicerie	1 811,41 €	1911,04 €
<b>Total achat produits Biologiques</b>			<b>22598,71 €</b>

### 2) Circuits Courts

Fournisseurs	Produits alimentaires	Total achat HT	Total achat TTC
Crêperie Colas	Crêpes fraîches	707,20 €	746,10 €
Douceurs Angevines	Produits laitiers	2 838,98 €	2995,12 €
Fromagerie Maurice	Produits laitiers	4 034,24 €	4256,12 €
La ferme du Cabri au lait	Produits laitiers	607,50 €	640,91 €
Les vergers de Taillé	Fruits et jus de fruits	300,00 €	316,50 €
<b>Total achat produits Biologiques</b>			<b>8954,75 €</b>

### 3) Circuits Courts Biologiques

Fournisseurs	Produits alimentaires	Total achat HT	Total achat TTC
Pomona terre Azur	Fruits et Légumes	20 684,40 € D'autres produits non bio issus du circuit court sont commandés tout au long de l'année	21 822,42 €
Société Distribution Avicole	Produits Avicoles	32138,15 € dont 10 885,08 € de Bio	33 905,75 €
Socopa Valtero	Boucherie et Porc	76229,97 € dont 26 656,59 € de Bio	80 422,62 €
Self bio centre	Produits bio et circuits courts divers	357,28 €	376,93 €
L'œuf Bio de Touraine	Madeleines	1 566,74 €	1 652,91 €
<b>Total achat produits Biologiques</b>			<b>138 180,63 €</b>

***Le total des achats en denrées biologiques et circuits pour l'année 2013 est de 169 734,09 € TTC dont 82 748,80 € de produits spécifiquement bio (48,75 % des achats) et 86 985,29 € de denrées issues du circuit court (51,25%).***

### **1er trimestre 2013**

---

Janvier : **Galette des Rois**

Février : **Chandeleur**

Février : **Menu d'hiver**

Mars : **Menu de pâques**

Au cours du 1er trimestre : **Trois repas biologiques**

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

### **2ème trimestre 2013**

---

Avril : **menu de Printemps**

Juin : **menu d'été**

Juin : **Fraich'Attitude**

Objectif : Promotion des fruits et légumes frais – carte blanche aux cuisiniers

Au cours du 2ème trimestre : **Trois repas biologiques**

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

### **3ème trimestre 2013**

---

Juillet : menu pique nique

**Septembre : Menu de rentrée scolaire**

Objectif : menu « plaisir » de rentrée

Au cours du 3ème trimestre : **Un repas biologique**

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

### **4ème trimestre 2013**

---

Octobre : **Semaine du goût**

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

Thème retenu : Mise en valeur de la production locale

Décembre : **Repas de Fin d'année**

Objectif : Mettre en avant le côté festif

Au cours du 4ème trimestre : **Trois repas biologiques**

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique



## Semaine du goût : du 14 au 18 octobre 2013

Cette année, pour cet événement organisé du 14 au 18 octobre 2013, le Syndicat Mixte met en avant la production locale.

Ainsi, à chaque repas de la semaine, un ou plusieurs produits locaux ont été proposés aux convives :

### **lundi :**

- fromage blanc provenant de la Fromagerie Maurice à Neuilly le Brignon
- confitures de fruits violets, ou, selon les disponibilités du fournisseur, groseilles rouges, ou velouté de cassis ou trois fruits, tous issus de l'agriculture biologique. Ces produits proviennent des « Vergers de Boischaud » basés dans le sud du cher.

### **mardi :**

- salade Coleslaw (carottes et choux blancs) provenant d'un maraîcher de Saint-Martin le Beau ou, selon les quantités, du Berry
- jus de pomme des « Vergers de Taillé » à Fondettes, arboriculteur éco-responsable, où les jus sont obtenus par simple pression des fruits de la ferme, sans colorant ni conservateur.



- madeleines fabriquées avec les œufs et la farine de la ferme « L'œuf bio de Touraine » basée à MANTHELAN en Indre et Loire, agriculture paysanne et AB (6000 poules sont élevées à partir de 18 semaines en liberté entre parc et poulailler)



### **jeudi :**

- salade de céleri branche provenant d'un maraîcher de Saint-Martin le Beau, les tomates proviendront d'un producteur de la Flèche dans la Sarthe
- fromage de chèvre provenant de la ferme Cabri au lait à SEPMEs en Touraine

### **vendredi :**

- tomme de Touraine provenant de la Fromagerie Maurice à Neuilly le Brignon
- pommes et poires provenant d'exploitations d'arboriculteurs situés à Langeais, Azay-le-Rideau et Villandry

*Les menus du 14 au 18 octobre 2013 sont repris en annexe 2 du présent rapport.*

## Organisation d'un déjeuner « à l'aveugle » à l'école de la Guignière

Dans le cadre de la semaine nationale du handicap du 18 au 22 novembre 2013 et à titre expérimental, des animations spécifiques ont eu lieu chaque jour sur le temps de la pause méridienne.

En collaboration avec Monsieur CRESPIN, correspondant handicap du Centre de Gestion, le service de l'Éducation Jeunesse dirigé par Madame VILLA et Monsieur AGEORGES, Adjoint à l'Éducation Jeunesse de la ville de Fondettes, un repas spécifique a été réalisé le jeudi 21 novembre 2013 durant lequel, chaque enfant de la classe de CP a été invité à découvrir le menu qu'il a dégusté les yeux bandés et à exprimer par le vocabulaire approprié les sensations ressenties.



*19 élèves de Madame BERTRAND, Classe de CP de l'école La Guignière ont participé à l'expérience.*



*Ci-dessus, Madame BARDE, servant aux enfants ce déjeuner très « spécial »*



*Au 1<sup>er</sup> plan, Madame SANCHEZ, animatrice qui accompagne les enfants durant cette action.*

*En second plan, de gauche à droite :  
Monsieur ASCENCI, référent de la pause méridienne pour les maternelles,  
Madame VILLA, responsable du service Éducation Jeunesse  
et Monsieur AGEORGES, Adjoint Éducation Jeunesse et Conseiller Général*

Un diplôme de dégustation à l'aveugle a ensuite été décerné à chaque enfant ayant participé à l'événement.



## d/ Développement durable

Outre la poursuite du tri sélectif des déchets et l'utilisation de produits éco-labellisés, respectueux de l'environnement, le Syndicat Mixte a cette année entrepris différentes démarches visant à promouvoir le développement durable.



- Le **remplacement de deux fours de cuisson mixte** est intervenu courant août 2013.

L'acquisition de ce nouveau matériel réduira sur ce poste, la consommation énergétique de la cuisine centrale de plus de 30 %, accentuant ainsi la démarche éco-responsable du Syndicat Mixte.



- Un **audit énergétique a été** lancé en avril 2013 afin d'optimiser la gestion de l'énergie au sein de la cuisine centrale de Fondettes.

L'état des lieux ainsi que le résultat des premières campagnes de mesures de températures et d'hygrométrie réalisées mettent en évidence les parois vitrées trop importantes d'où :

- des problèmes de surchauffes estivales au sud,
- un manque d'inertie du bâtiment en général,
- une source de déperditions de chaleur importantes en hiver.

Le bilan des consommations électriques relevées sur une semaine met en évidence que le poste le plus énergivore correspond aux équipements frigorifiques. En effet, les chambres froides ont un fonctionnement permanent, elles constituent donc un poste de consommation important.

Des systèmes permettant de limiter la consommation des compresseurs sont en cours de réflexion mais les actions seront limitées dans la mesure où elles porteront uniquement sur le matériel ou le comportement des utilisateurs. En effet, il n'est pas possible de modifier les consignes.

Néanmoins, plusieurs scénarii de préconisations, plus ou moins conséquentes, ont été présentés par le Cabinet Energio. Ces derniers sont en cours d'analyse.

Ces premières propositions sont à coupler avec les aménagements préconisés par les nouveaux titulaires du marché de maintenance préventive et curative des installations techniques de la cuisine centrale que sont :

\* AXIMA réfrigération pour ce qui concerne les équipements de cuisine et des installations de production de froid ;

\* COFELY Axima aura en charge les installations de chauffage, de ventilation, d'extraction, de plomberie-sanitaire et de production d'eau chaude sanitaire.

A réception de ces différentes études et à l'issue de la campagne de température d'hiver qui doit débuter début 2014, un échéancier pluriannuels de réalisations pourra être mis en place selon les priorités visant :

- dans un premier temps, à assurer l'activité de la cuisine centrale en améliorant le confort de température du personnel y travaillant,
- l'optimisation des équipements et du bâtiment de la cuisine centrale de Fondettes permettant une économie d'énergie.

En attendant l'avancement de ces études, notre fournisseur en électricité, la Société ERDF (auprès de laquelle un contrat au tarif jaune est passé), a été sollicitée afin de procéder à une révision à la baisse de la puissance maximale (en kVA).

### **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Suite à l'appel à projet lancé par la Région Centre, déposé par le Syndicat Mixte en mai 2013, le dossier portant sur le développement de différentes actions visant à lutter contre le gaspillage alimentaire a été retenu. Une aide financière d'un montant de 7 000 € est attendue.

Celle-ci permettra, outre les mesures déjà prises pour lutter contre le gaspillage (privilégier les produits frais, servir les entrées selon deux grammages différents, les fruits en quartier pour les plus petits...) de trier les déchets de différentes natures via des équipements spécifiques, mettre à disposition de chaque site une balance alimentaire permettant au personnel de restauration la réalisation d'assiette « test », peser également les denrées alimentaires jetées quotidiennement à l'aide de balance de réception...

Ces différentes actions permettront d'évaluer chaque mois les pertes alimentaires et de connaître l'évolution de ce gaspillage qui doit être maîtrisé.

Une première expérience portant exclusivement sur le pain a été menée par les personnels de restauration durant la semaine du 18 au 23 novembre 2013.



*Table « double tri » (alimentaire et déchets papiers, plastiques)  
sur roulettes destinée aux enfants de maternelles de l'école « La Guignière ».*

## e/ Enquêtes de satisfaction 2013 : bilan

La préoccupation du Syndicat Mixte étant de trouver les moyens de mesurer la satisfaction des convives, différentes enquêtes sont réalisées depuis 2010, à raison d'un établissement par mois, en interrogeant un panel d'une vingtaine d'enfants. Ceci, en plus de l'analyse quotidienne des commentaires formulés par les référents satellites sur les fiches de liaison mises en place, un échange mensuel avec les enfants, afin d'élaborer ensemble une feuille d'enquête de satisfaction est mis en place.

Suite aux observations relatives à la restauration en place, le plan alimentaire a été modifié depuis la rentrée 2013 afin de proposer, tout en respectant l'équilibre alimentaire, davantage de plats répondant aux envies des enfants (nuggets, cordon bleu, raviolis etc...).

### Synthèse 2013

SITES VISITES / CONVIVES	Nbre d'enfants interrogés	DATE	POURCENTAGE DE SATISFACTION			
			Très satisfaisant	Satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Insatisfaisant
École Camille Claudel	34	21/01/13	82,35 %		0 %	0 %
École La Guignière	24	14/02/13	95,83 %		0 %	0 %
École Françoise Dolto	24	19/03/13	33,33 %		66,66 %	0 %
École Gérard Philippe	48	19/11/13	48 %		35,42 %	0 %
Portage à domicile	12	Février	33,33 %	50,00 %	16,66 %	0 %
Collège Rabelais de Tours	27	12/03/13	0 %	62,96 %	37,03 %	0 %
Collège La Béchellerie	57	26/03/13	0 %	7,02 %	87,82 %	5,26 %
Collège Lucie & Raymond Aubrac	68	09/04/13	0 %	32,35 %	67,65 %	0 %
Collège Jean Roux	24	04/06/13	0 %	50,00 %	50 %	0 %
Portage à domicile	13	octobre	38,46 %	53,85 %	7,69 %	0 %

Dans les écoles de Fondettes, les résultats sont majoritairement satisfaisants ou moyennement satisfaisants.

Pour ce qui concerne les collèges, les enquêtes démontrent des résultats très divers et hautement significatifs. Un certain nombre de biais ayant été relevés, un nouveau questionnaire à destination des collèges a été élaboré en concertation avec les représentants de parents d'élèves et transmis courant octobre 2013.

Les conclusions de cette enquête, dont les critères ont été affinés afin d'être plus représentatifs, sont en cours d'analyse et seront communiquées début 2014 lors de la prochaine commission « usagers » dédiée aux collèges.

En effet, au regard de la spécificité des différents types de convives, le syndicat mixte a souhaité scinder la commission « usagers » en deux réunions distinctes : l'une destinée aux convives de la ville (écoles primaires, centre de loisirs, crèche, portage des repas au domicile des personnes âgées...), la seconde étant dédiée aux collèges.

### III / ETAT DES REALISATIONS 2013 DU SYNDICAT MIXTE

#### a/ Marchés publics

PRESTATAIRE	OBJET	MONTANT ANNUEL HT	DUREE
VALTERO SOCOPA VIANDE	Lot 1 Boucherie	De 30 000 à 80 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
DAVIGEL	Lot 2 Porc, saucisserie, charcuterie	De 15 000 à 30 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
SDA	Lot 3 Produits avicoles	De 25 000 à 75 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
POMONA PASSION FROID	Lot 4 Viandes, volailles et p. surgelés	De 15 000 à 60 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
DAVIGEL	Lot 5 Poisson, légumes, fruits, pâtisseries, glaces surgelés	De 60 000 à 115 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
POMONA TERRE AZUR	Lot 6 Fruits, légumes et aromates frais	De 40 000 à 120 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
POMONA PASSION FROID	Lot 7 Produits laitiers, ovoproduits	De 40 000 à 120 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
TRANSGOURMET	Lot 8 Épicerie	De 65 000 à 195 000 €	1 an à compter du 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
SOCOPA VALTERO VIANDE	Lot 9 Viande bovine et porcine biologique	De 10 500 à 42 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
GUILMOT-GAUDAIS	Lot 10 Saucisserie et charcuterie biologiques	De 3 500 à 7 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
SDA	Lot 11 Viandes avicoles biologiques	De 5 000 à 15 000 €	1 an à compter du 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
ACHILLE BERTRAND	Lot 12 Légumes surgelés biologiques	De 2 000 à 10 000 €	1 an à compter du 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
GUILMOT-GAUDAIS	Lot 13 Plats préparés biologiques	De 1 200 à 5 000 €	1 an au 1er janvier 2013 renouvelable 3 fois.
BET POUREAU	Maîtrise d'œuvre pour la maintenance des installations techniques de la cuisine centrale	6 140,00 €	1 an à compter du
SFERE EMBALLAGE	Acquisition d'une filmeuse alimentaire	14 025,00 €	/
ENERGIO	Audit Énergétique	7 980,00 €	1 an à compter du 5/05/13
GROUPE BENARD	Acquisition de deux fours	33 268,10 €	du 5 au 30/08/13
AXIMA REFRIGERATION	Lot 1 : maintenance des équipements de cuisson et de froid	13 167,40 €	1 an renouvelable 2 fois
COFELY AXIMA	Lot 2 : maintenance des équipements de chauffage, plomberie, ECS	8 612,00 €	1 an renouvelable 2 fois
GROUPAMA	Assurance du personnel	4 750,00 €	1 an 1 <sup>er</sup> janvier 2014 renouvelable 1 fois
Laboratoire de Touraine	Surveillance légionnelles	400,00 €	1 an à compter du 2/05/13
PAPREC	Déchets cuisine centrale	1 176,00 €	1 an à compter du 1/10/13 renouvelable 2 fois
SITA Environnement	Entretien du bac à graisse	1 726,65 €	1 an à compter du 1/11/13 renouvelable 2 fois
PETIT FORESTIER	Avenant portant ajustement kilométrique sur marché de location de camions frigorifiques	19 222,20 € au lieu de 18 107,88 €	du 01/01/14 au 31/03/2015

**RECAPITULATIF DES MARCHES (hors denrées alimentaires)  
& CONTRATS PASSES POUR L'ANNEE 2013**

MARCHE / CONTRAT	PRESTATION	COUT 2012 en € TTC	COUT 2013 en € TTC
DALKIA / AXIMA	Installations frigorifiques	26 308,33	25 000,00
ELIS	Vêtements de travail	4 385,56	5 412,69
VEOLIA	Distribution d'eau	2 607,11	2 291,90
EDF	Fourniture d'électricité	40 045,87	41 372,43
ORANGE INTERNET	Accès internet	574,20	578,59
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1 183,64	1 269,48
Assurance véhicule CCAS*	SMACL	1 191,56	0
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 686,36	1 969,77
SOA / SITA ENVIRONNEMENT	Entretien du bac à graisse	2 654,74	755,65
SFR	Flotte téléphones portables ligne alarme cuis centrale inc.	548,27	811,36
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionnelles inc.)	1 328,87	1 525,39
SMACL	Assurance du bâtiment, RC...	2 199,53 €	3 049,12 €
IRSA	Visites médicales	797,06	147,37
	Diététicienne	1 000,00	1 000,00
SITA / PAPREC	Collecte des déchets	2 180,54	1 517,42
PETIT FORESTIER	Location d'un camion frigorifique	17 031,95	22 787,34
CABINET VIGREUX	Assurance du personnel	5 894,25	5 894,25
APCFC / NR en 2012	Accès à plateforme de dématérialisation	2 238,91	1 542,48
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs	518,67	611,75
CTTG	Alarme anti intrusion	571,71	1 053,87
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	105,25	106,89
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 336,22	2265,00
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	253,55	145,91

\* Le véhicule frigorifique, propriété du CCAS, utilisé jusqu'alors pour le portage des repas aux personnes âgées, a été cédé le 31/12/2012. Le marché de location de camion frigorifique conclu depuis par le Syndicat Mixte auprès de la société « Petit Forestier » s'entend « assurance comprise ».



Contrats relancés en 2013

## b/ Entretien, réparations & investissement

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de 20 169,58 € TTC répartie ainsi qu'il suit :

- 9 474,25 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté Dalkia de janvier à juin 2013;
- 7 813,91 € TTC de réparation de divers équipements de cuisine effectué par la Société DALKIA (prestations hors marché : Remplacement d'un disjoncteur, remplacement de moteur ventilo condensateur, roulettes, intervention sur circuit frigorifique,)
- 1 954,90 € TTC correspondant aux différentes interventions menées par Benard, Lehoux, Axima réfrigération, Missenard et le groupe Pierre LE GOFF sur machine à jambon, hotte, CTA, doseur de rinçage (en l'attente de l'attribution du nouveau marché) ;
- 136,27 € d'intervention pour destruction de nid de guêpes et réparation de la hotte de cuisson ;
- 790,25 € TTC de réparation de petit matériel effectué par le personnel communal (tubes électriques, balastres) ;

Une dépense de 107 150,54 € TTC a été engagée en 2013 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

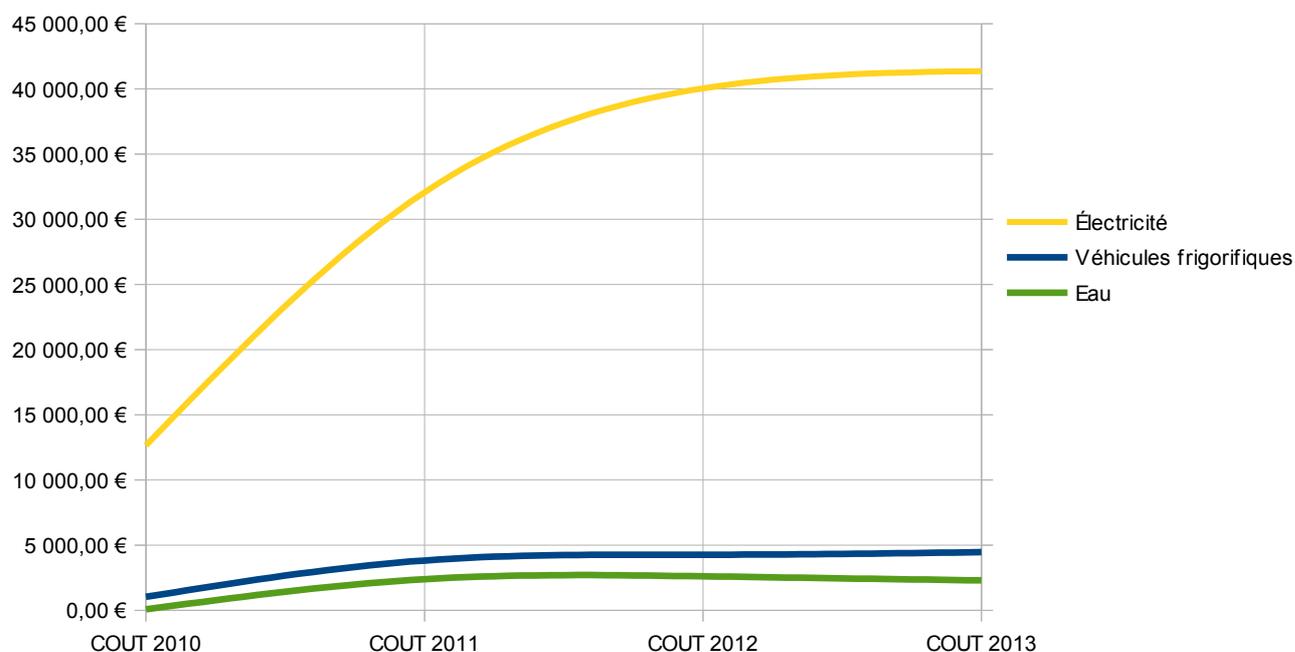
<b>EQUIPEMENT</b>	<b>MONTANT TTC</b>
<b>Matériel</b>	<b>67 606,46 €</b>
Coffret néons à remplacer au dessus de la plonge en cuisine	498,16 €
Transpalette haute levée	2 783,09 €
Remplacement d'un disjoncteur	498,76 €
Affuteuse à eau en acier	526,36 €
Petit matériel de cuisine (louches, araignée, bacs, patère, thermomètres...)	3 536,04 €
Mixer	468,23 €
Robot coupe	1 267,76 €
Appareil photo numérique	77,25 €
Thermoscelleuse	16 773,90 €
Deux fours mixte	39 788,65 €
2 micro-ondes	245,59 €
1 pack wc	127,51 €
Moteur ventilo condensateur	1 015,16 €
<b>Études</b>	
Audit Énergétique	<b>9 544,08 €</b>
<b>Emprunt</b>	
Remboursement emprunt	<b>30 000,00 €</b>



*Acquisition d'une thermoscelleuse  
en mars 2013 pour 16 773,90 € TTC*

## c/ Les consommations : la quantité des fluides

FLUIDES	ANNÉE		COUT 2012		COUT 2013	
	2012					
Carburant Véhicules frigorifiques	23927 km		4 262,43 €	23 618 km		4 458,16 €
Eau	1002 m3		2 607,11 €	879 m3		2 291,90 €
Électricité	282 913 kwh		40 045,87 €	278 907wh		41 372,43 €
<b>Coût global</b>			<b>46 915,41 €</b>			<b>48 122,49 €</b>



## IV / EFFECTIFS

### a/ Effectifs 2013/2014 par établissement

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2012/2013	2013/2014	EVOLUTION	2012/2013	2013/2014	EVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	118	115	-2,54 %	83	84	+ 1,20 %
Élémentaire Gérard Philippe	244	242	-0,82 %	196	195	+ 0,52 %
Maternelle Françoise Dolto	70	79	+12,86 %	57	67	+ 17,54 %
Élémentaire Françoise Dolto	181	162	- 10,49 %	151	141	- 0,70 %
Maternelle La Guignière	55	47	- 14,55 %	44	37	- 21,28 %
Élémentaire La Guignière	110	117	+ 6,36 %	*25	20	- 20,00 %
<b>TOTAL MATERNELLES</b>	<b>243</b>	<b>241</b>	<b>- 0,82 %</b>	<b>184</b>	<b>188</b>	<b>+ 0,53 %</b>
<b>TOTAL ELEMENTAIRES</b>	<b>535</b>	<b>521</b>	<b>- 2,62 %</b>	<b>372</b>	<b>356</b>	<b>- 1,39 %</b>
<b>TOTAL ECOLES</b>	<b>778</b>	<b>762</b>	<b>- 2,06 %</b>	<b>556</b>	<b>544</b>	<b>- 0,73 %</b>
Collège Jean Roux	570	582	+ 2,10 %	*473	500	+ 5,71 %
Collège Lucie et Raymond Aubrac	414	411	- 0,72 %	*320	310	- 3,12 %
Collège La Béchellerie	312	307	- 1,60 %	*270	265	- 1,85 %
Collège Rabelais	/	572	+ 100 %	/	335	+ 100 %
<b>TOTAL COLLEGES</b>	<b>1296</b>	<b>1872</b>	<b>+ 44,44 %</b>	<b>1063</b>	<b>1410</b>	<b>+ 32,64 %</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>2074</b>	<b>2634</b>	<b>+ 27,00 %</b>	<b>1619</b>	<b>1954</b>	<b>+ 20,69 %</b>

## b/ Nombre total de repas livrés suivant leur catégorie

	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	Centre de Loisirs « La Môme »	TOTAL
Janvier 2013	8672	107	7103	4552	4123	4643	82	495	187	850	856	31670
Février 2013	4864	58	4274	2890	2205	2541	76	394	161	696	1165	19324
Mars 2013	8968	108	7608	5075	4185	4944	73	430	183	885	737	33196
Avril 2013	5692	64	4639	3175	2708	2748	72	461	192	748	954	21453
Mai 2013	8909	110	7618	4537	4155	4854	72	496	188	779	312	32030
Juin 2013	8880	98	6751	4461	3921	4265	76	497	188	852	650	30639
Juillet 2013	2094	38	978	849	465	0	70	480	137	667	2771	8549
Août 2013	0	0	0	0	0	0	0	457	146	168	2022	2793
Septembre 2013	9210	101	8099	4650	4025	4956	61	451	193	854	830	33430
Octobre 2013	6222	73	5542	3444	2945	3660	65	469	276	811	1503	25010
Novembre 2013	8984	102	7572	4969	4062	5328	68	449	247	770	677	33228
Décembre 2013	6831	79	5600	3775	3169	4036	78	511	208	644	785	25716
<b>TOTAL</b>	<b>79326</b>	<b>938</b>	<b>65784</b>	<b>42377</b>	<b>35963</b>	<b>41975</b>	<b>793</b>	<b>5590</b>	<b>2306</b>	<b>8724</b>	<b>13262</b>	<b>297038</b>

Il est constaté que proportionnellement aux effectifs, de plus en plus d'enfants déjeunent à la cantine.

762 enfants sont scolarisés au sein des écoles primaires et élémentaires contre 778 en 2012/2013, soit une baisse de fréquentation de - 2,06 %.

Sur ces 762 élèves, 544 déjeunent (contre 548 sur 778 l'année dernière) soit 71,39 % contre 70,44 % l'année dernière.

L'évolution des autres convives est présentée ci-dessous :

CONVIVES	EFFECTIFS		EVOLUTION
	2012	2013	
Portage à domicile	5091	5590	+ 9,80 %
Centre de loisirs « La Môme »	13571	13262	- 2,28 %
La crèche « la Poupardière »	8185	8724	+ 6,59 %
Personnel communal	1577	2306	+ 46,23 %
Association St Vincent de Paul	820	793	- 3,29 %

## c/ Prestations exceptionnelles

L'état des prestations réalisées sur commande ponctuelle et présentation du devis correspondant, conformément à la délibération prise lors du Comité Syndical du 31 mai 2011 est le suivant :

Dénomination de la prestation	Date	Type de prestation	Nb de personnes	Coût TTC	Coût alimentaire HT	
Voeux du maire 2013	11/01/13	verrines	300	254,07 €	180,30 €	
Service communication	20/01/13	plateau repas	3	36,89 €	20,34 €	
	15/02/13	plateau repas	3	32,77 €	16,17 €	
	09/02/13	plateau repas	7	76,05 €	36,38 €	
Gouter mensuel crèche	janvier	Gouter	762	275,04 €	275,04 €	
	février	Gouter	609	254,81 €	254,81 €	
	mars	Gouter	749	336,76 €	336,76 €	
	avril	Gouter	645	284,98 €	284,98 €	
	mai	Gouter	688	242,19 €	229,57 €	
	juin	Gouter	789	261,74 €	261,74 €	
	juillet	Gouter	590	204,90 €	204,90 €	
	août	Gouter	140	57,93 €	57,93 €	
	septembre	Gouter	668	323,94 €	323,94 €	
	octobre	Gouter	649	236,20 €	236,20 €	
novembre	Gouter	625	246,69 €	246,69 €		
décembre	Gouter	544	232,18 €	232,18 €		
Service communication	24/02/13	plateau repas	4	47,58 €	29,40 €	
Inauguration F. Dolto	09/03/13	A.péritif déjeunatoire	150	1 327,82 €	1 247,20 €	
Service logistique (petite enfance)	15/03/13	plateau repas	2	16,58 €	9,76 €	
Service logistique	31/03/13	plateau repas	5	56,00 €	34,56 €	
Trophée Andros	05/04/13	plateau repas	60	252,17 €	129,98 €	
		pique nique	102	247,88 €	176,48 €	
CCAS	09/04/13	brochette de fruits	30	28,27 €	16,20 €	
Vie associative et logistique	31/05/13	plateau repas	4	37,07 €	19,50 €	
	28/06/13	plateau repas	4	32,40 €	15,72 €	
concert	21/07/13	plateau repas	52	240,02 €	149,32 €	
Fond' estivales	02/08/13	plateau repas	91	672,30 €	468,06 €	
CCAS	17/06/13	plateau repas	5	29,06 €	13,25 €	
CCAS	03/05/13	plateau repas	3	28,88 €	17,70 €	
fête du 14 juillet	13 et 14 juillet	plateau repas	20	121,45 €	67,78 €	
Ressources humaines	29 et 30 août	plateau repas	22	136,59 €	76,01 €	
pré rentrée scolaire	28/08/13	repas froid	40	203,19 €	147,30 €	
	02/09/13	repas froid	42	170,57 €	106,24 €	
Trophée Andros	18/10/13	plateau repas	70	264,97 €	140,00 €	
		pique nique	100	216,96 €	154,00 €	
Formation DRH	26/09/13	plateau repas	8	41,19 €	24,56 €	
	27/09/13	plateau repas	8	36,95 €	20,32 €	
	14/10/13	plateau repas	8	41,52 €	24,90 €	
	15/10/13	plateau repas	8	40,77 €	24,14 €	
	21/11/13	plateau repas	7	28,87 €	13,72 €	
	22/11/13	plateau repas	8	43,72 €	27,09 €	
	12/12/13	plateau repas	8			
	13/12/13	plateau repas	8	58,97 €	28,12 €	
Service vie locale	28/09/13	plateau repas	11			
	06/10/13	plateau repas	6		33,90 €	
	12/10/13	plateau repas	8	152,33 €	30,88 €	
	26/10/13	plateau repas	9		28,35 €	
	03/11/13	plateau repas	4		19,40 €	
	04/11/13	plateau repas	4	74,07 €	21,04 €	
Goûter scolaire La Guignière	01/06/13	Goûter	1040	472,11 €	472,11 €	
	01/09/13	Goûter	1305	481,16 €	481,16 €	
	01/10/13	Goûter	825	328,32 €	328,32 €	
	01/11/13	Goûter	1200	434,87 €	434,87 €	
	01/12/13	Goûter	900	409,53 €	409,53 €	
		16/01/13	Repas chaud	82	413,28 €	413,28 €
Saint Vincent de Paul	13/02/13	Repas chaud	78	383,05 €	383,05 €	
	13/03/13	Repas chaud	73	367,93 €	367,93 €	
	17/04/13	Repas chaud	72	362,88 €	362,88 €	
	15/05/13	Repas chaud	72	362,88 €	362,88 €	
	19/06/13	Repas chaud	76	383,04 €	383,04 €	
	17/07/13	Repas chaud	70	352,80 €	352,80 €	
	18/09/13	Repas chaud	61	307,45 €	307,45 €	
	16/10/13	Repas chaud	65	327,53 €	327,53 €	
	20/11/13	Repas chaud	68	342,73 €	324,86 €	
	18/12/13	Repas chaud	78	393,14 €	393,14 €	
		02/01/13	Goûter	60	87,01 €	74,88 €
		18/02/13	Goûter	96	145,12 €	
		25/02/13	Goûter	96	140,05 €	255,12 €
	15/04/13	Goûter	96	25,19 €	22,79 €	
	22/04/13	Goûter	96	26,63 €	24,35 €	
Goûter rendez vous sport	01/07/13	Goûter	380	498,81 €	478,56 €	
	01/08/13	Goûter	380			
	21/10/13	Goûter	100	67,79 €	58,20 €	
	28/10/13	Goûter	80	60,35 €	54,80 €	
	23/12/13	Goûter	84	48,32 €	41,20 €	
	30/12/13	Goûter	84	48,32 €	41,20 €	
		03/10/13	buffet froid	60	571,85 €	438,32 €
		21/10/13	plateau repas	12	51,44 €	30,48 €
	22/10/13	plateau repas	12	49,06 €	28,20 €	
repas des anciens	20/10/13	Repas chaud	78	970,93 €	690,30 €	
formation petite enfance	06/11/13	plateau repas	28	144,09 €	91,34 €	
animation fête de fin d'année	20/12/13	Repas chaud	1	3,17 €	3,17 €	
	21/12/13	Repas chaud	1	3,79 €	3,79 €	
	22/12/13	Repas chaud	1	1,90 €	1,90 €	
	23/12/13	Repas chaud	1	2,34 €	2,34 €	
	24/12/13	Repas chaud	1	5,33 €	5,33 €	
	25/12/13	Repas chaud	1	6,67 €	6,67 €	
	26/12/13	Repas chaud	1	1,91 €	1,91 €	
	27/12/13	Repas chaud	1	1,83 €	1,83 €	
	28/12/13	Repas chaud	1	2,47 €	2,47 €	
	29/12/13	Repas chaud	1	2,62 €	2,62 €	
	30/12/13	Repas chaud	1	2,41 €	2,41 €	
Service logistique	15/12/13	plateau repas	18	162,49 €	103,32 €	
			10	84,78 €	55,70 €	
repas annexes	20/12/13	Repas chaud	35	375,82 €	375,82 €	

Coût total	Nb total de repas	Coût alimentaire
17 720,48 €	16563	15 516,66 €

## d/ Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1

### TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNEE CIVILE 2012 / 2013

CONVIVES	2012	2013	ECART	%
Maternelles / primaires	80133	79326	-807	-1,00%
Personnel enseignant	1025	938	-87	-8,48%
SAINT VINCENT DE PAUL	820	793	-27	-3,29%
Portage à domicile	5091	5590	499	9,80%
Personnel communal	1577	2306	729	46,23%
Crèche	8178	8724	546	6,68%
Centre de Loisirs La Môme	13571	13262	-309	-2,28%
<b>TOTAL VILLE</b>	<b>110395</b>	<b>110939</b>	<b>544</b>	<b>0,49%</b>
Collégiens Jean Roux	60904	65784	4880	8,01%
Collégiens de Luynes	42084	42377	293	0,69%
Collégiens St Cyr sur Loire	37144	35963	-1181	-3,18%
Collégiens Rabelais	0	41975	41975	100,00%
<b>TOTAL COLLEGES</b>	<b>140132</b>	<b>186099</b>	<b>45967</b>	<b>32,80%</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>250527</b>	<b>297038</b>	<b>46511</b>	<b>18,57%</b>

\* Les prestations 2013, facturées au coût réel, ne sont pas comptabilisées dans les effectifs. De ce fait, les prestations 2012 ont été déduites des effectifs. A ces données, sont à ajouter les 480 repas témoins réalisés sur l'année.

## V / ETAT FINANCIER

### a/ Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

**1. Fondettes : pour les écoles primaires de la ville de Fondettes, la tarification selon le quotient familial de la CAF est mise en place depuis la rentrée scolaire de septembre 2012. Rappel des tarifs appliqués en 2012 -2013 :**

QF inférieur à 500 euros : 2,53 euros par repas  
QF entre 501 et 700 euros : 2,82 euros par repas  
QF entre 701 et 1 100 euros : 2,90 euros par repas  
QF entre 1 101 et 1 360 euros : 2,97 euros par repas  
QF entre 1 361 et 2 000 euros : 3,15 euros par repas  
QF entre 2 001 et 2 600 euros : 3,30 euros par repas  
QF à partir de 2 601 euros : 3,50 euros par repas

A compter du 1<sup>er</sup> septembre 2013, ces tarifs ont été revalorisés, allant de 2,57 € à 3,55 €.

La contribution des familles pour l'année 2013 s'élève à 322 140,00 €.

La ville a quant à elle versé 373 800 € dont 3800 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs, 20 000 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

### 2. Conseil Général :

La participation des collèges s'élève à 599 238,78 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes :	211 824,48 € ;
Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes :	136 453,94 € ;
Collège La Bécherie de Saint-Cyr-sur-Loire :	115 800,86 € ;
Collège Rabelais de Tours :	135 159,50 €.

Le département a quant à lui versé 92 735,00 € dont 6 336 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs 36 150 € ont été versés par le Conseil Général au titre de l'investissement.

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS	TARIFS PUBLICS
Primaires	3,70 €	2,57 à 3,55 € selon QF
Centre de Loisirs « La Môme »	3,70 €	2,97 €
Crèche	3,70 €	/
Goûter	0,65 €	/
Personnel communal	3,70 €	3,96 €
Club St Vincent de Paul	5,04 €	5,04 €
Portage à domicile*	5,35 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	*3,70 €	3,58 €

\* Portage à domicile facturé à la ville 3,70 € depuis le janvier 2013

\*\* Le différentiel entre ce prix et le coût de revient du repas est pris en charge par le Conseil Général (0,478 € / repas)

A compter du 1er janvier 2014 le conseil général, ayant fait le choix prioritaire d'harmoniser les tarifs appliqués aux collèges du département d'Indre et Loire, a décidé de limiter sa dépense en produits biologiques. Le Syndicat Mixte facturera le repas au prix de 2,726 € au lieu de 3,22 € facturé jusqu'alors.

De ce fait, les familles paieront le repas 3,16 € au lieu de 3,58 €. Ce tarif est établi sur la base d'un forfait annuel de 455 € pour 144 jours d'écoles. Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

Le coût de revient du repas « collège » ayant été défini à 3,86 €, le Conseil Général prend la différence de 1,134 € à sa charge au titre de la participation de fonctionnement (au lieu de 0,478 € jusqu'alors), ce qui représente pour le département une dépense complémentaire d'environ 122 080 €.

# PRODUITS DE FONCTIONNEMENT 2013 DU SYNDICAT MIXTE = 1 152 628,26 €

Participation du conseil général au coût du repas des collégiens (186 009/an). Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires est de 3,58 €. Le CG prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente. (0,478 €). (Le coût repris ci-dessous comprend également les participations pour les animations bio, Fraich'attitude & semaine du goût pour 6 336 €)

**CONSEIL GENERAL**  
92 735,00 €

**CCAS**  
970,93 €

Produit du portage du banquet des aînés

**PRODUITS DIVERS**  
32 817,37 €

FrancAgrimer : 6 487,48 €  
Rachat de cartons : 444,08 €  
Goûters crèche : 3 327,94 €  
Prestations exceptionnelles associations : 9 281,67 €  
Atténuation de charges : 5 269,32 €  
Produits exceptionnels : 319,48 €  
Emploi Avenir : 7 687,40 €

**MOMERIE**

49 069,40 €  
13 262 repas

**CONFERENCE SAINT-VINCENT DE PAUL**  
3 996,78 €  
réalisation de 793 repas  
(facturés 5,04 €)

599 238,78 €

**COLLEGES**

Produit de 186 099 repas  
(facturés 3,22 €)

373 800,00 €

**VILLE DE FONDETTES**

370 000,00 € pour la production de 96 884 repas estimés dont 20 683,00 € destiné au portage à domicile (5590 repas facturés 3,70 €) ainsi que 3 800 € de participation aux animations bio, fraich'attitude, & semaine du goût

**SYNDICAT MIXTE**

## b/ Compte Administratif 2013

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2013, est joint en annexe 3 du présent rapport.

EXECUTION DU BUDGET GENERAL 2013		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 062 896,03 €	1 262 147,63 €
	Section d'investissement	107 150,54 €	116 786,16 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	- 13 568,86 €	/
	Total RAR à reporter en N+1	- 13 568,86 €	/

Section de Fonctionnement	Réalisé	
Recettes de l'exercice	1 152 628,26 €	
Dépenses de l'exercice	1 062 896,03 €	
Résultat de l'exercice (excédent)	89 732,23 €	
Résultat reporté	109 519,37 €	
Résultat de clôture	199 251,60 €	
Section d'Investissement	Réalisé	Reste à réaliser
Recettes de l'exercice	112 061,90 €	
Dépenses de l'exercice	107 150,54 €	13 568,86 €
Résultat de l'exercice (excédent)	4 911,36 €	
Résultat reporté	4 724,26 €	
Résultat de clôture	9 635,62 €	- 13 568,86 €

Au cours de cette année 2013, les changements suivants sont intervenus :

- Intégration des convives du Collège Rabelais à Tours depuis le 7 janvier 2013 ;
- Intégration du magasinier en place en cuisine en tant que second en avril 2013 ;
- Embauche d'un magasinier en contrat d'emploi avenir le 1<sup>er</sup> mars 2013 ;

Globalement, les sommes du compte administratif 2013 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat	RAR
Section de fonctionnement	1 062 896,03 €	1 262 147,63 €	+ 199 251,60 €	/
Section d'investissement	107 150,54 €	116 786,16 €	+ 9 635,62 €	- 13 568,86 €
TOTAL	1 170 046,57 €	1 378 933,79 €	+ 208 887,22 €	195 318,36 €

**Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 195 318,36 € dont 199 251,60 € en fonctionnement et 9 635,62 € en investissement auxquels les restes à réaliser de 13 568,86 € ont été déduits.**

Les **recettes de fonctionnement** sont globalement de 1 262 147,63 € dont 109 519,37 € d'excédent antérieur reporté et se répartissent comme suit :

### **PRODUITS DES SERVICES**

La réalisation de prestations exceptionnelles (vœux du maire, apéritifs dînatoires, plateaux repas, goûters destinés à la crèche, à l'école de la Guignière, rendez-vous sport, conférence Saint Vincent de Paul ; banquet des aînés € etc...) représente une recette de 17 577,32 €.

Le contrat de collecte des déchets de la cuisine comprend la vente des cartons récupérés pour 444,08 € .

### **DOTATIONS ET PARTICIPATIONS**

On retrouve dans ce chapitre, les participations de la ville, des collèges, du conseil général, du CCAS, des associations, crèche et subvention de FrancAgrimer pour l'utilisation de produits laitiers ainsi que le remboursement pour Contrat Emploi Avenir.

#### **Participation du conseil général : 92 735,00 €.**

Le prix de vente du repas par les collèges aux demi-pensionnaires est depuis le 1er janvier 2013 de 3,22 €. Le conseil général prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente soit, 0,478 € x 180 750 repas estimés = 86 399 €. Depuis 2012, et à la place des collèges, c'est également le Conseil Général qui verse les subventions au titre de la semaine du goût ainsi que de l'élaboration des menus biologiques à raison d'une fois par trimestre pour un montant total de 6 336,00 €.

#### **Participations organismes divers : 654 795,66 € dont**

599 238,78 € émanant des Collèges : réalisation de 186 099 repas facturés 3,22 € ;

49 069,40 € pour l'association familiale « La Mômérie » 13 262 repas facturés 3,70 € ;

6 487,48 € perçus de FrancAgrimer ;

#### **Participation de la commune : 373 800 € dont**

- . 370 000,00 € versés par la ville au syndicat mixte (dont 322 140 € de participation des familles) pour la production de 96 884 repas (hors association Mômérie, Conférence St Vincent de Paul et prestations exceptionnelles) ;
- . dont 20 683,00 € correspondant au produit de la vente des 5590 repas portés au domicile des personnes âgées en 2013.
- . 3 800,00 € de participation aux animations bio, fraich'attitude et semaine du goût.

### **PRODUITS EXCEPTIONNELS**

Remboursement de cotisation au CNAS pour 103,97 € & régularisation d'assurance du véhicule du ccas pour un montant de 215,51 €.

### **AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE**

Remboursement sur rémunération : 3 864,98 €

FNCTC : Remboursement de supplément familial de traitement pou 647 € ;

Contrat Emploi Avenir pour 3 217,98 €.

#### **Remboursement sur charge : 1 404,34 €**

Concerne les reversements par la compagnie d'assurance des frais suite à l'arrêt maladie d'un agent.

Les **dépenses de fonctionnement** sont globalement de 1 062 896,03 € et se répartissent comme suit :

**CHARGES A CARACTERE GENERAL** : 682 041,12 € composé ainsi :

Les fluides sont d'un montant de 43 664,33 € (eau et électricité) dont 41 372,43 € concerne l'électricité. Le carburant représente un montant de 4 458,16 € couvrant l'ensemble des livraisons.

L'alimentation d'un montant global de 537 049,28 € représente le coût alimentaire des repas fabriqués par la cuisine centrale pour l'année **soit un montant par repas de 1,81 €** pour 297 038 repas dû à la baisse du prix d'achat des denrées alimentaires faisant suite à l'appel d'offres passé au 1<sup>er</sup> janvier 2013.

Les fournitures et petits matériels sont d'un montant global de 23 526,75 €. Elles prennent en compte les fournitures d'entretien pour 3 038,09 €, les fournitures de petit équipement pour 520,15 €, les fournitures non stockées pour 78,15 € (produits pharmaceutiques), les jetables pour 18 191,19 € ainsi que les fournitures administratives d'un montant de 1 081,02 € ainsi que 623,15 € de vêtements de travail.

Les contrats avec des prestataires extérieurs sont d'un montant de 19 108,57 €. Ils prennent en compte, l'élimination des déchets, les analyses de laboratoire, la dératisation, la vérification des extincteurs, etc... Est également tenu compte de l'entretien et la maintenance des appareils de cuisine, cependant pour une période écourtée du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin 2013, date de la nouvelle consultation attribuée au 1<sup>er</sup> janvier 2014.

**CHARGES DE PERSONNEL** : 333 330,78 € et représente un **coût de 1,12 € par repas**.

Il prend en compte la masse salariale de l'ensemble des agents de la cuisine centrale pour 119 400,72 € et la mise à disposition du personnel de la ville de Fondettes au syndicat mixte (responsable administratif , personnel administratif pour la paie et la suppléance en matière de comptabilité).

**CHARGES FINANCIERES**

La somme de 255,57 € concerne des charges d'intérêt et 100,00 € pour ce qui concerne le remboursement des intérêts bancaires suite à l'emprunt de 30 000 € contracté en 2012 et remboursé en 2013.

**CHARGES EXCEPTIONNELLES**

Annulation de deux titres émis en doublon au département courant 2010 pour un montant de 10 185,76 €.

**DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS**

La somme de 36 782,80 € correspond aux amortissements des biens acquis par le Syndicat Mixte.

Les **recettes d'investissement** sont de 112 061,90 € (dont – 11 627,32 € de déficit antérieur).

**PARTICIPATION DES COLLECTIVITES**

La section d'investissement du syndicat est financée par la commune et le conseil général au prorata du nombre de repas comme prévu dans les statuts à hauteur de 0,20 centimes par repas, soit 43 500 € répartis ainsi :

- Participation du conseil général : 36 150 € (base 180 750 repas) postés en 1383 ;
- Participation de la ville : 20 000 € (base 100 000 repas) postés en 1384.
- Participation de la région : 5 600 € : 80 % de la subvention de 7 000 € allouée dans le cadre de l'appel à projet déposé pour la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

**AMORTISSEMENTS 2013**

36 782,80 € concernent les amortissements suivants :

- logiciel informatique pour 1 874,13 € ;
- autres installations et matériel pour 4 647,23 € ;
- le mobilier pour un montant de 232,69 € ;
- le matériel de bureau et informatique pour 1 729,72 € ;
- les autres immobilisations corporelles pour 28 299,03 €.

#### DOTATIONS ET FONDS DIVERS

13 429,10 € sont postés en 10222 et concerne le FCTVA perçu au titre de l'année 2013.

#### EMPRUNTS ET DETTES

100 € ont été postés au titre du remboursement des charges d'intérêts de l'emprunt contracté auprès du crédit agricole afin de réaliser l'opération de remplacement des équipements de cuisson.

\*\*\*\*\*

Il est rappelé qu'un excédent de recettes d'investissement de l'année 2012 a été reporté sur 2013 pour un montant de 4 724,26 €. En 2013, un excédent de recettes d'investissement est à noter pour un montant de 4 911,36 €.

Les **dépenses d'investissement** s'élèvent à 107 150,54 €, réparti ci-dessous :

#### IMMOBILISATIONS CORPORELLES

67 108,30 € correspondant au renouvellement du matériel de cuisine dont 39 788,65 € destiné au remplacement de deux fours mixte de cuisson et 16 773,90 € correspondant à l'acquisition d'une thermoscelleuse. 498,16 € correspondant au remplacement de coffrets néons situés au dessus de la plonge de la cuisine. 30 000 € ont fait l'objet d'un emprunt permettant l'acquisition des fours. Enfin, l'étude Energio est également reprise pour 9 544,08 €.

#### EMPRUNT

30 000,00 € constituant le remboursement de l'emprunt contracté en 2012.

#### IMMOBILISATIONS CORPORELLES

9 544,08 € concernent le mandatement du Cabinet Energio pour mener à bien l'audit énergétique de la cuisine centrale.

\*\*\*\*

Un reste à réaliser de 13 568,66 € sur l'ensemble des dépenses d'investissement 2013 est constaté. Il concerne divers matériels dont l'acquisition de bacs gastronomes pour 1 765,00 € ; les bornes électriques bordant l'extérieur de la cuisine centrale pour 635,29 € ; le développement du logiciel Salamandre pour 837,20 € ; la réparation de commande du désenfumage pour 1 054,87 € les tableaux blancs et chariots de services, balances ménagères et équipements destinés à la lutte contre le gaspillage pour 9 276,50 € qui feront l'objet d'un financement début 2014.

Le Compte Administratif 2013 présente :

- un excédent de fonctionnement de 199 251,60 € ;
- un excédent d'investissement de 9 635,62 € avec un déficit lié aux restes à réaliser de 13 568,86 € soit, un besoin de financement de la section d'investissement de 3 933,24 €.

L'excédent à reporter en section de fonctionnement est donc de 195 318,36 €.

De ces montants, l'état des excédents de chacune des collectivités est déterminé fin 2013 ainsi qu'il suit :

<b>Section</b>	<b>FONCTIONNEMENT</b>	<b>INVESTISSEMENT</b>
<b>Collectivité</b>		
<b>Conseil Général</b>	<b>91 217,75 €</b>	<b>4 048,18 €</b>
<b>Ville</b>	<b>94 290,66 €</b>	<b>863,18 €</b>

Afin de procéder aux dépenses de fonctionnement de début d'année 2014, un fonds de roulement estimé à 85 000 € est indispensable.

Ce fonds de roulement assuré, il sera reversé début 2014, 50 % des excédents en fonctionnement de chacune des collectivités pour le montant défini ci-dessous :

Conseil Général : 45 608,88 € ;  
Ville de Fondettes : 47 145,33 €.

### **c/ Établissement du coût de revient 2013**

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 13 décembre 2012, une prévision annuelle de 300 000 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi à 3,69 € comme suit :

- Coût alimentaire : 1,93 € ;
- Coût d'entretien : 0,55 € ;
- Coût salarial : 1,12 € ;
- Dotations aux amortissements : 0,09€.

Soit 3,69 € arrondis à 3,70 €.

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 13 décembre 2012, une prévision annuelle d'environ 300 000 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi à 3,68 €, arrondi à 3,70 €.

En réalité, 297 038 repas ont été distribués en 2013 tel que détaillé ci-dessous :

**110 939 repas ont été produits pour la ville (37,35 %), la participation de cette dernière couvrant les 96 884 repas suivants :**

- 80 264 repas ont été produits pour les écoles primaires et personnel enseignant (72,36 %);
- 8 724 repas ont été produits pour la crèche (7,86 %) ;
- 5 590 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (5,04 %) ;
- 2 306 repas ont été produits pour le personnel communal (2,08 %).

Les 14 055 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 :

- 13 262 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (11,95 %) ;
- 793 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,71 %).

16 563 prestations ponctuelles, facturées en sus au prix réel ne sont pas comptabilisées dans le nombre de repas.

**186 099 repas produits pour le département (62,65 %) :**

- 65 784 repas pour le collège Jean Roux (35,36 %) ;
- 42 377 repas ont été produits pour le collège de Luynes (22,77 %) ; 35 963 repas ont été produits pour le collège de St-Cyr (19,32 %) ;
- 41 975 repas ont été produits pour le collège de Tours (22,55%).

**Le coût de revient moyen du repas 2013 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,57 € détaillé ainsi :**

- **Coût alimentaire : 1,81 € ;**
- **Coût salarial : 1,12 €**
- **Coût d'entretien : 0,52 € ;**
- **Dotations aux amortissements : 0,12 €**

## d/ État des coûts 2013

### TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2012/2013

PERIODE DONNEES	ANNEE 2012	ANNEE 2013
Nombre de repas	252 959	297 038
Denrées	527 294,10 €	536 428,52 €
Personnel	312 350,04 €	333 330,78 €
Consommables	12 358,62 €	15 740,19 €
Téléphone (fixe, portables, internet)	2 771,69 €	2 659,43 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)	4 450,09 €	6 035,84 €
Véhicules (location + carburant)	21 294,38 €	27 551,86 €
Entretien matériel	8 869,39 €	10 559,06 €
Entretien du bâtiment	500,00 €	136,27 €
Eau - électricité	40 045,87 €	43 664,33 €
Assurances	3 614,45 €	6 049,12 €
Charges complémentaires	0	10 541,33 €
Investissement	95 788,43 €	107 150,54 €

Tableau présenté sous forme d'histogramme en annexe 4 du présent rapport.

## e/ Masse salariale &

### Bilan des interventions 2013 du personnel communal pour le syndicat Mixte

#### **· Rappel de la constitution du personnel du syndicat mixte :**

En 2013, l'équipe constituant le personnel du syndicat mixte a été renforcée par l'embauche d'un magasinier au titre du Contrat d'Emploi Avenir.

10 personnes interviennent en cuisine centrale dont :

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



*Steve CONLEY, magasinier  
du Syndicat depuis le 1<sup>er</sup> mars 2013*

La gestionnaire administrative chargée de ce service, dont la mise à disposition à temps complet est renouvelé depuis le 1er juillet 2013, est géographiquement basée 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 BONNÉ.

#### **Le montant de la masse salariale 2013 s'élève à 333 330,78 € comprenant :**

Outre le coût des agents de la cuisine centrale et de la gestionnaire administrative, ce montant comprend :

- 3 169,97€ coût service bâtiment, voirie, espaces verts & informatique 2013 ;
- 998,62 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie »
- 1 147,37 € coût de l'intervention de la diététicienne de l'IRSA & visites médicales ;
- 3 275,71 € coût d'adhésion au Centre National d'Action Sociale (CNAS) et COS.

**Au regard du nombre de repas effectués en 2013, le coût salarial s'élève à : 1,12 €**

## Formation du personnel en 2013 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Développer la communication au sein de son équipe	MAI	PAGÉ Emmanuel	Améliorer la communication en tant que second de cuisine
Élaboration des fiches techniques	SEPTEMBRE	THIOT Franck	Affiner les calculs d'apport calorique des repas
HACCP	OCTOBRE	CONLEY Steve	Initiation aux bonnes pratiques
Halte au gaspillage alimentaire en restauration collective	NOVEMBRE	THIOT Franck BONNÉ Catherine	Campagne de lutte contre le gaspillage envisagée en 2014
ACMO	DECEMBRE	THIOT Franck	Application des nouvelles normes réglementaires

## **BILAN DES INTERVENTIONS EFFECTUEES PAR LE PERSONNEL COMMUNAL**

**Le personnel communal est intervenu à hauteur de 177 heures pour mener à bien les prestations suivantes :**

**Voirie** (8 heures) : traitement d'un nid de guêpes ;

**Espaces verts** (52 heures) :

- Tonte, débroussaillage et désherbage mensuels,
- Taille des haies et nettoyage extérieur ;
- Plantation d'arbustes ;
- Taille des massifs arbustifs, mise en place de terreau ;
- Paillage

**Bâtiments** (105 heures) :

- Plomberie : 35 h : remplacement des robinetteries des sanitaires & fuite évacuation vide sanitaire ;
- Serrurerie : 10 h : maintenance des portes ;
- électricité : 40 h : Remplacement de tubes fluorescents, mise en conformité suite à la vérification annuelle ;
- Maçonnerie : 20 h : Enduit sur muret extérieur.

**Informatique** (12 heures) :

- paramétrage de logiciel de traitement de texte et dépannages divers.

\*\*\*\*\*

**Ces interventions effectuées en 2013 ont représenté un coût de 4 453,40 € et seront remboursées en 2014 ainsi qu'il suit :**

- 1 931,10 € pour ce qui concerne les espaces verts ;
- 1 995,49 € pour le bâtiment ;
- 277,69 € pour le service voirie ;
- 249,12 € pour le service informatique.

# ANNEXES

\*\*\*\*\*

1. **Menus biologiques de l'année**
2. **Menus de la semaine du goût**
3. **Compte administratif 2013**
4. **État comparatif des coûts 2012 / 2013**
5. **Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2013**

## Menus Biologiques - Année 2013

Plats	Famille d'aliments	lundi 21 janvier	mardi 5 mars	mardi 7 mai	mardi 25 juin	mardi 24 septembre	jeudi 19 septembre	jeudi 12 decembre
Hors d'oeuvre		Bâtonnet de carottes						
			Salade de pâtes à l'estragon	Taboulé Oriental / Salade Piémontaise	Salade piémontaise / Taboulé			
						Pâté de foie / Rillettes	Rillettes Bio / Pâté de foie Bio	Saucisson sec / Saucisson à l'ail
Plats principaux		Cuisse de poulet rôtie	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de bœuf au paprika	Fricassée de volaille à l'estragon	Bœuf en daube	Bœuf en daube Bio	Sauté de bœuf au paprika
Accompagnements		Haricots verts maître d'hôtel	Courgettes à l'ail	Trio de légumes	Courgettes à l'ail		Trio de légumes Bio	Duo de choux
			Duo de choux	Duo de choux	Haricots verts au beurre		Haricots verts Bio	Trio de légumes
						Lentilles au jus		
Produits laitiers		Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Fromage blanc / Yaourt nature sucré	Brie / Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Bio	Camembert / Yaourt nature sucré / Brie
Desserts et/ou Produits laitiers		Riz au lait						
				Kiwi / Pomme royale gala		Poire / Pomme Granny Smith	Pomme Golden Bio / Pomme Royale Gala Bio	Clémentines / Orange
			Madeline pur beurre					

Légumes et fruits

Féculents, légumes secs et produits céréaliers

 Viandes, poissons et œufs Produits laitiers et lait

Produits issus de l'agriculture Biologique

Produits issus des circuits courts

**Semaine 2 du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2013**  
**La semaine du Goût : LA PRODUCTION LOCALE**

Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Hors d'œuvre		Betteraves vinaigrette	Salade Coleslaw		 Céleri rémoulade		
		Poireaux vinaigrette			Avocat sauce cocktail		
							Salade de riz et concombre / Cocktail de pdt et crevettes
							
Plats principaux		Rôti de porc sauce moutarde	Sauté de dinde au romarin		Spaghettis Bolognaise	Fileté de poisson meunière	
Accompagnements			Haricots verts au beurre			Petits pois carottes	
			Endives braisées				Courgettes persillées
		Lentilles vertes					
		Flageolet persillés					
Produits laitiers		Petit moulé nature / Yaourt nature sucré / petit moulé aux noix	Edam / Yaourt aromatisé / Monboissier		Fromage de chèvre / Yaourt aromatisé	Tomme de Touraine / Yaourt brassé aux fruits	
Desserts et/ou Produits laitiers		Fromage blanc et confiture de fruits violets					
			Jus de pommes		Poires aux amandes / Ananas au sirop	 Pomme / Poire	
			 Duo de madeleines				

Légumes et fruits

Féculents, légumes secs et produits céréaliers

 Viandes, poissons et œufs Produits laitiers et lait

Produits issus de l'agriculture Biologique

\*\* Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et des arrivages des denrées.

Produits issus des circuits courts

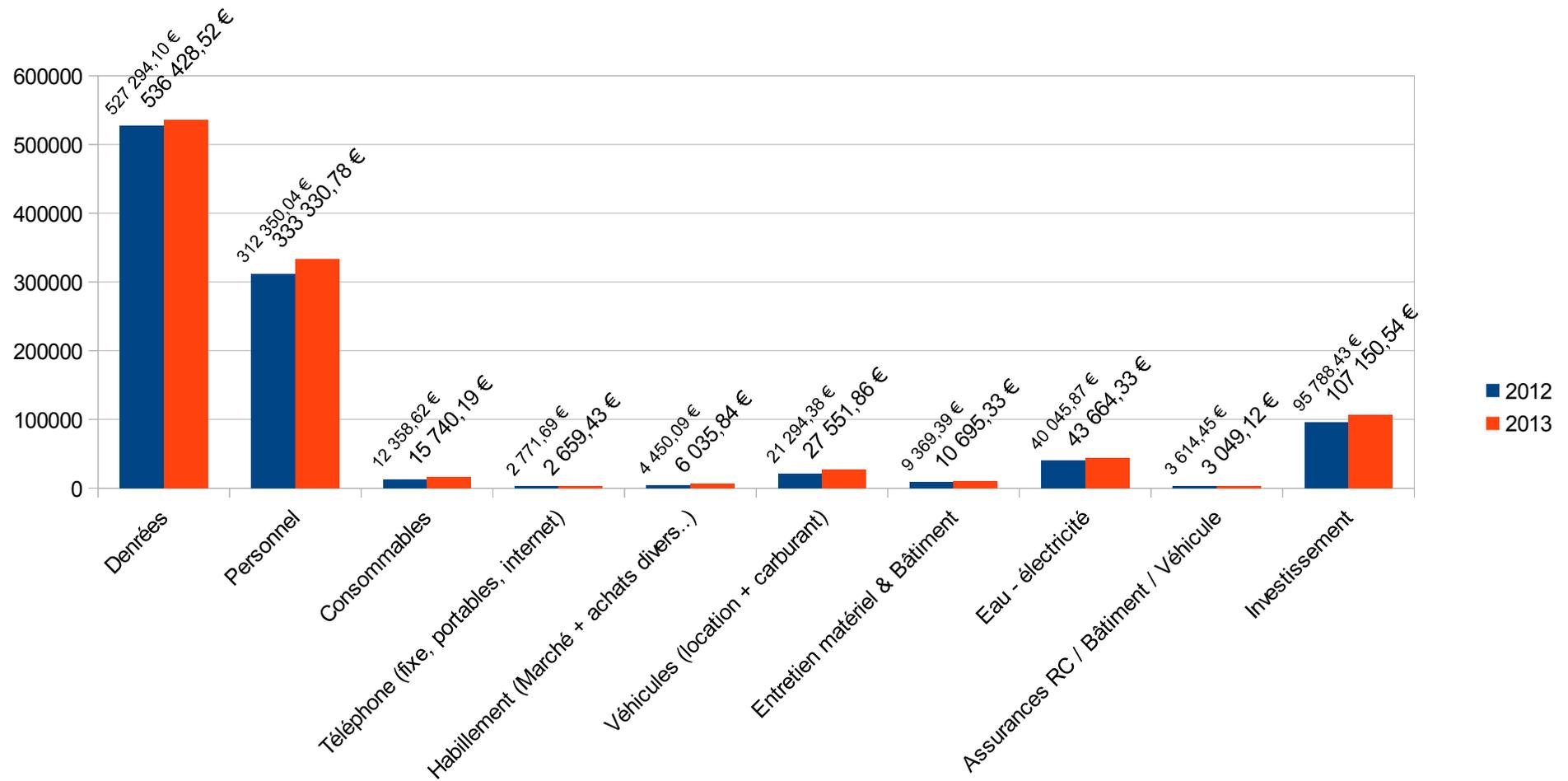
**COMPTE ADMINISTRATIF 2013**  
**SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES**

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
<b>011 – Charges à caractère général</b>	<b>682 041,12 €</b>	<b>70 – Produits des services</b>	<b>18 021,40 €</b>
60611 – Eau	2 291,90 €	70688 – Autres prestations de services	17 577,32 €
60612 – Énergie – Électricité	41 372,43 €	7078 Autres marchandises	444,08 €
60622 – Carburant	4 458,16 €		
60623 – Alimentation	537 049,28 €		
60628 – Autres fournitures non stockées	78,15 €		
60631- Fournitures d'entretien	3 038,09 €	<b>74 – Dotations et Participations</b>	<b>1 129 018,06 €</b>
60632 - Fournitures petit équipement	520,15 €	7473 – Participations Département	92 735,00 €
60636 – Vêtements de travail	623,15 €	74741 – Participation des communes	373 800,00 €
6064 – Fournitures administratives	1 081,02 €	7476 – CCAS et caisse des écoles	0,00 €
6068 – Autres matières et fournitures	18 191,19 €	7478 – Participations Collèges	654 795,66 €
611- Contrats de prestation	19 108,57 €	74712 – Emploi Avenir	7 687,40 €
6135 – locations mobilières	31 158,35 €		
61522 – Entretien de bâtiment	136,27 €	<b>013 – Atténuations de charges</b>	<b>5 269,32 €</b>
61558 – Entretien autres biens mobiliers	1 954,90 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	3 864,98 €
6156 – Maintenance	705,00 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	1 404,34 €
616 – Primes d'assurance	3 049,12 €		
6185 – Colloques et séminaires	550,00 €	<b>77 – Produits exceptionnels</b>	<b>319,48</b>
6225 – Indemnités au comptable	425,58 €	7788 – Produits exceptionnels divers	319,48
6228 – Divers	7 343,44 €		
6231- Annonces et insertions	2 321,43 €		
6262 – Frais de télécommunications	2 659,43 €		
6288- Autres prestations de service	3 925,51 €		
<b>012 – Charge de personnel</b>	<b>333 330,78 €</b>		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	53 153,44 €		
6218 – Autres personnels extérieurs	998,62 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	168,00 €		
63361 – Cotisation CDG	1 621,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 025,00 €		
64111 – Rémunération principale	119 400,72 €		
64112- SFT	2 669,04 €		
64118 – Autres indemnités	24 382,66 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	33 784,66 €		
64162 – Emploi Avenir	14 540,88 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	32 234,26 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	1 060,12 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	952,42 €		

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	31 559,16 €		
64532 – IRCANTEC	2 277,47 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	3 106,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	5 894,25 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	3 275,71 €		
6475 – Visites médicales	227,37 €		
<b>65 – Autres charges de gestion courante</b>	<b>200,00 €</b>		
6574 – Subvention de fonctionnement	200,00 €		
<b>66 – Charges financières</b>	<b>355,57 €</b>		
66111- Charges d'intérêts	255,57 €		
6616 – Intérêts bancaires	100,00 €		
<b>67 – Charges exceptionnelles</b>	<b>10 185,76 €</b>		
673 – Titres annulés	10 185,76 €		
<b>042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections</b>	<b>36 782,80 €</b>		
6811 – Dotation aux amortissements	36 782,80 €		
<b>TOTAL DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>1 062 896,03 €</b>	<b>TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>1 152 628,26 €</b>
DEPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
<b>21 – Immobilisations corporelles</b>	<b>67 606,46 €</b>	<b>138 – Participation des collectivités</b>	<b>61 750,00 €</b>
2158 – Autres installations matériel	498,16 €	1312 – Région	5 600,00 €
2188 – Autres	67 108,30 €	1383 – Participation Département	36 150,00 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	0,00 €	1384 – Communes	20 000,00 €
<b>23 – Immobilisation en cours</b>	<b>0,00 €</b>	<b>040 – Dotation aux amortissements</b>	<b>36 782,80 €</b>
2313 – Constructions	0,00 €	2805 – Concessions	1 874,13 €
<b>16 – EMPRUNTS ET DETTES</b>	<b>30 000,00 €</b>	281758 – Autres installations, matériel	4 647,23 €
1641 – Emprunts en euros	30 000,00 €	281784 – Mobilier	232,69 €
		28183 – Matériel de bureau	1 729,72 €
		28188 – Autres immobilisations corporelles	28 299,03 €
<b>20 – Immobilisations corporelles</b>	<b>9 544,08 €</b>	<b>10 – Dotations, fonds divers</b>	<b>13 429,10 €</b>
2031 – Frais d'études	9 544,08 €	10222 – F.C.T.V.A.	13 429,10 €
		<b>16 – EMPRUNTS ET DETTES</b>	<b>100,00 €</b>
		1641 – Emprunts en euros	100,00 €
<b>TOTAL DES DEPENSES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>107 150,54 €</b>	<b>TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>112 061,90 €</b>

## ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2012/2013

ÉTABLI SUR LA BASE DE 263 483 REPAS CONSOMMÉS EN 2012 ET 297 038 REPAS EN 2013



## EVOLUTION DU COUT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CREATION DU SYNDICAT MIXTE A 2013

Nbre repas / an	69265 repas en 2010	210533 repas en 2011	263 483 repas en 2012	297 038 repas en 2013
<b>Coût alimentaire</b>	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €
<b>Coût salarial</b>	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €
<b>Coût d'entretien</b>	0,85 €	0,81 €	0,60 €	0,52 €
<b>Dotation aux amortissements</b>	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €
<b>Coût global</b>	4,06 €	4,05 €	3,87 €	3,57 €

## EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS (HORS ASSISTANCE TECHNIQUE)

