



RESTAURATION COLLECTIVE LABELLISÉE DE NIVEAU 1 DU RÉFÉRENTIEL « 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 2016

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/ Passage en liaison froide de la crèche « La Dorlotine ».....	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 2016.....	15
e/ Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.....	19

III/ État des réalisations 2016 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 2015/2016 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 2016.....	27
b/ Compte Administratif 2016.....	29
c/ Coût de revient 2016.....	30
d/ État des coûts 2016.....	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 EXÉCUTIF	
Présidente	Vice-Président
Dominique SARDOU (CD)	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 les crèches de « La Poupardière » et « La Dorlotine » 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 2 154 repas, soit près de 310 179 repas / an.

Les 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 2016 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 25 janvier 2016

- Approbation du Compte de Gestion 2015
- Approbation du Compte Administratif 2015
- Report du résultat 2015
- Vote du Budget Primitif 2016

Comité Syndical du 04 juillet 2016

- Décision budgétaire modificative n° 1 sur le budget 2016
- Modification du tableau des effectifs
- Renouvellement de convention de mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Renouvellement de convention de mise à disposition d'un agent du service bâtiment de la ville de Fondettes au profit du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Gratification aux stagiaires de l'enseignement
- Mise en place d'un service de restauration en liaison froide à « La Dorlotine », structure multi-accueil de la petite enfance de Fondettes
- Rapport d'activité 2015 du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Comité Syndical du 25 novembre 2016

- Renouvellement des membres de la Commission d'Appel d'Offres du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Comité Syndical du 09 décembre 2016

- Décision budgétaire modificative n° 2 sur le budget 2016
- Définition du coût de revient du repas 2017 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte
- Tarification différenciée 2017 – participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification des repas 2017 à l'association gérant l'accueil de loisirs « La Môme » de la commune de Fondettes
- Définition du coût de revient et tarification des repas 2017 à l'association « Saint Vincent de Paul » de la commune de Fondettes
- Tarification des repas à l'association gérant l'accueil de loisirs de la commune de Fondettes
- Tarification des prestations annexes facturées en 2017 par le Syndicat Mixte
- Indemnités de conseil allouée au comptable du trésor chargé des fonctions de receveur
- Orientations budgétaires 2017

• COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2016 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le juin 2017. Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'activité 2016 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 troisième année consécutive, le syndicat mixte a obtenu la **certification Ecocert de niveau 1**, introduisant notamment plus de 26 % de denrées biologiques au travers ses menus. Enfin, les actions poursuivies et entreprises en 2016 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 06 juin et 29 novembre 2016 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 2016 : bilan

Chaque année, une enquête de satisfaction est organisée sur un site différent afin de mesurer la satisfaction des convives.

En 2016, c'est au sein du restaurant de l'école Camille Claudel que l'enquête a été menée en présence de Mesdames SARDOU et BELLANGER, élues au Syndicat Mixte mais également Mesdames TANGUY et MENIEN, représentantes des parents d'élèves.

Réalisée le 24 mai 2016, cette enquête, concerne 83 élèves (dont 65 petites sections et 18 moyennes et grandes) sur 111 rationnaires.

Critères	Taux de réponse et satisfaction				Nbre réponses
	OUI	%	NON	%	
Aimes-tu manger à la cantine ?	73	87,95	10	12,05	83
As-tu assez à manger ?	62	73,81	12	14,29	84
Trouves-tu les plats assez chaud ?	72	97,30	2	2,70	74
Te demande t-on de goûter aux aliments ?	78	93,98	5	6,02	83
As-tu assez de temps pour manger ?	68	81,93	15	18,07	83
Y a-t-il trop de bruit à la cantine ?	60	70,59	25	29,41	85

Au regard des résultats, les enfants apprécient majoritairement la cantine.

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.

Le 23 novembre 2016, le Syndicat mixte accueillait avec grand honneur Monsieur Jean-Gérard PAUMIER, Président du Conseil Départemental d'Indre-et-Loire accompagné de Monsieur Fabrice BOIGARD, Conseiller Départemental du canton de St Cyr / Loire, Mme Catherine de VALBRAY, directrice du Syndicat Mixte, M. Jean-Gérard PAUMIER, Président du Conseil Départemental, M. Franck THIOT, responsable de production



De gauche à droite : Mme Dominique SARDOU, M.Céric DE OLIVEIRA, Maire de Fondettes et Vice-Président du Syndicat, M. Fabrice BOIGARD, Conseiller Départemental du canton de St Cyr / Loire, Mme Catherine de VALBRAY, directrice du Syndicat Mixte, M. Jean-Gérard PAUMIER, Président du Conseil Départemental, M. Franck THIOT, responsable de production

Décisions de la Présidente

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 38 décisions prises par Madame la Présidente dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	Acquisition d'une armoire de rangement Inox destinée au restaurant scolaire Gérard Philipe / Jean Roux rue F. Rabelais à Fondettes
2	Remplacement de l'adoucisseur de la cuisine centrale de Fondettes
3	Renouvellement de l'hébergement du site internet et du nom de domaine pour le compte du Syndicat Mixte auprès de la Sté OVH
4	Contrat d'analyses en hygiène alimentaire (auto-contrôles) et surveillance des légionelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale de Fondettes passé avec le Laboratoire de Touraine
5	Contrat de maintenance des portes sectionnelles et de la table élévatrice de la cuisine centrale de Fondettes passé avec la Sté MET37
6	Marché de maîtrise d'œuvre pour assistance à maîtrise d'ouvrage dans le cadre du renouvellement des marchés de maintenance des équipements de la cuisine centrale de Fondettes
7	Acquisition de vitrines destinées à l'affichage des menus des écoles publiques de Fondettes
8	Marché de travaux pour la révision de la toiture terrasse de la cuisine centrale de Fondettes
9	Contrat d'études de vieillissement microbiologique de familles alimentaires utiles au fonctionnement du Syndicat Mixte passé avec le Laboratoire de Touraine
10	Marché de travaux pour le lavage et mise en peinture du bâtiment de la cuisine centrale passé avec la Sté CHARRON
11	Prestation complémentaire liée au marché de mise en peinture du bâtiment de la cuisine centrale confié à la Sté CHARRON
12	Conception, fabrication et pose d'un panneau du logo du Syndicat Mixte en façade de la cuisine centrale de Fondettes ainsi que de 4 panneaux en adhésif reprenant les pictogrammes de sécurité
13	Convention de fourniture de repas du 23 au 25 septembre 2016 réalisés pour le Lycée Agricole de Fondettes
14	Marché de réalisation d'allée piétonne (avec bordures) aux abords de la cuisine centrale de Fondettes confiée à la Sté COLAS
15	Marché portant sur l'aménagement paysager des espaces verts de la cuisine centrale de Fondettes confiée à la Sté ID VERDE
16	Contrat de maintenance du système de sécurité de la cuisine centrale de Fondettes passé avec la Sté B3S
17	Contrat de téléphonie mobile passé avec la Sté SFR Business Team
18	Rectification du contrat de collecte et traitement des déchets avec la Société PAPREC Touraine
19	Contrat alarme anti-intrusion pour le compte du Syndicat Mixte avec la Sté ENGIE INEO
20	Contrat de prestation pour le pompage et le nettoyage du bac à graisse et canalisations de la cuisine centrale de Fondettes
21	Acquisition de luminaires LED avec cadre pour la cuisine centrale de Fondettes auprès de la Sté EPSILON
22	Marché portant sur la maintenance préventive et curative des équipements de cuisine et production de froid de la cuisine centrale
23	Marché portant sur la maintenance préventive et curative des installations de chauffage, de ventilation, d'extraction, de plomberie-sanitaire et de production d'eau chaude de la cuisine centrale de Fondettes
24	Commande de fournitures d'électricité auprès de la Sté ROY Elec permettant la remise aux normes du compteur électrique de la cuisine
25	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 1 Viandes bovines fraîches avec la Sté SAS SOCOPA VIANDES
26	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 2 Viandes porcines, charcuterie et saucisserie fraîches avec la Sté POMONA PASSION FROID
27	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 3 Viandes avicoles fraîches avec la Sté de Distribution Avicole (SDA)
28	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 4 Viandes, volailles et produits cuisinés surgelés avec la Sté POMONA PASSION FROID
29	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 5 Poissons et crustacés surgelés avec la Sté POMONA PASSION FROID
30	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 6 Fruits et légumes surgelés avec la Sté BRAKE FRANCE
31	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 7 Pâtisseries, cocktails salés & sucrés surgelés avec la Sté POMONA PASSION FROID
32	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 8 Glaces avec la Sté BRAKE FRANCE
33	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 9 Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits avec la Sté POMONA PASSION FROID
34	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 10 Fruits, légumes et aromates frais avec la Sté POMONA TERRE AZUR
35	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 11 Produits d'épicerie avec la Sté POMONA EPISAVEURS
36	Marché de fourniture de denrées alimentaires – lot n° 12 Denrées biologiques avec la Sté BIOFINESSE
37	Marché fourniture de denrées alimentaires – lot n° 13 Viandes avicoles biologiques fraîches avec la Sté de Distribution Avicole (SDA)
38	Marché fourniture de denrées alimentaires – lot n° 14 Viandes bovines biologiques fraîches avec la Sté SAS SOCOPA VIANDES

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 /12/16	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE
Boucherie	 	48 116,08 €
Porc, saucisserie et charcuterie		25 612,66 €
Produits avicoles frais		32 355,72 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés	 	67 952,34 €
Poisson, crustacés, légumes, fruits, pâtisseries et glaces surgelés		97 734,79 €
Fruits, légumes et aromates frais	 	88 359,30 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits	 	73 994,84 €
Produits d'épicerie	 TRANSGOURMET	74 642,55 €
Viandes bovines et porcines biologiques	 	 8 238,33 €
Saucisserie et charcuterie biologiques	GUILMOT-GAUDAIS S.A.S.	 3 107,12 €
Viandes avicoles biologiques		 8 443,09 €
Légumes surgelés biologiques		 4 125,25 €
Pains & viennoiseries		18 676,68 €

Pour 2016, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 551 358,75 €.

Le marché d'appel d'offres est passé du 1er janvier 2013 et se termine fin 2016.

b/ Intégration sur 2016 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 2016 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	18	0	BOF	4	25	0,00%	8,75%	22,50%
				Fruit/legume	3				
Février	45	9	0	BOF	1	12	0,00%	6,67%	20,00%
				Fruit/legume	2				
Mars	85	18	1	BOF	5	29	1,18%	11,76%	21,18%
				Fruit/legume	5				
Avril	45	10	0	BOF	1	18	0,00%	17,78%	22,22%
				Fruit/legume	7				
Mai	80	16	0	BOF	4	30	0,00%	17,50%	20,00%
				Fruit/legume	10				
Juin/ Juillet	100	22	1	BOF	3	32	1,00%	9,00%	22,00%
				Fruit/legume	6				
Septembre	90	28	0	BOF	1	35	0,00%	7,78%	31,11%
				Fruit/legume	6				
Octobre	50	15	0	BOF	3	22	0,00%	14,00%	30,00%
				Fruit/legume	4				
Novembre	75	25	0	BOF/ viande	2	28	0,00%	4,00%	33,33%
				Fruit/legume	1				
Décembre	50	15	0	BOF/ viande	0	16	0,00%	2,00%	30,00%
				Fruit/legume	1				
TOTAL	700	176	2	69		247	0,22%	9,92%	25,23%

Pour les convives de Fondettes, l'utilisation des produits biologiques représente 25,23 % des achats, les denrées issues de la production locale 9,92 % et du circuit court pour 0,22 %

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	0	BOF	4	10	0,00%	10,00%	2,50%
				Fruit/legume	4				
Février	45	1	0	BOF	1	6	0,00%	11,11%	2,22%
				Fruit/legume	4				
Mars	85	0	0	BOF	5	18	0,00%	21,18%	0,00%
				Fruit/legume	13				
Avril	45	0	0	BOF	1	12	0,00%	26,67%	0,00%
				Fruit/legume	11				
Mai	80	0	0	BOF	5	20	0,00%	25,00%	0,00%
				Fruit/legume	15				
Juin/ Juillet	100	0	1	BOF	3	20	1,00%	19,00%	0,00%
				Fruit/legume	16				
Septembre	90	0	0	BOF	1	17	0,00%	18,89%	0,00%
				Fruit/legume	16				
Octobre	50	0	0	BOF	3	7	0,00%	14,00%	0,00%
				Fruit/legume	4				
Novembre	75	0	0	BOF/ viande	8	23	0,00%	30,67%	0,00%
				Fruit/legume	15				
Décembre	50	0	0	BOF/ viande	0	10	0,00%	20,00%	0,00%
				Fruit/legume	10				
TOTAL	700	3	1	139		143	0,10%	19,65%	0,47%

Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentent 0,47 % des achats, les denrées issues de la production locale 19,65 % et 0,10 % pour le circuit court.

Produits biologiques



Contrairement aux années précédentes, l'introduction régulière de composantes biologiques dans les plats a été remplacée par l'introduction de repas biologiques complets, à raison de 1 à 2 par semaines.

Les denrées issues de la production locale et du circuit court (produits laitiers, crudité ou légumes) sont introduites ponctuellement.

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 »

0,25 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 ;
- Melons Gaston à Lémeré ;
- Maison HERIN (poires tapées) ;
- Vergers du Parc à St Paterne / Racan
- Ferme du Grand Thuré
- La petite fève
- La Cloche d'or au Pont de Ruan
- Fromagerie Maurice
- Coquelicot Provinces (pâtes fraîches pour le menu de Pâques)

Fraîcheur des produits

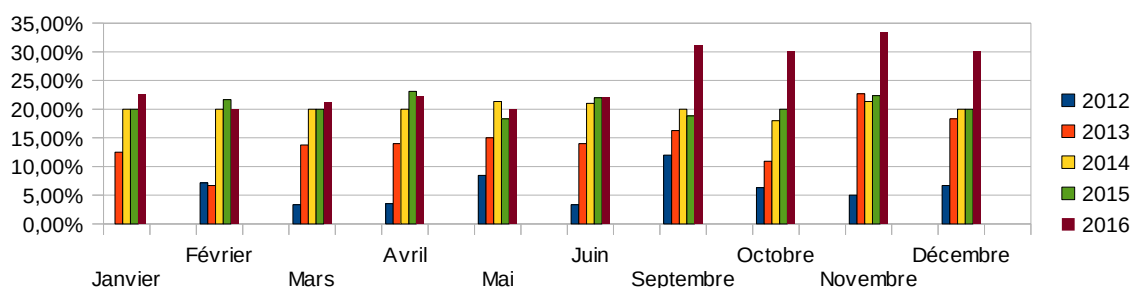
Sont régulièrement servis aux convives : Viandes bovines, porcines et avicoles (sautés, rôtis, escalopes,...), Fruits frais, Légumes (salade verte, crudités), les radis sont livrés dans leur état « brut » (non lavés non épluchés), réalisation ponctuelles de pâtisseries maison (clafoutis, flan pâtissier,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

La réalisation des plats dits « faits maison » se poursuit. Parmentier de canard frais avec pommes de terre fraîches.

Evolution de l'intégration des denrées biologiques : comparatif 2012 A 2016

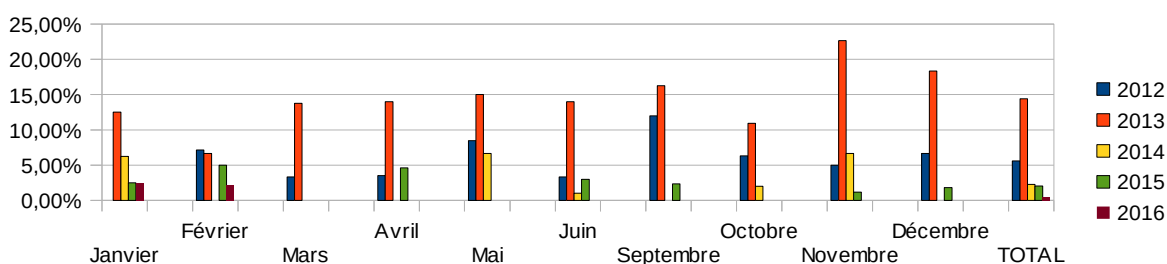
a) Ville de Fondettes : évolution d'intégration des produits biologiques

Mois	Pourcentage de Bio				
	2012	2013	2014	2015	2016
Janvier	0,00%	12,50%	20,00%	20,00%	22,50%
Février	7,14%	6,67%	20,00%	21,67%	20,00%
Mars	3,33%	13,75%	20,00%	20,00%	21,18%
Avril	3,50%	14,00%	20,00%	23,08%	22,22%
Mai	8,47%	15,00%	21,33%	18,33%	20,00%
Juin	3,33%	14,00%	21,00%	22,00%	22,00%
Septembre	12,00%	16,25%	20,00%	18,82%	31,11%
Octobre	6,33%	10,91%	18,00%	20,00%	30,00%
Novembre	5,00%	22,67%	21,33%	22,35%	33,33%
Décembre	6,66%	18,33%	20,00%	20,00%	30,00%
TOTAL	5,58%	14,41%	20,17%	20,63%	25,23%



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

Mois	Pourcentage de Bio				
	2012	2013	2014	2015	2016
Janvier	0,00%	12,50%	6,25%	2,50%	2,50%
Février	7,14%	6,67%	0,00%	5,00%	2,22%
Mars	3,33%	13,75%	0,00%	0,00%	0,00%
Avril	3,50%	14,00%	0,00%	4,62%	0,00%
Mai	8,47%	15,00%	6,67%	0,00%	0,00%
Juin	3,33%	14,00%	1,00%	3,00%	0,00%
Septembre	12,00%	16,25%	0,00%	2,35%	0,00%
Octobre	6,33%	10,91%	2,00%	0,00%	0,00%
Novembre	5,00%	22,67%	6,67%	1,18%	0,00%
Décembre	6,66%	18,33%	0,00%	1,82%	0,00%
TOTAL	5,58%	14,41%	2,26%	2,05%	0,47%



Intégration des denrées issues du circuit court et de la production locale 2016

De manière à affiner les données recueillies, les résultats sont à présent donnés en scindant la production locale et les circuits courts.

C'est pourquoi, les résultats antérieurs, non comparables, ne sont pas repris.

Par ailleurs, il est à noter que la cuisine centrale de Fondettes constitue un intermédiaire, ce qui réduit le pourcentage de circuit court.

Type denrées	Production locale	Circuits courts
Collectivités		
Département	19,65 %	0,10 %
Ville de Fondettes	9,92 %	0,22 %

Liste des fournisseurs :

Douceurs angevines (Angers) : produits laitiers,
Fromagerie Maurice (Indre-et-Loire) : produits laitiers,
La Cloche d'or (Indre-et-Loire) : fromage de chèvre,
La ferme du grand Thuré (Indre et Loire) : Pommes de Terre,
Les vergers du parc (Indre et loire) : Pommes,
Maison Hérin (Indre et loire) : poires tapées,
Melon Gaston (Indre et Loire) : Melons
Vergers de Taillé (Indre et Loire) : Pommes et jus de pommes
La petite fève : légumes

Enfin, les salades vertes, crudités et fruits émanant de notre fournisseur « Pomona Terre Azur » proviennent de la production locale (départements 37 Indre et Loire, 36 Indre, 18 Cher, 45 Loiret, 41 Loir et Cher, 49 Maine et Loire, 72 Sarthe, 86 Vienne).

Le Département d'Indre et Loire a souhaité, en cours d'année 2016, supprimer l'introduction de denrées biologiques dans les menus au profit de la production locale.

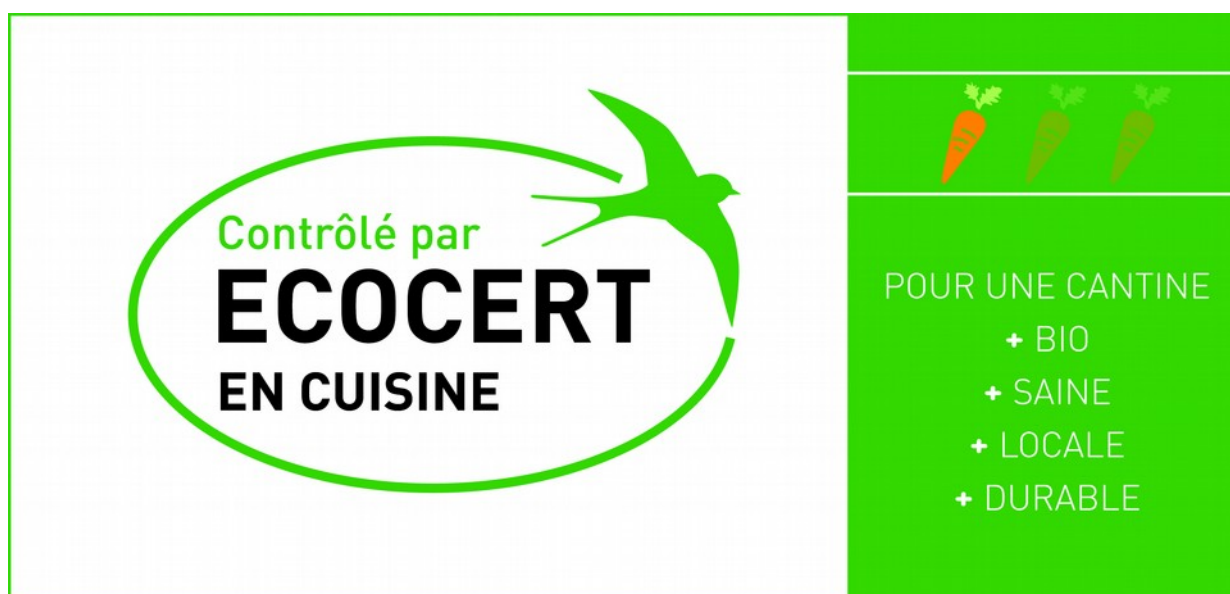
c/ Audit 2016 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Suite au nouvel audit réalisé le 29 novembre 2016 par Madame Céline MAGNAN contrôleur du Groupe ECOCERT, le Syndicat Mixte se voit, pour la troisième 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 mais également 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} novembre 2015 au 31 octobre 2016 démontre que 26,45 % d'achats de denrées biologiques du montant total des achats de denrées ont été servis pour les convives de la ville de Fondettes. 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 2017, sont matérialisées par des autocollants apposés à l'entrée des des satellites de restauration.

d/ Animations 2016

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 2016

1er trimestre 2016

07 Janvier :	Galette des Rois
14 Janvier :	Menu régional : Auvergne – Rhône Alpes (patatouille auvergnate)
21 Janvier :	Menu unique proposé par Jean Bardet, chef cuisinier tourangeau
02 Février :	Chandeleur
05 Mars :	Menu du Monde : NOUVELAN CHINOIS
25 Mars :	Menu de printemps

2ème trimestre 2016

21 Avril :	Menu régional : Île de France
20 Mai :	Menu régional : Les Hauts de France
16 Juin :	Menu régional : Provence Alpes – Côte d'Azur

3ème trimestre 2016

01 Juillet :	Menu « pique-nique »
02 Septembre :	Menu de rentrée scolaire (menu « plaisir » de rentrée)
15 Septembre :	Menu de nos régions : Pays de la Loire

4ème trimestre 2016

06 octobre :	Menu régional : « La Normandie »
10 au 14 Octobre :	Semaine du goût (Diversité, découverte et plaisir – carte blanche aux cuisiniers)
13 octobre :	Menu unique : « le Grand Repas » concocté par Sébastien Brun, chef cuisinier
24 novembre :	Menu de nos régions : La Franche Comté
15 Décembre :	Repas de Fin d'année (Mise en avant le côté festif)

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

Semaine du goût 2016

Pour 2016, les menus élaborés (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 différentes saveurs.

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



13 octobre 2016
école de La Guignière



11 octobre 2016
école Gérard Philippe



10 octobre 2016
école Françoise Dolto

14 octobre 2016
école Camille Claudel

Les enfants déjeunant dans ce restaurant ont pu déguster les différents types de chocolat et jus de pommes « à table ».

e/ Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Selon le ministère de l'agriculture, « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

Selon les statistiques nationales, les déchets alimentaires en maternelles ou élémentaires représentent entre 110 et 130 grammes de déchets / enfant / jour (12,5 % des déchets alimentaires achetés en cuisine sont finalement jetés).



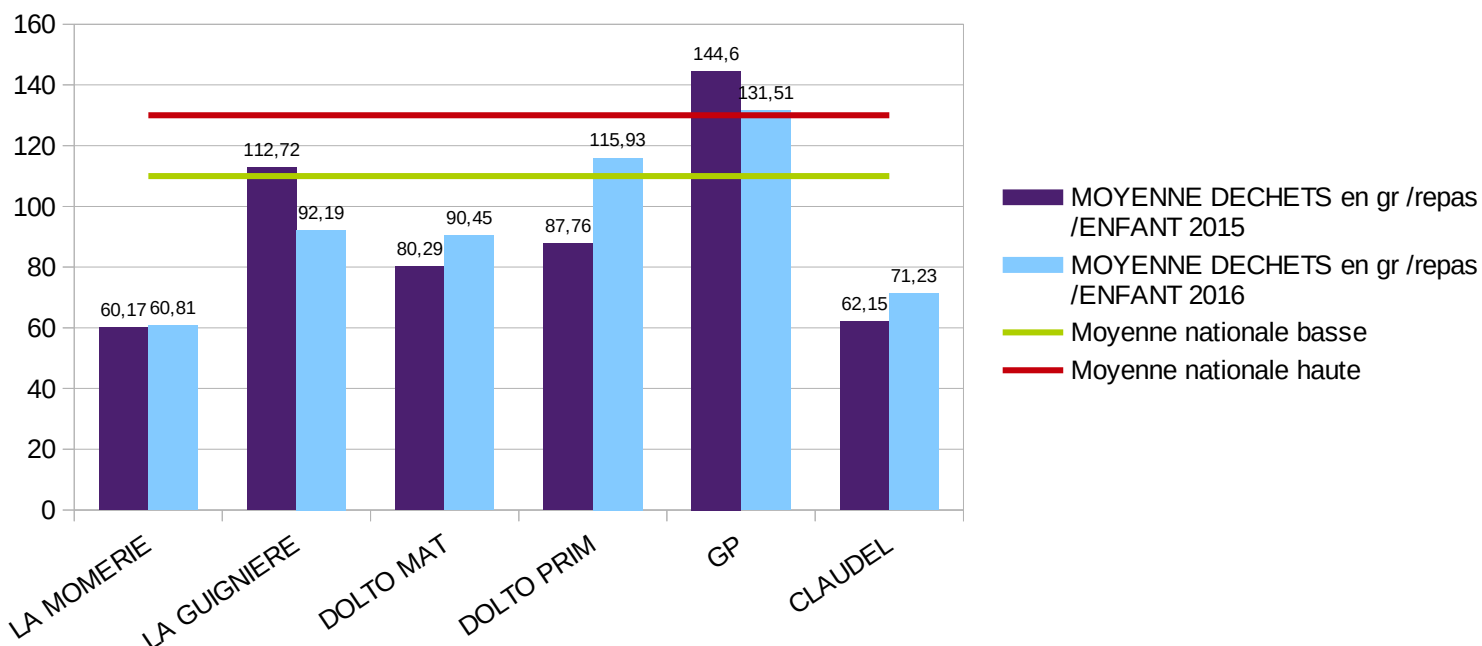
Les pesées mensuelles réalisées depuis 2014 dans les écoles publiques de Fondettes nous permettent d'évaluer les déchets « inévitables » (os, épluchures de fruits...) à environ 20 % de l'ensemble des déchets.

Afin de combattre ce gâchis, la campagne de lutte contre le gaspillage se poursuit et les actions lancées en 2014 s'intensifient.

(pesée mensuelle des déchets alimentaires, sensibilisation par affichage, régulation des denrées, adaptation des assiettes selon l'appétit...) les sites à traiter prioritairement et permettent de réguler en amont la production des denrées.



Que jettent nos enfants à la cantine en moyenne chaque jour ?



III / ETAT DES REALISATIONS 2016 DU SYNDICAT MIXTE

a/ Marchés publics

RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS 20156

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2015 en € TTC	COÛT 2016 en € TTC
AXIMA / COFELY	Installations frigorifiques	26 486,16	26 689,39
ELIS	Vêtements de travail	5 207,38	6 072,13
VEOLIA	Distribution d'eau	3 129,07	2 233,96
EDF	Fourniture d'électricité	36 919,94	33 659,57
ORANGE INTERNET	Accès internet	576,00	591,74
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1 430,83	1 470,38
BPA	Fourniture de pain	18 825,20	16 676,78
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	974,40	847,42
RICOH	Maintenance imprimante	527,45	594,37
SANITRA ENVIRONNEMENT	Entretien du bac à graisse	2 977,92	1 381,32
SOA	Entretien du bac à graisse	/	598,80
SFR	Flotte téléphones portables ligne alarme cuis centrale inc.	426,12	364,90
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionnelles inc.)	1 493,01	1 956,78
SMACL / Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	3 001,65	2 020,51
IRSA	Visites médicales	638,92	0,00
	Diététicienne	1040,00	1040,00
PAPREC	Collecte des déchets	1 513,17	1 521,01
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	21 787,52	21 029,51
CIGAC	Assurance du personnel	6 479,02	6 788,59
OVH	Site internet	81,83	287,50
Nouvelle république	Accès à plateforme de dématérialisation et publication	756,00	2 226,72
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs	649,80	595,80
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	982,00	642,98
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	228,38	348,00
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 403,66	2 479,18
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements de cuisine	1 500,00	1 770,00
Groupe Pierre Le Goff	Produits d'entretien	2 761,95	3 642,14
	Usage unique	1 855,95	2 041,46
	Jetables	5 670,89	4 832,28
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	287,89	187,80
B3S	Maintenance système sécurité		309,82

Marchés de travaux

SMAC	Révision de la toiture terrasse		11 062,96
ID VERDE	Aménagement paysager		15 000,00
CHARRON	Nettoyage et mise en peinture		16 327,70
COLAS	Allée et bordures		6 406,80

Marchés & Contrats relancés en 2016

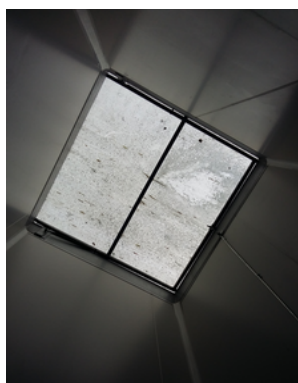
b/ Entretien, réparations & investissement

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de **34 434,42 € TTC** répartie ainsi qu'il suit :

- 16 151,79 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté AXIMA Réfrigération ;
- 12 130,80 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations de chauffage, ventilation mené par la Sté COFELY AXIMA ;
- 6 151,83 € TTC correspondant aux interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (col de cygne sur sauteuse, réparation de girafe, déplacement de détecteur, réparation de réservoir liquide de centrale froid, remplacement de verins lave-batterie, réparation de l'éplucheuse, remplacement de compresseur, réparation de thermoscelleuse, remplacement de pompe sur jove Rational, réparation du lave-batterie, remplacement de verrins sur sauteuse).

Investissement

Révision de la toiture terrasse réalisée par l'entreprise SMAC pour un montant de 11 062,96 € TTC.



Avant



Après



Réfection des jointures, remise en état de la toiture, remplacement des lanterneaux, installation d'un accès par échelle à crinoline, mise en place d'une ligne de vie.

Nettoyage et mise en peinture du bâtiment de la cuisine centrale de Fondettes

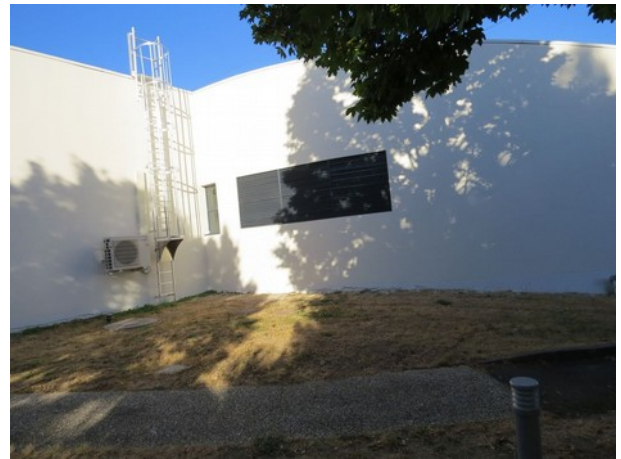
Avant de procéder à l'aménagement paysager des espaces verts bordant la cuisine centrale, le bâtiment a été nettoyé et repeint pour un coût de 16 327,70 € TTC par la Société CHARRON SARL située à Villiers au Bouin.



Avant



Après



Réalisation d'allée piétonne et bordures

L'allée bordant la cuisine centrale a été refaite par la Société COLAS pour un montant de 6 406,80 € TTC.

avant



après

Aménagement paysager aux abords de la cuisine centrale

La Société ID VERDE a été mandaté afin de réaliser cette opération pour un coût global de 15 000,00 € TTC.



Apport et mise à niveau de terre végétale



Engazonnement, réalisation d'une terrasse et de partère



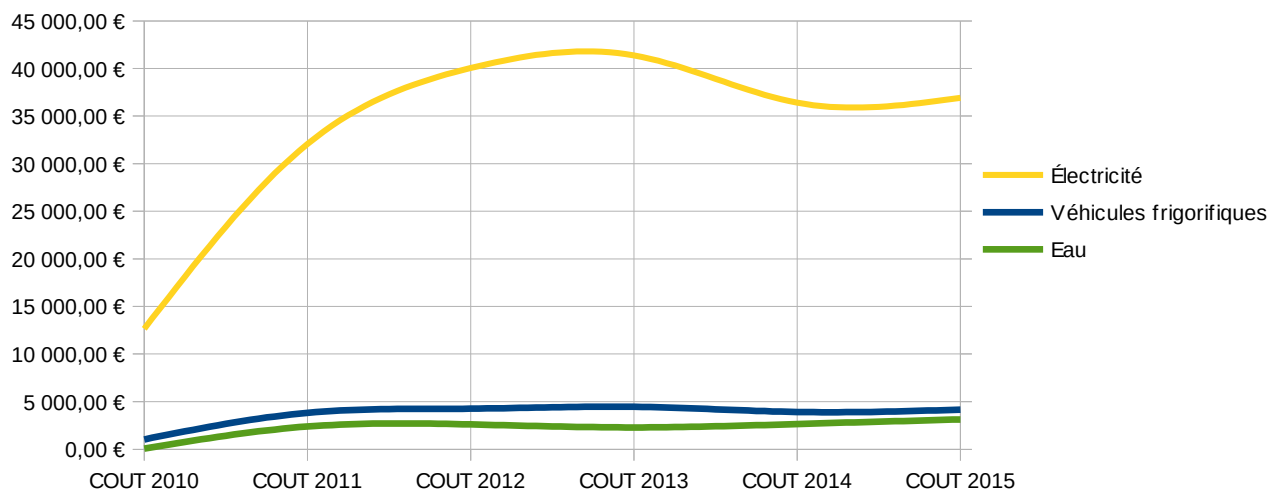
Une dépense de 99 554,50 € TTC a été engagée en 2016 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

Dépenses	MONTANT TTC
Équipement	29 613,44 €
Petit matériel de cuisine	2 489,50 €
Acquisition de panneaux signalétique et pictogramme de sécurité	576,00 €
Fournitures électriques (destinées à la remise aux normes du compteur)	4 871,84 €
Luminaires LED et cadres	7 790,28 €
Acquisition d'un adoucisseur en remplacement de celui devenu vétuste	4 227,60 €
Remise en état de la sauteuse à pression	1 952,92 €
Vitrines destinées à l'affichage des menus	1 852,80 €
Évaporateur chambre de décongélation	1 769,82 €
Amélioration de rangement destinée au site GP / Jean Roux	1 560,00 €
Acquisition d'un PC pour bureau du responsable de production	865,44 €
Acquisition de thermostat de régulation des convecteurs	900,00 €
Appareil photo pour traçabilité numérique des denrées	143,80 €
Panneau lame bimât directionnel	613,44 €
Travaux	69 381,06 €
Installation de convecteurs et système de climatisation (fin 2015)	11 890,80 €
Installation de stores et films anti-chaleur (fin 2015)	8 692,80 €
Aménagement paysager	15 000,00 €
Réalisation d'une allée et bordures	6 406,80 €
Révision de la toiture terrasse	11 062,96 €
Nettoyage et mise en peinture du bâtiment	16 327,70 €

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.

c/ Les consommations : la quantité des fluides

FLUIDES	ANNÉE	2015	COUT 2015	2016	COUT 2016
Carburant Véhicules frigorifiques		24738 km	4 158,97 €	24 738 km	3 748,15 €
Eau		1132 m ³	3 129,07 €	1132 m ³	2 233,96 €
Électricité		233 312 kWh.	36 919,94 €	233 312 kWh.	33 659,57 €



IV / EFFECTIFS

a/ Effectifs 2015/2016 par établissement

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2015	2016	EVOLUTION	2015	2016	EVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	118		+ 8,26 %	95		+ 18,75 %
Élémentaire Gérard Philipe	230		- 2,13 %	200		+ 7,53 %
Maternelle Françoise Dolto	82		+ 12,33 %	70		+ 16,66 %
Élémentaire Françoise Dolto	147		- 8,70 %	150		+ 7,14 %
Maternelle La Guignière	54		- 5,26 %	52		+ 1,96 %
Élémentaire La Guignière	109		+ 1,87 %	20		0,00 %
TOTAL MATERNELLES	254		+ 6,28 %	217		+ 13,61 %
TOTAL ELEMENTAIRES	486		- 3,78 %	370		+ 6,94 %
TOTAL ECOLES	740		- 0,27 %	587		+ 9,31 %
Collège Jean Roux	580		+ 0,35 %	524		+ 3,76 %
Collège Lucie et Raymond Aubrac	398		+ 0,76 %	316		+ 3,95 %
Collège La Béchellerie	310		0,00 %	280		+ 4,09 %
Collège Rabelais	531		- 3,10 %	333		- 0,60 %
TOTAL COLLEGES	1819		- 0,66 %	1452		+ 2,69 %
TOTAL GENERAL	2559		- 0,54 %	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		
	2015	2016	EVOLUTION
Accueil de Loisirs « La Môme »	210		+ 5,00 %
Crèche « La Poupardière »	38		0 %
Portage à domicile	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 Poupardière	Crèche Dorlotine	Centre de Loisirs « La Môme »	TOTAL
Janvier 2016	9580	60	7890	4520	4670	5188	72	710	147	805	0	880	34522
Février 2016	5189	35	4735	2810	2575	2297	70	692	162	709	0	1493	20767
Mars 2016	10100	71	8935	5311	4756	4960	58	807	165	921	0	1020	37104
Avril 2016	5062	35	4326	2805	2620	2922	61	834	138	687	0	1441	20931
Mai 2016	8790	71	7775	4524	4421	4866	59	814	140	789	0	755	33004
Juin 2016	9730	62	7510	4720	4158	4668	69	823	164	935	0	961	33800
Juillet 2016	1666	13	286	505	180	238	60	929	79	493	0	2606	7055
Août 2016	0	0	0	0	0	0	0	946	77	240	0	2292	3555
Septembre 2016	10766	52	8842	5424	5330	5328	62	879	175	792	402	838	38890
Octobre 2016	5976	28	5128	3150	3130	3055	54	868	177	698	404	1438	24106
Novembre 2016	8967	32	7714	4730	4445	4625	61	885	170	747	372	902	33650
Décembre 2016	5950	25	4596	3160	2900	3116	65	866	127	681	357	952	22795
TOTAL	81776	484	67737	41659	39185	41263	691	10053	1721	8497	1535	15578	310179

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

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNEE CIVILE 2016 / 2015

CONVIVES	2015	2016	ECART	%
Maternelles / primaires	80281	81776	1495	1,02%
Personnel enseignant	575	484	-91	-15,83%
SAINT VINCENT DE PAUL	776	691	-85	-10,95%
Portage à domicile	9480	10053	573	1,06%
Personnel communal	2066	1721	-345	-16,70%
Crèche La Poupardière	8613	8497	-116	-1,35%
Crèche La Dorlotine	0	1535	1535	100,00%
Centre de Loisirs La Môme	15381	15578	197	1,01%
TOTAL VILLE	117172	120335	3163	1,03%
Collégiens Jean Roux	69557	67737	-1820	-2,62%
Collégiens de Luynes	41191	41659	468	1,14%
Collégiens St Cyr sur Loire	37432	39185	1753	2,65%
Collégiens Rabelais	42570	41263	-1307	-3,07%
TOTAL COLLEGES	190750	189844	-906	-0,47%

* Les prestations 2016, 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 2016 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 (à compter du 1^{er} septembre 2015) :

QF inférieur à 500 euros : 2,65 euros par repas
QF entre 501 et 700 euros : 2,94 euros par repas
QF entre 701 et 1 100 euros : 3,02 euros par repas
QF entre 1 101 et 1 360 euros : 3,11 euros par repas
QF entre 1 361 et 2 000 euros : 3,30 euros par repas
QF entre 2 001 et 2 600 euros : 3,45 euros par repas
QF à partir de 2 601 euros : 3,65 euros par repas

La contribution des familles pour l'année 2016 s'élève à 310 311,64 €.

La ville a quant à elle versé 337 477,12 € dont 2 434,52 € pour les animations et insertion de produits biologiques. Par ailleurs, 18 200 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

2. Conseil Départemental :

La participation des collèges s'élève à 518 160,00 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes : 184 651,07 € ;
Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes : 114 143,47 € ;
Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire : 106 824,84 € ;
Collège Rabelais de Tours : 112 540,62 €.

Le département a quant à lui versé 221 039,57 € dont 5 579,57 € pour la réalisation de menus uniques ayant pour objectif la mise en valeur du patrimoine culinaire. 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 * (applicables au 1 ^{er} septembre 2015 au 31 août 2016)
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 €	5,40 €

* 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 = 1 196 434,96 €

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 la participation pour la réalisation de menus uniques pour 5 579,57 €)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
221 039,57 €

PRODUITS DIVERS

60 331,36 €

FrancAgrimer : 7 652,47 €
Rachat de cartons : 321,48 €
Goûters crèche la Poupardière : 2 985,14 €
Goûters crèche la Dorlotine : 665,01 € (de 09 à 12/2016)
Atténuations de charges : 15 822,48 €
Prestations annexes : 14 812,44 €
Emploi Avenir & CUI : 9 979,61 €
Portage banquet des aînés : 1 838,05 €
Conférence St Vincent de Paul : 4 608,97 € (691 repas)
Remboursement de sinistre : 870,00 €
Quote part des subventions : 560,00 €
Produits exceptionnels : 215,71 €

Mômerie
55 925,02 €

15 578 repas à 3,59 €

SYNDICAT MIXTE

517 482,29 €

COLLEGES

844 repas facturés 2,726 € aux collèges

J. Roux: 184 651,07 € (67 737 repas)
L. R Aubrac : 114 143,47 € (41 659 repas)
(dont 431,04 € de prestations annexes et 150 € de régularisation)
La Béchellerie : 106 824,84 € (39 185 repas)
Rabelais : 112 540,62 € (41 263 repas)

341 656,72 €

VILLE DE FONDETTES¹⁸⁹

249 627,73 € pour la production de 94 013 repas
65 042,91 € destinés au portage à domicile (10 053 repas à 6,47 €)
26 986,08 € pour la production de 10 032 repas destinés aux crèches

b/ Compte Administratif 2016

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2016, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXECUTION DU BUDGET GENERAL 2016		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 134 883,94 €	1 453 645,19 €
	Section d'investissement	99 554,50 €	254 021,03 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	0,00 €	/
	Total RAR à reporter en N+1	0,00 €	/

Section de Fonctionnement	Réalisé	
Recettes de l'exercice	1 191 825,99 €	
Dépenses de l'exercice	1 134 883,94 €	
Résultat de l'exercice (excédent)	56 942,05 €	
Résultat reporté	261 819,20 €	
Résultat de clôture	318 761,25 €	
Section d'Investissement	Réalisé	Rattachement
Recettes de l'exercice	118 638,79 €	
Dépenses de l'exercice	99 554,50 €	0,00 €
Résultat de l'exercice (excédent)	19 084,29 €	
Résultat reporté	135 382,24 €	
Résultat de clôture	154 466,53 €	0,00 €

Au cours de cette année 2016, la stagiairisation d'un agent polyvalent de restauration employé jusqu'alors en CUI-CAE en tant qu'adjoint technique de 2ème classe est intervenu au 26 août 2016. L'introduction de la production de repas destinés à la crèche de la Dorlotine a débuté au 1^{er} septembre 2016 (environ 370 repas / mois) suite à son passage en liaison froide. Enfin, la suppression de l'introduction de denrées biologiques dans les menus servis a été sollicitée par le département au profit de menus uniques réalisés dans l'objectif de promouvoir les produits de proximité.

Globalement, les sommes du compte administratif 2016 sont les suivantes :

	Dépenses	Recettes	Résultat	RAR
Section de fonctionnement	1 134 883,94 €	1 453 645,19 €	+ 318 761,25 €	/
Section d'investissement	99 554,50 €	254 021,03 €	+ 154 466,53 €	0,00 €
TOTAL	1 234 438,44 €	1 707 666,22 €	+ 473 227,78 €	473 227,78 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif de 473 227,78 € dont 318 761,25 € en fonctionnement et 154 466,53 € en investissement.

Le Compte Administratif 2016, (cf annexe 4) présente :

- un excédent de fonctionnement de 318 761,25 € ;
- un excédent d'investissement de 154 466,53 €

c/ Établissement du coût de revient 2016

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 30 novembre 2015, une prévision annuelle d'environ 306 200 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 .	190000	27000	52000	9500	8750	2700
ALIMENTAIRE	2,17	1,11	1,23	2,22	0,64	2,42
DEP GEN	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49
DEP SPECIFIQUES	0,33	0,32	0,28	2,35	0,42	0,29
AMORTISSEMENT	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
TOTAL	4,16	3,09	3,17	6,23	2,72	4,37

En réalité, 310 179 repas ont été distribués en 2016 tel que détaillé ci-dessous :

120 335 repas ont été produits pour la ville (38,79 %), la participation de cette dernière couvrant les 104 066 repas suivants :

- 82 260 repas ont été produits pour les écoles primaires et personnel enseignant (79,05 %) ;
- 10 032 repas ont été produits pour les crèches de Fondettes (9,64 %) ;
- 10 053 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (9,66 %) ;
- 1 721 repas ont été produits pour le personnel communal (1,65 %).

Les 16 269 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 :

- 15 578 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (12,95 %) ;
- 691 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,57 %).

Il est rappelé que les prestations ponctuelles, facturées en sus au prix réel ne sont pas comptabilisées dans le nombre de repas.

189 844 repas produits pour le département (61,20 %) :

- 67 737 repas pour le collège Jean Roux (35,68 %) ;
- 41 659 repas ont été produits pour le collège de Luynes (21,94 %) ;
- 39 185 repas ont été produits pour le collège de St-Cyr (20,64 %) ;
- 41 263 repas ont été produits pour le collège de Tours (21,74%).**

CONVIVES	CG/ COLLEGE	VILLE				
		MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
DEPENSES GENERALES * dont 0,17 € d'amortissement par repas / réel : 0,15 €						
PREVISIONS		1,26+0,17 = 1,43				
REEL		1,41+0,15 = 1,56				
ECART		+ 0,13				
COÛTS SPECIFIQUES						
PREVISIONS	0,35	0,32	0,28	2,88	0,44	0,26
REEL	0,32	0,29	0,19	2,47	0,37	0,22
ECART	-0,03	-0,03	-0,09	-0,41	-0,07	-0,04
COÛT ALIMENTAIRE						
PREVISIONS	2,08	1,16	1,24	2,16	0,82	2,68
REEL	2,04	1,15	1,28	2,16	0,80	2,65
ECART	-0,04	-0,01	+0,04	0,00	- 0,02	- 0,03
ECART GLOBAL	+0,07	+0,10	+0,09	-0,27	+0,05	+0,07
COUT PREV GLOBAL	3,86	2,91	2,95	6,47	2,69	4,37
COUT REEL GLOBAL	3,93	3,01	3,04	6,20	2,74	4,44

Le coût de revient moyen du repas 2016 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,60 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 1,79 € ; Coût salarial : 1,18 €
- Coût d'entretien : 0,47 € ; Dotations aux amortissements : 0,16 €

d/ État des coûts 2016

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2015/2016

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 est composée de 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 2016, le coût salarial s'élève à : 1,18 €

Formation du personnel en 2016 :

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 2016 ont représenté un coût de 2 965,56 € et ont été remboursées en 2016 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 2016**
2. **Menus à thème 2016 (suite)**
3. **Menus de la semaine du goût 2016**
4. **Plaquette semaine du goût 2016**
5. **Compte administratif 2016**
6. **État comparatif des coûts 2015 / 2016**
7. **Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2016**
8. **Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**
9. **Calendrier des manifestations 2016**

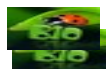


MENUS A THÈME 2015

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 AMÉRICAIN 
	Féculets, produits céréaliers			MENU A THEME :	MENU DE PRINTEMPS	Salade de la Nouvelle Orléans
	Viandes, Poissons et oeufs	Accras de morue	Nems de poulets	LA BELGIQUE	Pâté en croûte	
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
	Féculets, 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	 Duo de litchis at ananas				Sundae vanille sauce caramel et cookie
	Légumes et fruits	 Lingot créole		Compote de poires aux spéculos	Oeufs de pâques chocolat	
	Féculets, 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 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 Salade de Maïs à la Mexicaine	Tomates cerises	Salade de coco à la tomate 	Salade Périgourdine	Salade Alsacienne à la courgette
	Féculents, produits céréaliers		MENU DES VACANCES		LES MENUS DE NOS REGIONS	LES MENUS DE NOS REGIONS
	Viandes, Poissons et oeufs			MENU BRETON	L'AQUITAINE	L'ALSACE
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			
	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

Annexe 3 du Bilan d'activité 2016

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	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Légumes et fruits	Carottes râpées bio vinaigrette 	Céleri rémoulade		Salade colorée de tomates 	Betteraves vinaigrette
	Féculeux, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et oeufs			LA SEMAINE DU GOÛT du 12 au 18 octobre 2015 		
Plats principaux	Viandes, Poissons et oeufs	Rôti de porc sauce moutarde	Hachis parmentier aux deux purées façon crumble		Lasagne	Filet de Colin au chorizo
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

Annexe 4 du Bilan d'activité 2016

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.
 Aplatissez 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, découpez 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, mettez le morceau de centre du disque, repliez-le sur lui-même puis soudez le en appuyant fermement avec les doigts de la fourchette.

Renouvelez 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 figes 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.



LA SEMAINE DU GOÛT®
 du 12 au 18 octobre 2015



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

D. Sardou

Cédric de Oliveira



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
Plats	Canottes râpées bio vinaigrette	Céleri rémoulade	Sauces
Plats principaux	Rôti de porc sauce moutarde	Hachis parmentier aux deux purées façon crumble	
Accompagnements	Gratin de courgettes au chèvre		
Produits laitiers	Petit moule nature	Ossau Iraty et sa confiture de ceizre	Bûche
Desserts et/ou Produits laitiers	Coupe Ananas Tartinade	Abricotine	Gâteau

Plats en bleu = « fait maison »

Produits issus de l'Agriculture Biologique
 Produits issus des circuits courts
 www.syndicatrestaurations37.fr

COMpte ADMINISTRATIF 2016 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (310 179 repas)

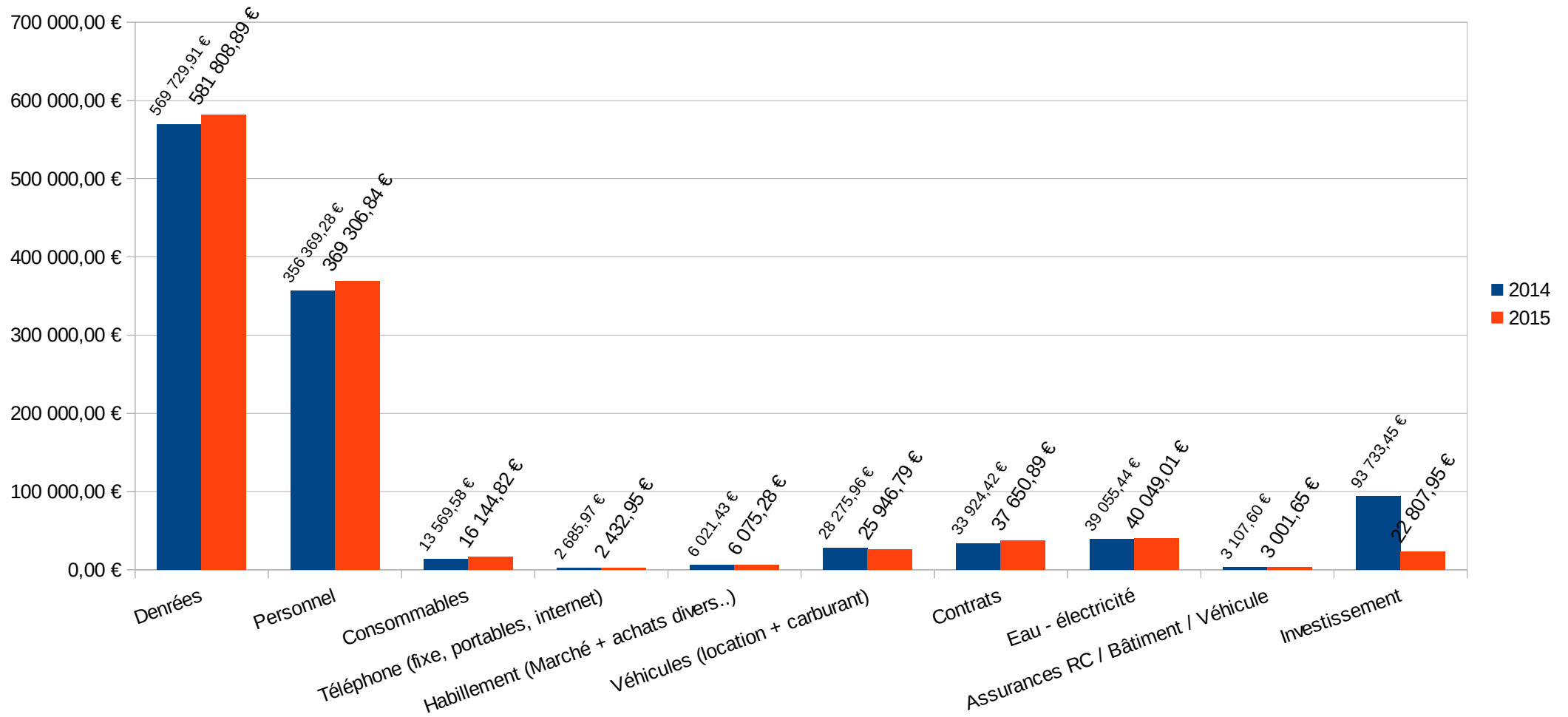
DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	713 809,18 €	70 – Produits des services	20 591,16 €
60611 – Eau	2 233,96 €	70688 – Autres prestations de services (dont 691 repas St Vincent)	20 300,64 €
60612 – Énergie – Électricité	33 659,57 €	7078 – Autres marchandises	290,52 €
60622 – Carburant	3 748,15 €		
60623 – Alimentation	567 814,70 €	74 – Dotations et Participations	1 153 766,64 €
60628 – Autres fournitures non stockées	0,00 €	7473 – Participations Département	221 039,57 €
60631- Fournitures d'entretien	3 886,94 €	74741 – Participation des communes (104 066 repas)	341 656,72 €
60632 – Fournitures de petit équipement	930,32 €	7478 – PAPREC	30,96 €
60636 – Vêtements de travail	654,51 €	7478 – Participations Collèges (189 844 repas)	517 482,29 €
6064 – Fournitures administratives	413,07 €	7478 – Participations Mômeerie (15 578 repas)	55 925,02 €
60642 – Consommables informatiques	0,00 €	7478 – France Agrimer	7 652,47 €
6068 – Autres matières et fournitures	11 817,22 €	74712 – Emploi Avenir & CUI-CAE	9 979,61 €
606882 – Fournitures quincaillerie	80,96 €		
611- Contrats de prestation	25 941,06 €	75 – Autres produits de gestion	870,00 €
6135 – locations mobilières	27 101,64 €	758 – Produits divers de gestion	870,00 €
615221 – Bâtiments publics	11 000,00 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	7 449,08 €	013 – Atténuations de charges	15 822,48 €
6156 – Maintenance	3 709,05 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	12 940,04 €
616 – Primes d'assurance	2 020,51 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	2 882,44 €
6161 – Multirisques	0,00 €		
617 – Etudes et recherches	893,20 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6184 – Versement à des organismes	160,00 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6185 – Frais de colloque et séminaire	720,00 €		
6225 – Indemnités au comptable	441,50 €		
6228 – Divers	1 770,00 €		
6231- Annonces et insertions	3 846,72 €		
6232 – Fêtes et cérémonies	50,00 €		
6262 – Frais de télécommunications	2 427,02 €		
6288- Autres prestations de service	1 040,00 €		
012 – Charge de personnel	367 162,68 €	77 – Produits exceptionnels	215,71 €
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	56 857,82 €	7788 – Produits exceptionnels divers	215,71 €
6218 – Autres personnels extérieurs	1 026,04 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	186,00 €		
63361 – Cotisation CDG	1 608,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 245,00 €		
64111 – Rémunération principale	130 532,36 €		
64112 – NBI, SFT	1 875,47 €		
64118 – Autres indemnités	26 335,78 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	42 061,82 €		
64162 – Emploi Avenir	13 815,31 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	35 671,99 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	1 052,49 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	1 043,43 €		

Annexe 6 du Bilan d'activité 2016

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	37 248,33 €		
64532 – IRCANTEC	2 636,70 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	3 547,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	7 242,35 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	2 176,79 €		
6475 – Visites médicales	0,00 €		
65 – Autres charges de gestion courante	5 954,05 €		
6531 - Indemnités	3 636,86 €		
6533 – Cotisations de retraite	370,66 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	1 946,53 €	002 – Excédent reporté n-1	261 819,20 €
67 – Charges exceptionnelles	103,97 €	Excédent de fonctionnement 2016	56 942,05 €
673 – Titres annulés	103,97 €	Excédent cumulé	318 761,25 €
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	47 854,06 €		
6811 – Dotation aux amortissements	47 854,06 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 134 883,94 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 453 645,19 €
DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
13 – Subventions d'investissement	560,00 €	138 – Participation des collectivités	56 200,00 €
13912 – Subventions d'équipement	560,00 €	1312 – Région	0,00 €
		1383 – Participation Département	38 000,00 €
		1384 – Communes	18 200,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	040 – Dotation aux amortissements	47 854,06 €
2051 – Concession et droit similaire	0,00 €	28031 – Frais d'études	1 908,82 €
		28051 – Concessions	1 198,80 €
		28158 – Autres installations matériel	0,00 €
		281758 – Autres installations, matériel	0,00 €
		281784 – Mobilier	232,73 €
21 – Immobilisations corporelles	98 994,50 €	28183 – Matériel de bureau	971,15 €
2128 – Autres agencements et aménagements	15 000,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	43 331,24 €
21318 – Autres bâtiments publics	27 390,66 €	28184 – Mobilier	211,32 €
2135 – Installations générales	14 197,08 €		
2183 – Matériel de bureau et matériel	865,44 €	10 – Dotations, fonds divers	14 584,73 €
2184 – Mobilier	0,00 €	10222 – F.C.T.V.A.	14 584,73 €
2188 – Autres immobilisations corporelles	41 541,32 €		
23 – Immobilisation en cours	0,00 €	001 – Excédent reporté n-1	135 382,24 €
2313 – Constructions	0,00 €	Excédent d'investissement 2016	19 084,29 €
		Excédent cumulé	154 466,53 €
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	99 554,50 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	254 021,03 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2015/2016

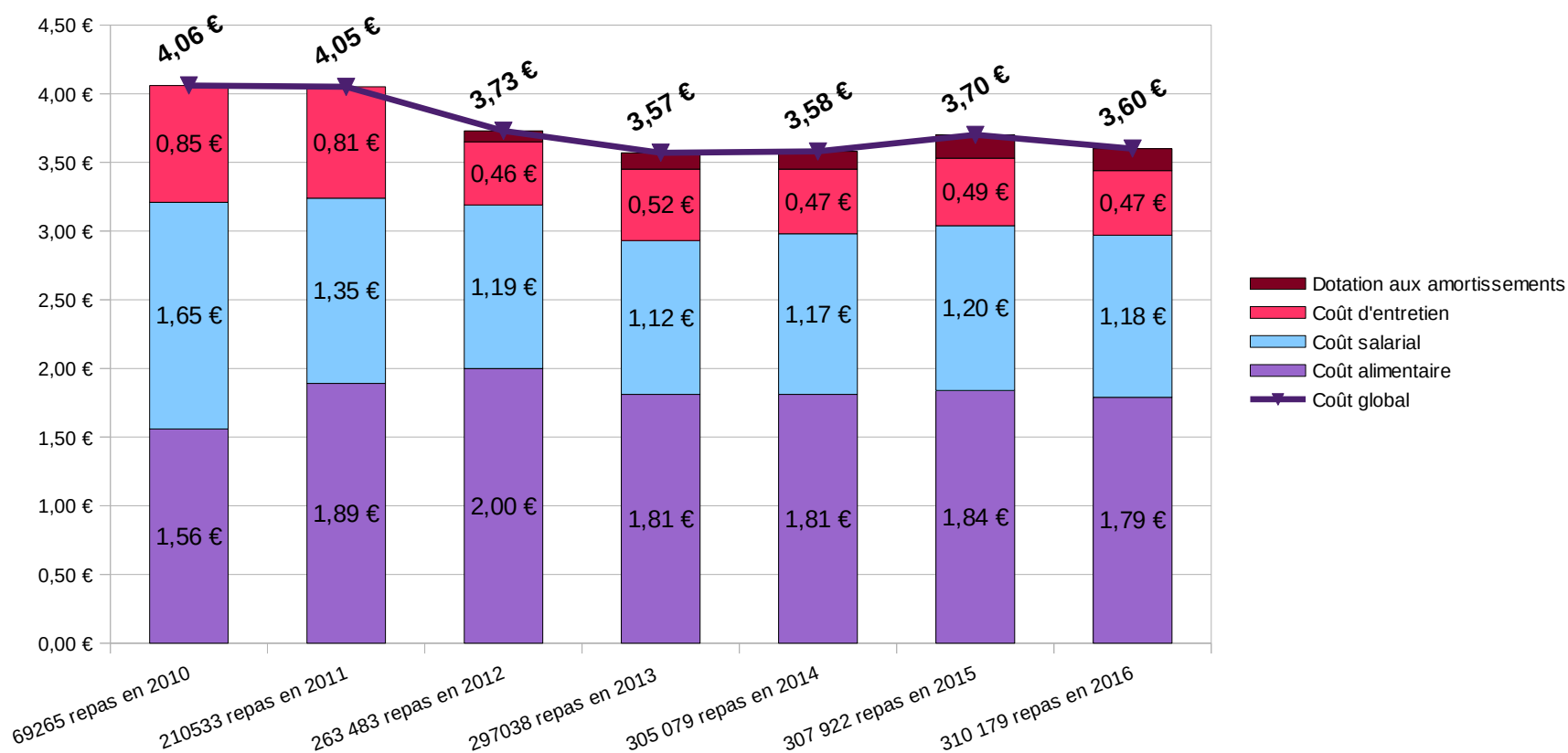
ÉTABLI SUR LA BASE DE 307 922 REPAS EN 2015 ET 310 179 EN 2016



ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CREATION DU SYNDICAT MIXTE A 2016

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	310 179 repas en 2016
Coût alimentaire		1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €	1,84 €	1,79 €
Coût salarial		1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €	1,18 €
Coût d'entretien		0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,49 €	0,47 €
Dotation aux amortissements		0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €	0,17 €	0,16 €
Coût global		4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €	3,60 €

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	AOUT	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 SA
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 ME	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 LU	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

