



**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 Limougière – 37230 FONDETTES

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

Siège : Hôtel de ville de Fondettes

35, rue Eugène Goüin – 37230 FONDETTES

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

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2017

Édito de la Présidente

Le rôle de premier plan donné à la restauration collective en matière d'éducation et de santé publique s'est encore renforcé cette année 2017. Les recommandations du GEMRCN* sur l'équilibre nutritionnel, les principes du Programme National Nutrition Santé, le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020, les spots publicitaires liés au « bien manger » sont autant d'exemples qui le démontrent.

La vocation du Syndicat Mixte de Fondettes, de par son activité de restauration collective en milieu scolaire, va aujourd'hui bien au-delà de la simple réponse aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants.

Participant à l'éducation alimentaire compte tenu des 140 jours par an de service, le département d'Indre et Loire et la Ville de Fondettes se mobilisent pour apporter un cadre convivial et serein permettant aux jeunes convives de se ressourcer. En 2017, le département a par exemple doté le restaurant du collège de la Béchellerie à Saint-Cyr-sur-Loire de chariots (à plateaux et à verres) à niveaux constants favorisant le bien être du personnel au travail et évitant les troubles musculo-squelettiques. La ville de Fondettes a quant à elle repeint les locaux du restaurant de l'école Gérard Philipe.

Le coût de production du repas se répartit comme suit : denrées alimentaires, masse salariale, dépenses d'entretien et investissement. La gestion du Syndicat Mixte est abordée avec précision pour garantir l'optimisation du budget et la qualité de service. Offrir à nos enfants une alimentation équilibrée, les inciter à se nourrir plus sainement en privilégiant la saisonnalité des produits et la production locale est un challenge. Cette année 2017, le Syndicat Mixte a de nouveau souhaité l'accompagnement d'une diététicienne chargée de contrôler l'équilibre alimentaire de nos menus (sur un plan alimentaire établi sur 5 semaines).

D'année en année, le choix des denrées alimentaires du Syndicat Mixte s'affine. Le nouvel appel d'offres lancé au 1^{er} janvier 2017, qui s'appuie sur des critères de sélection de plus en plus rigoureux, a permis de définir 15 lots de denrées alimentaires dont trois sont composés exclusivement de denrées biologiques. Une connaissance plus précise de l'offre locale nous a également conduit cette année à retirer divers produits spécifiques de ce marché comme les melons, les pommes, les pommes de terre ou encore certains fromages, privilégiant ainsi l'approvisionnement direct auprès de producteurs locaux.

Enfin, cette année est marquée par l'évolution significative du nombre de repas réalisés et portés au domicile des personnes âgées qui a augmenté de 10 %. En ma qualité d'adjointe à l'action sociale de la ville de Fondettes et de conseillère départementale déléguée à l'autonomie des personnes âgées, je suis particulièrement sensible au fait de pouvoir accompagner et prendre davantage soin de nos aînés ! Je terminerai cet éditorial en adressant mes remerciements aux personnels de la cuisine -et tout particulièrement à Franck Thiot- qui en l'absence de Catherine de Valbray, ont fait en sorte que tout se passe au mieux.

Bien à vous,
Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat Mixte

* *Groupement d'Étude des Marchés en Restauration
Collective et de Nutrition*

SOMMAIRE

<u>I.ÉVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE.....</u>	<u>4</u>
<u>a)Composition et vocation du Syndicat Mixte.....</u>	<u>4</u>
<u>b)Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte.....</u>	<u>6</u>
<u>c)Inspection de la cuisine centrale de Fondettes par la D.D.P.P.....</u>	<u>7</u>
<u>II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET ACTIONS MISES EN ŒUVRE</u>	<u>9</u>
<u>a)Provenance des denrées alimentaires selon différentes familles de produits :.....</u>	<u>9</u>
<u>b)Intégration 2017 des denrées alimentaires biologiques et issues du circuit court.....</u>	<u>10</u>
<u>c)Audit 2017 par le groupe de Certification Écocert en cuisine.....</u>	<u>13</u>
<u>d)Animations 2017.....</u>	<u>14</u>
<u>e)Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.....</u>	<u>17</u>
<u>III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2017 DU SYNDICAT MIXTE.....</u>	<u>18</u>
<u>a)Marchés publics.....</u>	<u>18</u>
<u>b)Entretien, réparations & investissement.....</u>	<u>19</u>
<u>c)Les consommations : la quantité des fluides.....</u>	<u>21</u>
<u>IV. EFFECTIFS.....</u>	<u>22</u>
<u>a)Effectifs 2017/2018 par établissement (base 139 jours d'école).....</u>	<u>22</u>
<u>b)Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie.....</u>	<u>23</u>
<u>c)Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1.....</u>	<u>24</u>
<u>d) Prestations exceptionnelles.....</u>	<u>24</u>
<u>V. ÉTAT FINANCIER.....</u>	<u>25</u>
<u>a)Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités.....</u>	<u>25</u>
<u>b)Compte Administratif 2017.....</u>	<u>28</u>
<u>c)Établissement du coût de revient 2017.....</u>	<u>30</u>
<u>d) État des coûts 2017.....</u>	<u>32</u>
<u>e) Masse salariale.....</u>	<u>32</u>
<u>ANNEXES.....</u>	<u>34</u>

I. ÉVOLUTION 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 Cédric 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

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 Luyves ;
- Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire ;
- Collège Rabelais de Tours.

Ville de Fondettes :

- Écoles Françoise DOLTO, Camille Claudel, La Guignière et Gérard Philipe ;
- Portage des repas au domicile des personnes âgées ;
- Enfants fréquentant 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 2 228 repas, soit près de 320 841 repas / an.

Par délibération votée le 10 juillet 2017, la présidence tournante ainsi que la durée du mandat des élus ont été supprimées.

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 2017 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 27 janvier 2017

- Approbation du Compte de Gestion 2016
- Approbation du Compte Administratif 2016
- Report du résultat 2016
- Vote du Budget Primitif 2017
- Adhésion au service de médecine préventive du Centre de Gestion d'Indre et Loire

Comité Syndical du 16 juin 2017

- Modification des statuts du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Débat sur les Orientations Budgétaires - Rectificatif
- Indemnités de la Présidente du Syndicat Mixte
- Mise à disposition de personnel

Comité Syndical du 10 juillet 2017

- Modification des statuts du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Présentation du rapport d'activités 2016

Comité Syndical du 13 décembre 2017

- Indemnité de conseil allouée au comptable du Trésor chargé des fonctions de receveur
- Définition du coût de revient du repas par convive 2018 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte
- Tarification différenciée 2018 – participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification des repas à l'association gérant l'accueil de loisirs « La Môme »
- Définition du coût de revient et tarification des repas à l'association « Saint Vincent de Paul »
- Renouvellement de convention de mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Les bilans d'activité 2016 et 2017 ont été présentés aux membres de cette commission qui s'est réunie le 25 juin 2018. Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'activité 2016 pour régularisation et 2017 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 2,59 € et 6,67 €. Pour la troisième année consécutive, le syndicat mixte a obtenu la **certification Ecocert de niveau 1**, introduisant notamment plus de 30,32 % de denrées biologiques au travers ses menus. Enfin, les actions poursuivies et entreprises en 2016 ont été présentées (animations, lancement d'un nouvel appel d'offres de denrées alimentaires...).

Enquêtes de satisfaction 2017 : bilan

Chaque année, une enquête de satisfaction est organisée sur un site différent afin de mesurer la satisfaction des convives. En 2017, c'est au sein du restaurant du collège de la Béchellerie que l'enquête a été menée. Les enquêtes papier ont été distribuées aux demi-pensionnaires du collège. Une partie du questionnaire était destinée aux élèves et la seconde aux parents.

Réalisée en avril 2017, cette enquête, concerne 140 élèves (dont 43 en classe de 6ème, 34 en 5ème, 43 en 4ème, 20 en 3ème) sur environ 310 rationnaires.

À la question d'une façon générale êtes-vous :

	Global	
	%	Nombre
Très satisfait	3%	4
Satisfait	39%	55
Moyennement satisfait	49%	68
Pas du tout satisfait	9%	13

Si le choix des fromages, des desserts et les quantités servies semblent satisfaire à la majorité, des progrès sont attendus sur l'assaisonnement des plats, la qualité des produits et le choix des légumes.

A compter de la prochaine rentrée scolaire, le syndicat mixte, en partenariat avec le département d'Indre-et-Loire, livrera l'assaisonnement en conditionnement « à part » sur les différents sites de restauration, ce qui devrait répondre davantage aux envies de chacun.

Malgré les contraintes réglementaires, nutritionnelles et économiques, les approvisionnements en denrées alimentaires sont abordés avec finesse pour garantir l'optimisation du budget et la qualité des produits.

Ainsi le syndicat, tout en respectant l'équilibre alimentaire et la saisonnalité des produits, propose davantage de produits frais, locaux (pommes, melons, fromages...) et intègre de nouvelles recettes « faites maison » (récemment les tartes par exemple).

La synthèse de l'enquête sera présentée lors de la prochaine commission « usagers » dédiée aux collèges.

c) Inspection de la cuisine centrale de Fondettes par la D.D.P.P.

Lors de la visite d'inspection réalisée par le technicien de la Direction Départementale de la Protection des Populations en date du 28 mars 2017, la maîtrise des risques est évaluée comme étant satisfaisante.

La cuisine centrale est correctement tenue. Les procédures du plan de maîtrise sanitaire sont bien suivies et les enregistrements sont à jour. L'hygiène générale est très satisfaisante.



Décisions de la Présidente

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 15 décisions prises par Madame la Présidente dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	Avenant n°1 au contrat n°2014-04 de conseil en nutrition pour la restauration collective du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
2	Avenant n°1 au marché n°2014-01 « Fourniture et livraison de produits de boulangerie »
3	Travaux d'entretien de la couverture de la cuisine centrale confiés à la Sté SMAC Assistance Services
4	Remplacement de deux évaporateurs dans les locaux de la cuisine centrale de Fondettes auprès de ENGIE Axima
5	Convention de vérifications techniques des installations électriques confiées à Qualiconsult
6	Modifications de tuyauteries adoucisseur et remplacement accessoires divers auprès de la société EIFFAGE ENERGIE
7	Acquisition d'une armoire positive 700 l auprès de la société LEHOUX
8	Acquisition d'une cellule de refroidissement auprès de la Société Engie Axima
9	Marché de fournitures de produits de boulangerie
10	Prestation de suivi de maintenance des équipements de la cuisine centrale confiée à Monsieur Christian OLIVIER, Conseil et Concepteur en cuisines professionnelles
11	Contrat portant sur les études de vieillissement utiles au fonctionnement du syndicat mixte confiées au Laboratoire de Touraine
12	Prestation de conseil en nutrition pour la restauration collective du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
13	Fourniture d'électricité pour la cuisine centrale
14	Marché de fourniture et service relatif au remplacement du lave-batterie existant par lave-batterie à eau
15	Avenant au contrat d'entretien et maintenance fluides inclus

Afin d'offrir une alimentation équilibrée, le Syndicat mixte a renouvelé l'accompagnement souhaité par l'UC-IRSA en la personne de Madame LEGLU, diététicienne.

Outre le contrôle systématique des menus réalisés sur un plan alimentaire de 5 semaines, Madame LEGLU participe aux commissions usagers et peut intervenir ponctuellement dans le cadre d'animations organisées sur les satellites de restauration.

II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET ACTIONS MISES EN ŒUVRE






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

Un nouvel appel d'offres est passé du 1er janvier 2017 et se terminera fin 2020.

L'analyse des offres reposait sur les critères de jugement suivants :

- Valeur technique appréciée au regard d'un mémoire (qualité des produits, mode de production et sécurité alimentaire, analyse gustative des échantillons) / 30 % ;
- Prix / 40 % ;
- Qualité de service (gestion des commandes et modalités de livraison, engagement sur la fréquence de visites des commerciaux, animations, outils de communication, pertinence des conseils ou solutions proposées en fonction des attentes) / 10 %
- Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (traçabilité, capacités et degré d'implication du candidat, moyens logistiques développés par le candidat pour répondre aux enjeux environnementaux) / 20 %

A l'issue de cette analyse, ont été retenus les candidats suivants :

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/17	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE
Boucherie	Socopa Valtero	51 610,90 €
Produits avicoles frais	SDA	39 136,89 €
Porc, saucisserie et charcuterie	Pomona Passion Froid	37 927,44 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits		64 991,43 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés		44 852,48 €
Poissons et crustacés, surgelés		42 258,76 €
Pâtisseries surgelées		19 009,00 €
Fruits et légumes frais	Pomona Terre Azur	65 879,63 €
Légumes et fruits surgelés	BRAKE	24 950,89 €
Glaces		3 113,37 €
Produits d'épicerie	EPISAVEURS	78 564,29 €
Viandes bovines biologiques	 Socopa Valtero 	10 040,91 €
Viandes avicoles biologiques	 SDA 	10 923,30 €
Denrées Biologiques	 Biofinesse	31 238,24 €
Pains & viennoiseries	BPA	20 505,89 €

Certains produits spécifiques tels que les melons, pommes, fromages précis, pizzas fraîches... ont été retirés de cet appel d'offres afin de pouvoir s'approvisionner auprès de producteurs locaux.

Pour 2017, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 524 497,53 €.

b) Intégration 2017 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 2017 différentes composantes biologiques ou issues du circuit court chaque mois tel que détaillé dans les tableaux repris ci-dessous.

Il est précisé que la Ville de Fondettes opte pour l'introduction de repas biologiques complets à raison de 1 à 2 par semaine, alors que le département a fait le choix de favoriser l'utilisation de circuit court et production locale.

Produits biologiques



Comme indiqué précédemment, la ville de Fondettes favorise l'introduction de repas biologiques complets, à raison de 1 à 2 par semaine.

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

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...

15 à 25 composantes biologiques par mois sont servies aux écoles publiques de Fondettes, à la crèche de la Poupardière,

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 ;
- . Pizza du fournisseur CPierre Clot.



Production locale

Cette année, ont été ajoutés à la liste des partenaires locaux auprès desquels le syndicat mixte s'est approvisionné, les fournisseurs suivants :

Miel artisanal de Monsieur Pascal Duvillard, apiculteur de Fondettes

Ce produit a été présenté en dessert accompagné de fromage blanc à l'ensemble des convives.



Produits de la biscuiterie de Lenclôtre dans la Vienne

En complément d'un entremet, ces petits biscuits labellisés « Ecocert » ont été servis à l'ensemble des convives.

Retrouvez l'intégralité des partenaires 2017 à l'annexe 7 du présent bilan.

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 : Les fonds de sauces ont été supprimés et sont dorénavant « faits maison » afin de garantir une alimentation saine.

DONNÉES STATISTIQUES

VILLE DE FONDETTES – ÉCOLES

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Production locale / Circuit court	Pourcentage Prod Locale/ C court	Pourcentage Bio
Janvier	85	27	10	11,76%	31,76%
Février	40	13	3	7,50%	32,50%
Mars	90	26	13	14,44%	28,89%
Avril	40	13	7	17,50%	32,50%
Mai	75	19	12	16,00%	25,33%
Juin/ Juillet	105	30	18	17,14%	28,57%
Septembre	80	24	15	18,75%	30,00%
Octobre	60	18	6	10,00%	30,00%
Novembre	75	22	7	9,33%	29,33%
Décembre	65	22	4	6,15%	33,85%
Moyenne mensuelle				12,86%	30,27%

Pour les convives de Fondettes, l'utilisation des produits biologiques représente 30,27 % des achats, les denrées issues de la production locale et du circuit court pour 12,86 %

DÉPARTEMENT – COLLÈGE

Mois	Nb composantes	Nb produit bio	Production locale / Circuit court	Pourcentage Prod Locale/ C court	Pourcentage Bio
Janvier	85	0	11	12,94%	0,00%
Février	40	0	7	17,50%	0,00%
Mars	90	0	23	25,56%	0,00%
Avril	40	0	15	37,50%	0,00%
Mai	75	0	14	18,67%	0,00%
Juin/ Juillet	105	1	33	31,43%	0,95%
Septembre	80	1	28	35,00%	1,25%
Octobre	60	0	17	28,33%	0,00%
Novembre	75	0	16	21,33%	0,00%
Décembre	65	0	7	10,77%	0,00%
Moyenne mensuelle				23,90%	0,22%

Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentent 0,22 % des achats, les denrées issues de la production locale et du le circuit court s'élèvent à 23,90 %.

Ville de Fondettes : Évolution de l'intégration des denrées biologiques - Comparatif 2012 A 2017

Mois	Pourcentage de Bio par mois					
	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Janvier	0,00%	12,50%	20,00%	20,00%	22,50%	31,76%
Février	7,14%	6,67%	20,00%	21,67%	20,00%	32,50%
Mars	3,33%	13,75%	20,00%	20,00%	21,18%	28,89%
Avril	3,50%	14,00%	20,00%	23,08%	22,22%	32,50%
Mai	8,47%	15,00%	21,33%	18,33%	20,00%	26,67%
Juin	3,33%	14,00%	21,00%	22,00%	22,00%	28,57%
Septembre	12,00%	16,25%	20,00%	18,82%	31,11%	30,00%
Octobre	6,33%	10,91%	18,00%	20,00%	30,00%	30,00%
Novembre	5,00%	22,67%	21,33%	22,35%	33,33%	29,33%
Décembre	6,66%	18,33%	20,00%	20,00%	30,00%	33,85%
TOTAL	5,58%	14,41%	20,17%	20,63%	25,23%	30,27 %

Intégration des denrées issues du circuit court et de la production locale 2016-2017

Type denrées	Production locale et Circuits courts	
	2016	2017
Collectivités		
Département	19,75 %	23,90 %
Ville de Fondettes	10,14 %	12,86 %

Il est rappelé que 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.

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

c) Audit 2017 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Suite au nouvel audit réalisé le 12 octobre 2017 par Madame Céline MAGNAN contrôleur du Groupe ECOCERT, le Syndicat Mixte se voit, pour la quatrième 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 les crèches de la Poupardière et de la dorlotine.

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 1er novembre 2016 au 30 septembre 2017 démontre que 38,79 % d'achats de denrées biologiques ont été servis pour les convives de la ville de Fondettes. Le Syndicat propose sur cette même période en moyenne sur 1 mois complet 25 composantes bio. Ce nombre tombe à 13 composantes lorsqu'il y a des mois avec jours fériés ou vacances scolaires.

Les attestations correspondantes, délivrées aux sites concernés jusqu'au 31 décembre 2018, sont matérialisées par des autocollants apposés à l'entrée des satellites de restauration.



d) Animations 2017

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 2017

1er trimestre 2017

Janvier : **Galette des Rois**
Menu à thèmes : **Nouvel An Chinois**

Février : **Chandeleur**
Menu des régions : **Bretagne**

Mars : Menu des régions : **Dom Tom**

2ème trimestre 2017

Avril : **Menu de Printemps**

Mai : Menu des régions : **Hauts de France**

Juin : **Fraich'attitude**

Menu des régions : **Nouvelle Aquitaine**

Juillet : **Menu « Pique nique »**

3ème trimestre 2017

Septembre : **Menu de rentrée scolaire**

Objectif : menu « plaisir » de rentrée

Septembre : Menu des régions : **Centre Val de Loire**

4ème trimestre 2017

Octobre : **Semaine du goût**

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

Novembre : Menu des régions : **Grand Est**

Décembre : **Repas de Fin d'année**

Objectif : Mettre en avant le côté festif

Semaine du goût 2017

Organisée du 9 au 13 octobre, les menus élaborés (repris en annexe 3 du présent document) étaient basés sur le thème des « Régions de France ». Le produit phare choisi par le Syndicat Mixte pour cet événement national annuel était la pomme de terre qui a été présentée sous différentes formes (gaufre en entrée, purée de vitelotte en accompagnement de plat ou gâteau de patates douces en dessert!).



Le Grand Repas 2017

Jeudi 19 octobre a eu lieu la 3e édition du Grand Repas, organisé par La Cité de la Gastronomie. Après deux éditions en 2016, Le Grand Repas, organisé par Tours Cité Internationale de la Gastronomie, revient pour une 3e édition jeudi 19 octobre.

30 000 repas en janvier 2016, 100 000 en octobre 2016, 130 000 pour cette édition, le Grand Repas poursuit son implantation sur le territoire du Val de Loire, avec un objectif simple : proposer le même menu à un maximum de personnes, sur leur lieu habituel de restauration. "Un moment de partage unique en France et en Europe", avance Emmanuel Hervé, président de la Cité de la

Gastronomie.

De plus en plus de lieux partenaires

Pour cette troisième édition ce sont 400 lieux différents qui proposeront le menu (ou ses déclinaisons) concocté par Julien Perrodin, chef du restaurant Le Barju à Tours. Des lieux allant de la restauration scolaire à la restauration collective d'entreprises, en passant par les restaurants traditionnels, le CHU de Tours (pour la première fois cette année), ou même des particuliers.

Des lieux qui se multiplient donc en Touraine mais aussi ailleurs, après s'être ouvert au Loir-et-Cher pour la deuxième édition, cette fois Le Grand Repas se propagera dans l'Indre ou encore le Loiret, via les lycées notamment.

La transmission comme fil conducteur

Pour cette troisième édition c'est la transmission qui a été choisie comme fil conducteur de ce Grand Repas. Julien Perrodin cuisinera le jour-même des cuisines du Lycée Albert Bayet où il enseigne depuis cette année et proposera le menu préparé avec les étudiants de la filière hôtellerie-restauration au restaurant pédagogique de l'établissement.

Un thème qui rejoint les autres thématiques mises en avant par la Cité de la Gastronomie, à savoir : l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage ou encore la valorisation des producteurs, des produits et du terroir.

Sur ce dernier thème, la sélection des produits a été ainsi rigoureuse nous annonce-t-on : « Les cuisiniers participant au Grand Repas sont fléchés vers des producteurs proches de leur établissement. Nous faisons à la fois un rôle de sensibilisation mais aussi de mise en relation avec ce Grand Repas » précise ainsi Emmanuel Hervé. "Nous sommes en plein dans notre mission principale qui est de promouvoir le repas gastronomique à la française".

Et concernant le menu, Julien Perrodin a été vigilant à ce qu'il soit adaptable partout. Un défi pas forcément évident, surtout quand on ajoute la contrainte du coût, qui doit se rapprocher au plus près pour le consommateur du prix de son repas habituel.

Le menu, composé comme suit initialement, a été adapté pour les convives du Syndicat Mixte :

Terrine de foies de volaille, compotée de prunes
 Confit de bœuf au vin de Chinon et lasagnes du Val de Loire
 Chèvre frais et petites herbes

GRAND MENU DU JEUDI 19 OCTOBRE 2017



TERRINE TOURANGELLE DE FOIES DE VOLAILLES.

CONFIT DE BŒUF

LASAGNE DE LÉGUMES

ROULÉ AIL ET FINES HERBES

ÎLES FLOTTANTES ET BUTTERNUT CONFIT



Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit

Œuf au lait, butternut et gingembre

e) Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire

« Lutter contre le gaspillage alimentaire », un sujet qui mobilise toujours autant le grand public que les professionnels désormais engagés dans la mise en place d'un **nouveau pacte sur la période 2017-2020**.

"Jeter moins c'est manger mieux". À l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2017, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a renouvelé sa campagne de communication autour des contes de notre enfance...

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 ».

Chaque établissement dont les repas sont produits et livrés par le Syndicat Mixte se mobilise par la mise en place de différentes actions afin de réduire le gâchis.

Les collègues par exemple, régulent leurs commandes au regard des habitudes alimentaires des enfants, ce qui permet d'économiser parfois jusqu'à 30 % d'achat de denrées !

Par ailleurs, les entrées, fromages et desserts sont sur certains sites régulés chaque jour, les légumes ou plats le sont ponctuellement. En bout de self, les élèves peuvent aussi rapporter leur yaourt non consommé afin d'en faire profiter d'autres élèves.



Autre démarche pour limiter le gaspillage alimentaire : transformer les fruits non consommés en salade par exemple.



Sur Fondettes, la campagne de lutte contre le gaspillage lancée en 2014 se poursuit dans les écoles publiques.

Les actions lancées sont nombreuses : pesée quotidienne des déchets alimentaires, sensibilisation des élèves par affichage des résultats, régulation des denrées en amont de la production, adaptation des assiettes selon l'appétit...).

Les pesées réalisées dans les écoles publiques de Fondettes nous permettent d'évaluer les déchets

« inévitables » (os, épilures de fruits...) à environ 20 % de l'ensemble des déchets.

III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2017 DU SYNDICAT MIXTE**a) Marchés publics****RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS**

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2016 en € TTC	COÛT 2017 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	26 689,39	27 948,44
ELIS	Vêtements de travail	6 072,13	5 570,38
VEOLIA	Distribution d'eau	2 233,96	2 274,43
EDF	Fourniture d'électricité	33 659,57	30 330,51
ORANGE INTERNET	Accès internet	591,74	576,00
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1 470,38	1447,97
BPA*	Fourniture de pain	16 676,78	20 505,89
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	847,42	857,02
RICOH	Maintenance imprimante	594,37	635,96
SANITRA ENVIRONNEMENT	Entretien du bac à graisse	1 381,32	/
SOA	Entretien du bac à graisse	598,80	1 805,42
SFR	Flotte téléphones portables ligne alarme cuis centrale inc.	364,90	131,39
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionelles)	1 956,78	2 461,29
SMACL / Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	2 020,51	2 022,11
IRSA*	Visites médicales	0,00	883,20
	Diététicienne	1 040,00	950,00
PAPREC	Collecte des déchets	1 521,01	989,76
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	21 029,51	19 894,38
CIGAC	Assurance du personnel	6 788,59	7 605,51
OVH	Site internet	287,50	Réglé en 2016 pour 3 ans
Nouvelle république	Accès à plateforme de dématérialisation et publication	2 226,72	1 104,00
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs	595,80	750,60
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	642,98	791,93
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	348,00	352,82
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 479,18	2 520,36
Adhoc-Ingénierie*	Suivi de la maintenance des équipements de cuisine	1 770,00	4 879,20
Groupe Pierre Le Goff	Produits d'entretien Usage unique	3 642,14	6 481,86
		2 041,46	3 344,45
	Jetables	4 832,28	10 842,76
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	187,80	332,10
QUALICONSULT*	Vérification périodique des installations électriques		180,00
B3S	Maintenance système sécurité	309,82	120,00

Marchés de travaux

SMAC	Révision de la toiture terrasse	11 062,96	822,00
ID VERDE	Aménagement paysager	15 000	/
CHARRON	Nettoyage et mise en peinture	16 327,70	/
COLAS	Allée et bordures	6 406,80	/

*Marchés & Contrats relancés en 2017

b) Entretien, réparations & investissement

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de **33 800,72€ TTC** répartie ainsi qu'il suit :

- 23 408,72 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté AXIMA Réfrigération ;
- 10 392,00 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations de chauffage, ventilation mené par la Sté Eiffage ;
- 2 381,38 € TTC correspondant aux interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (réparation douchette, capot et carte électronique cellule 2, entretien toiture, réparation boîtier téléphonique de la cuisine).

Investissement

Remplacement du Lave-Batterie existant20 636,47 € TTC
(Installation fin décembre 2017 – facturation sur le budget 2018)



Acquisition cellule de refroidissement28 646 € TTC

Une dépense de 21 155 € TTC a été engagée en 2017 **au titre de l'investissement** pour financer les éléments suivants :

Dépenses	MONTANT TTC
Équipement	17 619,85 €
Petit matériel / équipements de cuisine	5 147,68 €
Alimentation d'un groupe condensation	1 194,60 €
Remplacement évaporateurs	4 968,31 €
Appareil photo pour traçabilité numérique des denrées et fauteuil pour le bureau de la cuisine	440,18 €
Acquisition d'une armoire froide	2 281,08 €
Table extérieure	3 588,00 €
Travaux	3 535,15 €
Modification des tuyauteries de l'adoucisseur	2 548,80 €
Mise au norme compteur	986,35 €

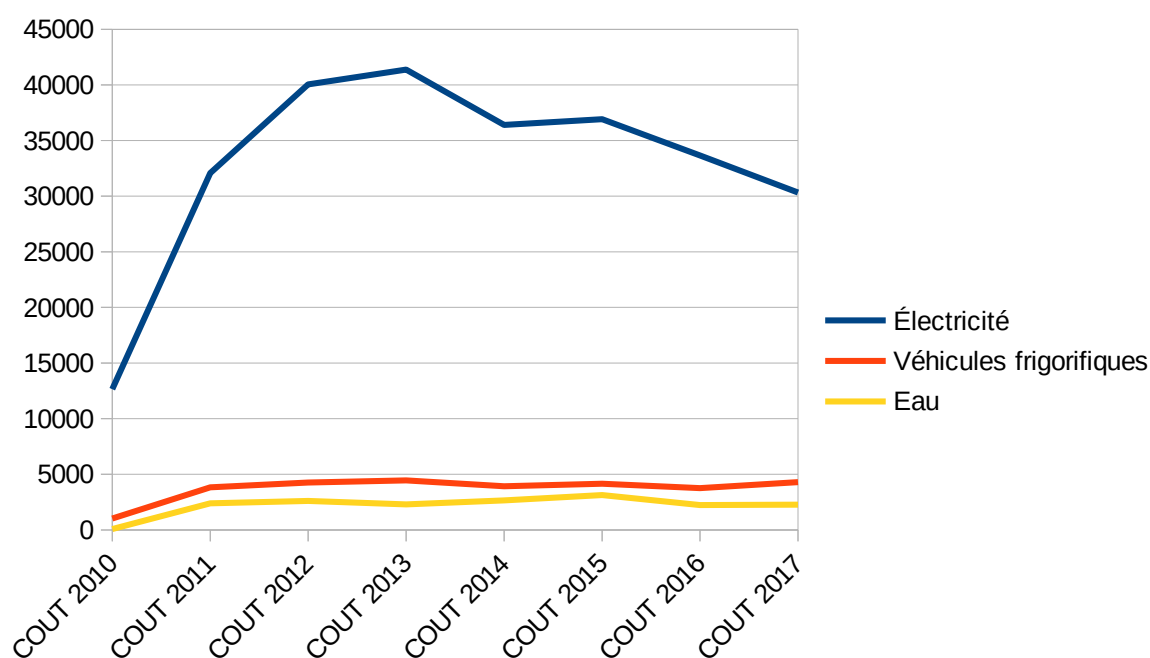
560,00 € de l'investissement concerne l'amortissement annuel de la subvention versée par la DRAAF dans le cadre de la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réalisation d'une terrasse et acquisition d'une table extérieure



c) Les consommations : la quantité des fluides

FLUIDES	ANNÉE	2016	COÛT 2016	2017	COÛT 2017
Carburant Véhicules frigorifiques		24 738 km	3 748,15 €	25 365 km	4 297,04 €
Eau		1132 m ³	2 233,96 €	819 m ³	2 274,43 €
Électricité		233 312 kWh.	33 659,57 €	194 913 kWh ¹	30 330,51 €



Le rapport 2017 établi par l'Agence Régionale de Santé démontre une eau sur Fondettes de bonne qualité bactériologique. En moyenne, l'eau de qualité physico-chimique est conforme aux exigences réglementaires.

¹ Donnée Di@lège – consommation du 1^{er} janvier 2017 au 31 décembre 2017

IV. EFFECTIFS

a) Effectifs 2017/2018 par établissement (base 139 jours d'école)

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2016	2017	ÉVOLUTION	2016	2017	ÉVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	120	103	-14,17%	99	104	5,05%
Élémentaire Gérard Philipe	225	227	0,89%	186	204	9,68%
Maternelle Françoise Dolto	77	85	10,39%	71	72	1,41%
Élémentaire Françoise Dolto	155	148	-4,52%	139	148	6,47%
Maternelle La Guignière	57	68	19,30%	52	54	3,85%
Élémentaire La Guignière	104	108	3,85%	20	23	15,00%
TOTAL MATERNELLES	254	256	0,79%	222	230	3,60%
TOTAL ÉLÉMENTAIRES	484	483	-0,21%	345	375	8,70%
TOTAL ÉCOLES	738	739	0,14%	567	605	6,70%
Collège Jean Roux	576	553	-3,99%	487	493	1,10%
Collège L. et R. Aubrac	398	393	-1,26%	300	308	2,66%
Collège La Béchellerie	310	328	5,81%	282	308	9,26%
Collège Rabelais	519	544	4,82%	297	298	0,54%
TOTAL COLLEGES	1 803	1 818	0,83%	1 366	1 407	3,00%
TOTAL GENERAL	2 541	2 557	0,63%	1 933	2 012	6,39%

Sur 739 enfants scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires, **605** déjeunent à la cantine (contre 526 sur 738 l'année dernière), **soit 82 % de taux de fréquentation à la cantine contre 76,82 % l'année dernière.**

Environ 77,39 % des collégiens déjeunent à la cantine contre 75,76 % l'année dernière.

CONVIVES	EFFECTIFS annuel		
	2016	2017	ÉVOLUTION
Accueil de Loisirs « La Môme »	15 578	15 435	-0,92%
Crèche « La Poupardière »	8 497	8 463	-0,40%
Crèche « La Dorlotine »	1 535	4 661	303,65%
Portage à domicile	10 053	11 236	11,77%

Pour la Crèche de la Dorlotine, la livraison des repas a débuté à la rentrée scolaire 2016 ce qui explique l'évolution des effectifs entre 2016 et 2017.

b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie

2017	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 Poupardiere	Crèche Dorlotine	Centre de Loisirs «La Môme»	TOTAL
Janvier	10 177	45	8 535	4 850	5 220	5 197	58	885	169	871	449	825	37 281
Février	4 792	22	3 996	2 490	2 420	1 883	59	870	148	701	440	1 570	19 391
Mars	10 748	46	9 193	5 040	5 057	5 402	60	965	195	965	478	942	39 091
Avril	4 404	19	3 784	2 528	2 470	2 188	58	839	129	695	375	1 330	18 819
Mai	7 953	34	7 135	4 395	4 280	4 173	53	905	167	833	374	955	31 257
Juin	10 020	44	7 912	4 650	4 375	4 551	58	919	124	888	430	762	34 733
Juillet	2 324	9	1 015	1 010	510	856	0	921	104	496	361	2 565	10 171
Août	0	0	0	0	0	0	0	961	58	281	157	2 551	4 008
Septembre	9 701	36	7 549	4 920	4 896	4 660	52	981	158	690	405	972	35 020
Octobre	7 286	30	5 814	3 885	3 800	3 741	60	985	150	714	438	1 406	28 309
Novembre	9 053	38	7 240	4 765	4 250	4 714	63	992	146	745	416	991	33 413
Décembre	7 788	24	6 308	4 235	4 180	4 120	74	1 013	118	584	338	566	29 348
TOTAL	84 246	347	68 481	42 768	41 458	41 485	595	11 236	1 666	8 463	4 661	15 435	320 841

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

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNÉE CIVILE 2017 / 2016*

CONVIVES	2016	2017	ECART	%
Maternelles / primaires	81 776	84 246	2 470	3,02%
Personnel enseignant	484	347	-137	-28,31%
SAINT VINCENT DE PAUL	691	595	-96	-13,89%
Portage à domicile	10 053	11 236	1 183	11,77%
Personnel communal	1 721	1 666	-55	-3,20%
Crèche La Poupardière	8 497	8 463	-34	-0,40%
Crèche La Dorlotine	1 535	4 661	3 126	203,65%
Centre de Loisirs La Môme	15 578	15 435	-143	-0,92%
TOTAL VILLE	120 335	126 649	6 314	5,25%
Collégiens Jean Roux	67 737	68 481	744	1,10%
Collégiens de Luynes	41 659	42 768	1 109	2,66%
Collégiens St Cyr sur Loire	39 185	41 458	2 273	5,80%
Collégiens Rabelais	41 263	41 485	222	0,54%
TOTAL COLLEGES	189 844	194 192	4 348	2,29%

* Les prestations 2017, 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 15 951,04 €.

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 (goûters rendez-vous sports, 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 2017 le 15 octobre.

V. ÉTAT FINANCIER

a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

- **Fondettes : pour les écoles primaires de la ville, la tarification 2016-2017 appliquée selon le quotient familial de la CAF (à compter du 1er septembre 2017) :**

QF inférieur à 500 euros : 2,73 euros par repas
QF entre 501 et 700 euros : 3,02 euros par repas
QF entre 701 et 1 100 euros : 3,12 euros par repas
QF entre 1 101 et 1 360 euros : 3,21 euros par repas
QF entre 1 361 et 2 000 euros : 3,40 euros par repas
QF entre 2 001 et 2 600 euros : 3,55 euros par repas
QF à partir de 2 601 euros : 3,76 euros par repas

Enfant déjeunant de façon occasionnelle : 4,10 € par repas.

Enfant bénéficiant d'un projet d'accueil individualisé (PAI) : 1,23 € par repas (ce tarif ne concerne que les fluides et la surveillance, les repas étant fournis par la famille).

La contribution des familles pour l'année 2017 s'élève à 320 128,03 €.

La ville a quant à elle versé 361 176,81 € dont 2 977,80 € pour les animations. Par ailleurs, 24 190 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

- **Conseil Départemental :**

Le tarif collégien est établi sur la base d'un forfait annuel de 455,04 € pour 144 jours d'écoles (soit 3,16 € / repas facturé par les collèges aux familles). Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

La participation des collèges s'élève à 529 650,19 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes : 186 679,20 € ;
Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes : 116 936,98 € ;
Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire : 112 981,34 € ;
Collège Rabelais de Tours : 113 052,67 €.

Le département a quant à lui versé 229 777,80 € dont 2 977,80 € pour la réalisation de menus uniques ayant pour objectif la mise en valeur du patrimoine culinaire. Par ailleurs 30 000,00 € ont été versés par le Conseil Départemental au titre de l'investissement (10 000 € restés à percevoir en 2018 pour la période 2017).

RÉCAPITULATIF DES COÛTS DE PRODUCTION ET TARIFS PUBLICS PAR REPAS

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS <i>Hors investissement (0,20 €/ repas)</i>	TARIFS PUBLICS * <i>(applicables au 1^{er} septembre 2017 au 31 août 2018)</i>
Primaires	2,87 €	2,73 € à 3,76 € selon QF
Maternelles	2,77 €	2,73 € à 3,76 € selon QF
Centre de Loisirs « La Mômérie »	3,59 €	2,97 €
Crèche	2,59 €	/
Personnel communal	4,35 €	4,34 €
Club St Vincent de Paul	6,67 €	6,67 €
Portage à domicile*	5,53 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	3,67 €	3,16 €
Enseignants de la ville	4,35 €	5,56 €

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

A noter que les tarifs publics de la ville concernant les repas primaires et maternelles comprend également le coût de distribution (remise en température des repas et encadrement).

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

Le montant de la participation versée au titre du fonctionnement est fixé, par convention, au différentiel entre le prix de production des repas et leur prix de vente aux collèges, ce dernier étant défini par le Conseil Départemental.

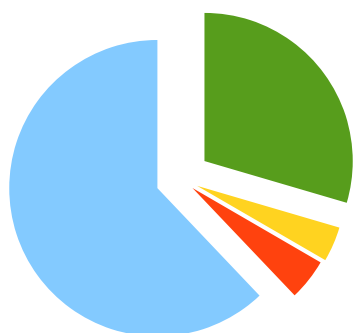
L'harmonisation tarifaire de restauration à l'échelle du département a pour conséquence directe pour le syndicat mixte de maintenir, au 1^{er} janvier 2017, le prix de vente des repas aux collèges concernés à 2,726 € (à l'identique que précédemment). La participation du Conseil Départemental au fonctionnement du Syndicat Mixte est également maintenue à 3,86 € dans les mêmes conditions que celles appliquées en 2016. Ainsi, le coût de fonctionnement revenant au département est le suivant : 3,86 € (coût de production et livraison du repas) – 2,726 € (coût facturé aux collèges) = 1,134 € / repas.

Le tarif collégien est établi sur la base d'un forfait annuel de 455,04 € pour 144 jours d'écoles (soit 3,16 € / repas facturé par les collèges aux familles). Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

PRODUITS DE FONCTIONNEMENT 2017 DU SYNDICAT MIXTE = 1 222 745,16 €

CONSEIL DÉPARTEMENTAL 229 777,80 €

Participation du conseil départemental au coût du repas des collégiens (190 000/an). Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires est de 3,16 €. Le CD 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 août pour 2 977.80 €)



PRODUITS DIVERS

46 778,97€ dont :

- FrancAgrimer : 7 266,30 €
- Rachat de cartons : 356,15 €
- Goûters crèche : 6 201,65 €
- Goûters RDV Sport : 811,50 €
- Prestations exceptionnelles : 4 613,09 €
- Portage banquet des aînés : 1 861,04 €
- Conférence St Vincent de Paul : 3 968,65 € (595 repas)
- Remboursement absence personnel : 21 140,59 €
- Amortissements : 560 €

LA MÔMERIE

55 361,39 € : 14 435 repas à 3,59 €

VILLE DE FONDETTES

361 176,81 € dont :

- 256 307,15 € pour la production de 86 256 repas (écoliers, personnel enseignants et communal) ;
- 69 539,20 € destinés au portage à domicile (11 236 repas à 6,47 €) ;
- 35 330,46 € pour la production de 13 124 repas destinés aux crèches.

b) Compte Administratif 2017

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2017, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXÉCUTION DU BUDGET GÉNÉRAL 2017		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 166 095,11 €	1 541 506,41 €
	Section d'investissement	50 461,00 €	265 713,46 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	21 236,47 €	8 200,00 €

Au cours de cette année 2017, les événements suivants sont intervenus :

- Arrêt maladie de la Directrice du syndicat à compter d'avril 2017. Un intérim a été réalisé par Franck THIOT, Chef de cuisine, ainsi que les services de la mairie. À partir de septembre, un agent du service de remplacement et de renfort du Centre de Gestion a été mis à disposition.
- Démission d'un agent en CDI à partir du 31 juillet 2017. Il était en charge de la livraison des plats à domicile.
- Congés maladie d'un agent en cuisine.

Globalement, les sommes du compte administratif 2017 sont les suivantes :

Fonctionnement		Fonctionnement	
Dépenses	CA 2017	Recettes	CA 2017
011 – Charges à caractère général	735 598,72 €	70 – Produits des services du domaine	15 951,04 €
012 – Charges de personnel	370 775,07 €	74 – Dotations et Participations	1 185 093,53 €
022 – Dépenses imprévues	0,00 €	75 – Autres produits de gestion courante	0,00 €
65 – Autres charges de gestion courante	6 005,88 €	77 – Produits exceptionnels	0,00 €
67 – Charges exceptionnelles	62,00 €	013 – Atténuation de charges	21 140,59 €
042 – Dotations aux Amortissements	53 653,44 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
		002 – Résultat de Fonctionnement reporté	318 761,25 €
Total des dépenses de fonctionnement	1 166 095,11 €	Total des recettes de fonctionnement	1 541 506,41 €

Investissement

Dépenses

	CA 2017	RAR 2017
21 – Immobilisations corporelles	49 901,00 €	20 636,47 €
23 – Immobilisations en cours	0,00 €	0,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	600,00 €
040 – Transfert entre sections	560,00	0,00
Total des dépenses d'investissement	50 461,00 €	21 236,47 €

Recettes

	CA 2017	RAR 2017
10222 – FCTVA	3 403,49 €	0,00 €
138 - Participation des collectivités	54 190,00 €	8 200,00 €
040 – Dotations aux Amortissements	53 653,44 €	0,00 €
001 – Résultat d'investissement reporté	154 466,53 €	0,00 €
Total des recettes d'investissement	265 713,46 €	8 200,00 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat positif en fonctionnement de 375 411,30 € et la section d'investissement dégage un excédent de 215 252,46 € permettant de financer le déficit des restes à réaliser (cf annexe 4).

c) Établissement du coût de revient 2017

En fonction des données connues lors du Comité Syndical du 13 décembre 2017, une prévision annuelle d'environ 317 970 repas était fixée ; le coût de revient étant alors établi de 2,56 € à 5,68 € selon les différentes catégories de convives dont :

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
EFF. PREVISION .	193 000	31 500	52 000	11 000	13 000	1 900
ALIMENTAIRE	2,01	1,17	1,31	2,21	0,82	2,71
DEP GEN	1,26	1,26	1,26	1,26	1,26	1,26
DEP SPECIFIQUES	0,31	0,24	0,19	2,04	0,31	0,31
AMORTISSEMENT	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
TOTAL	3,75	2,84	2,93	5,68	2,56	4,45

En réalité, 320 841 repas ont été distribués en 2017 tel que détaillé ci-dessous :

- **126 649 repas ont été produits pour la ville (39,47 %), la participation de cette dernière couvrant les 110 619 repas suivants :**

- 84 593 repas ont été produits pour les écoles primaires, maternelles et personnel enseignant (66,80 %);
- 13 124 repas ont été produits pour les crèches de Fondettes (10,36 %);
- 11 236 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (8,87 %);
- 1 666 repas ont été produits pour le personnel communal (1,31 %).

Les 16 030 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 :

- 15 435 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (12,19 %);
- 595 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,47 %).

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

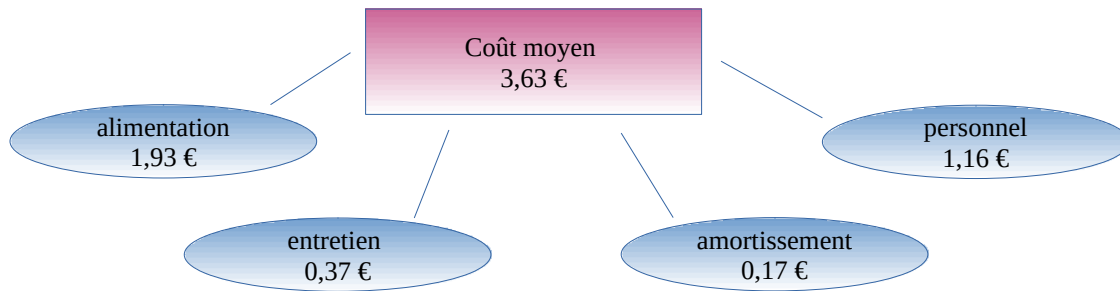
- **194 192 repas produits pour le département (60,53 %) :**

- 68 481 repas pour le collège Jean Roux (35,26 %);
- 42 768 repas ont été produits pour le collège de Luynes (22,02 %);
- 41 458 repas ont été produits pour le collège de Saint-Cyr (21,35 %);
- 41 485 repas ont été produits pour le collège de Tours (21,36%).

Le coût de revient moyen du repas 2017 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,63 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 1,93 € ;
- Coût salarial : 1,16 €
- Coût d'entretien : 0,37 € ;
- Dotations aux amortissements : 0,17 €.

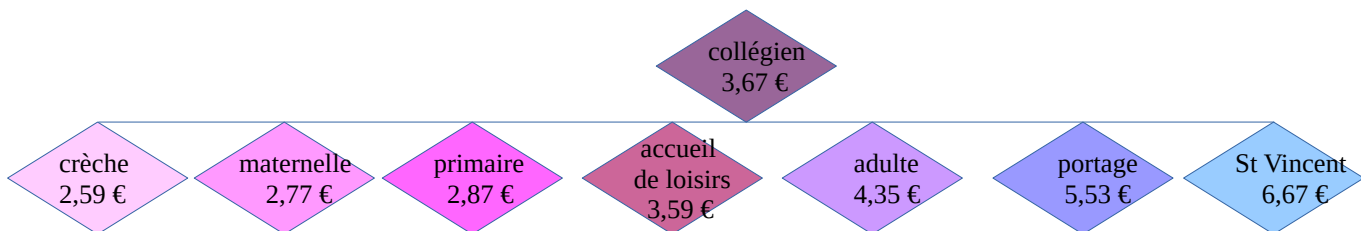
Pour 2017, le coût moyen du repas est le suivant :



Le **coût alimentaire** est l'élément **variable** car spécifique selon les différentes catégories de convives (grammages, choix dans les menus, etc.).

Les contributions financières des collectivités adhérentes sont déterminées par l'effectif prévisionnel multiplié par le coût de production du repas défini selon la catégorie de convive.

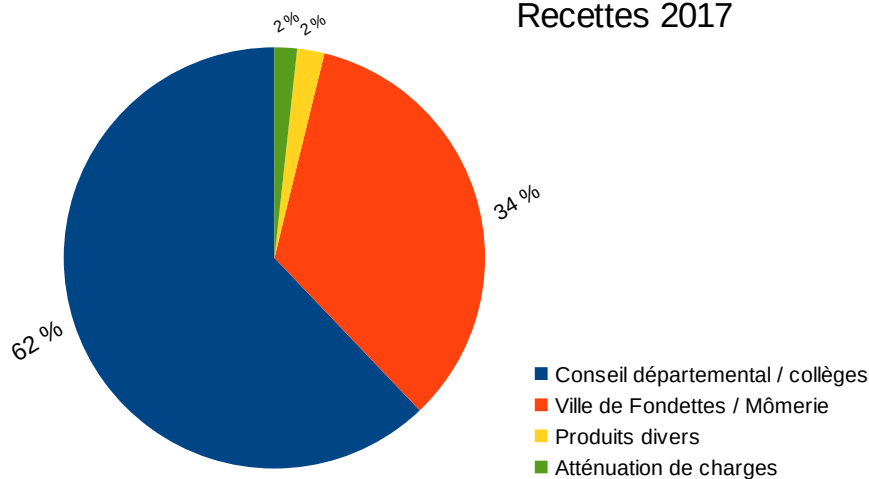
Pour 2017, le coût de production des repas (fabrication & livraison), varie de 2,59 € (crèches) à 6,67 € (Club Saint Vincent de Paul).



Les recettes du syndicat 2017, d'un montant de 1 222 745,16 €, sont constituées pour 96,18 % par les contributions financières des collectivités adhérentes qui correspondent au service fait (repas effectivement consommés dont 43,32 % proviennent des collèges).

Les autres recettes (produits divers, atténuations de charges...) représentent 3,83 %.

Recettes 2017



Pour 2017, l'assemblée délibérante a fait le choix de maintenir la tarification 2016 à l'identique.

d) État des coûts 2017

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2016/2017

DONNÉES	PÉRIODE	ANNÉE 2016	ANNÉE 2017
Nombre de repas		310 179	320 841
Denrées		567 814,70 €	587 497,16 €
Personnel		367 162,68 €	370 775,07 €
Consommables		11 817,22 €	17 908,45 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 427,02 €	2 155,36 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		6 726,64 €	5 951,00 €
Véhicules (location + carburant)		24 777,66 €	24 191,42 €
Entretien matériel		11 158,13 €	3 418,45 €
Entretien du bâtiment		11 000,00 €	8 117,20 €
Eau - électricité		35 893,53 €	32 604,94 €
Assurances du bâtiment		2 020,51 €	2 022,11 €
Contrats de prestation		25 941,06 €	32 999,66 €
Investissement		99 554,50 €	50 461,00 €

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

e) Masse salariale

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

En 2017, l'équipe constituant le personnel du syndicat mixte est composée de 10 personnes qui interviennent en cuisine centrale dont :

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

Le poste de Madame de VALBRAY Catherine, 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.

En raison de l'arrêt de Madame de VALBRAY, Madame BUREAU Audrey a été mise à disposition par le Centre de gestion via le service de Remplacement et de renfort.

Le montant de la masse salariale 2017 s'élève à 370 775,07 € comprenant :

- 236 948,63 € coût de rémunération des personnels titulaires ou non ;
- 82 869,44 € de cotisations à des organismes divers (CNRACL, IRCANTEC...) ;
- 26 063,00 € de versement d'indemnités ;
- 9 109,17 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie » et pour le remplacement par le service de remplacement et de renfort de la Directrice durant son congé maladie ;
- 7 151,75 € d'assurance du personnel ;
- 4 251,36 € coût des prestations réalisées en 2016 des services bâtiment, espaces verts & informatique ;
- 2 014,50 € de cotisation au Cnas.
- 1 455,52 € de remboursement de Supplément Familial de Traitement ;
- 911,70 € coût des visites médicales ;

Au regard du nombre de repas effectués en 2017, le coût salarial s'élève à : 1,16 €

Formation du personnel en 2017 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Disposition de compétences de base en vue de passer le concours d'adjoint technique principal C2	Novembre 2017 à mai 2018	CHARBONNEAU Claude CONVEY Steve	Mise à niveau dans le but de passer un concours
Formation d'intégration Adjoint technique	Juin 2017	CONVEY Steve	/
Gestion des stocks en restauration collective hors collège et lycée	13 et 14 février 2017	CONVEY Steve	Amélioration de l'organisation du poste de travail
Utilisation optimisée des outils bureautiques	25 et 27 janvier 2017	DELMAS Marie-Elise	Formation de perfectionnement à titre personnel
Formation de remise à niveau des compétences pour le concours d'agent de maîtrise	Janvier à mai 2017	PAGE Emmanuel	Mise à niveau dans le but de passer un concours
Alimentation de l'enfant en crèche, l'équilibre nutritionnel des tous petits	16 et 17 janvier 2017	VÉNIEN Maryline	/

ANNEXES

- 1. Menus à thème 2017**
- 2. Menus à thème 2017 (suite)**
- 3. Menus de la semaine du goût 2017**
- 4. Compte administratif 2017**
- 5. État comparatif des coûts 2016 / 2017**
- 6. Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2017**
- 7. Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**
- 8. Calendrier des manifestations 2017**








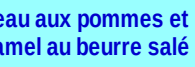


Menus à thèmes de l'année 2017

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr



Plats	Famille d'aliments	jeudi 26 janvier	jeudi 1 mars	jeudi 5 avril	vendredi 18 mai	vendredi 15 juin
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	NOUVEL AN CHINOIS	Menu Breton	Menu du Printemps	Salade des hauts de France à la dinde	Salade de mâches et jambon sec
	Féculeux, produits céréaliers				Menu des HAUTS de FRANCE	
	Viandes, Poissons et œufs	Nems de poulets	Rillettes de thon et son toast	Pâté de Pâques		LA NOUVELLE AQUITAINE
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Emincé de porc sauce aigre douce	Galette de blé noir garnie	Aiguillette de volaille aux poires	Carbonnade aux deux poissons	Confit de canard
Accompagnements	Légumes et fruits		 Salade verte	Tomates provençales	Fricassée paysanne du Touquet	Pommes de terre Saladaise
	Féculeux, produits céréaliers	Riz Cantonais		Écrasée de pommes de terre à la ciboulette (le grand Thuré)		
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature / Yaourt brassé nature / Petit moulé aux noix	Fromage de chèvre (La chèvrerie de Saint Roch)	Maroilles	Chabichou
Desserts et/ou	Produits laitiers	Entremet mangue ananas			Fromage blanc du Nord aux spéculos	
	Légumes et fruits			Salade de fruits		Gâteau aux pruneaux
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers					



Menus à thèmes de l'année 2017

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)



Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestitution37.fr

Plats	Famille d'aliments	vendredi 7 juillet	jeudi 21 septembre	jeudi 23 novembre	vendredi 22 décembre	
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	 Melon 	Salade de chèvre chaud (La cloche d'Or)	Paillachie des Ardennes		Salade gourmande au jambon sec
	Féculents, produits céréaliers	MENU PIQUE-NIQUE	MENU CENTRE VAL DE LOIRE	MENU DU GRAND EST		OU
	Viandes, Poissons et œufs					Salade gourmande au saumon fumé
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Sandwichs	Émincé de canard à la Tourangelle	Choucroute garnie	MENU	Aiguillette de dinde sauce foie gras ou sauce Girolles
Accompagnements	Légumes et fruits		Flan de courgettes, pommes de terre et champignons		DE FIN D'ANNEE	Tomates provençales
	Féculents, produits céréaliers	Chips				Pommes pin
Produits laitiers	Produits laitiers	Babybel jaune / Babybel rouge	Yaourt nature sucré (Fromagerie Maurice) / Yaourt aromatisé	Chaurce		Duo de fromages
Desserts et/ou	Produits laitiers	Glace		Fromage blanc de Lorraine		Sapin de Noël au chocolat
	Légumes et fruits					ou Bonnet de Noël passion chocolat blanc
Desserts lactés	Féculents, produits céréaliers		Tarte tatin	Madeleine		



menus du lundi 09 au vendredi 13 octobre 2017

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Hors d'œuvre	Légumes et fruits		Salade Coleslaw École (salade découverte)	Tomates et maïs	Salade de mâches aux noix		
	Féculeux, produits céréaliers	Gaufre de pdt et ses accompagnements	Céleri rémoulade		Tomates et maïs		Pâté de foie / Pâté de campagne
	Viandes, Poissons et œufs						
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Sauté de porc Roi Rose aux tomates cerises	Dos de lieu sauce dugléré	Tajine de volaille aux abricots	Tortillas aux oignons	Rôti de bœuf à l'échalote	
Accompagnements	Légumes et fruits	Duo de haricots verts et petits pois			Purée du Barry		
	Féculeux, produits céréaliers	Aubergines grillées	Churros de pdt et sa purée de vitelotte	Pommes paillason	Purée de courgettes à l'ail	Pommes de terre rates confites au miel et romarin	
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé (Fromagerie Maurice) École yaourt bio (Ferme d'Ave)	Chanteneige / Fromage blanc / Petit moulé ail et fines herbes	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental / Yaourt nature / Mimolette	Tomme blanche / Yaourt aux fruits / Bûche de lait	
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers			Îles flottantes			
	Légumes et fruits	Prunes / Kiwi	Compote de pommes banane / Compote de poires			Pommes (Verger du Parc) / Raisins	
	Féculeux, produits céréaliers		Biscuits		Gâteau de patates douces au chocolat		



Bleu Blanc Cœur

Fait « maison »

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



Production locale



Produits de saison



Menus à thème



Produits issus des circuits courts



Menus complets biologiques

Annexe 4 du Bilan d'activité 2017

COMPTE ADMINISTRATIF 2017 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (320 841 repas)

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	689 521,93 €	70 – Produits des services	15 951,04 €
60611 – Eau	2 274,43 €	70688 – Autres prestations de services (dont 595 repas St Vincent)	15 594,89 €
60612 – Énergie – Électricité	27 830,51 €	7078 – Autres marchandises	356,15 €
60622 – Carburant	3 897,04 €		
60623 – Alimentation	555 113,11 €		
60628 – Autres fournitures non stockées	25,87 €	74 – Dotations et Participations	1 185 093,53 €
60631- Fournitures d'entretien	8 366,58 €	7473 – Participations Département (194 192 repas)	229 777,80 €
60632 – Fournitures de petit équipement	607,90 €	74741 – Participation des communes (126 649 repas)	361 176,81 €
60636 – Vêtements de travail	380,63 €	7476 – CCAS	1 861,04 €
6064 – Fournitures administratives	467,88 €	7478 – Participations Collèges (194 192 repas) + prestations	529 650,19 €
60642 – Consommables informatiques	0,00 €	7478 – Participations Mômeerie (15 435 repas)	55 361,39 €
6068 – Autres matières et fournitures	1 259,88 €	7478 – France Agrimer	7 266,30 €
606882 – Fournitures quincaillerie	16 648,57 €		
611- Contrats de prestation	26 827,48 €		
6135 – locations mobilières	23 167,90 €		
615221 – Bâtiments publics	8 117,20 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	262,13 €	75 – Autres produits de gestion	0,00 €
6156 – Maintenance	3 156,32 €	758 – Produits divers de gestion	0,00 €
616 – Primes d'assurance	0,00 €		
6161 – Multirisques	2 022,11 €		
617 – Etudes et recherches	893,20 €	013 – Atténuations de charges	21 140,59 €
6184 – Versement à des organismes	0,00 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	19 531,06 €
6185 – Frais de colloque et séminaire	0,00 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	1 609,53 €
6225 – Indemnités au comptable	406,63 €		
6228 – Divers	4 879,20 €		
6231- Annonces et insertions	852,00 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6232 – Fêtes et cérémonies	0,00 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6262 – Frais de télécommunications	2 065,36 €		
6288- Autres prestations de service	0,00 €		
012 – Charge de personnel	368 181,57 €		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	54 014,67 €	77 – Produits exceptionnels	0,00 €
6218 – Autres personnels extérieurs	6 515,67 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	179,00 €	7788 – Produits exceptionnels divers	0,00 €
63361 – Cotisation CDG	1 606,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 317,00 €		
64111 – Rémunération principale	149 615,41 €		
64112 – NBI, SFT	1 455,52 €		
64118 – Autres indemnités	26 063,00 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	33 467,91 €		
64162 – Emploi Avenir	0,00 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	35 448,10 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	723,75 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	1 077,23 €		

Annexe 4 du Bilan d'activité 2017

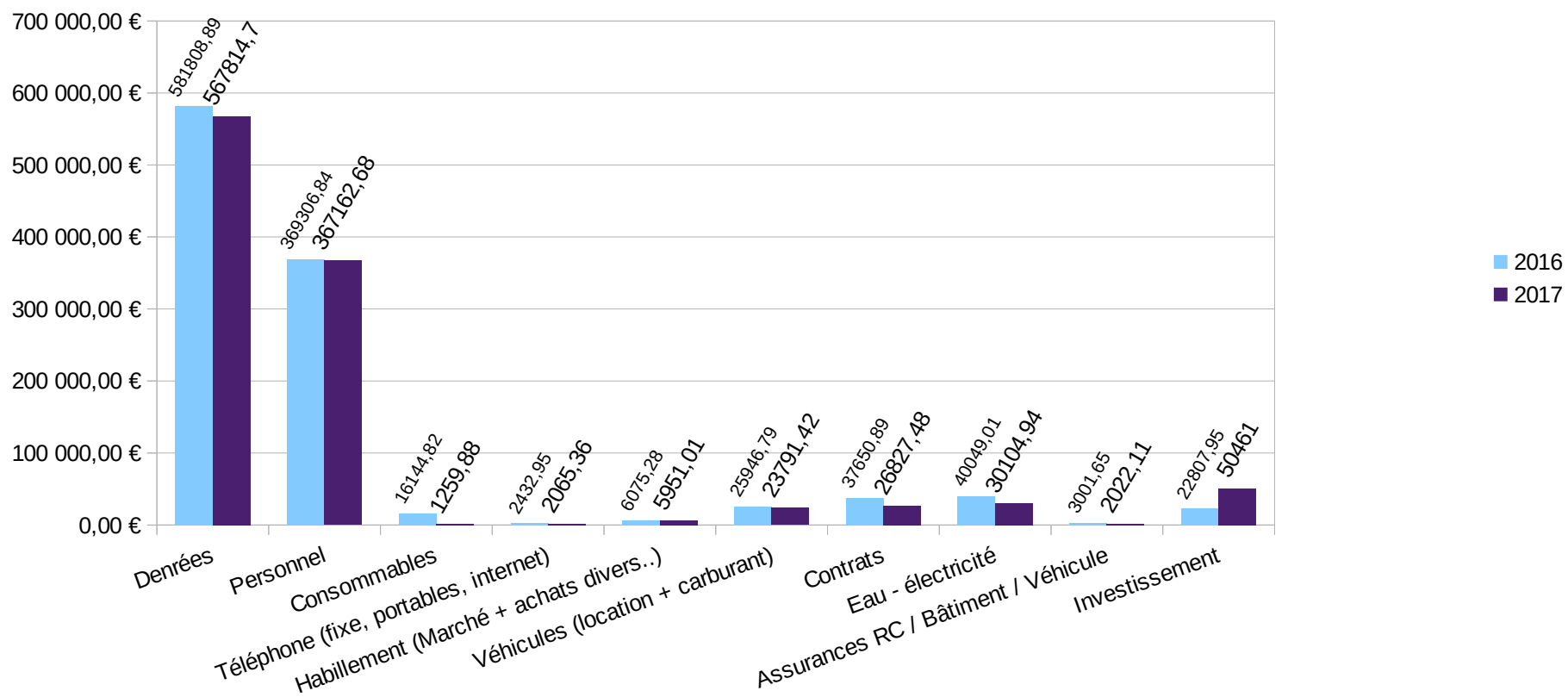
DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	42 151,55 €		
64532 – IRCANTEC	1 770,81 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	1 698,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	7 151,75 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	2 014,50 €		
6475 – Visites médicales	911,70 €		
65 – Autres charges de gestion courante	6 005,88 €		
6531 - Indemnités	3 691,76 €		
6533 – Cotisations de retraite	378,31 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	1 935,81 €		
67 – Charges exceptionnelles	62,00 €		
678 – Autres charges exceptionnelles	62,00 €		
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	53 653,44 €		
6811 – Dotation aux amortissements	53 653,44 €		
RATTACHEMENTS	48 670,29 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 166 095,11 €	002 – Excédent reporté n-1	318 761,25 €
		Excédent de fonctionnement 2017	56 650,05 €
		Excédent cumulé	375 411,30 €
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 166 095,11 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 541 506,41 €

Annexe 4 du Bilan d'activité 2017

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
13 – Subventions d'investissement	560,00 €	138 – Participation des collectivités	54 190,00 €
13912 – Subventions d'équipement	560,00 €	1312 – Région	0,00 €
		1383 – Participation Département	30 000,00 €
		1384 – Communes	24 190,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	040 – Dotation aux amortissements	53 653,44 €
2051 – Concession et droit similaire	0,00 €	28031 – Frais d'études	1 908,82 €
		28051 – Concessions	0,00 €
		28158 – Autres installations matériel	0,00 €
		281758 – Autres installations, matériel	0,00 €
		281784 – Mobilier	0,00 €
21 – Immobilisations corporelles	49 901,00 €	28183 – Matériel de bureau	1 710,54 €
2128 – Autres agencements et aménagements	0,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	49 822,76 €
21318 – Autres bâtiments publics	0,00 €	28184 – Mobilier	211,32 €
2135 – Installations générales	0,00 €		
2158 – Autres installations, matériel	2 281,08 €	10 – Dotations, fonds divers	3 403,49 €
21758 – Autres installations, matériel	37 457,71 €	10222 – F.C.T.V.A.	3 403,49 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	0,00 €		
2184 – Mobilier	3 863,66 €		
2188 – Autres immobilisations corporelles	6 298,55 €		
23 – Immobilisation en cours	0,00 €	001 – Excédent reporté n-1	154 466,53 €
2313 – Constructions	0,00 €	Excédent d'investissement 2016	60 785,93 €
		Excédent cumulé	215 252,46 €
RAR 2017	21 236,47 €	RAR 2017	8 200,00 €
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	50 461,00 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	265 713,46 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2016/2017

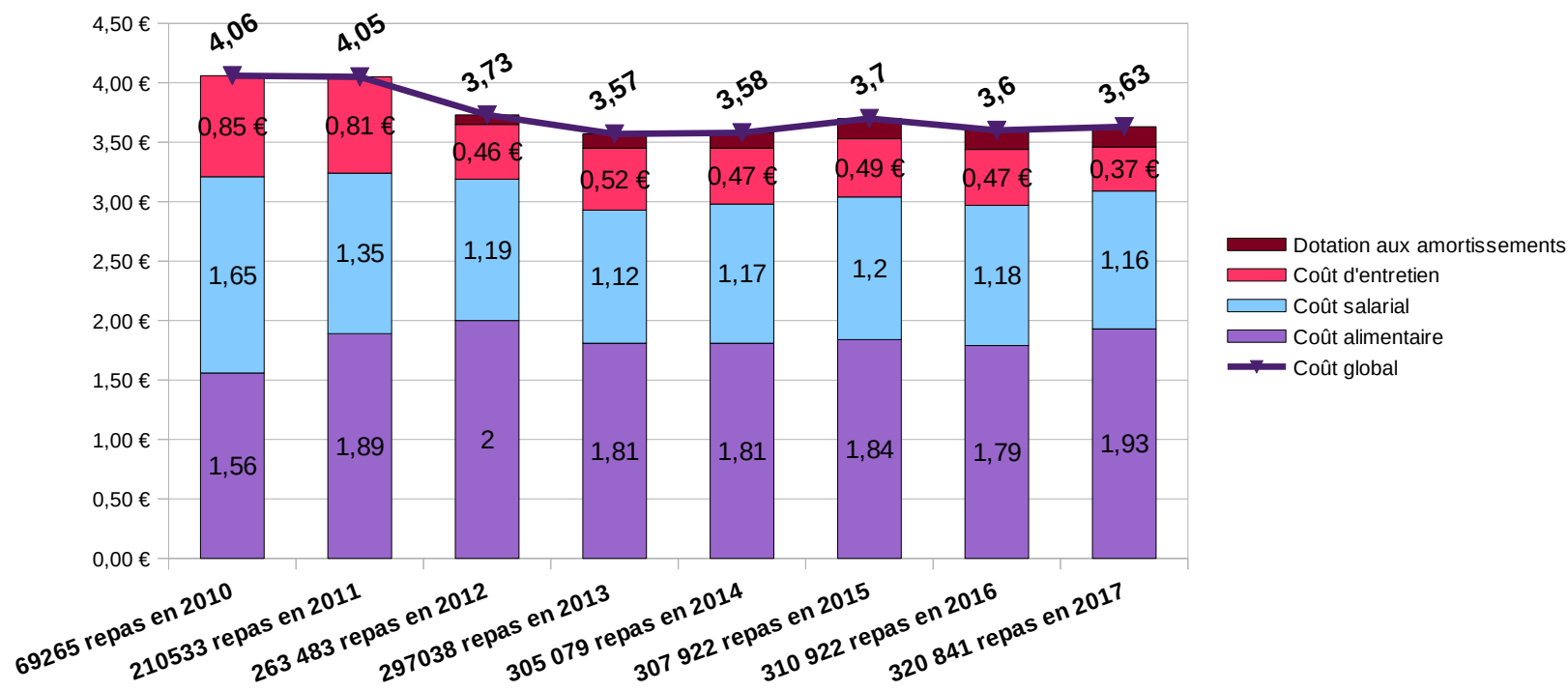
ÉTABLI SUR LA BASE DE 310 179 REPAS EN 2016 ET 320 841 EN 2017



ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CREATION DU SYNDICAT MIXTE A 2017

Nbre repas / an Coût	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	310 922 repas en 2016	320 841 repas en 2017
Coût alimentaire	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €	1,84 €	1,79 €	1,93 €
Coût salarial	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €	1,18 €	1,16 €
Coût d'entretien	0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,49 €	0,47 €	0,37 €
Dotation aux amortissements	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €	0,17 €	0,16 €	0,17 €
Coût global	4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €	3,60 €	3,63 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2017 DE DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2017 DE DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

Fournisseur	Situation	Denrées	Montant d'achat TTC annuel			MONTANT TTC
			Production locale	Biologique	Circuit court	
Duvillard Pascal	Fondettes (37)	Miel	118,69 €			118,69 €
Biofinesse	Toulouse (31)	Denrées surgelées, épicerie et Frais		30 600,98 €		30 600,98 €
Biscuiterie Lenclotre	Lenclotre (86)	Biscuiterie	843,21 €			843,21 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	20 254,14 €			20 254,14 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais		569,17 €		569,17 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			7 335,28 €	7 335,28 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches		290,34 €	3 410,22 €	3 700,56 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	3 697,38 €			3 697,38 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	3 801,13 €			3 801,13 €
La cloche d'or	Pont de Ruan (37)	Fromage de chèvre	1 848,17 €			1 848,17 €
La Ferme d'Ave	Luyes (37)	Yaourts biologique		970,17 €		970,17 €
La ferme du Grand Thuré	Saint Paterne Racan (37)	Pommes de terre	2 656,49 €			2 656,49 €
La petite fève	Fondettes (37)	Maraîchage		906,46 €		906,46 €
Les vergers du parc	Saint Paterne Racan (37)	Pommes / Poires	2 526,18 €			2 526,18 €
Melons Gaston	Lémeré (37)	Melons	1 197,29 €			1 197,29 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie		197,69 €		197,69 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	3 340,16 €	754,29 €		4 094,45 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	8 997,03 €	5 977,24 €		14 974,27 €
Saveurs d'Antoine	Tours (37)	Grossiste viande et charcuterie	2 325,81 €			2 325,81 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles		10 910,58 €		10 910,58 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abatage	Viandes Bovines		9 936,26 €		9 936,26 €
Verger de Taillé	31	Pommes / jus de pommes / poires	1 378,11 €			1 378,11 €
						124 842,47 €