



SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limougère – 37230 FONDETTES

Tel : 02 47 34 35 35

Siège : Hôtel de ville de Fondettes - 35, rue Eugène Goüin – 37230 FONDETTES

Tel : 02 47 88 11 66

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019

Édito de la Présidente

C'est avec plaisir que nous vous communiquons le bilan d'activité du syndicat 2019.

Cette année est particulièrement marquée par la profonde réflexion sur la qualité alimentaire en restauration collective réalisée par l'ensemble des acteurs dans le but d'évoluer toujours davantage vers le plaisir des convives.

Le fonctionnement en régie directe du syndicat mixte permet une maîtrise totale de la composition de l'assiette. Ce dispositif présente aussi l'avantage de maîtriser le coût induit par la réalisation des denrées, tout en accentuant les différentes actions mises en œuvre pour offrir une restauration saine, équilibrée et durable.

La ville de Fondettes a atteint l'objectif ambitieux de servir 100 % de denrées biologiques dans les crèches de la Dorlotine et de la Poupardière depuis le mois de juin 2019 !

Une belle évolution également à souligner pour les autres convives de la ville puisque 50 % de denrées biologiques sont introduites depuis le mois de septembre 2019 dans l'ensemble des écoles de Fondettes, au niveau du portage au domicile des personnes âgées mais également auprès du personnel communal.

La Loi Egalim préconise d'ici 2022, l'achat de 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de produits biologiques en restauration collective. Objectifs dépassés dès 2019 pour Fondettes avec plus de 23 % d'achats durables dont 50 % de bio !

Le conseil départemental d'Indre et Loire s'est quant à lui engagé à réaliser un plan alimentaire territorial (PAT) de façon à promouvoir les denrées issues de la production locale et les circuits courts. En 2019, plus de 28 % de production locale et circuits courts ont été servis aux 4 collèges dont la restauration est confiée au Syndicat mixte.

Les habitudes alimentaires évoluent, chaque semaine, un repas végétarien est présenté à l'ensemble des élèves depuis le mois d'octobre.

Autre fait marquant de l'année, la semaine du Goût 2019 organisée sur le thème du « Monde Végétal » en présence de Madame Laura ANNAERT, fondatrice de « Mamanchef », spécialisée dans la restauration familiale et le développement au goût.

Je vous invite à découvrir dans le détail les différentes actions menées en 2019 qui démontrent la réelle volonté d'agir pour nous orienter vers une alimentation toujours plus saine dans respect de l'environnement.

Vous souhaitant une bonne lecture,

Bien à vous,
Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat Mixte

SOMMAIRE

<i>I. ÉVOLUTION DU SYNDICAT MIXTE.....</i>	<i>4</i>
<i>a) Composition et vocation du Syndicat Mixte.....</i>	<i>4</i>
<i>b) Décisions prises au sein des différentes instances du Syndicat Mixte.....</i>	<i>6</i>
<i>II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET ACTIONS MISES EN ŒUVRE</i> <i>.....</i>	<i>16</i>
<i>a) Provenance des denrées alimentaires selon différentes familles de produits :.....</i>	<i>16</i>
<i>b) Intégration 2019 des denrées alimentaires biologiques, issues du circuit court et / ou de la</i> <i>production locale.....</i>	<i>17</i>
<i>c) Audit 2019 par le groupe de Certification Écocert en cuisine.....</i>	<i>21</i>
<i>d) Animations 2019.....</i>	<i>24</i>
<i>e) Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire.....</i>	<i>25</i>
<i>III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2019 DU SYNDICAT MIXTE.....</i>	<i>26</i>
<i>a) Marchés publics.....</i>	<i>26</i>
<i>b) Entretien, réparations & investissement.....</i>	<i>27</i>
<i>c) Evolution des consommations selon le volume et coût des fluides.....</i>	<i>29</i>
<i>IV. EFFECTIFS.....</i>	<i>30</i>
<i>a) Effectifs 2018/2019 par établissement (base 140 jours d'école).....</i>	<i>30</i>
<i>b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie.....</i>	<i>31</i>
<i>c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1.....</i>	<i>31</i>
<i>Evolution Portage à domicile.....</i>	<i>32</i>
<i>Depuis la création du syndicat mixte, le nombre de repas livrés au domicile des personnes âgées de</i> <i>Fondettes a plus que doublé.....</i>	<i>32</i>
<i>d) Prestations exceptionnelles.....</i>	<i>32</i>
<i>V. ÉTAT FINANCIER.....</i>	<i>33</i>
<i>a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités.....</i>	<i>33</i>
<i>b) Compte Administratif 2019.....</i>	<i>36</i>
<i>c) Coût de revient 2019.....</i>	<i>37</i>
<i>d) État des coûts 2019.....</i>	<i>39</i>
<i>e) Masse salariale.....</i>	<i>39</i>
<i>ANNEXES.....</i>	<i>41</i>

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 « La Poupardière » et « La Dorlotine » ;
- Enfants fréquentant le Centre de Loisirs « La Môme » ;
- Les adultes (instituteurs et personnel communal).

Les effectifs journaliers sont de l'ordre d'environ 2 239 repas, soit 322 451 en 2019.

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 deux reprises au cours de l'année 2019 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 05 avril 2019

- Approbation du compte de gestion du budget général 2018
- Approbation du compte administratif 2018
- Vote du Budget Primitif 2019
- Avenant n°1 à la convention tripartite financière entre la ville de Fondettes, le département d'Indre et Loire et le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Adhésion du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes au Groupement d'Intérêt Public RECIA (Région Centre Interactive) et désignation du délégué à la protection des données
- Avenant n°1 à la convention pour la transmission électronique des actes soumis au contrôle de légalité du représentant de l'État – Transmission électronique des documents budgétaires
- Avenant n°2 à la convention pour la transmission électronique des actes soumis au contrôle de légalité du représentant de l'État – Changement de tiers de télétransmission
- Rapport d'activité 2018 du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Comité Syndical du 02 décembre 2019

- Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le Budget Primitif 2019
- Indemnité de conseil allouée au comptable du Trésor chargé des fonctions de receveur
- Annulation et remplacement de l'avenant n°1 à la convention tripartite financière entre la ville, le département d'Indre et Loire et le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Définition du coût de revient du repas par convive 2020 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte
- Tarification différenciée 2020 – 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 »
- Annulation et remplacement de l'avenant n°1 à la convention pour la transmission électronique des actes au contrôle de légalité ou à une obligation de transmission au représentant de l'État
- Mise en place du régime indemnitaire tenant compte des Fonctions, des Sujétions, de l'Expertise et de l'Engagement Professionnel (RIFSEEP) du personnel du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Renouvellement d'adhésion au service de médecine préventive du Centre de Gestion d'Indre-et-Loire
- Adhésion au contrat de groupe d'assurance statutaire du Centre de Gestion d'Indre-et-Loire
- Modification du tableau des effectifs du personnel du Syndicat Mixte

Décisions de la Présidente

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 22 décisions prises par Madame la Présidente dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	<i>Acquisition d'un mixer avec pied 40 L auprès de la société TEH SARL Ecotel</i>
2	<i>Acquisition d'un mixer turbo 200 L auprès de la société LEHOUX</i>
3	<i>Remplacement des résistances des contacteurs et du variateur de puissance de la CTA en cuisine centrale</i>
4	<i>Remplacement de la grille de protection du ventilateur de la cellule n°3 auprès de la société ENGIE AXIMA</i>
5	<i>Remplacement partiel du revêtement au sol de la cuisine centrale de Fondettes</i>
6	<i>Prestation d'animations à réaliser dans le cadre de la semaine du goût 2019 pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes</i>
7	<i>Marché d'entretien des espaces verts de la cuisine centrale de Fondettes avec l'ADAPEI</i>
8	<i>Renouvellement de l'hébergement du site internet et du nom de domaine pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes auprès de la société OVH</i>
9	<i>Acquisition de mobilier pour le compte du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes auprès de la société UGAP</i>
10	<i>Contrat d'analyses en hygiène alimentaire (autocontrôles) et surveillance des légionelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale de Fondettes passé avec le Laboratoire de Touraine</i>
11	<i>Formation « Prévention et Secours Civiques de niveau 1 » mandatée auprès de l'E.S.S. 37 destinée au personnel de cuisine centrale</i>
12	<i>Avenant n°1 au marché de location et d'entretien de vêtements de travail pour le personnel de la cuisine centrale de Fondettes auprès de la société ELIS Touraine</i>
13	<i>Contrat d'abonnement des prestations de téléphonie et internet pour le compte de la cuisine centrale auprès de la société FREE</i>
14	<i>Marché de livraison et fourniture de consommables pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes</i>
15	<i>Avenant n°1 à la convention d'adhésion au service de médecine préventive du Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale d'Indre et Loire pour le compte du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes</i>
16	<i>Acquisition d'une télévision et son support mural pour le compte du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes auprès de la Société UGAP</i>
17	<i>Passation d'un marché de maîtrise d'œuvre dans le cadre de l'assistance à maîtrise d'ouvrage pour le renouvellement des marchés de maintenance des équipements de la cuisine centrale de Fondettes</i>
18	<i>Marché de fourniture d'électricité 100 % renouvelable pour la cuisine centrale de Fondettes</i>
19	<i>Marché portant sur la maintenance préventive et curative des équipements de la cuisine et production de froid de la cuisine centrale de Fondettes</i>
20	<i>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</i>
21	<i>Contrat d'analyses en hygiène alimentaire (autocontrôles) et surveillance des légionelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale de Fondettes passé avec le Laboratoire de Touraine</i>
22	<i>Prolongation d'un an du contrat de prestation de services pour le pompage et le nettoyage du bac à graisses et canalisations de la cuisine centrale.</i>

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Le bilan d'activité 2019 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le **03 juin 2019**. Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'activité 2019 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 6,65 €. Le syndicat mixte a obtenu cette année la **certification Ecocert de niveau 2**, introduisant 45,9 % de denrées biologiques (en valeur d'achats alimentaires) au travers ses menus destinés aux convives de la ville de Fondettes.

Animations et visites de la cuisine centrale

Le 26 février 2019, une délégation de parents d'élèves des écoles Camille Claudel et de Gérard Philipe ont procédé à la visite de la cuisine centrale le 26 février 2019 afin d'en comprendre davantage sur son fonctionnement. Le personnel du Syndicat a pu, à cette occasion, répondre à l'ensemble des interrogations des parents présents.



Le 22 mai 2019 20 élèves du CME / CMJ (conseil municipal des Enfants et des Jeunes) ont pu, en présence de Madame Catherine PARDILLOS, Adjointe en charge des affaires scolaires et Monsieur Aurélien QUEROL, animateur, visiter la cuisine centrale

Cette visite a été suivie d'un goûter durant lequel, chacun a pu s'exprimer sur la restauration collective.

Différents thèmes ont été évoqués : suggestions propres aux menus à réaliser durant la semaine du goût, mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire, affichage des menus dans les établissements scolaires, l'introduction des menus végétariens, les conditions de la pause méridienne, etc...).



L'occasion pour les membres du Syndicat de rappeler les objectifs 2019 !

**LE BIO ARRIVE
DANS LES ÉCOLES ET CRÈCHES
DE FONDETTES!**

Productions locales
Frais
Manger équilibré
LE SAVIEZ-VOUS?

Le Syndicat Mixte est sous la responsabilité conjointe du département d'Indre et Loire et de la ville de Fondettes, 6 élus de chaque collectivité siègent aux comités syndicaux.

Madame Dominique SARDOU, Conseillère Départementale en est la Présidente.
Monsieur Cédric DE OLIVEIRA, Maire de Fondettes en est le Vice-Président.

Activité :
Réalisation en régie directe de près de 320 000 repas / an en livraison froide ou + de 2 200 / jour.

Convivés :

- 4 Collèges :
 - Collège Jean Roux à Fondettes
 - Collège La Béchellerie à Saint-Cyr-sur-loire
 - Collège Lucie et Raymond Aubrac à Luynes
 - Collège Rabelais à Tours
- 4 écoles de Fondettes :
Françoise Dolto, La Guignière, Camille Claudel, Gérard Philippe.
- 2 crèches :
La Poupardière et la Doriotine.
- Livraison des repas au domicile des personnes âgées :
La Mômérie.
- 1 accueil de loisirs :
Conférence Saint-Vincent de Paul.
- Les adultes :
Enseignants, animateurs, personnel communal...

Une restauration labellisée Ecocert en cuisine niveau 2 :

- Près de 40 % de denrées biologiques par mois.
- + de 18 % de denrées issue de la production locale et des circuits courts (au moins 4 composantes biologiques et locales de la fourche à la fourchette par mois).
- Alimentation équilibrée (menus clairs et contrôlés par une diététicienne) pas d'OGM, d'additifs interdits, formation des cuisiniers).
- + de consommation de fruits et légumes de saison.
- Sensibilisation des convives à l'écologie (campagne de lutte contre le gaspillage).

de 41 % de plats faits « maison ».

Des objectifs forts en 2019 :

- 100 % de bio dans les crèches à compter du 1er juin 2019.
- 50 % de bio dans les écoles à compter de la rentrée scolaire 2019.
- Plus de 28 % de denrées issues de la production locale et des circuits courts pour les collèges.
- Engagement du département dans un **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** visant à développer la consommation de produits de qualité issus de circuits de proximité (et de productions biologiques raisonnées).

Plus d'infos sur : www.syndicatrestauration37.fr

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
anti gaspi
RESTAURATION Syndicat mixte
Mairie de Fondettes

★ **Le 18 septembre 2019** environ 20 élèves sont venus en cuisine centrale afin de réaliser des gâteaux vendus dès le lendemain au collège Jean Roux de Fondettes au profit de l'UNICEF.



Réalisation de gâteaux aux pommes, d'autres au chocolat pour la bonne cause !

Enquêtes de satisfaction 2019 : bilan

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

En 2019, **l'ensemble des écoliers fréquentant les établissements scolaires publics de Fondettes ont été audités** afin de recueillir leur avis. La collecte des questionnaires en retour s'est faite par l'intermédiaire d'élèves du conseil municipal des jeunes désignés en tant qu' « ambassadeurs ». Pour les enfants de maternelles, une urne située en mairie était à la disposition des parents.

Sur 560 questionnaires envoyés, 128 nous ont été retournés, soit 22,86 %.

C'est avec les enfants du Conseil Municipal des enfants et des jeunes qu'il a été procédé au dépouillement des questionnaires réceptionnés.

Le bilan de cette enquête repris à la page suivante a été distribué à l'ensemble des parents d'élèves.

Retour consultation restaurant scolaire de Fondettes



Les enfants élus au
Conseil Municipal des Enfants (CME) et
Conseil Municipal des Jeunes (CMJ)
ont participé au dépouillement
de cette consultation.



Les 4 grands enseignements

- **54,69 %** des enfants considèrent les repas comme bons et
- **40,63 %** les considèrent comme très bons.
- **63,28 %** des enfants sont satisfaits des quantités servies.
- **71,88 %** des enfants sont satisfaits de la variété des repas.
- **60,94 %** des enfants apprécient les menus issus de l'agriculture biologique.

Les PARENTS sont, quant à eux, majoritairement favorables à l'évolution des denrées biologiques, locales et issues du circuit court mais également à l'intégration ponctuelle de menus végétariens.

Grâce à vous,

les principales améliorations dans les prochains mois seront de :

- ✓ **POURSUIVRE LES EFFORTS** d'intégration d'aliments issus de l'agriculture biologique, locale et des circuits courts.
- ✓ **ACCENTUER LA LUTTE** contre le gaspillage en adaptant encore davantage les portions selon l'appétit des enfants
- ✓ **AUGMENTER LA FRÉQUENCE** des repas de poisson et intégrer ponctuellement des repas végétariens.
- ✓ **PROPOSER**, lorsque cela est possible, l'assaisonnement à part afin que l'enfant puisse s'adapter selon ses goûts
- ✓ **METTRE L'ACCENT** sur les repas à thème appréciés des enfants.



MERCI pour votre participation à
la consultation des familles sur la
restauration scolaire !

En août 2019, une seconde enquête a été réalisée auprès du **personnel communal déjeunant au Centre Technique Municipal** de Fondettes. Sur 10 agents interrogés, 4 ont répondu. Globalement satisfaits, cette enquête a permis de réguler les quantités à servir.

Une troisième enquête a été réalisée **en octobre 2019** au sein du collège **Lucie et Raymond Aubrac de Luynes**.

1 . 213 questionnaires su 331 demi-pensionnaires ont été retournés (soit 64,35%), répartis ainsi :

6ème	5ème	4ème	3ème	Enseignant/ adulte
48	52	62	45	6

2 . Concernant la restauration, indiquez votre niveau de satisfaction :

	Très satisfait	%	Satisfait	%	Moyen nement satisfai t	%	Pas du tout satisfai t	%	Ne se prono nce pas	%
La qualité des produits	19	8,92	108	50,70	73	34,27	10	4,69	3	1,41
La variété des plats chauds	27	12,68	121	56,81	52	24,41	6	2,82	7	3,29
Le choix des légumes	21	9,86	101	47,42	72	33,80	13	6,10	6	2,82
Le choix des fromages	38	17,84	105	49,30	47	22,07	18	8,45	5	2,35
Le choix des desserts	58	27,23	107	50,23	39	18,31	5	2,35	4	1,88
La variété des menus	44	20,66	111	52,11	44	20,66	10	4,69	4	1,88
L'assaisonnement des plats	29	13,62	77	36,15	74	34,74	25	11,74	8	3,76
Les quantités servies	42	19,72	102	47,89	52	24,41	14	6,57	3	1,41
Le choix des entrées	50	23,47	96	45,07	59	27,70	5	2,35	3	1,41
Le choix des menus à thème	45	21,13	99	46,48	56	26,29	4	1,88	9	4,23
La qualité du service	63	29,58	102	47,89	38	17,84	7	3,29	3	1,41
La température des plats	45	21,13	88	41,31	69	32,39	7	3,29	4	1,88
Le niveau sonore dans le restaurant	31	14,55	135	63,38	38	17,84	7	3,29	2	0,94
La durée de la pause méridienne	31	14,55	48	22,54	71	33,33	57	26,76	6	2,82

3. Globalement, vous êtes :

Très satisfait	satisfait	Moyennement satisfait	Pas satisfait	Sans réponse
26	126	51	7	3
12,21 %	59,15 %	23,94 %	3,29 %	1,41 %

L'avis des parents a également été recueilli sur différents thèmes :

1. Selon vos connaissances en matière de nutrition, le service de la restauration apporte-il à vos enfants ce qu'il faut pour être en bonne santé :

Oui	173	Non	23	Ne se prononce pas	17
	81,22 %		10,80 %		7,98 %

2. Savez-vous que le syndicat de restauration respecte la saisonnalité des produits et propose à votre enfant une alimentation équilibrée (sur la base d'un plan alimentaire de 5 semaines) ?

Oui	133	Non	68	Ne se prononce pas	12
	62,44 %		31,92 %		5,63 %

3. Êtes-vous sensibles aux dispositions de la Loi EGALIM ?

*** sur la mise en place de 4 repas végétariens / 5 semaines à compter du 1^{er} novembre 2019 :**

Oui	108	Non	93	Ne se prononce pas	12
	50,70 %		43,66 %		5,63%

*** sur les 50 % de denrées _issues de la production locale, des circuits courts ou labellisés dont 20 % de denrées biologiques à atteindre d'ici 2022**

Oui	190	Non	9	Ne se prononce pas	14
	89,20 %		4,23 %		6,57 %

4. Où consultez-vous les menus ?

Sur le site internet du collège :	117	54,93 %	Au collège :	19	8,92 %
Sur le site du syndicat :	16	7,51 %	Sans réponse :	57	37,77 %
Ne consulte pas	4	1,88 %			

5. Prenez-vous en compte ce que vos enfants ont consommé à midi lorsque vous élaborez le repas du soir ?

Oui toujours	34	15,96 %	Oui quelquefois :	85	39,91 %
Pratiquement pas :	35	16,43 %	Jamais :	50	23,47 %
Non répondu :	9	4,23 %			

Le retour de cette consultation a permis de cibler davantage les attentes de chacun et d'y répondre. Le taux de participation est correct et permet de mesurer la satisfaction des convives. Globalement, la restauration est appréciée puisque près de 72 % des élèves disent l'apprécier.

Alors que l'avis sur la mise en place des menus végétariens fait débat, près de 90 % des parents, privilégiant une alimentation saine, sont favorables à l'évolution rapide des denrées biologiques même au-delà des préconisations réglementaires, pourvu qu'elles soient locales.

Commission usagers écoles du 02 juillet 2019 annulée en raison de l'absence de participants.

Commission usagers « collèges » du 9 décembre 2019 à 19h00.

Dédiée aux représentants des collèges, cette réunion a pour but de recueillir les remarques ou propositions liées à la satisfaction des convives. Présentation des résultats du questionnaire.

En présence de Madame LEGLU, diététicienne de l'UC-IRSA chargée du contrôle de l'équilibre alimentaire des menus réalisés sur un plan alimentaire de 5 semaines, cette rencontre a également permis d'aborder des points réglementaires.

1/ Le lancement du 4ème Plan National de Nutrition Santé (P.N.N.S.) 2019 - 2023 qui repose sur les 5 axes suivants :

- 1/ Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé ;
- 2/ Encourager les comportements favorables à la santé ;
- 3/ Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques ;
- 4/ Impulser une dynamique territoriale ;
- 5/ Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle.

2/ Rappel des préconisations de la loi Egalim du 30 octobre 2018 :

- A titre expérimental pour 2 ans à compter de novembre 2019, obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine pour la restauration scolaire (évaluation de l'impact sur le gaspillage, coût des repas... au moins 6 mois avant la fin de l'expérimentation) ;
- Extension du « fait maison » ;
- A partir du 1^{er} janvier 2020 : information des usagers (restauration scolaire et d'accueil des enfants de moins de 6 ans) une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, sur la part des produits bio (ou en conversion, bénéficiant d'autres signes de qualités ou mentions valorisantes, de l'écolabel « pêche durable », du logo RUP, issus de l'exploitation ayant la certification environnementale, des produits équivalents) dans la composition des repas ;
- Présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants servant plus de 200 couverts / jour ;
- Interdiction au plus tard le 1^{er} janvier 2020 :
 - De l'utilisation des bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire ;
 - De la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit de pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique.

- Au plus tard au 1^{er} janvier 2022 : introduction dans les menus de 50 % de denrées répondant aux conditions suivantes :
 - Dont 20 % de produits biologiques. Les produits en conversion vers le bio sont comptabilisés au même titre que les produits bio ;
 - OU bénéficiant d'autres signes SIQO* ou mentions valorisantes ;
 - OU bénéficiant de l'écolabel pour les produits de la pêche durable ;
 - OU bénéficiant de la certification HVE (à compter de 2030) ;
 - OU produits issus du commerce équitable ou produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux.
- Interdiction au plus tard le 1^{er} janvier 2025 des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans la restauration des établissements scolaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans.
- Extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble de la restauration collective et obligation de réaliser un diagnostic préalable (obligations de dons, rendre public les engagements, état des lieux à réaliser...) ;
- Favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation ;
- Élaborer des projets alimentaires territoriaux (PAT) en y intégrant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Que comprennent les signes officiels d'identification de qualité et d'origine (SIQO) ?



Le label Rouge : Créé dans les années 1960, le Label Rouge est défini dans le CRPM (Code Rural et de la Pêche Maritime). Il atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits se distinguent des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.

L'IGP (Indication Géographique de Proximité) : Créée en 1992 comme l'AOP, l'Indication géographique protégée (l'IGP) est également régie par le [règlement \(UE\) n° 1151/2012](#) du 21 novembre 2012. Produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie.



L'agriculture biologique : L'Agriculture biologique est définie par le [règlement communautaire n° 834/2007](#) du 28 juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité.





La Spécialité Traditionnelle Garantie : Créée en 1992, la STG (Spécialité traditionnelle garantie) est un signe européen régi en dernier lieu par le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) du 21 novembre 2012.

La Spécialité traditionnelle garantie atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle.

Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée (AOC / AOP)



L'**Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'**Appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'**AOP** et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'**AOP**, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

C'est la **notion de terroir** qui fonde le concept des Appellations d'origine.

Parmi les mentions valorisantes, il convient de souligner l'association **Bleu-Blanc-Coeur**.

Créée en 2000 et reconnue par les Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé, l'association Bleu-Blanc-Cœur construit depuis 20 ans des filières agricoles responsables et durables, visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation et impactant ainsi positivement la santé de la Terre, des animaux et des hommes.



Bleu-Blanc-Cœur répond aux objectifs de l'**alimentation durable** définie selon la [FAO](#) (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) comme : nutritionnellement adéquate, culturellement acceptable et environnementalement meilleure.




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

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

L'appel d'offres passé le 1er janvier 2017 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 /12/19	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE
Boucherie	Socopa Valtero	52 144,39 €
Produits avicoles frais	SDA	25 624,51 €
Porc, saucisserie et charcuterie	Pomona Passion Froid	27 340,32 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits		68 442,18 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés		55 432,13 €
Poissons et crustacés, surgelés		39 756,70 €
Pâtisseries surgelées		17 372,14 €
Fruits et légumes frais		Pomona Terre Azur
Légumes et fruits surgelés	BRAKE	28 049,81 €
Glaces		3 484,08 €
Produits d'épicerie	EPISAVEURS	79 365,22 €
Viandes bovines biologiques	 Socopa Valtero 	4 033,41 €
Viandes avicoles biologiques	SDA	3 636,47 €
Denrées Biologiques	 Biofinesse	54 117,71 €
Pains & viennoiseries	BPA	31 568,65 €

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 2019, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 549 650,54 € (contre 552 919,81 € en 2018).

b) Intégration 2019 des denrées alimentaires biologiques, labellisés, issues du circuit court et / ou de la production locale

Produits biologiques

Est issu de l'agriculture biologique, toute denrée respectant un cahier des charges officiel qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides). A noter que les normes françaises et européennes sont différentes. La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application des normes élevées en matière de bien être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et procédés naturels.



Produits issus du circuit court

Circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur (la cuisine centrale en étant un).

Approvisionnement local



Aucune définition officielle ne précise le périmètre de ce que l'on entend par « local » en production alimentaire. Selon l'organisme Ecocert « En cuisine », sont entendues comme denrées locales celles provenant de la région Centre et de ses départements limitrophes.

Saisonnalité des produits

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.



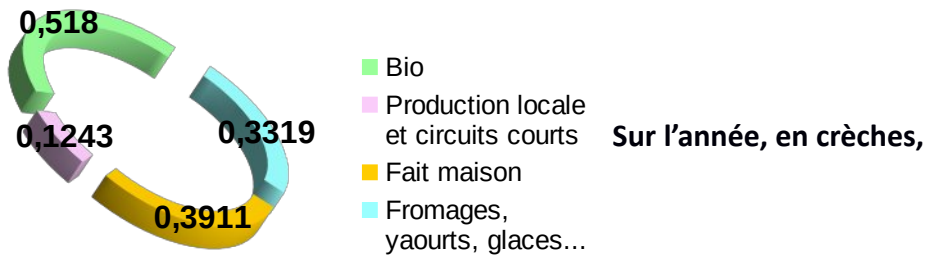
Les pictogrammes présentés sont identifiés sur les menus réalisés par le Syndicat Mixte (www.syndicatrestauration37.fr). poursuit sa progression en s'approvisionnant chaque année auprès de différents producteurs (liste complète reprise en annexe 6 du présent document).

A ces denrées, s'ajoutent celles qui bénéficient de Signes Officiels de Qualité et de l'Origine (SIQO), tels que les produits en conversion, le label rouge, l'appellation d'origine, l'indication géographique ou encore les mentions valorisantes (par ex de qualité fermière ...) ou cycles de vie comme les produits bleu blanc cœur...

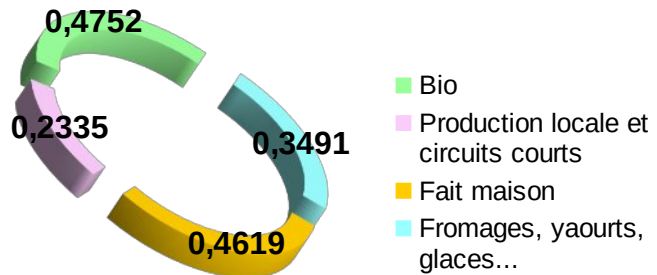
La liste des fournisseurs auxquels fait appel le Syndicat est reprise en annexe 6 du présent document.

C/ Répartition en pourcentage et par site de ces produits sur l'année 2019

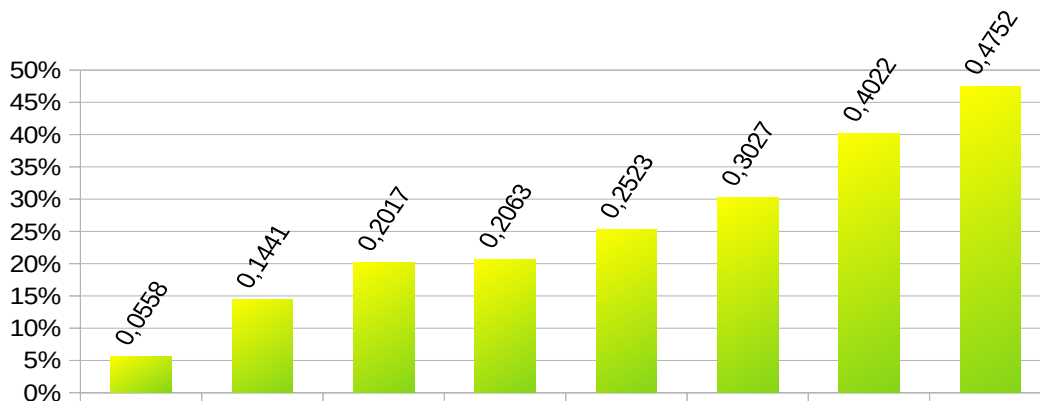
- 100 % de bio dans les crèches La Poupardière et la Dorlotine depuis le 1^{er} juin 2019



- 50 % de bio dans les écoles depuis la rentrée scolaire 2019

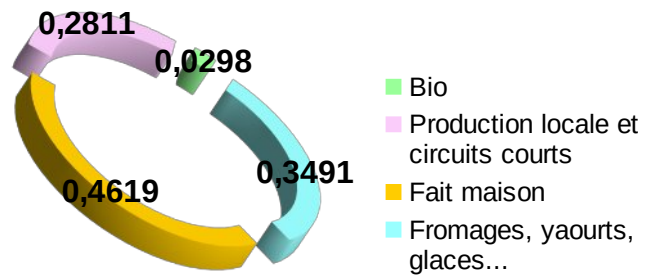


ÉVOLUTION DU BIO AU SEIN DES ÉCOLES DE FONDETTES 2012 - 2019



DÉPARTEMENT – COLLÈGES

Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentent 2,98 % des achats (contre 0,10 % en 2018), les denrées issues de la production locale et du circuit court s'élèvent à 28,11 %.



Depuis plusieurs années, le Conseil Départemental d'Indre et Loire s'est engagé dans une politique responsable en matière d'alimentation dans les collèges.

Fraîcheur des produits

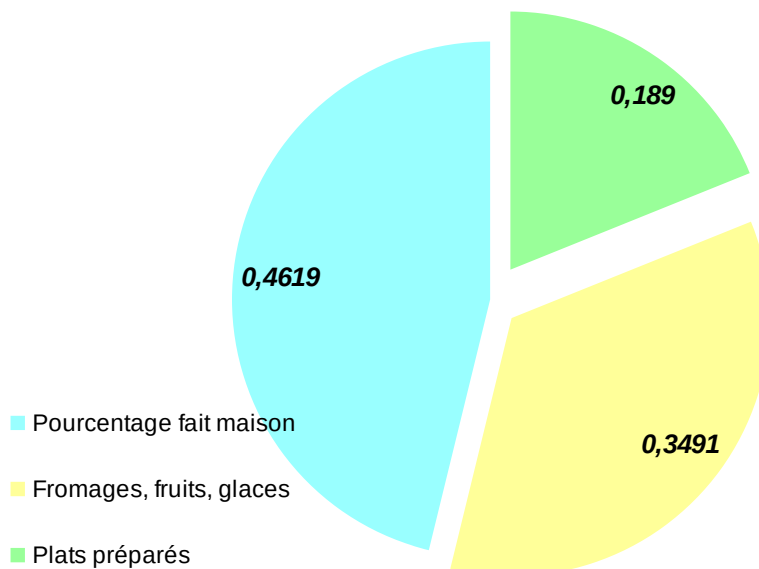
Selon la réglementation, « tout produit travaillé est considéré comme fait maison ».

Déontologiquement, le syndicat considère comme « fait maison » toute recette travaillée dans son intégralité.

Afin de garantir une alimentation saine, les efforts se poursuivent pour servir autant que possible des produits « frais ».

En 2018 41,26 % des menus étaient réalisés « comme à la maison ». De nouvelles recettes intégrées en 2019 ont permis d'augmenter un peu plus ces réalisations qui se portent aujourd'hui à 46,52 %.

Répartition en pourcentage des plats "fait maison" 2019



d) Audit 2019 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Suite au nouvel audit réalisé le 17 octobre 2019 par Madame Carole LARAMAS contrôleur du Groupe ECOCERT, le Syndicat Mixte se voit, pour la seconde année consécutive, titulaire du label « Ecocert en cuisine » de niveau 2.



Cette labellisation concerne les satellites de restauration de la ville tels que les écoles publiques mais également les crèches de la Poupardière et de la Dorlotine.

Cet audit, réalisé sur la période allant du 30 septembre 2018 au 1^{er} octobre 2019 démontre que 45,9 % 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 48 composantes bio dont 4 locales.

Les attestations correspondantes, délivrées aux sites concernés jusqu'au 31 décembre 2020, sont matérialisées par l'autocollant ci-dessus apposé à l'entrée de chaque établissement scolaire.

Afin de présenter l'évolution de cette labellisation, des outils de communication à destination des parents ont été affichés aux portes de chaque établissement scolaire concerné.

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

Ma cantine est labellisée

ECOCERT EN CUISINE

NIVEAU 2



Au mois
30% de produits bio
et 30 composantes par mois



Au moins
4 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois



Des **menus clairs et contrôlés**,
pas d'**OGM**, des **additifs interdits**, **formation** des
cuisiniers, plus de **fruits et légumes de saison**



Sensibilisation des convives à l'**écologie**,
lutte **anti-gaspillage**,
action écologique (au choix)



Le niveau 2 de cette labellisation représente la vérification de 10 critères supplémentaires.

Toutes les informations sont visibles sur le site www.labelbiocantine.com

e) Animations 2019

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 (cf annexe 1 du présent document).

A l'occasion de la Semaine du goût 2019, du 7 au 13 octobre, la ville de Fondettes a proposé des menus spéciaux et des ateliers de sensibilisation au « bien-manger », avec la présence exceptionnelle de Laura Annaert, animatrice dans la pédagogie du goût



Améliorer nos connaissances culinaires, stimuler nos papilles, éveiller nos sens, découvrir de nouvelles saveurs étaient au programme...



Bravo aux enfants et équipes de restauration pour avoir mis tout leur cœur à la décoration des lieux !



Les enjeux alimentaires présentés, c'est de manière ludique que les enfants ont eu l'occasion de participer à la recette du granola qu'ils ont emmené à la maison !





c) Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire

« Jeter moins c'est manger mieux ». À l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2019, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation renouvelle 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.



Sur Fondettes, les actions lancées dans le cadre de la campagne de lutte contre le gaspillage se poursuivent : pesée quotidienne des déchets alimentaires, sensibilisation des élèves par affichage des résultats, régulation des denrées en amont de la production, réalisation d'assiettes « petites ou grandes faims » selon les appétits).

Les collèges régulent également 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.



Dans certains établissements, ce sont les élèves eux-même qui réalisent les affiches de sensibilisation au gaspillage alimentaire !

III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2019 DU SYNDICAT MIXTE**a) Marchés publics****RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS**

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2018 en € TTC	COÛT 2019 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	35 039,72	32 166,96
ELIS*	Vêtements de travail	6 363,49	4 791,10
VEOLIA	Distribution d'eau	2 739,14	1886,46
EDF	Fourniture d'électricité	39 612,36	35 659,03
INTERNET ORANGE/ FREE*	Accès internet	576,00	144,98
GIPRECIA	E-administration protection des données	0,00	375,00
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	1 525,70	846,67
BPA	Fourniture de pain	25 271,15	31 568,65
ECOLAB AMBOILE*	Dératisation	986,38	1 002,05
RICOH	Maintenance imprimante	854,59	548,19
L.A LIFESTYLE	Animation semaine du goût	0,00	6 362,45
SOA	Entretien du bac à graisse	1 844,58	1 339,13
SFR	Flotte téléphones portables	86,40	28,00
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légiionelles)	1 769,23	1 533,21
SMACL / Groupama*	Assurance du bâtiment, RC...	1 268,65	1 305,16
CDG 37	Visites médicales	75,00	150,00
CDG 37	Service de renfort	9 145,50	0,00
UC-IRSA	Diététicienne	979,00	979,00
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	25 764,36	19 053,40
CIGAC	Assurance du personnel	9 150,48	8 787,15
OVH (réglé en 2016 et 2019 pour 3 ans)	Site internet	0,00	287,50
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	504,00	1 752,48
RISK PARTENAIRE*	Maintenance des extincteurs	746,16	1 109,64
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	1 159,17	810,70
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	357,89	366,77
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 587,04	2 645,89
Adhoc-Ingénierie*	Suivi de la maintenance des équipements	3 720,00	0,00
Groupe Pierre Le Goff / LANGLE	Produits d'entretien	2 958,63	1 406,91
	Usage unique	2 877,60	1 075,64
	Jetables	8 160,67	4 294,01
ONET Services	Entretien des vitres de la cuisine centrale	0,00	218,94
QUALICONSULT	Vérification périodique des installations électriques	180,00	180,00
ESAT Thibaudieres/ADAPEI*	Entretien des espaces verts	2 853,72	3 853,91
B3S	Maintenance système sécurité	0,00	399,49

*Marchés & Contrats relancés en 2019

Marchés de travaux

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2018 en € TTC	COÛT 2019 en € TTC
DORDOIGNE	Réfection partielle du revêtement au sol	0,00	3 965,27
COMASYS	Remise au propre local PABX	1 066,38	0,00
TOURAINNE ENTRAIDE	Mise en peinture de trois locaux	727,79	1 436,38
LEHOUX	Acquisition d'une thermoscelleuse	17 826,12	0,00
LEHOUX	Acquisition d'un lave batterie	20 636,47	0,00
EIFFAGE	Remplacement des régulateurs de température des CTA	0,00	10 777,25

b) Entretien, réparations & investissement

Au titre de **l'entretien et des réparations**, le syndicat mixte a engagé une dépense globale de **43 490,72 € TTC** répartie ainsi qu'il suit :

- 21 774,96 € 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 ;
- 11 323,76 € TTC correspondant aux interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (remplacement de grille sur évaporateur, de carte de commande sur sauteuse, intervention pour recharge de fluide frigorifique).

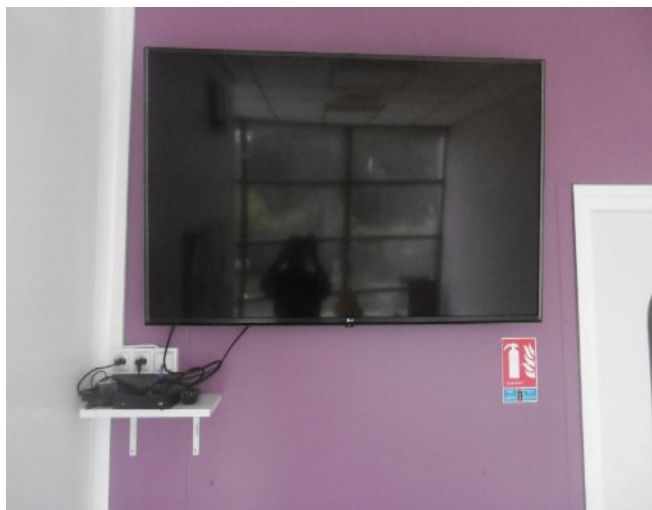
Investissement

Une dépense de **25 851,71 € TTC** a été engagée en 2019 au titre de l'investissement pour financer les éléments suivants :

Dépenses	MONTANT TTC
Mise en peinture des locaux de cuisine	1 436,38 €
Renouvellement de matériel de cuisine	778,80 €
Acquisition d'un mixer Dynamic	729,97 €
Revêtement partiel au sol	3 965,27 €
Acquisition de mobilier (chaises, tables de réunion)	4 377,72 €
Acquisition d'une télévision et support mural	655,38 €
Installation d'un transmetteur GSM	256,98 €
Équipements informatiques	454,14 €
Remplacement des régulateurs de température sur CTA	10 777,25 €
Acquisition de socles rouleur	1 079,82 €
Acquisition de panneaux magnétiques anti-gaspillage	780,00 €

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.

Après la mise en peinture de la salle de réunion et du bureau du responsable de production en 2018, **le remplacement du revêtement au sol dans le bureau du responsable de production, l'accueil et la salle de réunion a été réalisé par l'entreprise Dordoigne pour 3 965 €**

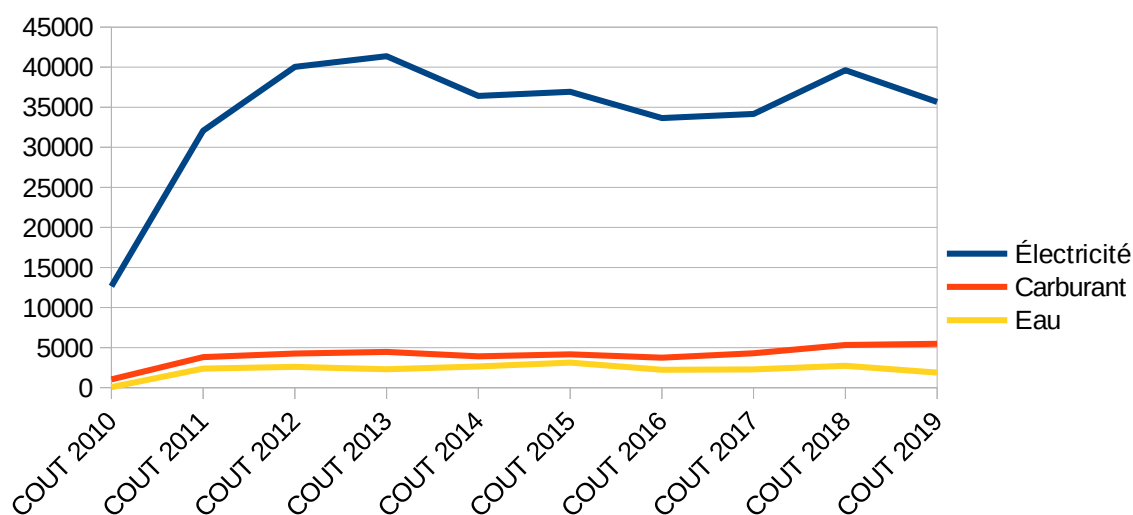


Installation murale d'un téléviseur acheté auprès de l'UGAP (coût 655 €) en salle de réunion / pause, utile aux formations à réaliser mais également dans un souci d'amélioration du confort du personnel de cuisine.

c) Evolution des consommations selon le volume et coût des fluides

FLUIDES	ANNÉE	2018	COÛT 2018	2019	COÛT 2019
Carburant Véhicules frigorifiques		21 733 km	5 322,48 €	24 855 km	5 477,89 €
Eau		990 m ³	2 739,14 €	676 m ³	1 886,46 €
Électricité		246 301 kWh ¹	39 612,36 €	220 421 kWh ²	35 659,03 €

Une diminution sensible de la consommation électrique est constatée. Cette dernière est due au remplacement des régulateurs de température des CTA avec mise en place d'une horloge, ce qui permet d'adapter le fonctionnement de l'équipement aux horaires de fonctionnement de l'établissement.



Depuis 2019, le syndicat a fait le choix de recourir à 100 % d'énergie d'origine renouvelable. Le marché relancé en 2019 permet de poursuivre cette démarche environnementale



Les eaux distribuées proviennent de « l'île Godineau ». En 2019, 18 prélèvements ont été réalisés, chacune des analyses est interprétée en référence aux valeurs réglementaires définies en application du Code de la santé publique. Le rapport 2019 établi par l'Agence Régionale de Santé démontre une eau sur Fondettes conforme aux exigences réglementaires, de bonne qualité bactériologique et physico-chimique.

1 Donnée ERDF – consommation du 1^{er} janvier 2019 au 31 décembre 2019

2 Donnée ERDF – consommation du 1^{er} janvier 2019 au 31 décembre 2019

IV. EFFECTIFS

a) Effectifs 2018/2019 par établissement (base 140 jours d'école)

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2018	2019	ÉVOLUTION	2018	2019	ÉVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	103	105	1,94%	90	92	2,22%
Élémentaire Gérard Philipe	243	222	-8,64%	211	215	1,90%
Maternelle Françoise Dolto	78	88	12,82%	67	72	7,46%
Élémentaire Françoise Dolto	162	155	-4,32%	144	142	-1,39%
Maternelle La Guignière	64	70	9,38%	58	60	3,45%
Élémentaire La Guignière	111	119	7,21%	23	30	30,43%
TOTAL MATERNELLES	245	263	7,35%	215	224	4,19%
TOTAL ÉLÉMENTAIRES	516	496	-3,88%	378	387	2,38%
TOTAL ÉCOLES	761	759	-0,26%	593	611	3,04%
Collège Jean Roux	530	542	2,26%	468	484	3,42%
Collège L. et R. Aubrac	369	367	-0,54%	320	331	3,44%
Collège La Béchellerie	342	374	9,36%	320	350	9,38%
Collège Rabelais	537	544	1,30%	308	334	8,44%
TOTAL COLLEGES	1 778	1 827	2,76%	1 416	1 499	5,86%
TOTAL GENERAL	2 539	2 586	1,85%	2 009	2 110	5,03%

Sur 759 enfants scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires, 611 déjeunent à la cantine (contre 593 sur 761 l'année dernière), **soit 80,50 % de taux de fréquentation à la cantine contre 77,92 % l'année dernière.**

82,05 % des collégiens déjeunent à la cantine contre 79,64 % l'année dernière.

L'évolution des convives complémentaires est la suivante :

CONVIVES	RATIONNAIRES annuels		
	2018	2019	ÉVOLUTION
Accueil de Loisirs « La Môme »	14 707	15 616	6,18%
Crèche « La Poupardière »	8 547	8 795	2,90%
Crèche « La Dorlotine »	4 356	4 364	0,18%
Portage à domicile	13 480	14 669	8,82%

Il est rappelé que la livraison des repas à la Crèche de la Dorlotine, a débuté à la rentrée scolaire 2016.

b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie

2019	Repas Maternelle	Repas 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	3210	5 778	34	7 121	4 365	5 065	4 764	66	1 274	105	815	412	907	33 916
Février	1712	3 143	20	3 341	2 510	2 619	2 289	66	1 138	115	696	337	1 481	19 467
Mars	3476	6 554	38	8 100	5 089	5 366	5 277	68	1 304	111	816	391	664	37 254
Avril	2014	3 560	21	4 170	2 655	2 975	2 839	56	1 241	130	751	363	1 437	22 212
Mai	3499	6 089	22	7 412	4 965	5 350	4 458	64	1 335	136	745	442	498	35 015
Juin	3262	5 782	35	6 156	4 245	4 115	3 975	60	1 256	136	809	375	674	30 880
Juillet	904	1 630	56	759	750	340	434	44	1 337	142	593	344	3 515	10 848
Août	0	0	0	0	0	0	0	0	1 218	91	456	162	2 377	4 304
Septembre	3735	6 572	85	7 765	5 480	5 880	5 509	56	1 143	147	843	398	771	38 384
Octobre	2422	4 185	55	5 412	3 625	4 060	3 792	64	1 142	130	831	394	1 761	27 873
Novembre	3347	5 850	83	7 372	4 762	5 295	5 200	71	1 136	132	766	390	800	35 204
Décembre	2539	4 263	34	5 878	3 330	4 103	3 863	76	1 145	102	674	356	731	27 094
TOTAL	30120	53 406	483	63 486	41 776	45 168	42 400	691	14 669	1 477	8 795	4 364	15 616	322 451

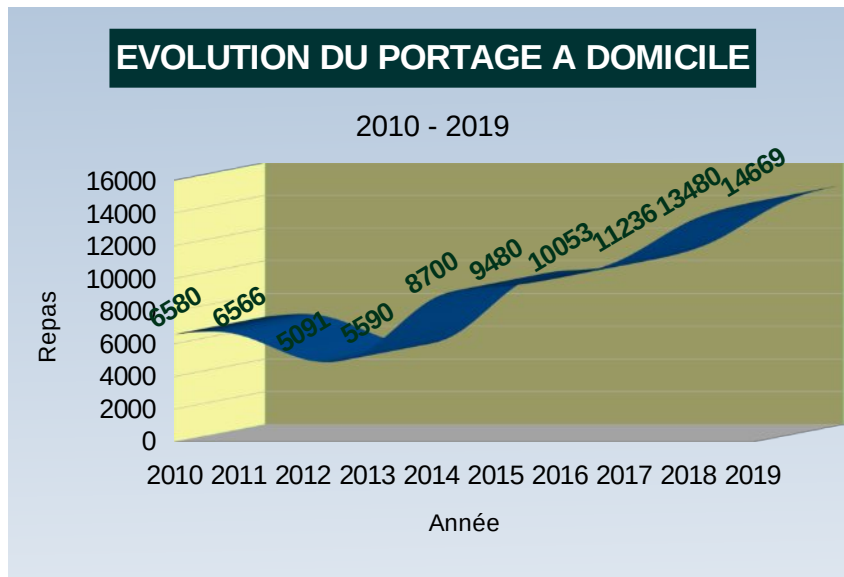
c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNÉE CIVILE 2019 / 2018*

CONVIVES	2018	2019	ECART	%
Maternelles / primaires	83 234	83 526	292	0,35%
Personnel enseignant	314	483	169	53,82%
SAINT VINCENT DE PAUL	714	691	-23	-3,22%
Portage à domicile	13 480	14 669	1 189	8,82%
Personnel communal	1 584	1 477	-107	-6,76%
Crèche La Poupardière	8 547	8 795	248	2,90%
Crèche La Dorlotine	4 356	4 364	8	0,18%
Centre de Loisirs La Môme	14 707	15 616	909	6,18%
TOTAL VILLE	126 936	129 621	2 685	2,12%
Collégiens Jean Roux	63 445	63 486	41	0,06%
Collégiens de Luynes	42 662	41 776	-886	-2,08%
Collégiens St Cyr sur Loire	43 538	45 168	1 630	3,74%
Collégiens Rabelais	42 318	42 400	82	0,19%
TOTAL COLLEGES	191 963	192 830	867	0,45%

* Les prestations 2019, 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.

Evolution Portage à domicile



Depuis la création du syndicat mixte, le nombre de repas livrés au domicile des personnes âgées de Fondettes a plus que doublé.

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 22 013,81 €.

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 les 19 et 20 octobre 2019.

V. ÉTAT FINANCIER

a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

- **Fondettes : pour les écoles primaires de la ville, la tarification 2019-2020 appliquée selon le quotient familial de la CAF (à compter du 1er septembre 2019) :**

QF inférieur à 500 euros : 2,85 euros par repas

QF entre 501 et 700 euros : 3,15 euros par repas

QF entre 701 et 1 100 euros : 3,25 euros par repas

QF entre 1 101 et 1 360 euros : 3,30 euros par repas

QF entre 1 361 et 2 000 euros : 3,50 euros par repas

QF entre 2 001 et 2 600 euros : 3,65 euros par repas

QF à partir de 2 601 euros : 3,90 euros par repas

Enfant déjeunant de façon occasionnelle : 4,25 € par repas.

Enfant bénéficiant d'un projet d'accueil individualisé (PAI) : 1,27 € par repas (ce tarif ne concerne que les fluides et la surveillance, les repas étant fournis par la famille).

Personnel communal et communautaire : 4,50 € par repas.

Éducation nationale, convives invités : 5,75 € par repas.

La contribution des familles pour l'année 2019 s'élève à 327 249,42 € (contre 332 983,68 € en 2018).

La ville a quant à elle versé 289 316,61 €. Par ailleurs, 12 638,00 € ont été versés par la ville au titre de l'investissement.

Le Syndicat Mixte facture les repas distribués aux personnes âgées au CCAS, au coût réel de production, ce qui représente sur l'année complète un coût de 90 947,80 €.

Le C.C.A.S. facture quant à lui les repas aux administrés, en fonction de leur taux d'imposition.

- **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 525 661,18 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes : 173 062,84 € ;

Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes : 113 881,37 € ;

Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire : 123 134,59 € ;

Collège Rabelais de Tours : 115 582,38 €.

Le conseil départemental a quant à lui versé 155 708,64 € dont 2 980,64 € pour les animations de l'année visant à promouvoir les denrées issues de la production locale. Par ailleurs 19 200 € ont été versés par le Conseil Départemental au titre de l'investissement

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 2019 au 31 août 2020)</i>
Primaires	4,02 €	2,80 € à 3,85 € selon QF
Maternelles	3,57 €	2,80 € à 3,85 € selon QF
Centre de Loisirs « La Môme »	3,35 €	2,97 €
Crèche	3,14 €	/
Personnel communal	5,02 €	4,45 €
Club St Vincent de Paul	6,95 €	6,67 €
Portage à domicile*	6,34 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	3,70 €	3,16 €
Enseignants de la ville	4,67 €	5,65 €

* Portage à domicile facturé 6,20 € depuis 2018 et directement au C.C.A.S depuis septembre 2018.

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 2018, 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 depuis 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 2019 DU SYNDICAT MIXTE = 1 146 970,79 €

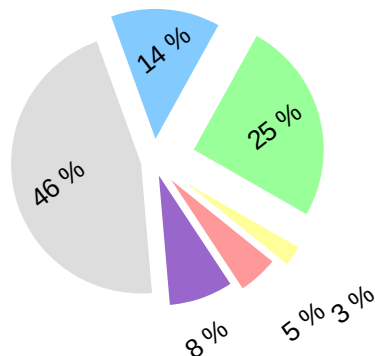
LE DÉPARTEMENT



COLLÈGES 525 661,18 €

- J. Roux : 173 062,84 € (63 486 repas) ;
- L. & R. Aubrac : 113 881,37 € (41 776 repas) ;
- La Béchellerie : 123 134,59 € (45 168 repas) ;
- Rabelais : 115 582,38 € (42 400 repas) ;

soit 192 830 repas facturés 2,726 € aux collèges (s'ajoutent à la marge certaines prestations annexes)



LA MÔMERIE

56 529,92 € : 15 616 repas à 3,62 €

VILLE DE FONDETTES

289 316,61 € dont :

- 253 918,90 € pour la production de 85 486 repas (écoliers, personnel enseignant et communal) ;
- 35 397,71 € pour la production de 13 159 repas destinés aux crèches.

PRODUITS DIVERS

28 806,64 € dont :

- Goûters crèches : 8 457,43 €
- Goûters RDV Sport : 616,58 €
- Prestations exceptionnelles : 6 300,62 €
- Portage banquet des aînés : 2 050,21 €
- Conférence St Vincent de Paul : 4 588,97 € (691 repas)
- Atténuations de charges : 925,43 €
- Amortissements : 560 €
- Produits exceptionnels : 3 975,85 €.
- Remboursement du FCTVA : 1331,55 €

CCAS

90 947,80 € : 14 669 repas à 6,20 €

b) Compte Administratif 2019

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2019, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXÉCUTION DU BUDGET GÉNÉRAL 2019		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 225 957,26 €	1 146 970,79 €
	Section d'investissement	25 851,71 €	83 224,03 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	0,00 €	/

Cette année 2019 a été marquée par l'évolution des denrées biologiques introduites dans les menus à hauteur de 100 % dans les crèches depuis le mois de juin et 50 % dans les écoles depuis septembre 2019.

Globalement, les sommes du compte administratif 2019 sont les suivantes :

Fonctionnement		Recettes	
Dépenses	CA 2019		CA 2019
011 – Charges à caractère général	804 936,18 €	70 – Produits des services du domaine	22 013,81 €
012 – Charges de personnel	373 246,76 €	74 – Dotations et Participations	1 119 495,70 €
022 – Dépenses imprévues	0,00 €	75 – Autres produits de gestion courante	1,10 €
65 – Autres charges de gestion courante	4 574,05 €	77 – Produits exceptionnels	3 975,85 €
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	013 – Atténuation de charges	924,33 €
042 – Dotations aux Amortissements	43 200,27 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
		002 – Résultat de Fonctionnement reporté	327 255,86 €
Total des dépenses de fonctionnement	1 225 957,26 €	Total des recettes de fonctionnement	1 474 226,65 €

Investissement			Recettes		
Dépenses	CA 2019	RAR 2019		CA 2019	RAR 2019
21 – Immobilisations corporelles	10 549,19 €	0,00 €	10222 – FCTVA	8 185,76 €	0,00 €
23 – Immobilisations en cours	14 742,52 €	0,00 €	138 – Participation des collectivités	31 838,00 €	0,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	0,00 €	040 – Dotations aux Amortissements	43 200,27 €	0,00 €
040 – Transfert entre sections	560,00 €	0,00 €	001 – Résultat d'investissement reporté	311 896,58 €	0,00 €
Total des dépenses d'investissement	25 851,71 €	0,00 €	Total des recettes d'investissement	395 120,61 €	0,00 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat négatif en fonctionnement de - 78 986,47 € et la section d'investissement dégage un excédent de 57 372,32 €. En cumulant les excédents antérieurs de fonctionnement de 327 255,58 €, le solde cumulé de la section de fonctionnement s'élève à 248 269,39 €. En investissement, l'excédent antérieur de 311 896,58 €, le solde cumulé se porte à 369 268,90 €. Les deux sections excédentaires permettent de maintenir à l'identique les tarifs pour 2020.

c) Coût de revient 2019

322 451 repas ont été réalisés sur un coût de revient établi de 3,13 € à 6,34 € selon les différentes catégories de convives dont :

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
EFF. PREVISION .	192 830	30 000	51 000	10 000	13 000	2 000
ALIMENTAIRE	1,82	1,69	2,26	2,92	1,13	2,89
DEP GEN	1,44	1,44	1,44	1,44	1,44	1,44
DEP SPECIFIQUES	0,30	0,30	0,18	1,85	0,43	0,20
AMORTISSEMENT	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
TOTAL	3,69	3,56	4,01	6,34	3,13	4,66

129 621 repas ont été produits pour la ville (40,20 %), la participation de cette dernière couvrant les 113 314 repas suivants :

- 84 009 repas ont été produits pour les écoles primaires, maternelles et personnel enseignant (64,81 %) ;
- 13 159 repas ont été produits pour les crèches de Fondettes (10,15 %) ;
- 14 669 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (11,32 %) ;
- 1 477 repas ont été produits pour le personnel communal (1,14 %).
- Les 16 307 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 :
 - 15 616 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (12,05 %) ;
 - 691 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,53 %).
- Il est rappelé que les prestations ponctuelles, facturées en sus au prix réel ne sont pas comptabilisées dans le nombre de repas.

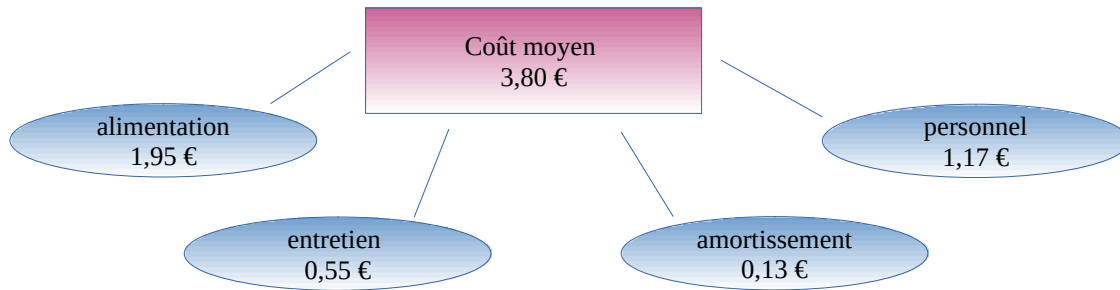
192 830 repas produits pour le département (59,80 %) :

- 63 486 repas pour le collège Jean Roux (32,92 %) ;
- 41 776 repas ont été produits pour le collège de Luynes (21,66 %) ;
- 45 168 repas ont été produits pour le collège de Saint-Cyr (23,42 %) ;
- 42 400 repas ont été produits pour le collège de Tours (22,00 %).

Le coût de revient moyen du repas 2019 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 3,80 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 1,95 € ;
- Coût salarial : 1,17 €
- Coût d'entretien : 0,55 € ;
- Dotations aux amortissements : 0,13 €.

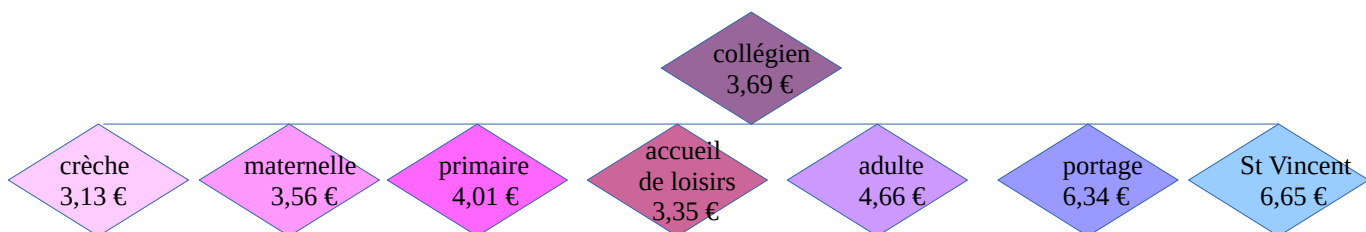
Pour 2019, le coût moyen du repas est le suivant :



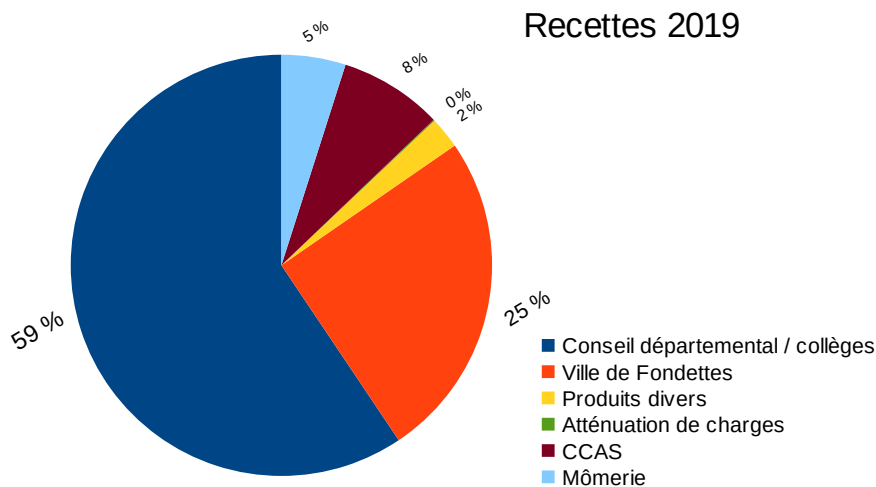
Le **coût alimentaire** est l'élément **variable** car spécifique selon les différentes catégories de convives (grammages, choix dans les menus, etc.).

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 2019, le coût de production des repas (fabrication & livraison), varie de 3,13 € (crèches) à 6,65 € (Club Saint Vincent de Paul).



Les recettes du syndicat 2019, d'un montant de 1 146 970,79 €, sont constituées pour 84,63 % par les contributions financières des collectivités adhérentes qui correspondent au service fait (repas effectivement consommés dont 54,15 % proviennent des collèges). Les autres recettes (C.C.A.S., Accueil de Loisirs « La Môme », produits divers, atténuations de charges...) représentent 15,37 %.



Pour 2019, l'assemblée délibérante a fait le choix de maintenir la tarification 2018 à l'identique.

d) État des coûts 2019

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2019/2018

DONNÉES	PÉRIODE	ANNÉE 2018	ANNÉE 2019
Nombre de repas		318 923	322 451
Denrées		607 623,45 €	629 013,31 €
Personnel		423 674,29 €	373 246,76 €
Consommables		25 087,01 €	20 709,59 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		2 098,10 €	1 307,73 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		6 989,45 €	5 020,42 €
Véhicules (location + carburant)		31 086,84 €	26 579,02 €
Entretien matériel		4 101,63 €	908,40 €
Entretien du bâtiment		13 707,88 €	42 582,32 €
Eau - électricité		39 612,36 €	35 659,03 €
Assurances du bâtiment		1 268,65 €	1 305,16 €
Contrats de prestation		28 805,30 €	6 694,50 €
Investissement		51 101,59 €	25 851,71 €

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 2019, 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 ;
- 2 cuisiniers ;
- 2 livreurs (portage à domicile, crèche, écoles & collèges..) ;
- 3 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.

L'un des 3 cuisiniers a été muté au département le 7 janvier 2019. Un CDD de remplacement a été contracté.

Le montant de la masse salariale 2019 s'élève à 373 246,76 € comprenant :

- 242 917,18 € coût de rémunération des personnels titulaires ou non ;
- 84 142,01 € de cotisations à des organismes divers (CNRACL, IRCANTEC, URSAFF, ASSEDIC, FNAL, CDG, CNFPT...) ;
- 28 173,19 € de versement d'indemnités ;
- 1 514,60 € pour les activités accessoires « comptabilité » et « paie » ;
- 8 787,15 € d'assurance du personnel ;
- 5 213,41 € de cotisation au Cnas et COS (3 981,17 €) ; aux accidents du travail (181,44 €) aux caisses de retraites (1 050,80 €)...
- 874,22 € de remboursement de Supplément Familial de Traitement, NBI ;
- 1 475,00 € de versement au Fonds National de Compensation du supplément ;
- 150,00 € coût des visites médicales ;

Au regard du nombre de repas effectués en 2019, le coût salarial s'élève à : 1,17 €

Arrivée de Cédric RIVERY, cuisinier et de Céline JAUNÂTRE, agent polyvalent de restauration au sein de la cuisine centrale

Chaque année, les membres du personnel de la cuisine centrale accueillent différents stagiaires en ayant fait la demande. En 2019,

Formation du personnel en 2019 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Rencontre régionale AGORES	24 avril 2019	THIOT Franck	Actualité liée à la restauration collective
Traitement de texte	11 au 24 juin 2019	CHARBONNEAU Claude	Amélioration des connaissances
Marchés publics	26 au 28 juin 2019	CONLEY Steve	Amélioration des connaissances
Prévention et secours civiques 1 (PSC 1)	10 septembre 2019	8	Initiation aux premiers gestes de secours
Journée Prévention	26 septembre 2019	THIOT Franck	Approfondissement des compétences et actualisation des connaissances
Les menus alternatifs ou sans viande : une autre façon de se nourrir	20 et 21 novembre 2019	THIOT Franck VENIEN Maryline	Mise en application des principes de la loi Egalim : introduction d'un menu végétarien par semaine

ANNEXES

- 1. Menus à thème 2019**
- 2. Menus de la semaine du goût 2019**
- 3. Compte administratif 2019**
- 4. État comparatif des coûts 2019 / 2018**
- 5. Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2019**
- 6. Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**












Menus à thèmes 2019

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 7 février	jeudi 21 mars	vendredi 26 avril	jeudi 4 juillet	vendredi 13 septembre	
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Nouvel an chinois	Salade de carottes Jaunes et maïs	Menu de Printemps	Tomates cerises	Menu à Thème : LA SUEDE	
	Féculets, produits céréaliers	Nems de poulet	MENU JAUNE		MENU PIQUE-NIQUE	Salade de pomme de terre et saumon à la ciboulette	
	Viandes, Poissons et œufs				Pâté de campagne		
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Émincé de porc au caramel	Omelette au fromage	Aiguillette de volaille printanière	Sandwich Thon mayonnaise	Duo de boulettes de viande à l'aneth	
Accompagnements	Légumes et fruits		Haricots beurre et pdt	Tomates provençales		Poêlée de légumes à la Suédoise	
	Féculets, produits céréaliers	Riz Cantonais		Riz trois couleurs		Chips	
							
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Babybel Jaune	Camembert de Verneuil	Yaourt à boire	Gouda / Saint Nectaire	
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers				Glace	Fromage blanc et sa compotée de myrtilles	
	Légumes et fruits			Oeufs de pâques chocolat et crème anglaise			
Desserts lactés	Féculets, produits céréaliers	Flan noix de coco	Bavarois citron				

Menus à thèmes 2019

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 14 novembre	jeudi 19 décembre			
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Avocat farci aux œufs 	MENU DE FIN D'ANNÉE			
	Féculents, produits céréaliers	MENU ARGENTIN 	 Joyeuses Fêtes!			
	Viandes, Poissons et œufs		Mousserond de canard			
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Carbonada Criolla	Aiguillette de volaille sauce girolles			
Accompagnements	Légumes et fruits	Zarzuela de Berenjenas 	Fagot de haricots verts et gratin Dauphinois			
	Féculents, produits céréaliers		 Bonne Année 2020!			
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré 	Tomme de Touraine			
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Budin de pan Argentino				
	Féculents, produits céréaliers		Sapin de Noël au chocolat			



menus du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

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	Trio de légumes râpés aux graines de courges Salade verte, jambon et emmental	Rillettes de carottes Rillettes de courgettes et petits pois		Salade Crétoise et graines de lin Tomates vinaigrette	
	Féculents, produits céréaliers					Taboulé Italien / Lentilles vinaigrette
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Hachis du potager végétal	Filet de colin sauce gourmande		Nuggets de volaille	Émincé de bœuf Stroganof
Accompagnements	Légumes et fruits				Duo de choux	Gratin aux deux pommes
	Féculents, produits céréaliers		Pépinettes, lentilles corail et tomates Riz créole			Duo de haricots
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Gouda / Fromage blanc / Mimolette			Camembert / Yaourt brassé / Bûche de lait
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					Panna cotta aux perles et groseilles
	Légumes et fruits	Compote de pommes Val de Loire / Compote de poires	Raisin / Orange			
	Féculents, produits céréaliers	Biscuit			Cake Potiron cannelle (avec du pain recyclé)	Lasagne de fruits rouges en crumble

Annexe 3 du Bilan d'activité 2019

COMPTE ADMINISTRATIF 2019 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (322 451 repas)

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	804 936,18 €	70 – Produits des services	22 013,81 €
60611 – Eau	1 886,46 €	70688 – Autres prestations de services (dont 691 repas St Vincent)	22 013,81 €
60612 – Énergie – Électricité	35 659,03 €	7078 – Autres marchandises	0,00 €
60622 – Carburant	5 355,65 €		
60623 – Alimentation	629 013,31 €		
60628 – Autres fournitures non stockées (pharmacie)	16,75 €	74 – Dotations et Participations	1 119 495,70 €
60631- Fournitures d'entretien	4 426,34 €	7473 – Participations Département (192 830 repas)	155 708,64 €
60632 – Fournitures de petit équipement	2 152,66 €	74741 – Participation des communes (129715 repas)	289 316,61 €
60636 – Vêtements de travail	229,32 €	7476 – CCAS (14 669 repas)	90 947,80 €
6064 – Fournitures administratives	478,22 €	7478 – Participations Collèges (192 830 repas) + prestations	525 661,18 €
60642 – Consommables informatiques	0,00 €	7478 – Participations Mômérie (15 616 repas)	56 529,92 €
6068 – Autres matières et fournitures	0,00 €	7478 – France Agrimer	0,00 €
606882 – Fournitures quincaillerie	16 283,25 €	744 – FCTVA	1 331,55 €
611- Contrats de prestation	6 694,50 €		
6135 – locations mobilières	26 014,47 €		
615221 – Bâtiments publics	42 582,32 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	908,40 €	75 – Autres produits de gestion	1,10 €
6156 – Maintenance	3 631,47 €	7588 – Produits divers de gestion	1,10 €
616 – Primes d'assurance	0,00 €		
6161 – Multirisques	1 305,16 €		
617 – Etudes et recherches	1 157,20 €	013 – Atténuations de charges	924,33 €
6184 – Versement à des organismes	929,44 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	0,00 €
6185 – Frais de colloque et séminaire	0,00 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	924,33 €
6225 – Indemnités au comptable	443,54 €		
6228 – Divers	7 615,00 €		
6231- Annonces et insertions	1 752,48 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6232 – Fêtes et cérémonies	3 616,55 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6236 – Catalogues et imprimés	891,20 €		
6262 – Frais de télécommunications	1 307,73 €		
6288- Autres prestations de service	10 585,73 €		
012 – Charge de personnel	373 246,76 €	77 – Produits exceptionnels	3 975,85 €
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	60 593,74 €	7718 – Autres produits exceptionnelles de gestion	201,41 €
6218 – Autres personnels extérieurs	1 514,60 €	7788 – Produits exceptionnels divers	3 774,44 €
6332 – Cotisations versées au FNAL	186,00 €		
63361 – Cotisation CDG	1 660,00 €		
63362 - Cotisations au CNFPT	2 395,00 €		
64111 – Rémunération principale	130 729,74 €		
64112 – NBI, SFT	874,22 €		
64118 – Autres indemnités	28 173,19 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	51 593,70 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	38 204,68 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	181,44 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	1 050,80 €		

Annexe 3 du Bilan d'activité 2019

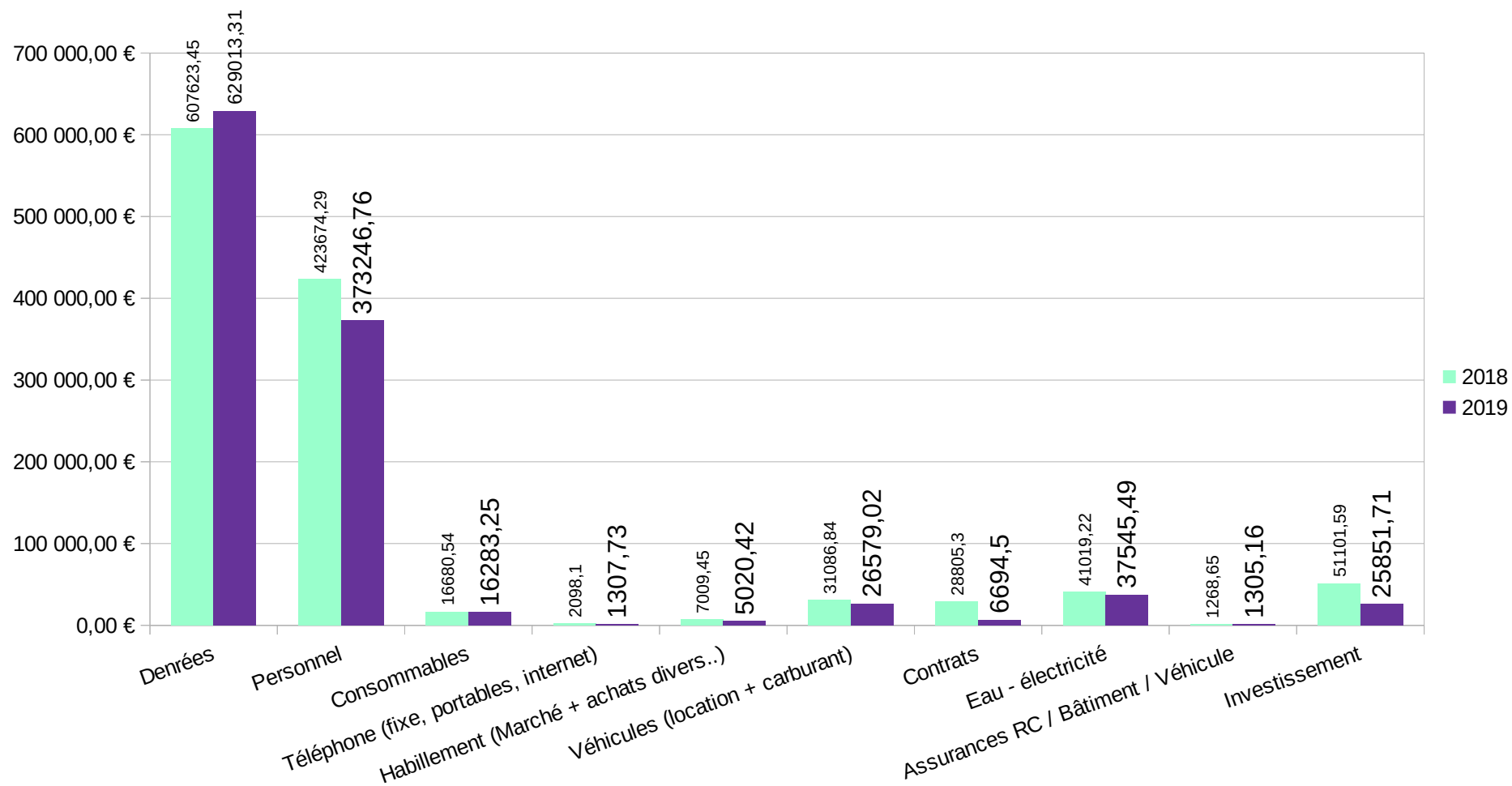
DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	36 886,28 €		
64532 – IRCANTEC	2 751,05 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	2 059,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	8 787,15 €		
6456 – Versement au FNC du supplément	1 475,00 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	3 981,17 €		
6475 – Visites médicales	150,00 €		
65 – Autres charges de gestion courante	4 574,05 €		
6531 - Indemnités	3 708,21 €		
6533 – Cotisations de retraite	389,72 €		
65548 - Autres contributions	375,00 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	100,00 €	002 – Excédent reporté n-1	327 255,86 €
65888 – Prélèvement à la source	1,12 €		
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent de fonctionnement 2019	-78 986,47 €
678 – Autres charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent cumulé	248 269,39 €
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	43 200,27 €		
6811 – Dotation aux amortissements	43 200,27 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 225 957,26 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 474 226,65 €

Annexe 3 du Bilan d'activité 2019

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
040 – Subventions d'investissement	560,00 €	138 – Participation des collectivités	31 838,00 €
13912 – Subventions d'équipement	560,00 €	1312 – Région	0,00 €
		1383 – Participation Département	19 200,00 €
		1384 – Communes	12 638,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	040 – Dotation aux amortissements	43 200,27 €
2031 – Frais d'études	0,00 €	28031 – Frais d'études	0,00 €
2051 – Licences informatiques	0,00 €	28051 – Concessions	1 280,40 €
204131 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €	28158 – Autres installations matériel	380,18 €
204141 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €	281758 – Autres installations, matériel	10 425,87 €
		281784 – Mobilier	0,00 €
21 – Immobilisations corporelles	10 549,19 €	28183 – Matériel de bureau	0,00 €
2128 – Autres agencements et aménagements	0,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	30 304,50 €
21318 – Autres bâtiments publics	1 436,38 €	28184 – Mobilier	809,32 €
2135 – Installations générales	0,00 €		
2158 – Autres installations, matériel	0,00 €		
21758 – Autres installations, matériel	0,00 €		
2183 – Matériel de bureau et matériel	1 366,50 €	10 – Dotations, fonds divers	8 185,76 €
2184 – Mobilier	4 377,72 €	10222 – F.C.T.V.A.	8 185,76 €
2188 – Autres immobilisations corporelles	3 368,59 €		
23 – Immobilisation en cours	14 742,52 €	001 – Excédent reporté n-1	311 896,58 €
2313 – Constructions	14 742,52 €	Excédent d'investissement 2019	57 372,32 €
		Excédent cumulé	369 268,90 €
		RAR 2018	0,00 €
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	25 851,71 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	395 120,61 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2019/2018

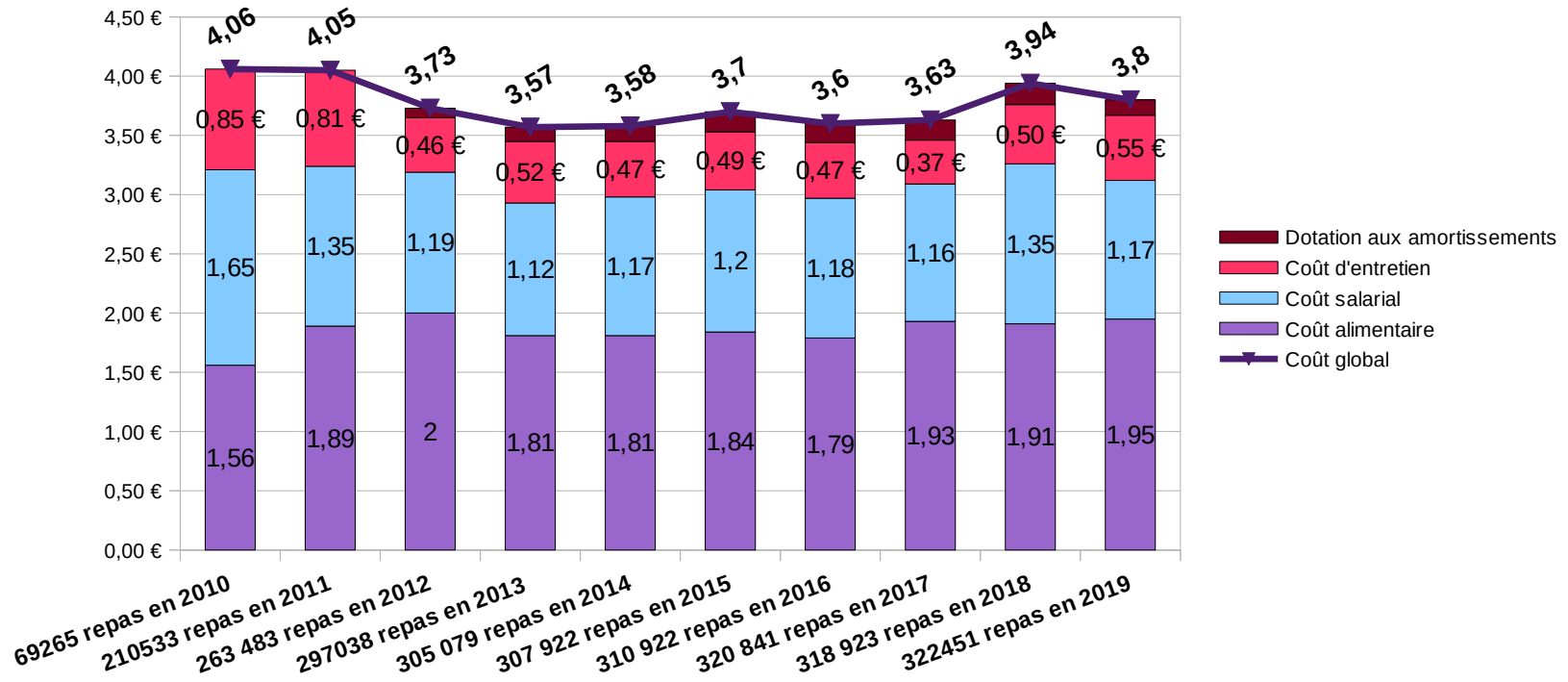
ÉTABLI SUR LA BASE DE 318 923 REPAS EN 2018 ET 322 451 en 2019



ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CRÉATION DU SYNDICAT MIXTE A 2019

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	310 922 repas en 2016	320 841 repas en 2017	318 923 repas en 2018	322451 repas en 2019
Coût alimentaire	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €	1,84 €	1,79 €	1,93 €	1,91 €	1,95 €
Coût salarial	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €	1,18 €	1,16 €	1,35 €	1,17 €
Coût d'entretien	0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,49 €	0,47 €	0,37 €	0,50 €	0,55 €
Dotation aux amortissements	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €	0,17 €	0,16 €	0,17 €	0,18 €	0,13 €
Coût global	4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €	3,60 €	3,63 €	3,94 €	3,80 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2019 DE DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2019 DE DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU CIRCUIT COURT

Fournisseur	Situation	Denrées	Montant d'achat TTC annuel					MONTANT TTC
			Production locale	Production locale bio	Biologique	Circuit court	Circuit court bio	
Biofinesse	Toulouse (31)	Denrées surgelées, épicerie et Frais			53 974,56 €			53 974,56 €
Biscuiterie Lenclotre	Lenclotre (86)	Biscuiterie	1 242,45 €					1 242,45 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	14 858,49 €	16 986,93 €	0,00 €			31 845,42 €
La Petite Fève	Fondettes (37)	Maraîchage		921,20 €	0,00 €			921,20 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais			356,06 €			356,06 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			0,00 €	4 883,77 €	2 534,03 €	7 417,80 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches			0,00 €	2 264,03 €	724,15 €	2 988,18 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	6 402,67 €					6 402,67 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	11 402,07 €	3 842,18 €				15 244,25 €
Le Grain Libre	37	Pâtes fraîches		2 468,44 €				2 468,44 €
Duvillard	37	Apiculteur	79,13 €					79,13 €
La ferme du Grand Thuré	Saint Paterne Racan (37)	Pommes de terre	2 711,09 €					2 711,09 €
Les vergers du parc	Saint Paterne Racan (37)	Pommes / Poires	1 466,08 €					1 466,08 €
Melons Gaston	Lémeré (37)	Melons	0,00 €					0,00 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie	1 185,53 €		1 821,21 €			3 006,74 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	1 152,04 €		6 755,60 €			7 907,64 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	7 240,79 €		19 100,08 €			26 340,87 €
Saveurs d'Antoine	Tours (37)	Grossiste viande et charcuterie						0,00 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles			3 629,60 €			3 629,60 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abatage	Viandes Bovines			3 990,06 €			3 990,06 €
Biocoop					1 754,86 €			1 754,86 €
Vergers de Taillé	31	Pommes / jus de pommes / poires	842,74 €					842,74 €
TOTAL ANNUEL			48 583,08 €	24 218,75 €	91 382,03 €	7 147,80 €	3 258,18 €	174 589,84 €