



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

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limouère – 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 2012**

## Edito du Président

*Le rapport d'activités 2012 concerne une année entière du fonctionnement en régie du Syndicat Mixte associant la ville et le Conseil général.*

*L'activité du Syndicat Mixte, qui s'est déroulée sur la base d'un effectif de convives constant, a permis cette année la réalisation de près de 253 000 repas.*

*Cette année a été marquée par la volonté du département de voir les collèges traités de façon homogène. Cette action s'est traduite par l'adoption du cadre départemental du forfait applicable aux 56 collèges implantés sur le territoire de l'Indre et Loire.*

*En cuisine centrale de Fondettes, l'un des principaux changements survenu en 2012 concerne le passage de la production des repas destinés à la crèche de fondettes en liaison froide.*

*Soucieux d'apporter constamment une amélioration de la qualité des produits, le Syndicat Mixte s'est également doté en fin d'année d'un nouvel équipement de cuisson horizontale, permettant une cuisson plus rapide mais préservant surtout la valeur nutritionnelle des aliments cuisinés. Le plan alimentaire a également été amélioré avec l'aide de la diététicienne accompagnant le syndicat mixte dans l'établissement de ses menus tout en s'adaptant davantage aux attentes des convives.*

*En parallèle de ces démarches, et dans la perspective d'intégrer 400 repas complémentaires journaliers pour la restauration du collège Rabelais de Tours dès le 7 janvier 2013, le Syndicat Mixte a lancé en fin d'année, un nouvel appel d'offres de denrées alimentaires contenant des critères environnementaux permettant de privilégier les achats éco-responsables pour une restauration citoyenne.*

*En apportant une attention particulière à la traçabilité des produits, à leur mode de production, à la saisonnalité des fruits et légumes, aux mesures visant à limiter les déchets et la pollution, le Syndicat Mixte a allié qualité des denrées alimentaires et respect de l'environnement.*

*Pour 2013, cinq lots supplémentaires, spécifiquement biologiques ont été attribués, permettant de promouvoir l'utilisation de produits biologiques, des circuits courts et de production locale. Ainsi, alors que nous avons utilisé près de 6 % de produits biologiques en 2012 (contre 14,02 % de produits issus de l'agriculture biologique, des circuits courts et/ou de la production locale), nous estimons une progression en 2013 à près de 13 % (contre 24 % tout confondu) conformément à l'incitation réglementaire de ce type d'approvisionnement prévus par l'État dans le cadre de la loi de modernisation et de l'agriculture du 27 juillet 2010 et du Grenelle.*

*La production de la cuisine centrale atteindra en 2013, 2000 repas jour en période scolaire, soit environ 300 000 repas annuels.*

*Cette augmentation d'effectifs, et donc de volume d'achats, permet :*

- une diminution des coûts unitaires des denrées alimentaires permettant l'utilisation croissante de produits issus des circuits courts, produits biologiques et de productions locales. A titre d'exemple, cinq menus entièrement biologiques pourront être présentés annuellement dans les menus au lieu de quatre aujourd'hui.*
- la progression d'un coût de denrées alimentaires à 2,00 € tout en diminuant le coût de production fixé à 3,90 € par repas en 2012 et à 3,70 € en 2013.*
- la restructuration et la consolidation de l'équipe travaillant en cuisine centrale dès 2013 par l'affectation d'un deuxième second de cuisine et l'embauche, basée sur le dispositif du Contrat d'Emploi Avenir, d'un magasinier / agent polyvalent de restauration.*

**Nouvelles perspectives pour 2013 :** *La réalisation d'un audit énergétique visant à optimiser la maîtrise de l'énergie consommée liée à l'activité de la cuisine centrale est envisagée. La recherche de partenaires locaux sera également renforcée.*

*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 2012
- 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 : bilan

## **III/ État des réalisations 2012 du Syndicat Mixte**

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

## **IV/ Effectifs**

- a/ Effectifs 2012/2013 par établissement
- b/ Nombre total de repas livrés suivant leur catégorie
- c/ Prestations exceptionnelles
- d/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1

## **V/ État financier**

- a/ Tarifs - Participation financière & Produits de fonctionnement 2012
- b/ Compte Administratif 2012
- c/ Coût de revient 2012
- d/ État des coûts 2012
- 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 2012**

**Février 2012 : Association Saint-Vincent de Paul : Proposition de choix entre deux légumes et adaptation des portions aux personnes âgées**

**Février 2012 : Portage à domicile : Choix entre deux accompagnements du plat proposé aux personnes âgées**

**23 février 2012 : Validation par le Comité Technique Paritaire du Document unique**

**Février 2012 : Signalisation du bâtiment de la cuisine centrale**

**Juillet 2012 : Numérisation de la traçabilité des denrées alimentaires**

**Août 2012 : Mise sous alarme de la cuisine centrale**

**01/09/12 : Passage de la restauration de la crèche « la Poupardière » en liaison froide**

**Octobre 2012 : Location d'un véhicule frigorifique neuf pour le portage à domicile  
Prise en compte des goûters destinés aux « rendez-vous sport »**

**29 & 30/10/12 : Remplacement des équipements de cuisson horizontale de la cuisine centrale de Fondettes**

**Décembre 2012 : Appel d'offres de fourniture et livraison de denrées alimentaires pour une restauration citoyenne**

## b / Renouvellement des membres du Comité Syndical depuis le 25 septembre 2012

Suite à la désignation des représentants du département au sein des diverses instances effectuée lors de la réunion du 13 juillet 2012, il est procédé au renouvellement de la composition du Comité Syndical. 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
	<b>Henri ZAMARLIK</b>	Christophe GARNIER
<b>Suppléants</b>	Jean-Claude LANDRÉ	Christine BOIDRON-JAMET
	Martine BELNOUE	Pascal TURCAN
	<b>Jean-Pierre GASCHET</b>	Philippe BOURLIER

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

### COMITÉ SYNDICAL – ACTES ADMINISTRATIFS

Le comité Syndical s'est réuni à quatre reprises au cours de l'année 2012 et a délibéré sur les points suivants :

#### **Comité Syndical du 16 février 2012**

- Modalités de mise en place de la journée de solidarité nationale instituée en vue d'assurer le financement des actions en faveur de l'autonomie des personnes âgées ou handicapées
- Définition du coût de revient du repas
- Débat sur les Orientations budgétaires
- Validation du principe de facturation directe des repas produits et livrés par le Syndicat Mixte auprès du Centre de Loisirs « La Môme » et de l'Association Saint-Vincent-de-Paul
- Avenant à la convention tripartite financière de la restauration du collège Jean Roux, de la ville et du Conseil Général
- Ouverture de crédits sur le budget 2012
- Contrat de vente de repas entre le syndicat mixte et l'association centre de Loisirs « La Môme »
- Contrat de vente de repas entre le syndicat mixte et l'association Saint-Vincent-de-Paul
- Modalités de prise en charge des frais de déplacement du personnel du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes

### **Comité Syndical du 29 mars 2012**

- Validation des participations 2012 des collectivités adhérentes au Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Approbation du Compte de Gestion 2011
- Approbation du Compte Administratif 2011
- Affectation de résultat 2011
- Budget Primitif 2012
- Indemnité de conseil allouée au comptable du Trésor chargé des fonctions de receveur

### **Comité Syndical du 14 juin 2012**

- Modification du tableau des effectifs
- Convention de Mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Validation du principe du protocole PESV2
- Décision Modificative n°1
- Rapport d'activité 2011 du Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes
- Convention cadre nationale pour la dématérialisation des documents « papier » entre l'ordonnateur, le comptable du Trésor et la Chambre Régionale des Comptes
- Demande d'intégration de la ville de La Riche au Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

### **Comité Syndical du 25 septembre 2012**

- Renouvellement de la composition du Comité Syndical
- Recours à un emprunt en vue de procéder au remplacement des équipements de cuisson horizontale de la cuisine centrale de Fondettes
- Décision budgétaire modificative n°1 du budget général 2012
- Transfert de compétence du Conseil Général au Syndicat Mixte pour la confection et livraison de repas au collège « Rabelais » de Tours
- Adoption du règlement intérieur du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Approbation du règlement interne du Compte Épargne Temps du Personnel du Syndicat Mixte
- Rémunération d'un agent municipal employé au titre d'une activité accessoire pour le compte du Syndicat Mixte

### **Comité Syndical du 13 décembre 2012**

- Point sur l'appel d'offres de denrées alimentaires réalisé pour une prestation au 1er janvier 2013
- Décision budgétaire modificative n°2 du budget général 2012
- Orientations budgétaires 2013
- Définition du coût de revient du repas 2013
- Convention tripartite financière de la restauration du collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes, du Département et du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Convention tripartite financière de la restauration du collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire, du Département et du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Convention tripartite financière de la restauration du collège Rabelais de Tours, du Département et du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Activité accessoire pour le compte du Syndicat Mixte : régularisation

## Décisions du Président

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 33 décisions prises par le Président dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	Conception, fabrication et pose d'un panneau du logo du Syndicat Mixte en façade de la cuisine centrale de Fondettes
2	Conception, l'impression sur adhésif et pose du logo du Syndicat Mixte sur le véhicule de portage des repas à domicile livrés par la cuisine centrale de Fondettes
3	Marché de fourniture et livraison de pain avec la Société BPA
4	Marché d'assurances avec la Compagnie SMACL Assurances
5	Contrat de maintenance de lutte contre l'incendie avec la Société Risk Partenaire
6	Marché de maîtrise d'œuvre dans le cadre du remplacement du fourneau de la cuisine centrale passé avec le Bureau d'Études BET POUREAU
7	Formation des personnels de la cuisine centrale de Fondettes aux méthodes HACCP les 29 et 30 octobre 2012
8	Contrat de maintenance des portes sectionnelles de la cuisine centrale de Fondettes avec la Sté MET 37
9	Marché à bon de commande de fourniture et livraison de consommables (produits d'entretien, usage unique et barquettes)
10	Contrat de mise sous alarme anti-intrusion de la cuisine centrale de Fondettes, maintenance et télésurveillance
11	Marché de fourniture et livraison de films et étiquettes
12	Contrat de location de camion frigorifique de courte durée
13	Marché dans le cadre du remplacement des équipements de cuisson horizontale de la cuisine centrale de Fondettes
14	Contrat de téléphonie mobile auprès de la Société S.A. SETIPP
15	Mise à disposition gracieuse d'un véhicule réfrigéré au profit du C.C.A.S. De Fondettes dans le cadre du portage des repas aux personnes âgées ne pouvant se rendre au banquet des aînés.
16	Contrat de nettoyage de la vitrerie de la cuisine centrale de Fondettes
17	Contrat de dératisation de la cuisine centrale de Fondettes
18	Avenant de moins value sur la prestation de vérification des installations de cuisson et frigorifiques
19	Conclusion du contrat de dératisation et désinsectisation avec la Société Ecolab Amboile Services
20	Avenant n°2 portant moins value au marché d'entretien et de dépannage des installations de cuisson et frigorifique de la cuisine centrale avec la Société Dalkia France
21	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°1 Boucherie avec la Sté SOCOPA VALTERO VIANDES
22	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°2 Porc, saucisserie et charcuterie avec la Sté SDAVIGEL
23	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°3 Produits avicoles avec la Sté de Distribution Avicole
24	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°4 Viandes, volailles et produits surgelés cuisinés avec la Sté POMONA PASSION FROID
25	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°5 Poissons, crustacés, légumes, fruits, pâtisseries et glaces surgelés avec la Sté DAVIGEL
26	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°6 Fruits, légumes et aromates frais avec la Sté POMONA TERRE AZUR
27	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°7 Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits avec la Sté POMONA PASSION FROID
28	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°8 Produits d'épicerie avec la Sté TRANSGOURMET
29	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°9 Viandes bovines et porcines biologiques avec la Société SOCOPA VALTERO VIANDES
30	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°10 Saucisserie et charcuterie biologiques avec la Sté GUILMOT-GAUDAIS
31	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°11 Viandes avicoles biologiques avec la Sté de Distribution Avicole
32	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°12 Légumes surgelés biologiques avec la Sté ACHILLE BERTRAND
33	Marché 2013-01 : Fourniture de denrées alimentaires – Lot n°13 Plats préparés biologiques avec la Sté GUILMOT-GAUDAIS



## COMMISSIONS « USAGERS »

Cette instance s'est réunie les 21 juin et 11 octobre 2012 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 21 juin 2012

---

#### **Évolution de l'introduction des produits biologiques et circuits courts & rappel des définitions**

##### **Produits biologiques**

*L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien être animal. Elle se distingue par ce mode de production, fondé notamment sur la non utilisation de produits chimiques de synthèse, la non utilisation d'OGM, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.*

##### **Circuits courts**

*Depuis avril 1999, le circuit court a une définition officielle. Selon le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur (fermes, marchés, points de vente collectifs...), soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.*

- Évolution d'intégration de ce type de denrées

En 2012, le coût de revient total du repas (comprenant le coût alimentaire, salarial et d'entretien) a été de 3,90 € (contre 4,10 € en 2011) avec maintien de prévision de coût alimentaire de 1,93 € / repas.

Une réflexion est menée quant au développement des produits biologiques et des circuits courts par le Syndicat Mixte compte tenu des impératifs suivants :

- le coût induit,
- la difficulté à se procurer ce type de produits (l'offre étant inférieure à la demande en région Centre).

Pour 2012, 7,06 % des produits utilisés pour les préparations sont issus de l'agriculture biologique et/ou issus des circuits courts.

La présentation des menus évolue : les fruits et légumes de saison sont matérialisés sous un pictogramme représentant un soleil.

## COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2011 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le 14 juin 2012. Les membres de cette instance se sont montrés modérés sur l'introduction des produits biologiques dans les menus et ont avancé l'idée qu'avant de prolonger cette démarche, il convient dans un premier temps, de sensibiliser les enfants sur l'importance du sujet afin de connaître leur ressenti.

### Bilan de la réunion du 11 octobre 2012

---

- **Présentation des effectifs 2012/2013 ;**
- **Adaptation et amélioration du plan alimentaire**



Afin de permettre une diversité plus importante des menus, ces derniers sont depuis peu étalés sur 5 semaines, hors mercredi, ce qui induit un cycle de retour des plats moins fréquent (ex : le bœuf ou le poisson qui était servi 1x/semaine sera dorénavant présenté 4x/5 semaines).

- **Validation du nouveau questionnaire destiné aux collégiens.**
- **Présentation des enquêtes de satisfaction.**

### **20 avril 2012 : Collège Lucie & Raymond Aubrac**

Les collégiens, qui ont peu de commentaires à faire sur la restauration, sont globalement satisfaits de la prestation.

### **21 mai 2012 : Portage à domicile des personnes âgées**

Depuis février 2012, les personnes âgées peuvent choisir l'accompagnement des plats qui fait l'objet de deux propositions au moment de la commande. L'ensemble des convives est pleinement satisfait de la prestation, certaines personnes ont toutefois déploré la qualité de la viande, parfois trop dure ou trop grasse, ainsi que celle des fruits qui parfois n'étaient pas assez murs. Ces constats ont depuis fait l'objet d'une attention particulière. En fonction des besoins, des préparations moulinées mixées pourront être envisagées.

### **Mai 2012 : Écoles élémentaires et primaires de Fondettes**

37,44 % des questionnaires ont été retournés laissant apparaître les résultats suivants :

<b>Qualité des repas servis :</b>
Très bon : 11 %      Bon : 31,48 %      Moyen : 48,15 %      Pas bon : 9,26 %

<b>Quantité des repas servis :</b>
Suffisamment : 81,48 %      Pas assez : 18,52 %

<b>Variété des repas :</b>
Suffisante : 73,46 %      Insuffisante : 25,93 %      Non renseigné : 0,61 %

<b>Température des plats :</b>
Bonne : 60,49 %      Pas assez chaude : 29,01 %      Tropicale : 10,49 %

<b>Temps du repas :</b>
Suffisant : 41,36 %      Tropicale : 58,64 %

<b>Bruit :</b>
Correct : 22,84 %      Tropicale : 77,16 %

## **Juin 2012 : Collège de la Béchellerie réalisée par la FCPE**

Les collégiens sont majoritairement moyennement satisfaits :

Choix des entrées :

Très satisfaits : 1 % Satisfaits : 13 % Moyennement satisfaits : 37,37 % Insatisfaits : 45,25 %

Variété des plats chauds :

Très satisfaits : 1 % Satisfaits : 31 % Moyennement satisfaits : 22,25 % Insatisfaits : 43,5 %

Choix des légumes :

Très satisfaits : 1 % Satisfaits : 10 % Moyennement satisfaits : 36 % Insatisfaits : 49 %

Choix des fromages :

Très satisfaits : 6 % Satisfaits : 26 % Moyennement satisfaits : 40 % Insatisfaits : 28 %

Choix des desserts :

Très satisfaits : 6 % Satisfaits : 23 % Moyennement satisfaits : 31 % Insatisfaits : 40 %

Variété des menus :

Très satisfaits : 1 % Satisfaits : 15 % Moyennement satisfaits : 38 % Insatisfaits : 38 %

Goût et assaisonnement des plats :

Très satisfaits : 0 % Satisfaits : 7 % Moyennement satisfaits : 26 % Insatisfaits : 51 %

Les quantités servies :

Très satisfaits : 5 % Satisfaits : 28 % Moyennement satisfaits : 31 % Insatisfaits : 33 %

La qualité des produits :

Très satisfaits : 0 % Satisfaits : 12 % Moyennement satisfaits : 23 % Insatisfaits : 67 %

	<b>Très satisfait</b>	<b>Satisfait</b>	<b>Moyennement satisfait</b>	<b>Pas du tout satisfait</b>
<b>3ème</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>11 à 78%</b>
<b>4ème</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>8 à 40%</b>	<b>12 à 60%</b>
<b>5ème</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>9 à 43%</b>	<b>11 à 52%</b>
<b>6ème</b>	<b>0</b>	<b>4 à 15%</b>	<b>14 à 54%</b>	<b>8 à 31%</b>

# Enquête réalisée auprès des écoles élémentaires et maternelles de Fondettes en mai 2012

## Résultat des enquêtes de satisfaction enfants

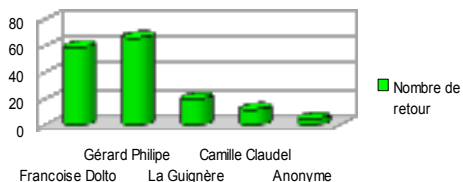
### LES REPAS

Envoi de 430 questionnaires joints à la facturation de mai 2012 à retourner au 15 juin 2012

#### Retour des Questionnaires

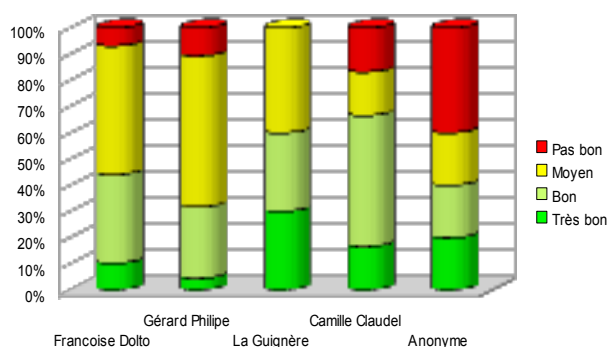
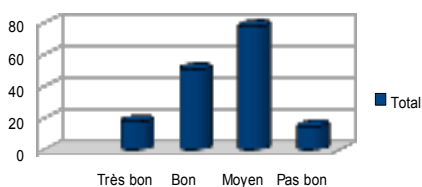
Ecole	Nombre de retour
Francoise Dolto	59
Gérard Philippe	66
La Guignère	20
Camille Claudel	12
Anonyme	5
<b>NB total de retour</b>	<b>162</b>

Le taux de retour est de **37,44%**



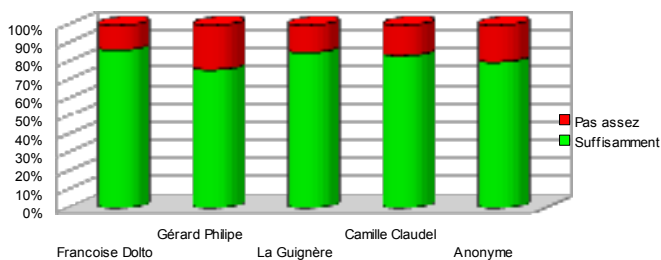
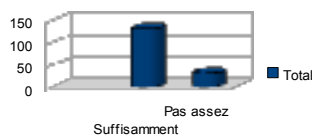
#### La qualité des repas servis

	Très bon	Bon	Moyen	Pas bon
Francoise Dolto	6	20	29	4
Gérard Philippe	3	18	38	7
La Guignère	6	6	8	
Camille Claudel	2	6	2	2
Anonyme	1	1	1	2
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>51</b>	<b>78</b>	<b>15</b>



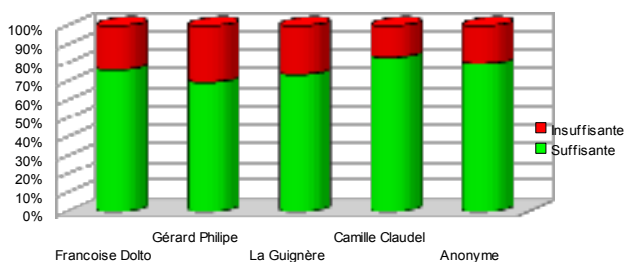
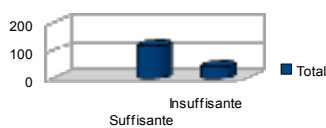
#### La quantité servie

	Suffisamment	Pas assez
Francoise Dolto	51	8
Gérard Philippe	50	16
La Guignère	17	3
Camille Claudel	10	2
Anonyme	4	1
<b>Total</b>	<b>132</b>	<b>30</b>



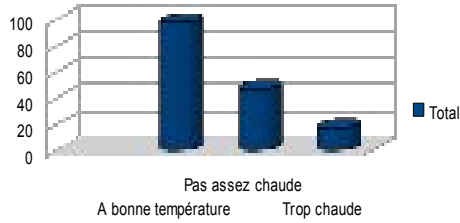
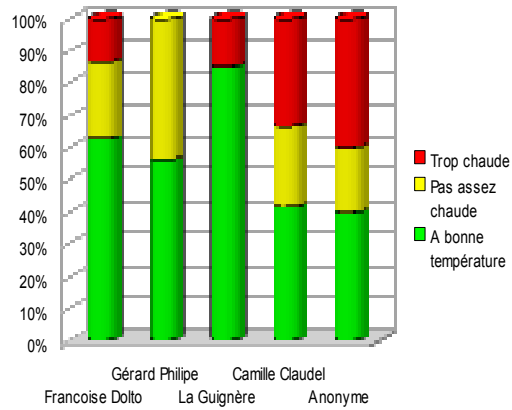
#### La variété

	Suffisante	Insuffisante
Francoise Dolto	45	14
Gérard Philippe	46	20
La Guignère	14	5
Camille Claudel	10	2
Anonyme	4	1
<b>Total</b>	<b>119</b>	<b>42</b>



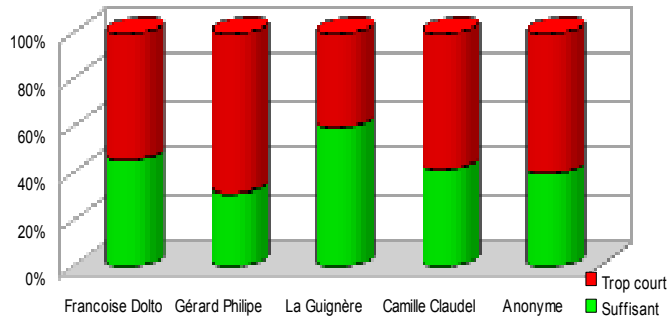
**La température des plats**

	A bonne température	Pas assez chaude	Trop chaude
Francoise Dolto	37	14	8
Gérard Philippe	37	29	
La Guignère	17		3
Camille Claudel	5	3	4
Anonyme	2	1	2
	A bonne température	Pas assez chaude	Trop chaude
<b>Total</b>	<b>98</b>	<b>47</b>	<b>17</b>



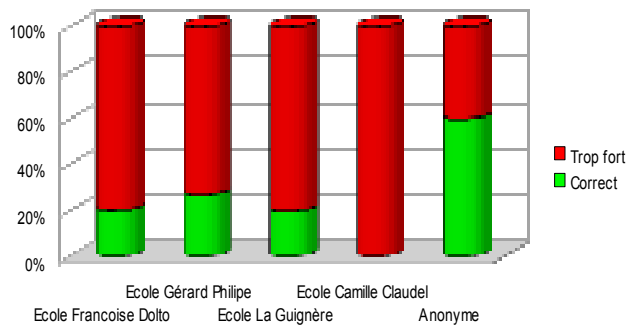
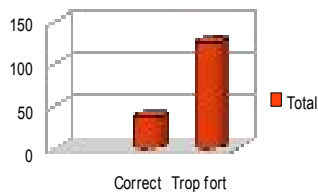
**Le temps**

	Suffisant	Trop court
Francoise Dolto	27	32
Gérard Philippe	21	45
La Guignère	12	8
Camille Claudel	5	7
Anonyme	2	3
	Suffisant	Trop court
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>95</b>



**Le bruit au restaurant**

	Correct	Trop fort
Ecole Francoise Dolto	12	47
Ecole Gérard Philippe	18	48
Ecole La Guignère	4	16
Ecole Camille Claudel		12
Anonyme	3	2
	Correct	Trop fort
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>125</b>



## Résultat des enquêtes destinées aux parents d'élèves des écoles maternelles et élémentaires effectuées en mai 2012

1. Saviez-vous que les menus sont établis par rapport aux obligations du GEMRCN et du PNNS 2 ?

OUI	NON
67	86



2. Saviez-vous que les menus sont corrigés et validés par une diététicienne ?

OUI	NON
77	75



3. Saviez-vous que des menus sont entièrement biologiques une fois par trimestre ?

OUI	NON
58	94



4. Saviez-vous que des produits issus du circuit court sont servis deux fois par mois ?

OUI	NON
27	124



5. Saviez-vous que deux fois par semaines des produits biologiques sont servis aux enfants ?

OUI	NON
64	87



6. Saviez-vous que les menus sont consultables sur les écoles et sur le site internet de la ville ?

OUI	NON
130	22



7. Saviez-vous que le Syndicat est doté d'une légumerie permettant de travailler des légumes bruts ?

OUI	NON
29	123



## Intégration de menus à thème

- janvier 2012 : galette des rois,
- février 2012 : menu montagnard ;
- mars 2012 : mardi gras
- mars 2012 : menu américain (Far West);
- avril 2012 : menu de Pâques ;
- mai 2012 : menu italien
- juin : menus « pique nique »
- 1er juillet : menu « sur un air de vacances »
- 18 septembre 2012 : menu espagnol ;
- 27 novembre 2012 : « Les fruits à toutes les sauces »
- 20 décembre 2012 : menu de fin d'année



### Semaine du goût : du 15 au 19 octobre 2012

Le thème cette année proposait l'utilisation d'aliments d'antan, méconnus. Deux plats par jour, en alternance, étaient mis en valeur dans le cadre de cette semaine de découverte alimentaire.

*Ainsi, les crosnes faisant partie des « les légumes oubliés » ont été présentés aux convives. Ce tubercule diététique est originaire de Chine. Il a un léger goût de noisette qui rappelle le topinambour ou l'artichaut.*



*De même que les Crozets, issus du terroir savoyard, qui sont de petits carrés de pâte à base de farine de sarrasin. Ils tiennent leur nom du patois « Croé » signifiant « petit ».*



Les menus du 15 au 19 octobre 2012 sont repris en annexe 2 du présent rapport.

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

### a/ Provenance des denrées alimentaires

Ce marché d'appel d'offres de denrées alimentaires a été conclu du 1er avril au 31 décembre 2011. Il a été relancé au 1er janvier 2012 pour une durée d'un an.

Les critères de sélection de ce marché étaient les suivants :

**Valeur technique : notée sur 45 points** : en appréciant les informations relatives à l'origine des produits, à leur traçabilité, fiches techniques des produits et fiches précisant les mesures mises en œuvre en matière de sécurité alimentaire, certifications obtenues et les échantillons éventuellement demandés (goût, aspect).

**Prix des prestations noté sur 35 points** : au vu du bordereau des prix unitaires et du rabais appliqué au catalogue général excepté pour le lot fruits et légumes où seul le bordereau de prix unitaires a été pris en compte.

**Délai de livraison : noté sur 10 points** : au vu du délai de livraison indiqué par le candidat sur l'acte d'engagement.

**Développement durable noté sur 10 points** : au vu des caractéristiques liées aux critères environnementaux de l'offre visant à limiter les déchets et la pollution : mode de production des denrées alimentaires, conditionnement, mode de transport

Un cahier des charges précis a été rédigé afin de lister les exigences liées aux denrées souhaitées. De façon communes à l'ensemble des lots et ce afin de prévenir la santé du consommateur, les marchés s'inscrivent dans une démarche de qualité et de confiance.

Les candidats ont été amenés à fournir la preuve d'une démarche qualité (auto-contrôle, HACCP ...) ainsi que de salubrité hygiénique et sanitaire de leurs produits (Agrément Sanitaire et Communautaire). Enfin, les denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ont été exclues du marché.

### **Exemple de caractéristiques associées au lot « fruits et légumes, et biologiques »**

« Les produits fournis seront de catégorie I, étiquette de couleur verte et concerneront les produits de 1ère, 4ème gamme et 5ème gamme.

- 1) Denrées pour lesquelles existe une norme NFX50-20-220 du 5 octobre 2005.

Pour ces denrées, la fourniture, sous tous ces aspects, doit répondre aux caractéristiques déterminées par la norme.

- 2) Autres denrées pour lesquelles il n'existe pas de norme AFNOR (Association Française de Normalisation).





Pour ces denrées, les références sont les suivantes par ordre de priorité :

- a) Décision du Groupe d'Études des Marchés et Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), recommandation n°J5-07 du 4 mai 2007.
- b) la loi 2010-874 du 27 juillet 2010 portant sur la modernisation de l'agriculture et de la pêche.
- c) Spécification particulière pour les denrées ne relevant d'aucune norme ou décision.

Pour ces denrées, la fourniture est de PREMIÈRE QUALITÉ, SAIN, LOYALE ET MARCHANDE.

**Le produit sera :**

**PROPRE** : c'est-à-dire exempt de toute souillure notamment de terre résidus d'engrais ou de produits de traitement.

**SAIN** : dépourvu d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.

**CALIBRES :**













**Fruits**

Pour chaque denrée, le calibre, 65/70, de la fourniture admise en livraison est celui qui est indiqué lors de la commande ou à défaut de sa présence sur le marché local, le calibre le plus voisin, inférieur de préférence.

Le Syndicat Mixte ayant souhaité s'inscrire dans une démarche éducative et nutritionnelle, Une introduction régulière de quelques produits issus de l'agriculture biologique, en conformité avec le règlement 2092/91/CEE modifié, est souhaitée. Le candidat retenu à dû fournir la licence en agriculture biologique.



Après avoir analysé les offres reçues, la commission d'appel d'offres a retenu les fournisseurs suivants :

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/12	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNEE
Viandes bovines françaises	 	45 533,80 €
Viandes porcines fraîches, saucisserie, charcuterie		30 598,00 €
Produits avicoles frais	 	33 212,29 €
Produits surgelés		190 206,86 €
Produits d'épicerie		79 764,73 €
Fruits et légumes frais & BIO	 	56 268,04 €
Beurre, œufs, fromage	 	61 246,96 €
Pains & viennoiseries		16 182,91 €

**Pour 2012, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres s'élève à 513 013,59 € TTC.**

## b/ Intégration des produits alimentaires biologiques, issus du circuit court et de production locale

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 2012 les denrées suivantes dans sa production :

### Produits biologiques



Tel que réalisé en 2011, des repas totalement biologiques sont servis à raison d'une fois par trimestre suivant les préconisations du Conseil Général (cf annexe 1) dont le coût alimentaire moyen varie de 1,96 € à 2,37 € par repas.

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

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



La réalisation ponctuelle de pâtisseries « maison » a débuté cette année.

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

### Produits issus du circuit court

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



### Production locale

- Produits avicoles provenant de la ferme de l'Épinay à Dolus le Sec (37) ;
- Desserts lactés servis une fois par mois en fin d'année.

**État récapitulatif des fournisseurs concernés par les produits précités :**

Produits Fournisseur	PRODUITS BIOLOGIQUES	CIRCUITS COURTS	PRODUCTION LOCALE
Pomona Terre Azur	Fruits et légumes		
Transgourmet	Épicerie		
Ferme de l'Epinay	/	/	Poulets fermiers
Fromagerie Maurice	/	Riz au lait, semoule, yaourts	
Valtero Socopa	Viandes fraîches	Viandes fraîches	/
Bretagne desserts		Chocolats de Noël	
Crêperie COLAS	/	Crêpes fraîches	/
BIOFOOD Touraine	/	Taboulé	
Douceurs angevines	/	Desserts lactés	
COUT DES ACHATS / AN	16 800 €	52 000 €	2 100 €

Soit 70 900 € d'achats représentant environ 6 % de Produits biologiques et 8 % de Circuits courts & Production locale.

**En conclusion pour 2012, près de 14 % des produits utilisés pour les préparations sont issus de l'agriculture Biologique, des circuits courts et/ou de la production locale.**



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

**c/ Procédures instaurées sur la traçabilité**

**Numérisation de la traçabilité des denrées alimentaires de la cuisine centrale**

Le Syndicat mixte s'est doté d'un appareil photo numérique. Les étiquettes ne sont plus découpées sur les emballages, on ne note plus manuellement les numéros de lots et dates limite de consommation sur le logiciel de gestion Salamandre. Depuis juillet 2012, ce suivi est réalisé par la prise de photos des produits transférées sur excel, en adéquation avec le menu du jour correspondant. Ces données sont archivées sur disque dur externe et conservées 5 ans.

**Passage de la crèche « la Poupardière » en liaison froide**

Le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement ayant été réalisé en 2011 et afin de minimiser les risques et se mettre en conformité avec la législation, Monsieur Laurent HENRY, cuisinier chargé jusqu'alors de la réalisation des préparations culinaires destinées aux plus petits, réintègre la cuisine centrale de Fondettes afin que ces repas en liaison froide soient confectionnés puis livrés à la crèche.

## d/ Développement durable

. Un second marché de **location de camion frigorifique** permettant de livrer l'ensemble des repas a été lancé. A nouveau, 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 pour une durée de 18 mois, 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.



- . Tri sélectif des déchets : les plastiques et métaux sont recyclés par la communauté d'agglomération Tour(s)+. Depuis le dernier appel d'offres de denrées alimentaires, la reprise des cagettes par les fournisseurs a été souhaitée, permettant ainsi de supprimer la mise à disposition de benne à bois.
- . Utilisation de **produits éco-labelisés** (détergents universels et plonge manuelle), plus respectueux de l'environnement.
- . Les actes administratifs à transmettre en Préfecture (délibérations, arrêtés, budgets...) ainsi qu'en perception (titres, mandats, budgets) sont **en voie de dématérialisation**. Les membres du comité syndical ont acté ce déploiement qui permettra à terme de réduire l'utilisation de papier.
- . Le **remplacement complet des équipements de cuisson horizontale** est intervenu courant octobre 2012.



Le Syndicat Mixte s'est doté de deux sauteuses, une marmite à bain-marie et une table de cuisson qui optimisent les conditions de préparation des repas.

L'ensemble des équipements est entièrement suspendu à un support central en inox pour faciliter le nettoyage du sol.



*Deux sauteuses polyvalentes de 80 dm<sup>2</sup>  
(dont une avec racleur de fond de cuve et  
une avec couvercle à pression).*

Cet équipement concilie les exigences drastiques en matière d'hygiène et les objectifs ambitieux en termes nutritionnels, gustatifs et de respect de l'environnement.



Une marmite basculante de 250 litres ainsi qu'une table de cuisson comprenant trois plaques électriques



La sauteuse sous pression permet d'améliorer la conservation de la valeur nutritionnelle des aliments mais également de réduire les temps de cuisson.

De même, cette pratique garantit la fidélité des goûts et des arômes, tend à l'amélioration de la tendreté, mais aussi la réduction de la perte de poids à la cuisson.



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

Enfin, un **audit énergétique** devrait être lancé courant 2013 afin d'optimiser la gestion de l'énergie au sein de la cuisine centrale de Fondettes.

## e/ Enquêtes de satisfaction 2012 : bilan

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.

Les critères portés sur les enquêtes ont été affinés afin d'être plus représentatifs

SITES VISITES / CONVIVES	Nbre d'enfants interrogés	DATE	POURCENTAGE DE SATISFACTION			
			Très satisfaisant	Satisfaisant	Moyennement satisfaisant	A REVOIR
Collège La Béchellerie	18	10/01/12	0 %	55 %	33 %	12 %
Portage à domicile	18	Janvier	44 %	66 %	0 %	0 %
École C. Claudel	22	03/02/12	0 %	90 %	0 %	10 %
Communaux	5	Février	0 %	60 %	40 %	0 %
Collège de Luynes	23	17/02/12	0 %	82 %	18 %	0 %
Portage à domicile	15	Avril	33 %	40 %	27 %	4 %
Collège de Luynes	22	20/04/12	45 %	55 %	0 %	0 %
Écoles élémentaires et maternelles de Fondettes	162	Mai	11 %	32 %	48 %	9 %
Ecole F. Dolto	20	05/06/12	0 %	60 %	40 %	0 %
Collège La Béchellerie (FCPE)	81	Juin	0 %	1 à 15 %	1 à 54 %	8 à 78 %
Portage à domicile	11	15/09/12	4%	6 %	1%	0 %
Collège La Béchellerie	33	25/09/12	6 %	42 %	52 %	0 %
Collège Jean Roux	28	23/10/12	0 %	50 %	50 %	0 %
Ecole G. Philippe	33	18/12/12	0 %	18 %	82 %	0 %

### III / ETAT DES REALISATIONS 2012 DU SYNDICAT MIXTE

#### a/ Marchés publics

PRESTATAIRE	OBJET	MONTANT ANNUEL HT	DUREE
BPA	Produits de boulangerie	27 898 €	1 an à compter du 1er avril 2012 renouvelable une fois.
SMACL	Assurance bâtiment, rc, dommage aux biens	2 484 €	1 an à compter du 1er mai 2012 renouvelable 2 fois.
GROUPE PIERRE LE GOFF	Produits d'entretien	De 4 180 à 8364 €	1 an à compter du 20 juillet 2012 renouvelable 2 fois.
	Barquettes	De 2 508 à 5 700 €	1 an à compter du 20 juillet 2012 renouvelable 2 fois.
PAREDES	Usage unique	De 3 344 € 0 7 107 €	1 an à compter du 16 juillet 2012 renouvelable 2 fois.
BET POUREAU	Maîtrise d'œuvre pour le remplacement du fourneau de la cuisine centrale	6 720 €	Du 11 juillet au 2 novembre 2012.
SARL APMP	Films et étiquettes	De 540 € à 2 520 €	1 an à compter du 25/07/12 renouvelable 1 fois.
LEHOUX	Remplacement du fourneau de la cuisine	60 985 €	Les 30 et 31 octobre 2012
PETIT FORESTIER	Location de véhicule frigorifique	7452 €	1 an à compter du 22 octobre 2012 renouvelable pour 15 mois.



**RECAPITULATIF DES MARCHES (hors denrées alimentaires)  
& CONTRATS PASSES POUR L'ANNEE 2012**

MARCHE / CONTRAT	PRESTATION	COUT 2011 en € TTC	COUT 2012 en € TTC
DALKIA	Installations frigorifiques	23870,11	26 308,33
ELIS	Vêtements de travail	4264,95	4 385,56
VEOLIA	Distribution d'eau	2 387,57	2 607,11
EDF	Fourniture d'électricité	32 072,36	40 045,87
ORANGE INTERNET	Accès internet	593,04	574,20
FRANCE TELECOM	Com. Téléphoniques	1 385,09	1 183,64
Assurance véhicule CCAS*	SMACL	1 355,94	1 191,56
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 543,98	1 686,36
SOA	Entretien du bac à graisse	1 505,82	2 654,74
BOUYGUES TELECOM**	Flotte téléphones portables	647,73	548,27
<b>SETIPP</b>	<b>Flotte téléphones portables</b>	548,27	44,85
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires	1 902,62	1 328,87
GROUPAMA***	Assurance du bâtiment	1 526,47	207,97
<b>SMACL</b>	<b>Assurance du bâtiment, RC...</b>	<b>1 753,10</b>	<b>1 991,56</b>
IRSA	Visites médicales	646,29	797,06
	Diététicienne	1000,00	1 000,00
SICLI	Vérification extincteurs	164,03	/
SITA	Collecte des déchets	2 630,43	2 180,54
PETIT FORESTIER	Location d'un camion frigorifique	9 945,78	17 031,95
CABINET VIGREUX	Assurance du personnel	7070,49	5 894,25
APCFC / NR en 2012	Accès à plateforme de dématérialisation	598,00	2 238,91
<b>RISK PARTENAIRE</b>	<b>Maintenance des extincteurs</b>	/	<b>518,67</b>
<b>CTTG</b>	<b>Alarme anti intrusion</b>	/	<b>571,71</b>
<b>M.E.T. 37</b>	<b>Maintenance des portes sectionnelles</b>	/	<b>105,25</b>
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	11283,06	2 336,22
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	/	253,55

\* La mise à disposition auprès du Syndicat Mixte du véhicule du CCAS a pris fin au 3 septembre 2012, ce dernier étant hors service

\*\* Le contrat, arrivé à échéance en septembre 2012, a été attribué à SETIPP.

\*\*\* Le contrat a pris fin le 31 mai 2012 ; nouvelle attribution à la SMACL au 1er juin 2012

 Contrats lancés en 2012

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

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de 37 768,74 € TTC répartie ainsi qu'il suit :

- 26 308,33 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté Dalkia ;
- 8 869,39 € € TTC de réparation de divers équipements de cuisine effectué par la Société DALKIA (prestations hors marché : col de cygne de sauteuse, remplacement de résistance de plaque de cuisson, charnière et verin du lave batterie, bac à condensat évaporateur, réparation de la sauteuse, remplacement moteur extracteur, vanne KPV...) et LEHOUX (Remplacement sélecteur mode de cuisson).
- 2 591,02 € TTC de réparation de divers équipements de cuisine effectué par le personnel communal (2 020,49 € de main d'œuvre et 570,53 € TTC de petit matériel) ;
- 

**En matière de travaux**, une dépense de 11 973,63 € TTC : remplacement du bac à graisse de la cuisine centrale (prestation réalisée par l'entreprise CAZY Guillaume suite au marché public passé en 2011).

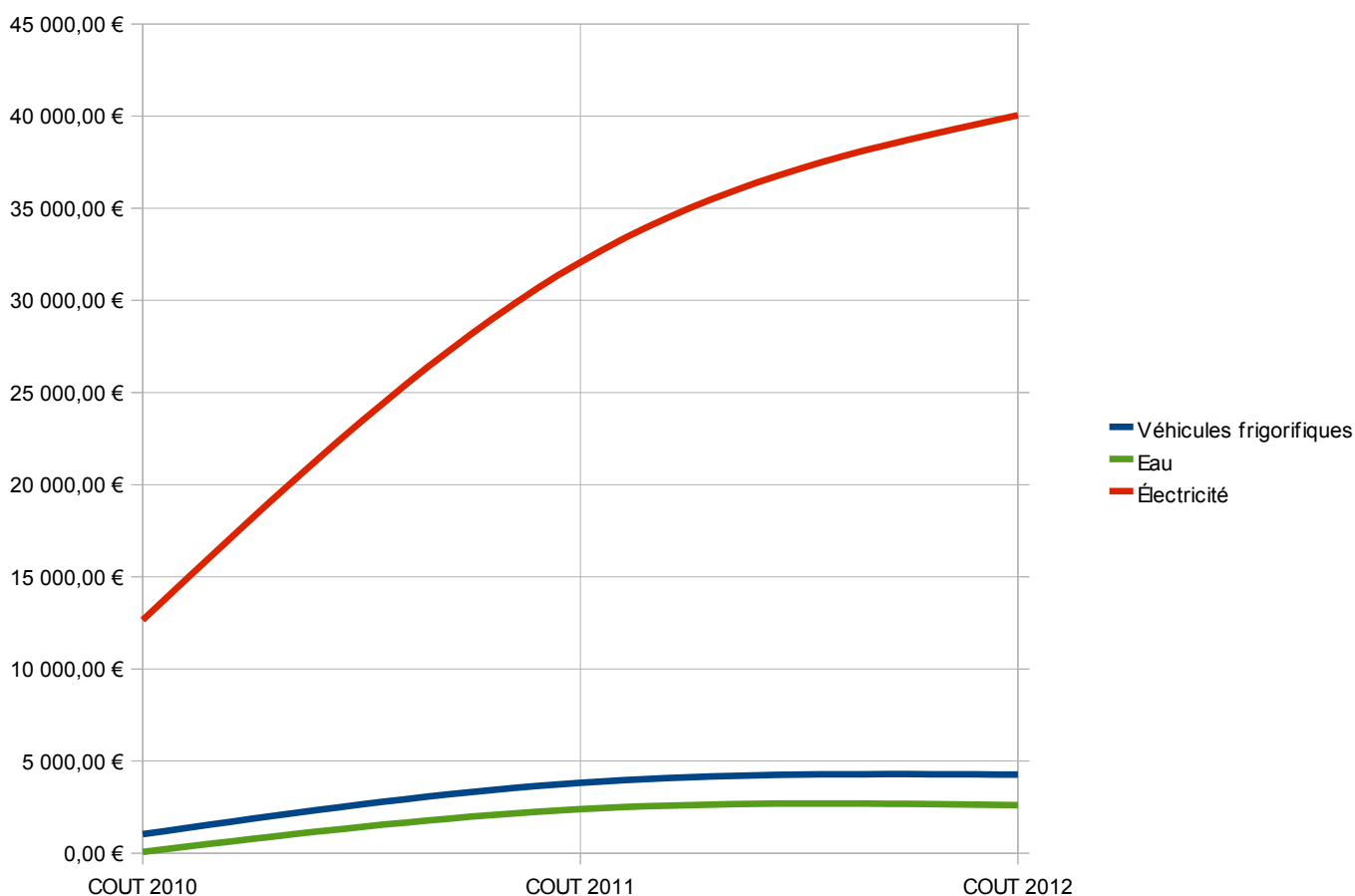
Une dépense de 92 400,50 € TTC a été engagée en 2012 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

<b>EQUIPEMENT</b>	<b>MONTANT TTC</b>
Remise en état de la filmeuse Gecam	492,55 €
Signalétique de la cuisine centrale	568,10 €
Signalétique du véhicule destinés au portage à domicile	119,60 €
Pack concerto complet wc	106,56 €
Remplacement des thermostats de régularisation et sécurité des marmites	318,04 €
Remplacement du tapis de la fardieuse	978,04 €
Matériel de cuisine (couteaux...)	460,87 €
Balance, cuvier et bac GN2/1	1 510,64 €
Radio et climatiseur	365,50 €
Appareil photo compact	77,25 €
Disque bâtonnet robot coupe	124,38 €
Plan d'évacuation et intervention	435,70 €
Installation de l'alarme anti-intrusion	3 949,19 €
Maîtrise d'œuvre remplacement du fourneau	8 037,12 €
Remplacement du monoventilateur de la cellule de refroidissement	737,00 €
Bacs et chariots	1 129,14 €
Radio	54,64 €
Remplacement des fourneaux de la cuisine centrale	72 939,18 €

c/ Les consommations : la quantité des fluides

**EVOLUTION DE CONSOMMATIONS DES FLUIDES DU SYNDICAT MIXTE 2010 A 2013**

FLUIDES \ ANNÉE	2010	COÛT 2010	2011	COÛT 2011	2012	COÛT 2012
<b>Véhicules frigorifiques</b>	830L	1 029,71 €	13209 km	3 822,91 €	23927 km	4 262,43 €
<b>Eau</b>	402 m3	73,02 €	935 m3	2 387,57 €	1002 m3	2 607,11 €
<b>Électricité</b>	64 742 kwh	12 649,42 €	231 948 kwh	32 072,36 €	282 913 kwh	40 045,87 €
<b>Coût global</b>		<b>13 752,15 €</b>		<b>38 282,84 €</b>		<b>46 915,41 €</b>



## IV / EFFECTIFS

### a/ Effectifs 2012/2013 par établissement

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2011/2012	2012/2013	EVOLUTION	2011/2012	2012/2013	EVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	122	118	- 3,28 %	75	83	+10,67 %
Élémentaire Gérard Philippe	257	244	-5,06 %	174	196	+12,64 %
Maternelle Françoise Dolto	87	70	-19,54 %	64	57	-10,94 %
Élémentaire Françoise Dolto	187	181	-3,21 %	131	151	+15,28 %
Maternelle La Guignière	56	55	- 1,79 %	66	44	- 33,33 %
Élémentaire La Guignière	106	110	+ 3,77 %	*25	*25	0 %
<b>TOTAL MATERNELLES</b>	<b>265</b>	<b>243</b>	<b>- 8,30 %</b>	<b>205</b>	<b>184</b>	<b>- 10,24 %</b>
<b>TOTAL ELEMENTAIRES</b>	<b>550</b>	<b>535</b>	<b>- 2,73 %</b>	<b>330</b>	<b>372</b>	<b>+ 12,73 %</b>
<b>TOTAL ECOLES</b>	<b>815</b>	<b>778</b>	<b>- 4,54 %</b>	<b>535</b>	<b>556</b>	<b>+ 3,93 %</b>
Collège Jean Roux	541	570	+ 5,36 %	*450	*473	+5,11 %
Collège Lucie et Raymond Aubrac	417	414	- 0,72 %	*309	*320	+3,56 %
Collège La Béchellerie	319	312	-2,19 %	*280	*270	-3,57 %
<b>TOTAL COLLEGES</b>	<b>1277</b>	<b>1296</b>	<b>- 1,49 %</b>	<b>1039</b>	<b>1063</b>	<b>+2,31 %</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>2092</b>	<b>2074</b>	<b>- 0,86 %</b>	<b>1574</b>	<b>1619</b>	<b>+2,86 %</b>

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

	Repas Maternelle / Primaire	Personnel Enseignant	Collège Jean Roux	Collège de Luynes	Collège La Béchellerie	Assoc St Vincent de Paul	Portage à domicile	Personnel communal	Crèche	Centre de Loisirs « La Môme »	Prestations spéciales	TOTAL
Janvier 2012	10063	129	7170	4953	4600	81	507	128	812	603	0	29046
Février 2012	7872	105	5911	4296	3786	75	476	158	759	881	0	24319
Mars 2012	6879	80	5333	3684	3360	76	426	151	778	1132	0	21899
Avril 2012	6379	88	4455	3158	3080	78	369	132	758	1081	0	19578
Mai 2012	6748	103	5298	3551	3223	76	348	131	715	830	0	21023
Juin 2012	9698	132	6778	4797	4095	67	353	123	845	572	0	27460
Juillet 2012	1685	14	980	448	335	65	386	73	543	2952	0	7481
Août 2012	0	0	0	0	0	0	408	76	272	2362	0	3118
Septembre 2012	8395	103	6620	4478	3790	76	395	140	674	698	0	25369
Octobre 2012	8915	105	7545	5121	4340	70	451	191	776	939	0	28453
Novembre 2012	6800	86	5649	3762	3260	75	478	148	674	1039	0	21971
Décembre 2012	6699	80	5165	3836	3275	81	494	126	572	482	0	20810
<b>TOTAL</b>	<b>80133</b>	<b>1025</b>	<b>60904</b>	<b>42084</b>	<b>37144</b>	<b>820</b>	<b>5091</b>	<b>1577</b>	<b>8178</b>	<b>13571</b>	<b>2432</b>	<b>252959</b>

### c/ Prestations exceptionnelles

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

DATE	PRESTATION	COÛT TTC
06/01/12	Vœux du Maire	277,68 €
13/02/12	Prestation COS	60,85 €
05/03/12	Prestation COS	25,99 €
26/03/12	Prestation COS	31,29 €
6 avril 2012	City Raid Andros	643,86 €
19 avril 2012	Prestation CCAS	114,54 €
22 avril 2012	Mairie de Fondettes	416,14 €
23 avril 2012	Prestation COS	29,35 €
Du 23 au 25 avril 2012	ASF Section Judo	252,98 €
3 mai 2012	AS VTT	161,05 €
6 mai 2012	Mairie de Fondettes	370,85 €
10 juin 2012	Mairie de Fondettes	365,57 €
11 juin 2012	Denrées alimentaires crèche	39,28 €
17 juin 2012	Mairie de Fondettes	384,09 €
27 juin 2012	Mairie de Fondettes	117,05 €
29 juin 2012	Prestation COS	73,39 €
13 ET 14 juillet 2012	Son et lumières	205,06 €
3 août au 12 août 2012	Mairie de Fondettes	953,48 €
30 août 2012	Mairie de Fondettes	216,03 €
04/09/12	DOLTO	49,04 €
29/09/12	RDV Sport	83,56 €
21/10/12 (imputé au 7476)	Repas annuel des anciens	724,93 €
29/10/12	Mairie de Fondettes	85,29 €
02/11/12	Mairie de Fondettes	110,08 €
02/11/12	Mairie de Fondettes	100,23 €
05/11/12	RDV Sport	108,24 €
30/11/12	Mairie de Fondettes	71,90 €
Du 21 au 31/12/12	Mairie de Fondettes	54,38 €
16/12/12	Mairie de Fondettes	101,98 €
26/12/12	RDV Sport	77,88 €
31/12/12	Animation crèche	28,21 €
Année 2012	Goûters crèche	3 152,70 €
<b>RECETTES 2012 POUR CES PRESTATIONS</b>		<b>9 486,88 €</b>

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

**TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNEE CIVILE 2011 / 2012**

CONVIVES	2011	2012	ECART	%
Maternelles / primaires	79814	80133	319	0,04%
Personnel enseignant	680	1025	345	50,74%
SAINT VINCENT DE PAUL	1033	820	-213	-20,62%
Portage à domicile	6566	5091	-1475	-22,46%
Personnel communal	1797	1577	-220	-12,24%
Crèche	9417	8178	-1239	-13,16%
Centre de Loisirs La Môme	13804	13571	-233	-1,69%
Prestations spéciales*	807	2432	1625	30,14%
<b>TOTAL VILLE</b>	<b>113918</b>	<b>112827</b>	<b>-1091</b>	<b>-0,96%</b>
Collégiens Jean Roux	57414	60014	2600	4,53%
Professeur Jean Roux	1036	890	-146	-14,09%
Collégiens de Luynes	23836	41496	17660	74,09%
Professeurs L & R Aubrac	475	588	113	23,79%
Collégiens St Cyr sur Loire	14233	36639	22406	57,42%
Professeurs La Béchellerie	428	505	77	17,99%
<b>TOTAL COLLEGES</b>	<b>97422</b>	<b>140132</b>	<b>42710</b>	<b>43,84%</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>211340</b>	<b>252959</b>	<b>41619</b>	<b>19,69%</b>

\* Lors du bilan d'activité 2011, les prestations exceptionnelles n'avaient pas été intégrées en nombre de repas, d'où, un écart de 807 repas à ajouter sur le nombre annuel retenu en 2011.

A ces données, sont à ajouter 10 524 repas représentant les livraisons complémentaires gratuites de repas sur l'ensemble des sites ainsi que les plats témoins réalisés quotidiennement.

## V / ETAT FINANCIER

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

**Rappel des tarifs appliqués en 2012 (identiques à ceux appliqués depuis la rentrée scolaire 2010).**

**Pour les écoles primaires de la ville de Fondettes, la tarification selon le quotient familial est mise en place depuis la rentrée scolaire de septembre 2012.**

Tarifs des repas 2012-2013 pour les enfants des écoles maternelles et élémentaires de Fondettes calculé à partir du quotient familial (QF) de la CAF:

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

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS	TARIFS PUBLICS
Primaires	3,90 €	2,53 à 3,50 € selon QF
Centre de Loisirs « La Môme »	3,90 €	2,97 €
Crèche	3,90 €	/
Goûter	0,65 €	/
Personnel communal	3,90 €	3,96 €
Club St Vincent de Paul	3,90 €	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**	*3,43 €	3,58 €

\* Portage à domicile facturé à la ville 3,90 € depuis le 1er septembre 2012

\* Le différentiel entre ce prix et le coût de revient du repas est pris en charge par le Conseil Général (0,47 € / repas)



# PRODUITS DE FONCTIONNEMENT 2012 DU SYNDICAT MIXTE = 1 043 590,42 €

Participation du conseil général au coût du repas des collégiens (150 000/an). Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires est de 3,58 €. Le CG prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente. (0,47 €). (A cela s'ajoutent les participations pour les animations bio, Fraich'attitude & semaine du goût pour 4 958,80 €)

**CONSEIL GENERAL**  
82 958,40 €

**CCAS**  
724,93 €

Produit du portage  
du banquet des aînés

**PRODUITS DIVERS**  
17 604,53 €

FrancAgrimer : 6 166,09 €  
Rachat de cartons : 505,25 €  
Remboursement perte alimentaire : 1042,85 €  
Prestations exceptionnelles associations : 8 761,95 €  
Atténuation de charges : 1124,68 €  
Produits exceptionnels : 3,71 €

**MOMERIE**

52 926,90 €  
13 571 repas

**SYNDICAT MIXTE**

**CONFERENCE SAINT-VINCENT DE PAUL**  
4132,85 €  
réalisation de 820 repas

480 652,76 €

404 590,05 €

**COLLEGES**

Produit de 140 132 repas  
(facturés 3,43 €)

**VILLE DE FONDETTES**

dont 380 000,00 € pour la production de 97 500 repas estimés  
24 590,05 € destiné au portage à domicile (5091 repas  
facturés 5,35 € de janvier à août et 3,90 € de septembre à décembre)

## **b/ Compte Administratif 2012**

Le Compte Administratif 2012 retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2012.

Au cours de cette année 2012, les changements suivants sont intervenus :

- 1er septembre 2012 : Passage de la crèche en liaison froide ;
- octobre 2012 : prise en charge des goûters « rendez-vous sport » ;

Globalement, les sommes du compte administratif 2012 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat 2012	RAR
Section de fonctionnement	1 017 913,98 €	1 043 590,42 €	+ 25 676,44 €	/
Section d'investissement	107 762,06 €	96 134,74 €	- 11 627,32 €	- 1 541,52 €
<b>TOTAL</b>	<b>1 125 676,04 €</b>	<b>1 139 725,16 €</b>	<b>+ 14 049,12 €</b>	<b>12 507,60 €</b>

	Excédents 2011	Résultat 2012	Résultat	RAR
Section de fonctionnement	83 842,93 €	+ 25 676,44 €	109 519,37 €	
Section d'investissement	16 351,58 €	- 11 627,32 €	+ 4 724,26 €	- 1 541,52 €
<b>TOTAL</b>	<b>100 194,51 €</b>	<b>+ 14 049,12 €</b>	<b>+ 114 243,63 €</b>	<b>112 702,11 €</b>

En prenant en compte les excédents antérieurs de fonctionnement (83 842,93 €) et d'investissement (16 351,58 €) et en déduisant les restes à réaliser de 1 541,52 €, le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 112 702,11 € dont 109 519,37 € en fonctionnement et 4 724,26 € en investissement.

### **COMPTE ADMINISTRATIF 2012**

		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 017 913,98	1 127 433,35
	Section d'investissement	107 762,06	96 134,74
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	-1 541,52	/
	Total RAR à reporter en N+1	-1 541,52	/

Section de Fonctionnement	Réalisé	
<b>Recettes</b>	1 127 433,35 €	
<b>Dépenses</b>	1 017 913,98 €	
<b>Résultat</b>	<b>109 519,37 €</b>	
Section d'Investissement	Réalisé	Reste à réaliser
<b>Recettes</b>	112 486,32 €	/
<b>Dépenses</b>	107 762,06 €	1 541,52 €
<b>Résultat</b>	<b>4 724,26 €</b>	<b>- 1 541,52 €</b>

Le Compte Administratif 2012 est repris dans son intégralité en annexe 3 du présent bilan.

## **Précisions apportées sur le Compte Administratif 2012**

**Recettes de Fonctionnement** : 1 043 590,42 € dont 83 842,93 € d'excédent antérieur reporté et se répartissent ainsi qu'il suit :

968 201,21 € de participations auxquelles s'ajoutent :

■ Collecte des déchets de la cuisine (& vente des cartons récupérés) :	505,25 €
■ Réalisation de prestations exceptionnelles (vœux du maire, apéritifs dinatoires, plateaux élections, goûters destinés à la crèche, Portage du banquet des aînés pour le CCAS...) :	8 761,95 €
■ Remboursement de perte de denrées alimentaires :	724,93 €
■ Atténuation de charges (FCTVA, Remboursement assurance personnel, remboursement arrêt maladie) :	1 042,85 €
■ Versement FrancAgrimer pour utilisation de produits laitiers	1 124,68 €
■ Réalisation de repas pour la Momerie	6 166,09 €
■ Réalisation de repas pour l'association St Vincent de Paul	52 926,90 €
	4 132,85 €

**L'exercice 2012 présente un excédent de fonctionnement de 109 519,37 € dont 83 842,93 € d'excédent antérieur. Ces données s'expliquent par l'écart entre les effectifs prévus et le réalisé mais également par celui relevé entre le coût de revient qui avait été estimé en début d'année et celui constaté au compte administratif.**

**Dépenses de Fonctionnement** : 1 017 913,98 € et se répartissent comme suit :

**CHARGES A CARACTERE GENERAL** : 673 470,09 €

- 42 652,98 € de fluides (eau et électricité) dont 40 045,87 € concerne l'électricité.
- 4 262,43 € de carburant couvrant l'ensemble des livraisons.
- 527 294,10 € 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).
- 17 513,72 € de fournitures (d'entretien pour 3 235,36 €, jetables pour 12 358,62 €, fournitures administratives pour 1 855,31 € ainsi que 64,43 € de vêtements de travail).
- 35 561,83 € de contrats avec prestataires extérieurs :
  - l'entretien et la maintenance des appareils de cuisine,
  - l'élimination des déchets,
  - les analyses de laboratoire,
  - la maintenance de l'alarme,
  - la dératisation.
- 25 307,29 € pour les prestations suivantes :
  - 17 031,95 € pour la location des véhicules frigorifiques ;
  - 8 869,39 € d'achat de matériel de plomberie pour maintenance des équipements ;
  - 4 385,56 € pour l'entretien des vêtements de travail ;
  - 3 614,45 € d'assurance (véhicule, bâtiment, responsabilité civile...)
  - 2 502,15 € dédiés à la formation (HACCP, incendie, secourisme)
  - 2 451,14 € de de maintenance (logiciel Salamandre, portes sectionnelles)
  - 500,00 € correspondant aux charges à rattacher sur l'année 2012.
- 6 830,39 € pour les prestations suivantes :
  - 3 138,91 € d'annonces et insertions ;
  - 2 771,69 € de frais de télécommunication (dont internet) ;
  - 500,00 € (1000 € d'intervention diététicienne – 500 € de charges à rattacher)
  - 419,79 € d'indemnité au receveur.

**CHARGES DE PERSONNEL : 312 350,04 € 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 1,18 € par repas (au lieu de 1,35 € en 2011).

**AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE : 50,00 €**

Cotisation 2012 à l'AGORES.

**CHARGES FINANCIERES : 246,80 €**

Remboursement des intérêts de l'emprunt réalisé en octobre 2012 par le syndicat mixte lors du remplacement des équipements de cuisson horizontale de la cuisine centrale.

**CHARGES EXCEPTIONNELLES : 11 634,00 €**

Annulation de titre perçu à tort du département.

**DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS : 20 163,05 €**

Amortissements des biens acquis par le Syndicat Mixte.

**Recettes d'investissement : 112 486,32 € (dont 16 351,58 € d'excédent antérieur).**

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 : 22 500 €
- Participation de la ville : 21 000 €.
- 20 163,05 € : amortissements dont :
  - 8 819,80 € Autres installations, matériel (achats en invest. Transférés par la ville de 2002 à 2009) ;
  - 8 574,14 € pour les immobilisations corporelles (achats en investissement 2011) ;
  - 1 874,13 € pour les concessions (logiciel de restauration salamandre) ;
  - 622,29 € pour le matériel de bureau (imprimante SATO) ;
  - 232,69 € pour le mobilier cuisine.
- 2 571,69 € : de remboursement de Fonds de compensation de la TVA.
- 29 900,00 € : emprunt contracté auprès du Crédit Agricole afin de procéder au remplacement du fourneau de cuisson de la cuisine centrale.

A noter qu'un excédent de recettes d'investissement de l'année 2011 de 16 351,58 € est reporté sur 2012.

**Dépenses d'investissement : 107 762,06 €**

95 788,43 € : immobilisations corporelles dont :

- 94 721,00 € dont 72 939 € pour le remplacement des fourneaux, le reste constituant l'achat d'équipements divers (pack wc, appareil photo, climatiseur, balance, remplacement monoventilateur, bacs gastronormes...) ;
- 1 067,43 € de matériel de bureau (armoire pour le bureau de Monsieur THIOT) ;

11 973,63 € : constructions (remplacement du bac à graisse)

**Un reste à réaliser de 1 541,52 € sur l'ensemble des dépenses d'investissement 2012 est constaté. Il concerne le remplacement d'un moteur ventilo condensateur et l'acquisition d'une affuteuse.**

Ces prestations ont été réalisées et financées début 2013.

## c/ Établissement du coût de revient 2012

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 16 février 2012, une prévision annuelle de 244 000 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi à 3,90 € comme suit :

- Coût alimentaire : 1,93 € ;
- Coût d'entretien : 0,61 € ;
- Coût salarial : 1,26 € ;
- **Dépenses imprévues : 0,08 €.**

Soit 3,88 € arrondis à 3,90 €.

En réalité, 252 959 repas ont été distribués (contre 263 483 repas produits) en 2012 tel que détaillé ci-dessous :

**- 112 827 repas ont été produits pour la ville (44,28 %), la participation de cette dernière couvrant les 96 004 repas suivants :**

- 81 158 repas ont été produits pour les écoles et personnel enseignant (71,93 %) ;
- 8 178 repas ont été produits pour la crèche (7,25 %) ;
- 5 091 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (4,51 %) ;
- 1 577 repas ont été produits pour le personnel communal (1,40 %).

Les 16 823 repas suivants n'entrent pas dans l'enveloppe budgétaire de la ville réservée au Syndicat de restauration et ont été directement facturés aux instances concernées :

- 13 571 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (12,03 %) ;
- 2 432 repas produits au titre de prestations ponctuelles (2,16 %) ;
- 820 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,72 %).

**140 132 repas destinés au département (55,72 %) :**

- 60 904 repas pour le collège Jean Roux (43,46 %) ;
- 42 084 repas ont été produits pour le collège de Luynes (30,03 %) ;
- 37 144 repas ont été produits pour le collège de St-Cyr (26,51%).

L'état prévisionnel des repas, étant la base de calcul, était estimé à 244 000. L'effectif réel est de 252 959 repas consommés. La production totale, comprenant l'ensemble des repas produits (dont repas non facturés quotidiennement sur les différents sites, goûters crèches, prestations annexes...) s'élève à 263 483.

**Le coût de revient moyen du repas 2012 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,73 € détaillé ainsi :**

- **Coût alimentaire : 2,00 € ;**
- **Coût salarial : 1,19 €**
- **Coût d'entretien : 0,46 € ;**
- **Dotations aux amortissements : 0,08 €**

## d/ État des coûts 2012

### TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2011/2012

DONNEES	PERIODE	ANNEE 2011	ANNEE 2012
Nombre de repas		210 533	252 959
Denrées		398 859,93 €	527 294,10 €
Personnel		284 309,52 €	312 350,04 €
Consommables		4 887,44 €	12 358,62 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 625,86 €	2 771,69 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		1 901,87 €	4 450,09 €
Véhicules (location + carburant)		17 937,75 €	21 294,38 €
Entretien matériel		164,03 €	8 869,39 €
Entretien du bâtiment		1 935,96 €	500,00 €
Eau - électricité		27 169,54 €	40 045,87 €
Assurances		2 942,73 €	3 614,45 €
Charges complémentaires		2 015,57 €	0
Investissement		35 461,02 €	95 788,43 €

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

## e/ Masse salariale &

### Bilan des interventions 2012 du personnel communal pour le syndicat Mixte

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

En 2012, 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, collèges..) ;
- 2 agents polyvalents de restauration ;
- 1 magasinier.

La gestionnaire administrative chargée de ce service est géographiquement basée à la mairie.

La paie des agents du syndicat est confiée à Monsieur BERTHELOT Xavier, agent territorial de la ville, qui effectue cette fonction dans le cadre d'une activité accessoire.

## Évolution du Personnel

- Mise à disposition à temps complet de la responsable administrative du syndicat mixte depuis le 1er juillet 2012.
- Création d'une seconde activité accessoire depuis septembre 2012 afin d'assurer la suppléance, en cas d'absence de la responsable administrative du Syndicat, de la comptabilité du Syndicat Mixte. Celle-ci est alors effectuée par Monsieur BILLY Ludovic.

### **Le montant de la masse salariale 2012 s'élève à 312 350,04 € comprenant :**

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

- 4 382,93 € coût service bâtiment et espaces verts & informatique 2012 ;
- 1 504,28 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie »
- 1 797,06 € coût de l'intervention de la diététicienne de l'IRSA & visites médicales ;
- 2 655,83 € coût d'adhésion au Centre National d'Action Sociale (CNAS) et Comité des Œuvres Sociales (COS) ;

**Au regard du nombre de repas effectués en 2012, le coût salarial s'élève à : 1,19 €**

### **Formation du personnel en 2012 :**

<b>Formation</b>	<b>Période</b>	<b>Nom des agents</b>	<b>Apport de la formation</b>
Remise à niveau concours agent technique de 1ere classe	JANVIER	PAGÉ Emmanuel	Obtention du concours
Marchés en restauration collective	MAI	THIOT Franck	Affiner les besoins en respectant la réglementation
Sécurité Incendie	SEPTEMBRE	Tous	Acquisition des 1ères interventions en cas d'incendie
Logiciel Salamandre	Ponctuel	CHARBONNEAU Claude PAGÉ Emmanuel	Assurer la suppléance de M. THIOT en cas d'absence, gestion des stocks
HACCP	OCTOBRE	Tous	Rappel des bonnes pratiques
Adapter l'écrit au courrier électronique	NOVEMBRE	DELMAS Marie-Elise	Améliorer la performance en informatique
Remise à niveau agent de maîtrise	NOVEMBRE	PAGÉ Emmanuel	
Gestion financière d'un service de restauration	NOVEMBRE	THIOT Franck	Coupler les bases financières aux données produites par le logiciel Salamandre
PSC1	NOVEMBRE	PAGÉ Emmanuel BATTAGLIA Annie DELMAS Marie-Elise THIOT Franck	Connaître et appliquer les gestes de premiers secours
Viandes et poissons : cuisson, valorisation et sauces	DECEMBRE	CHARBONNEAU Claude	Amélioration de la prestation



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

**Les interventions effectuées en 2012 ont représenté un coût de 4 382,93 € dont :**

- 1 761,15 € pour ce qui concerne les espaces verts ;
- 2 020,49 € pour le bâtiment.

**En 2012, les prestations suivantes ont été réalisées (soit une dépense globale de 4 382,93 € réglées début 2013) :**

**Espaces verts :** 1 761,15 € correspondant à 106 heures pour :

- Tonte, débroussaillage et désherbage mensuels,
- Taille des haies et nettoyage extérieur ;
- Réfection gazon ;
- Taille des massifs arbustifs.

**Bâtiments :** 2 020,49 € pour :

- plomberie : 32 h : remplacement des robinetteries des sanitaires & maintenance ;
- Réalisation de plans : 21 h ;
- électricité : 35 h : maintenance ;
- aide sur l'étude liée à la réalisation de travaux : 15h.

**Informatique :** une dépense de 601,29 € (réglé en 2013) pour :

- 24 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 2012**
4. **État comparatif des coûts 2011 / 2012**
5. **Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2013**

## MENUS BIOLOGIQUES ANNEE 2012

Plats	Famille d'aliments	lundi 20 février		jeudi 31 mai		jeudi 27 septembre
Hors d'oeuvre				Carottes râpées vinaigrette		Salade Coleslaw
		Taboulé				
						
Plats principaux		Sauté de volaille		Sauté de boeuf au paprika		Sauté de porc colombo
Accompagnements		Haricots verts persillés		Mélange de légumes		
						Lentilles vertes
Produits laitiers		Camembert		Brie		Yaourt nature sucré
Desserts et/ou Produits laitiers						
		Banane		Pastèque		Ananas au sirop
						

Légumes et fruits

Féculents, légumes secs et produits céréaliers

 Viandes, poissons et oeufs Produits laitiers et lait

Produits issus de l'agriculture Biologique













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

Produits issus des circuits courts

Ecole



Semaine 3 du lundi 15 octobre au vendredi 19 octobre 2012

## Semaine du Goût

Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre			Tartare de concombre façon Tzatziki			Salade Mikado
		Salade de perle au surimi				
					Mortadelle	
Plats principaux		Sauté de lapin à la moutarde	Palette de porc à la provençale		Blanquette de veau à l'ancienne	Calamar à la Romaine
Accompagnements		Poêlée Gourmande aux crosnes				Etuvée de légumes d'Antan
			Gratin de crozets Savoyard			Riz trois saveurs
Produits laitiers		Saint paulin	Bûche de lait mélangé		Vache qui rit	Monboissier
Desserts et/ou Produits laitiers			Fromage blanc Normand			
		 Kiwi			 Banane	Poire au chocolat
						

Légumes et fruits

Féculeux, légumes secs et produits céréaliers

 Viandes, poissons et oeufs Produits laitiers et lait

Produits issus de l'agriculture Biologique

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

Produits issus des circuits courts

**COMPTE ADMINISTRATIF 2012**  
**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>673 470,09 €</b>	<b>70 – Produits des services</b>	<b>8 766,26 €</b>
60611 – Eau	2 607,11 €	70688 – Autres prestations de services	8 761,95 €
60612 – Énergie – Électricité	40 045,87 €	7078 Autres marchandises	4,31 €
60622 – Carburant	4 262,43 €		
60623 – Alimentation	527 294,10 €	<b>74 – Dotations et Participations</b>	<b>1 032 652,92 €</b>
60631- Fournitures d'entretien	3 235,36 €	7473 – Participations Département	82 958,40 €
60636 – Vêtements de travail	64,43 €	74741 – Participation des communes	404 590,05 €
6064 – Fournitures administratives	1 855,31 €	7476 – CCAS et caisse des écoles	724,93 €
6068 – Autres matières et fournitures	12 358,62 €	7478 – Participations Collèges	544 379,54 €
611- Contrats de prestation	35 561,83 €		
6135 – locations mobilières	21 417,51 €	<b>013 – Atténuations de charges</b>	<b>1 124,68 €</b>
61522 – Entretien de bâtiment	500,00 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	1 018,12 €
61558 – Entretien autres biens mobiliers	8 869,39 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	106,56 €
6156 – Maintenance	2 451,14 €	<b>77 – Produits exceptionnels</b>	<b>1046,56 €</b>
616 – Primes d'assurance	3 614,45 €	7788 – Produits exceptionnels divers	1042,85 €
6184 – Formations	2 502,15 €	7718 – Autres produits exceptionnels	3,71 €
6225 – Indemnités au comptable	419,79 €		
6231- Annonces et insertions	3 138,91 €		
6262 – Frais de télécommunications	2 771,69 €		
6288- Autres prestations de service	500,00 €		
<b>012 – Charge de personnel</b>	<b>312 350,04 €</b>		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	56 001,77 €		
6218 – Autres personnels extérieurs	626,39 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	153,53 €		
63361 – Cotisation CDG	1 371,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	1 999,00 €		
64111 – Rémunération principale	117 427,64 €		
64112- SFT	3 266,03 €		
64118 – Autres indemnités	21 830,28 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	33 685,44 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	31 766,35 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	805,04 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	864,76 €		

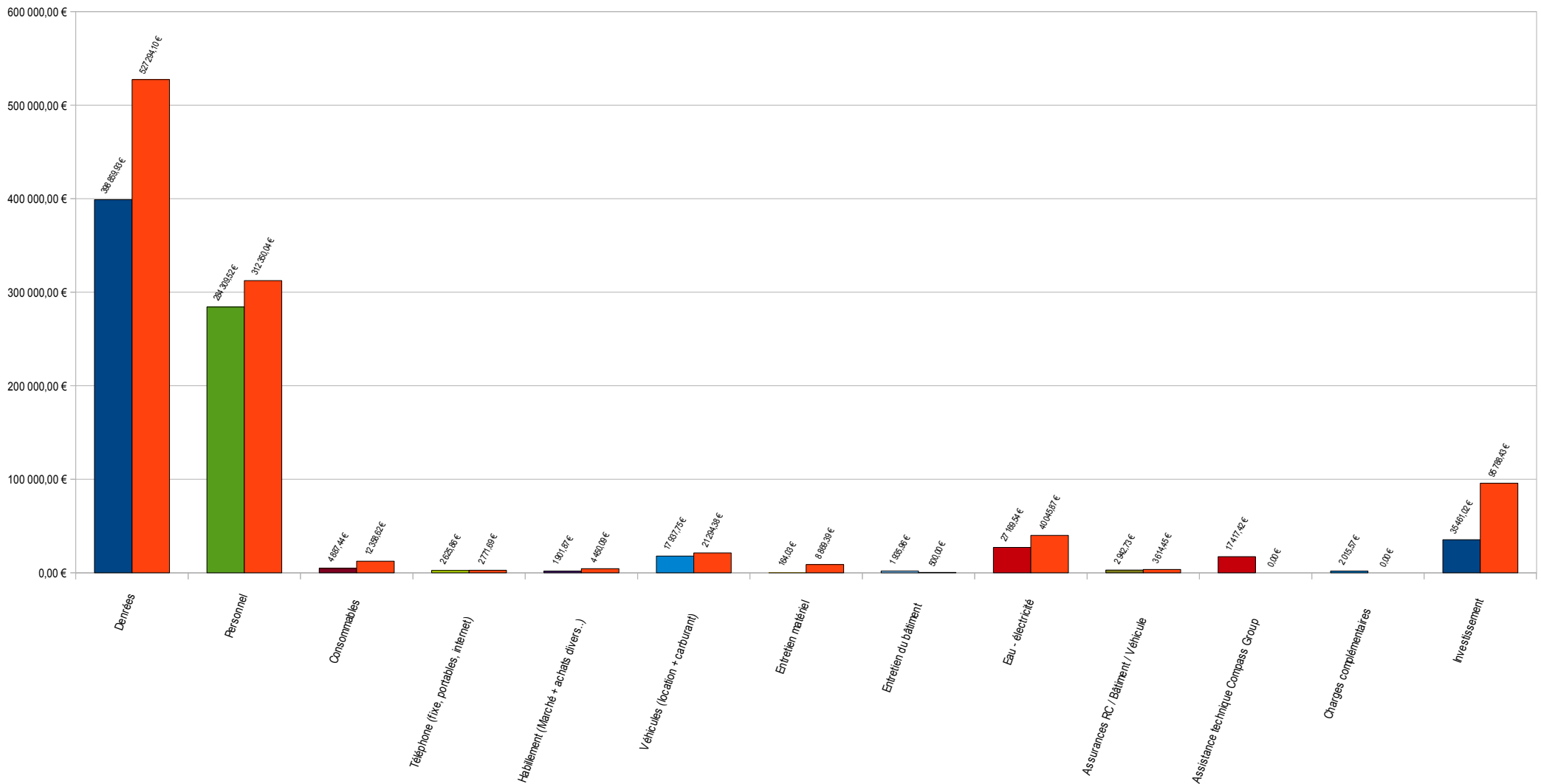
DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	29 601,22 €		
64532 – IRCANTEC	1 655,92 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	2 172,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	5 670,78 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	2 655,83 €		
6475 – Visites médicales	797,06 €		
<b>65 – Autres charges de gestion courante</b>	<b>50,00 €</b>		
6574 – Subvention de fonctionnement	50,00 €		
<b>66 – Charges financières</b>	<b>246,80 €</b>		
66111- Charges d'intérêts	246,80 €		
<b>67 – Charges exceptionnelles</b>	<b>11 634,00 €</b>		
673 – Titres annulés	11 634,00 €		
<b>042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections</b>	<b>20 163,05 €</b>		
6811 – Dotation aux amortissements	20 163,05 €		
<b>TOTAL DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>1 17 913,98 €</b>	<b>TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>1 043 590,42 €</b>

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
<b>21 – Immobilisations corporelles</b>	<b>95 788,43 €</b>	<b>138 – Participation des collectivités</b>	<b>43 500,00 €</b>
2188 – Autres	94 721,00 €	1383 – Participation Département	22 500,00 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	1 067,43 €	1384 – Communes	21 000,00 €
<b>23 – Immobilisation en cours</b>	<b>11 973,63 €</b>	<b>040 – Dotation aux amortissements</b>	<b>20 163,05 €</b>
2313 – Constructions	11 973,63 €	2805 – Concessions	1 874,13 €
		281758 – Autres installations, matériel	8 819,80 €
		281784 – Mobilier	232,69 €
		28183 – Matériel de bureau	662,29 €
		28188 – Autres immobilisations corporelles	8 574,14 €
		<b>10 – Dotations, fonds divers</b>	<b>2 571,69 €</b>
		10222 – F.C.T.V.A.	2 571,69 €
		<b>16 – EMPRUNTS ET DETTES</b>	<b>29 900,00 €</b>
		1641 – Emprunts en euros	29 900,00 €
<b>TOTAL DES DEPENSES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>107 762,06 €</b>	<b>TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>96 134,74 €</b>



## ETAT COMPARATIF DES COÛTS 2011/2012

ETABLI SUR LA BASE DE 210 533 REPAS EN 2011 ET 252 959 REPAS CONSOMMES EN 2012



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

Nbre repas / an	69265 repas en 2010	210533 repas en 2011	263 483 repas en 2012	300000 repas en 2013 (envisagés)
<b>Coût alimentaire</b>	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,93 €
<b>Coût salarial</b>	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €
<b>Coût d'entretien</b>	0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,55 €
<b>Dotation aux amortissements</b>	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,09 €
<b>Coût global</b>	4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,68 €

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

