



RESTAURATION COLLECTIVE

LABELLISÉE DE NIVEAU 1

DU REFERENTIEL « EN CUISINE »



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

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limouillère – 37230 FONDETTES

Tel : 02 47 34 35 35 – Fax : 02 47 73 97 54

Siège : Hôtel de ville de Fondettes

35, rue Eugène Goüin – 37230 FONDETTES

Tel : 02 47 88 11 66 – Fax : 02 47 88 11 51

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2014

Édito du Président

Ces dernières années, la caractéristique essentielle a été l'augmentation constante du nombre de repas. L'année 2014, quant à elle, a été l'année d'amendements dans le fonctionnement.

Tout d'abord, la tarification différenciée a été introduite : les dépenses générales (charges générales, charges de personnels) sont réparties de façon équitable. Des coûts spécifiques ont été distingués : ils concernent d'abord l'alimentation (la composition de l'assiette, le grammage) mais aussi des charges variables comme celles concernant des renforts de personnels (livraison de repas à domicile, par exemple) ou les livraisons (carburant, location de camions) sont évaluées et sont répercutées en fonction de l'utilisation par chaque convive. La gamme des prix s'étend de 2,69 € à 7,72 €. Il s'agit d'un effort important du syndicat en terme de gestion, de comptabilité analytique pour faire payer aux convives le prix le plus juste possible.

Concernant les repas destinés à la Ville, l'objectif des 20% de repas bio a été largement dépassé. Avec la mise en place d'actions auprès des écoliers pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire et au tri, le syndicat opte clairement pour une politique de restauration durable. Soulignons que cette nouvelle augmentation de la part de denrées bio s'est faite sans aucun coût supplémentaire.

Ces efforts méritaient bien une reconnaissance officielle.

Suite à un audit que j'ai demandé au groupe ECOCERT, j'ai le plaisir de vous annoncer que les cuisines satellites primaires ont obtenu la certification de conformité de niveau I. Ce label ECOCERT vient certifier que 4 critères de restauration sont respectés :

- au moins 10% de produits biologiques,
- des produits biologiques et régionaux,
- une qualité nutritionnelle des menus (pas d'O.G.M et absence de certains additifs, clarté des menus)
- une gestion environnementale du site.

J'y vois une récompense aux efforts initiés par mon prédécesseur, Monsieur Joseph MASBERNAT, à l'implication de la directrice du syndicat, du responsable de production et de tous leurs collaborateurs. Qu'ils soient ici chaleureusement remerciés.

Enfin, le syndicat a désormais une vitrine sur le web avec l'ouverture du site : www.syndicatrestauration37.fr . Les usagers peuvent y trouver non seulement les menus quotidiens mais également quantité d'informations sur le fonctionnement de notre structure.

Joël AGEORGES
Président du Syndicat Mixte
de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes

SOMMAIRE

I / Évolution du Syndicat Mixte

a/ Composition du Comité Syndical.....	4
b/ Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte.....	5
▪ comités syndicaux – actes administratifs	
▪ commissions « usagers » : orientations	
▪ commission consultative des services publics locaux	
c/ Création du site internet du Syndicat Mixte.....	7

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

a/ Provenance des denrées alimentaires.....	8
b/ Progression des produits alimentaires biologiques et issus du circuit court.....	9
c/ Animations 2014.....	13
d/ Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.....	14
e/ Audit auprès du groupe certifié Ecocert en cuisine.....	15

III/ État des réalisations 2014 du Syndicat Mixte

a/ Marchés publics, contrats et prestataires.....	16
b/ Opérations d'entretien, réparations & investissements.....	18
c/ Consommations quantitatives des fluides.....	20

IV/ Effectifs

a/ Effectifs 2014/2015 par établissement.....	20
b/ Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie.....	21
c/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1.....	21
d/ Prestations exceptionnelles.....	22

V/ État financier

a/ Tarifs - Participation financière & Produits de fonctionnement 2014.....	23
b/ Compte Administratif 2014.....	25
c/ Coût de revient 2014.....	26
d/ État des coûts 2014.....	27
e/ Masse salariale, plan de formation & bilan des interventions du personnel communal pour le syndicat mixte.....	27

Annexes

I/ EVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE

a/ Composition et vocation du Syndicat Mixte

Par séance du 25 avril 2014, la composition du Comité Syndical a été renouvelée, désignant Monsieur Joël AGEORGES Président du Syndicat Mixte en tant que Conseiller Général d'Indre et Loire ainsi que Monsieur de OLIVEIRA, Vice-Président du Syndicat Mixte en tant que Maire de Fondettes.

ORGANE EXECUTIF	
Président	Vice-Président
Joël AGEORGES (CG)	Cédric de OLIVEIRA (F)

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

COMPOSITION DU COMITE SYNDICAL			
Collège du Département 37		Collège de Fondettes	
Titulaires	Suppléants*	Titulaires	Suppléants*
Joël AGEORGES	Jean-Claude LANDRÉ	Bruno MARTEL	Mathilde COLLIN
Jean GOUZY	Marine BELNOUE	Nicole BELLANGER	Agnès GALLIER
Henri ZAMARLIK	Jean-Pierre GASCHET	Cédric de OLIVEIRA	Michel PASQUIER

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

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

Département :

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

Ville de Fondettes :

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

Les effectifs journaliers sont de l'ordre d'environ 2100 repas, soit près de 305 079 repas / an.

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

COMITÉS SYNDICAUX – ACTES ADMINISTRATIFS

Le comité Syndical s'est réuni à quatre reprises au cours de l'année 2014 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 6 février 2014

- Approbation du Compte de Gestion 2013
- Approbation du Compte Administratif 2013
- Affectation de résultat 2013
- Reversement partiel des excédents de fonctionnement aux collectivités adhérentes
- Vote du Budget Primitif 2014
- Rapport d'activité 2013 du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Comité Syndical du 20 mars 2014

- Compte-rendu de la commission aux apports – État de l'actif transféré
- Déclaration préalable de travaux pour l'agrandissement d'un quai d'approvisionnement

Comité Syndical du 25 avril 2014

- Renouvellement du Comité Syndical - Élection du Président et du Vice-Président
- Renouvellement des membres de la commission aux apports
- Renouvellement des membres de la commission d'appel d'offres
- Renouvellement des membres de la commission consultative des services publics locaux
- Renouvellement des membres de la commission « usagers »
- Délégation de pouvoirs du Comité Syndical au Président

Comité Syndical du 5 décembre 2014

- Approbation du nouveau logo du Syndicat Mixte
- Mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat Mixte
- Convention de mise à disposition de personnel du service Bâtiment au profit du Syndicat Mixte
- Modification du tableau des effectifs
- Décision modificative n° 1 sur le budget 2014
- Indemnités de conseil au comptable du trésor chargé des fonctions de receveur
- Définition du coût de revient du repas 2015 pour les collectivités adhérentes
- Tarification différenciée 2015 – participation des collectivités
- Tarification des repas à l'association gérant l'accueil de loisirs de la commune de Fondettes
- Définition du coût de revient et tarification différenciée 2015 pour les convives extérieurs au Syndicat Mixte
- Orientations budgétaires 2015

• COMMISSIONS « USAGERS »

Cette instance s'est réunie les 20 mars et 4 novembre 2014 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.

• COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2014 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le 20 février 2015. Les membres de cette instance ont pris connaissance de la politique tarifaire des convives de la ville de Fondettes, calculée en fonction du quotient familial des foyers. Les repas sont ainsi facturés, selon le quotient familial, entre 2,53 € et 3,50 €. Les recommandations du Grenelle de l'Environnement préconisant l'introduction de 20 % de denrées alimentaires biologiques dans les menus sont rappelées (l'objectif du syndicat mixte en 2014 étant d'atteindre 20 %). Enfin, les actions envisagées à moyen terme ont été présentées (poursuite de la campagne de lutte contre le gaspillage, travail en concertation avec Madame DUPRÉ, maraîchère sur le territoire communal).

Décisions du Président

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 29 décisions prises par le Président dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	Marché de fourniture et livraison de produits de boulangerie avec la Société BPA
2	Travaux d'amélioration des installations frigorifiques avec la Société AXIMA Réfrigération
3	Travaux d'amélioration des installations de ventilation, plomberie, extraction d'air et de production d'eau chaude sanitaire avec la société COFELY AXIMA
4	Contrat d'analyses en hygiène alimentaire (autocontrôles) et surveillance des légionnelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale avec le Laboratoire de Touraine
5	Marché portant acquisition d'un équipement multi-fonctions et sa maintenance durant 5 ans auprès de la société RICOH
6	Marché de travaux portant prolongation d'un quai d'approvisionnement de la cuisine centrale auprès de la société CAZY GUILLAUME
7	Prestation de médecine professionnelle et préventive pour le personnel du Syndicat Mixte confiée à L'IRSA
8	Mise à disposition à titre gracieux d'un véhicule réfrigéré au profit de l'Association culturelle et d'Animation « L'Aubrière » dans le cadre de la fête de la musique
9	Mise à disposition à titre gracieux d'un véhicule réfrigéré au profit du Comité des Fêtes dans le cadre de la fête de Fondettes 2014
10	Création d'un site internet pour le compte du Syndicat Mixte : commande d'un nom de domaine et hébergement auprès de la société OVH
11	Marché de location et d'entretien de vêtements de travail pour les employés du Syndicat Mixte avec la société ELIS Touraine
12	Mise à disposition d'un véhicule réfrigéré au profit de la ville de Fondettes dans le cadre de la fête du 14 juillet 2014
13	Commande d'un audit portant sur l'introduction des produits biologiques et locaux en restauration collective auprès du groupe Ecocert
14	Déclaration sans suite du marché portant remplacement du système de production d'eau chaude de la cuisine centrale de Fondettes
15	Avenant n° 1 au marché de travaux pour prolongation du quai d'approvisionnement de la cuisine centrale de Fondettes
16	Marché portant remplacement du système de production d'eau chaude de la cuisine centrale de Fondettes confiée à la Société TCPE Climatique
17	Prestation de conseil en nutrition pour la restauration collective du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale
18	Contrat de téléphonie mobile passé auprès de la Société SFR Business Team
19	Acquisition d'un trancheur automatique à pignon auprès de la Société LEHOUX
20	Mise à disposition de personnel et véhicule réfrigéré au profit du C.C.A.S. de Fondettes dans le cadre du portage des repas aux aînés ne pouvant assister au banquet des aînés
21	Mise à disposition de personnel et véhicule réfrigéré au profit du C.C.A.S. de Fondettes dans le cadre du portage des repas aux aînés ne pouvant assister au banquet des aînés
22	Marché portant sur la dératisation et désinsectisation de la cuisine centrale de Fondettes confiée à la Société ECOLAB PEST France
23	Marché de maintenance, téléassistance "hotline" et e-formation illimitée portant sur le logiciel de restauration passé auprès de la Société SALAMANDRE
24	Marché portant réalisation de travaux de maçonnerie : rebouchage d'une trémie à l'emplacement du pont bascule de la cuisine centrale de Fondettes avec la Société CAZY GUILLAUME
25	Remplacement du compresseur de la cellule de refroidissement n°3 de la cuisine centrale de Fondettes auprès de la Société AXIMA Réfrigération
26	Avenant n°1 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n°7 Produits laitiers, matières grasses et ovoproduits avec la Société Pomona Passion Froid (modification de la tarification erronée du Leerdamer)
27	Avenant n°2 au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n° 8 Epicerie avec la Société TRANSGOURMET (modification BPU)
28	Avenant n°1 de moins value au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n°9 Viandes bovines porcines biologiques avec l'entreprise Valtero Socopa Viandes porté à 5 000 € HT/an (au lieu de 10 500 € HT)
29	Avenant n°1 de moins value au marché de fourniture de denrées alimentaires – Lot n°11 Viandes avicoles biologiques avec l'entreprise SDA porté à 3 000 € HT / an minimum (au lieu de 5 000,00 € HT)

Enquêtes de satisfaction 2014 : bilan

Chaque année, différentes enquêtes de satisfaction sont organisées afin de mesurer la satisfaction des convives.

Cette année, 6 enquêtes ont eu lieu.

SITES VISITES / CONVIVES	Nbre d'enfants interrogés	DATE	POURCENTAGE DE SATISFACTION			
			Très satisfaisant	Satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Insatisfaisant
Collège La Béchellerie	35	21/01/14	0 %	22,86 %	62,86 %	14,28 %
Collège Lucie & Raymond Aubrac	30	18/02/14	0 %	53,33 %	46,67 %	0 %
École Camille Claudel	22	25/03/14	0 %	100,00 %	0 %	0 %
École La Guignière	39	15/04/14	0 %	92,31 %	7,69 %	0 %
Collège Jean Roux	31	07/10/14	3,22 %	83,87 %	12,91 %	0 %
Portage à domicile	27	18/11/14	33,33 %	48,15 %	15,82 %	3,70 %

Ces résultats sont obtenus suite au déplacement d'élus, de parents d'élèves et d'agents de restauration sur site permettant un contact direct auprès des convives.

c/ Création du site internet du Syndicat Mixte « www.syndicatrestauration37.fr

Créé depuis quelques mois, ce site présente la composition ainsi que le mode de fonctionnement du syndicat et permet aux parents d'élèves de consulter les menus servis aux collégiens, écoliers, ou encore au centre de loisirs de la Mômeerie dans les semaines à venir.

Visite de la cuisine centrale

Chacun (parents d'élèves, élèves, enseignants, personnels de restauration...) a la possibilité de visiter la cuisine centrale de Fondettes.

Toute visite sera organisée sur rendez-vous, pour une délégation de 10 personnes maximum afin de visiter les locaux en fonctionnement, de 9h à 12h.

Les personnes âgées concernées par le portage des repas à domicile ont pu visiter la cuisine centrale les 14 et 21 novembre 2014.

II/ RAPPEL DE DONNEES, PRESENTATION DES OBJECTIFS ET ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/14	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNEE
Boucherie	 	51 236,46 €
Porc, saucisserie et charcuterie		31 289,68 €
Produits avicoles frais		32 948,06 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés	 	47 376,83 €
Poisson, crustacés, légumes, fruits, pâtisseries et glaces surgelés		113 491,06 €
Fruits, légumes et aromates frais	 	90 000,00 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits	 	75 201,26 €
Produits d'épicerie		74 535,58 €
Viandes bovines et porcines biologiques	 	 8 168,01 €
Saucisserie et charcuterie biologiques		 3 817,85 €
Viandes avicoles biologiques		 9 599,32 €
Légumes surgelés biologiques		 40 406,20 €
Plats préparés biologiques		 1 051,62 €
Pains & viennoiseries		19 506,40 €



Pour 2014, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 579 121,93 €.

Le marché d'appel d'offres de denrées alimentaires comprend également des bananes issues du commerce équitable provenant du fournisseur « Terre Azur ». Ce marché du 1er janvier 2013 se termine fin 2015.

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

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

Volontariste dans la mise en œuvre d'actions pour atteindre ses objectifs, le Syndicat Mixte a intégré pour l'année 2014 les denrées dans sa production 4 menus entièrement biologiques. En parallèle, différentes composantes biologiques ou issues du circuit court ont été intégrées chaque mois tel que détaillé dans le tableau repris ci-dessous.

ECOLE

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Nb prod locale		Nb c-court		Total Bio, C Court, Prod locale	Pourcentage Circuit Court	Pourcentage Prod Locale	Pourcentage Bio
			BOF		viande	Fruit/legume				
Janvier	80	16	BOF	1	viande	6	27	12,50%	1,25%	20,00%
					Fruit/legume	4				
Février	60	12	BOF	1	viande	4	22	15,00%	1,67%	20,00%
					Fruit/legume	5				
Mars	80	16	BOF	1	viande	6	28	13,75%	1,25%	20,00%
					Fruit/legume	5				
Avril	55	11	BOF	1	viande	5	23	20,00%	1,82%	20,00%
					Fruit/legume	6				
Mai	75	16	BOF	1	viande	4	31	18,67%	1,33%	21,33%
					Fruit/legume	10				
Juin/ Juillet	100	21	BOF	1	viande	9	40	18,00%	1,00%	21,00%
					Fruit/legume	9				
Septembre	85	17	BOF	1	viande	6	33	17,65%	1,18%	20,00%
					Fruit/legume	9				
Octobre	50	9	BOF	1	viande	2	17	14,00%	2,00%	18,00%
					Fruit/legume	5				
Novembre	75	16	BOF	1	viande	5	30	17,33%	1,33%	21,33%
					Fruit/legume	8				
Décembre	60	12	BOF	1	viande	5	19	10,00%	1,67%	20,00%
					Fruit/legume	1				
TOTAL	720	146		10		114	270	15,69%	1,45%	20,17%

COLLEGE

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Nb prod locale		Nb c-court		Total Bio, C Court, Prod locale	Pourcentage Circuit Court	Pourcentage Prod Locale	Pourcentage Bio
			BOF		viande	Fruit/legume				
Janvier	80	5	BOF	1	viande	6	16	12,50%	1,25%	6,25%
					Fruit/legume	4				
Février	60	0	BOF	1	viande	4	10	15,00%	1,67%	0,00%
					Fruit/legume	5				
Mars	80	0	BOF	1	viande	6	12	13,75%	1,25%	0,00%
					Fruit/legume	5				
Avril	55	0	BOF	1	viande	5	12	20,00%	1,82%	0,00%
					Fruit/legume	6				
Mai	75	5	BOF	1	viande	4	20	18,67%	1,33%	6,67%
					Fruit/legume	10				
Juin/ Juillet	100	1	BOF	1	viande	9	20	18,00%	1,00%	1,00%
					Fruit/legume	9				
Septembre	85	0	BOF	1	viande	6	16	17,65%	1,18%	0,00%
					Fruit/legume	9				
Octobre	50	1	BOF	1	viande	2	6	8,00%	2,00%	2,00%
					Fruit/legume	2				
Novembre	75	5	BOF	1	viande	4	21	20,00%	1,33%	6,67%
					Fruit/legume	11				
Décembre	60	0	BOF	1	viande	5	9	13,33%	1,67%	0,00%
					Fruit/legume	3				
TOTAL	720	17		10		115	142	15,69%	1,45%	2,26%

L'utilisation des produits biologiques, denrées issues de la production locale et du circuit court, représente sur l'année pour l'ensemble des convives l'équivalent de 37,39 % de denrées alimentaires ou environ 20,17 % de produits biologiques.

Produits biologiques



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

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



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

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

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.

Ecole : 1 repas bio / 5 semaines + 2 ou 3 composantes/ semaine
collège: 3 repas bio /an

Produits issus du circuit court

- Viandes bovines françaises provenant du fournisseur Valtero Socopa Viande ;
- Crêpes COLAS fraîches émanant de Châteaugiron (35) servies à la chandeleur ;
- Yaourts, riz au lait et semoule de la Fromagerie Maurice ET DOUCEURS ANGEVINES ;
- Chocolats de Noël commandés auprès de la Sté La Triade (95)



Production locale

- Desserts lactés servis ponctuellement ;

Fraîcheur des produits

Sont régulièrement servis aux convives les produits frais suivants :

Viandes bovines, porcines et avicoles (sautés, rôtis, escalopes,...), Fruits frais, Légumes (salade verte, crudités), les radis sont livrés dans leur état « brut » (non lavés non épluchés), réalisation ponctuelles de pâtisseries maison (clafoutis, flan pâtissier, gâteau au yaourt, tutti frutti, gâteau au chocolat).

Depuis septembre 2014 les plats « faits maison » (grande majorité de plats de viandes, de crudités, de légumes féculents (riz, blé, pâtes) et certaines pâtisseries sont identifiés en bleu sur les menus du Syndicat. L'appellation «FAIT MAISON» qualifie les plats élaborés par la cuisine à partir de produits bruts. Elle est appliquée aux types de produits suivants:

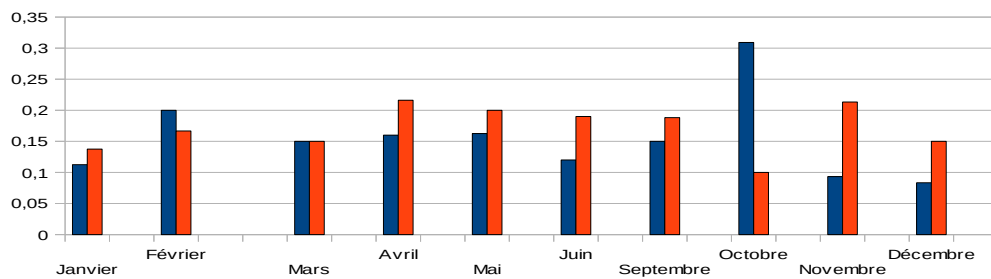
- * fruits et légumes «nature » frais ou surgelés non pré -cuisinés et non pré-cuits.
- * conserves de légumes « bruts».
- * viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable).
- * riz , pâtes et autres féculents à cuire

* pâtisseries « brutes » et certains laitages.

Evolution de l'intégration du circuit court et production locale : comparatif 2013 & 2014

Pourcentage de Circuit court/ prod locale		
Mois	2013	2014
Janvier	11,25%	13,75%
Février	20,00%	16,67%
Mars	15,00%	15,00%
Avril	16,00%	21,62%
Mai	16,25%	20,00%
Juin	12,00%	19,00%
Septembre	15,00%	18,82%
Octobre	30,91%	10,00%
Novembre	9,33%	21,33%
Décembre	8,34%	15,00%
TOTAL	15,41%	17,12%

ecart circuit court et production locale

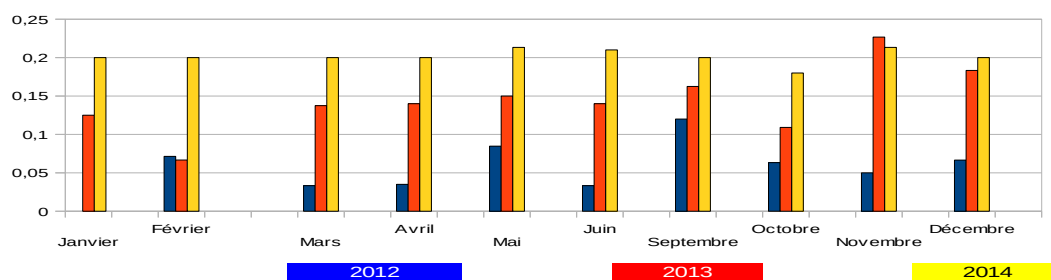


Intégration de produits biologiques aux menus : comparatif 2012/2013/2014

Écart d'intégration du Bio entre 2012, 2013 et 2014

Mois	Pourcentage de Bio		
	2012	2013	2014
Janvier	0,00%	12,50%	20,00%
Février	7,14%	6,67%	20,00%
Mars	3,33%	13,75%	20,00%
Avril	3,50%	14,00%	20,00%
Mai	8,47%	15,00%	21,33%
Juin	3,33%	14,00%	21,00%
Septembre	12,00%	16,25%	20,00%
Octobre	6,33%	10,91%	18,00%
Novembre	5,00%	22,67%	21,33%
Décembre	6,66%	18,33%	20,00%
TOTAL	5,58%	14,41%	20,17%

Ecart bio 2012, 2013 et 2014



ACHAT DE DENRÉES BIOLOGIQUES ET ISSUES DU CIRCUIT COURT

1) Produits Biologiques

Fournisseurs	Produits alimentaires	Total achat TTC
Achille Bertrand	Légumes surgelés	4 406,21 €
Guilmot Gaudais	Charcuteries	3 176,94 €
	Plats préparés	1 352,08 €
Pomona Passion Froid	Produits laitiers	6 693,01 €
Transgourmet	Épicerie	3 081,69 €
Total achat produits Biologiques		18 709,93 €

2) Circuits Courts

Fournisseurs	Produits alimentaires	Total achat TTC
Crêperie Colas	Crêpes fraîches	530,88 €
Douceurs Angevines	Produits laitiers	4 161,60 €
Fromagerie Maurice	Produits laitiers	1 492,87 €
C'Pierre Clot	Pizza fraîche	1 515,15 €
Socopa Valtéro	Boucherie et porc	54 938,46 €
SDA	Viande avicole	39 314,53 €
Total achat produits Biologiques		101 953,49 €

3) Circuits Courts Biologiques

Fournisseurs	Produits alimentaires	Total achat TTC
Pomona terre Azur	Fruits et Légumes	9 071,09 €
Société Distribution Avicole	Produits Avicoles	1 983,75 €
Socopa Valtero	Boucherie et Porc	4 948,33 €
C'Pierre Clot	Pizza fraîche	2 356,79 €
Crêperie Colas	Crêpe fraîche	308,48 €
Total achat circuits courts Biologiques		18 668,44 €

Le total des achats en denrées biologiques et circuits pour l'année 2014 est de 139 331,86 € TTC dont 37 378,37 € de produits spécifiquement bio (26,82 %) et 101 953,49 € de denrées issues du circuit court (73,18%).

c/ Animations 2014: intégration de menus à thème

1er trimestre 2014

Janvier : **Galette des Rois**

Février : **Chandeleur**

Mars : Menu du Monde : **L'AMÉRIQUE DU SUD**

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

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

2ème trimestre 2014

Avril : **menu de Pâques**

Mai : Menu du Monde : **Le MAGHREB**

Juin : **Fraich'Attitude**

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

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

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

3ème trimestre 2014

Septembre : **Menu de rentrée scolaire**

Objectif : menu « plaisir » de rentrée

Septembre : Menu du Monde : **Les Indes**

Un repas biologique

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

4ème trimestre 2014

Octobre : **Semaine du goût**

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

Novembre : Menu du Monde : **Les Pays ANGLOSAXONS**

Décembre : **Repas de Fin d'année**

Objectif : Mettre en avant le côté festif

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

Objectif : favoriser les produits issus de l'agriculture biologique

d/ Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire

a/ Données : 2014 Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Statistiques nationales :

* 12,5 % des déchets alimentaires achetés en cuisine sont finalement jetés.

* Enfants de maternelles ou élémentaires : entre 110 et 130 grammes de déchets / enfant / jour.

Dates :

22 - 30 novembre : semaine européenne de réduction des déchets alimentaires

16 octobre : journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions en place :

- Gestion des fruits et fromages ;
- Sensibilisation sur le pain (ex le 16 octobre dernier) et régulation des commandes ;
- Régulation des entrées livrées sur certains sites.

Dans le cadre du Plan National pour l'Alimentation 2014 un appel à projet a été déposé auprès de la DRAFF qui a subventionné cette campagne à hauteur de 5 600 €. L'équipement utile au tri et à la pesée (tables, balances de réception, balances ménagères) a été installé en janvier 2014.

Du 31 mars au 6 avril 2014, dans le cadre de la semaine du développement durable, quelques enfants de l'école Gérard Philipe ont participé à la pesée des denrées jetées.

Le suivi mensuel de ces pesées, qui comprend l'ensemble des déchets, est accompagné des commentaires relayés par les personnels de satellites de restauration. Ces éléments mettent en évidence les sites à traiter prioritairement et devraient permettre sur le long terme, de réguler en amont la production des denrées (cf récapitulatif des pesées en annexe 7).

Les balances ménagères devraient permettre prochainement la réalisation d'assiettes « test » répondant davantage aux besoins des enfants selon qu'ils aient une petite ou grande faim

Restaurant Gérard Philipe



Restaurant Françoise Dolto - maternelle



Restaurant de la Môme - grands



Restaurant de la Môme - petits



Balance de réception



e/ Audit par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Afin de réaliser un audit sur la restauration collective, Mesdames LARAMAS et CONSTANTIN du Groupe ECOCERT se sont rendues le 20 novembre 2014 en cuisine centrale ainsi que sur différents satellites de restauration de la ville.

Différents documents permettant un contrôle total des éléments utiles à la délivrance de labellisation ont été remis pour l'occasion :

- Extrait du Compte administratif 2014 ;
- Bilan annuel des achats alimentaires en denrées biologiques avec factures à l'appui ;
- Fiches techniques des denrées alimentaires biologiques ;
- Pièces administratives de l'appel d'offres de denrées alimentaires dont règlement de consultation reprenant les critères utiles au classement des offres (dont les performances en matière de développement durables & approvisionnements directs des produits de l'agriculture)
- Autodiagnostic environnemental
- Plan de nutrition ;
- Attestations de formation du personnel de la cuisine centrale
- Menus 2014
- Un dossier reprenant la gestion environnementale :
 - * utilisation de produits d'entretien écolabellisés,
 - * tri des déchets recyclables,
 - * campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire,
 - * réduction d'utilisation de jetables,
 - * réalisation d'un audit énergétique,
 - * critère de performance en matière de protection de l'environnement pour ce qui concerne la location de véhicules frigorifiques...
 - * Acquisition de deux fours de cuisson mixte réduisant la consommation énergétique.



A l'issue de cet audit, le syndicat mixte qui respecte les exigences reprises dans le tableau ci-dessous, s'est vu déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel « En cuisine » pour la restauration collective (cf annexe n°8).

CATEGORIE	DEFINITION	EXIGENCES
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus, interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage, auto diagnostic environnemental

Cette labellisation, est délivrée jusqu'au 31 décembre 2015 sur les sites suivants :

- Cuisine centrale de Fondettes ;
- École Camille Claudel ;
- École Françoise Dolto ;
- École Gérard Philipe ;
- École La Guignière ;
- Crèche de la Poupardière.

L'évaluation de l'entité laisse apparaître un pourcentage d'achats biologiques de 23 %.

Un autocollant certifiant cette labellisation a été apposé à l'entrée des sites concernés.

III / ETAT DES REALISATIONS 2014 DU SYNDICAT MIXTE

a/ Marchés publics

PRESTATAIRE	OBJET	MONTANT ANNUEL HT	DUREE
VALTERO SOCOPA VIANDE	Lot 1 Boucherie	De 30 000 à 80 000 €	1 an au 1er janvier 2014
DAVIGEL	Lot 2 Porc, saucisserie, charcuterie	De 15 000 à 30 000 €	1 an au 1er janvier 2014
SDA	Lot 3 Produits avicoles	De 25 000 à 75 000 €	1 an au 1er janvier 2014
POMONA PASSION FROID	Lot 4 Viandes, volailles et p. surgelés	De 15 000 à 60 000 €	1 an au 1er janvier 2014
DAVIGEL	Lot 5 Poisson, légumes, fruits, pâtisseries, glaces surgelés	De 60 000 à 115 000 €	1 an au 1er janvier 2014
POMONA TERRE AZUR	Lot 6 Fruits, légumes et aromates frais	De 40 000 à 120 000 €	1 an au 1er janvier 2014
POMONA PASSION FROID	Lot 7 Produits laitiers, ovoproduits	De 40 000 à 120 000 €	1 an au 1er janvier 2014
TRANSGOURMET	Lot 8 Épicerie	De 65 000 à 195 000 €	1 an au 1er janvier 2014
SOCOPA VALTERO VIANDE	Lot 9 Viande bovine et porcine biologique	De 5 000 à 42 000 €	1 an au 1er janvier 2014
GUILMOT-GAUDAIS	Lot 10 Saucisserie et charcuterie biologiques	De 3 500 à 7 000 €	1 an au 1er janvier 2014
SDA	Lot 11 Viandes avicoles biologiques	De 3 000 à 15 000 €	1 an au 1er janvier 2014
ACHILLE BERTRAND	Lot 12 Légumes surgelés biologiques	De 2 000 à 10 000 €	1 an au 1er janvier 2014
GUILMOT-GAUDAIS	Lot 13 Plats préparés biologiques	De 1 200 à 5 000 €	1 an au 1er janvier 2014
BPA	Fourniture de produits de boulangerie	17 807,00 €	1 an au 01/04/14 renouvelable 2 fois
BET POUREAU	Maîtrise d'œuvre pour la maintenance des installations techniques de la cuisine centrale	1 124,00 €	1 an du 1 ^{er} février 2013 à 2014
RICOH	Acquisition et maintenance d'un copieur	135,00 €	Du 9 mai 2014 passé pour 5 ans
CAZY GUILLAUME	Agrandissement du quai de livraison	11 210,73 €	18 juin 2014
Laboratoire de Touraine	Prélèvements & Surveillance légionnelles	400,00 €	2 ans à compter du 2/05/14
AXIMA REFRIGERATION	Lot 1 : maintenance des équipements de cuisson et de froid	13 167,40 €	1 an au 11/12/13 renouvelable 2 fois
COFELY AXIMA	Lot 2 : maintenance des équipements de chauffage, plomberie, ECS	8 612,00 €	1 an au 11/12/13 renouvelable 2 fois
GROUPAMA	Assurance du personnel	4 750,00 €	1 an 1 ^{er} janvier 2014 renouvelable 1 fois
TCPE	Remplacement ballon eau chaude	8 884,80 €	Août 2014
PAPREC	Déchets cuisine centrale	1176,00 €	1 an à compter du 1/10/13 renouvelable 2 fois
SITA Environnement	Entretien du bac à graisse	1 726,65 €	1 an à compter du 1/11/13 renouvelable 2 fois
PETIT FORESTIER	Avenant portant ajustement kilométrique sur marché de location de camions frigorifiques	19 222,20 € au lieu de 18 107,88 €	du 01/01/14 au 31/03/2015
ECOLAB	Dératisation désinsectisation	1 641,47 €	1 an à compter du 19/11/14 renouvelable 3 fois
SALAMANDRE	Logiciel de restauration	1 913,05 €	4 ans au 9/12/14

**RECAPITULATIF DES MARCHES (hors denrées alimentaires)
& CONTRATS PASSES POUR L'ANNEE 2014**

PRESTATAIRE	MISSIONS	COUT 2013 en € TTC	COUT 2014 en € TTC
AXIMA / COFELY	Installations frigorifiques	25 000,00	26 134,40
ELIS	Vêtements de travail	5 412,69	5 460,55
VEOLIA	Distribution d'eau	2 291,90	2 650,19
EDF	Fourniture d'électricité	41 372,43	36 405,25
ORANGE INTERNET	Accès internet	578,59	576,00
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1 269,48	1 422,74
BPA	Fourniture de pain	17 928,42	18 697,70
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 969,77	1 088,40
RICOH	Maintenance imprimante	/	160,06
SANITA ENVIRONNEMENT	Entretien du bac à graisse	755,65	1 201,92
SFR	Flotte téléphones portables ligne alarme cuis centrale inc.	811,36	687,23
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionnelles inc.)	1 525,39	1 592,56
SMACL	Assurance du bâtiment, RC...	3 049,12 €	3 107,60
IRSA	Visites médicales	147,37	595,47
	Diététicienne	1 000,00	1 000,00
PAPREC	Collecte des déchets	1 517,42	1 497,60
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	22 787,34	24 358,17
GROUPAMA	Assurance du personnel	5 894,25	6 226,69
OVH	Site internet	/	100,52
APCFC / NR en 2012	Accès à plateforme de dématérialisation	1 542,48	625,44
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs	611,75	2 850,67
CTTG	Alarme anti intrusion	1 053,87	1 236,90
CAZY GUILLAUME	Agrandissement du quai	/	13 452,88
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	106,89	108,38
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 265,00	2 295,66
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	145,91	322,08

Marchés de travaux

CAZY GUILLAUME	Agrandissement du quai	/	13 452,88
CAZY GUILLAUME	Complément prestation quai	/	1 660,00
TCPE CLIMATIQUE	Rempl. ballon eau chaude	/	10 661,76

b/ Entretien, réparations & investissement

Au titre de l'**entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de 66 129,33 € TTC répartie ainsi qu'il suit :

- 15 800,88 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté AXIMA Réfrigération ;
- 10 334,40 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations de chauffage, ventilation mené par la Sté COFELY AXIMA ;
- 9 012,96 € TTC correspondant aux travaux d'amélioration d'équipements (plafond filtrant, moteur de désenfumage, extraction d'air) ;
- 17 913,58 € TTC correspondant aux travaux d'amélioration d'équipements réalisés par la Société AXIMA Réfrigération suite à attribution du marché
- 13 066,91 € TTC de réparations diverses (remplacement de pièces sur chambre froide négative, réparation de compresseur de cellule n°3, réparation de laveuse MEIKO...).

Agrandissement du quai de livraison réalisé en août 2014



Avant travaux



Après travaux

Une dépense de 93 733,45 € TTC a été engagée en 2014 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

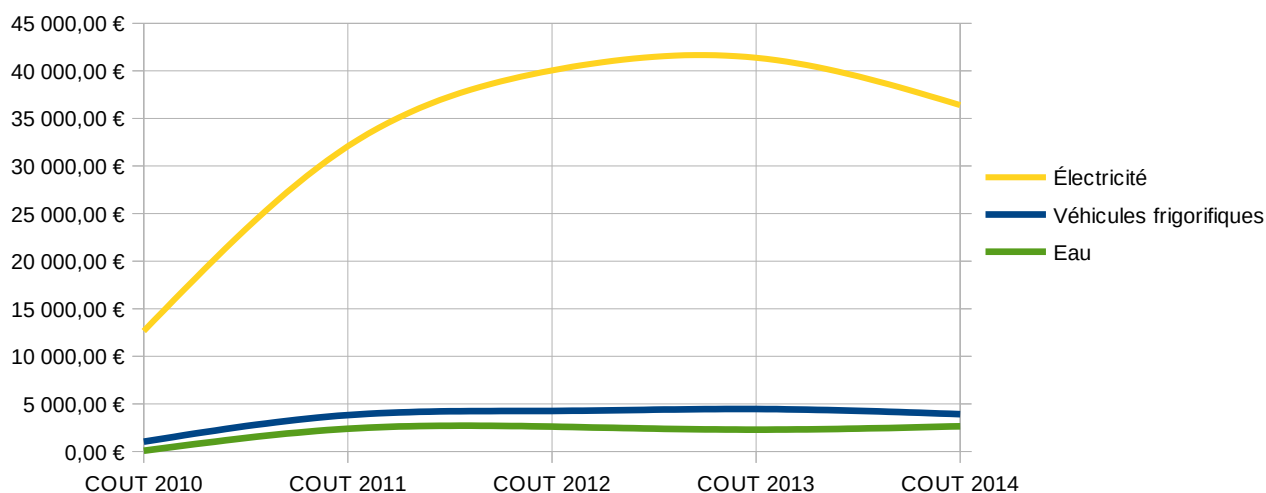
Dépenses	MONTANT TTC
Équipement	31 793,01 €
Commande de désenfumage	1 054,87 €
Bornes éclairage extérieur cuisine centrale	629,91 €
Matériel destiné à la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire	10 308,61 €
Bacs gastronormes	1 765,30 €
Aspirateur	170,04 €
Couvercles étanches et matériel divers	1 580,04 €
Balances et thermomètre cuisine	1043,81 €
Tapis brosse	80,66 €
Batteur pour mixer	185,28 €
Bac gerbable et chariot inox	4 702,69 €
Mixer plongeant	453,60 €
Postes téléphoniques	105,95 €
Acquisition de copieur	3 380,40 €
Cagettes empilables	350,40 €
Trancheur à viande	4 626,00 €
Boîte à outils	190,46 €
Petit matériel de cuisine	941,62 €
Appareil photo destiné à la traçabilité numérique des denrées	101,52 €
Désinsectiseur électrique	121,85 €
Travaux	60 155,68 €
Amélioration des Installations frigorifiques	17 913,58 €
Remplacement de ballon d'eau chaude	10 661,76 €
Remplacement du moteur de désenfumage	1 196,64
Amélioration des installations de chauffage, ventilation	5 970,72 e
Remise en état plafond filtrant	1 845,60 €
Agrandissement du quai d'approvisionnement	13 932,88 €
Réparation du compresseur de cellule de refroidissement n°3	7 558,10 €
Travaux maçonnerie quai de livraison	1 784,76 €
Travaux désenfumage	1 076,40 €



Installation du nouveau ballon d'eau chaude par l'entreprise TCPE courant juillet 2014.

c/ Les consommations : la quantité des fluides

FLUIDES	ANNÉE			
	2013	COUT 2013	2014	COUT 2014
Carburant Véhicules frigorifiques	23 618 km	4 458,16 €	23 945 km	4 284,77 €
Eau	879 m ³	2 291,90 €	1000m ³	2 650,19 €
Électricité	278 907wh	41 372,43 €	259 669wh	36 405,25 €
Coût global		48 122,49 €		43 340,21 €



IV / EFFECTIFS

a/ Effectifs 2014/2015 par établissement

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2013/2014	2014/2015	EVOLUTION	2013/2014	2014/2015	EVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	115	109	- 5,21 %	84	80	- 4,76 %
Élémentaire Gérard Philippe	242	235	- 2,89 %	195	186	- 4,62 %
Maternelle Françoise Dolto	79	73	- 7,59 %	67	60	- 10,45 %
Élémentaire Françoise Dolto	162	161	- 0,62 %	141	140	- 0,71 %
Maternelle La Guignière	47	57	+ 21,28 %	37	51	+ 37,84 %
Élémentaire La Guignière	117	107	- 8,55 %	20	*20	0,00 %
TOTAL MATERNELLES	241	239	- 0,83 %	188	191	+ 1,60 %
TOTAL ELEMENTAIRES	521	503	- 3,45 %	356	346	- 2,81 %
TOTAL ECOLES	762	742	- 2,62 %	544	537	- 1,29 %
Collège Jean Roux	582	578	- 0,69 %	500	505	- 1,00 %
Collège Lucie et Raymond Aubrac	411	395	- 3,89 %	310	305	- 1,61 %
Collège La Béchellerie	307	310	- 0,09 %	265	269	+ 1,51 %
Collège Rabelais	572	548	- 4,20 %	335	335	0,00 %
TOTAL COLLEGES	1872	1831	- 2,19 %	1410	1414	+ 0,28 %
TOTAL GENERAL	2634	2573	- 2,31 %	1954	1951	- 0,54 %

742 enfants sont scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires contre 762 en 2013/2014, soit une baisse de fréquentation des établissements scolaires de 2,62 %.

Sur ces 742 élèves, 537 déjeunent à la cantine (contre 544 sur 762 l'année dernière), soit 72,37 % de taux de fréquentation à la cantine contre 71,39 % l'année dernière.

Malgré la baisse sensible des effectifs dans les écoles, le taux de rationnaires a légèrement augmenté, ce qui confirme la tendance observée depuis des années.

Environ 75,83 % des collégiens déjeunent à la cantine contre 74,18 % l'année dernière.

b/ Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie

	Repas Maternelle / Primaire	Personnel Enseignant	Collège Jean Roux	Collège de Luynes	Collège La Béchellerie	Collège Rabelais	Assoc St Vincent de Paul	Portage à domicile	Personnel communal	Crèche	Centre de Loisirs « La Môme »	TOTAL
Janvier 2014	9166	105	8099	4895	4341	5367	73	509	294	900	946	34695
Février 2014	6866	80	6063	3270	3190	3763	60	470	205	783	1110	25860
Mars 2014	7300	68	6574	3988	3375	4395	70	589	227	774	1035	28395
Avril 2014	6035	12	5235	3323	2938	3659	73	627	220	747	1149	24018
Mai 2014	7831	70	7104	4285	3760	4289	70	755	191	704	744	29803
Juin 2014	9313	89	7117	4768	4081	4646	65	752	210	820	638	32499
Juillet 2014	1807	16	633	670	295	0	70	749	133	547	2973	7893
Août 2014	0	0	0	0	0	0	0	802	115	249	2093	3259
Septembre 2014	9803	95	8162	4959	4461	5327	63	849	198	931	893	35741
Octobre 2014	5781	55	5113	3097	2784	3341	56	849	211	852	1791	23930
Novembre 2014	8711	78	7639	4566	3832	5014	72	831	183	741	885	32552
Décembre 2014	6862	62	5601	3672	3408	4035	77	918	162	707	930	26434
TOTAL	79475	730	67340	41493	36465	43836	749	8700	2349	8755	15187	305079

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

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNEE CIVILE 2013 / 2014

CONVIVES	2013	2014	ECART	%
Maternelles / primaires	79326	79475	149	1,00%
Personnel enseignant	938	730	-208	-22,17%
SAINT VINCENT DE PAUL	793	749	-44	-5,55%
Portage à domicile	5590	8718	3128	55,96%
Personnel communal	2306	2349	43	1,86%
Crèche	8724	8755	31	0,36%
Centre de Loisirs La Môme	13262	15187	1925	14,52%
TOTAL VILLE	110939	115963	5024	4,53%
Collégiens Jean Roux	65784	67340	1556	2,37%
Collégiens de Luynes	42377	41493	-884	-2,09%
Collégiens St Cyr sur Loire	35963	36465	502	1,39%
Collégiens Rabelais	41975	43836	1861	4,43%
TOTAL COLLEGES	186099	189134	3035	1,63%
TOTAL GENERAL	297038	305097	8059	2,71%

* Les prestations 2014, facturées au coût réel, ne sont pas comptabilisées dans les effectifs. A ces données, sont à ajouter les 480 repas témoins réalisés sur l'année.

d/ Prestations exceptionnelles

L'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 :

Vœux du maire 2014	JANVIER	Apéritif dînatoire	100	301,75 €	143,00 €
		plateau repas	30	185,65 €	117,90 €
Goûter école	FEVRIER	Goûter	75	54,01 €	54,01 €
Petit dej parents	MARS	Petit déjeuner	120	124,66 €	74,69 €
Élections (2 tours)		Plateaux et buffet	160	887,27 €	583,36 €
Formation DRH	AVRIL	Plateau repas	18	115,26 €	55,98 €
Ass. Sportive		Buffet froid	26	199,97 €	152,82 €
Petite enfance		Plateau repas	4	30,08 €	13,16 €
Formation DRH		Plateau repas	18	110,79 €	51,75 €
Petit déj enfants		Petit déjeuner	30	58,81 €	32,04 €
Vernissage RAM		Apéritif dejeuneratoire	50	302,66 €	247,10 €
Formation DRH	MAI	Plateau repas	18	102,34 €	43,74 €
Élection EU		Plateau et buffet	80	427,66 €	276,73 €
CCAS		Plateau repas	8	44,69 €	17,22 €
Formation DRH	JUN	Plateau repas	18	112,88 €	53,73 €
Collation Luynes		Goûter	100	162,22 €	150,35 €
Plateau La Poste		Plateau repas	77	389,18 €	164,93 €
Mairie CM	JUILLET	Buffet	26	192,13 €	133,11 €
Communaux		Buffet	45	54,39 €	33,90 €
Pré rentrée	AOUT	Buffet	35	151,13 €	83,85 €
Pre rentrée	SEPTEMBRE	Buffet	25	109,42 €	50,42 €
Vie locale		Plateau repas	3	31,45 €	9,41 €
Conseil Municipal	OCTOBRE	Buffet	27	191,36 €	126,79 €
Service Logistique		Apéritif dînatoire	60	250,88 €	186,11 €
Service Enseignement		Buffet froid	10	104,76 €	72,02 €
Repas des anciens		Plateau chaud	108	1 503,91 €	831,21 €
Service DRH		Plateau repas	12	56,14 €	24,72 €
Petite enfance	NOVEMBRE	Plateau repas	12	66,53 €	34,56 €
Service Logistique		Plateau repas	28	134,45 €	70,59 €
Café des parents		Apéritif dînatoire	40	219,45 €	159,14 €
COS		Petit déjeuner	20	6,55 €	6,21 €
Noël COS		Buffet	30	241,59 €	182,26 €
Vie associative		Buffet	50	280,03 €	214,29 €
Béchellerie		Buffet	3	23,01 €	7,26 €
CLEF		stock		5,76 €	5,46 €
Vie associative	Apéritif dînatoire	40	232,34 €	189,96 €	
Café des parents	DECEMBRE	Buffet	27	192,10 €	127,49 €
Départ Trésorier		Petit déjeuner	20	5,60 €	5,31 €
Vie associative		Apéritif dînatoire	16	92,25 €	60,01 €
Fête Noël crèche		Apéritif dînatoire	100	748,09 €	630,82 €
Goûters mensuels crèche	JANVIER	Goûter	50	54,40 €	44,60 €
		JANVIER	768	258,85 €	245,36 €
		FEVRIER	684	231,53 €	219,46 €
		MARS	706	297,38 €	281,88 €
		AVRIL	673	184,48 €	174,86 €
		AVRIL	662	208,47 €	197,60 €
		JUN	779	308,71 €	292,61 €
		JUILLET	521	125,91 €	119,35 €
		AOUT	213	82,81 €	78,49 €
		SEPTEMBRE	736	223,00 €	211,38 €
		OCTOBRE	706	282,55 €	267,82 €
		NOVEMBRE	303	205,00 €	194,32 €
DECEMBRE	371	99,12 €	69,76 €		
Goûters scolaires La Guignière	JANVIER		1215	468,26 €	443,83 €
	FEVRIER		915	278,49 €	263,97 €
	MARS		990	379,84 €	360,04 €
	AVRIL		840	312,08 €	295,81 €
	MAI		1060	392,35 €	371,89 €
	JUN		1295	455,05 €	431,33 €
	JUILLET		230	278,35 €	263,84 €
Saint Vincent de Paul	JANVIER		73	547,50 €	547,50 €
	FEVRIER		60	450,00 €	426,54 €
	MARS		70	525,00 €	525,00 €
	AVRIL		73	547,50 €	547,50 €
	MAI		70	525,00 €	525,00 €
	JUN		65	487,50 €	487,50 €
	JUILLET		70	525,00 €	525,00 €
	AOUT		0	0,00 €	0,00 €
	SEPTEMBRE		63	472,50 €	472,50 €
	OCTOBRE		56	420,00 €	420,00 €
	NOVEMBRE		72	540,00 €	540,00 €
	DECEMBRE		77	525,00 €	525,00 €
Goûters rendez-vous sport	JANVIER		0	0,00 €	0,00 €
	FEVRIER		70	59,48 €	46,95 €
	MARS		70	61,27 €	48,74 €
	AVRIL		80	56,42 €	43,89 €
	AVRIL		50	43,97 €	31,44 €
	JUN		0	0,00 €	0,00 €
	JUILLET		200	226,52 €	167,20 €
	AOUT		200	226,52 €	167,20 €
	SEPTEMBRE		0	0,00 €	0,00 €
	OCTOBRE		160	140,24 €	108,40 €
	NOVEMBRE		0	0,00 €	0,00 €
	DECEMBRE		80	99,12 €	69,76 €

Coût total	Nb total de repas	Coût alimentaire
20 108,37 €	17045	16 530,73 €
	Report en repas normaux 4607	

V / ETAT FINANCIER

a/ Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

1. Fondettes : pour les écoles primaires de la ville, la tarification 2014-2015 appliquée selon le quotient familial de la CAF :

QF inférieur à 500 euros : 2,61 euros par repas
QF entre 501 et 700 euros : 2,90 euros par repas
QF entre 701 et 1 100 euros : 2,98 euros par repas
QF entre 1 101 et 1 360 euros : 3,06 euros par repas
QF entre 1 361 et 2 000 euros : 3,25 euros par repas
QF entre 2 001 et 2 600 euros : 3,40 euros par repas
QF à partir de 2 601 euros : 3,60 euros par repas

La contribution des familles pour l'année 2014 s'élève à 299 500,31 €.

La ville a quant à elle versé 340 216,04 € dont 3 705 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs, 22 200 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

2. Conseil Général :

La participation des collèges s'élève à 515 612,31 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes :	183 568,84 € ;
Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes :	113 109,92 € ;
Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire :	99 403,59 € ;
Collège Rabelais de Tours :	119 496,94 €.

Le département a quant à lui versé 221 252,26 € dont 6 774,30 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs 37 219,80 € ont été versés par le Conseil Général au titre de l'investissement.

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS Hors investissement (0,20 €/ repas)	TARIFS PUBLICS
Primaires	2,95 €	2,61 € à 3,60 € selon QF
Maternelles	2,91 €	2,61 € à 3,60 € selon QF
Centre de Loisirs « La Mômérie »	3,59 €	2,97 €
Crèche	2,69 €	/
Personnel communal	4,04 €	4,16 €
Club St Vincent de Paul	7,50 €	5,04 €
Portage à domicile*	7,72 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	2,726 €	3,16 €

* Portage à domicile facturé à la ville 7,72 € depuis le janvier 2014

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

Au 1^{er} janvier 2015, le conseil général, ayant fait le choix d'harmoniser les tarifs appliqués aux collèges du département d'Indre et Loire. Le Syndicat Mixte facturera le repas au prix de 2,726 € au lieu de 3,22 € facturé jusqu'alors.

Le tarif collégien est établi sur la base d'un forfait annuel de 455 € pour 144 jours d'écoles. Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

PRODUITS DE FONCTIONNEMENT 2014 DU SYNDICAT MIXTE = 1 179 019,28 €

Participation du conseil général au coût du repas des collégiens (189 134/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. (1,134 €). (Le coût repris ci-dessous comprend également les participations pour les animations bio, Fraich'attitude & semaine du goût pour 6 774,30 €)

CONSEIL GENERAL
221 252,26 €

PRODUITS DIVERS
47 417,34 €

Mômerie
54 521,33 €

FrancAgrimer : 7 185,69 €
Rachat de cartons : 381,32 €
Goûters crèche : 2 651,13 €
Prestations exceptionnelles associations : 14 873,82 €
Produits exceptionnels : 1 613,78 €
Emploi Avenir : 13 578,36 €
Portage banquet des aînés : 1 515,74 €
Conférence St Vincent de Paul : 5 617,50 € (749 repas)

15 187 repas à 3,59 €

SYNDICAT MIXTE

515 612,31 €

340 216,04 €

COLLEGES

Repas facturés 2,726 € aux collèges

J. Roux: 183 568,84 € (67 340 repas)
L. R Aubrac : 113 109,92 € (41 493 repas)
La Béchellerie : 99 403,59 € (36 465 repas)
Rabelais : 119 496,94 € (43 836 repas)
(+Stock tampon &Portes ouvertes)

VILLE DE FONDETTES

269 347,04 € pour la production de 98 750 repas
67 164,00 € destinés au portage à domicile (8 700 repas à 7,72 €)
3 705,00 € de participation aux animations bio, fraich'attitude, & semaine du goût

b/ Compte Administratif 2014

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2014, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXECUTION DU BUDGET GENERAL 2014		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 161 023,87 €	1 374 337,64 €
	Section d'investissement	93 733,45 €	129 199,41 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	- 1 660,00 €	/
	Total RAR à reporter en N+1	- 1 660,00 €	/

Section de Fonctionnement	Réalisé	
Recettes de l'exercice	1 179 019,28 €	
Dépenses de l'exercice	1 161 023,87 €	
Résultat de l'exercice (excédent)	17 995,41 €	
Résultat reporté	195 318,36 €	
Résultat de clôture	213 313,77 €	
Section d'Investissement	Réalisé	Reste à réaliser
Recettes de l'exercice	119 563,79 €	
Dépenses de l'exercice	96 733,45 €	1 660,00 €
Résultat de l'exercice (excédent)	25 830,34 €	
Résultat reporté	9 635,62 €	
Résultat de clôture	35 465,96 €	- 1 660,00€

Fin année 2014, l'embauche d'un cuisinier en CUI-CAE en contrat d'emploi avenir est intervenu.

Globalement, les sommes du compte administratif 2014 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat	RAR
Section de fonctionnement	1 161 023,87 €	1 374 337,64 €	+ 213 313,77 €	/
Section d'investissement	93 733,45 €	129 199,41 €	+ 35 465,96 €	- 1 660,00 €
TOTAL	1 254 757,32 €	1 499 017,94 €	+ 248 779,73 €	247 119,73 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 247 119,73 € dont 213 313,77 € en fonctionnement et 35 465,96 € en investissement auxquels les restes à réaliser de 1 660,00 € ont été déduits.

Un reste à réaliser de 1 660 € (concernant la pose de la résine sur le sol du magasin) sur l'ensemble des dépenses d'investissement 2014 est constaté.

Le Compte Administratif 2014, (cf annexe 4) présente :

- un excédent de fonctionnement de 213 313,77 € ;
- un excédent d'investissement de 35 465,96 € avec un déduction lié aux rattachements de 1 660 € soit, 33 805,96 €

c/ Établissement du coût de revient 2014

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 12 décembre 2013, une prévision annuelle de 300 000 repas était fixée. Le coût de revient étant alors établi, par type de convive comme suit :

CONVIVES	CG	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	MOMERIE	ST VINCENT	ADULTES
EFF. PREVISION .	186000	27300	51900	5500	8257	14000	813	4013
ALIMENTAIRE	2,02	1,08	1,18	2,06	0,76	1,81	5,26	2,31
DEP GEN	1,36	1,36	1,36	1,36	1,36	1,36	1,36	1,36
DEP SPECIFIQUES	0,35	0,34	0,28	4,17	0,44	0,29	0,75	0,24
AMORTISSEMENT	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
TOTAL	3,86	2,91	2,95	7,72	2,69	3,59	7,50	4,04

En réalité, 305 097 repas ont été distribués en 2014 tel que détaillé ci-dessous :

115 945 repas ont été produits pour la ville (38,00 %), la participation de cette dernière couvrant les 100 009 repas suivants :

- 80 205 repas ont été produits pour les écoles primaires et personnel enseignant (69,18 %) ;
- 8 755 repas ont été produits pour la crèche (7,55 %) ;
- 8 700 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (7,50 %) ;
- 2 349 repas ont été produits pour le personnel communal (2,03 %).

15 936 repas n'entrent pas dans l'enveloppe budgétaire de la ville réservée au Syndicat de restauration et ont été directement facturés aux instances concernées :

- 15 187 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (13,10 %) ;
- 749 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,64 %).

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

189 134 repas produits pour le département (62,00 %) :

- 67 340 repas pour le collège Jean Roux (35,60 %) ;
- 41 493 repas ont été produits pour le collège de Luynes (21,94 %) ;
- 36 465 repas ont été produits pour le collège de St-Cyr (19,28 %) ;
- 43 836 repas ont été produits pour le collège de Tours (23,18%).**

CONVIVES	CG/ COLLEGE	VILLE				
		MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
DEPENSES GENERALES * dont 0,13 € d'amortissement par repas						
PREVISIONS		1,49				
REEL		1,39				
COÛTS SPECIFIQUES						
PREVISIONS	0,35	0,34	0,28	4,17	0,44	0,24
REEL	0,33	0,32	0,25	2,82	0,42	0,22
COÛT ALIMENTAIRE						
PREVISIONS	2,024	1,080	1,180	2,068	0,76	2,309
REEL	2,064	1,151	1,244	2,135	0,805	2,677

CONVIVES	CG/ COLLEGE	VILLE				
		MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
DEPENSES GENERALES * dont 0,13 € d'amortissement par repas						
COUT PREV GLOBAL	3,864	2,907	2,949	7,715	2,687	4,036
COUT REEL GLOBAL	3,784	2,858	2,883	6,332	2,612	4,284

Le coût de revient moyen du repas 2014 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,58 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 1,81 € ;
- Coût d'entretien : 0,47 € ;
- Coût salarial : 1,17 €
- Dotations aux amortissements : 0,13 €

d/ État des coûts 2014

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2013/2014

DONNEES	PERIODE	ANNEE 2013	ANNEE 2014
Nombre de repas		297 038	305 079
Denrées		536 428,52 €	569 729,91 €
Personnel		333 330,78 €	356 369,28 €
Consommables		15 740,19 €	13 569,58 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 659,43 €	2 685,97 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		6 035,84 €	6 021,43 €
Véhicules (location + carburant)		27 551,86 €	28 275,96 €
Entretien matériel		10 559,06 €	10 695,33 €
Entretien du bâtiment		136,27 €	152,70 €
Eau - électricité		43 664,33 €	39 055,44 €
Assurances du bâtiment		6 049,12 €	3 107,60 €
Contrats de prestation		19 108,57 €	33 924,42 €
Investissement		107 150,54 €	93 733,45 €

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

e/ Masse salariale &

Bilan des interventions 2014 du personnel communal pour le syndicat Mixte

· Rappel de la constitution du personnel du syndicat mixte :

En 2014, l'équipe constituant le personnel du syndicat mixte a été renforcée par l'embauche d'un cuisinier durant 1 mois au titre du Contrat Unique d'Insertion. En effet, deux agents ont été absent pour congés maternité et maladie.

10 personnes interviennent en cuisine centrale dont :

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

La gestionnaire administrative chargée de ce service, dont la mise à disposition à temps complet est renouvelé depuis le 1er juillet 2014, est géographiquement basée à la mairie.

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

Le montant de la masse salariale 2014 s'élève à 356 369,28 € comprenant :

- 218 137,80 € coût de rémunération des personnels titulaires ou non ;
- 87 499,76 € de cotisations à des organismes divers (CNRACL, IRCANTEC...) ;
- 24 581,40 € de versement d'indemnités ;
- 18 263,26 € de coût d'emploi Avenir ;
- 4 562,44 € coût service bâtiment, espaces verts & informatique 2014 ;
- 998,62 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie »
- 595,47 € coût des visites médicales ;
- 1 730,53 € de remboursement de Supplément Familial de Traitement ;

Au regard du nombre de repas effectués en 2014, le coût salarial s'élève à : 1,17 €

Formation du personnel en 2014 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Préparation du concours de technicien territorial	JANVIER	THIOT Franck	Améliorer ses connaissances en matières de collectivités territoriales
Formation d'adaptation des emplois d'avenir à la fonction publique territoriale	FEVRIER	CONLEY Steve	Améliorer ses connaissances en matières de collectivités territoriales
Prendre ses fonctions de tuteur de contrat d'emplois avenir	MARS	PAGÉ Emmanuel	Améliorer l'encadrement d'un agent concerné par le dispositif
Habilitations électriques personnels non électriciens BS et BE Manoeuvre	MAI	PAGÉ Emmanuel CHARBONNEAU Claude	Maîtrise des premiers gestes
La gestion des stocks en restauration collective	AOUT	CONLEY Steve	Optimisation de la gestion des stocks
ACMO	DECEMBRE	THIOT Franck	Application des nouvelles normes réglementaires

BILAN DES INTERVENTIONS EFFECTUEES PAR LE PERSONNEL COMMUNAL

Le personnel communal est intervenu à hauteur de 233 heures pour mener à bien les prestations suivantes :

Espaces verts (75 heures) :

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

Bâtiments (147 heures) :

- . Plomberie : 35 h : remplacement des robinetteries des sanitaires & fuite évacuation vide sanitaire ;
- . Serrurerie : 10 h : maintenance des portes ;
- . Électricité : 40 h : Remplacement de tubes fluorescents, mise en conformité suite à la vérification annuelle ;
- . Maçonnerie : 20 h : Enduit sur muret extérieur, aide à la réalisation de l'opération d'agrandissement du quai de livraison.

Informatique (11 heures) :

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


Ces interventions effectuées en 2014 ont représenté un coût de 4 562,44 € et ont été remboursées en 2014 ainsi qu'il suit :



- . 1 459,11 € pour ce qui concerne les espaces verts ;
- . 1 710,60 € pour le bâtiment ;
- . 1 092,18 € pour deux agents des services techniques ;
- . 300,55 € pour le service informatique.

ANNEXES



1. **Menus biologiques de l'année destinés aux écoles**
2. **Menus biologiques de l'année destinés aux collèges**
3. **Menus de la semaine du goût**
4. **Compte administratif 2014**
5. **État comparatif des coûts 2013 / 2014**
6. **Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2014**
7. **Analyse des déchets alimentaires sur l'année 2014**
8. **Attestation de conformité Ecocert**

Menus Biologiques au sein des écoles, crèche, Portage à domicile et Centre de Loisirs - Année 2014

Plats	Famille d'aliments	mardi 14 janvier	lundi 3 février	mardi 25 mars	mardi 15 avril	lundi 19 mai	jeudi 9 octobre	jeudi 6 novembre
Hors d'oeuvre		Salade Niçoise Bio	Salade coleslaw		Chou blanc vinaigrette		Carottes râpées BIO	Carottes râpées bio à l'orange
				Taboulé				
						Saucisson sec		
Plats principaux		Pizza au fromage bio	Sauté de porc Colombo	Émincé de bœuf Stroganof	Sauté de volaille au basilic	Sauté de bœuf Stroganof	Haut de cuisse de poulet rôti bio	Cuisse de poulet rôti bio
Accompagnements		Salade verte	Haricots verts persillés		Brocolis au beurre		Trio de légumes Bio	
				Haricots verts persillés		Haricots verts maître d'hôtel	Haricots verts Bio	
								Tortis
Produits laitiers		Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Brie	Yaourt nature sucré	Camembert	Camembert
Desserts et/ou Produits laitiers							Semoule au lait	Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges
		Compote pommes bananes bio		Kiwi		Pomme / pêche		
			Crêpes bio pâte à tartiner		Riz au lait au coulis de fruit rouge / riz au lait aux raisins			

 Légumes et fruits Viandes, poissons et œufs

Produits issus de l'agriculture Biologique


 Féculents, légumes secs et produits céréaliers Produits laitiers et lait

Produits issus des circuits courts



Menus Biologiques au sein des collèges - Année 2014

Plats	Famille d'aliments	mardi 14 janvier	lundi 19 mai	jeudi 6 novembre
Hors d'oeuvre		Salade Niçoise Bio		Carottes râpées bio à l'orange
				
			Saucisson sec	
Plats principaux		Pizza au fromage bio	Sauté de bœuf Strogonof	Cuisse de poulet rôti bio
Accompagnements		Salade verte		
			Haricots verts maître d'hôtel	
				Tortis
Produits laitiers		Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Camembert
Desserts et/ou Produits laitiers				Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges
		Compote pommes bananes bio	Pomme / pêche	
				

 Légumes et fruits Féculents, légumes secs et produits céréaliers

Viandes, poissons et œufs


















Produits laitiers et lait


Produits issus de l'agriculture Biologique


Produits issus des circuits courts



Semaine 2 du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2014
La semaine du Goût : LES FRUITS DANS TOUS LEURS ETATS


Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre		Carottes râpées à la mandarine et aux raisins	Céleri rémoulade	 <p>EN 2014, LA SEMAINE DU GOÛT FÊTERA SES 25 ANS La Semaine du Goût vous souhaite une délicieuse année 2014.</p>	Salade de fêta et ananas frais	Betteraves vinaigrette
						
						
Plats principaux		Rôti de porc sauce moutarde	Cuisse de canette aux cerises		Spaghettis Carbonara	Filet de lieu à la mangue
Accompagnements			Julienne de légumes			
		Gratin de pdt et pommes golden				Riz Madras et amandes
Produits laitiers		Petit moulé nature	Edam		Bûche de lait mélange	Tomme grise
Desserts et/ou Produits laitiers		Liégeois chocolat				
					Pomme cuite saveur Barbapapa	
			Rouelles de pommes en beignet			Banane

 Légumes et fruits

 Féculents, légumes secs et produits céréaliers

Plats en bleu = « Fait maison »

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

 Viandes, poissons et oeufs

 Produits laitiers et lait



Produits issus de l'agriculture Biologique

Produits issus des circuits courts



COMPTE ADMINISTRATIF 2014 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	712 198,75 €	70 – Produits des services	19 297,13 €
60611 – Eau	2 650,19 €	70688 – Autres prestations de services	18 915,81 €
60612 – Énergie – Électricité	36 405,25 €	7078 – Autres marchandises	381,32 €
60622 – Carburant	3 917,79 €		
60623 – Alimentation	569 729,91 €		
60631- Fournitures d'entretien	3 728,20 €		
60632 – Fournitures de petit équipement	438,60 €		
60636 – Vêtements de travail	560,88 €		
6064 – Fournitures administratives	594,59 €		
6068 – Autres matières et fournitures	13 569,58 €		
611- Contrats de prestation	33 924,42 €		
61522 – Bâtiments	152,70 €		
6135 – locations mobilières	28 858,72 €		
61551 – Matériel roulant	1 319,54 €	74 – Dotations et Participations	1 153 881,73 €
61558 – Entretien autres biens mobiliers	5 902,29 €	7473 – Participations Département	221 252,26 €
6156 – Maintenance	468,32 €	74741 – Participation des communes	340 216,04 €
616 – Primes d'assurance	3 107,60 €	7476 – CCAS et caisse des écoles	1 515,74 €
617 – Études et recherches	1 121,20 €	7478 – Participations Collèges	515 612,31 €
6184 – Versement à des organismes	320,00 €	7478 – Participations Mômérie	54 521,33 €
6225 – Indemnités au comptable	419,80 €	7478 – France Agrimer	7 185,69 €
6228 – Divers	3,76 €	74712 – Emploi Avenir & CUI-CAE	13 578,36 €
6231- Annonces et insertions	625,44 €		
6232 – Fêtes et cérémonies	160,00 €	013 – Atténuations de charges	4 226,64 €
6262 – Frais de télécommunications	2 685,97 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	3 519,02 €
6288- Autres prestations de service	1 534,00 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	707,62 €
012 – Charge de personnel	356 369,28 €		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	63 642,76 €	77 – Produits exceptionnels	1 613,78 €
6218 – Autres personnels extérieurs	998,62 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	179,00 €	7788 – Produits exceptionnels divers (Régul avoirs)	1 613,78 €
63361 – Cotisation CDG	1 698,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 093,00 €		
64111 – Rémunération principale	121 668,72 €		
64112- SFT	1 730,53 €		
64118 – Autres indemnités	24 581,40 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	37 388,76 €		
64162 – Emploi Avenir	18 263,26 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	33 391,28 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	1 180,83 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	965,72 €		

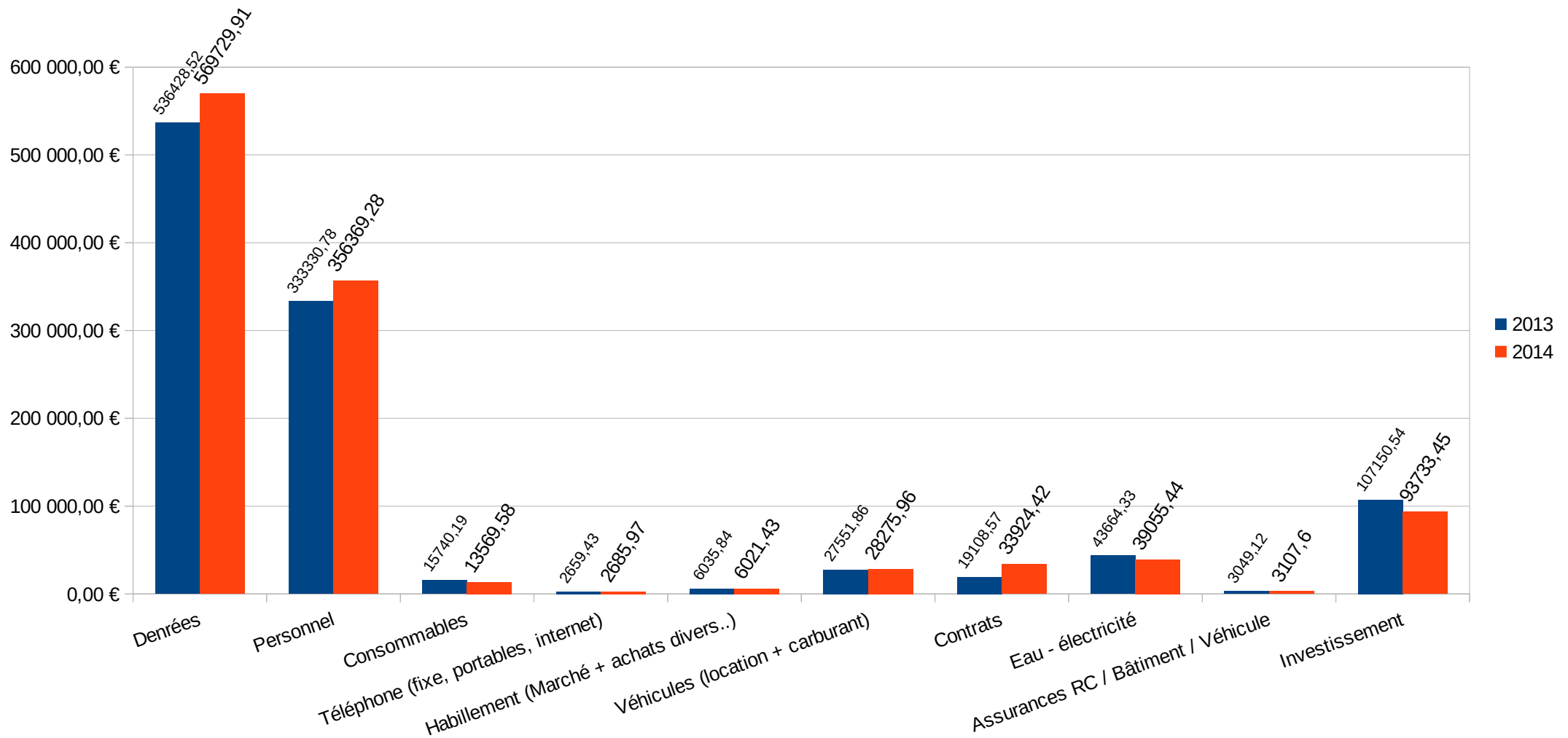
Annexe 4 du Bilan d'activité 2014

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	33 813,00 €		
64532 – IRCANTEC	2 602,83 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	3 574,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	6 288,14 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	1 713,96 €		
6475 – Visites médicales	595,47 €		
65 – Autres charges de gestion courante	1 892,79 €		
6554 – Contributions aux organismes	100,00 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	1 792,79 €		
67 – Charges exceptionnelles	51 036,02 €		
673 – Titres annulés	51 036,02 €		
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	39 527,03 €		
6811 – Dotation aux amortissements	39 527,03 €		
TOTAL DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 161 023,87 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 179 019,28 €

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
21 – Immobilisations corporelles	78 015,81 €	138 – Participation des collectivités	59 419,80 €
2158 – Autres installations matériel	2 131,27 €	1312 – Région	0,00 €
2188 – Autres	72 398,19 €	1383 – Participation Département	37 219,80 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	3 486,35 €	1384 – Communes	22 200,00 €
23 – Immobilisation en cours	15 717,64 €	040 – Dotation aux amortissements	39 527,03 €
2313 – Constructions	15 717,64 €	28158 – Autres installations matériel	498,16 €
		281758 – Autres installations, matériel	4 851,64 €
		28184 – Mobilier	232,69 €
		28183 – Matériel de bureau	662,27 €
		28188 – Autres immobilisations corporelles	31 373,45 €
		28031 – Frais d'études	1 908,82 €
		10 – Dotations, fonds divers	20 616,96 €
		10222 – F.C.T.V.A.	16 683,72 €
		1068 – Excédent de Fonctionnement	3 933,24 €
TOTAL DES DEPENSES D'INVESTISSEMENT	93 733,45 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	119 563,79 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2013/2014

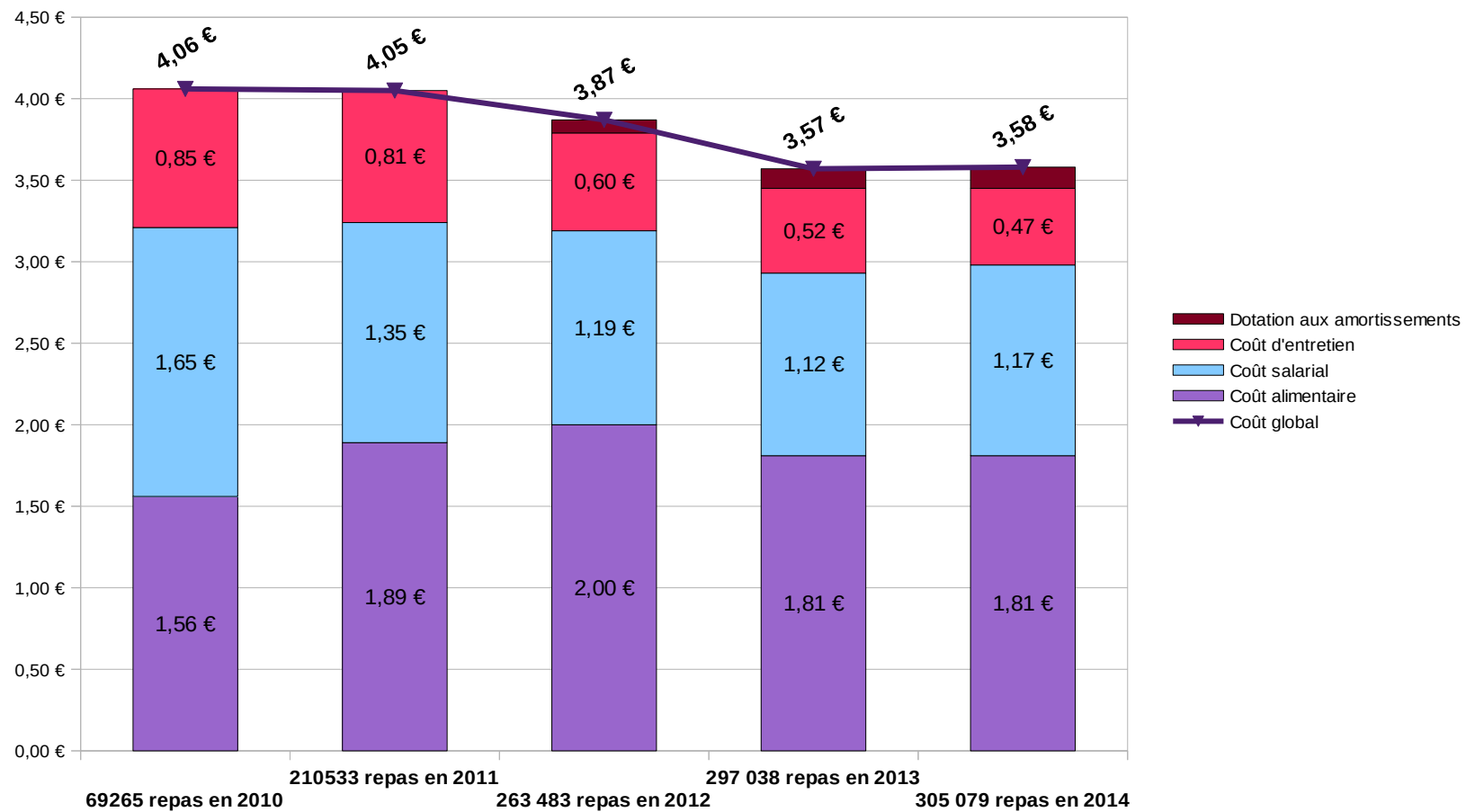
ÉTABLI SUR LA BASE DE 297 038 REPAS CONSOMMÉS EN 2013 ET 305 079 REPAS EN 2014



COUT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CREATION DU SYNDICAT MIXTE A 2014

Nbre repas / an	69265 repas en 2010	210533 repas en 2011	263 483 repas en 2012	297 038 repas en 2013	305 079 repas en 2014
Coût					
Coût alimentaire	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €
Coût salarial	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €
Coût d'entretien	0,85 €	0,81 €	0,60 €	0,52 €	0,47 €
Dotation aux amortissements	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €
Coût global	4,06 €	4,05 €	3,87 €	3,57 €	3,58 €

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

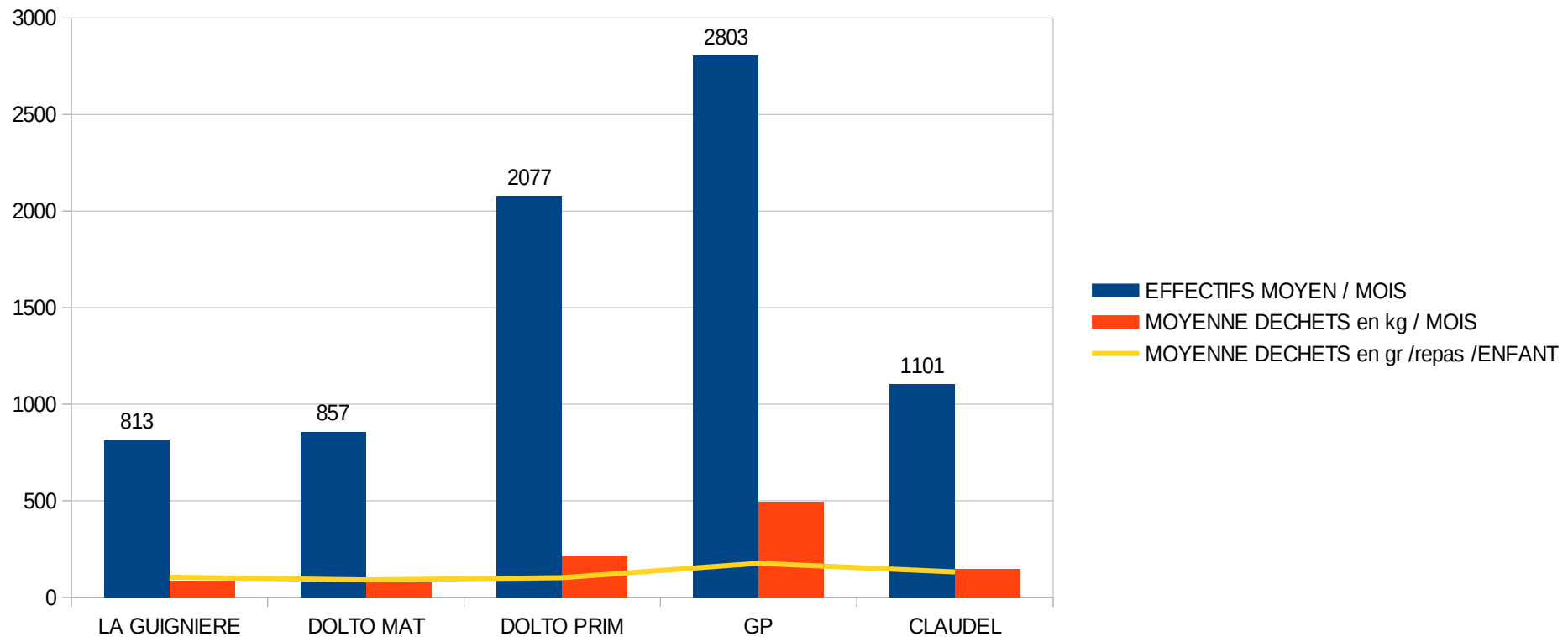


ANALYSE DES DECHETS ALIMENTAIRES SUR 2014 DANS LES ECOLES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

SITE	EFFECTIFS MOYEN / MOIS	MOYENNE DECHETS en kg / MOIS	MOYENNE DECHETS en gr /repas /ENFANT
LA GUIGNIERE	813	84,39	103,80
DOLTO MAT	857	77,04	89,89
DOLTO PRIM	2077	211,12	101,65
GP	2803	493,75	176,15
CLAUDEL	1101	144,77	131,49

Étude réalisée sur 7 mois courant 2014

Référence nationale : La moyenne nationale de déchets concernant les élémentaires et primaires se situe entre 110 et 130 g / mois de déchets





ATTESTATION DE CONFORMITE POUR LA SOUS-TRAITANCE DE LA RESTAURATION

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré à la cuisine centrale

SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES
35 rue Eugène Gouin BP 60018
37230 Fondettes

Effectuant la restauration pour la ville de Fondettes

Contrôlée le 20 novembre 2014 et déclarée conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité.

Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31 décembre 2015**.

La conformité au niveau 1 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Auto diagnostic environnemental

L'Isle Jourdain, le 21 novembre 2014
 Lise PUJOS
 Signature

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.

Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr

TVA Intracommunautaire n° FR 6143968187

CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B