



## **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

mail : [smgccf@fondettes.fr](mailto:smgccf@fondettes.fr)

\*\*\*\*\*

# **RAPPORT D'ACTIVITÉ 2010**

## **E**dito du Président

*Le rapport d'activité 2010 du Syndicat mixte de restauration a plusieurs objectifs compte tenu que 2010 fut une année de transition entre la période de délégation du service de restauration à SODEXO et la reprise en régie dans le cadre d'un syndicat mixte associant le Conseil général et la ville de Fondettes au 1er août 2010.*

*Dans un premier temps, ce rapport rappelle toutes les étapes de création du syndicat puis de préparation à la reprise en régie du fonctionnement du service de restauration le 1er avril 2010, de sortie de délégation au 31 juillet 2010, délibérations du Conseil général et du conseil municipal de Fondettes pour désigner leurs représentants, reprise du personnel de la SODEXO et recrutement d'un chef de production, travaux importants de remise en état de la cuisine centrale, mise en place des différentes commissions conformes aux règles des collectivités locales, marchés publics pour l'approvisionnement en denrées alimentaires, etc...*

*Ce rapport reprend ensuite les moyens mis en œuvre pour garantir le strict respect des Plans Nationaux de Nutrition Santé et améliorer la qualité des repas et la satisfaction des différents convives. Une commission « usagers » a été créée et s'est réunie en décembre 2010 pour la première fois. Son rôle est primordial car c'est le lieu où des améliorations proposées par les différents participants peuvent être prises en compte, en accord avec notre diététicienne. Une attention toute particulière a été apportée lors des marchés publics au choix des fournisseurs des denrées alimentaires, ainsi qu'à la qualité, l'origine et à la traçabilité des produits utilisés.*

*Lors de la mise en route du syndicat, nous avions estimé à dater du 1er août 2010, le coût de revient du repas à 4,30€ (facturé précédemment à 5,30 € par SODEXO à la ville). Le bilan financier 2010 fait donc apparaître deux périodes : Du 1er janvier 2010 au 31 juillet 2010 en DSP et à partir du 1er août en régie. Les tarifs pratiqués pour les différents convives de la commune n'ont pas été augmentés et ceux du collège fixés à 3,58 € par le Conseil général.*

*Commune et Conseil général financent l'écart entre 4,30 €, soit le coût de revient du repas et le tarif payé par les familles. La prévision du coût de revient à 4,30 € s'est avérée satisfaisante puisque le compte administratif fait apparaître un résultat positif de plus de 21.000 euros. Ce bilan financier n'est qu'une image transitoire sur 6 mois, car la prise en compte en 2011 des collèges Lucie et Raymond Aubrac de Luynes et de la Béchellerie à Saint-Cyr-sur-Loire modifiera de façon significative les équilibres financiers et génèrera une diminution du coût de revient du repas d'autant plus importante qu'elle s'ajoute aux efforts réalisés pour rationaliser le fonctionnement du service et garantir des repas de qualité à un coût acceptable tant pour les familles que pour le contribuable.*

*Ce rapport sera présenté à la commission consultative des services publics locaux, au comité syndical pour approbation et enfin, conformément à l'article L5211-39 du Code Général des Collectivités Territoriales, aux membres du conseil municipal de la ville de Fondettes.*

*Pour terminer, je tiens à remercier chaleureusement le personnel du syndicat, de la cuisine centrale et celui de nos deux collectivités qui s'est engagé avec sérieux et conviction pour réussir la mise en place de ce nouveau service public et assurer la satisfaction des usagers au quotidien.*

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

# SOMMAIRE

## **I / Présentation de la structure et de son fonctionnement**

- a/ Composition du Comité Syndical
- b/ Sortie de délégation de service public
  - État des biens (amortissables, de retour, de reprise et propres)
- c/ Moyens humains et techniques
  - Effectif du Syndicat Mixte : présentation
    - \* Missions détaillées ;
    - \* Organigramme
  - Locaux de la cuisine centrale
- d/ Les instances du Syndicat Mixte

## **II/ Présentation des objectifs et actions mises en œuvre**

- a/ Respect du programme nutritionnel
- b/ Recherche de la qualité et satisfaction des convives
- c/ Actions mises en œuvre
- d/ Outils de communication et transversalité

## **III/ État des réalisations 2010 du Syndicat Mixte**

- a/ Marchés publics, contrats et prestataires
- b/ Entretien, réparation & investissement
- c/ Les consommations la quantité des fluides

## **IV/ Effectifs**

- a/ Historique de fréquentation de la restauration 1994 – 2010
- b/ Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie
  - ◆ du 11 mars au 31 décembre 2010 ;
- c/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1

## **V/ État financier**

- a/ Tarifs - Participation financière des familles et des collectivités
- b/ Compte Administratif 2010
- c/ Coût de revient 2010
- d/ État des coûts 2010
- e/ Masse salariale & bilan des interventions du personnel communal pour le syndicat mixte

## **Annexes**

# HISTORIQUE

## **1994 : Création de la cuisine centrale de Fondettes**

Le bâtiment de la cuisine centrale a été construit en février 1994 face au souhait de la municipalité de l'époque d'avoir un outil sur la commune de Fondettes permettant la livraison de plats quotidiens sur les différents satellites communaux de restauration ainsi que le collège Jean Roux.

## **1994 – 2010 : Délégation de services publics avec la Société Sodexo**

### **Population desservie :**

- Écoles publiques de Fondettes,
- Établissement privé école Notre Dame de Fondettes,
- Collège Jean Roux,
- Crèche la Poupardière,
- Centre de Loisirs « La Môme »,
- Portage à domicile des personnes âgées,
- Club des retraités,
- Association St Vincent de Paul
- Aubrière et ASF,
- Personnel communal

L'évolution des effectifs durant cette période est reprise aux annexes 1, 2 et 3 du présent document.

## **2009 : Réhabilitation de la cuisine centrale de Fondettes**

Réalisée pour un coût de travaux de 291 901,65 € avec une prise en charge du Conseil Général au prorata du nombre de repas servis au collégiens, soit une somme de 74 197 €.

## **2009 : Création du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes**

18/06/2009 : Délibération du Conseil Général décidant la création du syndicat et adoptant les statuts

06/07/2009 : Délibération de la ville de Fondettes décidant la création du syndicat et adoptant les statuts

27/11/2009 : Signature de l'arrêté de constitution

## **10/03 - 31/07/2010 : Installation du Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes – Prolongation de la délégation de service public avec Sodexo**

10/03/10 : Installation du Comité Syndical

24/06/10 : Opérations de clôture des comptes de délégation & identification des biens de retour, de reprise et propres

24/06/10 : Définition du coût de revient du repas à 4,30 €

30/06/10 : Arrêt de la prestation pour l'école Notre Dame de Fondettes (environ 15 000 repas / an) dont l'OGEC a décidé de porter son choix vers un prestataire autre que le Syndicat Mixte.

01/07/10 : Mise à disposition d'un agent territorial de la ville en tant que gestionnaire administratif du Syndicat

20/07/10 : Envoi du dossier d'agrément du Syndicat Mixte à la DDPP

31/07/10 : Signature du protocole de sortie de délégation de service public

Production pour cette période : 73 451 repas

**1er août 2010 : Reprise de l'activité de restauration en régie directe par le Syndicat avec assistance technique Sodexo jusqu'au 30/09/10**

01/08/10 : Reprise du personnel Sodexo : 8 agents représentant 7,25 équivalent temps plein  
02/08/10 : État des lieux et remise des clés par la sodexo

**01/09/10 : Agrément délivré par l'établissement FranceAgriMer (lettre du 20/06/11)**

**15 septembre 2010 : Recrutement et prise de fonction du Chef de Production**

**du 01/10/10 au 31/03/11 : Marché d'assistance technique passé avec la Sté Compass Group France (Scolarest) afin d'accompagner la collectivité dans cette période de transition**

En partenariat avec le Chef de production, un gérant est affecté à la cuisine centrale permettant d'apporter une aide dans l'élaboration des menus, le suivi des commandes, l'approvisionnement, le contrôle de l'hygiène et de la sécurité, organisation de la préparation et de la distribution des repas.

\*\*\*\*\*

### **Le lancement du Syndicat Mixte...**

L'arrêté de constitution du Syndicat a été signé le 27 novembre 2009 et les statuts ont été adoptés par délibération :

- du 18 juin 2009 pour le Conseil Général ;
- du 6 juillet 2009 pour la ville de Fondettes.

Le Comité Syndical, composé de deux collègues représentant chaque collectivité a été installé lors d'une première réunion le 10 mars 2010.

Depuis le 1er avril 2010, le Conseil Général d'Indre et Loire et la ville de Fondettes se sont regroupés au sein d'un Syndicat Mixte assurant à partir de la cuisine centrale de Fondettes, la restauration :

- du collègue Jean Roux,
- des écoles publiques de la ville,
- de la crèche de la Poupardière,
- du Centre de loisirs « La Môme »,
- du portage à domicile des personnes âgées.

## I/ PRESENTATION DE LA STRUCTURE ET DE SON FONCTIONNEMENT

### a/ Composition du Comité Syndical depuis le 10 mars 2010

Conformément aux statuts ainsi qu'au règlement intérieur, « la durée des mandats des membres du comité syndical suit celle de leur mandat au sein de leur collectivité d'origine ».

Les 12 délégués désignés ci-dessous ont siégé au Comité Syndical, de son installation au 31 mai 2011, date de la réunion de l'assemblée délibérante suivant les élections cantonales des 20 et 27 mars 2011 :

Membres	Conseil Général	Ville de Fondettes
Titulaires	Joseph MASBERNAT, Président	Gérard GARRIDO, Vice-Président
	Bernard MARIOTTE	Joël AGEORGES
	Marc POMMEREAU	Christophe GARNIER
Suppléants	Dominique LACHAUD	Pascal TURCAN
	Jean GOUZY	Christine BOIDRON-JAMET
	Jean-Yves COUTEAU	Philippe BOURLIER

Cette instance s'est positionnée sur le choix du mode de gestion du service : la régie directe.

Une fois installée, l'assemblée délibérante a procédé à l'adoption de son règlement intérieur, de l'état du personnel transféré de la Sodexo indispensable dans le cadre de la reprise en régie conformément aux règles du Code du Travail et du droit européen ainsi qu'à la constitution des différentes commissions (apports, appel d'offres, services publics locaux, commission d'ouverture des plis compétente en matière de délégation de service public).

Le contrat de délégation de service public de restauration avec Sodexo a été prolongé jusqu'au 31 juillet 2010 puis le service public de restauration a été repris en régie directe à compter du 1er août 2010.

### b/ Sortie de délégation de service public

Le contrat de délégation de service public avec Sodexo est arrivé à échéance au 31 juillet 2010. Les opérations de clôture des comptes de délégation ont donc été menées afin de mettre un terme au contrat sur le plan du personnel, des opérations financières, patrimoniales, comptables et matérielles.

### I- LE PERSONNEL :

Le personnel salarié de la Sodexo affecté à l'exploitation du service public a été transféré au 1er août 2010. Les salaires et accessoires (primes, avantages en nature...) ont été pris en charge par l'ancien délégataire jusqu'à cette date. 8 personnes concernées sont devenues agent du Syndicat :

- 3 postes de cuisiniers à temps complet ;
- 1 poste de magasinier à temps complet ;
- 2 postes de chauffeur/livreur dont un à temps complet et un à 20h hebdomadaires ;
- 2 postes d'employés de restauration dont un à temps complet et un à 24h hebdomadaires.

Un courrier actant la reprise des congés et RTT restant à prendre pour chaque employé a été envoyé à la Sodexo le 22 mars 2010 afin d'arrêter les comptes sociaux du délégataire sortant.

Le chef de production a pris ses fonctions le 19 juillet 2010.

## **II- LE MATERIEL :**

Comme pour toute fin de contrat de Délégation de Service Public, il a fallu identifier de manière contradictoire avec le délégataire les **biens de retour** (retour obligatoire au délégant, il s'agit de biens nécessaires à la poursuite de l'exploitation même s'ils ont été financés par le délégataire), les **biens de reprise** (susceptibles d'être repris par le délégant s'il l'estime nécessaire et moyennant une indemnisation) et les **biens propres** (qui appartiennent au délégataire).

### **1- Biens de retour :**

Ces biens, nécessaires à la poursuite de l'exploitation du service, reviennent obligatoirement à la collectivité délégante à l'expiration du contrat. Il s'agit là d'un corollaire du principe de continuité du service public. L'inventaire contradictoire des biens de retour et des biens de reprise a été réalisé le 6 juillet entre Sodexo et les services de la ville.

### **2 - Biens de reprise :**

Ce sont des biens investis en fonds propres par Sodexo et affectés à l'exploitation du service public :

- cellule de refroidissement, valeur comptable au 31/12/2009 : 5 708,83 € HT.

### **3- Biens propres :**

Ces biens, investis en fonds propres par Sodexo pour les besoins de l'activité liée aux repas exportés, sont les suivants :

- \* 2 tables inox
- \* 1 fax Canon
- \* 10 chariots pour cagettes
- \* 107 bac inox GN1/1
- \* 1 patière + chariot
- \* 1 balance Viper
- \* 30 cagettes plastiques
- \* 2 ordinateurs
- \* 2 imprimantes
- \* 2 onduleurs
- \* 2 machines à étiquettes de salubrité Méto 5000

Le rachat, par le syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale, des biens propres et de reprise, a été négocié avec la Sodexo pour un montant global de 5 000 € HT.

### **4/ Gestion des stocks**

En ce qui concerne les jetables et produits d'entretien, il a été demandé un mois de stock (représentant un montant de 5 985,46 € HT), le temps de mettre en place les marchés d'approvisionnement dans le respect des règles de la commande publique qui s'imposent aux collectivités.

Les stocks alimentaires et non alimentaires auraient pu être repris par le syndicat moyennant compensation financière pour faciliter le démarrage de l'exploitation. Cependant, le syndicat n'a pas eu besoin de stock de denrées, les marchés publics d'approvisionnement étant conclus à cette date.

### **III- LOCAUX**

Avant la fin du contrat, le syndicat a eu besoin de stocker les denrées à la cuisine centrale. Pour des raisons de sécurité, la Sodexo a été sollicitée en vue d'autoriser l'accès aux chambres froides dès le 15 juillet 2010.

Un état des lieux a été réalisé le 2 août 2010 et les clefs ont été remises à cette date.

- **État des biens amortissables**

La liste des biens amortissables a été fixée comme suit par l'assemblée délibérante, réunie en date du 17 mars 2010 :

<b>LISTE DES BIENS AMORTISSABLES</b>	
<b>Immobilisations</b>	<b>Durée</b>
Logiciels	2 ans
Voitures	7 ans
Camions et véhicules industriels	7 ans
Mobilier	10 ans
Matériel de bureau électrique	5 ans
Matériel informatique	4 ans
Matériel classique	6 ans
Coffre-fort	30 ans
Frais d'études	5 ans

La somme de 1 500 euros pour la valeur minimale du bien à amortir en une fois est arrêtée.

Monsieur le Président a signé le protocole de sortie de Délégation de Service Public mettant fin au contrat avec la société Sodexo le 28 septembre 2010.

Ce contrat reprend la liste du personnel recruté, l'inventaire contradictoire des biens remis par la SODEXO au Syndicat Mixte ainsi que le détail du stock racheté par le Syndicat Mixte.



## **c/ Moyens humains et techniques**

### **Effectif du Syndicat mixte : Présentation**

---

8 personnes ont été transférées du personnel Sodexo au Syndicat Mixte sous le grade d'adjoint technique.

Tous sont employés à temps complet hormis Mesdames DELMAS (25 h / semaine) et BATTAGLIA (20 h / semaine).

- Monsieur Claude CHARBONNEAU, second de cuisine
- Monsieur David CARRETTE, cuisinier (froid)
- Monsieur David PAGÉ, Magasinier (suppléance cuisine)
- Madame Marie-Élise DELMAS, Agent polyvalent de restauration
- Madame Maryline VÉNIEN, agent polyvalent de restauration
- Madame Annie BATTAGLIA, livreur (portage à domicile)
- Monsieur Laurent HENRY, cuisinier
- Monsieur Romuald PECHEUX, livreur

Madame Catherine BONNÉ, rédacteur au sein des services municipaux de la ville, a été mise à disposition du Syndicat Mixte à hauteur de 60 % de son temps de travail depuis le 1er juillet 2010 afin d'exercer la fonction de gestionnaire administrative.

Monsieur Franck THIOT a quant à lui été recruté, à temps complet, le 15 septembre 2010, en tant qu'agent de maîtrise pour assumer la fonction de chef de Production.

### **Missions détaillées**

Mme Catherine BONNÉ – Directrice du Syndicat

---

Rédacteur territorial placé sous l'autorité du Président, en charge de l'administration administrative et budgétaire du Syndicat mixte. A ce titre, ses principales missions consistent à conseiller et assister les élus dans le cadre de la définition des orientations à prendre, mettre en œuvre et suivre les projets du Syndicat (passation de marchés publics, suivi de leur exécution...), assurer l'encadrement hiérarchique du personnel travaillant en cuisine (9 personnes), correspondant CNAS.

M. Franck THIOT - Chef de Production – 35h / hebdo

---

Agent de maîtrise chargé de la planification des productions culinaires (en appliquant les procédures de réglementation liée à l'hygiène et à la sécurité alimentaire), de l'élaboration des cycles des menus en collaboration avec une diététicienne, ainsi que de la gestion des commandes, maîtrise du logiciel Salamandre, encadrement du personnel de la cuisine centrale au quotidien.

M. Claude CHARBONNEAU - Second de Cuisine – 35h / hebdo

---

Adjoint technique territorial chargé de la production et de la valorisation des préparations culinaires froides et chaudes du Syndicat mixte, seconde le responsable de production et veille à la maintenance et à l'hygiène des locaux et matériels de la cuisine centrale. Il assure le remplacement du cuisinier de la crèche, du magasinier, etc...

M. David CARRETTE – Cuisinier – 35h / hebdo

Adjoint technique territorial chargé de la production et de la valorisation des préparations culinaires froides et chaudes ainsi que de la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels. Il assure le remplacement du cuisinier en production chaude, du magasinier et du cuisinier de la crèche.

Mme Marie-Élise DELMAS – Agent polyvalent de restauration – 24h / hebdo

Adjoint technique territorial ayant pour mission l'aide à la production et à la valorisation des préparations culinaires froides, à l'allotissement ainsi qu'à la maintenance et l'hygiène des locaux.

Melle Maryline VÉNIEN - Agent polyvalent de restauration – 35h / hebdo

Adjoint technique territorial chargé de l'assistance à la production et à la valorisation de préparations culinaires chaudes, de la réalisation des étiquettes ainsi que de la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels.

M. Emmanuel PAGÉ – Magasinier – 35h / hebdo

Adjoint technique territorial en charge de la réception, du stockage, de la préparation, de la distribution des marchandises, de la réalisation de l'inventaire, du suivi comptable et budgétaire des stocks et des matières. Il gère également les commandes d'approvisionnement et contrôle la mise en œuvre des consignes de sécurité pour les biens stockés. Il assure le remplacement des cuisiniers en production chaude et/ou froide, du livreur scolaire et personnes âgées.

M. Laurent HENRY - Cuisinier crèche – 35h / hebdo

Adjoint technique territorial qui intervient notamment à la crèche, chargé de la production et de la valorisation des préparations en liaison chaude réalisées sur la base de fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Il est également en charge de l'allotissement de la cuisine centrale.

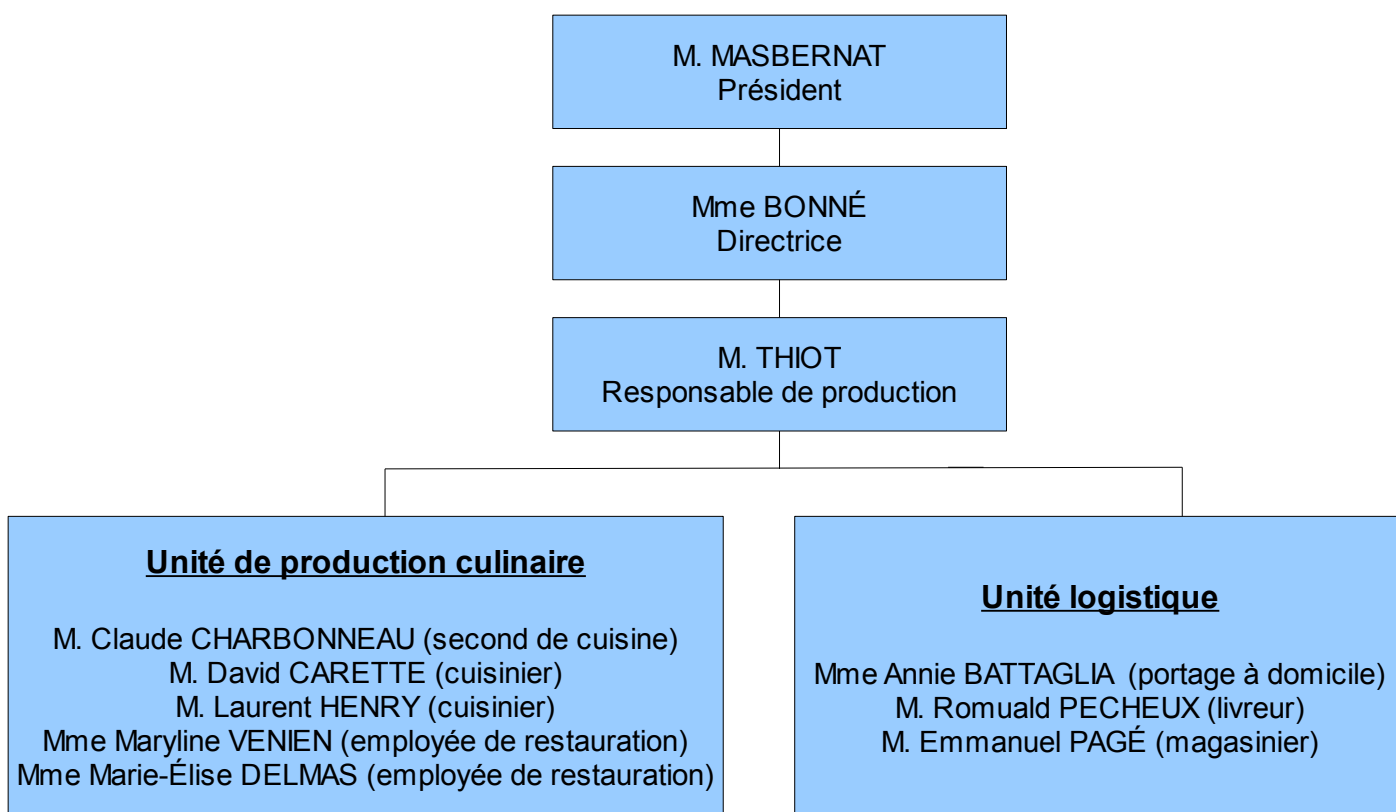
M. Romuald PÉCHEUX - Chauffeur/livreur différents sites – 35h / hebdo

Adjoint technique territorial ayant en charge le transport des repas du Syndicat mixte sur les différents sites satellites ainsi que l'entretien quotidien, le nettoyage du véhicule et la tenue des documents de bord. Il supplée en cas d'absence la personne chargée du portage à domicile et du magasinier.

Mme Annie BATTAGLIA - Chauffeur livreur portage à domicile – 20 h / hebdo

Adjoint technique territorial chargé du transport à domicile des repas des personnes âgées et de la surveillance quotidienne de l'état et de la propreté du véhicule mis à disposition du CCAS au profit du Syndicat Mixte.

## Organigramme du Syndicat Mixte



Monsieur PECHEUX, livreur sur les différents sites satellites



Madame BATTAGLIA, chargée du portage à domicile des personnes âgées

## Locaux de la cuisine centrale

---

Construit en 1994, le bâtiment de cuisine centrale de Fondettes, propriété de la ville, est mis à la disposition du Syndicat mixte.

D'une superficie d'environ 418 m<sup>2</sup>, la structure est située sur la parcelle référencée au cadastre ZP n°264 pour une superficie de 2522 m<sup>2</sup> (voir plan de situation joint en annexe 4).

La réhabilitation du bâtiment a été réalisée en 2009 par la ville de Fondettes avec un co-financement du Département à hauteur de 291 901,65 €. Ce bâtiment est composé de différentes zones de travail (cf annexe 5) :



- une zone « personnel » à proximité de l'entrée principale de la cuisine, où se situe le bureau du Chef de Production, ainsi qu'une salle de réunion, kitchenette, vestiaires du personnel.

Monsieur THIOT, chef de production

chargé de la planification des productions culinaires, de l'élaboration des cycles des menus, ainsi que de la gestion des commandes



- une zone de stockage située près du quai de livraison. Elle est composée de différents locaux, chambres froides où se trouvent l'approvisionnement des produits d'épicerie, les surgelés, viandes, fruits et légumes.



Monsieur PAGÉ, magasinier,  
réapprovisionnant la réserve « épicerie »

- une zone de production où sont préparés l'ensemble des plats servis sur les différents sites



Monsieur CARRETTE, cuisinier aidé de  
Mademoiselle VÉNIEN, agent polyvalent de  
restauration

Autre vue de la salle de production chaude



Madame DELMAS, local de préparations froides





Pièce destinée à l'entrepôt des cagettes et rolls.

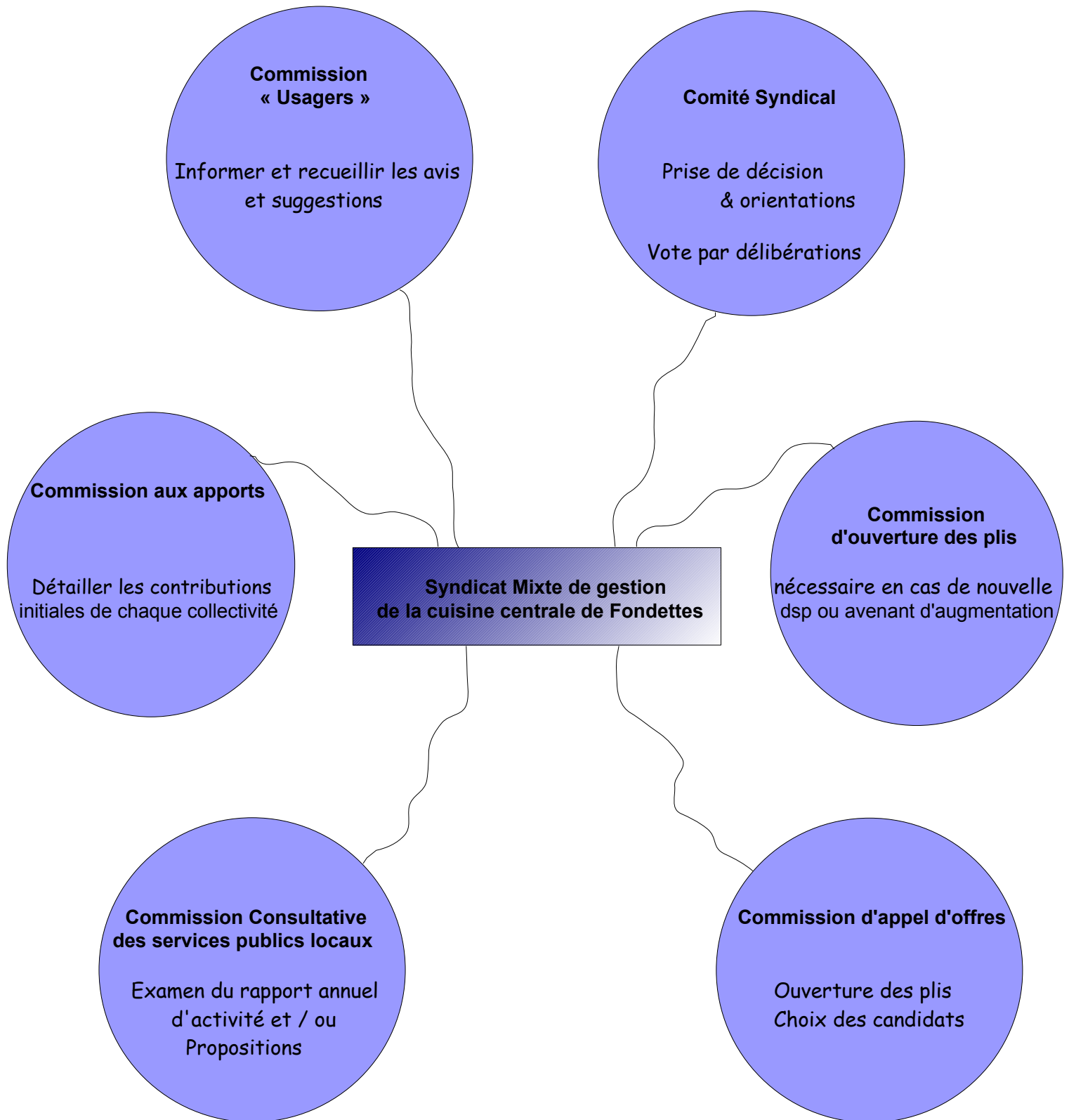


Vue d'ensemble sur le couloir menant à la réserve sèche.

- une zone « sale » où est entreposé l'ensemble des déchets

- une zone retour : quai et accès à la plonge permettant de décharger et laver la vaisselle qui provient des satellites de restauration.

**d/ Les instances du Syndicat Mixte**





## **Les comités syndicaux**

---

Le Comité Syndical s'est réuni à quatre reprises au cours de cette année 2010, et a délibéré sur les points suivants :

### **Comité Syndical du 10 mars 2010**

- Installation du Comité Syndical – Élection du Président du Syndicat Mixte et de son Vice-Président
- Adoption du règlement intérieur
- Délégation de pouvoirs du Comité Syndical à son Président
- Constitution de la Commission aux apports
- Transfert des contrats
- Élection de la Commission d'Appel d'Offres
- Élection de la Commission d'ouverture des plis compétente en matière de délégation de service public
- Constitution de la commission consultative des services publics locaux
- Choix du mode de gestion du service
- Validation de la liste du personnel transféré
- Débat sur les Orientations Budgétaires

### **Comité Syndical du 17 mars 2010**

- Prolongation du contrat de délégation du service public de restauration avec Sodexo jusqu'au 31/07/11
- Vote du budget 2010
- Liste des biens amortissables, durée d'amortissement et valeur minimale des biens amortissables en une fois
- Convention de mise à disposition des services de la Ville de Fondettes au profit du syndicat mixte

### **Comité Syndical du 24 juin 2010**

- Sortie de délégation de service public
  - Protocole contractuel ;
  - Gestion des stocks.
- Définition du coût de revient des repas
- Indemnité de conseil allouée au comptable du Trésor chargé des fonctions de receveur
- Création des emplois statutaires et de non titulaires
- Autorisation de recrutement d'agents non titulaires de remplacement, occasionnels ou saisonniers pour le Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Convention de mise à disposition d'un agent de la ville de Fondettes au profit du syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale afin d'assumer la fonction de directrice du syndicat.
- Institution et modalités d'application du régime indemnitaire du personnel du syndicat mixte
- Convention de partenariat avec l'Institut Inter-Régional pour la Santé (I.R.S.A.), médecine préventive et professionnelle pour le personnel du syndicat mixte
- Adhésion au Comité National d'Action Sociale (C.N.A.S.) au profit du personnel et désignation du délégué
- Convention de partenariat avec la préfecture d'Indre-et-Loire relative à la transmission électronique des actes soumis au contrôle de légalité
- Convention de mise à disposition du véhicule du CCAS pour le portage des repas aux personnes âgées

### **Comité Syndical du 15 septembre 2010**

- Création d'une commission « usagers »
- Mise en œuvre d'un régime d'astreintes et d'interventions
- Affiliation du Syndicat Mixte au Pôle Emploi
- Décision budgétaire modificative n°1 sur le budget général 2010

Lors des comités syndicaux, il a été donné acte de 31 décisions prises par le Président dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	mise en place d'une ligne de trésorerie auprès du Crédit Agricole Touraine Poitou d'un montant de 200 000 €
2	avenant n°5 de prolongation de la convention d'occupation du domaine public au profit de Sodexo jusqu'au 31 juillet 2010
3	conclusion du contrat d'assurance du bâtiment de la cuisine et responsabilité civile avec Groupama
4	conclusion du contrat de dératisation et désinsectisation avec la Sté Ecolab Amboile Services
5	conclusion du contrat de location de véhicule frigorifique avec la Société « Petit Forestier »
6	marché portant sur l'entretien et le dépannage des installations de cuisson et installations frigorifiques
7	conclusion d'un contrat d'analyses en hygiène alimentaire avec le Laboratoire de Touraine
8	conclusion du contrat de fourniture d'énergie électrique au tarif jaune passé avec EDF
9	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 1 Boucherie avec la SA NEGOTOURS
10	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 2 Viande de porc et charcuterie avec la SA NEGOTOURS
11	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 3 Produits avicoles avec la SA NEGOTOURS
12	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 4 Produits d'épicerie avec la Sté POMONA EPISAVEURS
13	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 5 Beurre/Oeufs/Fromage avec la Sté POMONA PASSION FROID
14	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 6 Fruits et légumes frais avec les Halles Tourangelles
15	marché portant fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 7 Produits surgelés avec la Sté POMONA PASSION FROID
16	marché portant fourniture équipement et entretien de vêtements de travail pour les employés de la cuisine centrale de Fondettes avec la Sté ELIS
17	marché portant fourniture de pain avec la Sté BPA
18	marché portant assurance du personnel du syndicat avec la Sté VIGREUX
19	marché portant assistance technique avec la Sté Française de Restauration de Services (SODEXO) du 1er août au 30 septembre 2010
20	marché d'assistance technique avec la Société Compass Group du 1er octobre 2010 au 31 mars 2011
21	conclusion du contrat de téléphonie mobile auprès de la Société Bouygues Télécom Entreprise
22	conclusion du contrat de collecte, traitement et valorisation des déchets avec la Société SITA Centre Ouest
23	conclusion du contrat de services passé avec la Sté SALAMANDRE destiné à l'utilisation d'un logiciel de restauration
23A	conclusion du contrat de services passé avec la Sté SALAMANDRE destiné à l'utilisation d'un logiciel de restauration - correctif
24	conclusion du contrat de service passé avec la Société SOA destiné à l'entretien d'un bac à graisse à la cuisine centrale de Fondettes
25	passation de l'avenant n°1 au marché de fourniture de pain portant prolongation des délais d'exécution

26	conclusion du contrat d'abonnement au service de l'eau auprès de la Société Véolia Eau
27	passation de l'avenant n°1 au lot 4 « produits d'épicerie » du marché 2010-02 portant prolongation du délai et ajout de denrées
28	passation de l'avenant n°1 au lot 6 « Fruits et légumes frais » du marché 2010-02 portant prolongation du délai et ajout de denrées
29	prolongation du contrat de location de véhicule frigorifique avec la Société « Petit Forestier »
30	avenant n° 1 du Cahier des Clauses Particulières pour ajout de produits et prolongation du délai d'exécution du marché de fournitures de denrées alimentaires – lots n° 5 et 7
31	avenant n° 1 du Cahier des Clauses Particulières pour ajout de produits et prolongation du délai d'exécution du marché de fournitures de denrées alimentaires – lots n° 1, 2 et 3

De même 27 arrêtés du Président ont été pris dont un arrêté de délégation du Président au Vice-Président qui a été signé le 19 mars 2010.

### **La commission consultative des services publics locaux**

Conformément à l'article L 1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales applicable aux syndicats mixtes, le syndicat a créé une commission consultative des services publics locaux (CCSPL).

La CCSPL examine chaque année le rapport du délégataire ainsi que les rapports sur le prix et la qualité des services publics prévus à l'article L 1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales. Elle peut formuler des propositions pour l'amélioration des services publics locaux. Le président de la commission doit présenter chaque année à son assemblée délibérante un état des travaux réalisés par cette commission au cours de l'année précédente.

La commission comprend un président et des membres désignés dans le respect du principe de la représentation proportionnelle et des représentants d'associations locales désignés par l'organe délibérant de la collectivité. En fonction de l'ordre du jour, la commission peut inviter à participer à ses travaux, avec voix consultative, toute personne dont l'audition lui paraît utile.

Ont été élus membres de cette instance :

- Dominique LACHAUD
- Marc POMMEREAU
- Joël AGEORGES
- Philippe BOURLIER

Ont été désignés pour y siéger au titre des associations locales et personnes qualifiées :

- le Principal du collège Jean Roux,
- un représentant de l'Union commerciale, artisanale, professions libérales de Fondettes (UCAPL),
- un représentant de l'Union de consommateurs Que Choisir 37.

### **La commission d'ouverture des plis compétente en matière de délégation de service public**

Le Code général des collectivités territoriales prévoit qu'une commission d'ouverture des plis intervienne en cas de nouvelle délégation du service public (article L 1411-5 du CGCT) ou en cas d'avenant à un contrat de délégation entraînant une augmentation du montant global supérieure à 5 % (article L 1411-6 CGCT).

Cette commission d'ouverture des plis comporte, outre le président, cinq membres titulaires et cinq suppléants. Le comptable du syndicat et un représentant du ministre chargé de la concurrence siègent de droit à la commission avec voix consultative.

Ont été élus membres de cette instance :

- Membres titulaires :
  - Dominique LACHAUD
  - Marc POMMEREAU
  - Joël AGEORGES
  - Philippe BOURLIER
  - Pascal TURCAN
  
- Membres suppléants :
  - Jean GOUZY
  - Jean-Yves COUTEAU
  - Christine BOIDRON-JAMET
  - Christophe GARNIER
  - Gérard GARRIDO

### **Commission aux apports**

---

Présidée par le Président ou le Vice-Président du comité syndical, ont été désignés membres de la commission aux apports :

- Jean GOUZY
- Marc POMMEREAU
- Joël AGEORGES
- Philippe BOURLIER

Les conclusions de cette instance seront actées lors d'un comité syndical dans l'année suivant la création du syndicat et intégrées au deuxième budget du syndicat.

### **La Commission « usagers »**

---

Créée le 15 septembre 2010, la commission d'usagers a pour objectif d'informer et de recueillir les avis et propositions de la communauté éducative et des familles sur le fonctionnement du service de la restauration scolaire.

Elle a notamment pour but d'échanger autour du contenu des menus et de tous les sujets touchant à l'hygiène et la sécurité alimentaire, l'organisation du service de restauration scolaire, l'éducation au goût et à la promotion d'un meilleur équilibre nutritionnel.

Elle réunit l'ensemble des représentants des établissements communaux ou associatifs (écoles, collèges, centre de loisirs, association de parents d'élèves...), et intervenants au sein de la restauration (référents des différents satellites de restauration, interlocuteurs du conseil général et de la ville de Fondettes, diététicienne) dans une logique partenariale, d'ouverture et de transparence.

Elle a aussi vocation à être le vecteur de communication au plus grand nombre des modes d'élaboration des repas servis dans les accueils municipaux ou associatifs et ceux du Conseil Général bénéficiant de ce service.

#### **Thématiques abordées :**

- Collaboration à l'élaboration du plan alimentaire et des menus
- Programmation d'opérations spéciales et repas à thème
- Réflexion autour de l'éducation au goût
- Échanges autour de l'équilibre alimentaire en conformité notamment avec les préconisations du deuxième Programme National de Nutrition Santé (PNNS2) et du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- Échanges autour de la sécurité alimentaire (hygiène en restauration collective, prévention des risques sanitaires,...)
- Échanges sur les problématiques liées au fonctionnement des structures (cuisine centrale et restaurants scolaires) : organisation, moyens techniques et leur évolution, composition des équipes, formation des agents,...

- Communication auprès de la communauté éducative et des usagers autour de la restauration scolaire en règle générale.

Monsieur Pascal TURCAN a été désigné en tant que membre titulaire appelé à siéger au sein de cette instance.

Cette instance s'est réunie le 7 décembre 2010 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.

Au cours de cette réunion, divers thématiques ont été évoquées : préconisations du deuxième Programme National de Nutrition Santé et GEMRCN, analyse des menus, protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires, informations sur le fonctionnement général de la restauration scolaire notamment.

## **II / PRESENTATION DES OBJECTIFS & ACTIONS MISES EN OEUVRE**

### **a/ RESPECT DU PROGRAMME NUTRITIONNEL**

Dès les premiers mois de fonctionnement du syndicat mixte, un rappel des recommandations nutritionnelles couvrant toutes les populations, y compris la petite enfance, quelle que soit la structure publique de restauration a été effectué sur la base des outils suivants :

#### **Plan National de Nutrition Santé 1 : 1ère phase de 2001 à 2005, le Gouvernement fixe 5 objectifs à atteindre en terme de restauration scolaire :**

- Augmentation de la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- Diminution des apports lipidiques, et rééquilibrage de la consommation d'acides gras ;
- Diminution de la consommation de glucides simples ajoutés ;
- Augmentation des apports en fer ;
- Augmentation des apports calciques.

#### **Le Plan National de Nutrition Santé 2 : 2<sup>nd</sup> phase de 2006 à 2010**

Ce second plan de nutrition maintient les objectifs précités et ajoute les trois suivants :

- Prévention nutritionnelle globale et augmentation de l'activité physique ;
- Dépistage et prise en charge des troubles nutritionnels, et notamment l'obésité des enfants :
  - 19 % des enfants
  - 41 % des adultes sont concernés
- Lutter contre la dénutrition de la personne âgée.

#### **Recommandation du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) N° J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition**

Cette nouvelle réglementation constitue la base du plan alimentaire et a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas, compte tenu des données nouvelles concernant la santé publique, notamment la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité.

Pour s'assurer de l'équilibre alimentaire des plats desservis, le syndicat mixte était accompagné par Madame GUITTON, diététicienne au sein de la Société SCOLAREST dans un premier temps, puis de Madame BEDOUE, diététicienne de l'IRSA depuis la fin de l'assistance technique.

## **b/ RECHERCHE DE LA QUALITÉ ET SATISFACTION DES CONVIVES**

- Harmoniser les règles nutritionnelles en fonction de la diversité des convives : enfants, collégiens, adultes, personnes âgées (élaboration des menus suivant le plan alimentaire du Programme National de Nutrition Santé (PNNS2 et GEMRCN)
- Approvisionner le service de restauration en produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée (incitation réglementaire à atteindre 20% de la production d'ici 2012)
- Contribuer à l'éducation au goût des différents aliments
- Garantir la notion « Plaisir » en instaurant ponctuellement des menus « gourmands »
- Prendre en compte une logique de développement durable en favorisant l'utilisation de produits frais et de productions locales

## **c/ MOYENS ET ACTIONS MISES EN ŒUVRE**

En raison de la diversité des convives, une distinction est faite sur les actions mises en œuvre.

**Pour ce qui concerne l'ensemble des sites** (écoles La Guignière, Françoise Dolto, Camille Claudel, Gérard Philipe, Collèges Jean ROUX et R. & L. Aubrac, centre de loisirs « la Môme », portage à domicile)

---

- **Intégration ponctuelle, depuis décembre 2010, dans les menus de repas à thème** dans le cadre de fêtes calendaires, ou de découverte de nouvelles saveurs (légumes anciens...), de nos régions de France, ou encore snacking (plat chaud unique type pizza, tartiflette, desserts gourmands type donuts, brownies...)

Ont ainsi été organisés durant cette fin d'année scolaire les menus suivants :

- décembre 2010 : repas de Noël ;
- janvier 2011 : galette des rois,
- février 2011 : menu montagnard ;
- mars 2011 : mardi gras et menu américain ;
- avril 2011 : menu de Pâques ;
- mai 2011 : menus biologique et italien
- juin 2011 : menus biologique et pique nique

- **La mise en place d'enquêtes de satisfaction auprès des enfants**

Participer à l'éducation au goût des enfants en respectant le programme nutritionnel, en s'adaptant aux contraintes de la liaison froide, aux habitudes alimentaires des enfants et adolescents est primordial.

## **Action spécifique au Collège Jean ROUX**

---

- **Évolution du choix des deux plats d'accompagnement**

Par la Mise en place de choix dirigé :

- Choix entre deux plats d'accompagnement de même catégorie proposés de façon alternée : Jour 1 : 2 féculents  
Jour 2 : 2 légumes verts

## **d/ OUTILS DE COMMUNICATION ET TRANSVERSALITÉ**

- **Mieux communiquer pour mieux servir...**

Afin de cerner davantage les attentes de l'ensemble des convives desservis par le service de restauration mais aussi apporter le maximum d'informations, différents outils de communication ont été instaurés.

### **Outils de communication interne**

---

Une fiche de liaison transmise quotidiennement permet à chacun de mettre en évidence les commentaires utiles se rapportant aux différents plats servis ou faire part de toutes observations jugées nécessaires.

De même, une procédure portant sur la traçabilité a été mise en place en cuisine mais également sur les différents satellites de restauration.

Pour ce qui concerne l'organisation propre au collège Jean Roux, une convention organisationnelle tripartite a été signée entre les représentants du Collège Jean Roux, le Département, la Ville et le Syndicat Mixte.

### **Outils de communication externe**

---

Le Syndicat Mixte s'est récemment doté de panneaux d'affichage qui ont été installés au sein des différents établissements scolaires.

Par ailleurs, les menus sont consultables un mois à l'avance sur le site de la ville [www.fondettes.fr](http://www.fondettes.fr), à la rubrique jeunesse « tarification scolaire ».

Une commission « usagers » réunissant les membres du Syndicat Mixte, les référents, gestionnaires et principaux, les parents d'élèves, les représentants de chaque établissement (écoles, crèche, centre de loisirs, collèges...) ainsi qu'une diététicienne a été créée. Depuis la création du Syndicat, cette instance s'est réunie à deux reprises : le 7 décembre 2010 et le 10 mai 2011 et a fait l'objet d'un compte-rendu.

Les enquêtes de satisfaction ont lieu chaque mois auprès d'un établissement desservi. Cette démarche permet, via un contact direct, de mener un échange constructif auprès des enfants, adolescents ou encore personnes âgées.

- **Transversalité entre le personnel cuisine et les différents sites satellites de restauration**

Pour cette première année de collaboration, chaque référent de site satellite a eu l'occasion de rencontrer à plusieurs reprises le chef de production ainsi que la directrice du Syndicat. Ce lien indispensable entre d'une part, le service chargé de la production et de la livraison des repas et d'autre part, ceux chargés de la distribution des repas aux enfants et autres usagers, a permis d'instaurer un dialogue constructif avec l'objectif d'améliorer la qualité du service, d'optimiser son fonctionnement et l'organisation de chaque collectivité, et de répondre ainsi au mieux aux différentes attentes.

**Liste des référents par site en 2010 :**

Site	Directeur / Principal	Référent / Gestionnaire	Téléphone
Ecole La Guignière	M. DRAGON	Sandrine RICHER	02 47 42 17 61
Ecole Dolto	Mme DOUET	Fabienne BARBIER	02 47 49 78 44
Ecole Gérard Philipe	Mme DEREUX	Richard JULIENNE	02 47 42 11 67
Ecole Camille Claudel et Centre de Loisirs « La Môme »	Mme DENIS Mme FRERE	Tina DUTILH Sylvère DURETTE	02 47 42 24 67
La Crèche	Mme SAUGÉ	Laurent HENRY	02 47 42 22 46
Portage à Domicile	/	Nacéra ZERROUKAT	02 47 88 11 14
Collège Jean Roux	M. SERRAULT	Anne LE COUVIOUR	02 47 42 11 31

**Transmission des effectifs :**

Un état prévisionnel est communiqué en amont au Chef de production. Ce dernier reçoit ensuite l'état définitif en respectant les délais suivants :

ETABLISSEMENT	EFFECTIF MOYEN / JOUR	DELAI TRANSMISSION
Collège Jean Roux	430	J-7
Ecole La Guignière	90	Jour J
Ecole Camille Claudel	90	Jour J
Ecole Françoise Dolto	220	Jour J
Ecole Gérard Philipe	210	Jour J
Centre de Loisirs « La Môme »	110	J-10
Crèche	60 repas & 40 gouters et collations	Jour J



### III / ETAT DES REALISATIONS 2010 DU SYNDICT MIXTE

#### a/ Marchés publics, contrats et prestataires

Dans le cadre du démarrage de la prestation du Syndicat Mixte, différents marchés publics ont été lancés en 2010 :

#### 1/ **Le premier marché de denrées alimentaires a été signé du 15 juillet 2010 au 31 mars 2011.**

Les fournisseurs de denrées alimentaires du Syndicat retenus ont été les suivants :

LOTS	FOURNISSEURS
1 : Boucherie	NEGOTOURS
2 : Porc, saucisserie, charcuterie	
3 : Produits avicoles	
4 : Produits d'épicerie	Pomona Episaveurs
5 : Beurre Oeufs Fromage	Pomona Passion Froid
6 : Fruits et légumes frais	Les Halles Tourangelles
7 : Produits surgelés	Pomona Passion Froid

Pour 2010, ce marché a représenté une dépense globale de 103 451,24 €.

Un marché complémentaire a été lancé pour ce qui concerne le pain : la Société BPA a été retenue pour cette prestation d'une durée allant du 15 juillet 2010 au 31 mars 2011. Le montant réalisé pour l'année 2010 s'élève à 4 286,42 € TTC.

#### 2/ **Marché pour le dépannage et l'entretien des installations frigorifiques et de cuisson de la cuisine centrale de Fondettes**

Un avis d'appel à concurrence a été publié le 20 avril 2010 sur la Nouvelle République. La Société Dalkia a été retenue pour cette prestation qui a débuté le 29 juin 2010 pour une période d'un an, reconductible par écrit pour une année dans la limite de trois fois. La durée du marché ne pourra excéder 4 ans. Le coût mensuel de cette prestation est fixé à 1 634, 28 € HT soit 1954,59 € TTC.

#### 3/ **Marché d'équipement et entretien de vêtement de travail pour les employés de la cuisine centrale de Fondettes**

La Société ELIS a été retenue pour la fourniture et le nettoyage des vêtements de travail du personnel qui a débuté le 1er août 2010, pour un an, renouvelable trois fois. Le coût mensuel de la prestation est de 327,56 € HT soit, 427,76 € TTC.

#### **4/ Marché d'assurance du personnel**

Les assurances VIGREUX ont été retenues pour cette prestation qui a débuté le 1er août 2010. Le marché est passé pour un an, renouvelable deux fois. Le coût annuel de cette prestation est fixé à 2 080,79 € TTC.

#### **5/ Marché d'assistance technique**

La société SODEXO a été retenue pour cette mission qui a débuté au 1er août 2010 pour une durée ferme de deux mois. Le montant de cette prestation est de 15 840 € HT, soit 18 944,64 € TTC.

#### **6/ Marché pour l'acquisition d'un progiciel de gestion de restauration**

La société SALAMANDRE a été retenue pour cette prestation qui a débuté le 8 décembre 2010 et se terminera le 8 décembre 2014. Le montant de cette prestation pour la première année, comprenant la formation, le paramétrage et l'assistance au démarrage est fixé à 9 434,00 € soit 11 283,06 € TTC.

#### **7/ Marché d'assistance technique**

Afin de faire face aux aléas du démarrage de l'activité, la société scolarest a été missionné pour accompagner le syndicat. La prestation s'est déroulée du 1er octobre 2010 jusqu'au 1er avril 2011 pour un coût global de 33 834,84 € TTC.

### **RECAPITULATIF DES MARCHES (hors denrées alimentaires) ET CONTRATS PASSES POUR L'ANNEE 2010 (du 1er août au 31 décembre 2010)**

<b>MARCHE / CONTRAT</b>	<b>PRESTATION</b>	<b>COUT 2010 en € TTC</b>
DALKIA	Installations frigorifiques	11 727,54
ELIS	Vêtements de travail	2 101,85
Sodexo	Assistance technique du 1er août au 30 septembre 2010	18 944,64
Scolarest	Assistance technique du 1er octobre au 31 décembre 2010	16 917,42
VEOLIA	Distribution d'eau	73,02
EDF	Fourniture d'électricité	12 649,42
ORANGE INTERNET	Accès internet	426,63
France télécom	Com. Téléphoniques	799,38
SMACL	Assurance véhicules CCAS	517,30
ECOLAB Amboile	Dératisation	1 518,92
SOA	Entretien du bac à graisse	362,38
BOUYGUES TELECOM	Flotte téléphones portables	54,83
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires	325,35
GROUPAMA	Assurance du bâtiment	1 476,79
IRSA	Visites médicales	418,23
SICLI	Vérification extincteurs	203,66
SITA	Collecte des déchets	772,52
PETIT FORESTIER	Location d'un camion frigorifique	7 339,62
CABINET VIGREUX	Assurance du personnel (payé en 2011)	2 043,99
APCFC	Accès à plateforme de dématérialisation	1 196,00
SALAMANDRE	Logiciel de restauration	3 748,26

## **b/ Entretien, réparations & Investissement**

Au titre de l'**entretien et des réparations** (hors marché), le Syndicat Mixte a engagé une dépense globale de 2 845,19 € TTC sur l'exercice couvrant les interventions effectuées par la Société Dalkia :

- entretien des installations..... : 1 489,47 € TTC
- remplacement d'un carter d'évaporisateur Luve..... : 831,52 € TTC ;
- remplacement d'un doseur d'énergie..... : 331,53 € TTC ;
- débouchage de siphon..... : 192,67 € TTC.

Une dépense de 16 610,87 € TTC a été engagée au titre de l'**investissement** pour financer les éléments suivants :

- cession des biens de reprise auprès de la Sodexo..... : 5 980,00 € TTC ;
- équipement autocom de la cuisine..... : 1 643,30 € TTC ;
- ensemble de housses à usage unique et maniques..... : 1 069,89 € TTC ;
- 2 ordinateurs, une imprimante, un fax télécopieur..... : 1 408,21 € TTC ;
- 1 entonnoir à piston et mixer..... : 501,12 € TTC ;
- 1 marche pied trois marches..... : 552,72 € TTC ;
- 1 armoire à pharmacie..... : 52,70 € TTC ;
- 5 thermomètres à infrarouge..... : 339,73 € TTC ;
- 1 extincteur..... : 187,77 € TTC ;
- 7 porte menus ..... : 294,10 € TTC ;
- Imprimante étiqueteuse..... : 2 649,14 € TTC ;
- Rouleaux d'étiquettes..... : 264,97 € TTC ;
- Mobilier de bureau syndicat mixte et cuisine centrale..... : 1 667,22 € TTC.

## **c/ Les consommations : la quantité des fluides**

Ce relevé est donné à titre indicatif puisque partiel (du 1er août au 31 décembre 2010).

<b>FLUIDES</b>	<b>Quantité</b>	<b>Montant annuel TTC</b>
<b>Eau*</b>	402,60 m3	73,02
<b>Électricité</b>	64742 kwh	12 649,42
<b>Carburant</b>	830 L	1 029,71
<b>MONTANTS CUMULES</b>		<b>13 752,15</b>

\*En 2010, seul l'abonnement a été réglé

## **IV / CONVIVES**

### **a/ Historique de fréquentation de la restauration 1994 – 2010**

Les états 1, 2 et 3 joints au présent rapport laissent apparaître, par année civile et type de convives, l'évolution de la fréquentation de la restauration depuis 1994, date de la création de la cuisine centrale, à 2010.

En 16 ans, une augmentation de plus de 20 000 repas est constatée.

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

du 11 mars au 31 décembre 2010 : 142 716 repas servis par le Syndicat Mixte :

	Repas Maternelle / Primaire	Personnel Enseignant	Profs Jean Roux	Collège Jean Roux	École Notre Dame	Assoc St Vincent de Paul	Repas Club	Portage à domicile	Personnel communal	Crèche	Centre de Loisirs « La Môme »	TOTAL
Du 11 au 31 Mars 2010	6654	50	94	4836	1485	82	13	454	179	825	360	15032
Avril 2010	5549	40	77	3980	1155	86	15	670	205	961	1186	13924
Mai 2010	8186	66	107	6414	1625	90	19	690	195	1001	417	18810
Juin 2010	9479	65	114	5985	1955	89	23	717	218	1288	706	20639
Juillet 2010	1038	10	10	0	250	86	10	761	77	795	3151	6188
Août 2010	0	0	0	0	0	0	0	749	0	216	87	1052
Septembre 2010	9781	66	108	6892	0	83	21	1392	182	891	589	20005
Octobre 2010	7501	109	88	5535	0	83	12	648	178	784	1050	15988
Novembre 2010	9244	94	117	6846	0	87	16	584	191	914	476	18569
Décembre 2010	5491	50	78	4249	0	82	18	637	209	728	967	12509
<b>TOTAL</b>	<b>62923</b>	<b>550</b>	<b>793</b>	<b>44737</b>	<b>6470</b>	<b>768</b>	<b>147</b>	<b>7302</b>	<b>1634</b>	<b>8403</b>	<b>8989</b>	<b>142716</b>

+ 185 bols de riz en avril à Notre Dame

148,33 €

Soit 142 716 repas dont :

- ◆ 1243 repas servis aux intermittents ;
- ◆ 338 repas aux occasionnels.

## c/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1

TABLEAU COMPARATIF DE L'EFFECTIF PAR ANNEE CIVILE 2009 / 2010

CONVIVES	ANNEE 2009	ANNEE 2010	ECART	POURCENTAGE
Maternelles / primaires	76 254	78 319	+ 2 065	+ 2,71%
Personnel enseignant	537	675	+ 138	+25,70%
Professeurs Jean Roux	1265	1007	- 258	-20,39%
Élèves collège Jean Roux	50 092	56 356	+ 6264	+12,50%
Retraités (club + St Vincent de Paul)	1227	1141	- 86	-7,01%
Portage à domicile	8320	8739	+ 419	+5,04%
Personnel communal	2260	2195	- 65	-2,88%
Crèche	10 718	10 717	- 1	-0,01%
Centre de Loisirs La Môme	12 342	10 640	- 1 702	-13,79%
École Notre Dame	15 909	10 135	- 5774	-36,29%
MJC	275	0	- 275	-100,00%
<b>Nombre total de repas</b>	<b>179 199</b>	<b>*179 924</b>	<b>+725</b>	<b>+0,40%</b>

\* Délégation de Service Public avec Sodexo du 1er janvier au 31 juillet 2010 ; en régie directe du 1er août au 31 décembre 2010.

## V / ETAT FINANCIER

La première année de fonctionnement du Syndicat Mixte est particulière puisque différents modes de fonctionnement ont été utilisés (délégation de service public, régie directe avec puis sans assistance technique) et que les effectifs ont connus une variation durant ces derniers mois : reprise de la restauration des élèves de CM1 de la Guignière (pour lesquels la restauration était assurée par l'IUFM), arrêt de la prestation pour l'École Notre Dame depuis août 2010 (dû à la décision de l'école Notre Dame de ne pas faire appel aux services du syndicat pour la restauration des élèves et adultes de l'école privée).

\*\*\*\*\*

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

Rappel des tarifs appliqués en 2010 (identiques à ceux appliqués depuis la rentrée scolaire 2009) :

CONVIVES	COÛT DU REPAS	TARIFS PUBLICS (FACTURES PAR LA CAISSE DES ECOLES)
Maternelles Primaires	4,30 €	2,97 €
Centre de Loisirs « La Mômérie »	4,30 €	2,97 €
Crèche	4,30 €	} supportés par la caisse des écoles
Collation	0,27 €	
Goûter	0,65 €	
Personnel communal	4,30 €	3,96 €
Club St Vincent de Paul	4,30 €	5,04 €
<b>Facturé par le Syndicat Mixte à la ville et / ou au collège Jean Roux</b>		<b>TARIFS PUBLICS</b>
Portage à domicile	5,35 €	5,35 €
Collège Jean Roux	*3,50 €	3,58 €

\* Le différentiel entre ce prix et le coût de revient du repas est pris en charge par le Conseil Général

# PARTICIPATION DES COLLECTIVITES = 718 960,18 €

du 11 mars au 31 décembre 2010

Depuis le 11 mars 2010, le conseil général participe au coût du repas des collégiens. Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires était de 3,60 € jusqu'en juin, il est de 3,58 € depuis le 1er septembre. Le CG prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente. (1,70 € du 11/03 au 31/07 et 0,72 € depuis le 01/09/2010).

Produit de vente des repas portés à domicile du 01/10 au 31/12/10

COMMUNE  
9 934,95 €

CONSEIL GENERAL  
64 250,76 €

SYNDICAT MIXTE

85 615,70 €

COLLEGE JEAN ROUX

559 158,77 €

CAISSE DES ECOLES  
dont :

Subvention de la ville  
**250 000 €**  
pour toute l'année 2010

Participation des familles  
**309 158,77 €**  
du 01/03 au 31/12/10

Produit des repas consommés du 01/09 au 31/12/2010

Produit des ventes de repas du périmètre de la ville pour l'année 2010 et du collège du 01/01 au 30/06/2010 + participation Caisse des écoles (différence entre prix de vente aux familles et coût de production du repas).

## **b/ Compte Administratif 2010**

L'étude de la première année 2010, depuis la création du Syndicat le 11 mars 2010 au 31 décembre 2010, correspond au **Compte administratif** dont la comptabilité est basé sur deux modes de fonctionnement distincts :

- du 11/03 au 31/07/2010 : Reprise de la délégation de service public en cours avec Sodexo. Pendant cette période, 73 451 repas ont été distribués.

- du 01/08 au 31/12/2010 : Reprise en régie directe avec assistance technique qui a permis la distribution de 69 265 repas.

**142 716 repas** ont été produits et distribués en 2010 dont 45 530 repas pour le collège Jean Roux (31,9 %) et 97 186 repas pour l'activité de la ville (68,1 %).

Globalement, les sommes du compte administratif 2010 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat
Section de fonctionnement	732 113,28 €	753 901,63 €	+ 21 788,35 €
Section d'investissement	16 610,87 €	69 393,00 €	+ 52 782,13 €
<b>TOTAL</b>	<b>748 724,15 €</b>	<b>823 294,63 €</b>	<b>+ 74 570,48 €</b>

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 74 570,48 € dont 21 788,35 € en fonctionnement et 52 782,13 € en investissement.

<b>COMPTE ADMINISTRATIF 2010</b>		<b>Dépenses en €</b>	<b>Recettes en €</b>
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	732 113,28	753 901,63
	Section d'investissement	16 610,87	69 393,00
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section de Fonctionnement		
	Section d'investissement	9 206,49	
	Total RAR à reporter en N+1	9 206,49	

<b>Section de Fonctionnement</b>	<b>Réalisé</b>	
<b>Recettes</b>	753 901,63 €	
<b>Dépenses</b>	732 113,28 €	
<b>Résultat</b>	<b>21 788,35 €</b>	
<b>Section d'Investissement</b>	<b>Réalisé</b>	<b>Reste à réaliser</b>
<b>Recettes</b>	69 393,00 €	0,00 €
<b>Dépenses</b>	16 610,87 €	9 206,49 €
<b>Résultat</b>	<b>52 782,13 €</b>	<b>9 206,49 €</b>

Le Compte Administratif 2010 est repris dans son intégralité en annexe 8 du présent rapport.

## **Précisions apportées sur le Compte administratif 2010**

**Recettes de fonctionnement** : 823 294,63 € de participations auxquelles s'ajoutent :

- Collecte des déchets de la cuisine (& vente des cartons récupérés) : 108,00 €
- Location de la cuisine centrale par la Sodexo pour la période du 11 mars au 31 juillet 2010 (fin de la délégation de service public) : 7 203,91 €
- Remboursement sur rémunération par Sodexo des jours de congés restants à prendre à la fin de la DSP par les agents repris par le syndicat : 27 629,54 €

**Dépenses de fonctionnement** : 732 113,28 € et se répartissent comme suit :

### **CHARGES A CARACTÈRE GÉNÉRAL : 321 623,31 €**

Charges correspondant à la période de reprise en régie du 1er août au 31 décembre 2010 (auxquelles s'ajoute une partie des repas payés à Sodexo) dont :

- 12 722,44 € de fluides (eau et électricité) mais la consommation d'eau réelle n'a pas été facturée sur 2010.
- 107 757,86 € d'alimentation (coût alimentaire des repas fabriqués par la cuisine centrale du 1er août au 31 décembre 2010 : 1,56 € en moyenne par repas)
- 25 574,48 € de fournitures et petits matériels (reprise des stocks -produits d'entretien et jetables- de fin de délégation de service public).
- 30 605,25 € de contrats avec des prestataires extérieurs :
  - la location du camion de livraison,
  - l'entretien et la maintenance des appareils de cuisine,
  - l'élimination des déchets,
  - les analyses de laboratoires,
  - la dératisation.
- 135 886,56 € de fin de DSP et assistance technique jusqu'au 01/04/10 :
  - Une partie des factures Sodexo pour 118 969,14 €
  - L'assistance technique Sodexo et compass pour 16 917,42 € du 01/08 au 31/12/2010.

### **CHARGES DE PERSONNEL : 114 556,61 € DU 1/08 AU 31/12/2010**

Masse salariale de l'ensemble des agents de la cuisine centrale et la mise à disposition du personnel de la ville de Fondettes au syndicat mixte (responsable administratif, personnel technique pour entretien de la cuisine, de son matériel et de ses abords) représentant un coût de 1,65 € par repas.

### **AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE : 295 766,62 €**

Paiement des factures Sodexo du 11 mars au 31 juillet 2010, fin de la DSP (somme globale versée à Sodexo : 414 735,76 €).

### **CHARGES FINANCIÈRES : 147,74 €**

Utilisation de la ligne de trésorerie lors de la création du syndicat mixte.



**Recettes d'investissement** : 69 393 €

Financés par la commune et le conseil général au prorata du nombre de repas comme prévu dans les statuts :

- Participation du conseil général : 23 131 €
- Participation de la ville : 46 262 €.

***L'ensemble des dépenses d'investissement 2010 n'ayant pas été réalisées, ces participations serviront à financer une partie du budget d'investissement 2011.***

**Dépenses d'investissement** : 16 610,87 €

- **Matériel de bureau** : 2 914,11 € (étiqueteuse)
- **Mobilier** : 1 667,22 € : bureau du responsable administratif
- **Matériel divers** : 12 029,54 €. Cet article correspond aux biens de reprise à la fin de la concession (chambre froides, bacs gastronomes) pour 5 980 € et au renouvellement du matériel de cuisine.

\*\*\*\*\*

En 2010, le budget prévisionnel d'investissement était de 69 400 €. La ville de Fondettes et le conseil général ont participé au prorata du nombre de repas pour financer ce budget.

Une somme de 16 610 € a été réellement dépensée et 9 206 € ont été inscrits en restes à réaliser en 2010, soit en totalité 25 816 €.

Il reste donc une somme de 43 584 € disponible pour financer le budget d'investissement 2011.

Si cette somme est suffisante pour faire face aux besoins de financement des dépenses d'investissement 2011, les participations inscrites au BP de 44 457 € ne seront pas demandées aux collectivités, l'excédent 2010 équilibrera cette section.

### **c/ Établissement du coût de revient 2010**

Le coût de revient prévisionnel du repas, au regard des données connues à l'époque avait été estimé, lors du Comité Syndical du 24 juin 2010, à 4,30 € et se décomposant ainsi qu'il suit :

- Coût alimentaire : 2,09 € (ce coût s'établit en réalité à 1,56 €)
- Coût d'entretien : 0,44 € (ce coût s'établit en réalité à 0,85 € hors assistance technique)
- Coût salarial : 1,77 € (ce coût s'établit en réalité à 1,65 €)

L'état prévisionnel des repas, servant de base de calcul, était estimé à 64 000 repas pour 4 mois de fonctionnement allant de septembre à décembre 2010. L'effectif réel est de 68 934 repas servis pour cette période.

Le coût de revient 2010 réel du repas (hors assistance technique) s'élève donc à 4,06 €.

**d/ État des coûts 2010**

**TABLEAU DES COUTS EN MASSE 2010**

• **Délégation de Service Public : du 11 mars au 31 juillet 2010**

<b>DONNEES</b>	<b>PERIODE</b>	<b>ANNEE 2010 (du 11/03 au 31/07/10)</b>
Nombre de repas		73 451
Factures Sodexo		414 735,76 €

• **Reprise de l'activité en régie directe : du 1er août au 31 décembre 2010**

<b>DONNEES</b>	<b>PERIODE</b>	<b>ANNEE 2010 (du 1/08 au 31/12/10)</b>	<b>Coût par repas</b>
Nombre de repas		69 265	/
Denrées		107 757,86 €	1,56 €
Personnel		114 566,61 €	1,65 €
Consommables		25 574,48 €	0,37 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		1 280,84 €	0,02 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		3 524,43 €	0,05 €
Véhicules (location + carburant)		8 369,33 €	0,20 €
Entretien matériel		2 652,52 €	0,04 €
Entretien du bâtiment		192,67 €	0,00 €
Eau - électricité		12 722,44 €	0,18 €
Assurances		2 710,97 €	0,04 €
Assistance technique Sodexo		18 944,64 €	0,27 €
Assistance technique Compass Group		16 917,42 €	0,24 €
Charges complémentaires		2 015,57 €	0,03 €
Investissement		16 610,87 €	0,24 €

Tableau présenté sous forme d'histogramme en annexe 7 du présent rapport.

### **c/ Masse salariale &**

#### **Bilan des interventions 2010 du personnel communal pour le syndicat Mixte**

Le montant de la masse salariale 2010 s'élève à 114 566,61 €. Il comprend :

- 101 093,25 € coût des agents de la cuisine centrale ;
- 12 272,34 € coût de la gestionnaire administrative ;
- 725,55 € coût IRSA ;
- 475,47 € coût CNAS.

Au regard du nombre de repas effectués en 2010, le coût salarial s'élève à : 1,65 €

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

**Une dépense globale de 3 913,46 € a été effectuée afin de mener à bien les opérations suivantes :**

**Voirie :** Interventions pour le véhicule Peugeot Partner immatriculé 359 XR 37 mis à disposition du Syndicat Mixte par le CCAS :

- Remplacement des pneus arrière + équilibrage ;
- Contrôle des niveaux et de l'éclairage.  
Prestation représentant une dépense de 24 € en main d'œuvre

**Espaces verts :** Entretien représentant une dépense de 2 531,18 € (réglé en 2011) effectué par deux membres du services espaces verts de la ville :

- Tonte, débroussaillage et désherbage mensuels,
- Taille des haies et nettoyage extérieur (3 jours) ;
- Réfection du gazon (3 jours) ;
- Taille des massifs arbustifs (2 semaines).

**Bâtiments :** Prestation de 75 heures représentant une dépense de 1 358,28 € (réglé en 2011)

- regard (sortie ventilation) ;
- boîte aux lettres ;
- cornières du quai ;
- joints de fenêtres ;
- plaques de protection en aluminium ;
- serrure de l'entrée du bâtiment et du portail ;
- bavette aluminium sur fenêtres ;
- aménagement de la cuisine ;
- alimentation du mobilier cuisine (électricité) ;
- témoins lumineux du vide sanitaire ;
- maintenance électrique ;
- nettoyage des façades extérieures.

# ANNEXES

\*\*\*\*\*

1. **Évolution par année civile des effectifs de restauration 1994 – 2010**
2. **Répartition de la distribution des repas par année civile de 1994 à 2010**
3. **Production de repas pour la ville de Fondettes par année civile**
4. **Plan de situation**
5. **Plan détaillé de chaque local**
6. **Compte administratif 2010**
7. **État des coûts 2010**

## EVOLUTION PAR ANNÉE CIVILE DES EFFECTIFS DE RESTAURATION 1994 – 2010

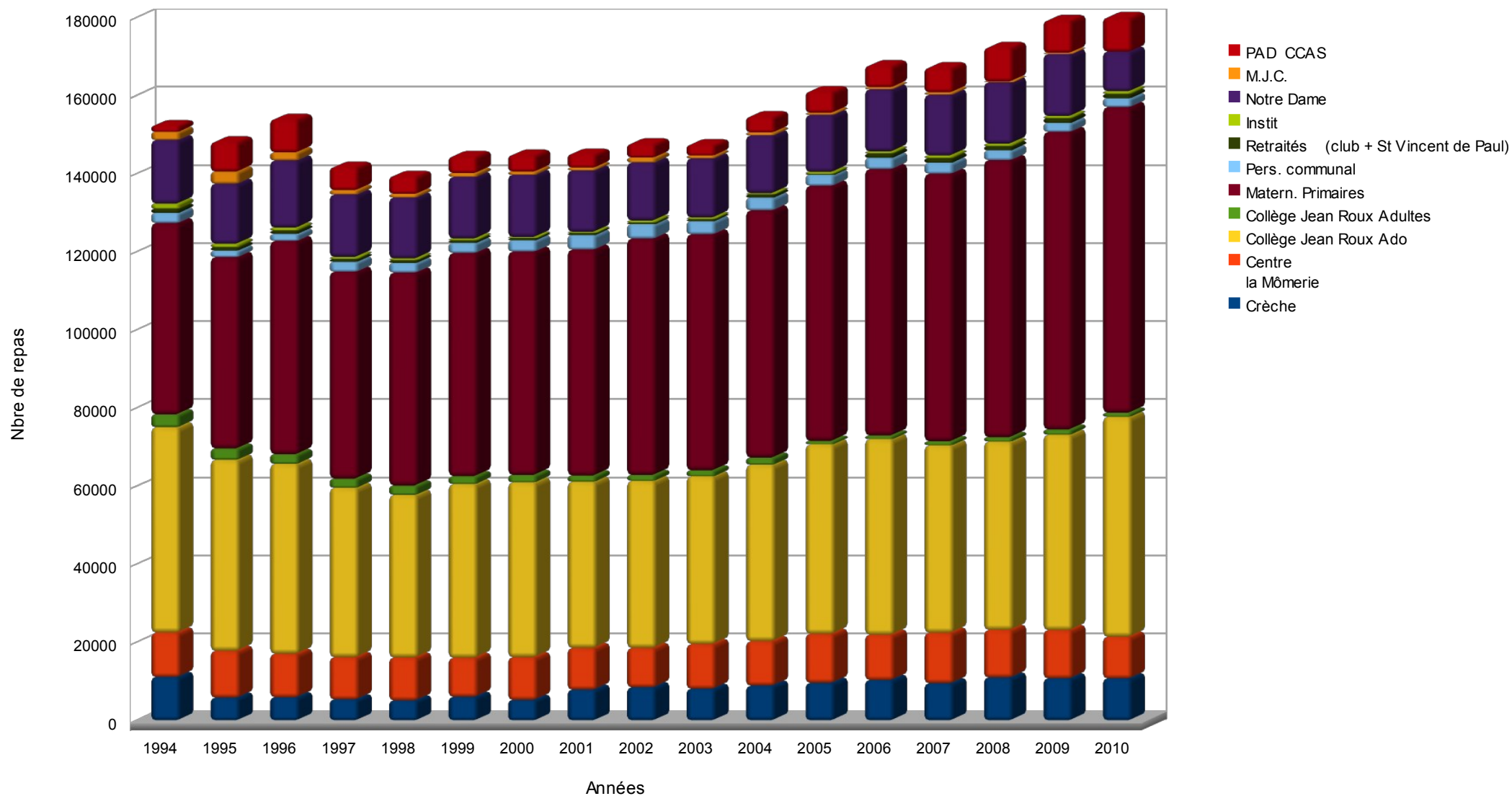
Convives Année	Crèche	Centre la Mômerie	Collège Jean Roux Ado	Collège Jean Roux Adultes	Matern. Primaires	Pers. communal	Retraités (club + St Vincent de Paul)	Instit	Notre Dame	M.J.C.	PAD CCAS	TOTAUX
<b>1994</b>	11081	11357	52609	3274	49007	2583	1034	1360	16263	2103	1613	<b>154164</b>
<b>1995</b>	5772	11980	48960	2845	49066	1644	841	916	15382	3091	7609	<b>148106</b>
<b>1996</b>	5863	11116	48671	2450	54642	1809	824	747	17232	2044	8490	<b>153888</b>
<b>1997</b>	5316	10819	43361	2354	53030	2508	713	539	15967	1148	5864	<b>141619</b>
<b>1998</b>	5052	10978	41670	2377	54566	2454	706	430	15608	914	4528	<b>139283</b>
<b>1999</b>	5981	9987	44512	1984	57202	2556	640	467	15779	1032	4228	<b>144368</b>
<b>2000</b>	5205	10906	44812	1862	57224	2864	590	263	15946	825	4207	<b>144704</b>
<b>2001</b>	7827	10642	42630	1538	57903	3698	524	281	15762	733	3410	<b>144948</b>
<b>2002</b>	8433	10051	42813	1474	60590	3652	386	553	14849	1263	3513	<b>147577</b>
<b>2003</b>	8051	11417	42983	1497	60489	3342	536	405	15179	683	2764	<b>147353</b>
<b>2004</b>	8829	11380	45203	1782	63393	3209	829	343	14793	733	4042	<b>154536</b>
<b>2005</b>	9567	12543	48535	845	65400	2767	198	519	14641	536	5456	<b>161007</b>
<b>2006</b>	10302	11572	50114	876	68297	2837	1120	516	15930	523	5527	<b>167614</b>
<b>2007</b>	9441	12963	48013	990	68538	2799	1166	702	15575	616	6266	<b>167069</b>
<b>2008</b>	10930	12154	48270	1112	70989	2455	1081	655	15693	211	8717	<b>172267</b>
<b>2009</b>	10718	12342	50092	1265	76254	2260	1227	537	15909	275	8320	<b>179199</b>
<b>2010</b>	10717	10640	56356	1007	78319	2195	1141	675	10135	0	8739	<b>179924</b>

1994 : + 1880 repas CAT

2003 : + 7 repas CAT

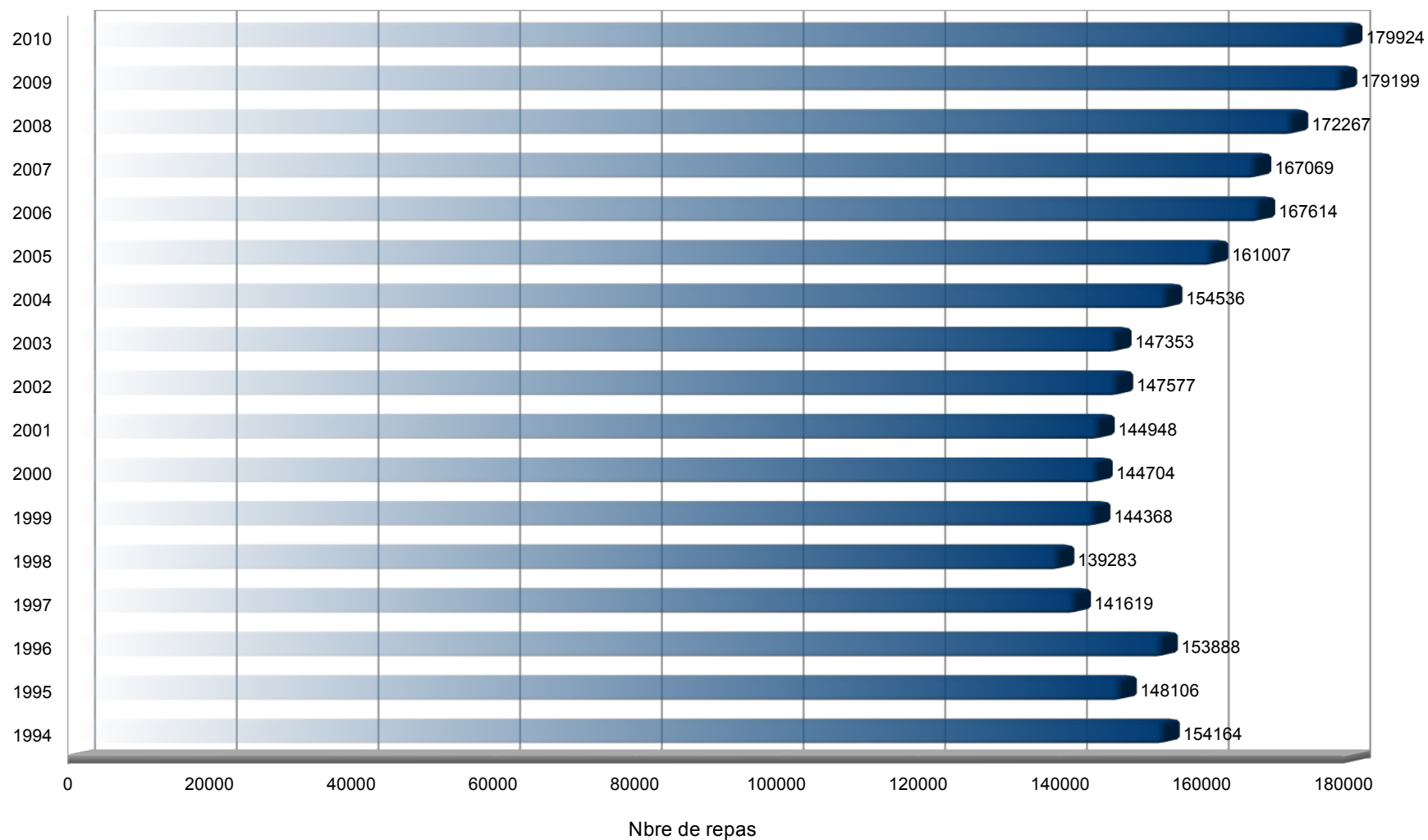
## REPARTITION DE LA DISTRIBUTION DES REPAS PAR ANNEE CIVILE

DE L'OUVERTURE DE LA CUISINE CENTRALE A 2010



## PRODUCTION DE REPAS POUR LA VILLE DE FONDETTES PAR ANNEE CIVILE

DE L'OUVERTURE DE LA CUISINE CENTRALE A 2010







**COMPTE ADMINISTRATIF 2010**  
**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>321 632,31 €</b>	<b>70 – Produits des services</b>	<b>108,00 €</b>
60611 – Eau	73,02 €	7078 Autres marchandises	108,00 €
60612 – Énergie – Électricité	12 649,42 €		
60622 – Carburant	1 029,71 €	<b>74 – Dotations et Participations</b>	<b>718 960,18 €</b>
60623 – Alimentation	107 757,86 €	7473 – Participations Département	64 250,76 €
60628 – Pharmacie	123,34 €	7474 – Participations communes	9 934,95 €
60631- Fournitures d'entretien	7 380,76 €	7476 – Participations caisse des écoles	559 158,77 €
60632 - Fournitures petit équipement	1 482,65 €	7478 – Participations Collèges	85 615,70 €
60636 – Vêtements de travail	1 423,20 €		
6064 – Fournitures administratives	1 728,95 €		
6068 – Autres matières et fournitures	13 435,58 €		
611- Contrats de prestation	17 315,26 €	<b>75 – Autres produits de gestion courante</b>	<b>7 203,91 €</b>
6135 – locations mobilières	9 441,47 €	752 – revenus des immeubles	7 203,91 €
61522 – Entretien de bâtiment	192,67 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	2 652,52 €	<b>013 – Atténuations de charges</b>	<b>27 629,54 €</b>
6156 – Maintenance	1 196,00 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	27 629,54 €
616 – Primes d'assurance	2 710,97 €		
6184 – Formations	358,80 €		
6231- Annonces et insertions	3 512,73 €		
6262 – Frais de télécommunications	1 280,84 €		
6288- Autres prestations de service	135 886,56 €		
<b>012 – Charge de personnel</b>	<b>114 566,61 €</b>		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	12 272,34 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	61,59 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	802,00 €		
64111 – Rémunération principale	38 451,20 €		
64112- SFT	912,68 €		
64118 – Autres indemnités	11 884,67 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	22 498,99 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	13 618,00 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	432,79 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	344,99 €		
64531 – CNRACL	9 593,68 €		
64532 – IRCANTEC	908,98 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	1 416,00 €		
6458- Autres organismes sociaux	475,47 €		
6475 – Visites médicales	718,23 €		
64832 – contrib. Fonds comp.CPA	175,00 €		
<b>65 – Autres charges de gestion courante</b>	<b>295 766,62 €</b>		
658 – Charges diverses de gestion courante	295 766,62 €		
<b>66 – Charges financières</b>	<b>147,74 €</b>		
661- Charges d'intérêts	147,74 €		
<b>TOTAL DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>732 113,28 €</b>	<b>TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>753 901,63 €</b>
<b>DEPENSES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>total</b>	<b>RECETTES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>total</b>
<b>21 – Immobilisations corporelles</b>	<b>16 610,87 €</b>	<b>Participation des collectivités</b>	<b>69 393 €</b>
2183 – Matériel de bureau et informatique	2 914,11 €	1383 – Participation Département	23 131 €
2184 – Mobilier	1 667,22 €	1384 – Communes	46 262 €
2188 – Autres	12 029,54 €		
<b>TOTAL DES DEPENSES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>16 610,87 €</b>	<b>TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>69 393 €</b>



**REPRISE EN REGIE DIRECTE : ETAT DES COÛTS 2010**

DU 1ER AOUT AU 31 DECEMBRE 2010

