



## **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 2011**

## Edito du Président

*Le rapport d'activités 2010 fut celui d'une année de transition entre la délégation de service public et la reprise en régie. Celui de 2011 concerne une année entière du fonctionnement en régie du Syndicat Mixte associant la ville et le Conseil général.*

***Collaboration combien bénéfique pour le développement de ce service public.*** En confiant au syndicat la restauration des collèges Lucie et Raymond Aubrac de Luynes en Avril 2011 et de la Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire en Septembre 2011, la production de la cuisine centrale a atteint 1700 repas jour en période scolaire, soit 210 000 repas environ en 2011.

*Cette augmentation s'est réalisée avec les mêmes moyens humains, une maîtrise des dépenses d'entretien et a permis de baisser le coût de production à 4,10 € par repas en 2011 et cela malgré l'augmentation du coût des denrées à 1,93 €. En année pleine en 2012, le prix de revient du repas baissera à 3,90 €.*

***L'augmentation du prix du contenu de l'assiette*** s'explique d'une part par celle qui touche les prix à la consommation et d'autre part par l'introduction des aliments bio et des produits provenant des circuits courts.

***Ce résultat a permis de ne pas augmenter la participation des familles fondettoises depuis 2008***, tout en diminuant de 150 000€ le déficit de la commune par rapport à la période de délégation de ce service à la SODEXO. Le prix facturé par le Conseil général aux familles des collégiens est resté stable à 3,58 €.

*Au delà de la fabrication et de la livraison des repas dont les coûts ont baissé, il convient de rappeler que la commune assure les dépenses de distribution et de surveillance dans les différentes écoles. **Au total, le coût restant à la charge de la commune s'est élevé en deux ans à près de 600.000 €, soit 3,74 € par repas. Ce coût est à comparer aux 4,56 € par repas en délégation, ce qui représente une économie de 210.000 € en 2011.** Le Conseil général assure également la différence entre le coût de production et de distribution des repas dans les collèges et la participation des familles.*

*Parallèlement à ces données financières, ce rapport précise les 4 objectifs qui ont animé la politique du Comité Syndical en 2011 :*

- ***Amélioration de la qualité et la diversité du contenu de l'assiette*** : origine des denrées, produits bio et issus des circuits courts ;
- ***Concertation bi-annuelle avec les représentants de la Commission Usagers*** dont les modifications souhaitées et consensuelles sont prises en compte ;
- ***Enquêtes du syndicat*** pour évaluer la satisfaction des convives, et une enquête « indépendante », fort intéressante réalisée à l'initiative des parents de l'école Gérard Philippe ;
- ***Lutte contre le gaspillage de la restaurations collective*** : ce phénomène concerne en France toutes les cantines dont plus de 12% au moins des aliments cuisinés sont jetés. Le Syndicat met en place des actions ponctuelles pour limiter ce gaspillage mais son efficacité à long terme dépendra aussi des changements de comportement des consommateurs et de la collaboration des équipes qui assurent la distribution sur site.

***Nouvelles perspectives pour janvier 2013*** : Avec l'appui de Joël AGEORGES, Conseiller Général et l'accord de Mme la Présidente du Conseil général la restauration du collège Rabelais sera confiée au Syndicat Mixte. Cette décision permettra de diminuer à nouveau le coût de revient du repas.

*Je remercie à nouveau chaleureusement le personnel du syndicat, de la cuisine centrale et celui de nos deux collectivités. Merci aussi à Monsieur le Maire et à tous les membres du Comité Syndical qui participent unanimement à la bonne gestion de ce service.*

*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 2011
- b/ Renouvellement des membres du Comité Syndical
- c/ Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte :
  - 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
- b/ Intégration des produits alimentaires biologiques et issus du circuit court
- c/ Procédures instaurées sur la traçabilité
- d/ Actions portant sur le développement durable
- e/ Enquêtes de satisfaction

## **III/ État des réalisations 2011 du Syndicat Mixte**

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

## **IV/ Effectifs**

- a/ Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie
- b/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1

## **V/ État financier**

- a/ Tarifs - Participation financière des familles et des collectivités
- b/ Compte Administratif 2011
- c/ Coût de revient 2011
- d/ État des coûts 2011
- e/ Masse salariale, plan de formation  
& bilan des interventions du personnel communal pour le syndicat mixte

\*\*\*\*\*

**Annexes**

## I/ EVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE

### a/ Faits de l'année 2011

#### **11/01/11 : Direction Départemental de la Protection des Populations (DDPP)**

1ère inspection de la cuisine centrale Monsieur BRULIN, inspecteur ainsi que Mademoiselle THILL, chef d'unité sécurité sanitaire des aliments.

#### **31/03/11 : Fin de l'assistance technique**

Débutée le 1er octobre 2010 pour assurer la transition entre la délégation de service public et la régie, la Société Compass Group (Scolarest) (représentée par Messieurs Loïc MARGUERITAT, chef de secteur, Frédéric GAZAL, assistant technique et Madame Claudie GUITTON, diététicienne) a réalisé cette mission qui a pris fin le 31 mars 2011. Le Syndicat Mixte fonctionne donc de façon autonome depuis cette date.

#### **28/04/11 : DDPP**

Envoi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) finalisé.

#### **02/05/11 : Intégration du collège Raymond & Lucie Aubrac de Luynes**

La compétence de la restauration du collège Lucie et Raymond AUBRAC de Luynes est transférée au Syndicat Mixte pour la réalisation de 300 repas / jour (estimation annuelle : 48000 repas). Monsieur LE GUILLOU, Principal du Collège ainsi que Madame AOUAD, Gestionnaire sont les interlocuteurs du Syndicat. Le gestionnaire comptable est basé au lycée Paul Louis Courier à Tours.

#### **02/05/11 : Logiciel « Salamandre »**

Le logiciel de gestion de production culinaire « Salamandre » est opérationnel depuis le 2 mai 2011. Outre le fait que ce dernier permette un gain de temps non négligeable sur la passation des commandes, cet outil informatique présente l'avantage d'améliorer la gestion des stocks, la programmation des menus en respectant le plan nutritionnel instauré, mais aussi la maîtrise des coûts.

#### **25/05/2011 : DDPP**

Demande de validation de capacité maximum de production à 1800 couverts / jours.

#### **26/07/11 : DDPP**

Envoi du plan de maîtrise sanitaire actualisé.

#### **01/09/11 : Intégration du Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire**

La compétence de restauration du collège de la Béchellerie est transférée au Syndicat Mixte pour la réalisation de 300 couverts / jour (estimation annuelle : 48000 repas). Madame MARINIER, Principal, et Monsieur FAGDI, nouveau gestionnaire en lieu et place de Monsieur NIOL sont nos interlocuteurs.

#### **01/09/11 : Partenariat avec l'IRSA au titre de conseil en nutrition**

Une convention est passée avec l'IRSA afin d'accompagner la structure et d'assurer le maintien de l'équilibre alimentaire des cycles de menus. Madame BEDOUET, diététicienne de l'IRSA, est ainsi sollicitée pour les prestations suivantes :

- validation mensuelle des menus ;
- proposition de plats, de menus adaptés aux différents publics ;
- participation aux commission « usagers ».

#### **07/10/11 : DDPP**

Rapport faisant suite à la visite du 21/09/2011 de la cuisine centrale par Monsieur BRULIN, de la Direction Départementale de la Protection de la Population. Bilan : « L'établissement est en bon état d'entretien et ne présente pas de problèmes relatifs à l'hygiène ». Les quelques non conformités mineures relevées ont été rectifiées par la modification des procédures relatives au plan de maîtrise sanitaire (PMS).

## **b / Renouvellement des membres du Comité Syndical depuis le 31 mai 2011**

Suite aux sessions publiques du Conseil Général et du Conseil Municipal respectivement réunies les 29 avril 2011 23 mai 2011, il est procédé au renouvellement de la composition de cette instance. Sont désignés membres titulaires et suppléants siégeant au Comité syndical :

<b>Collèges</b>	<b>Département d'Indre et Loire</b>	<b>Ville de Fondettes</b>
<b>Membres Titulaires</b>	Joël AGEORGES, Vice-Président	Joseph MASBERNAT, Président
	Jean GOUZY	Gérard GARRIDO
	Jean-Yves COUTEAU	Christophe GARNIER
<b>Suppléants</b>	Jean-Claude LANDRÉ	Christine BOIDRON-JAMET
	Martine BELNOUE	Pascal TURCAN
	Henri ZAMARLIK	Philippe BOURLIER

## **c/ Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte**

- **COMITÉ SYNDICAL – ACTES ADMINISTRATIFS**

Le comité Syndical s'est réuni à cinq reprises au cours de l'année 2011 et a délibéré sur les points suivants :

### **Comité Syndical du 6 janvier 2011**

- Décision budgétaire modificative n°2 sur le budget général 2010
- Convention tripartite financière entre la ville, le Conseil Général et le Syndicat Mixte de la cuisine centrale
- Définition du coût de revient du repas
- Débat sur les Orientations budgétaires
- Convention portant sur l'organisation du service des repas entre le collègue Jean Roux, le Syndicat Mixte, la ville et le Conseil Général
- Rémunération d'agents publics employés au titre d'une activité accessoire pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Convention de mise à disposition d'une partie du service communal des affaires scolaires au profit du Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

### **Comité Syndical du 23 février 2011**

- Transfert de compétence du Conseil Général au Syndicat Mixte pour la restauration du Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes
- Adoption du Budget Primitif 2011
- Rémunération d'un agent public au titre d'une activité accessoire

### **Comité Syndical du 7 mars 2011**

- Convention de mise à disposition partielle du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes au profit des affaires scolaires
- Point sur le Marché de denrées alimentaires

### **Comité Syndical du 31 mai 2011**

- Installation du Comité Syndical – Élection du Président du Syndicat Mixte et de son Vice-Président
- Constitution de la Commission aux Apports
- Renouvellement des membres de la Commission d'Appel d'Offres
- Renouvellement des membres de la commission d'ouverture des plis compétente en matière de délégation de service public
- Renouvellement des membres de la commission consultative des services publics locaux
- Compte-rendu de la commission aux apports
- Convention de mise à disposition d'une partie de la plateforme de dématérialisation des actes de la collectivité au profit du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Avis sur le projet de schéma départemental de coopération intercommunale
- Modalités de mise en place de la journée de la solidarité nationale instituée en vue d'assurer le financement des actions en faveur de l'autonomie des personnes âgées ou handicapées
- Convention d'adhésion du personnel du Syndicat mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes au Comité des Œuvres Sociales du Personnel communal de Fondettes
- Convention de mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat mixte de Gestion de la Cuisine Centrale
- Modification du tableau des effectifs
- Prévention des risques professionnels et création de la fonction d'agent chargé d'assurer la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité (A.C.M.O.)
- Approbation du Compte de Gestion du Budget Général 2010
- Approbation du Compte Administratif 2010
- Affectation de Résultat 2010
- Adoption du Budget Supplémentaire 2011
- Institution des tarifs de la restauration du Syndicat Mixte
- Indemnité de Conseil allouée au comptable du trésor chargé des fonctions de receveur
- Définition du coût de revient du repas

### **Comité Syndical du 30 juin 2011**

- Renouvellement des membres de la commission d'appel d'offres
- Renouvellement des membres de la commission d'ouverture des plis compétente en matière de délégation de service public
- Renouvellement des membres de la commission consultative des services publics locaux
- Délégation de pouvoirs du Comité Syndical au Président

### **Comité Syndical du 3 novembre 2011**

- Transfert de compétence du Conseil Général au Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes pour la confection et la livraison de repas au collège « la Béchellerie » de Saint-Cyr-sur Loire
- Rapport d'activité 2010 du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Convention de mise à disposition des services techniques, de la voirie, du bâtiment, des espaces verts et du service informatique de la ville de Fondettes auprès du Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes
- Personnel de la cuisine centrale - Indemnité horaire pour travail normal de nuit
- Décision budgétaire modificative n°1 du budget général 2011

## Décisions du Président

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	Étude de vieillissement sur la famille de produits alimentaires passé avec le Laboratoire de Touraine
2	Contrat d'analyses en hygiène alimentaire (auto-contrôles) passé avec le Laboratoire de Touraine
3	Marché de location d'un camion neuf frigorifique avec PETIT FORESTIER
4	Marché de fourniture et livraison de pain avec BPA du 1er avril 2011 au 31 mars 2012
5	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 1 Boucherie avec la Société VALTERO SOCOPA VIANDES
6	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 2 Porc, saucisserie et charcuterie avec la Sté DAVIGEL
7	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 3 Produits avicoles avec la Sté POMONA PASSION FROID
8	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 4 Produits surgelés avec la Sté DAVIGEL
9	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 5 Produits d'épicerie avec la Sté TRANSGOURMET
10	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 6 Fruits et légumes frais + bio avec la Sté POMONA TERRE AZUR
11	Marché de fourniture de denrées alimentaires lot n° 7 Beurre (Œufs Fromage avec la Sté POMONA PASSION FROID
12	Avenant n°1 au marché 2011-03 « remplacement de produits de boulangerie »
13	Marché de travaux pour le remplacement du plafond filtrant de la cuisine centrale de Fondettes avec la Sté AIR DESBONNETS
14	Marché de travaux de remplacement du gaz de l'installation de la cuisine centrale de Fondettes par du gaz de substitution R422A avec la Société DALKIA
15	Reconduction du contrat de dératisation et désinsectisation n°37/13508 avec la société Ecolab Amboile Services
16	Convention de fourniture de repas du 8 au 19 août 2011 avec la ville de Joué-les-Tours
17	Prestation de conseil en nutrition pour la restauration collective du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
18	Prélèvement d'eau annuel en vue d'une analyse bactériologique – avenant au contrat d'analyse en hygiène alimentaire passé avec le Laboratoire de Touraine
19	Avenant n°1 au marché d'entretien et de dépannage des installations de cuisson et installations frigorifiques de la cuisine centrale de Fondettes avec la Société DALKIA
20	Avenant n°1 au marché d'assurance du personnel du syndicat mixte avec la Société VIGREUX
21	Acquisition et pose d'un destructeur d'insectes volants auprès de la Société ARNOULT 3D AVIPUR
22	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 1 : Boucherie avec la Société VALTERO SOCOPA VIANDES
23	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 2 : Porc, saucisserie et charcuterie avec la Société DAVIGEL
24	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 3 : Produits avicoles avec la Société POMONA PASSION FROID
25	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 4 : Produits surgelés avec la Société DAVIGEL
26	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 5 : Produits d'épicerie avec la Société TRANSGOURMET
27	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 6 : Fruits et légumes frais + bio avec la société POMONA TERRE AZUR
28	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 7 : Beurre, Œufs, Fromage avec la Société POMONA PASSION FROID
29	Avenant n°2 au marché de fourniture de pains n° 2011-03 portant ajout de produit de boulangerie et modification de certaines quantités
30	Acquisition d'un coupe légumes auprès de la Société LEHOUX
31	Marché de travaux pour le remplacement du bac à graisse de la cuisine centrale de Fondettes

## Arrêtés du Président

Deux arrêtés réglementaires ont été pris durant l'année 2011 :

- 1er juillet 2011 : Délégation du Président au Vice-Président
- 30 août 2011 : Nomination des membres des associations locales au sein de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL)

- **COMMISSIONS « USAGERS »**

Cette instance s'est réunie à deux reprises le 10 mai et le 24 novembre 2011 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 10 mai 2011**

---

#### **Mise en place de procédures de traçabilité**

- Le Guide de Sécurité Alimentaire (GSA) élaboré selon les spécificités propres du fonctionnement du Syndicat Mixte est présenté.
- Mise en place de formules uniques de pique nique non réfrigéré
- Fiche de procédures à respecter mise en place en cuisine centrale ainsi que sur les différents satellites de restauration.

#### **Démarrage des enquêtes de satisfaction**

Suite à la dernière commission du 7 décembre 2010, des enquêtes de satisfaction sont menées depuis le 1er janvier 2011 dans chaque établissement (cf bilan p 13)

#### **Intégration de menus à thème**

- 06 janvier 2011 : galette des rois,
- 18 février 2011 : menu montagnard ;
- 08 mars 2011 : mardi gras
- 24 mars 2011 : menu américain (Far West);
- 15 avril 2011 : menu de Pâques ;
- 27 mai 2011 : menu italien
- juin : menus « pique nique »
- 1er juillet : menu « sur un air de vacances »
- 23 septembre : menu allemand ;
- 16 décembre : menu de fin d'année



#### **Semaine du goût : du 17 au 24 octobre 2011**

Le thème cette année reposait sur « les épices et les condiments ». Deux plats par jour, en alternance, étaient mis en valeur dans le cadre de cette semaine de découverte alimentaire.

#### **Intégration des potages « maison » dans les menus**

Cette démarche a débuté dans la plupart des sites en septembre 2011 après avoir fait l'acquisition de contenants isothermes dédiés au transport des denrées liquides et équipé les sites desservis de vaisselle adaptée pour la remise en température et le service.



## **Pour les collèges desservis, évolution du choix des deux plats d'accompagnement vers un « choix dirigé » depuis décembre 2010 (suite à la validation de la commission usagers du 10 décembre 2010)**

Un choix entre deux plats d'accompagnement de même catégorie proposés de façon alternée :

Jour 1 : 2 féculents

Jour 2 : 2 légumes verts

Cette solution a pour avantage d'assurer un équilibre alimentaire tout en laissant l'opportunité aux adolescents de choisir parmi les accompagnements proposés.

### **Bilan de la réunion du 24 novembre 2011**

---

#### **Présentation de la procédure de contrôle des menus par la diététicienne.**

#### **Rappel de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle suite à l'entrée en vigueur de l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 dont les principaux objectifs sont :**

- **Améliorer la qualité nutritionnelle des repas :**
  - Lutte contre le surpoids, l'obésité et la dénutrition,...
  - Recommandations du PNNS
  - Application dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, carcérale, militaire, de vacances, de soins), pour toutes les tranches d'âges (de la petite enfance à la vieillesse)
- **Éveiller aux goûts (conditionne les habitudes alimentaires de l'adulte)**
- **Former les équipes de restauration et les acheteurs publics à la nutrition**
- **Recourir aux services de personnes qualifiées (diététiciens ou nutritionnistes)**
  - contrôle des fréquences sur 20 repas successifs (ex : diminuer les graisses)
  - 6/20 maxi de produits frits ou pré frit > 15 % de MG
  - augmenter les apports en calcium ;
  - augmenter le fer (4 repas / 20 mini de viande rouge) ;
  - augmenter les fibres (10 repas / 20 légumes sauf légumes secs) ;
  - augmenter les vitamines (15 repas / 20 mini de crudités ou fruits crus) ;
  - diminuer les sucres simples :  
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20 g de sucre /portion et moins de 15 % de graisses : 4 repas sur 20 au max (entremets, crèmes desserts, flans, mousses, glaces, sorbets,...)

#### **Les autres critères du repas :**

- \* Des portions adaptées à l'âge des convives ;
- \* Des graisses à privilégier (beurre, crème, huile de colza, tournesol, olive, noix) ;
- \* Des graisses à éviter (huile de palme ou de coprah) ;
- \* Des sauces d'accompagnement à limiter (pas de libre service, de même pour le sel) ;
- \* Du pain et de l'eau à disposition.

#### **En conclusion, la restauration collective...**

- Contribue à l'équilibre alimentaire des individus et donc à leur santé,
- Offre des aliments de qualité avec des quantités mesurées
- Éveille aux goûts et au plaisir de manger

#### **Avis de la Direction Départementale de la Protection des Populations**

Les services de la D.D.P.P., en la personne de M. BRULIN, inspecteur, ont procédé à la visite de la cuisine centrale de Fondettes en date du 21 septembre 2011. Le rapport d'inspection est très positif : les différentes démarches et travaux réalisés qui permettent de conduire à la conformité des locaux et process de fabrication des repas ont été très appréciés.

### COMMISSION AUX APPORTS

La liste des biens mis à disposition du syndicat mixte, dressée pour un montant d'acquisition totale de 164 613,89 € et de valeur net comptable de 30 612,50 € a fait l'objet d'un examen lors de la réunion du 31 mai 2011.

### COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2010 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie pour la première fois le 3 novembre 2011.

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

### a/ Provenance des denrées alimentaires

Un marché d'appel d'offres de denrées alimentaires a été conclu au 1er avril 2011 pour un an. Les aspects nouveaux de la commande de denrées alimentaires sont les suivants :

- Viande bovine fraîche et française ;
- Produits biologiques tels que fruits, légumes, yaourts, volaille pour une intégration progressive dans les cycles de menus ;
- Variété plus importante des produits commandés ;
- Accent sur le critère de développement durable visant à limiter les déchets et la pollution (modes de production, conditions de transport, conditionnement, fréquences de livraison, présentation ponctuelle de produits bio sur les différents sites...) ;
- Mise à disposition de congélateurs sur différents sites afin d'intégrer ponctuellement aux menus des glaces en dessert.

La structure a donc fonctionné en faisant appel, selon les deux périodes ci-dessus référencées aux fournisseurs suivants :

LOTS	FOURNISSEURS DU 01/01 AU 31/03/11	Montant dépensé en € TTC	FOURNISSEURS DU 1/04 AU 31 /12/11	Montant dépensé en € TTC	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNEE
Viandes bovines françaises	NEGOTOURS	4 500,00 €		17 440,64 €	21 940,64 €
Viandes porcines fraîches, saucisserie, charcuterie	NEGOTOURS	5 910,92 €		26 690,32 €	32 601,24 €
Produits avicoles frais	NEGOTOURS	3 289,99 €		23 325,25 €	26 615,24 €
Produits surgelés	POMONA EPISAVEURS	9 413,99 €		113 036,49 €	122 453,48 €
Produits d'épicerie	POMONA PASSION FROID	15 093,92 €		52 050,12 €	67 144,04 €
Fruits et légumes frais & BIO	HALLES TOURANGELLES	9 166,25 €		43 810,58 €	52 976,83 €
Beurre, œufs, fromage	POMONA PASSION FROID	10 736,83 €		38 894,17 €	49 631,00 €
Pains & viennoiseries	BPA	2 852,21 €		11 500,00 €	14 352,21 €

**Pour 2011, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres s'élève à 373 362,47 € TTC.**

## **b/ Intégration 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 à 2012 : 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 2011 les denrées suivantes dans sa production :

### **En terme de Produits biologiques**

---

- De janvier à fin mai, des yaourts nature sucrés bio ont été intégrés, tous les jours, aux menus des collégiens. La fréquence de cette prestation a été réduite au regard du coût élevé qui risquait de provoquer un dépassement du montant maximum annuel des achats chez notre fournisseur de Beurre, Œufs, Fromage (BOF). En effet, le montant total des achats de ces yaourts s'est élevé pour 4 mois à 2200 € TTC (contre 770 € TTC si les yaourts n'avaient pas été en BIO)
- Des crudités et/ou fruits Bio ont été intégrés aux menus à hauteur de deux fois par semaine
- 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
- Des repas totalement biologiques sont servis à raison d'une fois par trimestre suivant les préconisations du Conseil Général. Ces derniers, détaillés en annexe 1 du présent rapport, se sont déroulés :
  - le mardi 17 mai (coût alimentaire moyen de 1,98€ par convive) ;
  - le mardi 14 Juin (coût alimentaire moyen de 1,96€ par convive) ;
  - le mardi 08 novembre (coût alimentaire moyen de 2,37 € par convive).

Pour 2011, l'achat de denrées alimentaires biologiques représente une dépense globale de 14 285,35 € TTC répartie ainsi qu'il suit :

- 2 611 € TTC pour le BOF et produits laitiers ;
- 726 € TTC pour l'épicerie ;
- 7 952 € TTC de fruits et légumes.
- 3 200 € TTC de viandes fraîches.

### **En terme de Produits issus du circuit court**

---

- En fin d'année, des yaourts nature sucrés et aromatisés issus du circuit court ont été intégrés. Ces derniers proviennent d'un producteur laitier d'Angers « Douceurs Angevines » basé à LONGUE JUMELLES (49).



Cela représente une dépense globale d'environ 500 € TTC répartie comme suit :

- 1 100 unités pour les collégiens ;
- 636 unités pour les écoles.

*A titre indicatif, le coût unitaire d'un tel produit représente 28 centimes d'euro TTC par convive contre 8 centimes d'euro TTC pièce (ou 138 € TTC / service complet) chez le fournisseur ayant été retenu dans le cadre du marché de denrées alimentaires du syndicat mixte.*

***En conclusion pour 2011, 5,07 % des produits utilisés pour les préparations sont issus de l'agriculture Biologique.***

**c/ Procédures instaurées sur la traçabilité**

**Mise en place de formules uniques de pique nique non réfrigérés.**

Par mesure d'hygiène et de sécurité alimentaire, les deux formules de pique nique non réfrigérées suivantes ont été validées par la commission « usagers » :

**Formule 1 « Sac à dos » Collégiens**

**Pique-nique en sac individuel neutre (température ambiante)**

Date du Pique-nique	Nombre de pique-nique	Lieu de livraison	Heure de livraison sur site
Formule « Sac à dos » n° 1			Portions par élèves
Pain de seigle complet 1kg			1 x 90 gr
Salade Mix et 1 fruit compote individuelle			1 x 250 gr
Chips salées nature			1 x 200 gr
Fromage Fondu (Vache qui rit)			1 x 100 gr
Compote de fruits compote individuelle			1 x 100 gr
Biscuits (boudoir)			1 x 27,5 gr
Bouteille			1/2
Eau de source bouteille 50 cl			1
Sac à dos 1 (contenant et contenant)			1
Gobelet			1

**Consignes importantes**

Les repas doivent être consommés au maximum 6h00 après le départ du site de livraison (école)

Retourner le jour de transport à la cuisine centrale au plus tard le lendemain

Signature à réception

**Formule 2 « Sac à dos » Collégiens**

**Pique nique en sac individuel neutre (température ambiante)**

Date du Pique-nique	Nombre de pique-nique	Lieu de livraison	Heure de livraison sur site
Formule « Sac à dos » n° 2			Portions par élèves
Pain de seigle complet 1kg (pain et sachet de sel individuel)			1
Salade Mix et 1 fruit compote individuelle			1 x 250 gr
Chips salées nature			1 x 200 gr
Fromage Fondu (Vache qui rit)			1 x 100 gr
Compote de fruits compote individuelle			1 x 100 gr
Biscuits (boudoir)			1 x 27,5 gr
Bouteille			1/2
Eau de source bouteille 50 cl			1
Sac à dos 1 (contenant et contenant)			1
Gobelet			1

**Consignes importantes**

Les repas doivent être consommés au maximum 6h00 après le départ du site de livraison (école)

Retourner le jour de transport à la cuisine centrale au plus tard le lendemain

Signature à réception

Ainsi, lors de la livraison des pique nique, le relevé de température est suivi par le Syndicat Mixte jusqu'à la livraison et jusqu'à consommation des denrées par la personne organisatrice de la sortie.

## Instauration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le plan de maîtrise sanitaire constitue le document où l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire prises par le Syndicat Mixte dans le cadre de ses productions culinaires sont décrites. Cet outil reprend les différentes étapes détaillées de travail, de la livraison des produits bruts jusqu'à la livraison sur les établissements scolaires en passant par la production. Il a pour objectif le respect du « paquet hygiène » issu de la réglementation Européenne (178/2002 et 852/2004) pour la restauration collective.

Instauré et transmis à la Direction Départementale de la Protection des Populations en mai 2011 pour validation, toutes modifications apportées à ce document sont systématiquement communiquées à l'organisme pour validation.

Un PMS a par ailleurs été établi par la cuisine centrale pour la crèche de la « Poupardière », et ce de façon à formaliser le travail du cuisinier et du personnel de la crèche intervenant en cuisine.

## Mise en place de fiche de procédure sur les différents satellites de la commune :

Un travail transversal avec les agents de la cuisine centrale a été mené en complément des formations proposées au personnel de la ville. Les consignes de sécurité alimentaire devant être respectées par les référents restauration sont apposés sur les différents sites de restauration :

### *Les 10 commandements de la parfaite professionnelle du Stabellia*

1. A mon arrivée sur établissement, je revêts ma tenue de travail et je vérifie la température des armoires froides.
2. Je contrôle les quantités reçues et la date de consommation de tous les produits.
3. J'organise mon travail de façon à ne pas mélanger les opérations "propres" et les opérations "sales".
4. Je respecte les règles de manipulation des bords d'œuvre et d'exerte (je me lave les mains avant de commencer toute manipulation de produits) : *je travaille par séquence de 30 min max en local non réfrigéré.*
5. Je consulte les indications portées sur la fiche de liaison.
6. Je respecte les temps de remise en température et je décale ceux-ci en fonction des services.
7. Je ne remets en température qu'une seule fois les barquettes de plats cuisinés.
8. Je détruis en fin de service toutes les barquettes « plats chauds ».
9. Je respecte la gestion des invendus.
10. Je veille à un entretien rigoureux du matériel et des locaux.

#### d/ Accent sur le développement durable

• Pour le marché de **location de camion frigorifique** destiné au portage des repas, la performance en matière de **protection de l'environnement** a été appréciée au vu des caractéristiques liées aux **critères environnementaux** de l'offre visant à **limiter la pollution** (taux de carbone...). Ce véhicule neuf muni d'un enregistreur de températures est loué auprès de la Société « Petit Forestier ». Ce contrat de location, signé en longue durée a permis la plantation d'un arbre en forêt domaniale de Trois Fontaines, dans la Marne, pour mesurer les effets de la forêt sur la captation du carbone. La signalétique a été refaite en début d'année 2012.



- **Réduction d'utilisation de jetables** (économie de plus de 7 000 €) par l'acquisition de plaques gastronomes en inox ;
- Intégration de la notion de développement durable dans les **critères de notation visant à limiter les déchets et la pollution** (modes de production, conditions de transport, conditionnement, fréquences de livraison, présentation ponctuelle de produits bio sur les différents sites...) de l'appel d'offres de denrées alimentaires ainsi que pour ce qui concerne le pain.
- **Acquisition d'une légumerie** afin de permettre l'achat et l'utilisation de 1ère gamme « frais, non épluchés) garantissant la fraîcheur et les qualités gustatives du produit qui nous parvient dans son état brut.
- **Recyclage des déchets.** La cuisine centrale fait appel au prestataire SITA afin de trier ses déchets selon quatre types :
  - cartonnage ;
  - bois ;
  - plastique et métal.

Les derniers déchets non recyclés sont les pluches de légumes et fruits ainsi que les emballages plastiques non recyclables.

- Conformément au Grenelle II, la suppression et le remplacement du gaz réfrigérant le circuit des chambres froides et pièces réfrigérées ont été effectués durant l'été ;

#### d/ Bilan des enquêtes de satisfaction 2011

Depuis janvier 2011, 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, par roulement pour les 5 sites, afin d'élaborer ensemble une feuille d'enquête de satisfaction est mis en place.

SITES VISITES	Nbre de pers interrogées	DATE	POURCENTAGE DE SATISFACTION		
			BON	MOYEN	A REVOIR
École G. Philipe	35	20/01/11	100 %		
École La Guignière	50	18/02/11	100 %		
Portage à domicile	17	février	89 %	8 %	3 %
Collège Jean Roux	24	18/02/11	40 %	60 %	
Collège Jean Roux	20	29/03/11	45 %	55 %	
ALSH La Môme	24	21/04/11	100 %		
École C. Claudel	24	27/05/11	100%		
Collège de Luynes	25	10/06/11	100%		
Ecole F. Dolto	23	30/06/11	100%		
Portage à domicile	11/20	30/09/11	46 %	34 %	
Collège La Béchellerie	24	30/09/11	75 %	21 %	4 %
École G. Philipe	20	18/10/11	100 %		
Collège J. Roux	19	22/11/11	87,5 %	12,5 %	

\*\*\*\*\*

Conclusions de l'enquête de satisfaction menées du 24 novembre au 2 décembre 2011 par Mesdames BATILLOT et DAVID, représentantes des parents d'élèves de l'école Gérard Philipe :  
Le compte-rendu des 172 questionnaires retournés est le suivant :

• **Qualité des repas**

26 jugent la qualité des repas satisfaisante  
117 jugent la qualité des repas moyenne  
29 jugent la qualité des repas insatisfaisante

• **Quantité des repas**

91 jugent la quantité des repas suffisante  
57 jugent la quantité des repas moyenne  
24 jugent la quantité des repas insuffisante

• **Temps du repas**

30 jugent le temps du repas suffisant  
50 jugent le temps du repas moyen  
92 jugent le temps du repas insuffisant

• **L'ambiance sonore**

41 jugent l'ambiance sonore calme  
115 jugent l'ambiance sonore bruyante

A noter, l'absence de proposition « moyenne » pour ce dernier critère, ce qui explique le peu de réponses dans cette catégorie (16 parents l'ont rajouté eux-mêmes).

### III / ETAT DES REALISATIONS 2011 DU SYNDICAT MIXTE

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

##### **1/ Marché de denrées alimentaires passé au 1er avril 2011 au 31 mars 2012.**

Le premier marché de denrées alimentaires a pris fin au 31 mars 2011. Un nouvel appel d'offre a été relancé afin de pouvoir adapter, dès le 1er avril 2011, le montant de chacun des lots à l'évolution de l'activité du Syndicat Mixte.

Le Syndicat a profité de cette nouvelle consultation pour affiner ses critères de sélection mais aussi, pour ajouter, des produits biologiques dans certains lots (cf critères repris p.11 du présent bilan).

Répartis sur 100 points, les critères de sélection fixés pour cette consultation étaient les suivants :

- Valeur technique appréciée au regard d'un mémoire : 45 points ;
- Prix : 35 points ;
- Délai de livraison : 10 points ;
- Développement durable : 10 points.

**Pour 2011, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de ces appels d'offres s'élève à 373 362,47 € TTC.**

##### **2/ Marché de location de camion frigorifique**

La Société Petit Forestier a été retenue pour cette prestation qui a débuté le 1er avril 2011 pour une durée. Le véhicule, aux couleurs du Syndicat Mixte, est muni d'un enregistreur de températures. Ce contrat de location, signé en longue durée (1 an renouvelable trois fois) a permis la plantation d'un arbre en forêt domaniale de Trois Fontaines, dans la Marne, pour mesurer les effets de la forêt sur la captation du carbone.



**Montant de la location : 888,00 € H.T, soit 1 062,04 € TTC / mois**

##### **3/ Marché de fourniture et livraison de produits de boulangerie**

Suite à la consultation lancée pour ce marché, seules deux offres ont été reçues de boulangeries industrielles. Les critères notés ont été les suivants :

- Valeur technique analysée au travers la note méthodologique présentée (délais de réactivité en cas d'urgence, composantes utilisée, méthode de cuisson, critères environnementaux, prise en compte du développement durable) : 20 points ;
- Valeur gustative de l'offre, analysée au travers les échantillons fournis (saveur, aspect, tenue du produit) : 40 points ;
- Prix des prestations (au vu de la proposition financière établie sur le bordereau de prix) : 40 points.
- 

**La société BPA a été retenue. Le montant réalisé pour l'année 2011 s'élève à 14 325,21 € TTC.**

#### 4/ Marché de travaux : remplacement du plafond filtrant de la cuisine centrale

Un avis d'appel à concurrence a été publié le 9 mai 2011 sur le Nouvelle République.



Sur deux offres reçues, la Société AIR DESBONNETS a été retenue pour réaliser cette **prestation du 8 au 17 août 2011 pour un montant de 25 100 € TTC.**

#### 5/ Marché de travaux : remplacement de l'installation gaz de la cuisine centrale

Suite à une consultation lancée le 29 juin 2011, la Société DALKIA a été retenue afin de remplacer le gaz de la cuisine centrale par du gaz de substitution R422A. Cette opération s'est déroulée du 8 au 17 août 2011 pour un montant de 17 511,22 € TTC.

#### 6/ Marché pour l'acquisition d'un coupe légumes

Suite à la consultation lancée le 26 septembre 2011, trois offres ont été reçues. La société LEHOUX a été retenue afin de fournir et installer un coupe légumes en remplacement du matériel existant devenu vétuste. **Coût de l'opération : 7 171,86 € TTC.**

Un éplucheuse essoreuse a également été acquise après consultation de 4 entreprises. La Société BESNARD a été retenue pour une opération de 4 674,85 € TTC. Cet investissement permet l'utilisation de légumes dits de « 1ère gamme » (frais, non épluchés) pour la préparation des crudités garantissant la fraîcheur et les qualités gustatives du produit qui nous parvient dans son état brut.

**La légumerie est opérationnelle depuis le 23 mai 2011**



#### 7/ Marché de travaux : remplacement du bac à graisse de la cuisine centrale

Suite à un avis d'appel à concurrence publié le 12 septembre 2011 sur la Nouvelle République, l'entreprise CAZY GUILLAUME a été retenue pour procéder au remplacement du bac à graisse de la cuisine centrale. **Cette opération s'est déroulée 1er trimestre 2012 pour un montant de 11 973,63 € TTC.**

**RECAPITULATIF DES MARCHES (hors denrées alimentaires)  
ET CONTRATS PASSES POUR L'ANNEE 2011**

<b>MARCHE / CONTRAT</b>	<b>PRESTATION</b>	<b>COUT 2011 en € TTC</b>
DALKIA	Installations frigorifiques	23870,11
ELIS	Vêtements de travail	4264,95
SCOLAREST	Assistance technique	16917,42
VEOLIA	Distribution d'eau	2 387,57
EDF	Fourniture d'électricité	32 072,36
ORANGE INTERNET	Accès internet	593,04
FRANCE TELECOM	Com. Téléphoniques	1 385,09
Assurance véhicule CCAS	SMACL	1 355,94
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 543,98
SOA	Entretien du bac à graisse	1 505,82
BOUYGUES TELECOM	Flotte téléphones portables	647,73
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires	1 902,62
GROUPAMA	Assurance du bâtiment	1 526,47
IRSA	Visites médicales	646,29
SICLI	Vérification extincteurs	164,03
SITA	Collecte des déchets	2630,43
PETIT FORESTIER	Location d'un camion frigorifique	9945,78
CABINET VIGREUX	Assurance du personnel	7070,49
APCFC	Accès à plateforme de dématérialisation	598,00
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	11283,06

**b/ Entretien, réparations & investissement**

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de 24 806,07 € TTC répartie ainsi qu'il suit :

- 1 935,96 € TTC de réparation de divers équipements de cuisine effectué par le personnel communal (1358,28 € de main d'œuvre et 577,68 € TTC de petit matériel) ;
- 23 870,11 € TTC d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté Dalkia ;

**En matière de travaux**, une dépense globale de 47 530,82 € TTC a été engagée pour mener à bien les opérations suivantes :

<b>PRESTATIONS</b>	<b>MONTANT TTC</b>
Remplacement du gaz utilisé dans le système de refroidissement des chambres froides (mise en conformité avec le grenelle de l'Environnement II).	17 511,22 €
Remplacement du plafond filtrant de la cuisine centrale	30 019,60 €

Une dépense de 35 461,02 € TTC a été engagée en 2011 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

<b>EQUIPEMENT</b>	<b>MONTANT TTC</b>
Remplacement de deux compresseurs de chambre froide & congélateur	5 750,75 €
Remise en état d'un four et d'une cellule de refroidissement	3 297,87 €
Réparation de table élévatrice	263,12 €
Planche à découper, gant inox	3 109,77 €
Bacs gastronormes et couvercles étanches	5 801,20 €
Socle rouleur 6 roues et bac	1 733,00 €
Eplucheuse essoreuse	4 674,84 €
Grille macédoine	190,16 €
Bac + socle	1 681,15 €
Téléphone sans fil	106,11 €
Destructeur d'insectes	417,14 €
Coupe légumes	7 171,86 €
Sondes à piquer	1 264,05 €

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

<b>FLUIDES</b>	<b>Quantité</b>	<b>Montant annuel TTC</b>
<b>Eau</b>	402,60 m3	2 387,57 €
<b>Électricité</b>	231 948 kwh	32 072,36 €
<b>Carburant</b>	2 889 L	3 584,25 €
<b>MONTANTS CUMULES</b>		<b>38 044,18 €</b>

## IV / EFFECTIFS

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

	Repas Maternelle / Primaire	Personnel Enseignant	Collège Jean Roux	Collège de Luynes	Collège La Béchellerie	Assoc St Vincent de Paul	Repas Club	Portage à domicile	Personnel communal	Crèche	Centre de Loisirs « La Môme »	TOTAL
Janvier 2011	9712	89	7404	0	0	85	19	639	177	754	620	19499
Février 2011	6304	58	4397	0	0	90	17	546	167	692	1163	13434
Mars 2011	8782	74	6179	0	0	85	18	520	185	916	956	17715
Avril 2011	5327	40	3773	0	0	78	18	504	155	739	1197	11831
Mai 2011	10390	57	7841	4816	0	75	13	574	195	864	563	25388
Juin 2011	8001	45	5187	3523	0	85	19	595	120	739	756	19070
Juillet 2011	578	4	305	130	0	75	0	610	133	497	2942	5274
Août 2011	0	0	0	0	0	0	0	568	80	230	2376	3254
Septembre 2011	9044	81	6770	4485	4296	98	11	560	218	755	646	26964
Octobre 2011	6975	63	5388	3670	3430	82	0	474	142	712	1036	21972
Novembre 2011	8893	93	6737	4608	4127	81	0	448	126	739	674	26526
Décembre 2011	5808	76	4469	3079	2808	84	0	528	99	606	875	18432
<b>TOTAL</b>	<b>79814</b>	<b>680</b>	<b>58450</b>	<b>24311</b>	<b>14661</b>	<b>918</b>	<b>115</b>	<b>6566</b>	<b>1797</b>	<b>9417</b>	<b>13804</b>	<b>210533</b>

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

**TABLEAU COMPARATIF DE L'EFFECTIF PAR ANNEE CIVILE 2010 / 2011**

CONVIVES	ANNEE 2010	ANNEE 2011	ECART	POURCENTAGE
Maternelles / primaires	78 319	79814	+ 1 495	+ 1,91%
Personnel enseignant	675	680	+ 5	+ 0,74%
Collège Jean Roux	1007	1036	+ 31	0,00%
Ado collège Jean Roux	56 356	57414	+ 1 058	-0,86%
Retraités (club + St Vincent de Paul)	1141	1033	-108	-9,46%
Portage à domicile	8739	6566	-2 173	-24,86%
Personnel communal	2195	1797	-398	-18,13%
Crèche	10 717	9417	-1 300	-12,13%
Centre de Loisirs La Môme	10 640	13804	+ 3 164	-12,97%
École Notre Dame	10 135	0	-10 135	-100,00%
Collège Lucie et Raymond Aubrac	0	24311	+ 24 311	+ 100,00%
Collège La Béchellerie	0	14661	+ 14 661	+ 100,00%
<b>Nombre total de repas</b>	<b>179924</b>	<b>210533</b>	<b>+ 30 609</b>	<b>+ 17,01%</b>

## V / ETAT FINANCIER

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

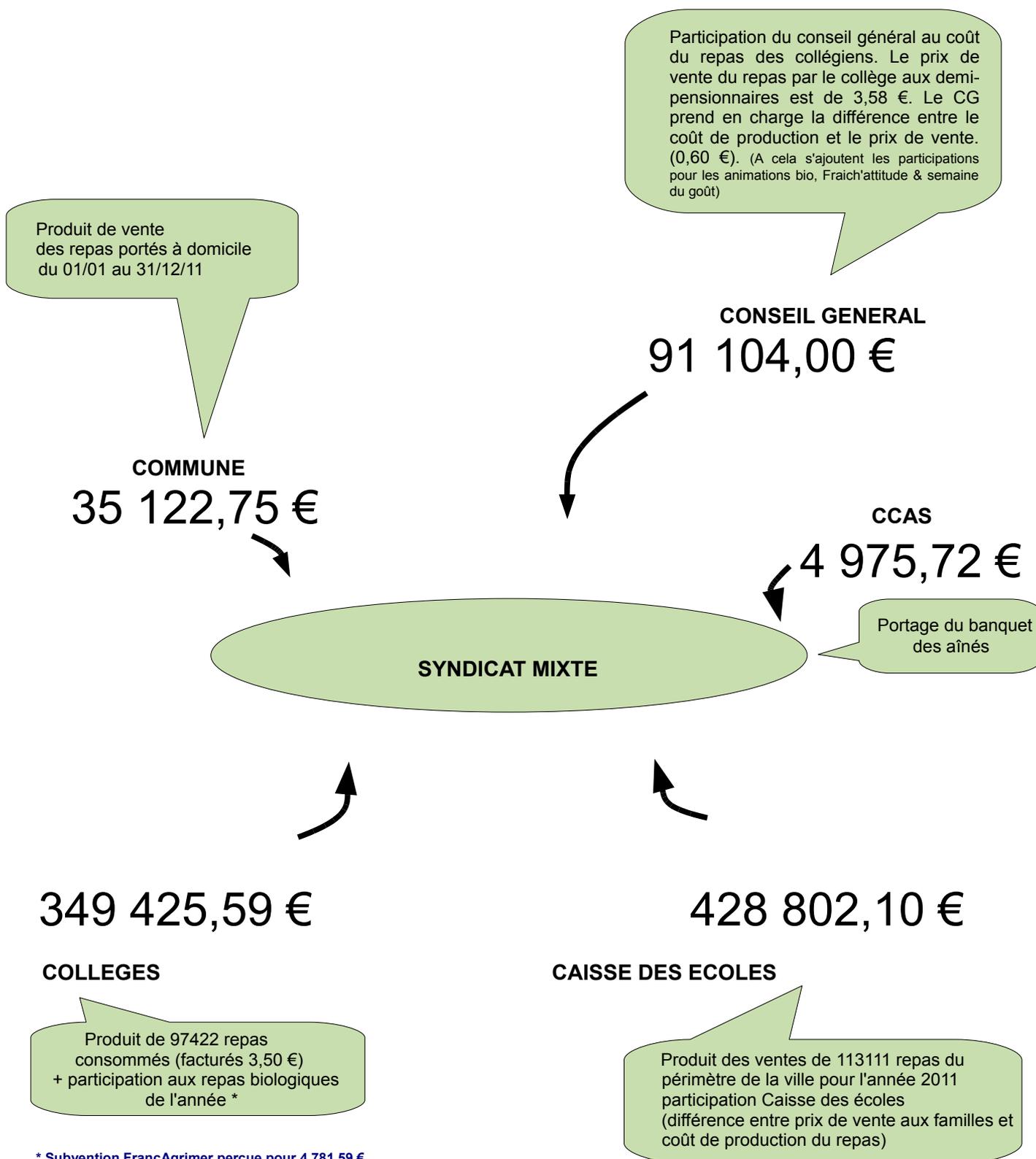
Rappel des tarifs appliqués en 2011 (identiques à ceux appliqués depuis la rentrée scolaire 2010) :

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS	TARIFS PUBLICS (FACTURES PAR LA CAISSE DES ECOLES)
Maternelles Primaires	4,10 €	2,97 €
Centre de Loisirs « La Môme »	4,10 €	2,97 €
Crèche	4,10 €	supportés par la caisse des écoles de la ville de Fondettes
Collation **	0,27 €	
Goûter	0,65 €	
Personnel communal	4,10 €	3,96 €
Club St Vincent de Paul	4,10 €	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 €
Collèges	*3,50 €	3,58 €

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

\*\* A titre indicatif, les collations ont été supprimées depuis octobre 2011

# PARTICIPATION 2011 DES COLLECTIVITES = 909 430,16 €



\* Subvention FrancAgrimer perçue pour 4 781,59 € régularisation 2010 incluse

## **b/ Compte Administratif 2011**

Le Compte Administratif 2011 retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2011.

Au cours de cette année 2011, les changements suivants sont intervenus :

- du 2 mai au 31 décembre 2011 : intégration du collège « Raymond et Lucie Aubrac » de Luynes avec une prévision de 300 repas / jour ;
- du 5 septembre au 31 décembre 2011 : Intégration du collège « La Béchellerie » de Saint-Cyr-sur-Loire avec une prévision de 300 repas / jour ;
- depuis le 1er juillet 2011 : arrêt de la prestation pour le club 3ème âge qui commandait environ 20 repas / mois.

Globalement, les sommes du compte administratif 2011 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat	RAR
Section de fonctionnement	852 958,00 €	936 801,13 €	+ 83 842,93 €	/
Section d'investissement	246 740,10 €	263 091,68 €	+ 16 351,58 €	- 13 153,88 €
<b>TOTAL</b>	<b>1 099 698,10 €</b>	<b>1 199 892,81 €</b>	<b>+ 100 194,51 €</b>	<b>87 040,63 €</b>

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 87 040,63 € dont 83 842,93 € en fonctionnement et 16 351,58 € en investissement.

### **COMPTE ADMINISTRATIF 2011**

		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	852 958,20	936 801,13
	Section d'investissement	246 740,10	263 091,68
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	13 153,88	/
	Total RAR à reporter en N+1	13 153,88	/

Section de Fonctionnement	Réalisé	
Recettes	936 801,13 €	
Dépenses	852 958,20 €	
Résultat	<b>83 842,93 €</b>	
Section d'Investissement	Réalisé	Reste à réaliser
Recettes	263 091,68 €	
Dépenses	246 740,10 €	13 153,88 €
Résultat	<b>16 351,58 €</b>	<b>-13 153,88 €</b>

Le Compte Administratif 2011 est repris dans son intégralité en annexe 3 du présent bilan.

## Précisions apportées sur le Compte Administratif 2011

**Recettes de Fonctionnement** : 936 801,13 € dont 21 788,35 € d'excédent antérieur reporté et se répartissent ainsi qu'il suit :

909 430,16 € de participations auxquelles s'ajoutent :

- Collecte des déchets de la cuisine (& vente des cartons récupérés) : 543,60 €
- Réalisation de prestations exceptionnelles (vœux du maire, apéritifs dinatoires, plateaux élections, goûter destiné à la crèche) : 1 961,36 €
- Reversement de trop perçu d'un fournisseur de denrées alimentaires : 525,46 €
- Interventions ponctuelles du personnel du syndicat sur Gérard Philipe : 2 538,09 €
- Remboursement de trop perçu au CNAS : 14,11 €

**Un trop perçu d'environ 30 000 € est constaté pour chacune des deux collectivités. Ce dernier s'explique par l'écart entre le nombre prévisionnel de repas et celui réellement fourni. Cette somme, qui alimente l'excédent du Compte Administratif de 83 842,93 €, permet de maintenir une souplesse dans le traitement des factures et évite ainsi d'avoir recours à une ligne de trésorerie.**

**Dépenses de Fonctionnement** : 852 958,20 € et se répartissent comme suit :

**CHARGES A CARACTERE GENERAL** : 558 585,05 €

- 27 169,54 € de fluides (eau et électricité) dont 24 781,97 € concerne l'électricité. La consommation d'eau comprend une régularisation de la consommation 2010 qui n'avait pas été facturée.
- 3 727,02 € de carburant couvrant l'ensemble des livraisons.
- 398 859,93 € d'alimentation (coût alimentaire des repas fabriqués par la cuisine centrale pour l'année soit un montant par repas de 1,99 € pour 200 138 repas dû au surcoût engendré suite à l'intégration des aliments en circuits courts, à l'augmentation significative de fréquence de présentation de produits biologiques ainsi qu'à la hausse du prix d'achat des denrées alimentaires (de l'ordre de 1,83 % d'avril à octobre 2011).
- 18 494,80 € de fournitures et petits matériels (fournitures d'entretien pour 5 106,91 €, jetables pour 5 465,12 € & fournitures administratives pour 3 239,47 €, le petit équipement pour 2 781,43 € ainsi que 1 901,87 € de vêtements de travail).
- 45 322,55 € de contrats avec prestataires extérieurs :
  - la location du camion de livraison,
  - l'entretien et la maintenance des appareils de cuisine,
  - l'élimination des déchets,
  - les analyses de laboratoire,
  - la dératisation.
- 25 307,29 € pour les prestations suivantes :
  - 14 210,73 € pour l'entretien des vêtements de travail ;
  - 2 942,73 € d'assurance (véhicule, bâtiment, responsabilité civile...)
  - 7 589,80 € dédiés à la formation (logiciel salamandre, secourisme)
  - 400,00 € de participation à un colloque portant sur la nutrition
  - 164,03 € destinés à la vérification des extincteurs
- 17 417,42 € dont :
  - 16 917,42 € pour fin de l'assistance technique Compass Group pour du 01/01 au 31/03/2011 ;
  - 500,00 € correspondant aux charges à rattacher sur l'année 2011.
- 13 420,01 € de versement à Sodexo de la Taxe Professionnelle de l'année 2010.

**CHARGES DE PERSONNEL : 284 309,52 € pour l'année**

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 0,70 € par repas (au lieu de 1,65 € en 2010).

**AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE : 736,64 €**

Cotisation 2011 du syndicat mixte au Comité des Œuvres Sociales de la ville de Fondettes.

**CHARGES FINANCIERES : 1 317,44 €**

Remboursement des intérêts de la ligne de trésorerie créée lors de la création du syndicat mixte, clôturée en date du 6 septembre 2011.

**DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS : 8 009,55 €**

Amortissements des biens acquis par le Syndicat Mixte.

**Recettes d'investissement : 210 309,55 €.**

Financées 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 :

- Participation du conseil général : 21 700 €
- Participation de la ville : 20 600 €.

- 160 000,00 € : intégration de la cuisine centrale au patrimoine du syndicat mixte ;
- 8 009,55 € : amortissements dont :
  - 927,26 € pour le matériel de bureau et informatique ;
  - 1 667,22 € pour le mobilier ;
  - 5 415,07 € pour les autres immobilisations corporelles.

**A noter qu'un excédent de recettes d'investissement de l'année 2010 de 52 782,13 € est reporté sur 2011.**

**Dépenses d'investissement : 246 740,10 €**

160 000,00 € : intégration de la cuisine centrale

3 748,26 € : licence du logiciel de restauration salamandre

35 461,02 € : renouvellement du matériel de cuisine.

47 530,82 € : constructions dont :

- 30 019,60 € pour le remplacement du plafond filtrant de la cuisine centrale ;
- 17 511,22 € pour le remplacement de l'installation gaz selon les nouvelles normes.

**Un reste à réaliser de 13 153,88 € sur l'ensemble des dépenses d'investissement 2011 est constaté. Il concerne le remplacement du bac à graisse pour environ 12 000 €, la signalétique (cuisine centrale et véhicule du portage à domicile) pour 690 € ainsi que la remise en état de la filmeuse pour 490 €.**

Ces prestations ont été réalisées et financées début 2012.

### c/ Établissement du coût de revient 2011

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 31 mai 2011, une prévision annuelle de 235 835 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi à 3,90 €.

Le coût de revient du repas a finalement été maintenu à 4,10 € car en réalité, 210 533 repas ont été produits et distribués en 2011 tel que détaillé ci-dessous :

- 113 111 repas ont été produits pour la ville (53,73 %) ;
- 58 450 repas pour le collège Jean Roux (27,76 %) ;
- 24 311 repas ont été produits pour le collège de Luynes (11,55 %) ;
- 14 661 repas ont été produits pour le collège de St-Cyr (6,96 %).

Lors du Comité Syndical du 6 janvier 2011, le coût de revient prévisionnel du repas a été établi en 2011 à 4,10 € comme suit :

- Coût alimentaire : 1,68 € ;
- Coût d'entretien : 1,16 € ;
- Coût salarial : 1,28 €

Soit 4,12 € arrondis à 4,10 €.

L'état prévisionnel des repas, étant la base de calcul, était estimé à 235 835. L'effectif réel est de 210 533. **Le coût de revient 2011 réel du repas (hors assistance technique) s'élève donc à 4,05 €** répartis ainsi :

- Coût alimentaire : 1,89 € ;
- Coût d'entretien : 0,81 € ;
- Coût salarial : 1,35 €

### d/ État des coûts 2011

#### **TABLEAU DES COUTS EN MASSE 2011**

<b>DONNEES</b>	<b>PERIODE</b>	<b>ANNEE 2011</b>
Nombre de repas		210533
Denrées		398 859,93 €
Personnel		284 309,52 €
Consommables		4 887,44 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 625,86 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		1 901,87 €
Véhicules (location + carburant)		17 937,75 €
Entretien matériel		164,03 €
Entretien du bâtiment		1 935,96 €
Eau - électricité		27 169,54 €
Assurances		2 942,73 €
Assistance technique Compass Group		16 917,42 €
Charges complémentaires		2 015,57 €
Investissement		35 461,02 €

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

## c/ Masse salariale &

### Bilan des interventions 2011 du personnel communal pour le syndicat Mixte

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

En 2011, l'équipe constituant le personnel du syndicat mixte reste inchangée. 9 personnes interviennent en cuisine centrale dont :

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

La gestionnaire administrative chargée de ce service est géographiquement basée en 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.

### Évolution du Personnel

- Mise à disposition à temps complet de la responsable administrative du syndicat mixte depuis le 1er juillet 2011.

- **Mise en place d'un ACMO**

La cuisine centrale de Fondettes, au regard de son activité, comporte de nombreux risques professionnels. Les autorités territoriales sont chargées de veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité.

Aussi, le Syndicat Mixte souhaite s'inscrire dans une démarche structurée de prévention des risques professionnels, matérialisée par un programme annuel de prévention (ce programme indiquera les actions prioritaires de prévention prévues pour l'année).

Le comité syndical, lors de sa séance du 31 mai 2011 a décidé de créer et confier la fonction d'ACMO au responsable de production de la cuisine centrale lorsque ce dernier aura suivi la formation obligatoire préalable à cette prise de fonction, en mettant à sa disposition les moyens utiles (registres d'hygiène et de sécurité et signalement d'un danger grave et imminent, temps...).

La mission principale de l'ACMO est d'assister et de conseiller l'autorité territoriale. Il doit :

- prévenir les dangers susceptibles de compromettre la sécurité ou la santé des agents dans les meilleurs délais ;
- améliorer l'organisation et l'environnement du travail en adaptant les conditions de travail ;
- faire progresser la connaissance des problèmes de sécurité et des techniques propres à les résoudre ;
- veiller à l'observation des prescriptions législatives et réglementaires prises en ces matières ainsi qu'à la bonne tenue des registres de sécurité dans tous les services.

**Le montant de la masse salariale 2011 s'élève à 284 309,52 € comprenant :**

- 245 306,17 € coût des agents de la cuisine centrale ;
- 30 415,18 € coût de la gestionnaire administrative ;
- 3 889,46 € coût service bâtiment et espaces verts 2010
- 1 504,28 € pour les responsables « marchés publics » et « paie » (2010 & 2011)
- 669,29 € coût IRSA ;
- 2 525,14 € coût d'adhésion au Centre National d'Action Sociale (CNAS) et Comité des Œuvres Sociales (COS) ;

**Au regard du nombre de repas effectués en 2011, le coût salarial s'élève à : 1,35 €****Formation du personnel en 2011 :**

<b>Formation</b>	<b>Période</b>	<b>Nom des agents</b>	<b>Apport de la formation</b>
Formation d'intégration	Mars	Mlle Venien Maryline M. Pécheux Romuald	
	Avril	Mlle Delmas Marie-Elise M. Charbonneau Claude M. Henry Laurent	
	Juin	M. Pagé Emmanuel	
	Décembre	M. Thiot Franck	
Préparation au concours agent technique 1e classe	Novembre à Décembre	M. Pagé Emmanuel	Obtention du concours
Atelier culinaire sur le BIO	Octobre	M. Pagé Emmanuel	Information sur les produits bio méconnus et sur certains fournisseurs du département à M.Thiot
Formation d'assistant de prévention (ACMO)	Mai	M.Thiot Franck	Création et mis en place du document d'évaluation des risques pour le personnel de la cuisine centrale
Bilan d'étape sur la méthode HACCP	Juillet	M. Thiot Franck	Rappel des bases HACCP
Organisation d'une cuisine en liaison froide	Novembre	M. Thiot Franck	

## BILAN DES INTERVENTIONS EFFECTUEES PAR LE PERSONNEL COMMUNAL

**Les interventions effectuées en 2010 (et listées au bilan d'activité 2010) ont représenté un coût pour 2011 de 3 889,46 € dont :**

- 2 531,18 € pour ce qui concerne les espaces verts ;
- 1 358,28 € pour le bâtiment.

\*\*\*\*

**En 2011, les prestations suivantes ont été réalisées (soit une dépense globale de 5 643,69 € réglées début 2012) :**

**Espaces verts :** 2 089,59 € (réglée en 2012) correspondant :

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

**Bâtiments :** 3 087,12 € (réglée en 2012) pour :

- peinture : 60 h : mise en peinture des portes extérieures et reprise des plafonds ;
- plomberie : 25h : remplacement des robinetteries de la plonge & maintenance ;
- factotum : 50 h : découpe et pose de plaques KOMACEL (protection murale) ;
- électricité : 8 h : maintenance.

**Informatique :** une dépense de 466,98 € (réglé en 2012) pour :

- 20 heures pour paramétrage de logiciel de traitement de texte et dépannages divers.

# ANNEXES

\*\*\*\*\*

1. **Menus biologiques de l'année**
2. **Menus de la semaine du goût**
3. **Compte administratif 2011**
4. **État des coûts 2011**

# MENU BIO pour l'année 2011

Annexe 1 au bilan d'activité 2011

Plats	Famille d'aliments	mardi 17 mai	mardi 14 juin	mardi 8 novembre		
Hors d'oeuvre		Salade de tomates BIO	Salade Coleslaw BIO	Concombre BIO vinaigrette		
						
						
Plats principaux		Rôti de dindonneau au curry BIO	Fricassée de volaille BIO à l'estragon	Boeuf BIO Stroganof		
Accompagnements						
		Coquillettes BIO	Riz créole BIO	Tortis BIO au beurre		
Produits laitiers		Camembert BIO	Brie BIO	Yaourt nature sucré BIO		
Desserts et/ou Produits laitiers						
		Nectarine BIO	Pastèque BIO	Raisin noir et blanc BIO		
						

Légumes et fruits

Féculeux, légumes secs et produits céréaliers

 Viandes, poissons et oeufs

 Produits laitiers et lait



Produits issus de l'agriculture Biologique

\* Les plats en gras sont recommandés par le GEMRCN

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



Produits issus des circuits courts

## Semaine 4 du Lundi 17 Octobre au Vendredi 21 Octobre 2011

**SEMAINE DU GOUT**

Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'oeuvre</b>		<b>Betteraves vinaigrette</b>			<b>Courgettes râpées au curry</b>	
		Salade de fonds d'artichauts			<b>Concombre au paprika</b>	
			<b>Crêpe Emmental/Jambon</b>			
			Friand à la viande			<b>Saucisson sec et beurre / Salami et beurre</b>
<b>Plats principaux</b>		<b>Sauté de volaille aux 4 épices</b>	<b>Blanquette de poisson</b>		<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Filet de poisson à la vanille</b>
<b>Accompagnements</b>			<b>Carottes Vichy</b>		<b>Haricots verts persillés</b>	
			Julienne de légumes		Petits pois	
		<b>Semoule aux olives</b>			<b>Riz Madras</b>	
		Purée de carottes au cumin			<b>Boulghour façon Indou</b>	
<b>Produits laitiers</b>		<b>Mimolette / Brie / Yaourt nature sucré</b>	<b>Saint Nectaire / Saint paulin / Yaourt nature sucré</b>		<b>Kiri / Morbier / Yaourt nature sucré</b>	<b>Brie / Mimolette / Yaourt nature sucré</b>
<b>Desserts et/ou Produits laitiers</b>			<b>Fromage blanc au miel et à la cannelle</b>		<b>Riz au lait / Crème dessert chocolat</b>	
		<b>Fruit de saison Abricot à la menthe</b>	<b>Salade de fruits exotiques à la noix de coco / Fruit de saison</b>		Fruit de saison	<b>Fruit de saison / Compote tous fruits</b>
		Gâteau Basque				Tarte aux pommes Normande

 Légumes et fruits Féculents, légumes secs et produits céréaliers Viandes, poissons et oeufs Produits laitiers et lait*Produits issus de l'agriculture Biologique*

\* Les plats en gras sont recommandés par le GEMRCN

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



**COMPTE ADMINISTRATIF 2011**  
**SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES**

*Annexe 3 au bilan d'activité 2011*

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
<b>011 – Charges à caractère général</b>	<b>558 585,05 €</b>	<b>70 – Produits des services</b>	<b>2 504,96 €</b>
60611 – Eau	2 387,57 €	70688 – Autres prestations de services	1 961,36 €
60612 – Énergie – Électricité	24 781,97 €	7078 Autres marchandises	543,60 €
60622 – Carburant	3 727,02 €		
60623 – Alimentation	398 859,93 €		
60628 – Pharmacie	0,00 €	<b>74 – Dotations et Participations</b>	<b>909 430,16 €</b>
60631- Fournitures d'entretien	5 106,91 €	7473 – Participations Département	91 104,00 €
60632 - Fournitures petit équipement	2 781,43 €	7474 – Participations communes	3 418,65 €
60636 – Vêtements de travail	1 901,87 €	74741 – Participation des communes	31 704,10 €
6064 – Fournitures administratives	3 239,47 €	7476 – CCAS et caisse des écoles	433 777,82 €
6068 – Autres matières et fournitures	5 465,12 €	7478 – Participations Collèges	349 425,59 €
611- Contrats de prestation	45 322,55 €		
6135 – locations mobilières	14 210,73 €	<b>013 – Atténuations de charges</b>	<b>2 552,20 €</b>
61522 – Entretien de bâtiment	0,00 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	2 538,09 €
61558 – Entretien autres biens mobiliers	164,03 €	6479 – Remboursement sur autres charges	14,11 €
6156 – Maintenance	0,00 €		
616 – Primes d'assurance	2 942,73 €	<b>77 – Produits exceptionnels</b>	<b>525,46</b>
6182 – Documentation	50,00 €	7788 – Produits exceptionnels divers	525,46
6184 – Formations	7 589,80 €		
6185 – Frais de colloques et séminaires	400,00 €	<b>Excédent de Fonctionnement</b>	<b>21 788,35 €</b>
6225 – Indemnités au comptable	402,64 €	Excédent de fonctionnement année n-1	21 788,35 €
6231- Annonces et insertions	5 767,99 €		
6237 – Publications	20,00 €		
6262 – Frais de télécommunications	2 625,86 €		
6288- Autres prestations de service	17 417,42 €		
637 – Autres impôts	13 420,01 €		
<b>012 – Charge de personnel</b>	<b>284 309,52 €</b>		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	34 304,64 €		
6218 – Autres personnels extérieurs	1 504,28 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	152,57 €		
63361 – Cotisation CDG	1 509,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	1 982,00 €		
64111 – Rémunération principale	100 776,48 €		
64112- SFT	2 189,94 €		

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64118 – Autres indemnités	16 424,73 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	50 391,44 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	33 365,63 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	1 078,45 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	684,81 €		
64531 – CNRACL	24 806,74 €		
64532 – IRCANTEC	2 151,06 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	3 236,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	7 293,96 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	1 788,50 €		
6475 – Visites médicales	669,29 €		
<b>65 – Autres charges de gestion courante</b>	<b>736,64 €</b>		
6574 – Subvention de fonctionnement	736,64 €		
<b>66 – Charges financières</b>	<b>1 317,44 €</b>		
661- Charges d'intérêts	1 317,44 €		
<b>042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections</b>	<b>8 009,55 €</b>		
6811 – Dotation aux amortissements	8 009,55 €		
<b>TOTAL DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>852 958,20 €</b>	<b>TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>936801,13</b>

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
<b>20 – Immobilisations corporelles</b>	<b>3 748,26 €</b>	<b>138 – Participation des collectivités</b>	<b>42 300,00 €</b>
205 – Concessions droits similaires	3 748,26 €	1383 – Participation Département	21 700,00 €
		1384 – Communes	20 600,00 €
<b>21 – Immobilisations corporelles</b>	<b>35 461,02 €</b>	<b>040 – Dotation aux amortissements</b>	<b>8 009,55 €</b>
2188 – Autres	35 461,02 €	28183 – Matériel de bureau	927,26 €
<b>23 – Immobilisation en cours</b>	<b>47 530,82 €</b>	28184 – Mobilier	1 667,22 €
2313 – Constructions	47 530,82 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	5 415,07 €
<b>041 – Opérations patrimoniales</b>	<b>160 000,00 €</b>	<b>041 – Opérations patrimoniales</b>	<b>160 000,00 €</b>
21318 – Autres bâtiments publics	160 000,00 €	1328 – Autres	160 000,00 €
		<b>001 – Solde d'exécution positif</b>	<b>52 782,13 €</b>
		Solde d'exécution positif reporté N-1	52 782,13 €
<b>TOTAL DES DEPENSES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>246 740,10 €</b>	<b>TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>263 091,68 €</b>

## ETAT DES COUTS 2011

ETABLI SUR LA BASE DE 210 533 REPAS ANNUELS

