



**RESTAURATION COLLECTIVE LABELLISEE
DE NIVEAU 1 DU REFERENTIEL « EN CUISINE »**



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

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limougière – 37230 FONDETTES

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

Siège : Hôtel de ville de Fondettes

35, rue Eugène Gouin – 37230 FONDETTES

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

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2015

Édito de la Présidente

Depuis le 5 juin 2015, au titre de mes fonctions électives au sein du département, j'assume la présidence du Syndicat Mixte, et ce jusqu'en mars 2017, date à laquelle la gouvernance reviendra pour trois ans à la ville de Fondettes.

Je voudrais tout d'abord remercier Catherine DE VALBRAY, directrice du Syndicat Mixte, Franck THIOT, responsable de production de la cuisine centrale ainsi que l'ensemble du personnel qui assure chaque jour un service rendu plus compliqué par la réglementation.

2015 a été une année très active. La semaine du goût s'est organisée sur le thème du « **mélange des saveurs** ». Les différents menus spécifiques réalisés chaque jour ont été complétés pour la première fois, par la mise en place d'ateliers quotidiens de dégustation de fromages gourmands dans chacune des écoles de Fondettes.

L'intervention de Madame BEDOUET, diététicienne de l'UC-IRSA au sein d'une classe de CE2 de l'école Françoise Dolto, a également été très appréciée. Cet échange a permis de rappeler aux enfants l'importance du petit déjeuner et l'intérêt de repas équilibrés au travers les apports indispensables au bon fonctionnement de l'organisme.

Plus récemment, le Syndicat Mixte, à l'initiative du département, s'est vu associé à une opération de valorisation des produits de proximité. Le **menu unique proposé à titre expérimental par Jean BARDET, chef cuisinier tourangeau**, fut également une réussite pour les collégiens, écoliers mais également les personnels de restauration. Cette action devrait être reconduite au gré des saisons.

La tarification différenciée par convive introduite en 2014 se poursuit ; une gestion saine du budget permet de maintenir, voire de réduire certains coûts de production tout en accentuant l'introduction de denrées biologiques, issues de la production locale ou encore des circuits courts dans les menus servis.

La politique de restauration durable développée par le syndicat mixte s'accroît : la plupart des légumes et des fruits sont livrés dans leur état brut et sont travaillés par les personnels de restauration pour en préserver les valeurs nutritionnelles.

En parallèle, le suivi de la campagne de lutte contre le gaspillage lancée en 2014 permet, au fil du temps, aux différents acteurs de restauration (référents satellites, gestionnaires, chefs de cuisine) d'affiner leurs besoins et de réduire les quantités livrées selon l'appréciation des enfants.

Un nouvel audit réalisé courant octobre par le groupe ECOCERT a permis d'attribuer, pour la deuxième année, la **labellisation ECOCERT** pour les cuisines satellites des écoles primaires de Fondettes. Cette certification de conformité de niveau 1 certifie le respect d'exigences d'introduction de denrées biologiques et régionales, la qualité nutritionnelle des menus (absence d'OGM ou additifs...) ou encore la gestion environnementale du site.

Enfin, je vous invite à consulter le nouveau site du syndicat mixte www.syndicatrestauration37.fr entièrement remanié. Désormais adapté aux tablettes ou smartphones, chacun peut y trouver les menus quotidiens (y compris les repas destinés au portage à domicile ou à la crèche « La Poupardière » de Fondettes) et bien d'autres informations sur le fonctionnement du syndicat.

Bien à vous,

Dominique SARDOU,
Présidente du Syndicat Mixte

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/ Évolution 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/ Intégration des denrées alimentaires biologiques et issues du circuit court.....	9
& Évolution comparative	12
c/ Audit auprès du groupe certifié Ecocert en cuisine	14
d/ Animations 2015.....	15
e/ Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.....	19

III/ État des réalisations 2015 du Syndicat Mixte

a/ Marchés publics, contrats et prestataires.....	20
b/ Opérations d'entretien, réparations & investissements.....	21
c/ Consommations quantitatives des fluides.....	24

IV/ Effectifs

a/ Effectifs 2014/2015 par établissement.....	24
b/ Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie.....	25
c/ Évolution de la fréquentation par rapport à N-1.....	25
d/ Prestations exceptionnelles.....	26

V/ État financier

a/ Tarifs - Participation financière & Produits de fonctionnement 2015.....	27
b/ Compte Administratif 2015.....	29
c/ Coût de revient 2015.....	30
d/ État des coûts 2015.....	31
e/ Masse salariale, plan de formation & bilan des interventions du personnel communal pour le syndicat mixte.....	32

Annexes

I/ EVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE

a/ Composition et vocation du Syndicat Mixte

Par séance du 5 juin 2015, la composition du Comité Syndical a été renouvelée, désignant Madame Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat Mixte en tant que Conseiller Départemental d'Indre et Loire ainsi que Monsieur de OLIVEIRA, Vice-Président du Syndicat Mixte en tant que Maire de Fondettes.

ORGANE EXECUTIF	
Présidente	Vice-Président
Dominique SARDOU (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*
Judicaël OSMOND	Nathalie TOURET	Bruno MARTEL	Mathilde COLLIN
Dominique SARDOU	Florence ZULIAN	Nicole BELLANGER	Agnès GALLIER
Xavier DATEU	Martine CHAIGNEAU	Cédric de OLIVEIRA	Michel PASQUIER

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

Installation du nouveau Comité Syndical Présidée par Madame Dominique SARDOU le 5 juin 2015.



Créée en 2010 en partenariat avec le Conseil Départemental, 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 Philippe ;
- Portage des repas au domicile des personnes âgées ;
- Enfants fréquentant la crèche « La Poupardière de Fondettes » ;
- Enfants fréquentant le Centre de Loisirs « La Mômérie » ;
- Les adultes (instituteurs et personnel communal).

Les effectifs journaliers sont de l'ordre d'environ 2 100 repas, soit près de 307 922 repas / an.

Les nouveaux élus représentant le Syndicat Mixte en image

Collège du Département

Délégués titulaires



Dominique SARDOU
Présidente



Judicaël OSMOND



Xavier DATEU

Délégués suppléants



Nathalie TOURET



Florence ZULIAN



Martine CHAIGNEAU

Collège de la ville de Fondettes

Délégués titulaires



Cédric de OLIVEIRA
Vice-Président



Nicole BELLANGER



Bruno MARTEL

Délégués suppléants



Michel PASQUIER



Mathilde COLLIN



Agnès GALLIER

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 2015 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 20 février 2015

- Approbation du Compte de Gestion 2014
- Approbation du Compte Administratif 2014
- Affectation de résultat 2014
- Vote du Budget Primitif 2015
- Rapport d'activité 2014 du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Comité Syndical du 5 juin 2015

- Renouvellement du Comité Syndical - Élection du Président et du Vice-Président
- 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 23 juin 2015

- Approbation du nouveau logo du Syndicat Mixte
- Décision modificative n° 1 sur le budget 2015
- Convention de Mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat Mixte
- Mise en place des modalités du régime indemnitaire catégorie B

Comité Syndical du 5 décembre 2015

- Convention de mise à disposition de personnel du service Bâtiment au profit du Syndicat Mixte
- Modification du tableau des effectifs
- Indemnités de conseil au comptable du trésor chargé des fonctions de receveur
- Définition du coût de revient du repas 2016 pour les collectivités adhérentes
- Tarification différenciée 2016 – 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 2016 pour les convives extérieurs au Syndicat Mixte
- Orientations budgétaires 2016

• COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2015 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le 13 juin 2016. Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'activité 2015 du Syndicat. Il est rappelé que les repas font l'objet d'une tarification différenciée selon le type de convives. Cette tarification est déterminée selon le coût de revient du repas. Ces derniers sont facturés aux collectivités adhérentes entre 2,69 € et 6,67 €. Pour la deuxième année consécutive, le syndicat mixte a obtenu la certification Ecocert de niveau 1, introduisant notamment plus de 20 % de denrées biologiques au travers ses menus. Enfin, les actions poursuivies et entreprises en 2015 ont été présentées (poursuite de la campagne de lutte contre le gaspillage, animations, lancement d'un nouvel appel d'offres de denrées alimentaires...).

• COMMISSIONS « USAGERS »

Cette instance s'est réunie les 20 mars et 4 novembre 2015 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.

Enquêtes de satisfaction 2015 : 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
Ecole Gérard Philipe	44	16/12/14	31,82 %		63,64 %	4,55 %
Collège Rabelais	107	20/01/15 & 02/02/15	11,21 %	40,77 %	37,37 %	10,65 %
École Françoise Dolto	39	29/01/15	25,36 %		65,38 %	10,26 %
Accueil de Loisirs « La Môme »	25	07/15	78 %		11 %	11 %
Portage à domicile	15	7 et 9/07/15	67 %		13 %	
Crèche La Poupardière	/	22/09/15	70 %		30 %	

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.

Mademoiselle Héloïse BERTRAND, étudiante école de commerce, a réalisé, lors de son stage en entreprise au sein du Syndicat Mixte, l'enquête destinée au portage à domicile.

Visite de la cuisine centrale

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

Les visites sont organisées sur rendez-vous, pour une délégation de 10 personnes maximum afin de visiter les locaux en fonctionnement dans les meilleures conditions, de 9h à 12h.

Lors de leur installation le 5 juin 2015, les nouveaux élus du Syndicat Mixte ont pu visiter l'outil de production.



Décisions de la Présidente

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 21 décisions prises par Madame la Présidente dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	Mise à disposition d'un camion frigorifique au profit de la ville de Fondettes dans le cadre des élections des 22 et 29 mars 2015
2	Prestation de suivi de maintenance des équipements de la cuisine centrale confiée à Monsieur Christian OLIVIER, Conseil et Concepteur en cuisines professionnelles
3	Marché de location de deux véhicules frigorifiques d'occasion récente auprès de la Société "Petit Forestier" à compter du 01/04/15
4	Contrat de prestation de protection incendie (maintenance des équipements et formation annuelle des agents) confiée à la Sté RISK Partenaire à compter du 2 mai 2015
5	Marché d'assurance multi-risques passé auprès de la Compagnie GROUPAMA ASSURANCES à compter du 2 mai 2015 pour un an renouvelable deux fois
6	Renouvellement de l'hébergement du site internet et du nom de domaine du Syndicat Mixte
7	Intervention de diagnostic sur table élévatrice auprès de la Société M.E.T. 37
8	Marché de livraison et fourniture de consommables pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
9	Marché portant acquisition et remplacement d'une table élévatrice auprès de la société M.E.T.37
10	Avenant n°1 porté au contrat de maintenance des portes sectionnelles de la cuisine centrale de Fondettes passé avec la Société M.E.T.37
11	Avenant n° 1 au marché de fourniture et livraison de consommables lot n°1 : Produits d'entretien avec la Société Groupe Pierre LE GOFF
12	Réparation de clôture de la cuisine centrale confiée à la Société VINERIER
13	Contrat d'entretien de la vitrerie et de la signalétique de la cuisine centrale passé avec la Société ONET Services
14	Mise à disposition de personnel et d'un 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 anciens
15	Cession à titre gracieux d'un bien mobilier au profit de la ville de Fondettes
16	Marché de fourniture d'électricité pour la cuisine centrale de Fondettes passé avec la Société EDF Collectivités
17	Acquisition d'un défibrillateur pour la cuisine centrale de Fondettes
18	Avenant 1 au marché 2015-02 Suivi de maintenance d'équipements situés à la cuisine centrale de Fondettes portant sur la modification de la nature juridique du titulaire
19	Marché d'acquisition et installation de stores et films anti-chaueur extérieurs pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
20	Marché d'acquisition et installation de climatisation et remplacement de convecteurs électriques pour le compte du Syndicat Mixte.
21	Marché d'assurance statutaire pour le personnel du syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes

c/ Évolution du site internet du Syndicat Mixte

Tout en conservant l'adresse à l'identique, ce site a été totalement repensé courant mars 2016 et présente la composition ainsi que le mode de fonctionnement du syndicat.

Il a pour but de permettre aux parents d'élèves de consulter les menus servis aux collégiens, écoliers, aux enfants fréquentant l'accueil de loisirs de la Môme.

L'accès aux menus destinés à la crèche « La Poupardière » ainsi qu'à ceux des repas livrés au domicile des aînés de Fondettes est également accessible depuis le 20 mars 2016.



Pour plus d'information, rendez-vous sur le site « www.syndicatrestauration37.fr »

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 /12/15	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNEE
Boucherie	 	55 168,13 €
Porc, saucisserie et charcuterie		28 375,03 €
Produits avicoles frais		32 103,40 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés	 	55 026,03 €
Poisson, crustacés, légumes, fruits, pâtisseries et glaces surgelés		114 745,04 €
Fruits, légumes et aromates frais	 	95 781,90 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits	 	76 236,88 €
Produits d'épicerie	 TRANSGOURMET	69 068,72 €
Viandes bovines et porcines biologiques	 	 5 447,63 €
Saucisserie et charcuterie biologiques	GUILMOT-GAUDAIS S.A.S.	 4 043,43 €
Viandes avicoles biologiques		 6 524,67 €
Légumes surgelés biologiques		 4 720,53 €
Plats préparés biologiques	GUILMOT-GAUDAIS S.A.S.	 413,14 €
Pains & viennoiseries		18 825,20 €

Pour 2015, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 547 654,53 €.

Le marché d'appel d'offres est passé du 1er janvier 2013 et se termine fin 2016. Le personnel de cuisine maîtrisant à présent les « plats préparés biologiques », ce lot a été résilié le 31 décembre 2015.

b/ Intégration sur 2015 des denrées alimentaires biologiques et issues du circuit court

Conformément à l'objectif fixé par le Grenelle de l'environnement, le Syndicat Mixte a intégré dans ses menus pour l'année 2015 différentes composantes biologiques ou issues du circuit court chaque mois tel que détaillé dans les tableaux repris ci-dessous :

ECOLE

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Circuit court	Production locale		Total Bio, C Court, Prod locale	Pourcentage Circuit Court	Pourcentage Prod Locale	Pourcentage Bio
				BOF	Fruit/legume				
Janvier	80	16	6	BOF	1	25	7,50%	3,75%	20,00%
				Fruit/legume	2				
Février	60	13	2	BOF	0	16	3,33%	1,67%	21,67%
				Fruit/legume	1				
Mars	70	14	4	BOF	1	22	5,71%	5,71%	20,00%
				Fruit/legume	3				
Avril	65	15	6	BOF	2	34	9,23%	20,00%	23,08%
				Fruit/legume	11				
Mai	60	11	2	BOF	0	19	3,33%	10,00%	18,33%
				Fruit/legume	6				
Juin/ Juillet	100	22	6	BOF	1	35	6,00%	7,00%	22,00%
				Fruit/legume	6				
Septembre	85	16	5	BOF	1	33	5,88%	14,12%	18,82%
				Fruit/legume	11				
Octobre	50	10	2	BOF	0	17	4,00%	10,00%	20,00%
				Fruit/legume	5				
Novembre	85	19	7	BOF/ viande	2	35	8,24%	10,59%	22,35%
				Fruit/legume	7				
Décembre	55	11	2	BOF/ viande	5	19	3,64%	10,91%	20,00%
				Fruit/legume	1				
TOTAL	710	147	42	66		255	5,69%	9,37%	20,63%

Pour les convives de Fondettes, l'utilisation des produits biologiques représente 20,63 % des achats, les denrées issues de la production locale 9,37 % et du circuit court pour 5,69 %

COLLEGE

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Circuit court	Production locale		Total Bio, C Court, Prod locale	Pourcentage Circuit Court	Pourcentage Prod Locale	Pourcentage Bio
				BOF	Fruit/legume				
Janvier	80	2	6	BOF	1	12	7,50%	5,00%	2,50%
				Fruit/legume	3				
Février	60	3	5	BOF	0	10	8,33%	3,33%	5,00%
				Fruit/legume	2				
Mars	70	0	4	BOF	1	13	5,71%	12,86%	0,00%
				Fruit/legume	8				
Avril	65	3	6	BOF	2	32	9,23%	35,38%	4,62%
				Fruit/legume	21				
Mai	60	0	2	BOF	0	12	3,33%	16,67%	0,00%
				Fruit/legume	10				
Juin/ Juillet	100	3	6	BOF	1	30	6,00%	21,00%	3,00%
				Fruit/legume	20				
Septembre	85	2	6	BOF	1	29	7,06%	24,71%	2,35%
				Fruit/legume	20				
Octobre	50	0	2	BOF	0	27	4,00%	50,00%	0,00%
				Fruit/legume	25				
Novembre	85	1	7	BOF/ viande	2	22	8,24%	16,47%	1,18%
				Fruit/legume	12				
Décembre	55	1	2	BOF/ viande	5	10	3,64%	12,73%	1,82%
				Fruit/legume	2				
TOTAL	710	15	46	136		197	6,30%	19,81%	2,05%

Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentent 2,05 % des achats, les denrées issues de la production locale 19,81 % et 6,30 % pour le circuit court.

Produits biologiques



Contrairement aux années précédentes, les repas totalement biologiques servis à raison d'une fois par trimestre ont été lissés en 2015 par l'introduction régulière de composantes biologiques dans les plats.

Il en est de même pour les denrées issues de la production locale et du circuit court (produits laitiers, crudité ou légumes).

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

Conformément au Grenelle de l'Environnement les fruits « **de saison** » sont privilégiés et **symbolisés sur les menus par un soleil**. Une bonne façon de réduire les coûts tout en favorisant 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 l'introduction de denrées menus biologiques.

Sur la période scolaire, en résumé...

Près de 15 composantes biologiques par mois sont servies aux écoles publiques de Fondettes, à la crèche de la Poupardière ainsi qu'à l'accueil de Loisirs « La Mômérie »

1,5 composante biologique est présentée chaque mois aux collégiens des établissements La Béchellerie à Saint-Cyr-sur-Loire, Lucie & Raymond Aubrac de Luynes, Jean Roux de Fondettes et Rabelais de Tours,

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 ;



Production locale

- Desserts lactés servis ponctuellement ;

Fraîcheur des produits

Sont régulièrement servis aux convives : 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).

La poursuite des plats dits « faits maison » se poursuit et a permis au Syndicat mixte de résilier le lot n° 13 de l'appel d'offres de denrées alimentaires « plats préparés biologiques ».

Décorations

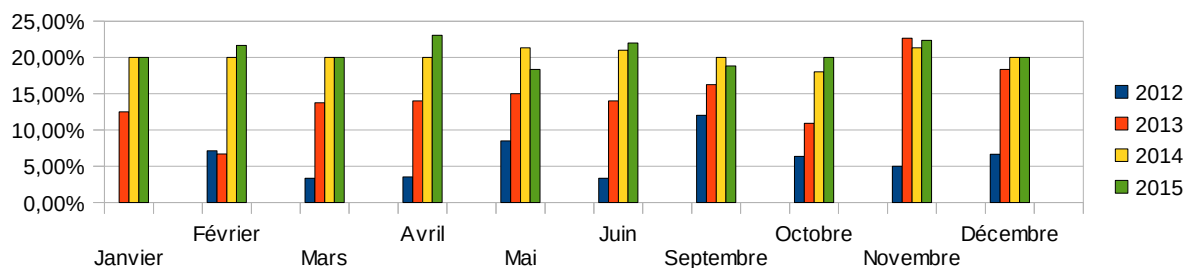
Parce que l'appétit passe aussi par les yeux, des agréments permettant la décoration des entrées et desserts sont livrés depuis 2015 régulièrement sur les différents satellites de restauration fonctionnant sur la base de banc de self.

Ainsi, pour les entrées, sont servis des concombres, citrons, tomates, persil et ciboulette frais. Pour les desserts, bigarreaux confits, vermicelles arc en ciel, copeaux chocolat et sauces chocolat, caramel et fruits rouges.

Evolution de l'intégration des denrées biologiques, du circuit court et de la production locale : comparatif 2012 A 2015

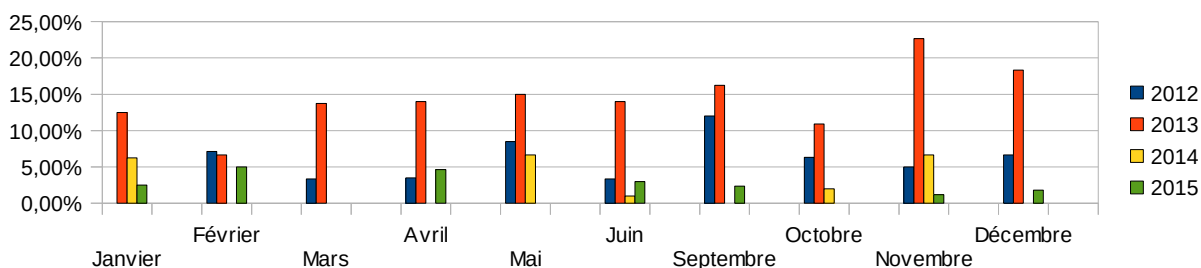
a) Ville de Fondettes : évolution d'intégration des produits biologiques

Mois	Pourcentage de Bio			
	2012	2013	2014	2015
Janvier	0,00%	12,50%	20,00%	20,00%
Février	7,14%	6,67%	20,00%	21,67%
Mars	3,33%	13,75%	20,00%	20,00%
Avril	3,50%	14,00%	20,00%	23,08%
Mai	8,47%	15,00%	21,33%	18,33%
Juin	3,33%	14,00%	21,00%	22,00%
Septembre	12,00%	16,25%	20,00%	18,82%
Octobre	6,33%	10,91%	18,00%	20,00%
Novembre	5,00%	22,67%	21,33%	22,35%
Décembre	6,66%	18,33%	20,00%	20,00%
TOTAL	5,58%	14,41%	20,17%	20,63%



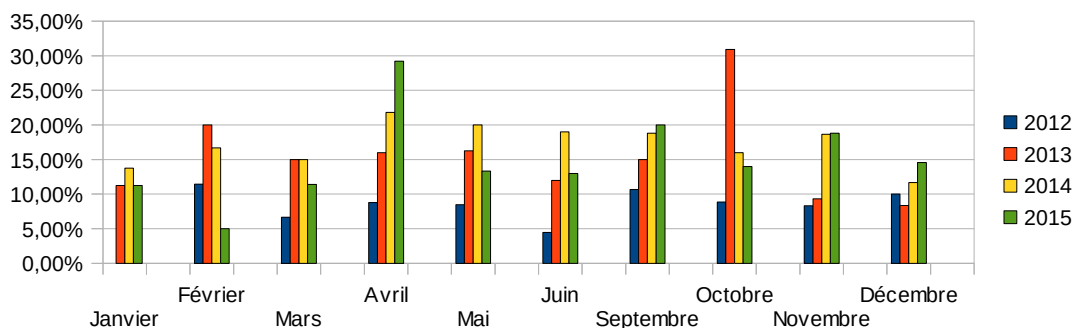
b) Département d'Indre et Loire : évolution d'intégration des produits biologiques

Mois	Pourcentage de Bio			
	2012	2013	2014	2015
Janvier	0,00%	12,50%	6,25%	2,50%
Février	7,14%	6,67%	0,00%	5,00%
Mars	3,33%	13,75%	0,00%	0,00%
Avril	3,50%	14,00%	0,00%	4,62%
Mai	8,47%	15,00%	6,67%	0,00%
Juin	3,33%	14,00%	1,00%	3,00%
Septembre	12,00%	16,25%	0,00%	2,35%
Octobre	6,33%	10,91%	2,00%	0,00%
Novembre	5,00%	22,67%	6,67%	1,18%
Décembre	6,66%	18,33%	0,00%	1,82%
TOTAL	5,58%	14,41%	2,26%	2,05%



a) Ville de Fondettes : évolution d'intégration des circuits courts et de la production locale 2012 / 2015

Mois	2012	2013	2014	2015
Janvier	0,00%	11,25%	13,75%	11,25%
Février	11,43%	20,00%	16,67%	5,00%
Mars	6,67%	15,00%	15,00%	11,42%
Avril	8,78%	16,00%	21,82%	29,23%
Mai	8,48%	16,25%	20,00%	13,33%
Juin	4,45%	12,00%	19,00%	13,00%
Septembre	10,67%	15,00%	18,82%	20,00%
Octobre	8,86%	30,91%	16,00%	14,00%
Novembre	8,33%	9,33%	18,67%	18,82%
Décembre	10,01%	8,34%	11,67%	14,55%
TOTAL	7,77%	15,41%	24,49%	21,51%

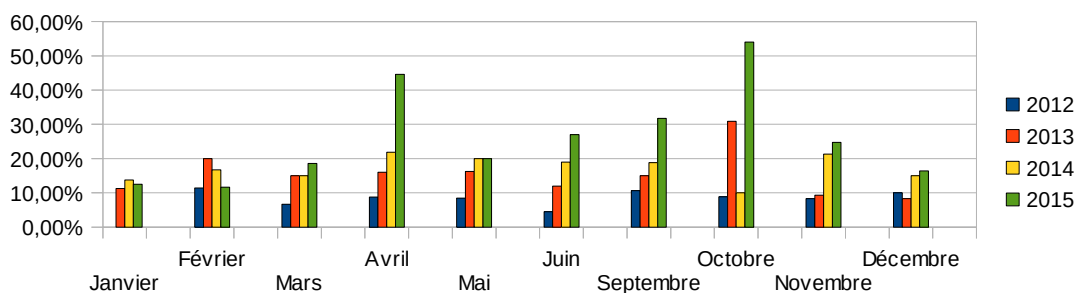


b) Département d'Indre et Loire : évolution d'intégration des circuits courts et de la production locale 2012 / 2015

Les salades vertes, certaines crudités et divers fruits servis proviennent de la production locale.

Le récapitulatif des achats de denrées biologiques, ou issues de la production locale ou circuit court et repris en annexe

Mois	2012	2013	2014	2015
Janvier	0,00%	11,25%	13,75%	12,50%
Février	11,43%	20,00%	16,67%	11,66%
Mars	6,67%	15,00%	15,00%	18,57%
Avril	8,78%	16,00%	21,82%	44,61%
Mai	8,48%	16,25%	20,00%	20,00%
Juin	4,45%	12,00%	19,00%	27,00%
Septembre	10,67%	15,00%	18,82%	31,77%
Octobre	8,86%	30,91%	10,00%	54,00%
Novembre	8,33%	9,33%	21,33%	24,71%
Décembre	10,01%	8,34%	15,00%	16,37%
TOTAL	7,77%	15,41%	24,48%	37,31%



c/ Audit 2015 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Suite au nouvel audit réalisé le 1er octobre 2015 par Madame Céline MAGNAN contrôleur du Groupe ECOCERT, le Syndicat Mixte se voit, pour la deuxième année, titulaire du label « Ecocert en cuisine ».

Cette labellisation concerne la cuisine centrale de Fondettes mais également les satellites de restauration de la ville tels que les écoles publiques et la crèche de la Poupardière.

La conformité au niveau 1 du référentiel « En cuisine » garantit 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



Cet audit, réalisé sur la période allant du 1^{er} décembre 2014 au 30 septembre 2015 démontre que 23,55 % de denrées biologiques ont été intégrés dans les menus. Le Syndicat propose sur cette même période en moyenne 14 à 15 composantes à base de produits biologiques par mois.

Les attestations correspondantes, délivrées aux sites concernés jusqu'au 31 décembre 2016, sont matérialisées par des autocollants apposés à l'entrée des des satellites de restauration.

d/ Animations 2015

Outre les menus spécifiques réalisés en fonction des événements calendaires et tout en respectant le plan alimentaire, différents menus à thème sont réalisés chaque mois mettant à l'honneur un pays ou une région.

Récapitulatif des menus à thème 2015

1er trimestre 2015

08 Janvier : **Galette des Rois**
15 Janvier : Menu du Monde : **LES ANTILLES**
03 Février : **Chandeleur**
19 Février : **Menu du Monde : NOUVEL AN CHINOIS**
26 Mars : Menu du Monde : **LA BELGIQUE**

2ème trimestre 2015

03 Avril : **menu de Printemps**
12 Mai : Menu du Monde : **L'AMERIQUE**
Juin : **Fraich'Attitude**
Objectif : Promotion des fruits et légumes frais – carte blanche aux cuisiniers
11 Juin : Menu du Monde : **LE MEXIQUE**

3ème trimestre 2015

03 Septembre : **Menu de rentrée scolaire**
Objectif : menu « plaisir » de rentrée
17 Septembre : Menu de nos régions : **LA BRETAGNE**
09 Octobre : Menu de nos régions : **L'AQUITAINE**

4ème trimestre 2015

12 au 16 Octobre : **Semaine du goût**
Objectif : Diversité, découverte et plaisir – carte blanche aux cuisiniers
Novembre : Menu de nos régions : **L'ASCACE**
18 Décembre : **Repas de Fin d'année**
Objectif : Mettre en avant le côté festif

Le calendrier annuel reprenant ces animations est joint en annexe 9 du présent rapport.

Les animations ponctuelles



Pour 2015, les menus repris en annexe 3 du présent document étaient basés sur le thème du « mélange des saveurs ».

Parallèlement, le syndicat mixte, en collaboration avec le service Éducation de la ville de Fondettes, a organisé un atelier de dégustation de fromages gourmands (cf plaquette en annexe 4) associés à différentes saveurs.

Chaque jour de la semaine, cette animation était organisée dans un établissement scolaire différent.

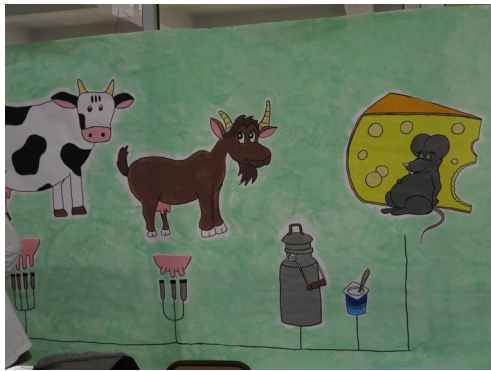
12 octobre 2015 école de La Guignière



13 octobre 2015 école Gérard Philipe



15 octobre 2015
école Françoise Dolto



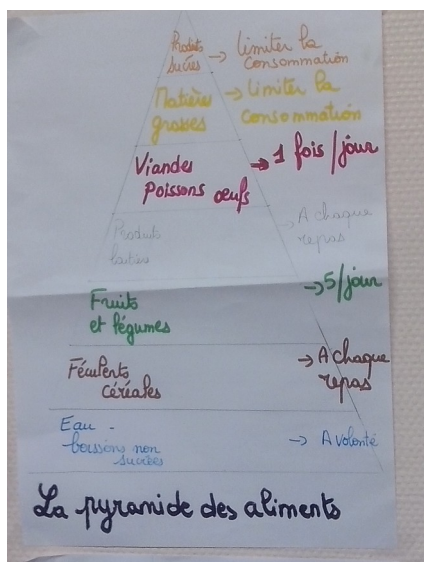
16 octobre 2015
école Camille Claudel



Intervention de Madame BEDOUET, diététicienne de l'UC-IRSA au sein d'une classe de l'école Françoise Dolto

Qu'est-ce qu'un petit déjeuner équilibré ? Quelles sont les familles d'aliments, quelles sont leurs valeurs nutritionnelles ?

Le 10 décembre 2015, suite à la demande de Madame BOIS, institutrice de classe de CM2 à l'école Françoise DOLTO, Madame BEDOUET, diététicienne de l'IRSA mandatée par le syndicat mixte, est allée à la rencontre des élèves qui avaient préparé bien des questions sur l'équilibre alimentaire et les familles d'aliments



Une plaquette « Manger, bouger, c'est la santé ! » de l'Institut National de Prévention et d'Éducation sur la Santé ainsi qu'un guide rappelant l'importance d'un petit déjeuner équilibré ont été remis aux élèves

e/ Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire

a/ Données : 2015

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 :

21 - 29 novembre : semaine européenne de réduction des déchets alimentaires

9 octobre : journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions en place sur les satellites de restauration de Fondettes :

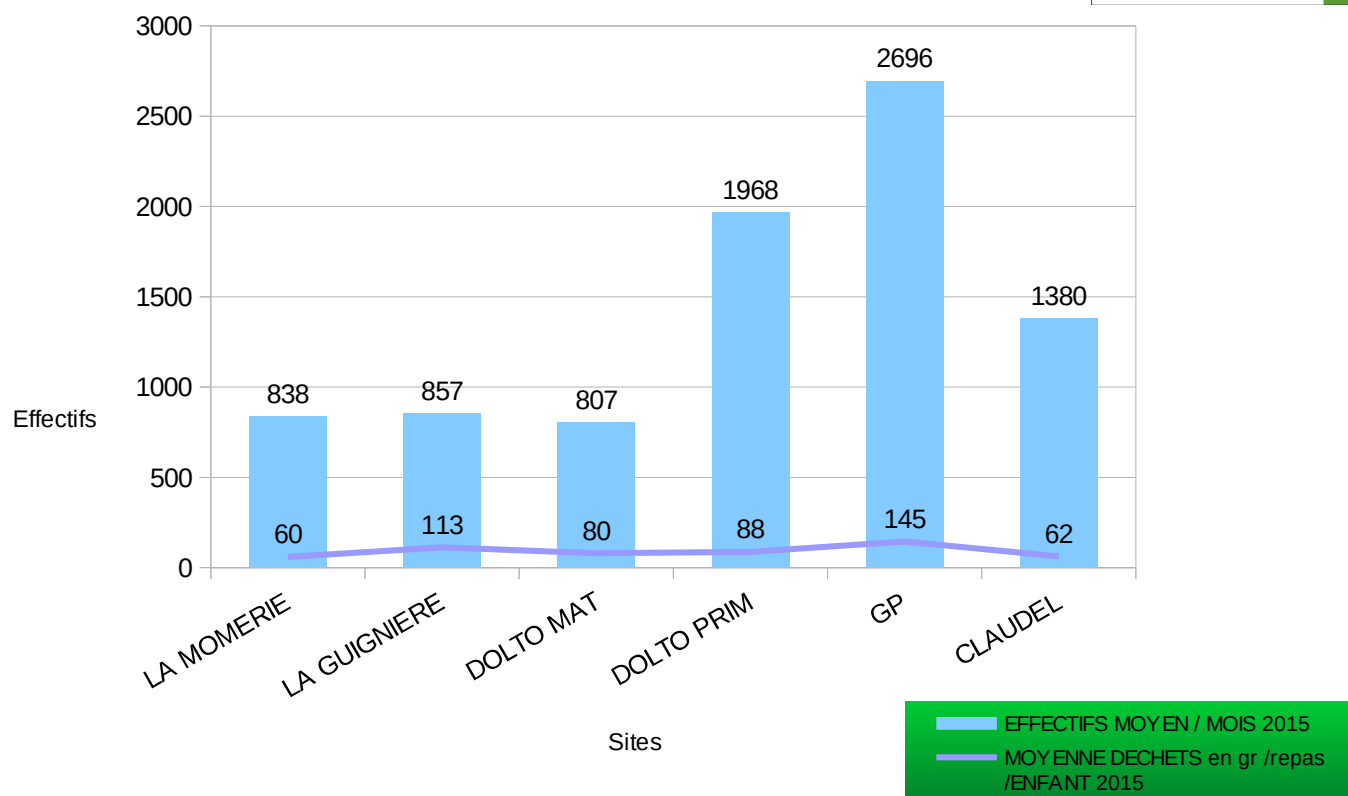
- Site équipé de table de tri des déchets alimentaires et de balance de réception
- Sensibilisation par affichage du site du gouvernement de l'agriculture en salle de restauration ;
- Gestion des fruits et fromages notamment avant chaque période de vacances scolaires;
- Sensibilisation sur le pain et régulation des commandes ;
- Régulation des entrées livrées sur sites.
- Utilisation de balances ménagères permettent la réalisation d'assiettes « test » répondant aux besoins précis des enfants (selon qu'ils aient une petite ou grande faim).

Le suivi mensuel des pesées se poursuit sur l'ensemble des écoles élémentaires ainsi qu'à l'accueil de Loisirs « La Môme » qui en a fait la demande.

Ces éléments mettent en évidence les sites à traiter prioritairement et permettent de réguler en amont la production des denrées.



SITE	EFFECTIFS MOYEN / MOIS 2015	MOYENNE DECHETS en kg/ ENFANT / MOIS 2015	MOYENNE DECHETS en gr /repas /ENFANT 2015
LA MOMERIE	838	0,25	60,17
LA GUIGNIERE	857	1,54	112,72
DOLTO MAT	807	1,10	80,29
DOLTO PRIM	1968	1,20	87,76
GP	2696	1,98	144,60
CLAUDEL	1380	0,85	62,15



III / ETAT DES REALISATIONS 2015 DU SYNDICAT MIXTE

a/ Marchés publics

RECAPITULATIF DES MARCHES (hors denrées alimentaires) & CONTRATS 2015

PRESTATAIRE	MISSIONS	COUT 2014 en € TTC	COUT 2015 en € TTC
AXIMA / COFELY	Installations frigorifiques	26 134,40	26 486,16
ELIS	Vêtements de travail	5 460,55	5 207,38
VEOLIA	Distribution d'eau	2 650,19	3 129,07
EDF	Fourniture d'électricité	36 405,25	36 919,94
ORANGE INTERNET	Accès internet	576,00	576,00
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1 422,74	1 430,83
BPA	Fourniture de pain	18 697,70	18 825,20
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 088,40	974,40
RICOH	Maintenance imprimante	160,06	527,45
SANITRA ENVIRONNEMENT	Entretien du bac à graisse	1 201,92	2 977,92
SFR	Flotte téléphones portables ligne alarme cuis centrale inc.	687,23	426,12
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionnelles inc.)	1 592,56	1 493,01
SMACL / Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	3 107,60	3 001,65
IRSA	Visites médicales	595,47	638,92
	Diététicienne	1 000,00	1040,00
PAPREC	Collecte des déchets	1 497,60	1 513,17
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	24 358,17	21 787,52
CIGAC	Assurance du personnel	6 226,69	6 479,02
OVH	Site internet	100,52	81,83
Nouvelle république	Accès à plateforme de dématérialisation et publication	625,44	756,00
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs	2 850,67	649,80
CTTG	Alarme anti intrusion	1 236,90	982,00
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	108,38	228,38
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 295,66	2403,66
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements de cuisine	/	1500,00
Groupe Pierre Le Goff	Produits d'entretien	3800,00	2761,95
	Usage unique	4 000,00	1855,95
	Jetables	4000,00	5670,89
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	322,08	287,89

Marchés de travaux

CAZY GUILLAUME	Résine sur quai	/	660,00
----------------	-----------------	---	--------

Marchés & Contrats relancés en 2015

b/ Entretien, réparations & investissement

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de **33 292,82 € TTC** répartie ainsi qu'il suit :

- 15 986,16 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté AXIMA Réfrigération ;
- 10 442,88 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations de chauffage, ventilation mené par la Sté COFELY AXIMA ;
- 4 471,12 € TTC correspondant aux interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (cordons chauffants, régulateur niveau huile, pièces pour coupe légumes, embout mixeur, protections sur sauteuses, roues de bac de trempage, amélioration de cellules de refroidissement) ;
- 1 522,66 € TTC correspondant aux travaux de réparation du portail de la cuisine centrale (rail, serrure) ;
- 870,00 € TTC de réparations de clôture suite à vandalisme.

Réparation du portail de la cuisine centrale de Fondettes

Cette remise en état du portail coulissant de la cuisine centrale a été réalisée par la Société SEIGNEURIN située à Cléré-les-pins (37340).



Réfection du rail



Pose d'une serrure avec gâche



Installation d'un système de climatisation et pose de store en cuisine centrale de Fondettes

Le bâtiment étant principalement vitré et afin d'améliorer les conditions de travail du personnel de cuisine, un système de climatisation réversible a été installé (bureau, accueil et salle de réunion) le 29 janvier 2016 pour un coût de 12 790,80 € TTC par la Société TCPE Climatique située à Chambray-les-Tours.

Ce montant comprend également la pose de convecteurs électriques dans les vestiaires hommes / femmes et régulation de l'ensemble de l'installation via des thermostats permettant une programmation.



Pour un résultat optimal, cette opération s'est couplée de la pose de films anti-chaleur et de stores réalisée le 29 janvier 2016 par la Société Monsieur Store à Chambray-les-Tours pour un montant de 8 692,80 € TTC.



avant



après

Une dépense de 22 807,95 € TTC a été engagée en 2015 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

Dépenses	MONTANT TTC
Équipement	20 389,15 €
Petit matériel de cuisine	1 017,60 €
Couvercles plats de bacs gastronomes	990,36 €
Blocs autonomes d'éclairage	421,20 €
Bacs gastronomes	1 765,30 €
Cendriers et petit équipement (stylo thermo)	271,68 €
Nettoyeur haute pression	150,00 €
Eminceur Robot coupe	108,00 €
Défibrillateur automatique	1258,80 €
Amélioration des cellules de refroidissement	1832,66 €
Lame Robot et grilles cuisson	150,00 €
Vestiaire destiné au personnel	2 113,20 €
Appareil photo pour traçabilité numérique des denrées	126,05 €
Concessions et droits similaires	1 198,80 €
Paramétrage étiquettes	840,00 €
Certificat d'authentification informatique	358,80 €
Travaux	660,00 €
Application de la résine – finition des travaux d'agrandissement du quai	660,00 €

560,00 € de l'investissement concerne l'amortissement annuel de la subvention perçue par la DRAAF dans le cadre de la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Remplacement de la table élévatrice de la cuisine centrale de Fondettes



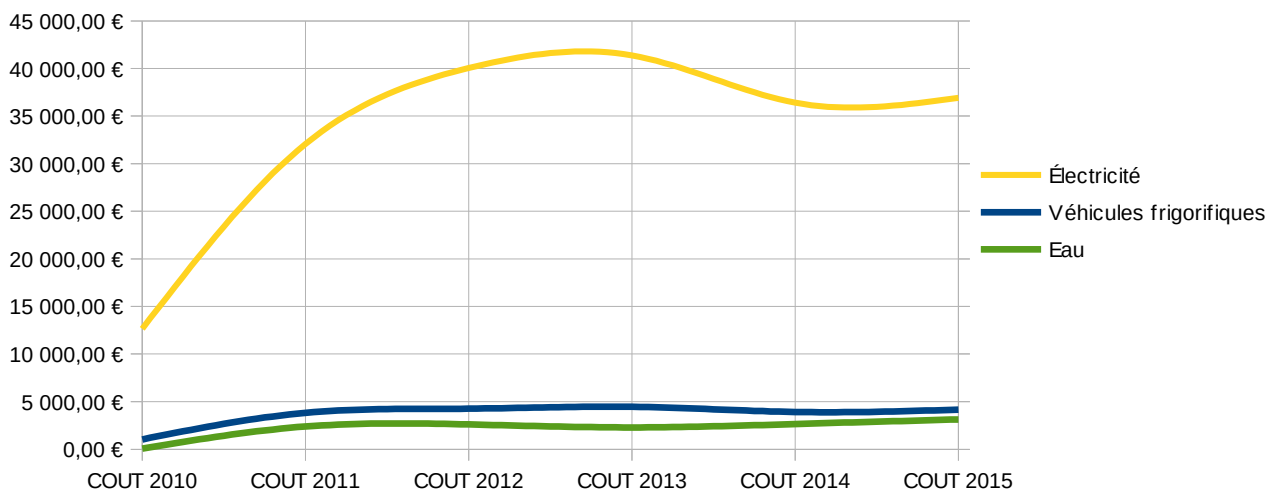
Avant



Après

c/ Les consommations : la quantité des fluides

FLUIDES	ANNÉE	2014	COUT 2014	2015	COUT 2015
Carburant Véhicules frigorifiques		23 945 km	4 284,77 €	24 738 km	4 158,97 €
Eau		1000m ³	2 650,19 €	1132 m ³	3 129,07 €
Électricité		259 669 kwh	36 405,25 €	233 312 kWh.	36 919,94 €
Coût global			43 340,21 €		44 207,98 €



IV / EFFECTIFS

a/ Effectifs 2014/2015 par établissement

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2014	2015	EVOLUTION	2014	2015	EVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	109	118	+ 8,26 %	80	95	+ 18,75 %
Élémentaire Gérard Philipe	235	230	- 2,13 %	186	200	+ 7,53 %
Maternelle Françoise Dolto	73	82	+ 12,33 %	60	70	+ 16,66 %
Élémentaire Françoise Dolto	161	147	- 8,70 %	140	150	+ 7,14 %
Maternelle La Guignière	57	54	- 5,26 %	51	52	+ 1,96 %
Élémentaire La Guignière	107	109	+ 1,87 %	*20	20	0,00 %
TOTAL MATERNELLES	239	254	+ 6,28 %	191	217	+ 13,61 %
TOTAL ELEMENTAIRES	503	486	- 3,78 %	346	370	+ 6,94 %
TOTAL ECOLES	742	740	- 0,27 %	537	587	+ 9,31 %
Collège Jean Roux	578	580	+ 0,35 %	505	524	+ 3,76 %
Collège Lucie et Raymond Aubrac	395	398	+ 0,76 %	305	316	+ 3,95 %
Collège La Béchellerie	310	310	0,00 %	269	280	+ 4,09 %
Collège Rabelais	548	531	- 3,10 %	335	333	- 0,60 %
TOTAL COLLEGES	1831	1819	- 0,66 %	1414	1452	+ 2,69 %
TOTAL GENERAL	2573	2559	- 0,54 %	1951	2039	+ 4,51 %

740 enfants sont scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires contre 742 en 2014, **soit une baisse de fréquentation des établissements scolaires de 0,27 %.**

Sur ces 740 élèves, 587 déjeunent à la cantine (contre 537 sur 742 l'année dernière), **soit 79,32 % de taux de fréquentation à la cantine contre 72,37 % l'année dernière.**

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

Environ 79,82 % des collégiens déjeunent à la cantine contre 75,83 % l'année dernière.

CONVIVES	EFFECTIFS / Jour		
	2014	2015	EVOLUTION
Accueil de Loisirs « La Môme »	200	210	+ 5,00 %
Crèche « La Poupardière »	38	38	0 %
Portage à domicile	24	26	+ 8,00 %

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 2015	9149	75	8192	4863	4355	5199	78	861	211	859	860	34702
Février 2015	6874	54	6119	3329	3365	3605	75	747	212	780	1235	26395
Mars 2015	7884	71	6985	4241	3770	4478	76	841	232	861	1076	30515
Avril 2015	7171	58	6590	3778	3485	3694	73	800	203	871	1205	27928
Mai 2015	5482	41	5110	3020	2708	3218	61	767	147	669	731	21954
Juin 2015	9906	77	8027	4395	4389	5136	63	790	177	1004	878	34842
Juillet 2015	1136	1	542	360	150	397	62	772	101	611	3180	7312
Août 2015	0	0	0	0	0	0	0	830	64	239	1848	2981
Septembre 2015	10003	70	8474	5152	4655	4947	65	770	178	804	1100	36218
Octobre 2015	5904	35	5264	3177	2835	3136	71	743	207	627	1661	23660
Novembre 2015	10129	58	8923	5388	4538	5346	77	779	192	684	640	36754
Décembre 2015	6643	35	5331	3488	3182	3414	75	780	142	604	967	24661
TOTAL	80281	575	69557	41191	37432	42570	776	9480	2066	8613	15381	307922

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

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNEE CIVILE 2015 / 2014

CONVIVES	2014	2015	ECART	%
Maternelles / primaires	79475	80281	806	1,01%
Personnel enseignant	730	575	-155	-21,23%
SAINT VINCENT DE PAUL	749	776	27	3,60%
Portage à domicile	8718	9480	762	8,74%
Personnel communal	2349	2066	-283	-12,05%
Crèche	8755	8613	-142	-1,62%
Centre de Loisirs La Môme	15187	15381	194	1,27%
TOTAL VILLE	115963	117172	1209	1,04%
Collégiens Jean Roux	67340	69557	2217	3,29%
Collégiens de Luynes	41493	41191	-302	-0,73%
Collégiens St Cyr sur Loire	36465	37432	967	2,65%
Collégiens Rabelais	43836	42570	-1266	-2,88%
TOTAL COLLEGES	189134	190750	1616	0,85%

* Les prestations 2015, 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'ensemble des prestations réalisées sur commande ponctuelle et présentation du devis correspondant (conformément à la délibération prise lors du Comité Syndical du 5 juin 2015) s'élève à un montant de 17 038,68 €.

Les prestations exceptionnelles concernent les commandes ponctuelles émanant des associations fondettoises (Saint-Vincent de Paul, COS, etc...) et des différents services de la ville de Fondettes (élections, goûters rendez-vous sports, cérémonie des vœux, plateaux repas pour formation etc ...).

Le CCAS de Fondettes a fait appel cette année au Syndicat Mixte afin de réaliser les plateaux repas destinés aux personnes âgées n'ayant pu se rendre au traditionnel banquet des aînés organisé en 2015 le 18 octobre.

Le syndicat en assure également le portage au domicile de chaque personne concernée.



V / ETAT FINANCIER

a/ Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

1. Fondettes : pour les écoles primaires de la ville, la tarification 2015-2016 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 2015 s'élève à 295 127,82 €.

La ville a quant à elle versé 337 477,12 € dont 2 434,52 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs, 22 750 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

2. Conseil Départemental :

La participation des collèges s'élève à 519 984,50 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes : 189 612,37 € ;
Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes : 112 671,30 € ;
Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire : 102 051,49 € ;
Collège Rabelais de Tours : 116 045,82 €.

Le département a quant à lui versé 220 132,80 € dont 4 672,80 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs 38 000,00 € ont été versés par le Conseil Départemental au titre de l'investissement.

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS Hors investissement (0,20 €/ repas)	TARIFS PUBLICS
Primaires	2,95 €	2,65 € à 3,65 € selon QF
Maternelles	2,91 €	2,65 € à 3,65 € selon QF
Centre de Loisirs « La Mômérie »	3,59 €	2,97 €
Crèche	2,69 €	/
Personnel communal	4,37 €	4,22 €
Club St Vincent de Paul	6,67 €	6,67 €
Portage à domicile*	6,47 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	2,726 €	3,16 €
Enseignants	4,37 €	5,30 €

* Portage à domicile facturé à la ville 6,47 € depuis le janvier 2015

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

Depuis le 1^{er} janvier 2014, le conseil départemental a fait le choix d'harmoniser les tarifs appliqués aux collèges du département d'Indre et Loire. Le Syndicat Mixte facture 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 2015 DU SYNDICAT MIXTE = 1 202 543,49 €

Participation du conseil général au coût du repas des collégiens (190 000/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. (1,134 €). (Le coût repris ci-dessous comprend également les participations pour les animations bio, Fraich'attitude & semaine du goût pour 4 672,80 €)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
220 132,80 €

PRODUITS DIVERS

69 719,43 €

FrancAgrimer : 7 889,77 €
Rachat de cartons : 338,66 €
Goûters crèche : 2 296,21 €
Prestations exceptionnelles : 9 566,55 €
Produits exceptionnels : 23 639,05 €
Emploi Avenir & CUI : 19 750,04 €
Portage banquet des aînés : 1 063,23 €
Conférence St Vincent de Paul : 5 175,92 € (776 repas)

Mômerie

55 217,79 €

15 381 repas à 3,59 €

SYNDICAT MIXTE

519 996,35 €

COLLEGES

Repas facturés 2,726 € aux collèges

J. Roux: 189 612,37 € (69 557 repas)
L. R Aubrac : 112 671,30 € (41 191 repas)
La Béchellerie : 102 051,49 € (37 432 repas)
Rabelais : 116 045,82 € (42 570 repas)
(+Stock tampon & Portes ouvertes)

337 477,12 €

VILLE DE FONDETTES

250 224,48 € pour la production de 101 015 repas
61 335,60 € destinés au portage à domicile (9 480 repas à 6,47 €)
2 434,52 € de participation aux animations bio, fraich'attitude, & semaine du goût
23 168,97 € pour la production de 8 613 repas destinés à la crèche
313,55 € concernant une régularisation de goûters crèche

b/ Compte Administratif 2015

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2015, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXECUTION DU BUDGET GENERAL 2015		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 154 038,06 €	1 415 857,26 €
	Section d'investissement	22 807,95 €	158 190,19 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	- 20 709,65 €	/
	Total RAR à reporter en N+1	- 20 709,65 €	/

Section de Fonctionnement	Réalisé	
Recettes de l'exercice	1 202 543,49 €	
Dépenses de l'exercice	1 154 038,06 €	
Résultat de l'exercice (excédent)	48 505,43 €	
Résultat reporté	213 313,77 €	
Résultat de clôture	261 819,20 €	
Section d'Investissement	Réalisé	Rattachement
Recettes de l'exercice	122 724,23 €	
Dépenses de l'exercice	22 807,95 €	20 709,65 €
Résultat de l'exercice (excédent)	99 916,28 €	
Résultat reporté	35 465,96 €	
Résultat de clôture	135 382,24 €	- 20 709,65 €

Au cours de cette année 2015, l'embauche pour un an d'un agent polyvalent de restauration en CUI-CAE en contrat unique d'insertion est intervenu le 2 mars 2015.

Globalement, les sommes du compte administratif 2015 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat	RAR
Section de fonctionnement	1 154 038,06 €	1 415 857,26 €	+ 261 819,20 €	/
Section d'investissement	22 807,95 €	158 190,19 €	+ 135 382,24 €	- 20 709,65 €
TOTAL	1 176 846,01 €	1 574 047,45 €	+ 397 201,44 €	376 491,79 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 376 491,79 € dont 261 819,20 € en fonctionnement et 135 382,24 € en investissement auxquels les restes à réaliser de 20 709,65 € ont été actés.

Le Compte Administratif 2015, (cf annexe 4) présente :

- un excédent de fonctionnement de 261 819,20 € ;
- un excédent d'investissement de 135 382,24 € €

Un reste à réaliser est à noter en investissement pour un montant de 20 709,56 €.

c/ Établissement du coût de revient 2015

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 5 décembre 2014, une prévision annuelle d'environ 303 690 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi de 2,69 € à 6,47 € selon les différentes catégories de convives.

CONVIVES	CD	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
EFF. PREVISION .	189000	27300	52000	8000	8500	3160
ALIMENTAIRE	2,08	1,16	1,24	2,16	0,82	2,68
DEP GEN	1,26	1,26	1,26	1,26	1,26	1,26
DEP SPECIFIQUES	0,35	0,32	0,28	2,88	0,44	0,26
AMORTISSEMENT	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
TOTAL	3,86	2,91	2,95	6,47	2,69	4,37

En réalité, 307 922 repas ont été distribués en 2015 tel que détaillé ci-dessous :

117 172 repas ont été produits pour la ville (38,05 %), la participation de cette dernière couvrant les 101 015 repas suivants :

- 80 856 repas ont été produits pour les écoles primaires et personnel enseignant (69,01 %) ;
- 8 613 repas ont été produits pour la crèche (7,35 %) ;
- 9 480 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (8,09 %) ;
- 2 066 repas ont été produits pour le personnel communal (1,76 %).

Les 16 157 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 :

- 15 381 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (13,13 %) ;
- 776 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,66 %).

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

190 750 repas produits pour le département (61,95 %) :

- 69 557 repas pour le collège Jean Roux (36,47 %) ;
- 41 191 repas ont été produits pour le collège de Luynes (21,59 %) ;
- 37 432 repas ont été produits pour le collège de St-Cyr (19,62 %) ;
- 42 570 repas ont été produits pour le collège de Tours (22,32%).

CONVIVES	CG/ COLLEGE	VILLE				
		MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
DEPENSES GENERALES * dont 0,17 € d'amortissement par repas / réel : 0,18 €						
PREVISIONS		1,26+0,17 = 1,43				
REEL		1,33+0,17 = 1,50				
ECART		+ 0,07				
COÛTS SPECIFIQUES						
PREVISIONS	0,35	0,32	0,28	2,88	0,44	0,26
REEL	0,33	0,32	0,27	2,33	0,43	0,29
ECART	-0,02	0,00	-0,01	-0,55	-0,01	+0,03
COÛT ALIMENTAIRE						
PREVISIONS	2,08	1,16	1,24	2,16	0,82	2,68
REEL	2,16	1,10	1,23	1,93	0,63	2,39
ECART	+ 0,08	- 0,06	- 0,01	- 0,23	- 0,19	- 0,29
ECART GLOBAL						
COÛT PREV GLOBAL	3,86	2,91	2,95	6,47	2,69	4,37
COÛT REEL GLOBAL	3,99	2,92	2,99	5,76	2,56	4,18

Le coût de revient moyen du repas 2015 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,70 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 1,84 € ;
- Coût d'entretien : 0,49 € ;
- Coût salarial : 1,20 €
- Dotations aux amortissements : 0,17 €

d/ État des coûts 2015

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2014/2015

DONNEES	PERIODE	ANNEE 2014	ANNEE 2015
Nombre de repas		305 079	307 922
Denrées		569 729,91 €	581 808,89 €
Personnel		356 369,28 €	369 306,84 €
Consommables		13 569,58 €	16 144,82 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 685,97 €	2 432,95 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		6 021,43 €	6 075,28 €
Véhicules (location + carburant)		28 275,96 €	25 946,79 €
Entretien matériel		10 695,33 €	3 149,10 €
Entretien du bâtiment		152,70 €	1 562,66 €
Eau - électricité		39 055,44 €	40 049,01 €
Assurances du bâtiment		3 107,60 €	3 001,65 €
Contrats de prestation		33 924,42 €	37 650,89 €
Investissement		93 733,45 €	22 807,95 €

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

e/ Masse salariale &

Bilan des interventions 2015 du personnel communal pour le syndicat Mixte

• Rappel de la constitution du personnel du syndicat mixte :

En 2015, l'équipe constituant le personnel du syndicat mixte a été renforcée pour palier à l'absence d'agents par l'embauche d'un agent polyvalent de restauration pour une durée d'un an à compter du 1^{er} mars 2015 au titre du Contrat Unique d'Insertion. Par ailleurs, le magasinier fait l'objet d'un contrat d'emploi avenir passé pour 3 ans depuis le 1^{er} août 2013

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.

Le poste de Madame de Valbray, gestionnaire administrative chargée de ce service mise à disposition à temps complet du syndicat mixte, est géographiquement basé 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 2015 s'élève à 369 306,84 € comprenant :

- 217 565,82 € coût de rémunération des personnels titulaires ou non ;
- 84 641,11 € de cotisations à des organismes divers (CNRACL, IRCANTEC...) ;
- 24 742,73 € de versement d'indemnités ;
- 29 406,42 € de coût d'emploi Avenir et Contrat Unique d'Insertion;
- 6 479,02 € d'assurance du personnel ; 706,12 € coût des visites médicales ;
- 2 965,26 € coût service bâtiment, espaces verts & informatique 2015 ;
- 1 026,04 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie »
- 1 592,32 € de remboursement de Supplément Familial de Traitement ;

Au regard du nombre de repas effectués en 2015, le coût salarial s'élève à : 1,20 €

Formation du personnel en 2015 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
INTERBEV « Les experts du Goût »	03/11/15	Ensemble du personnel	Sensibiliser l'équipe au goût et à l'éducation sensorielle, meilleure connaissance de la viande bovine, supports pédagogiques sur le goût et l'éducation sensorielle et l'équilibre alimentaire, apport de méthode et outils d'animation pour mise en place d'ateliers de dégustations dédiés aux jeunes convives
ACMO	10/12/15	THIOT Franck	Application des nouvelles normes réglementaires en terme de sécurité au travail : mise à jour du document unique
Incendie & évacuation du personnel	01/12/15	Ensemble du personnel	Extinction de feux sur simulateur, manipulation des extincteurs et maîtrise du manuel de sécurité
Table ronde PAI & allergie alimentaire	02/12/15	De Valbray Catherine THIOT Franck	Identification des points de blocage au niveau de l'application des PAI

BILAN DES INTERVENTIONS EFFECTUEES PAR LE PERSONNEL COMMUNAL

Le personnel communal est intervenu à hauteur de 149 heures pour mener à bien les prestations suivantes :

Espaces verts (22 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 (110 heures) :

- Plomberie : 16 h : remplacement des robinetteries des sanitaires & mécanisme wc,
- Serrurerie : 24 h : maintenance des portes et serrures ;
- Électricité : 24 h : Remplacement de tubes fluorescents, mise en conformité suite à la vérification annuelle ;
- Maçonnerie : 30 h : Installation des plinthes suite à l'agrandissement du quai de livraison, pose de laine de verre de le faux plafond de la cuisine centrale.
- Aide à la rédaction d'un marché de travaux : 16h

Informatique (16 heures) :

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

Ces interventions effectuées en 2015 ont représenté un coût de 2 965,56 € et ont été remboursées en 2015 ainsi qu'il suit :

- 462,49 € pour ce qui concerne les espaces verts ;
- 2 068,78 € pour deux agents des services techniques ;
- 433,99 € pour le service informatique.

ANNEXES

1. **Menus à thème 2015**
2. **Menus à thème 2015 (suite)**
3. **Menus de la semaine du goût 2015**
4. **Plaquette semaine du goût 2015**
5. **Compte administratif 2015**
6. **État comparatif des coûts 2014 / 2015**
7. **Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2015**
8. **Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**
9. **Calendrier des manifestations 2015**

MENUS A THÈME 2015



Plats	Famille d'aliments	jeudi 15 janvier	jeudi 19 février	jeudi 26 mars	vendredi 3 avril	mardi 12 mai
Hors d'oeuvre	Légumes et fruits	MENU ANTILLAIS 	NOUVEL AN CHINOIS 	Salade Liégeoise	MENU DE PRINTEMPS	MENU AMÉRICAIN 
	Féculents, produits céréaliers	Accras de morue	Nems de poulets	MENU A THEME :	Pâté en croûte	Salade de la Nouvelle Orléans
	Viandes, Poissons et oeufs			LA BELGIQUE		
Plats principaux	Viandes, Poissons et oeufs	Rougail saucisse	Emincé de porc sauce aigre douce	Carbonade Flamande	Rôti de veau sauce au miel 	Wings de poulet Barbecue
Accompagnements	Légumes et fruits				Poêlée du primeur	Haricots verts Michigan
	Féculents, produits céréaliers	Riz Antillais	Riz Cantonais	Frites au four	Tagliatelles	Purée de Butternut
Produits laitiers	Produits laitiers	Fromage blanc à la vanille	 Yaourt nature sucré	Maroilles	Duo de fromages	Cheddar rouge
Desserts et/ou Produits laitiers	Produits laitiers	 VACANCES AUX ANTILLES	Duo de litchis at ananas	Compote de poires aux spéculos	Oeufs de pâques chocolat	Sundae vanille sauce caramel et cookie 
	Légumes et fruits	 Martinique et Guadeloupe				
	Féculents, produits céréaliers	Lingot créole				

Plats en bleu = « fait maison »

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



Produits issus de l'agriculture Biologique



Produits issus des circuits courts












Production locale

Vous pouvez retrouver les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

MENUS A THÈME 2015



Plats	Fam ille d'aliments	jeudi 11 juin	jeudi 2 juillet	jeudi 17 septembre	lundi 5 octobre	jeudi 19 novembre
Hors d'oeuvre	Légumes et fruits	MENU MEXICAIN	Tomates cerises	Salade de coco à la tomate	Salade Périgourdine	Salade Alsacienne à la courgette
	Féculents, produits céréaliers	Salade de Maïs à la Mexicaine	MENU DES VACANCES		LES MENUS DE NOS REGIONS	LES MENUS DE NOS REGIONS
	Viandes, Poissons et oeufs			MENU BRETON		
Plats principaux	Viandes, Poissons et oeufs	Tortillas de poulet	Rôti de dinde froid / mayonnaise	 Crêpes Garnies	Cuisse de canette aux figues	Choucroute garnie
Accompagnements	Légumes et fruits	Salade verte	 Chips	Salade verte	Haricots verts et pdt sautées	
	Féculents, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré	camembert portion (collège)	 Yaourt nature sucré	Ossau Iraty	Munster
Desserts et/ou Produits laitiers	Produits laitiers		Glace		 DUNE du PYLA La plus haute dune d'Europe	
	Légumes et fruits	Brochette d'ananas sauce chocolat		Far breton aux pommes	Gâteau basque et sa crème anglaise	Tarte à la rhubarbe et aux pommes
	Féculents, produits céréaliers					

Plats en bleu = « fait maison »

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



Produits issus de l'agriculture Biologique



Produits issus des circuits courts



Production locale

Vous pouvez retrouver les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

Menus du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2015
La semaine du Goût : LE MELANGE DES SAVEURS



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'oeuvre	Légumes et fruits	Carottes râpées bio vinaigrette 	Céleri rémoulade		Salade colorée de tomates  	Betteraves vinaigrette 
	Féculeux, produits céréaliers				Lasagne	Filet de Colin au chorizo
	Viandes, Poissons et oeufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et oeufs	Rôti de porc sauce moutarde	Hachis parmentier aux deux purées façon crumble			
Accompagnements	Légumes et fruits	Gratin de courgettes au chèvre 			Salade verte	
	Féculeux, produits céréaliers					Purée de papates douces à la vache qui rit
Produits laitiers	Produits laitiers	Petit moulé nature	Ossau Iraty et sa confiture de cerise		Bûche de lait mélange	Tomme grise
Desserts et/ou Produits laitiers	Produits laitiers	Coupe Ananas Tagada				
	Légumes et fruits				Gâteau chocolat potiron	
	Féculeux, produits céréaliers		Abricotine			Pomme bio

Plats en bleu = « fait maison »

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



Produits issus de l'agriculture Biologique



Produits issus des circuits courts



Production locale

Vous pouvez retrouver les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

Suggestion de recette à réaliser à la maison :

Chausson de fromages frais ail et fines herbes et mangues

Préparation : moins de 10 minutes / Pour 1 à 2 personnes
Cuisson : moins de 10 minutes / Économique, équilibré
Ingrédients : 6 tranches de pain de mie sans croûte
1 tartare
1 mangue
3 cuillères à café de graines de pavot



Lavez et pelez la mangue, coupez-la en petits morceaux.
Aplatir au rouleau les tranches de pain de mie d'une épaisseur de 2 à 3 mm entre deux feuilles de film étirable.

Avec un emporte pièce à chausson ou un verre, découper dans les 6 T de pain de mie des cercles de 8 cm de diamètre.

Tartinez généreusement de tartare les disques, placez en un dans l'emporte pièce à chausson, ajoutez au centre quatre petits morceaux de mangue puis refermez l'emporte pièce. Appuyez pour souder le chausson.

Sans emporte pièce, mettre le morceau de centre du disque, repliez-le sur lui-même puis soudez le en appuyant fermement avec les doigts de la fourchette.

Renouveler l'opération par les 5 autres chaussons, étalez au couteau une fine couche de tartare sur le dessus, parsemez le de graines de pavot.

Bon appétit !

Et si l'on remplaçait le dessert par un fromage gourmand ?

Quelques idées à accompagner de baguette, pain rustique et d'un petit verre de jus de pommes :

- Pâte molle à croûte naturelle : Selles sur Cher & chutney de figues et noix
- Pâte molle à croûte fleurie : Brie & moutarde à l'ancienne
- Pâte molle à croûte lavée : Langres avec bâtonnets de pains d'épices grillés
- Pâte pressée : Comté avec réduction de vinaigre balsamique
- Pâte persillée : Bleu d'Auvergne & banane.



Chers enfants et parents,

Organisée chaque année courant octobre, la semaine du goût est une manifestation nationale. Cet événement est pour le Syndicat Mixte l'occasion de mettre en avant certains produits ou aspects de la restauration collective.

La présentation des menus spécifiques réalisés cette semaine s'est poursuivie par un petit atelier de dégustation de fromages gourmands.

Nous avons souhaité pour 2015 mettre l'accent sur le « **mélange de saveurs** » et valoriser les différents goûts et aspects des fromages dégustés.

Nous vous souhaitons bonne lecture !

La Présidente du Syndicat Mixte,
Dominique SARDOU

Le Maire,
Cédric DE OLIVEIRA

Atelier « dégustation de fromages »

Le Sainte-Maure de Touraine



Le Roquefort



Le Brie de Meaux



A partir du lait de quel animal ?



Lait cru de chèvre



Lait cru de brebis



Lait cru de vache

Où sont ils fabriqués ?



Indre et Loire



Aveyron



Seine et Marne

Apparence : couleur (gris bleu, champagne, tacheté...) , texture (pâte molle, pressée, tendre, ferme, lisse, trouée, froissée, luisante, souple ...)

A quelle catégorie de fromages appartiennent-ils ?

Pâte molle
à croûte naturelle

Pâte persillée

Pâte molle
à croûte fleurie

Saveurs (fromage servi nature ou associé à un autre aliment) : sucré, salé, doux, fort, amer, fondant, crémeux, sec, etc...

Avec quel élément les as-tu goûtés ?

miel

banane

moutarde à l'ancienne



Semaine du Goût : du lundi 23 au vendredi 26 octobre 2015
« Le mélange des saveurs »



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Famille d'aliments	Légumes et fruits	Céleri rémoulade		Salade colorée de tomates	Betteraves vinaigrette
Plats	Carottes râpées bio vinaigrette				
Plats principaux	Rôti de porc sauce moutarde	Hachis parmentier aux deux purées façon crumble	LA SEMAINE DU GOÛT du 23 au 26 octobre 2015	Lasagne	Filet de Colin au chorizo
Accompagnements	Gratin de courgettes au chèvre			Salade verte	Purée de papayes douces à la vache qui rit
Produits laitiers	Petit moulu nature	Ossau Iraty et sa confiture de cerise		Bûche de lait mélange	Tomme grise
Desserts et/ou Produits laitiers	Coupe Ananas Tagada	Abricotine		Gâteau chocolat potiron	Pomme bio

Plats en bleu = « fait maison »

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

Produits issus de l'agriculture Biologique

Produits issus des circuits courts

Production locale



Vous pouvez retrouver les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

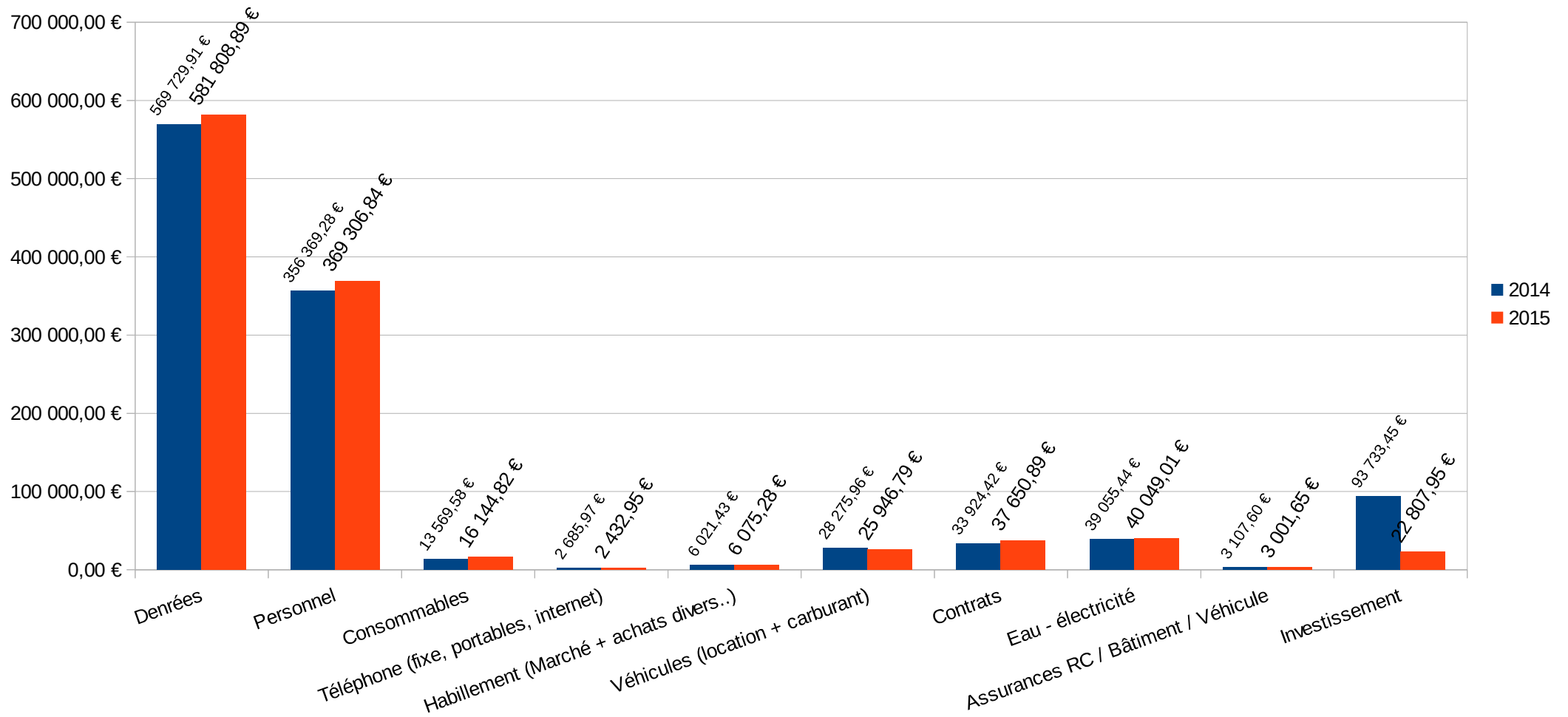
COMpte ADMINISTRATIF 2015 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	729 345,95 €	70 – Produits des services	17 377,34 €
60611 – Eau	3 129,07 €	70688 – Autres prestations de services	17 038,68 €
60612 – Énergie – Électricité	36 919,94 €	7078 – Autres marchandises	338,66 €
60622 – Carburant	4 158,97 €		
60623 – Alimentation	581 808,89 €		
60628 – Autres fournitures non stockées	36,69 €	74 – Dotations et Participations	1 161 527,10 €
60631- Fournitures d'entretien	3 637,88 €	7473 – Participations Département	220 132,80 €
60632 – Fournitures de petit équipement	1 606,04 €	74741 – Participation des communes	337 477,12 €
60636 – Vêtements de travail	867,90 €	7476 – CCAS et caisse des écoles	1 063,23 €
6064 – Fournitures administratives	532,73 €	7478 – Participations Collèges	519 996,35 €
60642 – Consommables informatiques	615,60 €	7478 – Participations Mômérie	55 217,79 €
6068 – Autres matières et fournitures	16 144,82 €	7478 – France Agrimer	7 889,77 €
611- Contrats de prestation	37 650,89 €	74712 – Emploi Avenir & CUI-CAE	19 750,04 €
6135 – locations mobilières	27 054,90 €		
61521 – Terrains	870,00 €		
61522 – Bâtiments	1 562,66 €	013 – Atténuations de charges	23 079,05 €
61558 – Entretien autres biens mobiliers	2 311,44 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	21 286,07 €
6156 – Maintenance	837,66 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	1 792,98 €
616 – Primes d'assurance	3 001,65 €		
6184 – Versement à des organismes	212,00 €		
6225 – Indemnités au comptable	440,47 €		
6231- Annonces et insertions	756,00 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6237 – Publications	20,00 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6262 – Frais de télécommunications	2 432,95 €		
6288- Autres prestations de service	2 736,80 €		
012 – Charge de personnel	369 306,84 €	77 – Produits exceptionnels	0,00 €
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	58 161,72 €	7788 – Produits exceptionnels divers (Régul avoirs)	0,00 €
6218 – Autres personnels extérieurs	1 026,04 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	194,37 €		
63361 – Cotisation CDG	1 731,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 137,00 €		
64111 – Rémunération principale	124 449,17 €		
64112 – NBI, SFT	1 592,32 €		
64118 – Autres indemnités	24 742,73 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	37 920,19 €		
64162 – Emploi Avenir	29 406,42 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	34 137,15 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	1 374,95 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	1 037,53 €		

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	34 785,34 €		
64532 – IRCANTEC	3 167,87 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	4 279,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	6 479,02 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	1 978,90 €		
6475 – Visites médicales	706,12 €		
65 – Autres charges de gestion courante	3 877,87 €		
6531 - Indemnités	1 812,48 €		
6533 – Cotisations de retraite	183,54 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	1 881,85 €	002 – Excédent reporté n-1	213 313,77 €
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent de fonctionnement 2015	48 505,43 €
673 – Titres annulés	0,00 €	Excédent cumulé	261 819,20 €
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	51 507,40 €		
6811 – Dotation aux amortissements	51 507,40 €		
TOTAL DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 154 038,06 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 415 857,26 €
DEPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
13 – Subventions d'investissement	560,00 €	138 – Participation des collectivités	60 750,00 €
1391 – Subventions d'équipement	560,00 €	1312 – Région	0,00 €
		1383 – Participation Département	38 000,00 €
		1384 – Communes	22 750,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	1 198,80 €	040 – Dotation aux amortissements	51 507,40 €
2051 – Concession et droit similaire	1 198,80 €	28031 – Frais d'études	1 908,82 €
		28158 – Autres installations matériel	2 131,27 €
		281758 – Autres installations, matériel	1 005,22 €
		281784 – Mobilier	232,69 €
21 – Immobilisations corporelles	20 389,15 €	28183 – Matériel de bureau	951,05 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	126,05 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	45 278,35 €
2184 – Mobilier	2 113,20 €		
2188 – Autres immobilisations corporelles	18 149,90 €	10 – Dotations, fonds divers	10 466,83 €
		10222 – F.C.T.V.A.	10 466,83 €
23 – Immobilisation en cours	660,00 €		
2313 – Constructions	660,00 €	001 – Excédent reporté n-1	35 465,96 €
		Excédent d'investissement 2015	99 916,28 €
		Excédent cumulé	135 382,24 €
TOTAL DES DEPENSES D'INVESTISSEMENT	22 807,95 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	158 190,19 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2014/2015

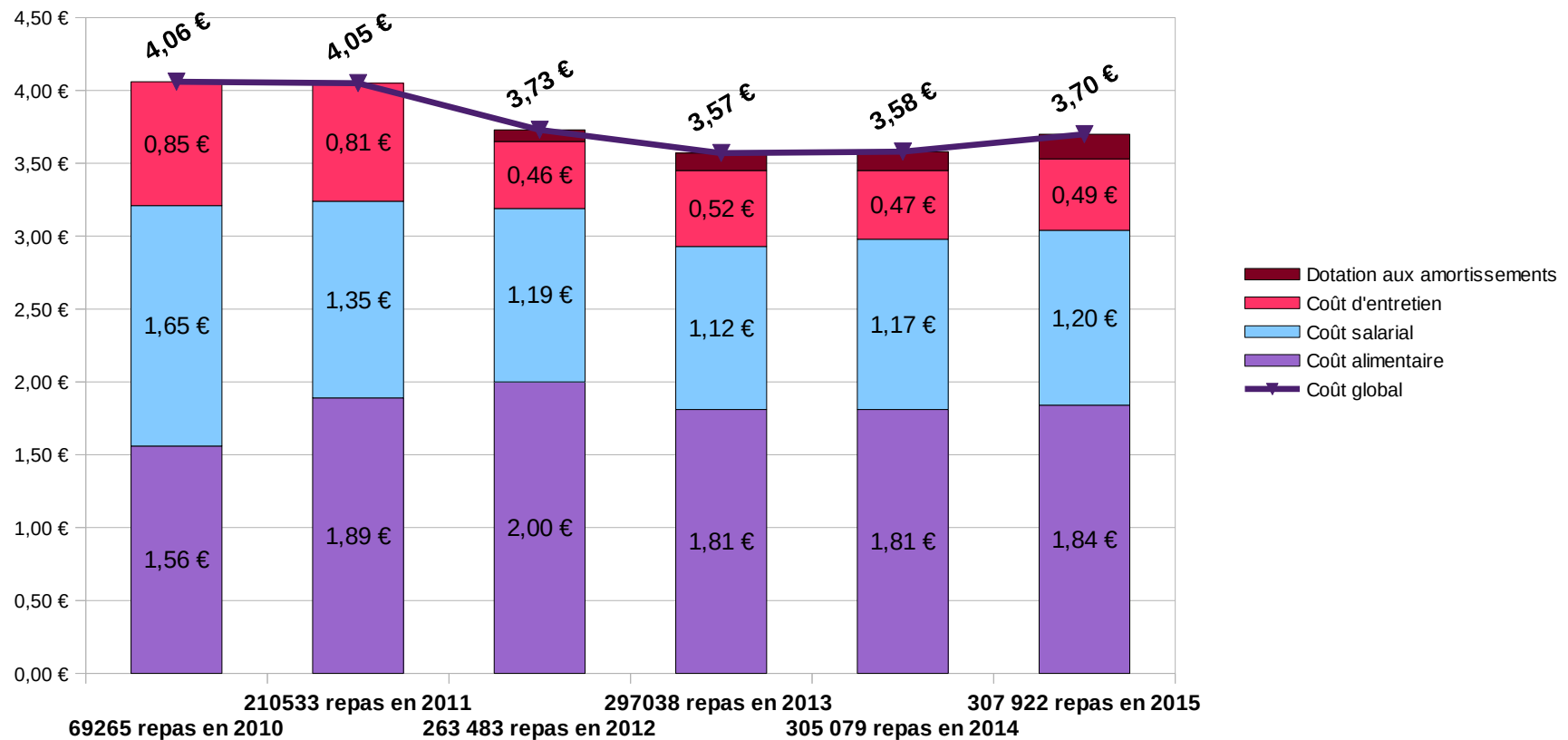
ÉTABLI SUR LA BASE DE 305 079 REPAS REALISES EN 2014 ET 307 922 REPAS EN 2015



EVOLUTION DU COUT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CREATION DU SYNDICAT MIXTE A 2015

Coût	Nbre repas / an		69265 repas en 2010	210533 repas en 2011	263 483 repas en 2012	297038 repas en 2013	305 079 repas en 2014	307 922 repas en 2015
Coût alimentaire			1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €	1,84 €
Coût salarial			1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €
Coût d'entretien			0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,49 €
Dotation aux amortissements			0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €	0,17 €
Coût global			4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS




RECAPITULATIF DES ACHATS 2015 DE DENREES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

Fournisseurs	Provenance	Denrées	Montant d'achat TTC annuel			Montant TTC
			Production locale	Bio	Circuit Court	
SDA	Ancenis 44154	Viandes avicoles	31 762,27 €	4 610,51 €		36 372,78 €
Socopa	La Ferté St Bernard (72401)	Viandes bovines et porcines		3 492,89 €		3 492,89 €
Guilmot Gaudais	St Pierre des Corps (37700)	Charcuterie		3 976,66 €		3 976,66 €
		Plats préparés		1 054,48 €		1 054,48 €
A.bertrand	Les Herbiers 85505	Légumes surgelés		4 489,33 €		4 489,33 €
C.Pierre Clos	Voreppe (38342)	Pizzas fraîches			3 205,77 €	3 205,77 €
Douceurs Angevines	Longué Jumelles (49160)	Produits laitiers	1 743,54 €			1 743,54 €
Fromagerie Maurice	Neuilly le Brignon (37160)	Produits laitiers	1 537,43 €			1 537,43 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35410)	Crêpes fraîches	8 161,47 €			8 161,47 €
La petite fève	Fondettes (37230)	Maraîchers	588,70 €			588,70 €
Vergers de Taillé	Fondettes (37230)	Pommes et jus de pommes	128,29 €			128,29 €
Pomona Terre Azur	Région Centre	Fruits et légumes frais	10 000,00 €	9 124,23 €		19 124,23 €
						83 875,57 €



Calendrier Restauration 2015



	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
JE	VACANCES	1 DI	1 DI	1 ME	1 VE	1 LU	1 ME	1 SA	1 MA	1 JE	1 DI	1 MA
VE		2 LU	2 LU	2 JE	2 SA	2 MA	2 JE	2 DI	2 ME	2 VE	2 LU	2 ME
SA		3 MA	3 MA	3 VE	3 DI	3 ME	3 VE	3 LU	3 JE	3 SA	3 MA	3 JE
DI		4 ME	4 ME	4 SA	4 LU	4 JE	4 SA	4 MA	4 VE	4 DI	4 ME	4 VE
LU		5 JE	5 JE	5 DI	5 MA	5 VE	5 DI	5 ME	5 SA	5 LU	5 JE	5 SA
MA		6 VE	6 VE	6 LU	6 ME	6 SA	6 LU	6 JE	6 DI	6 MA	6 VE	6 DI
ME		7 SA	7 SA	7 MA	7 JE	7 DI	7 MA	7 VE	7 LU	7 ME	7 SA	7 LU
JE		8 DI	8 DI	8 ME	8 VE	8 LU	8 ME	8 SA	8 MA	8 JE	8 DI	8 MA
VE		9 LU	9 LU	9 JE	9 SA	9 MA	9 JE	9 DI	9 ME	9 VE	9 LU	9 ME
SA		10 MA	10 MA	10 VE	10 DI	10 ME	10 VE	10 LU	10 JE	10 SA	10 MA	10 JE
DI		11 ME	11 ME	11 SA	11 LU	11 JE	11 SA	11 MA	11 VE	11 DI	11 ME	11 VE
LU		12 JE	12 JE	12 DI	12 MA	12 VE	12 DI	12 ME	12 SA	12 LU	12 JE	12 SA
MA		13 VE	13 VE	13 LU	13 ME	13 SA	13 LU	13 JE	13 DI	13 MA	13 VE	13 DI
ME		14 SA	14 SA	14 MA	14 JE	14 DI	14 MA	14 VE	14 LU	14 ME	14 SA	14 LU
JE		15 DI	15 DI	15 ME	15 VE	15 LU	15 ME	15 SA	15 MA	15 JE	15 DI	15 MA
VE		16 LU	16 LU	16 JE	16 SA	16 MA	16 JE	16 DI	16 ME	16 VE	16 LU	16 ME
SA		17 MA	17 MA	17 VE	17 DI	17 ME	17 LU	17 SA	17 JE	17 SA	17 MA	17 JE
DI		18 ME	18 ME	18 SA	18 LU	18 JE	18 SA	18 MA	18 DI	18 ME	18 VE	18 VE
LU		19 JE	19 JE	19 DI	19 MA	19 VE	19 DI	19 ME	19 SA	19 LU	19 JE	19 SA
MA		20 VE	20 VE	20 LU	20 ME	20 SA	20 LU	20 JE	20 DI	20 MA	20 VE	20 DI
ME		21 SA	21 SA	21 MA	21 JE	21 DI	21 MA	21 VE	21 LU	21 ME	21 SA	21 LU
JE		22 DI	22 DI	22 ME	22 VE	22 LU	22 MA	22 SA	22 MA	22 VE	22 SA	22 MA
VE		23 LU	23 LU	23 JE	23 SA	23 MA	23 JE	23 DI	23 ME	23 VE	23 ME	23 ME
SA		24 MA	24 MA	24 VE	24 DI	24 ME	24 VE	24 LU	24 JE	24 SA	24 MA	24 JE
DI		25 ME	25 ME	25 SA	25 LU	25 JE	25 SA	25 MA	25 VE	25 DI	25 ME	25 VE
LU		26 JE	26 JE	26 DI	26 MA	26 VE	26 DI	26 ME	26 SA	26 LU	26 JE	26 SA
MA		27 VE	27 VE	27 LU	27 ME	27 SA	27 LU	27 SA	27 DI	27 MA	27 VE	27 DI
ME		28 SA	28 SA	28 MA	28 JE	28 DI	28 MA	28 VE	28 LU	28 ME	28 SA	28 LU
JE		29 DI	29 DI	29 ME	29 VE	29 LU	29 SA	29 ME	29 MA	29 JE	29 DI	29 MA
VE		30	30	30 JE	30 SA	30 MA	30 JE	30 DI	30 ME	30 VE	30 LU	30 ME
SA		31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31

Repas à thème



Organisations nationales



Journée nationale de lutte contre le gaspillage

