



SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limouillère – 37230 FONDETTES

Tel : 02 47 34 35 35

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

Tel : 02 47 88 11 66

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2020

Édito de la Présidente

C'est avec plaisir que nous vous communiquons le bilan d'activité du syndicat 2020.

La pandémie survenue en mars 2020 est bien évidemment l'évènement majeur de l'année, bouleversant profondément les habitudes personnelles et professionnelles de chacun.

Malgré les contraintes et frustrations liées à l'évolution de cette crise sanitaire, l'étroite collaboration entre les différents services de restauration a permis aux professionnels de santé domiciliés sur la commune de Fondettes de poursuivre leur activité en assurant la garde et la restauration de leurs enfants.

En ma qualité de Présidente du Syndicat j'ai pu mesurer les compétences des équipes et tiens à saluer ici l'engagement professionnel des personnels de restauration de la ville de Fondettes et du département pour les collègues.

Par mesure de sécurité, bon nombre de réunions annuelles telles que les commissions « usagers » ville et collèges, se sont vues annulées. Les différentes enquêtes de satisfaction prévues ont également été reportées.

2020 est également l'année du renforcement des politiques responsables en matière d'alimentation dans les collèges ainsi qu'auprès des convives de la ville de Fondettes.

Outre le respect de la loi EGalim dont les objectifs sont rappelés dans ce bilan, le département d'Indre et Loire et la ville de Fondettes ont chacun marqué leur volonté de rendre accessible à tous une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, davantage tournée vers un approvisionnement local et de qualité :

En mars, le Conseil départemental a adopté son Plan Alimentation Territoire « **Bien manger dans nos collèges de Touraine** » fixant les objectifs 2020-2023.

En septembre 2020, la ville de Fondettes adoptait le **protocole d'engagement pour une restauration collective et de qualité** proposé par Tours Métropole aux 22 communes de l'agglomération tourangelle.

Pour atteindre ces objectifs ambitieux, un nouvel appel d'offres de denrées a débuté au 1^{er} janvier 2021, respectant un cahier des charges strict a permis de sélectionner des produits de qualité nutritionnelle élevée mais aussi de proximité.

Vous souhaitant une bonne lecture de ce bilan,

Prenez soin de vous,

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>11</i>
<i>a) Provenance des denrées alimentaires selon différentes familles de produits :.....</i>	<i>11</i>
<i>b) Intégration 2020 des denrées alimentaires biologiques, labellisées, issues du circuit court et / ou de la production locale.....</i>	<i>12</i>
<i>C/ Répartition en pourcentage et par site de ces produits sur l'année 2020.....</i>	<i>13</i>
<i>d) Audit 2020 par le groupe de Certification Écocert en cuisine.....</i>	<i>15</i>
<i>e) Animations 2020.....</i>	<i>17</i>
<i>c) Gestion de la crise sanitaire COVID 19.....</i>	<i>18</i>
<i>III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2020 DU SYNDICAT MIXTE.....</i>	<i>19</i>
<i>a) Marchés publics.....</i>	<i>19</i>
<i>b) Entretien, réparations & investissement.....</i>	<i>20</i>
<i>c) Evolution des consommations selon le volume et coût des fluides.....</i>	<i>21</i>
<i>IV. EFFECTIFS.....</i>	<i>22</i>
<i>a) Effectifs 2019/2020 par établissement (base 144 jours d'école).....</i>	<i>22</i>
<i>b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie.....</i>	<i>23</i>
<i>c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1.....</i>	<i>23</i>
<i>Evolution Portage à domicile.....</i>	<i>24</i>
<i>d) Prestations exceptionnelles.....</i>	<i>25</i>
<i>V. ÉTAT FINANCIER.....</i>	<i>26</i>
<i>a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités.....</i>	<i>26</i>
<i>b) Compte Administratif 2020.....</i>	<i>29</i>
<i>c) Coût de revient 2020.....</i>	<i>30</i>
<i>d) État des coûts 2020.....</i>	<i>32</i>
<i>e) Masse salariale.....</i>	<i>32</i>
<i>ANNEXES.....</i>	<i>34</i>

I. PRÉSENTATION DU SYNDICAT MIXTE

a) Composition et vocation du Syndicat Mixte

Suite aux dernières élections municipales, les membres du Comité syndical ont été renouvelés partiellement. Par séance du 30 juin 2020, Madame Dominique SARDOU a été désignée Présidente du Syndicat Mixte en tant que Conseiller Départemental d'Indre et Loire, 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 composée de six élus représentant chacun des deux collèges :

COMPOSITION DU COMITE SYNDICAL			
Collège du Département 37		Collège de Fondettes	
Titulaires	Suppléants*	Titulaires	Suppléants*
Dominique SARDOU	Nathalie TOURET	Cédric de OLIVEIRA	Serge GRANSART
Judicaël OSMOND	Florence ZULIAN	Nicole BELLANGER	Solène ETAME NDENGUE
Xavier DATEU	Martine CHAIGNEAU	Catherine PARDILLOS	Anne DUMANT

*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.

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 1 560 repas, soit 224 755 en 2020.

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



Catherine PARDILLOS

Délégués suppléants



Serge GRANSART



Solène ETAME-NDENGUE



Anne DUMANT

b) Décisions prises en Comité Syndical

COMITÉS SYNDICAUX – ACTES ADMINISTRATIFS

Le comité Syndical s'est réuni à cinq reprises au cours de l'année 2020 et a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 03 février 2020

- Débat d'Orientations Budgétaires 2020 (+ rapport)
- Ouverture anticipée de crédits sur la section d'investissement
- Contrat privé de vente de repas entre le Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes et l'association « Saint-Vincent de Paul »
- Contrat privé de vente de repas entre le Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes et l'association Accueil de Loisirs sans hébergement « La Môme »

Comité Syndical du 21 février 2020

- Approbation du compte de gestion du budget général 2019
- Reprise par anticipation des résultats 2019 au Budget Primitif 2020
- Avenant n°2 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
- Vote du Budget Primitif 2020
- Participation du Syndicat Mixte à la consultation organisée par le Centre de Gestion pour la passation du contrat couvrant les risques financiers encourus par les collectivités en vertu de leurs obligations à l'égard de leur personnel

Comité Syndical du 30 juin 2020

- Élection de la Présidente et du Vice-Président
- Renouvellement des membres de la Commission d'Appel d'Offres
- Renouvellement des membres de la commission consultative des services publics locaux
- Renouvellement des membres de la commission « usagers »
- Délégation de pouvoirs du Comité Syndical à la Présidente
- Approbation du Compte Administratif 2019
- Tarification des prestations annexes facturées par le Syndicat
- Indemnité de fonction de la Présidente et du Vice-Président
- Débat sur la formation des élus du Syndicat
- Remboursement des frais de mission liées aux fonctions électives

Comité Syndical du 16 septembre 2020

- Modification du coût de revient et tarification 2020 des repas liés aux collègues dont la restauration a été confiée par le département au Syndicat Mixte

Comité Syndical du 07 décembre 2020

- Modification des statuts du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Élaboration du règlement intérieur du Comité Syndical
- Désignation des délégués auprès du Centre National de l'Action Sociale (C.N.A.S.)
- Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le Budget Primitif 2020
- Révision de la convention tripartite financière entre la ville de Fondettes, le conseil départemental d'Indre-et-Loire et le Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Définition du coût de revient 2021 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Tarification différenciée 2021 – 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 »
- Orientations Budgétaires 2021
- Assurance statutaire – renouvellement du contrat de groupe souscrit par le Centre de Gestion d'Indre et Loire
- Fixation des taux de promotion applicables à l'avancement de grade des agents du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Renouvellement de convention de mise à disposition d'un agent communal auprès du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes

Décisions de la Présidente

Lors des Comités Syndicaux, il a été donné acte de 30 décisions prises par Madame la Présidente dans le cadre de la délégation accordée par le Comité Syndical :

N°	OBJET
1	<i>Remplacement de la centrale Incendie Nugelec et de la sirène d'évacuation de la cuisine centrale de Fondettes confié à la Société RISK PARTENAIRE</i>
2	<i>Marché d'entretien annuel de la vitrerie de la cuisine centrale confié à la Société ATMOS TOURS</i>
3	<i>Assistance Maîtrise d'ouvrage de la réparation d'étanchéité du sol du local cuisson de la cuisine confiée à la société AD HOC Ingénergie</i>
4	<i>Suivi de la maintenance d'équipements situés à la cuisine confié la société AD HOC Ingénergie</i>
5	<i>Prestation de conseil en nutrition pour la restauration collective du syndicat confiée à l'UC-IRSA</i>
6	<i>Avenant 1 au marché de fourniture et livraison de consommables pour le compte du Syndicat</i>
7	<i>Rénovation des caniveaux de sol de la cuisine confiée à la société ERREBA du 17 au 22 octobre 2020</i>
8	<i>Convention de fourniture de repas du 20 au 26 octobre 2020 par la ville de Joué-les-Tours pour le compte du Syndicat</i>
9	<i>Mise à disposition de personnels et véhicules réfrigérés au profit du C.C.A.S. de Fondettes dans le cadre du portage des plateaux festifs destinés aux aînés de Fondettes</i>
10	<i>Contrat de prestation de services pour le pompage et nettoyage du bac à graisses et canalisations de la cuisine centrale</i>
11	<i>Travaux de plomberie liés à la rénovation des caniveaux de sol de la cuisine centrale de Fondettes</i>

12	<i>Contrat de maintenance du système de sécurité de la cuisine centrale de Fondettes passé avec la société B3S</i>
13	<i>Contrat alarme anti-intrusion pour le compte de la cuisine centrale avec la société ENGIE INEO</i>
14	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 1 Boucherie fraîche avec SAS Socopa Viandes</i>
15	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 2 Boucherie bio avec SAS Socopa Viandes</i>
16	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 3 Viandes porcines fraîches avec la société Pomona Passion Froid</i>
17	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 4 Viandes porcines biologiques avec la société Pomona Passion Froid</i>
18	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 5 Viandes avicoles fraîches avec la Société de Distribution Avicole (SDA)</i>
19	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 6 Viandes avicoles bio avec la Société de Distribution Avicole (SDA)</i>
20	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 7 Saucisserie, charcuterie fraîches et charcuterie biologique avec la société Pomona Passion Froid</i>
21	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 8 Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits avec la société Pomona Passion Froid</i>
22	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 9 Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits biologiques avec la société Guilmot-Gaudais</i>
23	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 10 Fruits, légumes et aromates frais avec la société Pomona Terre Azur</i>
24	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 11 Légumes et fruits surgelés avec la société Disval</i>
25	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 12 Épicerie avec la société PRO A PRO</i>
26	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 13 Épicerie biologique avec la société Episaveurs</i>
27	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 14 Produits surgelés biologiques avec la société Biofinesse</i>
28	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 15 Pâtisseries, cocktails sucrés et salés, glaces, avec la société Sysco France</i>
29	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 16 Produits carnés et produits de la mer surgelés avec la société Disval</i>
30	<i>Marché de fourniture de denrées alimentaires Lot 17 Pains, viennoiseries et pains biologiques avec la société BPA</i>

• **COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX**

Le bilan d'activité 2020 a été présenté aux membres de cette commission qui s'est réunie le **13 avril 2021**. Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'activité 2020 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 6,20 €. Le syndicat mixte a obtenu pour la deuxième année, la **certification Ecocert de niveau 2**, introduisant notamment **100 % de denrées biologiques (en % d'achats alimentaires bio) au sein des deux crèches de Fondettes et 50 % de bio** au travers ses menus destinés aux convives de la ville de Fondettes (écoles publiques, personnes âgées livrées à domiciles, enseignants, personnel communal, animateurs).

c) Quelles sont les préconisations réglementaires ?

1/ 5 axes définis par le 4ème Plan National de Nutrition Santé (P.N.N.S.) 2019 - 2023 :

- 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/ Que dit la loi Egalim du 30 octobre 2018 ?

- Depuis novembre 2019 pour une durée de deux ans, 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).
- Interdiction depuis 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.

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 RÉALISATIONS

a) Provenance des denrées alimentaires

L'appel d'offres passé le 1er janvier 2017 s'est terminé 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 /12/20	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE 2019	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE 2020
Boucherie	Socopa Valtero	52 144,39 €	37 565,21 €
Produits avicoles frais	SDA	25 624,51 €	22 793,03 €
Porc, saucisserie et charcuterie	Pomona Passion Froid	27 340,32 €	14 237,40 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits		68 442,18 €	48 512,60 €
Viandes, volailles, et produits surgelés cuisinés		55 432,13 €	32 434,04 €
Poissons et crustacés, surgelés		39 756,70 €	31 910,48 €
Pâtisseries surgelées		17 372,14 €	16 700,71 €
Fruits et légumes frais		Pomona Terre Azur	90 851,47 €
Légumes et fruits surgelés	BRAKE	28 049,81 €	22 218,85 €
Glaces		3 484,08 €	1 075,61 €
Produits d'épicerie	EPISAVEURS	79 365,22 €	49 007,04 €
Viandes bovines biologiques	Socopa Valtero	4 033,41 €	341,46 €
Viandes avicoles biologiques	SDA	3 636,47 €	802,90 €
Denrées Biologiques	Biofinesse	54 117,71 €	56 989,39 €
Pains & viennoiseries	BPA	31 568,65 €	23 443,50 €

Pour certains produits spécifiques (tels que les melons, pommes, fromages précis, pizzas fraîches...) le Syndicat s'approvisionne auprès de producteurs locaux (cf annexe 6 du présent rapport).

Pour 2020, la dépense globale de denrées alimentaires entrant dans le cadre de cet appel d'offres, s'élève, hors pain, à 402 194,19 € (contre 549 650,54 € en 2019), soit une baisse de 26,83 % d'achats alimentaire pour 224 755 repas (contre 322 451 en 2020 soit 30,30 % en moins).

b) L'orientation des collectivités adhérentes au syndicat de restauration



c) Des menus clairs grâce à l'utilisation de pictogrammes

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.

La Pêche durable

L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales. La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.



SIQO

Le logo Egalim permet d'informer le consommateur des denrées proposées inscrits dans les SIQO (Sigles Officiels d'identification de la qualité et des origines) tels que le Label Rouge, l'AOC, l'AOP, l'IGP... sigles garantissant des produits de qualité et durables.

Plats végétariens

Un repas végétarien est présenté chaque semaine, conformément à la Loi Egalim

menus à consulter sur le site www.syndicatrestauration37.fr



c/ Réalisations 2020 en pourcentage et par site de ces produits

Dans les crèches de Fondettes

- 100 % de bio dans les crèches La Poupardière et la Dorlotine depuis le 1^{er} juin 2019
- 11,67 % de production locale et circuits courts
- 48,76 % de recettes « faites maison »

✓ Objectifs atteints !

100 % de produits éligibles à la Loi Egalim (par rapport à l'incitation d'atteindre 50%)

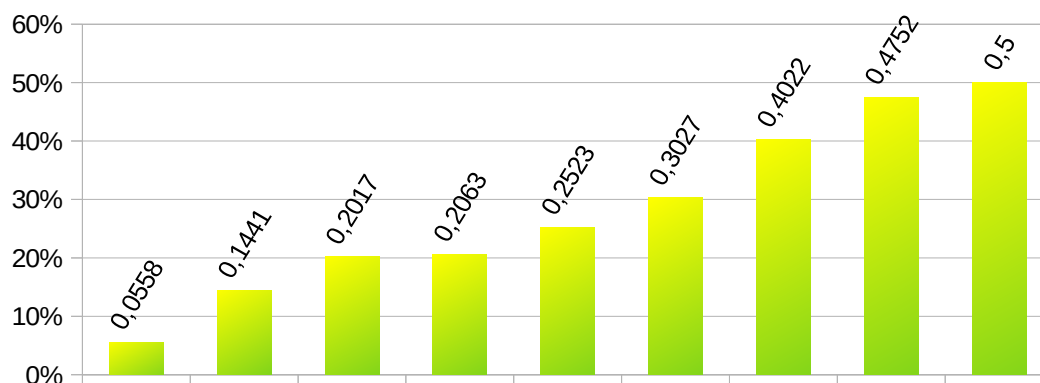
Dans les écoles :

- 50 % de bio dans les écoles depuis la rentrée scolaire 2019
- 33,35 % de production locale et circuits courts
- 36,95 % de recettes faites maison

✓ Objectifs atteints !

86,50 % de produits éligibles à la Loi Egalim

ÉVOLUTION DU BIO AU SEIN DES ÉCOLES DE FONDETTES 2012 - 2020



La loi EGALIM introduite depuis octobre 2018 est à présent bien établie. L'introduction de denrées biologiques et locales dans les menus mais également les différentes mesures prises en matière environnementales (utilisation de produits enzymatiques, gestion du gaspillage alimentaire, disparition du plastique au profit de matières plus durables) ont permis au Syndicat d'obtenir pour la deuxième année consécutive, la

labellisation « Ecocert en cuisine ».

DÉPARTEMENT – COLLÈGES

Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentent 24,21 % des achats (contre 2,98 % en 2019), les denrées issues de la production locale et du le circuit court s'élèvent à 28,38 %.

59,89 % de produits sont conformes à la Loi Egalim

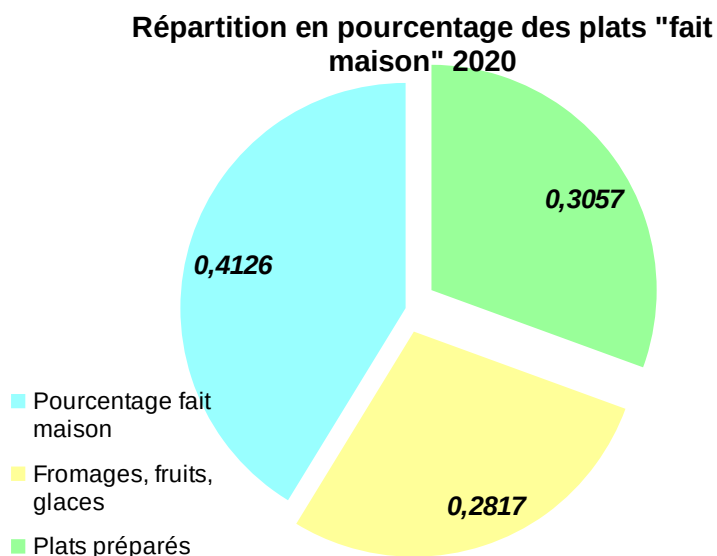
Le Département d'Indre et Loire s'est engagé, au travers son Projet alimentaire Territorial 2020-2023 « Bien manger dans nos collèges de Touraine » dans une politique responsable en matière d'alimentation dans les collèges. La priorité du département est d'atteindre 50 % de produits locaux de qualité et/ou biologiques d'ici 2021.

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 ».



d) Audit 2020 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

Suite au nouvel audit réalisé le 23 septembre 2020 par Madame Séverine AMORIM 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 (cf annexes 7).

Cet audit, réalisé sur la période allant du 30 septembre 2019 au 1^{er} octobre 2020 démontre que 50 % 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 2021, 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 2020

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).

La Russie

*Salade de Betteraves à la Russe:
Salade composée de betteraves
cuites, Pommes de terre, petits pois,
cornichons et oignons.*



Sharlotka

*Gâteau aux pommes Russe appelé
également Cake aux pommes Russe avec
de la cannelle*

A l'occasion de la Semaine du goût 2020, du 12 au 16 octobre, le Syndicat a proposé des menus spéciaux réalisés sur le thème des épices (cf annexe 2)



Filet mignon de porc au miel

***Sauté de veau façon Orlof: Recette du rôti de veau Orlof
décliné en sauté de veau avec des champignons, des***



lardons et du fromage

Différents ateliers de sensibilisation mettant en valeur différentes épices telles que la vanille, le gingembre, la cannelle... ont été réalisés sur les différentes écoles de Fondettes



Velouté de choux, ail, fines herbes et cumin



Ateliers réalisés sur les sites de restauration par le personnel communal

Portage d'un repas amélioré aux aînés de Fondettes

Sur initiative du C.C.A.S. de Fondettes, plus de 1 000 personnes de plus de 71 ans ont bénéficié d'un plateau repas distribué durant les week-ends des 9 et 16 octobre 2020 (en lieu et place du traditionnel déjeuner spectacle)

Organisation de la tournée dès l'aube



Au menu : foie gras et son chutney de figues, filet mignon de porc du Val de Loire au miel, pommes grenailles et sa poêlée de champignons, duo de fromages et sa salade verte, assortiment de desserts.



f) Gestion de la crise sanitaire COVID 19

Face à la crise sanitaire survenue en mars 2020, les personnels de restauration ont accentué l'attention portée à la sécurité alimentaire, élément prépondérant au bon fonctionnement de tout service de restauration collective.

Dès le 1^{er} confinement, une étroite concertation entre les personnels de restauration du Syndicat, de la ville et des élus a permis d'assurer une production minimum des repas, par la mise en place de différentes actions :

- Aménagement des salles de restauration permettant d'assurer la distanciation a été mis en place.
- Installation de supports de communication visant à rappeler les gestes « barrière » à respecter ;
- Distribution de masques,
- Aménagement des horaires de la pause méridienne permettant d'éviter le brassage des élèves ;
- Garantie du maintien de service en organisant les équipes.

Les différents acteurs de restauration, enseignants et ATSEM ont permis de rendre disponible le personnel soignant réquisitionné en mettant en place un dispositif exceptionnel sur Fondettes de garde et de restauration pour les enfants.

Durant le second confinement, une adaptation régulière au regard de l'évolution des mesures a été mise en place permettant de maintenir le service de restauration auprès des enfants.

Les incidences de la gestion COVID sur les conditions de prises de repas des convives :

- Interdiction du RAB ;
- Suppression des salades en self ;
- Interdiction d'utilisation des micro-ondes ;
- Placement des élèves ;

les personnels de restauration, dont les modes de fonctionnement ont été grandement impactés, se sont mobilisés et ont fait preuve d'une grande réactivité pour s'adapter aux différentes situations et palier aux besoins qui évoluent constamment depuis.

III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2020 DU SYNDICAT MIXTE**a) Marchés publics****RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS**

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2019 en € TTC	COÛT 2020 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	32 166,96	34 219,64
ELIS*	Vêtements de travail	4 791,10	5 149,19
VEOLIA	Distribution d'eau	1886,46	2 238,83
EDF	Fourniture d'électricité	35 659,03	35 013,44
INTERNET ORANGE/ FREE*	Accès internet	144,98	357,66
GIPRECIA	E-administration protection des données	375,00	1 045,00
ORANGE	Com. Téléphoniques fixes	846,67	0,00
BPA	Fourniture de pain	31 568,65	23 443,50
ECOLAB AMBOILE*	Dératisation	1 002,05	1 015,49
RICOH	Maintenance imprimante	548,19	593,91
L.A LIFESTYLE	Animation semaine du goût	6 362,45	0,00
SOA	Entretien du bac à graisse	1 339,13	2 038,94
SFR	Flotte téléphones portables	28,00	0,00
Laboratoire de Touraine	Prélèvements alimentaires (légionelles)	1 533,21	1 470,21
SMACL / Groupama*	Assurance du bâtiment, RC...	1 305,16	1 312,90
CDG 37	Visites médicales	150,00	582,32
CDG37	Assurance statutaire	/	551,71
UC-IRSA	Diététicienne	979,00	979,00
PETIT FORESTIER	Location de camions frigorifiques	19 053,40	20 285,72
CIGAC	Assurance du personnel	8 787,15	0,00
OVH (régulé en 2016 et 2019 pour 3 ans)	Site internet	287,50	0,00
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	1 752,48	2 731,20
RISK PARTENAIRE*	Maintenance des extincteurs	1 109,64	2 382,72
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	810,70	680,13
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	366,77	1 056,86
SALAMANDRE*	Logiciel et formation du personnel	2 645,89	2 693,94
Adhoc-Ingénierie*	Suivi de la maintenance des équipements	0,00	3 432,00
Groupe Pierre Le Goff / LANGLE	Produits d'entretien	1 406,91	2 695,69
	Usage unique	1 075,64	7 121,74
	Jetables	4 294,01	14 067,16
ONET Services / ATMOS	Entretien des vitres de la cuisine centrale	218,94	339,60
QUALICONSULT	Vérification périodique des installations électriques	180,00	0,00
ESAT Thibaudieres/ADAPEI*	Entretien des espaces verts	3 853,91	4 642,20
B3S	Maintenance système sécurité	399,49	190,34

*Marchés & Contrats relancés en 2020

Marchés de travaux

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2019 en € TTC	COÛT 2020 en € TTC
TCPE CLIMATIQUE	Plomberie caniveaux	0,00	2 415,60
ERREBA SARL	Remplacement des caniveaux de sol	0,00	28 685,15
AD HOC INGENERGIE	Maîtrise d'œuvre travaux	0,00	1 512,00

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 :

- 23 112,44 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations frigorifiques et de cuisson mené par la Sté AXIMA Réfrigération ;
- 11 107,20 € TTC facturés au titre du marché annuel d'entretien des installations de chauffage, ventilation mené par la Sté EIFFAGE ;
- 3 138,55 € TTC correspondant aux interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (remplacement d'un disjoncteur, soudure sur sauteuse, soudure sur chariot, remplacement de luminaires existants).

Investissement

Une dépense de **37 752,89 € TTC** a été engagée en 2020 au titre de l'investissement pour financer les éléments suivants :

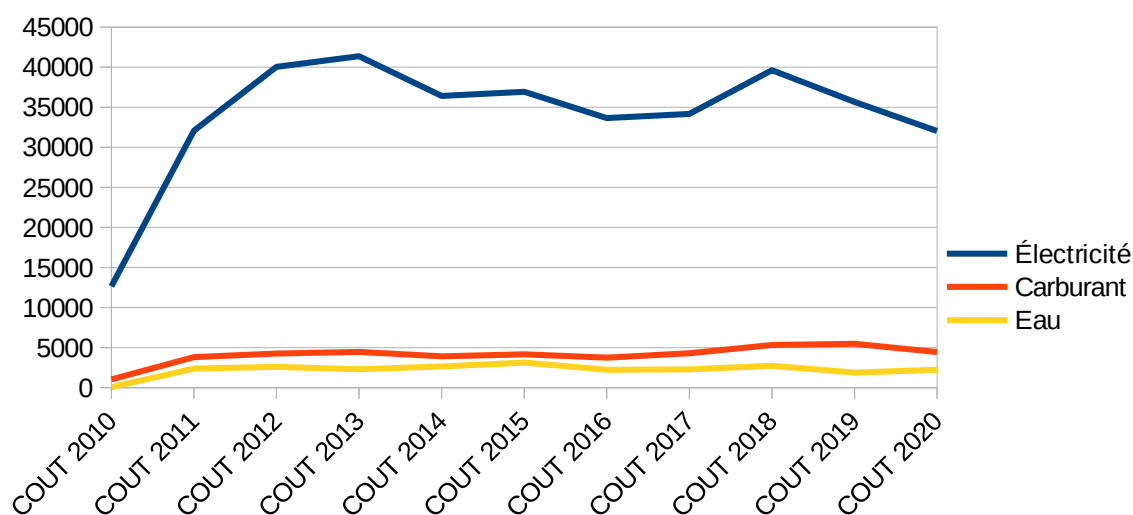
Dépenses	MONTANT TTC
Remplacement de la centrale sirène et incendie	1 680,12 €
Renouvellement de matériel de cuisine	1 928,16 €
Opération de plomberie sur caniveaux de sol	2 415,60 €
Maîtrise d'ouvrage opération étanchéité des caniveaux	1 572,00 €
Réparation des caniveaux de sol en cuisine	28 685,15 €
Reste à réaliser 2020 (fauteuil club et appareil photo)	911,86 €

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.

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

FLUIDES	ANNÉE	2019	COÛT 2019	2020	COÛT 2020
Carburant Véhicules frigorifiques		24 855 km	5 477,89 €	21 548 km	4 451,09 €
Eau		676 m ³	1 886,46 €	795 m ³	2 238,83 €
Électricité		220 421 kWh ¹	35 659,03 €	166 320 kWh ²	32 037,07 €

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 du captage de la Bourdonnière. En 2020, ... 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 2020 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 EDF – consommation du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020

2 Donnée EDF – consommation du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020

IV. EFFECTIFS

a) Effectifs 2019/2020 par établissement (base 144 jours d'école)

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2019	2020	ÉVOLUTION	2019	2020	ÉVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	105	112	6,67%	92	102	10,87%
Élémentaire Gérard Philipe	222	230	3,60%	215	210	-2,33%
Maternelle Françoise Dolto	88	83	-5,68%	72	78	8,33%
Élémentaire Françoise Dolto	155	164	5,81%	142	150	5,63%
Maternelle La Guignière	70	59	-15,71%	60	55	-8,33%
Élémentaire La Guignière	119	123	3,36%	30	30	0,00%
TOTAL MATERNELLES	263	254	-3,42%	224	235	4,91%
TOTAL ÉLÉMENTAIRES	496	517	4,23%	387	390	0,78%
TOTAL ÉCOLES	759	771	1,58%	611	625	2,29%
Collège Jean Roux	542	540	-0,37%	484	480	-0,83%
Collège L. et R. Aubrac	367	367	0,00%	331	310	-6,34%
Collège La Béchellerie	374	374	0,00%	350	360	2,86%
Collège Rabelais	544	544	0,00%	334	330	-1,20%
TOTAL COLLEGES	1 827	1 825	-0,11%	1 499	1 480	-1,27%
TOTAL GENERAL	2 586	2 596	0,39%	2 110	2 105	-0,24%

Sur 771 enfants scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires, 625 déjeunent à la cantine (contre 611 sur 759 l'année dernière), **soit 81,06 % de taux de fréquentation à la cantine contre 80,50 % l'année dernière.**

L'évolution des convives complémentaires est la suivante :

CONVIVES	EFFECTIFS annuel		
	2019	2020	ÉVOLUTION
Accueil de Loisirs « La Môme »	15 616	12 886	-17,48%
Crèche « La Poupardière »	8 795	6 959	-20,88%
Crèche « La Dorlotine »	4 364	3 908	-10,45%
Portage à domicile	14 669	14 336	-2,27%

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	3568	6 240	76	7 380	4 909	5 865	5 532	70	1 190	146	918	481	957	37 332
Février	1784	3 120	40	3 905	2 644	2 925	2 474	70	1 096	153	746	391	1 728	21 076
Mars	1760	3 125	40	3 896	2 655	2 920	2 706	0	1 194	119	427	244	383	19 469
Avril	0	144	0	0	0	0	0	0	1 283	0	0	43	91	1 561
Mai	611	1 041	0	429	600	350	169	0	1 254	36	356	138	101	5 085
Juin	2087	4 244	33	3 609	2 200	2 155	1 508	0	1 187	90	659	402	267	18 441
Juillet	438	780	10	284	200	247	270	0	1 275	97	660	392	3 078	7 731
Août	0	0	0	0	0	0	0	0	1 115	57	342	101	2 254	3 869
Septembre	3761	6 630	86	7 846	5 485	6 060	0	0	1 113	143	764	416	997	33 301
Octobre	2280	3 801	50	4 777	3 225	3 630	0	0	1 097	140	709	453	1 695	21 857
Novembre	3819	6 263	81	8 126	5 320	5 885	0	0	1 182	152	738	480	525	32 571
Décembre	2541	4 290	55	5 225	3 100	3 950	0	0	1 350	134	640	367	810	22 462
TOTAL	22649	39 678	471	45 477	30 338	33 987	12 659	140	14 336	1 267	6 959	3 908	12 886	224 755

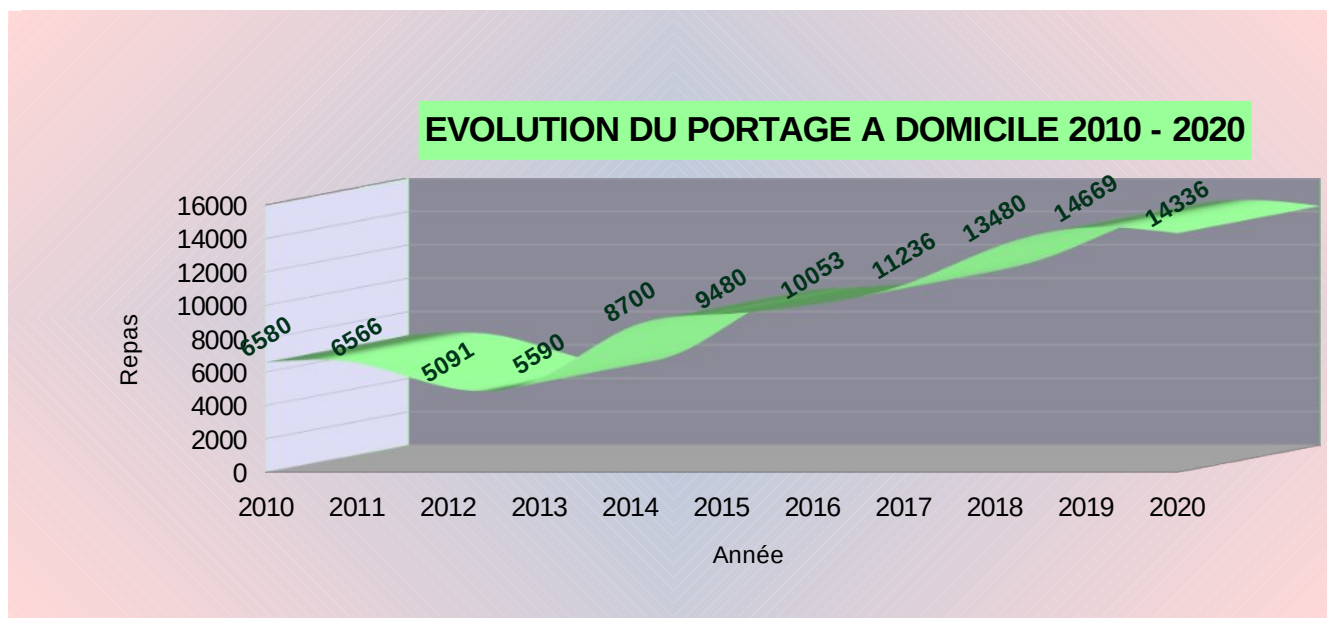
c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNÉE CIVILE 2020 / 2019*

CONVIVES	2019	2020	ECART	%
Maternelles / primaires	83 526	62 327	-21 199	-25,38%
Personnel enseignant	483	471	-12	-2,48%
SAINT VINCENT DE PAUL	691	140	-551	-79,74%
Portage à domicile	14 669	14 336	-333	-2,27%
Personnel communal	1 477	1 267	-210	-14,22%
Crèche La Poupardière	8 795	6 959	-1 836	-20,88%
Crèche La Dorlotine	4 364	3 908	-456	-10,45%
Centre de Loisirs La Môme	15 616	12 886	-2 730	-17,48%
TOTAL VILLE	129 621	102 294	-27 327	-21,08%
Collégiens Jean Roux	63 486	45 477	-18 009	-28,37%
Collégiens de Luynes	41 776	30 338	-11 438	-27,38%
Collégiens St Cyr sur Loire	45 168	33 987	-11 181	-24,75%
Collégiens Rabelais	42 400	12 659	-29 741	-70,14%
TOTAL COLLEGES	192 830	122 461	-70 369	-36,49%

* Les prestations 2020, 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



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 2020-2021 appliquée selon le quotient familial de la CAF (à compter du 1er septembre 2020) :**

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 2020 s'élève à 243 188,43 € (contre 327 249,42 € en 2019).

La ville a quant à elle versé 219 861,38 €. La participation au titre de l'investissement est supprimée.

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 89 032,58 €.

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 338 577,93 € répartis ainsi qu'il suit :

Collège Jean Roux de Fondettes : 126 221,44 € ;

Collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes : 84 014,35 € ;

Collège La Bécherrie de Saint-Cyr-sur-Loire : 94 123,61 € ;

Collège Rabelais de Tours : 34 636,39 €.

Le département a quant à lui versé 142 124 € dont 1 508 € pour les animations de l'année visant à promouvoir les denrées issues de la production locale. Comme précédemment pour la ville de Fondettes, la participation au titre de l'investissement du Conseil Départemental est supprimée.

RÉCAPITULATIF DES COÛTS DE PRODUCTION ET TARIFS PUBLICS PAR REPAS

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS ÉTABLIS EN 2020 <i>Hors investissement</i>	TARIFS PUBLICS * <i>(applicables au 1^{er} septembre 2020 au 31 août 2021)</i>
Primaires	4,04 €	2,80 € à 3,85 € selon QF
Maternelles	3,89 €	2,80 € à 3,85 € selon QF
Centre de Loisirs « La Môme »	4,27 €	2,97 €
Crèche	3,75 €	/
Personnel communal	5,42 €	4,45 €
Club St Vincent de Paul	7,36 €	6,67 €
Portage à domicile*	6,20 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	3,70 €	3,16 €
Enseignants de la ville	5,42 €	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). Depuis septembre 2020 le coût du repas a été réévalué à $2,816 + 1,194 = 4,01$ dont 2,816 facturés aux collèges, le département contribuant à hauteur de 1,194 €

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 2020 DU SYNDICAT MIXTE = 874 879,12 €

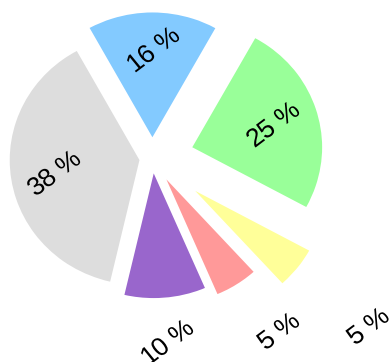
LE DÉPARTEMENT



COLLÈGES 338 577,93 €

- J. Roux : 126 221,44 € (45 477 repas) ;
- L. & R. Aubrac : 84 014,35 € (30 338 repas) ;
- La Béchellerie : 94 123,61 € (33 987 repas) ;
- Rabelais : 34 636,39 € (12 659 repas) ;

soit 122 461 repas facturés 2,726 € aux collèges



LA MÔMERIE

46 649,61 € : 12 886 repas à 3,62 €

PRODUITS DIVERS

40 878,26 € dont :

- Goûters crèches : 8 455,24 €
- Prestations exceptionnelles : 4 680,10 €
- Portage banquet des aînés : 20 098,44 €
- Conférence St Vincent de Paul : 933,80 € (140 repas)
- Atténuations de charges : 2 450,49 €
- Amortissements : 560 €
- Produits exceptionnels : 1 451,55 €.
- Remboursement du FCTVA : 2 248,64 €

VILLE DE FONDETTES

219 861,38 € dont :

- 190 629,15 € pour la production de 74 932 repas (écoliers, personnel enseignant et communal) ;
- 29 232,23 € pour la production de 10 867 repas destinés aux crèches.

CCAS

89 032,58 € 14 336 repas à 6,20 €

b) Compte Administratif 2020

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2020, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXÉCUTION DU BUDGET GÉNÉRAL 2020		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 047 892,35 €	1 123 144,51 €
	Section d'investissement	36 841,03 €	424 157,49 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1	Section d'investissement	911,86 €	/

Cette année 2020 a été marquée par la pandémie COVID 19.

Globalement, les sommes du compte administratif 2020 sont les suivantes :

Fonctionnement

Dépenses

	CA 2020
011 – Charges à caractère général	638 260,08 €
012 – Charges de personnel	356 870,12 €
022 – Dépenses imprévues	0,00 €
65 – Autres charges de gestion courante	6 164,40 €
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €
042 – Dotations aux Amortissements	46 597,75 €
Total des dépenses de fonctionnement	1 047 892,35 €

Recettes

	CA 2020
70 – Produits des services du domaine	31 915,47 €
74 – Dotations et Participations	838 494,14 €
75 – Autres produits de gestion courante	3,47 €
77 – Produits exceptionnels	1 451,55 €
013 – Atténuation de charges	2 450,49 €
042 – Transfert entre sections	560,00 €
002 – Résultat de Fonctionnement reporté	248 269,39 €
Total des recettes de fonctionnement	1 123 144,51 €

Investissement

Dépenses

	CA 2020	RAR 2020
21 – Immobilisations corporelles	3 608,28 €	911,86 €
23 – Immobilisations en cours	32 672,75 €	0,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	0,00 €
040 – Transfert entre sections	560,00	0,00
Total des dépenses d'investissement	36 841,03 €	911,86 €

Recettes

	CA 2020	RAR 2020
10222 – FCTVA	8 290,84 €	0,00 €
138 - Participation des collectivités	0,00 €	0,00 €
040 – Dotations aux Amortissements	46 597,75 €	0,00 €
001 – Résultat d'investissement reporté	369 268,90 €	0,00 €
Total des recettes d'investissement	424 157,49 €	0,00 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat négatif en fonctionnement de - 173 017,23 € et la section d'investissement dégage un excédent de 18 047,56 €. En cumulant les excédents antérieurs de fonctionnement de 248 269,39 €, le solde cumulé de la section de fonctionnement s'élève à 75 252,16 €. En investissement, l'excédent antérieur de 369 268,90 €, le solde cumulé se porte à 387 316,46 €. Les deux sections excédentaires ont permis de maintenir à l'identique les tarifs pour 2020.

c) Coût de revient 2020

224 755 repas ont été réalisés sur un coût de revient établi de 3,75 € à 6,77 € selon les différentes catégories de convives dont :

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
EFF. PREVISION .	122 461	22 649	39 678	14 336	10 867	1 738
ALIMENTAIRE	1,91	1,30	1,45	2,41	0,91	2,69
DEP GEN	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
DEP SPECIFIQUES	0,33	0,38	0,38	2,15	0,63	0,52
AMORTISSEMENT	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21
TOTAL	4,45	3,89	4,04	6,77	3,75	5,42

102 294 repas ont été produits pour la ville (45,51 %), la participation de cette dernière couvrant les 89 268 repas suivants :

- 62 798 repas ont été produits pour les écoles primaires, maternelles et personnel enseignant (61,39 %) ;
- 110 867 repas ont été produits pour les crèches de Fondettes (10,62 %) ;
- 14 336 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (14,01 %) ;
- 1 267 repas ont été produits pour le personnel communal (1,24 %).
- Les 13 026 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 :
 - 12 886 repas pour le centre de loisirs « La Môme » (12,60 %) ;
 - 140 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,14 %).
- Il est rappelé que les prestations ponctuelles, facturées en sus au prix réel ne sont pas comptabilisées dans le nombre de repas.

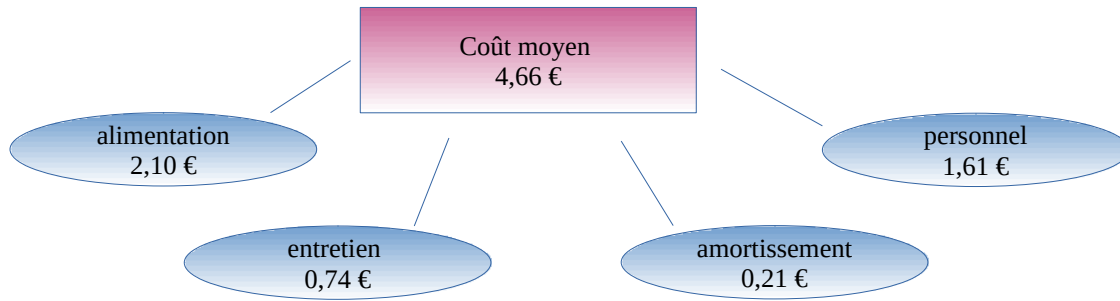
122 461 repas produits pour le département (54,49 %) :

- 45 477 repas pour le collège Jean Roux, dont 320 adultes (37,14 %) ;
- 30 338 repas ont été produits pour le collège de Luynes, dont 440 adultes (24,77 %) ;
- 33 987 repas ont été produits pour le collège de Saint-Cyr (27,75 %) ;
- 12 659 repas ont été produits pour le collège de Tours (10,34 %) dont la prestation a pris fin en juillet 2020.

Le coût de revient moyen du repas 2020 incluant les deux collectivités s'élève donc en réalité à 4,57 € détaillé ainsi :

- Coût alimentaire : 2,00 € ;
- Coût salarial : 1,59 €
- Coût d'entretien : 0,77 € ;
- Dotations aux amortissements : 0,21 €.

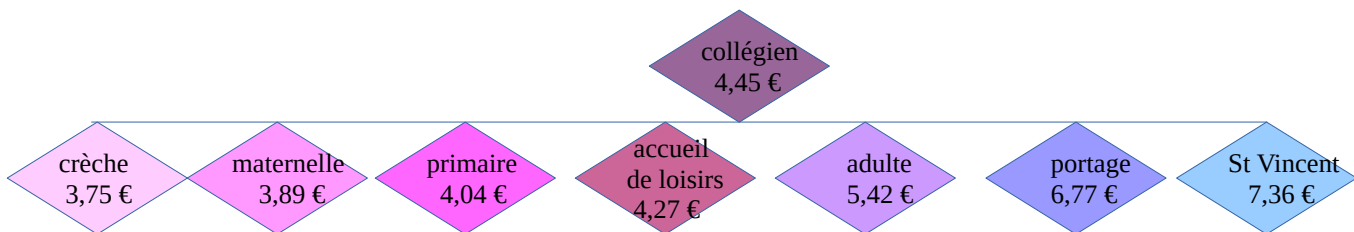
Pour 2020, le coût moyen du repas est le suivant :



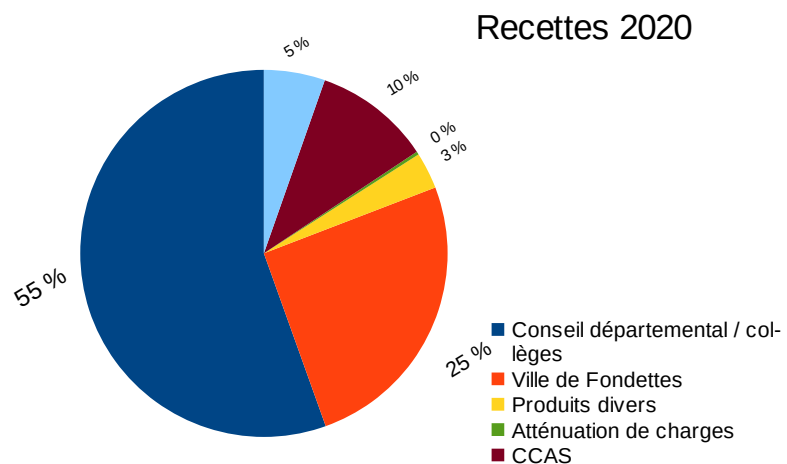
Le **coût alimentaire** est l'élément **variable** car spécifique selon les différentes catégories de convives (grammages, choix dans les menus, etc.).

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 2020, le coût de production des repas (fabrication & livraison), varie de 3,75 € (crèches) à 7,36 € (Club Saint Vincent de Paul).



Les recettes du syndicat 2020, d'un montant de 874 879,12 €, sont constituées pour 92,25 % par les contributions financières des collectivités adhérentes qui correspondent au service fait (repas effectivement consommés dont 54,49 % proviennent des collèges). Les recettes provenant des associations (Accueil de la Mômérie et conférence Saint Vincent représentent 5,44%) Les autres recettes (prestations exceptionnelles, produits divers, atténuations de charges...) représentent 2,31 %.



Excepté pour le département qui a revu ses tarifs au 1^{er} septembre pour 2020, l'assemblée délibérante a fait le choix de maintenir la tarification 2019 à l'identique.

d) État des coûts 2020

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2020/2019

DONNÉES	PÉRIODE	ANNÉE 2019	ANNÉE 2020
Nombre de repas		322 451	224 755
Denrées		629 013,31 €	470 946,85 €
Personnel		373 246,76 €	363 034,52 €
Consommables		20 709,59 €	21 236,39 €
Téléphone (fixe, portables, internet)		1 307,73 €	405,37 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		5 020,42 €	5 549,32 €
Véhicules (location + carburant)		26 579,02 €	24 736,81 €
Entretien matériel		908,40 €	2 412,07 €
Entretien du bâtiment		42 582,32 €	34 219,64 €
Eau - électricité		35 659,03 €	34 275,90 €
Assurances du bâtiment		1 305,16 €	1 312,90 €
Contrats de prestation		6 694,50 €	6 965,73 €
Investissement		25 851,71 €	36 841,03 €

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 2020, 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. La suppléance de la comptabilité est réalisée en l'absence de Madame de VALBRAY par Monsieur THIOT, responsable de production.

3 mises en stage ont eu lieu cette année : Madame BOUCHENOIRE en charge du portage des repas au domicile des personnes âgées au 1^{er} janvier 2020, Monsieur RIVERY cuisinier ainsi que Mademoiselle JAUNÂTRE, agent polyvalent de restauration au 1^{er} avril 2020.

Le montant de la masse salariale 2020 s'élève à 363 034,52 € comprenant :

- 216 916,54 € coût de rémunération des personnels titulaires ou non ;
- 39 457,84 € de cotisations à des organismes divers (CNRACL, IRCANTEC, URSAFF, ASSEDIC, FNAL, CDG, CNFPT...) ;
- 39 003,67 € de versement d'indemnités (dont 4 652,78 € pour les élus) ;
- 1 145,00 € (GIPRECIA, subvention à l'AGORES)
- 803,46 € pour l'activité accessoire « paie » ;
- 8 658,50 € d'assurance du personnel ;
- 3 986,24 € de cotisation au Cnas et COS (dont 1 866,24 € pour le COS)
- 49 512,87 € aux caisses de retraites (49 147,17 € pour les agents, 365,70 € pour les élus)...
- 1 004,08 € de remboursement de Supplément Familial de Traitement, NBI ;
- 1 964,00 € de versement au Fonds National de Compensation du supplément ;
- 582,32 € coût des visites médicales ;

Au regard du nombre de repas effectués en 2020, 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 2020

Formation du personnel en 2020 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Rencontre régionale AGORES	11 mars	THIOT Franck	Actualité liée à la restauration collective
Menus végétariens, exécution du budget	23 janvier et du 21 au 23 septembre		Annulée pour COVID
Formation d'intégration	26 novembre au 02 décembre	BOUCHENOIRE Julie	Amélioration des connaissances
Ateliers culinaires : les plats végétariens	30 novembre au 02 décembre	VENIEN Maryline CHARBONNEAU Claude	Annulée pour COVID
Initiation aux marchés publics	22 au 24 septembre	CHARBONNEAU Claude	Annulée pour COVID
Outils d'élaboration des repas équilibrés	22 au 24 septembre	CONLEY Steve	Annulée pour COVID
Prévention des risques liés à l'activité physique	28 mai au 25 juin		Annulée pour COVID

ANNEXES

- 1. Menus à thème 2020**
- 2. Menus de la semaine du goût 2020**
- 3. Compte administratif 2020**
- 4. État comparatif des coûts 2020 / 2019**
- 5. Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2020**
- 6. Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**
- 7. Attestations de labellisation Ecocert**



menus à thème année 2020

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	ven. 24 janvier	jeu. 6 février	lun. 15 juin	jeu. 24 septembre	ven. 13 novembre
Hors d'œuvre	Légumes et fruits				Betteraves à la Russe	MENU ÉQUATEUR
	Féculeux, produits céréaliers	Nems de poulet / Samoussa de légumes	Salade aux haricots et riz sauvage	Taboulé melon et fêta		Ceviche de concombre, citron et coriandre
	Viandes, Poissons et œufs	Nouvel an chinois	MENU MEXICAIN	MENU ALGÉRIEN	MENU RUSSE	
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Émincé de porc sauce soja	Fajitas de poulet sauce barbecue	Keftas de volaille à la tomate et aux poix chiches	Sauté de veau Orloff	Filet de poisson au lait de coco
Accompagnements	Légumes et fruits	Poêlée chinoise	Salade verte	Tajine de légumes		
	Féculeux, produits céréaliers				Kashka de sarrasin	Riz Équatorien
Produits laitiers	Produits laitiers	Fromage blanc sucré / Petits Suisses sucrés	Tomme grise / Saint Nectaire	Edam / Mimolette	Emmental / Gouda	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers		Crème Mexicaine (chocolat et café)			
	Légumes et fruits	Salade de mangues et litchis		Salade d'agrumes et abricots secs au miel	Sharlotka	Tarte Maracuja
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers					



menus du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2020

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	Pamplemousse	Velouté de chou fleur aux épices		Carottes râpées et pommes, vinaigrette curry	
	Féculeux, produits céréaliers					Salade Piémontaise
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Chili tandoori	Fricadelle de bœuf sauce tomate	LA SEMAINE DU GOÛT DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020	Filet de lieu sauce vanille	Sauté de porc au gingembre
Accompagnements	Légumes et fruits				Courgettes et pdt persillées	Duo brocolis et chou-fleur
	Féculeux, produits céréaliers	Riz créole	Gratin de pommes de terre à la moutarde			
Produits laitiers	Produits laitiers	Fromage blanc au miel	Cantal		Brie	Gouda au cumin
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers		Crème dessert vanille			
	Légumes et fruits	Poire au chocolat				Prune
	Féculeux, produits céréaliers		Biscuit		Gâteau pomme, banane et cannelle	
		Pain biologique			Pain biologique	



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



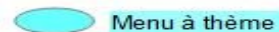
Circuit court



« Fait maison »



Plat végétarien



Menu à thème

* Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

Annexe 3 du Bilan d'activité 2020

COMPTE ADMINISTRATIF 2020 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (224 755 repas)

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	638 260,08 €	70 – Produits des services	31 915,47 €
60611 – Eau	2 238,83 €	70688 – Autres prestations de services (dont 407 repas St Vincent)	31 915,47 €
60612 – Énergie – Électricité	32 037,07 €	7078 – Autres marchandises	0,00 €
60622 – Carburant	4 451,09 €		
60623 – Alimentation	470 946,85 €		
60628 – Autres fournitures non stockées	0,00 €	74 – Dotations et Participations	838 494,14 €
60631- Fournitures d'entretien	3 606,56 €	7473 – Participations Département (124000 repas)	142 124,00 €
60632 – Fournitures de petit équipement	4 081,26 €	74741 – Participation des communes (76574 repas)	219 861,38 €
60636 – Vêtements de travail	400,32 €	7476 – CCAS (14130 x 6,20 €) + banquet des aînés	89 032,58 €
6064 – Fournitures administratives	530,86 €	7478 – Participations Collèges (128471 repas) + prestations	338 577,93 €
60642 – Consommables informatiques	0,00 €	7478 – Participations Mômérie (12 886 x 3,62 € repas)	46 649,61 €
6068 – Autres matières et fournitures	5 172,72 €	7478 – France Agrimer	0,00 €
606882 – Fournitures quincaillerie	21 236,39 €	744 – FCTVA	2 248,64 €
611- Contrats de prestation	6 965,73 €		
6135 – locations mobilières	25 149,19 €		
615221 – Bâtiments publics	34 219,64 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	2 412,07 €	75 – Autres produits de gestion	3,47 €
6156 – Maintenance	3 840,56 €	7588 – Autres produits divers de gestion	3,47 €
6161 – Multirisques	1 312,90 €		
617 – Etudes et recherches	1 238,16 €	013 – Atténuations de charges	2 450,49 €
6184 – Versement à des organismes	0,00 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	42,70 €
6185 – Frais de colloque et séminaire	0,00 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	2 407,79 €
6228 – Divers (DIET + MO)	2 839,00 €		
6231- Annonces et insertions	5 080,00 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6232 – Fêtes et cérémonies	0,00 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6236 – Catalogues et imprimés	0,00 €		
6262 – Frais de télécommunications	405,37 €		
6288- Autres prestations de service (Esp verts)	10 095,51 €		
012 – Charge de personnel	356 870,12 €	77 – Produits exceptionnels	1 451,55 €
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	31 031,75 €	7718 – Autres produits exceptionnels	1 323,59 €
6218 – Autres personnels extérieurs	803,46 €	7788 – Produits exceptionnels divers	127,96 €
6332 – Cotisations versées au FNAL	188,00 €		
6336 – Cotisation au centre national	3 849,00 €		
63361 ET 2 - Cotisations au CDG ET CNFPT	0,00 €		
64111 – Rémunération principale	174 748,57 €		
64112 – NBI, SFT	1 004,08 €		
64118 – Autres indemnités	34 350,89 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	11 135,30 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	34 909,00 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	0,00 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	49 147,17 €		

Annexe 3 du Bilan d'activité 2020

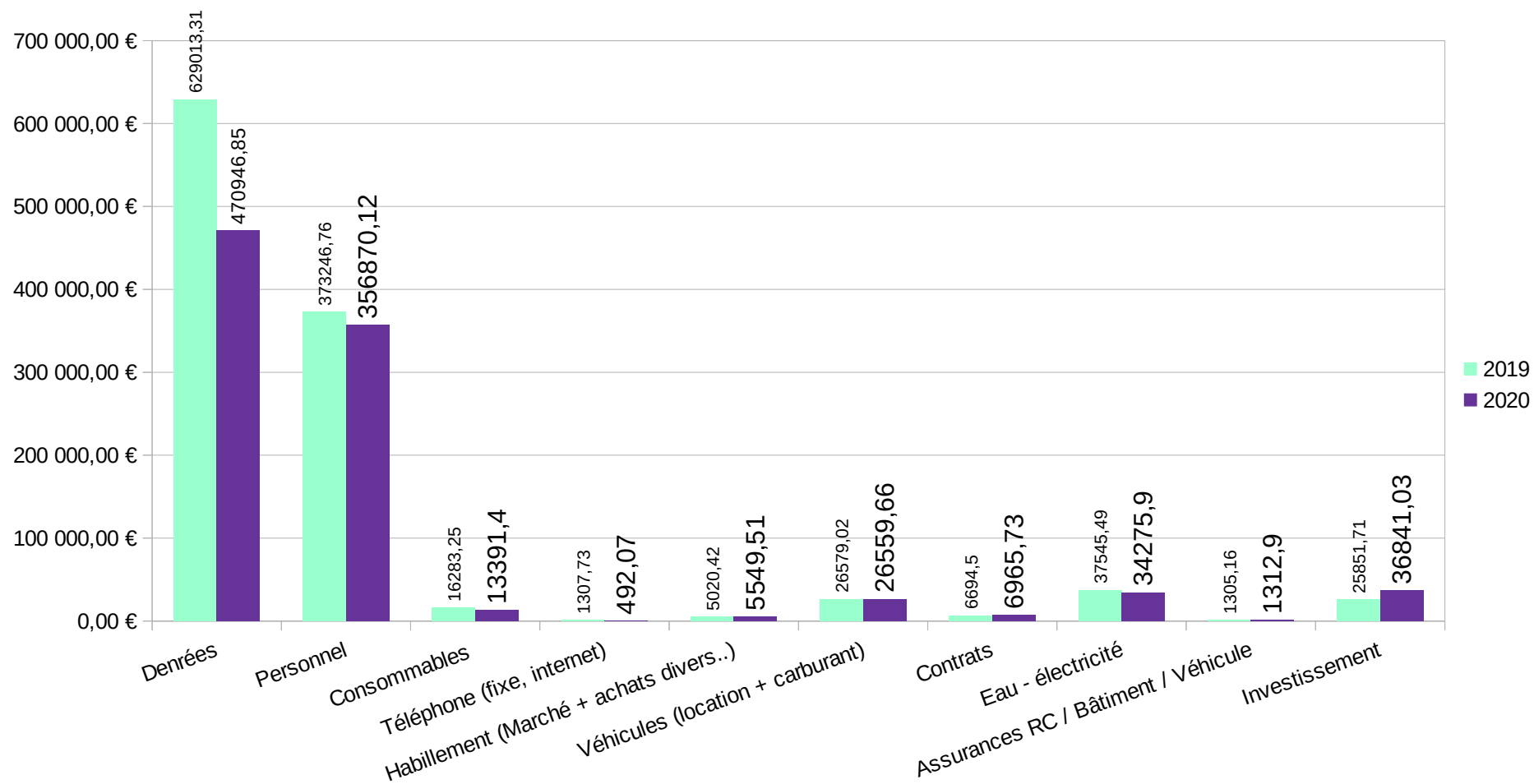
DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	0,00 €		
64532 – IRCANTEC	61,84 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	450,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	8 658,50 €		
6456 – Versement au FNC du supplément	1 964,00 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	3 986,24 €		
6475 – Visites médicales	582,32 €		
65 – Autres charges de gestion courante	6 164,40 €		
6531 - Indemnités	4 652,78 €		
6533 – Cotisations de retraite	365,70 €		
6535 – Formation	0,00 €		
65548 – GIPRECIA	1 045,00 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	100,00 €	002 – Excédent reporté n-1	248 269,39 €
65888 – Prév source	0,92 €		
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	Déficit de fonctionnement 2020	-173 017,23 €
678 – Autres charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent cumulé	75 252,16 €
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	46 597,75 €		
6811 – Dotation aux amortissements	46 597,75 €		
RATTACHEMENTS	0,00 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 047 892,35 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 123 144,51 €

Annexe 3 du Bilan d'activité 2020

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	total	RECETTES D'INVESTISSEMENT	total
40 – Subventions d'investissement	560,00 €	138 – Participation des collectivités	0,00 €
13912 – Amortissement Subventions d'équipement	560,00 €	1312 – Région	0,00 €
		1383 – Participation Département	0,00 €
		1384 – Communes	0,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	040 – Dotation aux amortissements	46 597,75 €
2031 – Frais d'études	0,00 €	28031 – Frais d'études	0,00 €
2051 – Licences informatiques	0,00 €	28051 – Concessions	0,00 €
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 €
21 – Immobilisations corporelles	3 608,28 €	281784 – Mobilier	0,00 €
2128 – Autres agencements et aménagements	0,00 €	28183 – Matériel de bureau	1 366,50 €
21318 – Autres bâtiments publics	0,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	32 740,34 €
2135 – Installations générales	0,00 €	28184 – Mobilier	1 684,86 €
2158 – Autres installations, matériel	0,00 €	2804131 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	0,00 €	28041411 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €
2184 – Mobilier	0,00 €	10 – Dotations, fonds divers	8 290,84 €
2188 – Autres immobilisations corporelles	3 608,28 €	10222 – F.C.T.V.A.	8 290,84 €
23 – Immobilisation en cours	32 672,75 €	001 – Excédent reporté n-1	369 268,90 €
2313 – Constructions	32 672,75 €	Excédent d'investissement 2020	18 047,56 €
		Excédent cumulé	387 316,46 €
RAR 2020	0,00 €	RAR 2020	0,00 €
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	36 841,03 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	424 157,49 €

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2020/2019

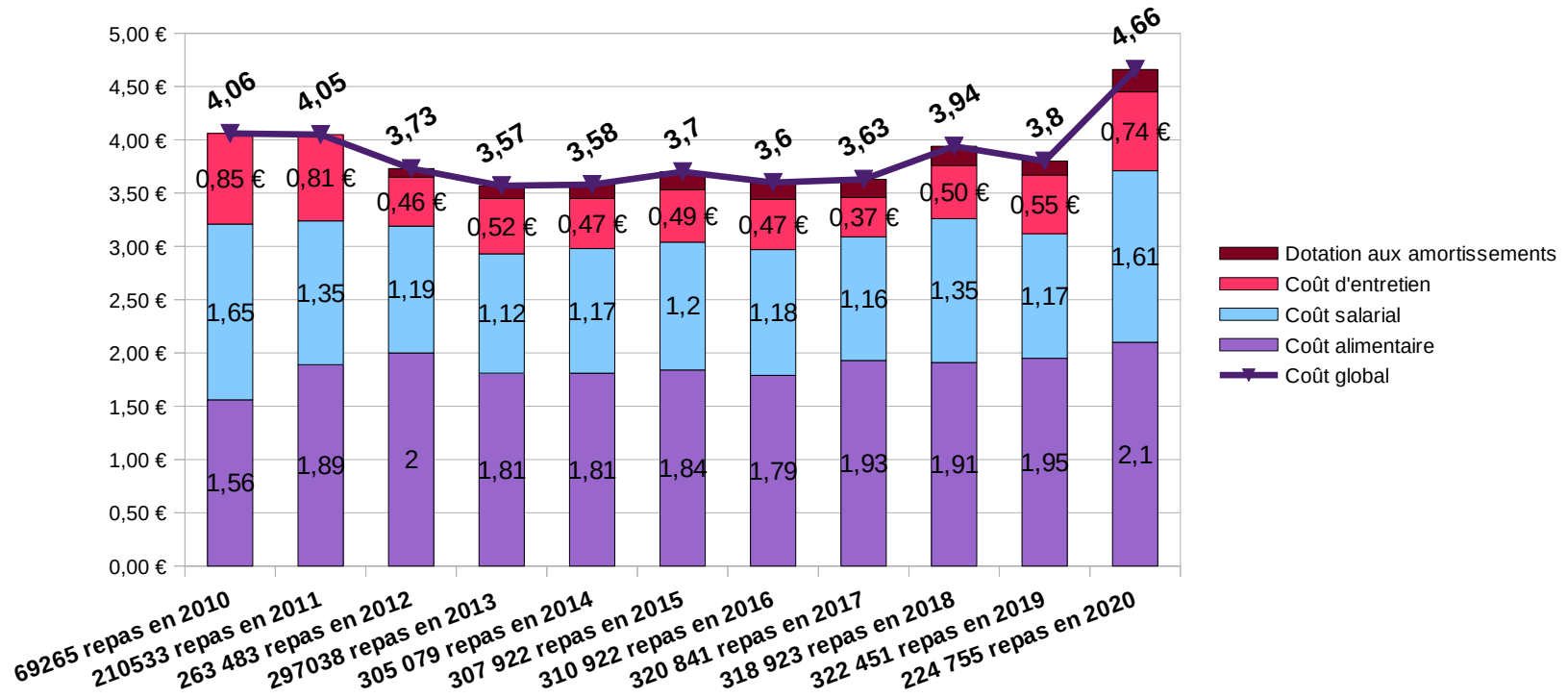
ÉTABLI SUR LA BASE DE 322 451 repas en 2019 et 224 755 en 2020



ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CRÉATION DU SYNDICAT MIXTE A 2020

Nbre repas / an	69 265 repas en 2010	210 533 repas en 2011	263 483 repas en 2012	297 038 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	322 451 repas en 2019	224 755 repas en 2020
Coût alimentaire	1,56 €	1,89 €	2,00 €	1,81 €	1,81 €	1,84 €	1,79 €	1,93 €	1,91 €	1,95 €	2,10 €
Coût salarial	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €	1,18 €	1,16 €	1,35 €	1,17 €	1,61 €
Coût d'entretien	0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,47 €	0,49 €	0,47 €	0,50 €	0,55 €	0,74 €
Dotation aux amortissements	0,00 €	0,00 €	0,08 €	0,12 €	0,13 €	0,17 €	0,16 €	0,17 €	0,18 €	0,13 €	0,21 €
Coût global	4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €	3,60 €	3,63 €	3,94 €	3,80 €	4,66 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2020 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			56 259,41 €			56 259,41 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	11 529,99 €	11 144,56 €				22 674,55 €
La Petite Fève	Fondettes (37)	Maraîchage		1 251,76 €				1 251,76 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais			3 510,54 €			3 510,54 €
Côte Ouest		Produits d'épicerie			60,31 €			60,31 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			0,00 €	2 748,79 €		2 748,79 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches			0,00 €			0,00 €
EARL La Joulinière		Lentilles	601,35 €					601,35 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	1 194,60 €					1 194,60 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	7 284,17 €	4 732,81 €				12 016,98 €
Le Grain Libre	37	Pâtes fraîches		2 856,38 €				2 856,38 €
Duvillard	37	Apiculteur	395,63 €					395,63 €
La ferme du Grand Thuré	Saint Patern Racan (37)	Pommes de terre	2 902,86 €					2 902,86 €
Les vergers du parc	Saint Patern Racan (37)	Pommes / Poires	781,67 €					781,67 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie	1 435,79 €		1 096,42 €			2 532,21 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	12 939,02 €		9 326,01 €			22 265,03 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	4 895,80 €		28 823,04 €			33 718,84 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles			1 818,89 €	14 728,28 €		16 547,17 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abatage	Viandes Bovines			377,88 €	33 851,94 €		34 229,82 €
Biocoop	Saint-Grégoire (35)	Epicerie bio			19 553,78 €			19 553,78 €
Verger de Taillé	Fondettes (37)	Pommes / jus de pommes / poires	416,73 €					416,73 €
TOTAL ANNUEL			44 377,61 €	19 985,51 €	120 826,28 €	51 329,01 €	0,00 €	236 518,41 €

Annexe 7 du Bilan d'activité 2020

Date d'entrée en vigueur : 01/11/2017

F-SC-LEC-002



REÇU A FONDETTES LE :
03 NOV. 2020
ORIGINAL : *Stoedzel*
COPIES :

ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
CRECHE DE LA DORLOTINE
4 rue du Clos Poulet
37230 Fondettes

Contrôlé le 23 septembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

100 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	<input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composants 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 30 octobre 2020
Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

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



Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieu dit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr
TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B

Date d'entrée en vigueur : 01/11/2017

F-SC-LEC-002



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
CRECHE LA POUPARDIERE
allée de la Poupardière
37230 Fondettes

Contrôlé le 23 septembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

100 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	<input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composants 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 30 octobre 2020
Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

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



Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieu dit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr
TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif

ECOLE LA GUIGNIERE
3 rue Jean Inglessi
37230 Fondettes

Contrôlé le 23 septembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

50 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques ou <input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques
---	---

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 30 octobre 2020
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

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



Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr
 TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
 CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif

ECOLE CAMILLE CLAUDEL
2 rue du Clos Poulet
37230 Fondettes

Contrôlé le 23 septembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

50 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques ou <input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques
---	---

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 30 octobre 2020
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

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



Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr
 TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
 CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
ECOLE GERARD PHILIPPE
 5 rue Rabelais
 37230 Fondettes

Contrôlé le 23 septembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

50 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	<input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 30 octobre 2020
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

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



Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieu dit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr
 TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187

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



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
ECOLE FRANCOISE DOLTO
 10 rue Jules Renard
 37230 Fondettes

Contrôlé le 23 septembre 2020 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2021**.

50 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	<input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes 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 Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 30 octobre 2020
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

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



Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieu dit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
 Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr
 TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187

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