



SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

Cuisine : Zone Artisanale de la Haute Limougière – 37230 FONDETTES

Tel : 02 47 34 35 35

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

Tel : 02 47 88 11 66

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021



Envoyé en préfecture le 14/06/2022

Reçu en préfecture le 14/06/2022

Affiché le 14/06/2022

ID : 037-200022945-20220610-DL20220610SMR08-DE

SLOW

Édito de la Présidente

Je tiens tout d'abord à remercier chaleureusement l'ensemble des équipes de restauration pour avoir su s'adapter aux différentes situations causées par la crise sanitaire traversée depuis mars 2020. L'attention portée à la sécurité alimentaire constitue un 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 de rendre disponible le personnel soignant réquisitionné en mettant en place un dispositif exceptionnel sur Fondettes de garde et de restauration pour les enfants :

- Aménagement des salles de restauration assurant la distanciation ;
- Installation de supports de communication visant à rappeler les gestes « barrière » ;
- Distribution de masques ;
- Aménagement des horaires de la pause méridienne évitant ainsi le brassage des élèves et garantissant le maintien du service de restauration.

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 (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 les besoins qui évoluent constamment depuis. Je tenais par ce biais à leur faire part de ma gratitude quant à leur professionnalisme.

Cette période particulière n'a pas empêché les collectivités du syndicat à renforcer leurs engagements vis-à-vis d'une restauration saine, durable et accessible à tous : par son plan d'actions « Bien manger dans nos collèges de Touraine », le Conseil Départemental a poursuivi la démarche engagée pour la promotion des circuits de proximité et le développement du recours à une alimentation de meilleure qualité. L'opération « **Grand Bœuf** » menée par le département mettant en place un groupement de commande de viandes bovines fraîches Label Rouge en est l'une des concrétisations. Le Syndicat Mixte a récemment adhéré à ce groupement de commandes qui répond aux exigences environnementales et locales.

En parallèle de la labellisation « Ecocert en cuisine » maintenue au niveau 2 pour une alimentation plus bio, locale, saine et durable, la ville de Fondettes a obtenu fin 2021 la labellisation « Apicité » qui démontre l'engagement municipal en faveur de l'alimentation biologique et locale représenté dans les repas proposés en milieu scolaire. Plus récemment encore, la ville de Fondettes vient d'être labellisée « **Territoire Bio Engagé** », récompensant deux critères que sont la superficie agricole biologique communale ainsi que le pourcentage de denrées biologiques intégrés aux menus des convives. La mutualisation de ces belles actions renforce la volonté du syndicat d'améliorer encore l'impact nutritionnel et environnemental de l'alimentation proposée à l'ensemble de nos convives.

Je souhaitais partager avec vous ces avancées et vous assure de notre dévouement à répondre à chacune de vos attentes.

Bien à vous,

Dominique SARDOU,
Présidente du Syndicat Mixte



SOMMAIRE

I. PRÉSENTATION DU SYNDICAT MIXTE.....	4
a) <i>Composition et vocation du Syndicat Mixte</i>	4
b) <i>Décisions prises en Comité Syndical</i>	6
c) <i>Actualités réglementaires</i>	7
II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET RÉALISATIONS.....	9
a) <i>Provenance des denrées alimentaires</i>	9
b) <i>Objectifs 2021 des collectivités adhérentes au syndicat</i>	10
c) <i>Des menus clairs grâce à l'utilisation de pictogrammes</i>	14
d) <i>Réalisations 2021 en pourcentage et par site des denrées</i>	16
e) <i>Audit 2021 par le groupe de Certification Écocert en cuisine</i>	18
f) <i>Focus sur le menu végétarien</i>	19
g) <i>Animations 2021</i>	21
III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2021 DU SYNDICAT MIXTE.....	23
a) <i>Marchés publics</i>	23
b) <i>Entretien, réparations & investissement</i>	23
c) <i>Evolution des consommations selon le volume et coût des fluides</i>	24
IV. EFFECTIFS.....	25
a) <i>Effectifs 2021/2020 par établissement (base 144 jours d'école)</i>	25
b) <i>Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie</i>	26
c) <i>Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1</i>	26
d) <i>Prestations exceptionnelles</i>	27
V. ÉTAT FINANCIER.....	28
a) <i>Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités</i>	28
b) <i>Compte Administratif 2021</i>	31
c) <i>Coût de revient 2021</i>	31
d) <i>État des coûts 2021</i>	33
e) <i>Masse salariale</i>	34
ANNEXES.....	35

I. PRÉSENTATION DU SYNDICAT MIXTE

a) Composition et vocation du Syndicat Mixte

Suite aux dernières élections départementales. les membres du Comité syndical ont été renouvelés partiellement. Par séance du 21 juillet 2021. Madame Dominique SARDOU a été désignée Présidente du Syndicat Mixte en tant qu'Adjointe au Maire de Fondettes. Monsieur Cédric de OLIVEIRA, Vice-Président du Syndicat Mixte en tant que Conseiller Départemental.

ORGANE EXÉCUTIF	
Présidente	Vice-Président
Dominique SARDOU (F)	Cédric de OLIVEIRA (CD)

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*
Cédric de OLIVEIRA	Valérie JABOT	Dominique SARDOU	Serge GRANSART
Alain ANCEAU	Judicaël OSMOND	Nicole BELLANGER	Solène ETAME NDENGUE
Martine CHAIGNEAU	Agnès MONMARCHE-VOISINE	Catherine PARDILLOS	Anne DUMANT

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

Créée en 2010 par le Conseil départemental d'Indre et Loire et la ville de Fondettes, cette entité permet de mutualiser les moyens en vue de produire et livrer, en régie directe et liaison froide, les repas destinés aux convives 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 & Gérard Philippe ;
- Crèches « La Poupardière » et « La Dorlotine » ;
- Les adultes (instituteurs et personnel communal).

Les prestations annexes :

- Conférence Saint-Vincent de Paul ;
- Accueil de loisirs « La Môme » ;
- C.C.A.S. : Portage des repas au domicile des personnes âgées.

Les effectifs journaliers sont de l'ordre de 1 914 repas, soit 275 650 en 2021.

Les élus représentant le Syndicat Mixte en image :

Collège de la ville de Fondettes (élections municipales du 15/03/2020)

Délégués titulaires



Dominique SARDOU, Présidente



Nicole BELLANGER,



Catherine PARDILLOS

Délégués suppléants



Serge GRANSART



**Solène ETAME-
NDENGUE**



Anne DUMANT

Collège du département d'Indre-et-Loire (élections départementales du 27/06/2021)

Délégués titulaires



Cédric de OLIVEIRA, Vice-Président



Alain ANCEAU



Martine CHAIGNEAU

Délégués suppléants



Judicaël OSMOND



Valérie JABOT



Agnès MONMARCHÉ-VOISINE

b) Décisions prises en Comité Syndical**COMITÉS SYNDICAUX – ACTES ADMINISTRATIFS**

Réuni à quatre reprises au cours de l'année 2021, le Comité a délibéré sur les points suivants :

Comité Syndical du 27 janvier 2021

- Approbation du compte de gestion 2020
- Reprise par anticipation des résultats 2020 au Budget Primitif 2021
- Vote du Budget Primitif 2021

Comité Syndical du 13 avril 2021

- Approbation du Compte Administratif 2020
- Tarification des prestations annexes facturées par le Syndicat
- Rapport d'activité 2020 du Syndicat Mixte

Comité Syndical du 21 juillet 2021

- Installation du nouveau Comité Syndical
- 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
- Indemnité de fonction de la Présidente et du Vice-Président

Comité Syndical du 25 novembre 2021

- Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le Budget Primitif 2021
- Débat d'Orientations Budgétaires 2022 du Syndicat Mixte
- Définition du coût de revient 2022 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte
- Tarification différenciée des repas 2022 – Participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification des repas 2022 à l'association « La Môme-rie »
- Définition du coût de revient et tarification des repas 2022 à l'association « Saint Vincent de Paul »
- Modification des statuts du Syndicat Mixte
- Adhésion au groupement de commandes du département d'Indre-et-Loire pour la fourniture et livraison de viandes fraîches labellisées

Décisions de la Présidente

7 décisions prises par Madame la Présidente (délégation accordée par le Comité Syndical) :

N°	OBJET
1	Passation d'un marché de location, maintenance, entretien, assurance et assistance dépannage de deux camions frigorifiques
2	Marché d'assurance multi-risques avec la Compagnie Groupama Assurances
3	Contrat de vérifications techniques des installations électriques de la cuisine centrale confiées à la société Qualiconsult
4	Mise à disposition d'un véhicule réfrigéré au profit du C.C.A.S. de Fondettes dans le cadre du portage des plateaux festifs destinés aux aînés de Fondettes
5	Contrat de Maintenance annuelle des équipements contre incendie de la cuisine centrale et formation annuelle obligatoire de première intervention incendie avec la société Risk Partenaire
6	Avenant n°1 au marché portant maintenance, télé-assistance « hotline » et e-formation illimitée destiné à l'utilisation du logiciel de restauration avec la société Salamandre
7	Prestations réglementaires des systèmes frigorifiques de la cuisine centrale de Fondettes confiées à la société Axima Réfrigération

• **COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX DU 13 AVRIL 2021**

Les membres de cette instance ont pris connaissance de l'**activité 2020 du Syndicat**. Une fois la nouvelle composition du comité syndical présentée, Madame la Présidente rappelle la distinction entre les objectifs d'approvisionnement en matière de denrées alimentaires pour la ville de Fondettes et le département d'Indre et Loire

- **Le département**, au travers son **Projet Alimentation 2020-2023 « Bien manger dans nos collèges de Touraine »** s'est engagé dans une politique responsable dans les collèges. En 2021, la priorité du département était d'atteindre 50 % de produits locaux de qualité et/ou biologiques de façon à aider les agriculteurs, privilégier les circuits courts et la production locale. Pour les 4 collèges confiés au Syndicat Mixte, les produits biologiques représentaient en 2020 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**
- **La ville de Fondettes** ayant quant à elle un panel de convives très varié, a décidé de favoriser une alimentation fondée sur davantage de production locale, de circuits courts, mais surtout de denrées biologiques.

- **Dans les crèches de Fondettes** : Objectifs atteints : **100 % de produits éligibles à la Loi Egalim** (par rapport à l'incitation d'atteindre 50%)

- 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 »

- **Dans les écoles** : 86,50 % de produits éligibles à la Loi Egalim

- 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

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 ont été facturés aux collectivités adhérentes en 2020 entre 3,75 € et 6,77 €.

c) Actualités réglementaires

1/ Plan National de Nutrition Santé (P.N.N.S.) 2019 - 2023 :

Dans cette 4ème édition, le P.N.N.S définit 5 axes :

- I.** Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé ;
- II.** Encourager les comportements favorables à la santé ;
- III.** Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques ;
- IV.** Impulser une dynamique territoriale ;
- V.** Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle.

2/ Loi Egalim du 30 octobre 2018

- ✓ Depuis novembre 2019 , obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine pour la restauration scolaire.
- ✓ Interdiction depuis le 1^{er} janvier 2020 :
 - d'utiliser des bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire ;
 - de mettre à disposition 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 % des denrées suivantes :
 - **20 % de produits biologiques.**
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 PAT ;
- ✓ Interdiction au plus tard le 1^{er} janvier 2025 d'utiliser les 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 ;
- ✓ 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.



3/ Loi Climat et résilience du 22/08/2021

(Lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets)
 Cette loi vient compléter ou remplacer la loi Egalim dans le code rural.

Qui ? Tous les restaurants collectifs publics et privés

Quoi ?

- Les produits du commerce équitable sont ajoutés dans les 50 % de produits durables et de qualité ;
- Le repas végétarien par semaine n'est plus une expérimentation mais une obligation. Possibilité d'expérimenter l'alternative végétarienne quotidienne.

II. RAPPEL DE DONNÉES, PRÉSENTATION DES OBJECTIFS ET RÉALISATIONS

a) Provenance des denrées alimentaires

Un nouvel appel d'offres, passé pour un an renouvelable trois fois, a débuté au 1er janvier 2021. 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 points ;
- Prix / 40 points ;
- Qualité de service (optimisation des commandes et délais de livraison, sécurité des approvisionnements et modalités liées au dépannage) / 10 points ;
- Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (origine du produit, conditions de transport et d'emballage des denrées, respect du bien être animal, coûts imputés aux externalités environnementales et liés au produit) / 20 points.

A l'issue de cette analyse, 17 lots ont été constitués dont 6 bio (contre 15 lots dont 3 bio en 2020), retenant les candidats suivants :

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/21	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE 2020	MONTANT GLOBAL TTC SUR L'ANNÉE 2021
Boucherie fraîche	SOCOPA VALTERO	37 565,21 €	46 680,82 €
Boucherie biologique	SOCOPA VALTERO	341,46 €	666,46 €
Viandes porcines fraîches	PPF		20 230,20 €
Viandes porcines biologiques	PPF		3 034,86 €
Viandes avicoles fraîches	SDA	22 793,03 €	24 155,39 €
Viandes avicoles biologiques	SDA	802,90 €	2 394,57 €
Saucisserie, charcuterie fraîche et charcuterie bio	POMONA PASSION	14 237,40 €	15 231,60 €
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits	FROID (PPF)	48 512,60 €	57 027,61 €
Produits laitiers, matière grasse et ovo-produits biologiques	GUILMOT-GAUDAIS		30 546,63 €
Fruits, légumes et aromates frais	P. TERRE AZUR	67 605,47 €	77 149,04 €
Légumes et fruits surgelés	DISVAL	22 218,85 €	16 219,91 €
Produits d'épicerie	PRO A PRO	49 007,04 €	40 193,05 €
Épicerie biologique	EPISAVEURS		30 375,42 €
Produits surgelés biologiques	BIOFINESSE		43 746,44 €
Pâtisseries, cocktails sucrés & salés, glaces	SYSCO FRANCE	17 776,32 €	21 840,10 €
Produits carnés et produits de la mer surgelés	DISVAL	31 910,48 €	45 811,18 €
Pains, viennoiseries et pains biologiques	BPA	23 443,50 €	30 925,55 €

Les coûts 2021 ont été renseignés à titre indicatif lorsque les lots permettaient sensiblement d'être comparés. Pour certains produits spécifiques (tels que les melons, pommes, fromages précis, pizzas fraîches...) le Syndicat s'approvisionne auprès de producteurs locaux (cf annexe 6).

Dépense globale 2021 de denrées alimentaires

506 228,93 €

+ 18,93 %

pour **275 650 repas**

+ 22,64 %

b) Objectifs 2021 des collectivités adhérentes au syndicat

Le département :

En février 2020, l'assemblée départementale approuvait à l'unanimité, le plan « bien manger dans nos collèges de Touraine » portant sur 5 axes stratégiques :

- ✓ Manger sain et durable ;
- ✓ Développer le recours aux produits de proximité ;
- ✓ Améliorer l'éducation des collégiens sur l'alimentation et le goût ;
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- ✓ Accompagner les agents pour dynamiser le bien manger dans les collèges.



Dans la continuité de cette volonté, le conseil départemental votait en novembre 2020 le principe de groupement de commande

« Le Grand Bœuf »

permettant aux établissements publics et aux collectivités territoriales de participer à une procédure de marchés publics. Couvrant la période du 1^{er} septembre 2021 au 31 décembre 2025, cette démarche a pour but d'encourager le développement d'une filière logistique durable garantissant un approvisionnement de viande de qualité.

En novembre 2021, le Syndicat Mixte adhérait à ce groupement de commandes permettant de s'approvisionner en viande fraîche de bœuf Label Rouge Le Grand Bœuf, qui répond aux exigences suivantes :

- **Environnementales et locales** : les animaux sont issus d'exploitations locales, dans un rayon de 100 km de l'abattoir, engagées dans un bilan carbone ;
- **Organoleptiques** : le label apporte une garantie en terme de goût (tests réguliers de dégustation) ;
- **Santé** : grâce à l'association « Bleu Blanc Cœur, les animaux sont nourris à base de lin, ce qui permet un meilleur équilibre entre les oméga 3 et 6, ce qui entraîne un effet bénéfique sur la santé,
- **Bien-être animal** : un cahier des charges respectant les besoins fondamentaux des animaux.
- **Le juste prix pour les producteurs**, afin de leur permettre de vivre dignement de leur travail.



La ville de Fondettes :

En 2021, les efforts de la ville de Fondettes ont porté sur différents points :

- ✓ le maintien de **100 % de denrées biologiques au sein des deux crèches de la ville** ;
- ✓ **l'évolution de l'introduction de denrées biologiques à 70 % dans les écoles** (en volume d'achats) dès la rentrée de septembre 2021 (contre 50 % jusqu'alors).

Label Territoire Bio Engagé

Suite à l'organisation du Jury le 15 décembre 2021, la ville de Fondettes s'est vue décernée cette labellisation, qui pour rappel porte sur deux critères :

- la Surface Agricole Utile biologique (SAU) : 12,5 % ont été constatés sur le territoire communal (recensement à l'aide des certifications biologiques de chaque parcelle agricole) ;
- le pourcentage d'introduction de denrées biologiques.



Précurseur en région Centre pour l'attribution de ce label, ces récompenses seront matérialisées aux entrées de ville -à l'issue de la remise du diplôme à organiser prochainement- par des panneaux attribuant **un épi** pour la SAU et **deux fourchettes** pour l'introduction de denrées biologiques au travers la qualité des menus servis aux convives fondettois.

L'analyse des pesées liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire a repris dès la fin de crise sanitaire en septembre (cf annexes 9).

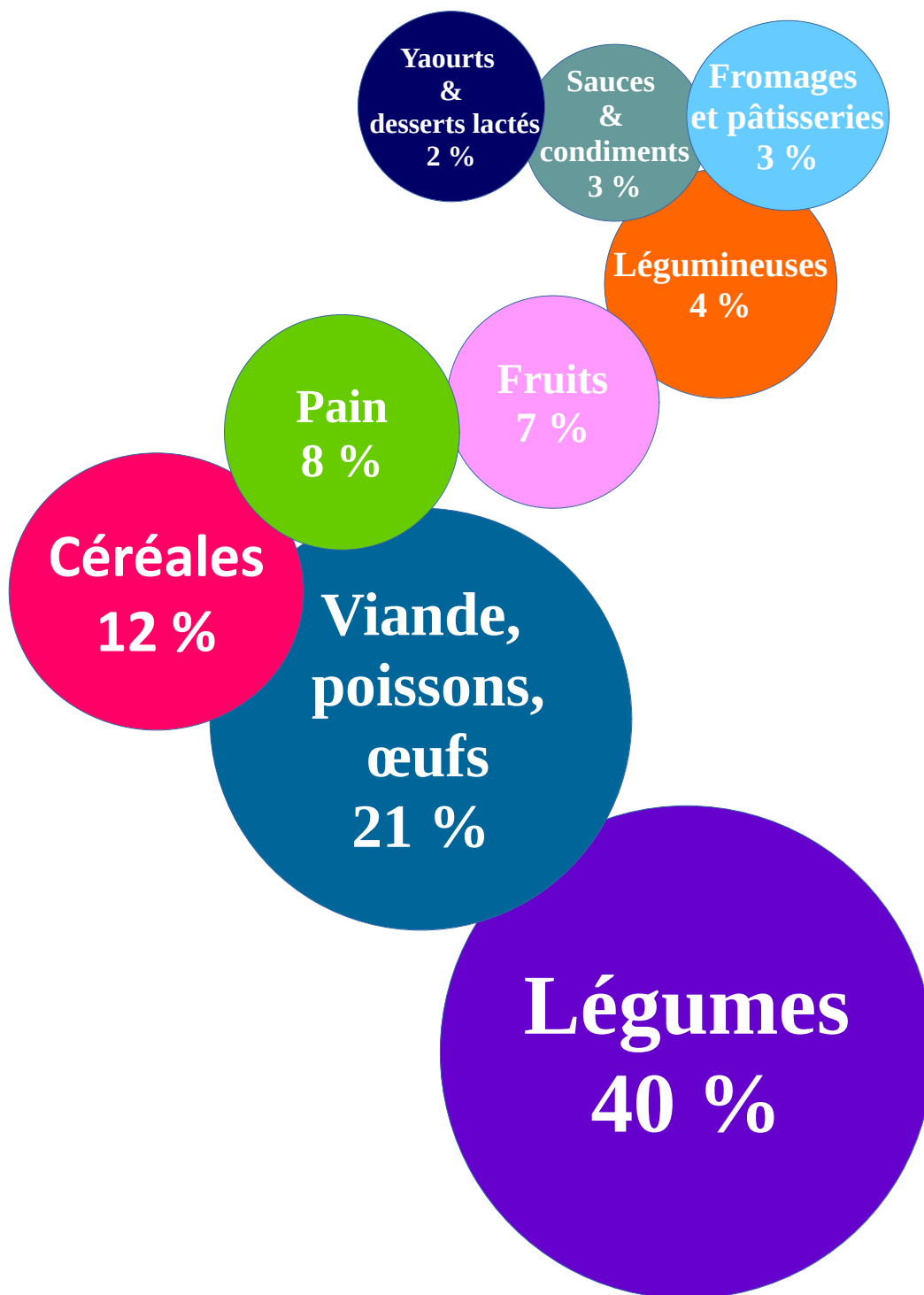
Le gaspillage alimentaire

Selon les moyennes nationales, que jette t-on en restauration collective ?



Source ADEME 2020

Répartition moyenne des déchets (source ADEME 2016)



Analyse mensuelle des pesées quotidiennes reprise dans les écoles publiques de Fondettes dès la sortie de crise sanitaire en septembre 2021.

De septembre à décembre 2021,

Gaspillage moyen : 126,91 gr/assiette

(cf diagnostics détaillés en annexes 9).

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 et légumes « de saison » sont privilégiés**. Une bonne façon de réduire les coûts tout en favorisant les denrées de saison, l'agriculture raisonnée et biologique.

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

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.

Appellations d'Origine



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-Coeur 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-Coeur 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.

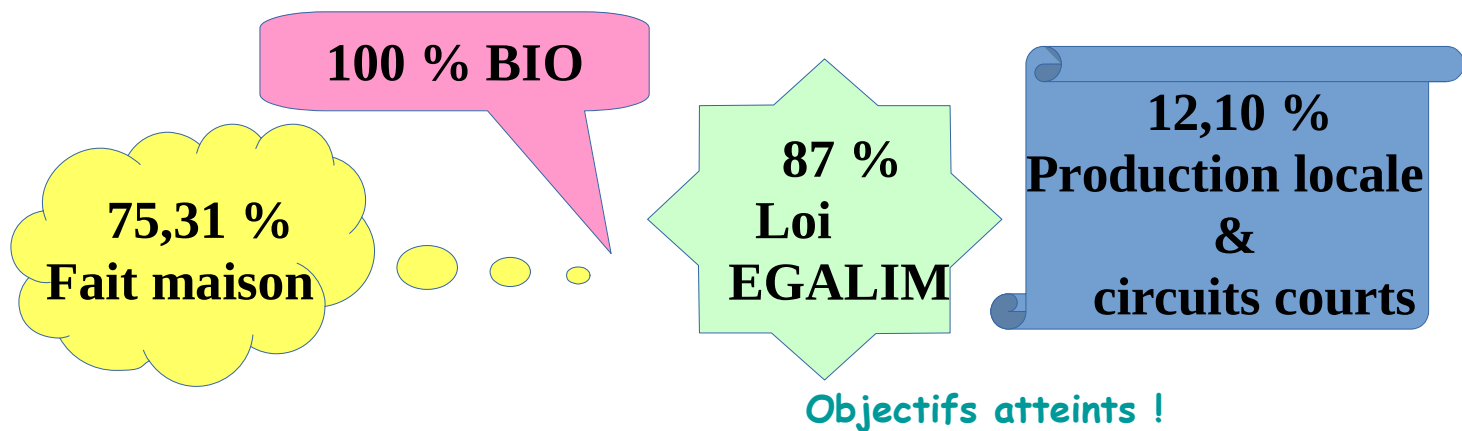


Cf annexe 4 Tableau de bord 2021

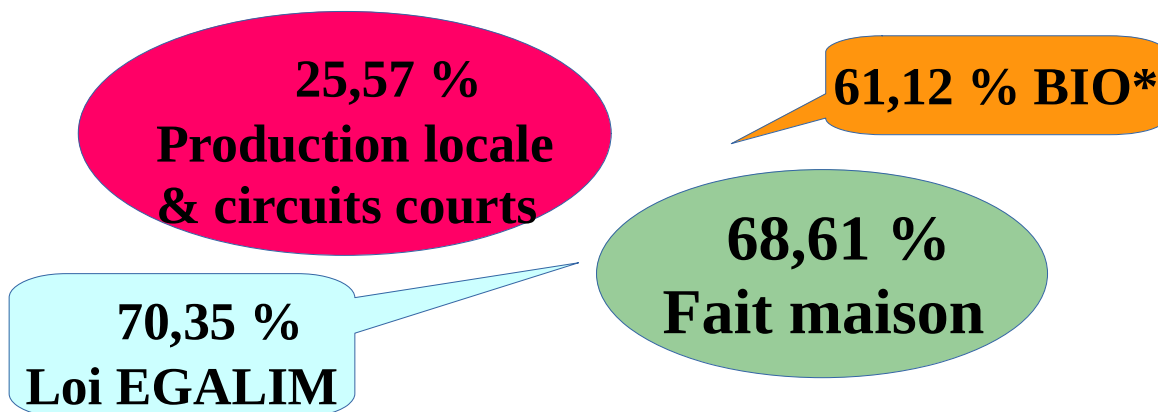
« Impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation »

d) Réalisations 2021 en pourcentage et par site des denrées

Crèches de la Dorlotine et de la Poupardière de Fondettes

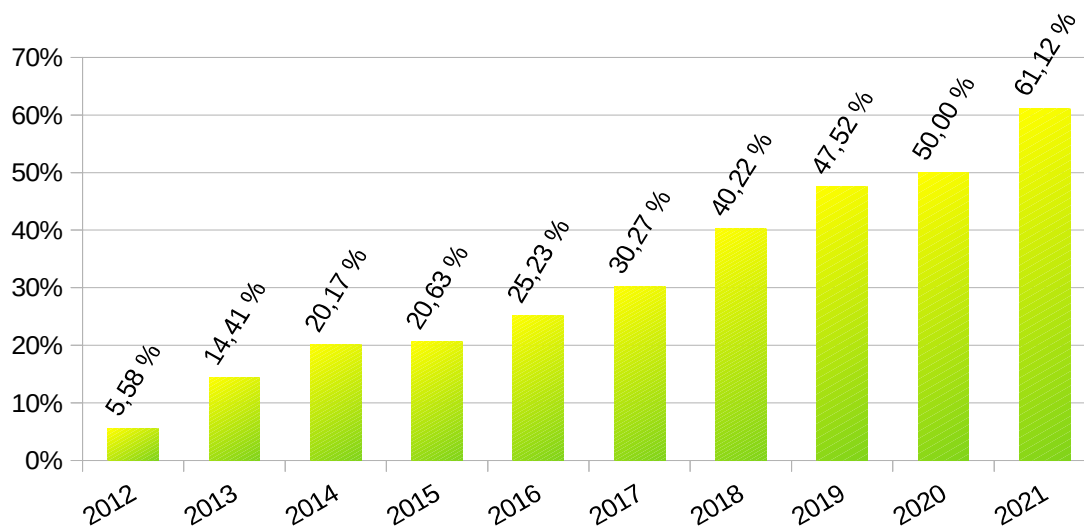


Écoles publiques de Fondettes



* 70 % de bio sont introduits depuis la rentrées de septembre 2021

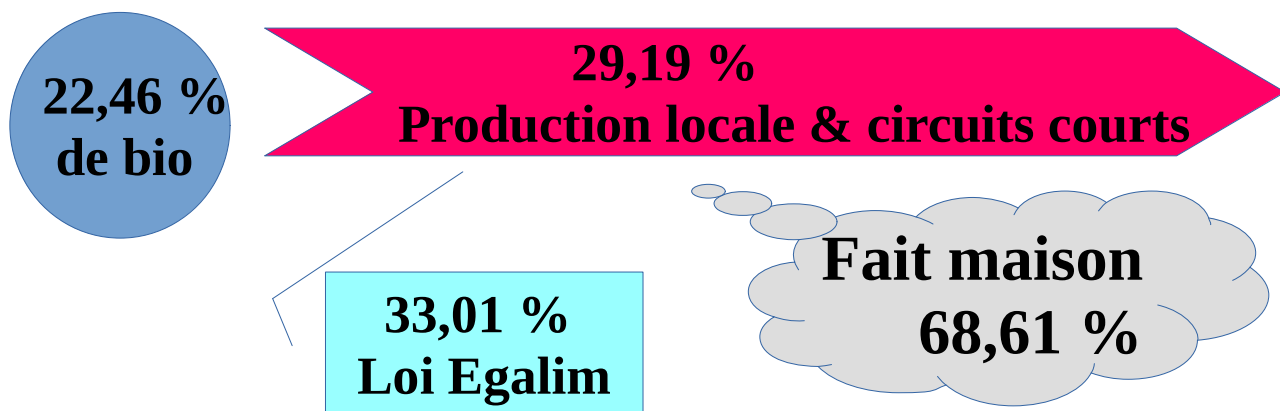
ÉVOLUTION DU BIO AU SEIN DES ÉCOLES DE FONDETTES 2012 - 2021*



* en nombre de composantes.

DÉPARTEMENT – COLLÈGES

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.



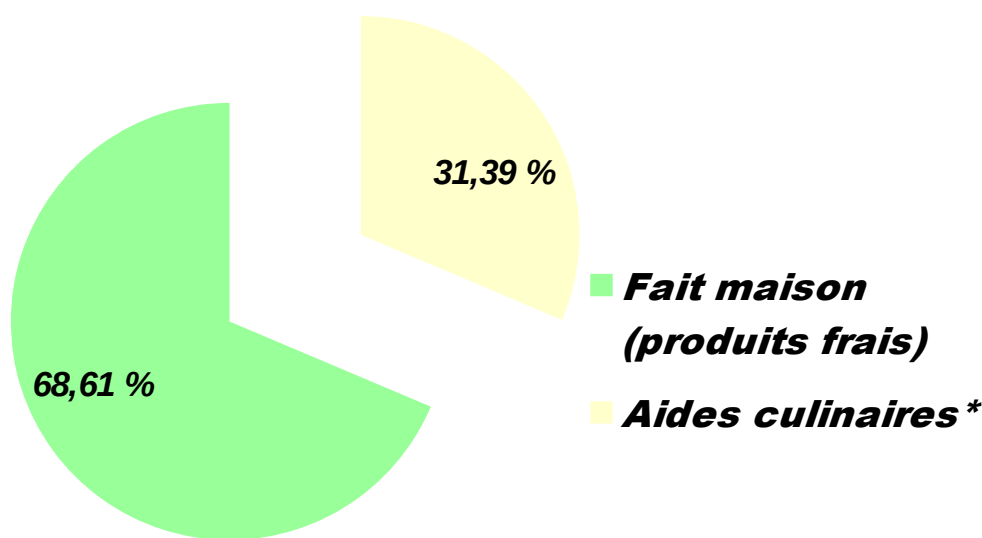
Le Projet alimentation « Bien manger dans nos collèges » du département fixait la priorité d'atteindre 50 % de produits locaux, de qualité et/ou biologiques d'ici 2021. Objectifs atteints !



Fraîcheur des produits

Afin de garantir une alimentation saine, les efforts se poursuivent pour servir autant que possible des produits « frais ». Selon la réglementation, « tout produit travaillé est considéré comme fait maison ».

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



* Légumes & condiments surgelés, pizzas, cordons bleus, betteraves cuites...
 Non réalisable (fromages, fruits et glaces) = 36,69 % ; Fait maison = 43,44 % ; Aides culinaires = 19,87 %

e) Audit 2021 par le groupe de Certification Écocert en cuisine

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 l'attribution du label « **Ecocert en cuisine** » de **niveau 2** pour la troisième année consécutive (audit du 27 mai 2021 réalisé sur la période de septembre 2020 à avril 2021)

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)



www.labelbiocantine.com



Les attestations correspondantes valables jusqu'au 31 mars 2022, sont matérialisées par cet autocollant apposé à l'entrée de chaque établissement concerné (cf annexe 8).

En 2022, le référentiel s'adapte aux préconisations de la loi Egalim et modifie les critères et niveaux d'exigence.

Il est envisagé un niveau 1 en 2022 suite à la mise en place du nouveau référentiel



f) Focus sur le menu végétarien

La loi Egalim a introduit, initialement à titre expérimental durant deux ans depuis 2018, un menu végétarien par semaine dans les menus de la restauration scolaire (de la maternelle au lycée, public ou privé).

Rappel de quelques définitions :

FLEXITARIEN-NE :



Personne qui diminue sa consommation de viande et de poisson pour des raisons environnementales, sanitaires ou éthiques, sans la supprimer totalement (qui n'en mange plus que les fins de semaine, ou seulement à l'extérieur...).

VÉGÉTARIEN-NE :



Personne qui ne consomme pas de viande, de volaille ni de poisson, mais qui consomme des œufs ou des produits laitiers.

VÉGÉTALIEN-NE :



Personne qui ne consomme aucun produit d'origine animale (ni lait, ni œuf, ni miel...).

VÉGANE :



Personne qui minimise au maximum son impact sur les animaux (ne consomme aucun produit d'origine animale et n'achète pas de vêtement en cuir ou en laine, par exemple).

Afin d'accompagner les personnels de restauration dans cette démarche et de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas, une formation consacrée à l'élaboration de ces menus spécifiques a été suivie par les personnels de cuisine et des satellites de restauration.

A l'ordre du jour : Rappel de la réglementation, ateliers théoriques portant sur la diversification des protéines dans les menus en restauration collective, lutte contre le gaspillage alimentaire, approvisionnements durables et de qualité ainsi que la substitution du plastique.



1 année scolaire (144 jours d'école) = 36 menus végétariens (à raison d'un par semaine).

Formation des 9 et 16 novembre 2021 réalisée en collaboration avec l'association « Bio Centre » à destination des cuisiniers et personnel de restauration

Dispensée par :

- **Laure AMOURIQ** chargée de mission alimentation, ingénieure agronome, spécialisée dans l'animation en restauration collective.
- **Pascal VEAULIN** cuisinier/formateur spécialisé dans l'introduction de produits bio locaux ainsi qu'en cuisine végétarienne en restauration collective (cf photo ci-dessous).



ASSOCIATION DE LA
FILIÈRE BIOLOGIQUE
EN RÉGION CENTRE-
VAL DE LOIRE



3 principes fondamentaux :

- **Respect de la saisonnalité** : éducation au goût, à l'environnement, découverte d'une multitude de variétés de légumes anciens, maîtrise du budget, apport en vitamines et minéraux.
- **Maîtrise du grammage des viandes** : consommer moins de viande (recommandations de santé publique mais consommer de la qualité).
- **Introduction des légumineuses** : introduction de protéines végétales, diversité de goûts et de textures, apport en fibres, vitamines et minéraux.

A travers la cuisine bio... cuisiner davantage de **fruits et légumes, céréales complètes et légumineuses**, découvrir les **huiles premières pression à froid** et des **plats alternatifs**.

Et surtout **LE FAIT MAISON**

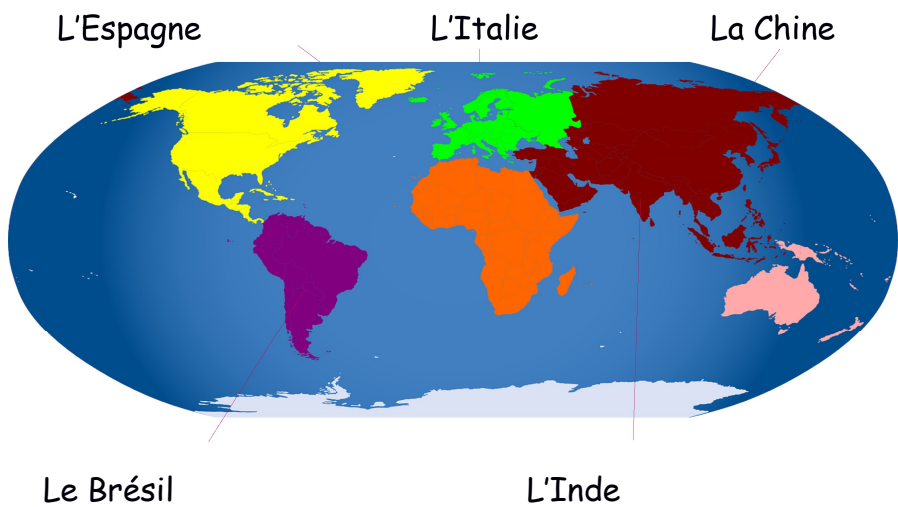
Effervescence en cuisine où chacun s'est attelé pour cuisiner différentes recettes :



*Légumes de saison façon blanquette végété,
Salade Kasha, couscous végétarien et épices
douces, crème grand-mère au chocolat, en-
tremet à la vanille, palets breton au sarrasin
de Mary, pain d'épice...*



g) Animations 2021



Au fil des événements calendaires et tout en respectant le plan alimentaire, différents menus à thème sont réalisés chaque mois mettant parfois à l'honneur un pays (cf annexe 1 du bilan).

Pays mis à l'honneur en 2021

A l'occasion de la traditionnelle **Semaine du goût 2021**, du 11 au 15 octobre, le Syndicat a proposé des menus spéciaux réalisés sur le thème « A chacun ses goûts ! » (cf annexe 2)



Restaurant scolaire Françoise Dolto

De l'entrée au dessert, chaque jour de la semaine, un buffet permettait aux enfants de composer leur plat ! (salade découverte en entrée, pâtes biologiques à agrémenter selon les goûts, découverte de fromages, buffet de pâtisseries)



MENU DE FIN D'ANNEE

Croustillant de homard et crevettes ou Foie gras et confit d'oignons



Filet mignon de porc au miel de Touraine

Pommes croquettes

Duo de fromages



Bûche chocolat - Gianduja ou Tarte tatin aux pommes Val de Loire



A l'occasion de Noël, les collégiens ont bénéficié d'un repas de fêtes !

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de joyeuses fêtes.

Portage d'un repas festif 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 2021 (en lieu et place du traditionnel déjeuner spectacle)



INVITATION pour les Fondettoises et Fondettois de plus de 71 ans

Fondettes fête ses aînés

VILLE DE FONDETTES
AU CŒUR DU VAL DE LOIRE



III. ÉTAT DES RÉALISATIONS 2021 DU SYNDICAT MIXTE

a) Marchés publics

RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2020 en € TTC	COÛT 2021 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	34 219,64	22020,87
PETIT FORESTIER*	Location de véhicules frigorifiques	20 285,72	17 015,26
ELIS	Vêtements de travail	5 149,19	5 058,24
VEOLIA	Distribution d'eau	2 238,83	2 393,04
EDF	Fourniture d'électricité	35 013,44	39 185,68
FREE	Accès internet	357,66	466,75
GIPRECIA	E-administration protection des données	1 045,00	420,00
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 015,49	1 323,92
RICOH	Maintenance imprimante	593,91	717,19
SOA / OSIS	Entretien du bac à graisse	2 038,94	2 228,40
Inovalys	Prélèvements alimentaires (Légionelles)	1 470,21	1 818,31
Groupama*	Assurance du bâtiment, RC...	1 312,90	445,17
CDG 37	Visites médicales	582,32	139,98
SOFAXIS / CDG	Assurance statutaire	551,71	15 796,21
UC-IRSA	Diététicienne	979,00	598,00
QUALICONSULT*	Vérification des systèmes électriques	180,00	0,00
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	2 731,20	216,00
RISK PARTENAIRE*	Maintenance des extincteurs et formation	2 382,72	1 173,24
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	680,13	756,24
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	1 056,86	78,00
SALAMANDRE	Logiciel et formation du personnel	2 693,94	5 407,50
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements	3 432,00	1 860,00
Groupe Pierre Le Goff / LANGLE	Produits d'entretien	2 695,69	2 895,72
	Usage unique	7 121,74	8 182,00
	Jetables	14 067,16	13 819,79
ATMOS	Entretien des vitres de la cuisine centrale	339,60	206,40
ESAT Thibaudieres/ADAPEI	Entretien des espaces verts	4 642,20	4 851,36
B3S	Maintenance système sécurité	190,34	190,34

*Marchés & Contrats relancés en 2021

b) Entretien, réparations & investissement

33 383,07 € TTC ont été dédiés à l'entretien et aux réparations des équipements en cuisine :

- 19 532,67 € TTC : entretien annuel des installations frigorifiques et de cuisson (AXIMA) ;
- 11 107,20 € TTC : entretien des installations de chauffage, ventilation (EIFFAGE) ;
- 2 743,20 € TTC : interventions sur le matériel existant et remplacement de pièces défectueuses (remplacement coup de poing, d'une sonde à cœur, ajout de fluide frigorifique, soudure sur chariot, remplacement d'un col de cygne, destruction d'un nid de guêpes).

Investissement

Une dépense de 1 471,86 € TTC a été engagée en 2021 au titre de l'investissement pour financer les éléments suivants :

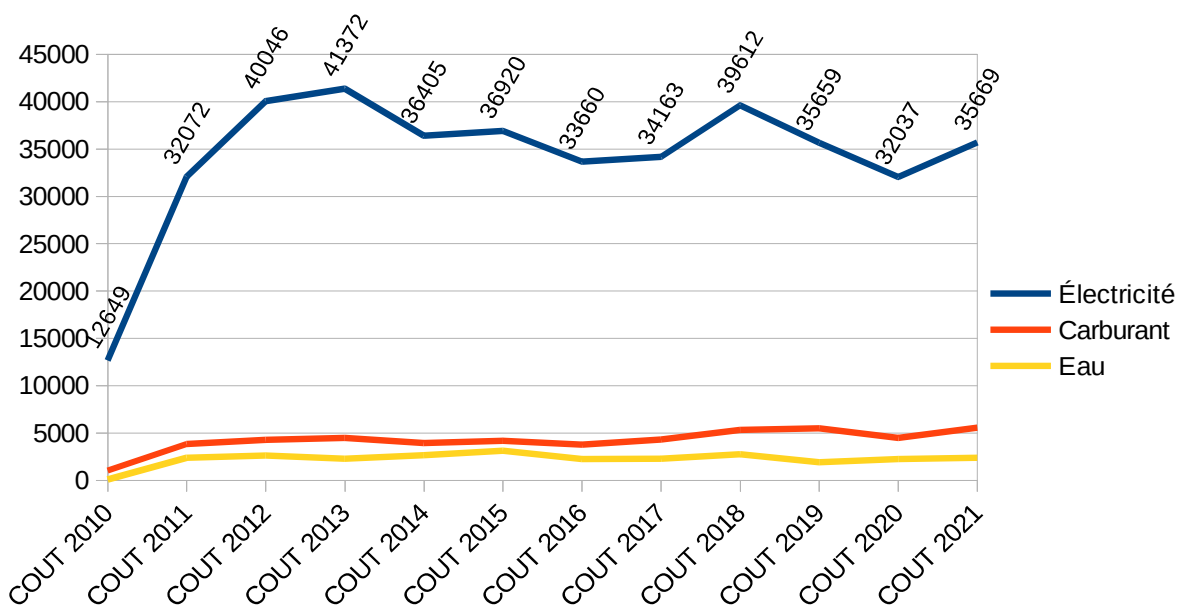
Dépenses	MONTANT TTC
Reste à réaliser 2020 (fauteuils club et appareil photo)	911,86 €

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.

Un reste à réalisé de 7 140,00 € est reporté sur 2022 pour l'achat d'un logiciel « gestion des origines » de denrées alimentaires auprès de Salamandre ainsi que 6 540,00 € destinés à la prestation réglementaire de centrale de froid de la cuisine centrale.

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

FLUIDES	ANNÉE	2020	COÛT 2020	2021	COÛT 2021
Carburant Véhicules frigorifiques		21 548 km	4 451,09 €	14 426 km	5 562,87 €
Eau		795 m ³	2 238,83 €	848 m ³	2 393,04 €
Électricité		166 320 kWh ¹	32 037,07 €	189 170 kWh ²	35 669,49 €



Relancé en 2019, le syndicat a fait le choix par ce marché de poursuivre sa démarche environnementale en ayant recours à 100 % d'énergie d'origine renouvelable.



Les eaux distribuées proviennent du captage de la Bourdonnière. Sur l'ensemble des prélèvements réalisés en 2020, 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 (rapport 2021 non encore établi).

1 Données EDF du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020

2 Données EDF du 1^{er} janvier au 31 décembre 2021

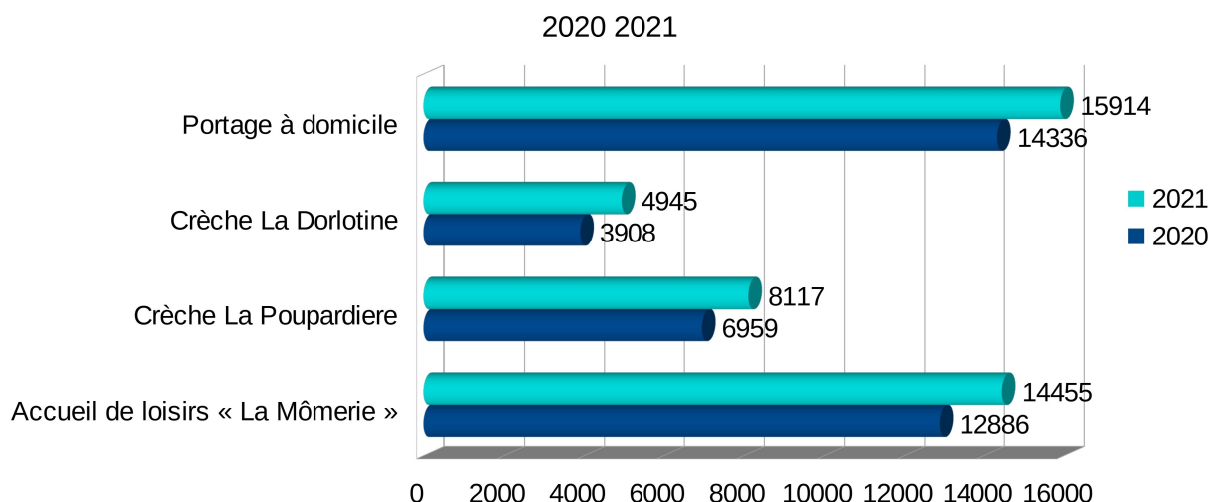
IV. EFFECTIFS

a) Effectifs 2021/2020 par établissement (base 144 jours d'école)

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2020	2021	ÉVOLUTION	2020	2021	ÉVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	112	125	11,61%	102	120	17,65%
Élémentaire Gérard Philipe	230	225	-2,17%	210	201	-4,29%
Maternelle Françoise Dolto	83	90	8,43%	78	84	7,69%
Élémentaire Françoise Dolto	164	167	1,83%	150	150	0,00%
Maternelle La Guignière	59	55	-6,78%	55	51	-7,27%
Élémentaire La Guignière	123	111	-9,76%	30	97	223,33%
TOTAL MATERNELLES	254	270	6,30%	235	255	8,51%
TOTAL ÉLÉMENTAIRES	517	503	-2,71%	390	448	14,87%
TOTAL ÉCOLES	771	773	0,26%	625	703	12,48%
Collège Jean Roux	540	543	0,56%	480	488	1,67%
Collège L. et R. Aubrac	367	396	7,90%	310	336	8,39%
Collège La Béchellerie	374	401	7,22%	360	364	1,11%
TOTAL COLLEGES	1 281	1 340	4,61%	1 150	1 188	3,30%
TOTAL GENERAL	2 052	2 113	2,97%	1 775	1 891	6,54%

Sur 773 enfants scolarisés au sein des écoles maternelles et élémentaires, 703 déjeunent à la cantine (contre 625 sur 771 l'année dernière), **soit 90,94 % de taux de fréquentation à la cantine contre 81,06 % l'année dernière**. Dans les collèges, le taux de fréquentation est de 88,66 % contre 89,77 % en 2020.

CONVIVES ANNEXES - COMPARATIF ANNUEL DES EFFECTIFS



Pour mémoire :

Début de livraison des repas à la Crèche de la Dorlotine à la rentrée scolaire 2016.

b) Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie

2019	Repas Maternelle	Repas Élémentaire	Personnel Enseignant	Collège Jean Roux	Collège de Luynes	Collège La Béchellerie	Assoc St Vincent de Paul	Portage à domicile	Personnel communal	Crèche Poupardière	Crèche Dorlotine	Centre de Loisirs «La Môme»	TOTAL
Janvier	3750	6 260	64	7 321	5 040	5 840	0	1 322	137	801	468	652	31 655
Février	2830	4 678	48	5 740	3 760	4 330	0	1 173	165	786	424	1 130	25 064
Mars	3300	5 410	56	6 707	4 365	5 040	0	1 316	205	851	475	1 139	28 864
Avril	1514	2 605	24	959	625	720	0	1 307	154	545	261	424	9 138
Mai	3290	5 214	22	6 696	4 310	4 452	0	1 368	128	722	400	614	27 216
Juin	3947	6 362	31	6 777	4 247	4 025	0	1 349	164	886	493	841	29 122
Juillet	911	1 572	6	646	1 015	880	0	1 310	120	581	428	2 584	10 053
Août	0	0	0	0	0	0	0	1 256	83	350	135	2 496	4 320
Septembre	4302	6 412	83	7 921	5 206	6 066	0	1 336	140	668	484	934	33 552
Octobre	3327	4 914	61	6 322	4 205	5 148	47	1 384	124	682	494	1 259	27 967
Novembre	3253	4 914	58	6 272	3 845	4 905	50	1 362	99	665	464	1 128	27 015
Décembre	2564	3 705	43	4 825	3 000	3 725	47	1 431	91	580	419	1 254	21 684
TOTAL	32988	52 046	496	60 186	39 618	45 131	144	15 914	1 610	8 117	4 945	14 455	275 650

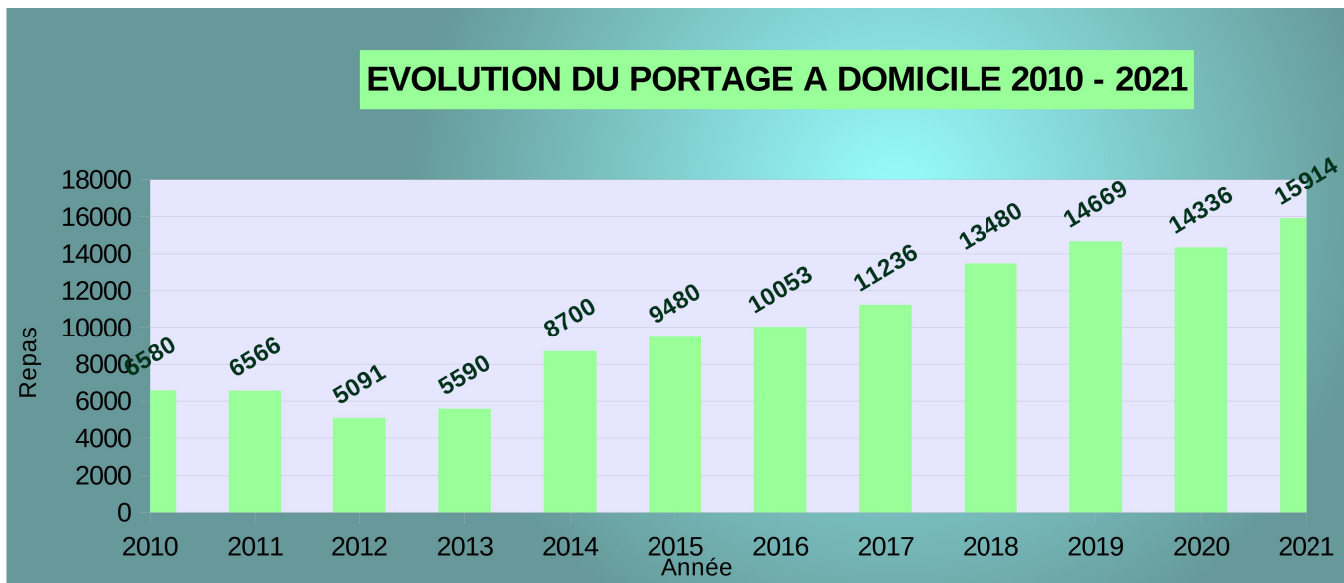
c) Évolution de la fréquentation par rapport à l'année N-1

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNÉE CIVILE 2021 / 2020*

CONVIVES	2020	2021	ECART	%
Maternelles / élémentaires	62 327	85 034	22 707	36,43%
Personnel enseignant	471	496	25	5,31%
SAINT VINCENT DE PAUL	140	144	4	2,86%
Portage à domicile	14 336	15 914	1 578	11,01%
Personnel communal	1 267	1 610	343	27,07%
Crèche La Poupardière	6 959	8 117	1 158	16,64%
Crèche La Dorlotine	3 908	4 945	1 037	26,54%
Centre de Loisirs La Môme	12 886	14 455	1 569	12,18%
TOTAL VILLE	102 294	130 715	28 421	27,78%
Collégiens Jean Roux	45 477	60 186	14 709	32,34%
Collégiens de Luynes	30 338	39 618	9 280	30,59%
Collégiens St Cyr sur Loire	33 987	45 131	11 144	32,79%
Collégiens Rabelais	12 659	0	-12 659	-100,00%
TOTAL COLLEGES	122 461	144 935	22 474	18,35%

* Les prestations 2021, 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



Julie BOUCHENOIRE,
Chargée de la livraison des repas
aux domiciles des personnes âgées
de Fondettes

d) Prestations exceptionnelles

Ces prestations, réalisées sur commande ponctuelle et présentation de devis (délibération prise lors du Comité Syndical du 13 avril 2021) s'élèvent à un montant de 87 581,92 € (Saint-Vincent de Paul, Accueil de loisirs « la Môme », le COS, le C.C.A.S. et différents services de la ville de Fondettes (goûters, plateaux repas pour formation etc...)).



Plateau-repas livré les 9 et 16 octobre 2021 aux personnes âgées n'ayant pu se rendre au traditionnel banquet des aînés (cf p22)

V. ÉTAT FINANCIER

a) Tarifs – Participation financière des familles et des collectivités

● **Fondettes : pour les écoles primaires de la ville, la tarification 2021-2022 est appliquée selon le quotient familial de la CAF (à compter du 1er septembre 2021).** La contribution des familles pour l'année 2021 s'élève à 343 839,12 €. La ville a quant à elle versé 351 988,19 €. Les repas occasionnels sont facturés par la ville au tarif de 4,45 €. Il est à noter que les repas servis en crèches ainsi qu'au centre d'accueil de Loisirs « La Mômérie » sont facturés au forfait à la journée.

● **Conseil Départemental :**

Le tarif collégien est établi sur la base d'un forfait annuel de 459,36 € pour 144 jours d'écoles (soit 3,19 € / repas facturé par les collèges aux familles). Le ticket exceptionnel élève est quant à lui facturé 3,80 € / repas.

Le département a quant à lui versé 173 660,14 €. 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.

Depuis l'harmonisation tarifaire de restauration à l'échelle du département de 2018, le prix de vente des repas aux collèges concernés à 2,816 €. La participation du Conseil Départemental au fonctionnement du Syndicat Mixte est également 4,01 €. Ainsi, le coût de fonctionnement revenant au département est le suivant : 4,01 € (coût de production et livraison du repas) – 2,816 € (coût facturé aux collèges) = 1,194 € / repas.

RÉCAPITULATIF DES COÛTS DE PRODUCTION ET TARIFS PUBLICS PAR REPAS

CONVIVES	COÛT DE PRODUCTION & DE LIVRAISON DU REPAS ÉTABLIS EN 2021 <i>Hors investissement</i>	TARIFS PUBLICS * <i>(applicables au 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2022)</i>
Maternelles	3,62 €	2,89 € à 4,08 € selon QF
Élémentaires	3,81 €	2,89 € à 4,08 € selon QF
Personnel communal & communautaire	6,36 €	4,57 €
Club St Vincent de Paul	8,58 €	6,70 €
Portage à domicile*	7,25 €	4,20 € à 7,00 € selon avis d'imposition
Collèges**	4,04 €	3,19 €
Enseignants de la ville	4,95 €	5,72 €

* Portage à domicile facturé directement au C.C.A.S depuis septembre 2018.

A noter que les tarifs publics de la ville concernant les repas élémentaires et maternelles comprennent 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 (1,194 € / repas). Le coût du repas a été réévalué en 2021 à 4,01 € (2,816 € sont facturés aux collèges, le département contribuant à hauteur de 1,194 € / repas).

Gestion des Protocoles d'Accueil Individualisé (P.A.I.)

Soucieux de permettre au plus grand nombre de déjeuner en collectivité, le syndicat mixte traite chaque année, différentes allergies simples (traces autorisées).

Le PAI est un document écrit qui précise les adaptations à apporter à la vie de l'enfant ou de l'adolescent en collectivité. Il concerne les enfants et adolescents atteints de troubles de la santé comme une allergie, une intolérance alimentaire.

Élaboré à la demande de la famille, il est établi en concertation avec le médecin scolaire, le médecin de la protection maternelle et infantile (PMI), ou le médecin et l'infirmier de la collectivité d'accueil. Le document est signé par les différents partenaires convoqués au préalable par le chef d'établissement. Les besoins thérapeutiques de l'enfant ou de l'adolescent sont précisés dans l'ordonnance signée par le médecin qui suit l'enfant ou l'adolescent pour sa pathologie.

En 2021, le syndicat mixte a traité 30 protocoles :

<i>Établissements</i>	<i>Jean Roux</i>	<i>Luynes</i>	<i>La Béchellerie</i>	<i>G Philippe</i>	<i>La Guignère</i>	<i>F. Dolto</i>	<i>Camille Claudel</i>	<i>Crèche la Poupardière</i>
Aliments à éviter								
Arachide / Fruits à coque	1	1						
Arachide	1	2	2			1		
Kiwi / Arachide			1					
Arachide, Fruits à coque, Kiwi			1					
Lait animal				1				
Poisson et crustacés	2		1					
Arachide / poisson			1					
Fruits à coque						1		
Œufs crus et peu cuit				1				1
Lentilles	1							
Cerises et abricots		1						
Pdt et fruit à coque						1		
Ananas						1		
Fromage			1					
Sésame et fruit à coque							1	
Œufs crus, moutarde et f. à coque				1				
Crevettes	1							
Kiwi	1							
Tomate	1							
Fruit de mer					1			
Fruits crus		1						
Lait et œufs							1	
TOTAL	8	5	7	2	1	4	2	1

PRODUITS DE FONCTIONNEMENT 2021 DU SYNDICAT MIXTE = 1 147 935,66 €

LE DÉPARTEMENT

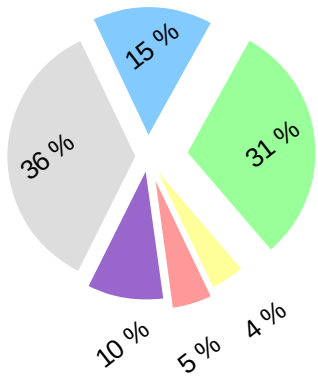
CONSEIL DÉPARTEMENTAL
173 660,14 €

Participation du conseil départemental au coût du repas des collégiens (145 444/an). Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires est de 4,01 €. Le CD prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente. (1,194 €).

COLLÈGES
408 269,53 €

- J. Roux : 169 108,47 € (60 186 repas) ;
- L. & R. Aubrac : 111 564,29 € (39 618 repas) ;
- La Béchellerie : 127 096,77 € (45 131 repas) ;

soit 145 444 repas facturés 2,816 € aux collèges et prestations annexes pour 500 €



LA MÔMÈRIE
56 374,50 € : 14 455 repas à 3,90 €

PRODUITS DIVERS
47 957,30 € dont :

- Goûters crêches : 9 667 €
- Prestations exceptionnelles : 5 057,35 €
- Portage banquet des aînés : 15 520,24 €
- Conférence St Vincent de Paul : 964,80 € (144 repas)
- Atténuations de charges : 8 460,45 €
- Amortissements : 560 €
- Produits exceptionnels : 742,26 €.

VILLE DE FONDETTES
351 988,19 € dont :

- 310 320,41 € pour la production de 87 140 repas (écoliers, personnel enseignant et communal) ;
- 41 667,78 € pour la production de 13 062 repas destinés aux crèches.

CCAS
109 686,00 € 15 914 repas à 6,85 €

b) Compte Administratif 2021

Le compte administratif, qui retrace la comptabilité du syndicat mixte de restauration du 1er janvier au 31 décembre 2021, est joint en annexe 4 du présent rapport.

EXÉCUTION DU BUDGET GÉNÉRAL 2021		Dépenses en €	Recettes en €
Réalisation de l'exercice	Section de Fonctionnement	1 177 823,95 €	1 147 935,66 €
	Section d'investissement	1 471,86 €	34 716,77 €
Restes à réaliser (RAR) à reporter en N+1		7 140,00 €	/

Cette année 2021 a été marquée par la sortie de crise sanitaire à la rentrée scolaire 2021.

Globalement, les sommes du compte administratif 2021 sont les suivantes :

Fonctionnement		Fonctionnement	
Dépenses		Recettes	
	CA 2021		CA 2021
011 – Charges à caractère général	710 832,21 €	70 – Produits des services du domaine	87 581,92 €
012 – Charges de personnel	427 421,42 €	74 – Dotations et Participations	1 050 589,06 €
022 – Dépenses imprévues	0,00 €	75 – Autres produits de gestion courante	1,97 €
65 – Autres charges de gestion courante	6 584,04 €	77 – Produits exceptionnels	742,26 €
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	013 – Atténuation de charges	8 460,45 €
042 – Dotations aux Amortissements	32 986,28 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
		002 – Résultat de Fonctionnement reporté	75 252,16 €
Total des dépenses de fonctionnement	1 177 823,95 €	Total des recettes de fonctionnement	1 223 187,82 €

Investissement			Investissement		
Dépenses			Recettes		
	CA 2021	RAR 2021		CA 2021	RAR 2021
21 – Immobilisations corporelles	911,86 €	7 140,00 €	10222 – FCTVA	1 730,49 €	0,00 €
23 – Immobilisations en cours	0,00 €	0,00 €	138 – Participation des collectivités	0,00 €	0,00 €
20 – Immobilisations incorporelles	0,00 €	0,00 €	040 – Dotations aux Amortissements	32 986,28 €	0,00 €
040 – Transfert entre sections	560,00 €	0,00 €	001 – Résultat d'investissement reporté	387 316,46 €	0,00 €
Total des dépenses d'investissement	1 471,86 €	7 140,00 €	Total des recettes d'investissement	422 033,23 €	0,00 €

Le compte administratif fait donc ressortir un résultat négatif de fonctionnement de 29 888,29 € et la section d'investissement dégage un excédent de 33 244,91 €. En cumulant les excédents antérieurs de fonctionnement de 75 252,16 €, le solde cumulé de la section de fonctionnement s'élève à 45 363,87 €. En investissement, l'excédent antérieur de 387 316,46 €, le solde cumulé se porte à 420 561,37 €.

c) Coût de revient 2021

275 650 repas ont été réalisés sur un coût de revient établi de 3,19 € à 6,85 € selon les différentes catégories de convives dont :

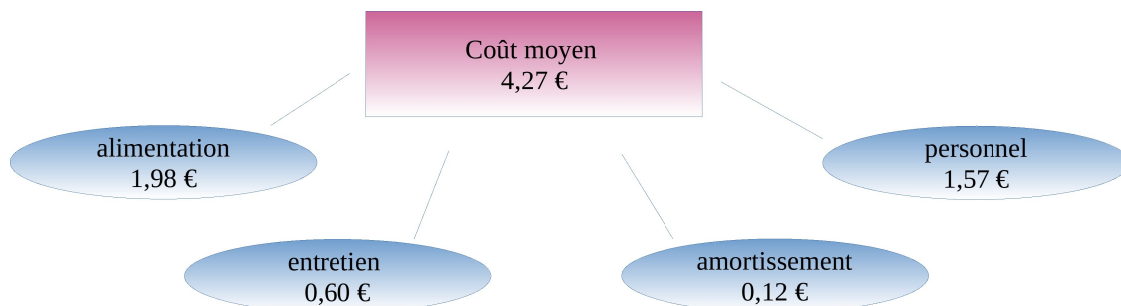
CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ADULTES
EFF. PREVISION .	154 600	30 650	53 820	14 165	13 560	2 005
ALIMENTAIRE	2,01	1,41	1,56	2,58	0,95	2,89
DEP GEN	1,72	1,72	1,72	1,72	1,72	1,72
DEP SPECIFIQUES	0,28	0,31	0,31	2,55	0,52	0,33
TOTAL	4,01	3,44	3,59	6,85	3,19	4,94

- **130 715 repas ont été produits pour la ville (47,42 %), la participation de la ville couvre les 100 202 repas suivants :**
 - 85 530 repas ont été produits pour les écoles primaires, maternelles et personnel enseignant (65,43 %) ;
 - 13 062 repas ont été produits pour les crèches de Fondettes (9,99 %) ;
 - 1 610 repas ont été produits pour le personnel communal (1,23 %).

Les 30 513 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 :

- 15 914 repas ont été produits pour le portage des repas à domicile (12,17 %) ;
 - 14 455 repas pour le centre de loisirs « La Mômérie » (11,07 %) ;
 - 144 repas produits pour l'association « Saint Vincent de Paul » (0,11 %).
- **144 935 repas produits pour le département (52,58 %) :**
 - 60 186 repas pour le collège de Fondettes (41,52%) ;
 - 39 618 repas pour le collège de Luynes (27,34 %) ;
 - 45 131 repas pour le collège de Saint-Cyr, (31,14 %) ;

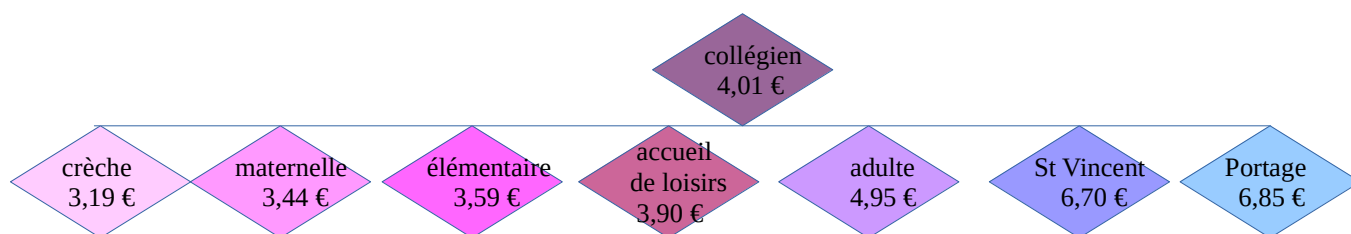
Pour 2021, le coût moyen du repas est le suivant :



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

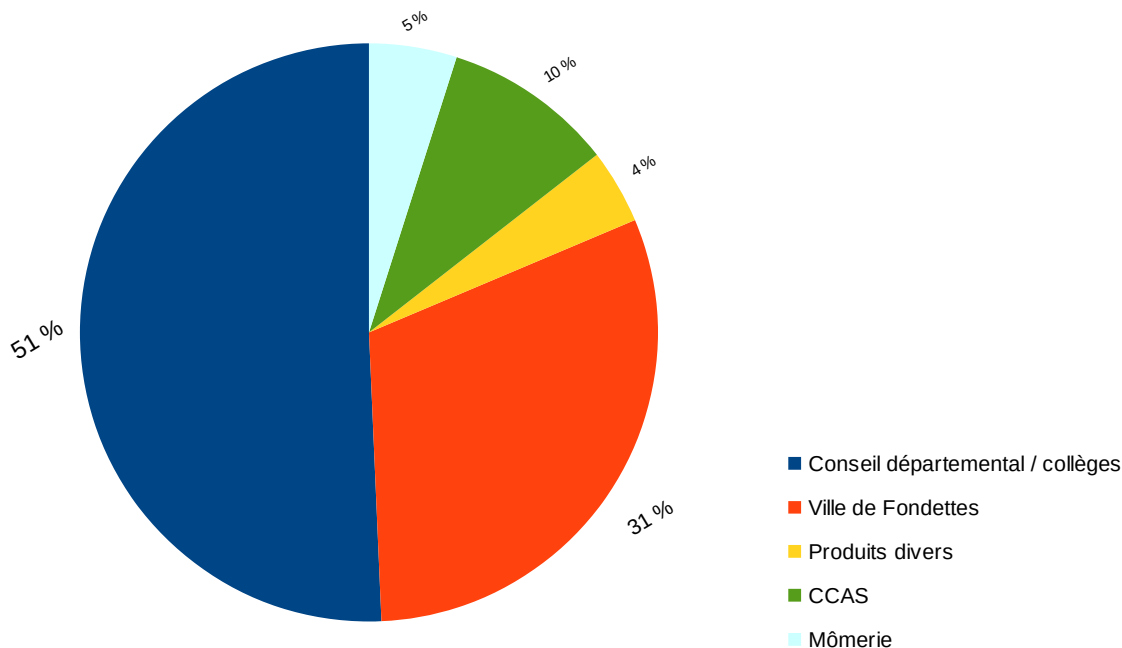
Les contributions financières des collectivités adhérentes sont déterminées par l'effectif prévisionnel multiplié par le coût de production du repas défini selon la catégorie de convive.

Pour 2021, le coût de production des repas (fabrication & livraison), varie de 3,19 € (crèches) à 6,70 € (Club Saint Vincent de Paul).



Les recettes du syndicat 2021, d'un montant de 1 147 935,66 €, sont constituées pour 81,96 % par les contributions financières des collectivités adhérentes qui correspondent au service fait (repas effectivement consommés dont 50,69 % proviennent des collèges). Les recettes provenant des associations (CCAS, Accueil de la Mômérie et conférence Saint Vincent représentent 11,07 %). Les autres recettes (prestations exceptionnelles, produits divers, atténuations de charges...) représentent 0,85 %.

Recettes 2021



d) État des coûts 2021

TABLEAU COMPARATIF DES COÛTS EN MASSE 2021/2020

DONNÉES	PÉRIODE	ANNÉE 2020	ANNÉE 2021
Nombre de repas		224 755	275 650
Denrées		470 946,85 €	544 975,27 €
Personnel		363 034,52 €	427 421,42 €
Consommables		21 236,39€	28 441,64€
Téléphone (fixe, portables, internet)		405,37 €	420,05 €
Habillement (Marché d'entretien + chaussures..)		5 549,32 €	5 058,24 €
Véhicules (location + carburant)		24 736,81 €	27 469,74 €
Entretien matériel		2 412,07 €	2 743,20 €
Entretien du bâtiment		34 219,64 €	36 581,20 €
Eau - électricité		34 275,90 €	37 612,53 €
Assurances du bâtiment		1 312,90 €	445,17 €
Contrats de prestation		6 965,73 €	7 507,96 €
Investissement		36 841,03 €	8 611,86 €

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 2021, 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 titularisations ont eu lieu cette année : Madame BOUCHENOIRE en charge du portage des repas au domicile des personnes âgées au 1^{er} janvier 2021, Monsieur RIVERY cuisinier ainsi que Mademoiselle JAUNÂTRE, agent polyvalent de restauration au 1^{er} avril 2021.

Le montant de la masse salariale 2021 s'élève à 427 421,42 € à laquelle s'ajoutent 6 584,04 € de charges courantes.

Coût salarial 2021 : 1,57 € / repas

Chaque année, les membres du personnel de la cuisine centrale accueillent différents stagiaires en diététique. En 2021, Madame Hélène ZWINGELSTEIN, stagiaire en diététique et sociologie, a intégré la structure du 20 septembre au 08 octobre 2021 tout comme Madame Cécile MAURER qui a réalisé son stage du 29 mars au 16 avril 2021.

Formation du personnel en 2021 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Intégration	4, 5, 8, 9 et 10/03/2021	Cédric RIVERY	Culture de la fonction territoriale
Intégration	29/03 au 13/04/2021	Céline JAUNATRE	Culture de la fonction territoriale
Incendie	19/10/2021	Équipe de cuisine	Maîtrise de procédure
CIRIL Logiciel budgétaire et comptable	octobre	De Valbray Catherine / THIOT Franck	Prise en main du nouveau logiciel budgétaire et comptable
Élaboration des menus végétariens	9 et 16 novembre	Toute l'équipe & certains personnel de restauration de la ville	Nouvelles recettes, portions tests à mettre en place
Prévention des risques liés à l'activité physique	28 mai au 25 juin	Équipe de cuisine	Annulée pour COVID

Conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène de la cuisine de centrale « très satisfaisant » est publié sur le site internet Alim'confiance (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».



ANNEXES

- 1. Menus à thème 2021**
- 2. Menus de la semaine du goût 2021**
- 3. Compte administratif 2021**
- 4. Tableau de bord Bleu Blanc Cœur 2021**
- 5. État comparatif des coûts 2021 / 2020**
- 6. Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2021**
- 7. Bilan des achats biologiques, de production locale et issus du circuit court**
- 8. Certification Ecocert Niveau 2**
- 9. Diagnostic de lutte contre le gaspillage sur Fondettes**



menus à thèmes année 2021

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



Famille d'aliments	vendredi 22 janvier	mardi 9 février	jeudi 25 mars	vendredi 21 mai	jeudi 24 juin
Légumes et fruits			Salade de tomates et pois chiches	Raita de concombre et tomates	Salade Caprese / Salade fraîcheur Italienne
Féculents, produits céréaliers	Ensaladilla	Nems de poulet / Samoussa de légumes		MENU à THÈME : L'INDE	MENU ITALIEN
Viandes, Poissons et œufs	MENU ESPAGNOL	Nouvel an chinois	MENU BRÉSILIEN		
Viandes, Poissons et œufs	Tortillas	Émincé de porc au caramel	Feijoada de poulet	Sauté de poulet au lait de coco et cumin	Pizza au fromage
Légumes et fruits	Légumes grillés à l'Espagnol	Riz cantonais		Curry de légumes	Salade verte
Féculents, produits céréaliers					
Produits laitiers	Yaourt nature sucré / Fromage blanc sucré	Kiri / Babybel	Babybel / Yaourt brassé nature / Saint Paulin	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Gorgonzola
Produits laitiers		Entremets Ananas Mangue			Fromage blanc Straciatella / Panna Cotta aux fruits rouges
Légumes et fruits					
Féculents, produits céréaliers	Tarte Santiago		Gâteau farine de maïs et banane	Cheesecake aux épices indiennes	



menus du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

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

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



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Salade découverte : Compote ta salade	Betteraves vinaigrette		Salade Alsacienne	Salade Piémontaise
	Féculents, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Nuggets végétal	Compose ton assiette de pâtes !		Filet de poisson meunière	Sauté de poulet à la sauge
Accompagnements	Légumes et fruits	Riz créole	(pâtes bio)	Fais ton assiette	Ratatouille	Petits pois carottes
	Féculents, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Petits Suisses sucrés	Cantal		Découverte des fromages	Gouda
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Compote de pommes Val de Loire	Pâtisserie		Gâteau aux yaourts	Buffet de pâtisserie
	Féculents, produits céréaliers					
		Pain biologique	Pain biologique		Pain biologique	Pain biologique

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



Production locale



Plat biologique



Produit de saison

Pêche durable



Circuit Court



Plat végétarien



Fait maison



Menu à thème



Égalim

Annexe 3 du Bilan d'activité 2021

COMpte ADMINISTRATIF 2021 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (275 650 repas)

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	710 832,21 €	70 – Produits des services	87 581,92 €
60611 – Eau	2 393,04 €	70688 – Autres prestations de services (dont 144 repas St Vincent+ banquet des aînés)	31 207,42 €
60612 – Énergie – Électricité	35 219,49 €	70688 – Mômérie (14 455 repas)	56 374,50 €
60622 – Carburant	5 562,87 €		
60623 – Alimentation	544 975,27 €	74 – Dotations et Participations	1 050 589,06 €
60628 – Autres fournitures non stockées	29,31 €	7473 – Participations Département (144 935 repas x 1,194)	173 660,14 €
60631- Fournitures d'entretien	2 895,72 €	74741 – Participation des communes (100 202 repas)	351 988,19 €
60632 – Fournitures de petit équipement	0,00 €	7476 – CCAS (15914 x 6,85 €)	109 686,00 €
60636 – Vêtements de travail	427,39 €	7478 – Participations Collèges (144 935 repas) + prestations	408 269,53 €
6064 – Fournitures administratives	429,04 €	744 – FCTVA	6 985,20 €
6068 – Autres matières et fournitures	29 191,21 €		
611- Contrats de prestation	7 507,96 €	75 – Autres produits de gestion	1,97 €
6135 – locations mobilières	25 510,86 €	7588 – Autres produits divers de gestion	1,97 €
615221 – Bâtiments publics	36 581,20 €		
61558 – Entretien autres biens mobiliers	2 743,20 €	013 – Atténuations de charges	8 460,45 €
6156 – Maintenance	6 124,69 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	135,90 €
6161 – Multirisques	445,17 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	8 324,55 €
617 – Etudes et recherches	2 476,32 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6184 – Versement à des organismes	379,44 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6185 – Frais de colloque et séminaire	0,00 €		
6228 – Divers (DIET + MO)	1 860,00 €	77 – Produits exceptionnels	742,26 €
6231- Annonces et insertions	0,00 €	7718 – Autres produits exceptionnels	512,80 €
6232 – Fêtes et cérémonies	209,46 €	7788 – Produits exceptionnels divers	229,46 €
6236 – Catalogues et imprimés	0,00 €		
6262 – Frais de télécommunications	420,05 €		
6288- Autres prestations de service (Esp verts)	5 450,52 €		
012 – Charge de personnel	427 421,42 €		
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	87 935,38 €		
6218 – Autres personnels extérieurs	711,62 €		
6332 – Cotisations versées au FNAL	186,00 €		
6336 – Cotisation au centre national	4 115,00 €		
63361 ET 2 - Cotisations au CDG ET CNFPT	0,00 €		
64111 – Rémunération principale	188 426,91 €		
64112 – NBI, SFT	1 706,81 €		
64118 – Autres indemnités	36 684,78 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	0,00 €		
64511 - Cotisations à l'URSSAF	32 592,00 €		
64512 – Cotisation accidents du travail	0,00 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite	53 015,38 €		

Annexe 3 du Bilan d'activité 2021

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
64531 – CNRACL	0,00 €		
64532 – IRCANTEC	0,00 €		
6454 – Cotisations ASSEDIC	0,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	15 796,21 €		
6456 – Versement au FNC du supplément	1 812,00 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	3 904,35 €		
6475 – Visites médicales	534,98 €		
65 – Autres charges de gestion courante	6 584,04 €		
6531 - Indemnités	5 596,98 €		
6533 – Cotisations de retraite	465,40 €		
6535 – Formation	0,00 €		
65548 – GIPRECIA	420,00 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	100,00 €	002 – Excédent reporté n-1	75 252,16 €
65888 – Prév source	1,66 €		
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	Déficit de fonctionnement 2021	-29 888,29 €
678 – Autres charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent cumulé	45 363,87 €
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	32 986,28 €		
6811 – Dotation aux amortissements	32 986,28 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 177 823,95 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 223 187,82 €

Annexe 3 du Bilan d'activité 2021

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	32 986,28 €
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 €
		281784 – Mobilier	0,00 €
21 – Immobilisations corporelles	911,86 €	28183 – Matériel de bureau	0,00 €
2128 – Autres agencements et aménagements	0,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	20 495,37 €
21318 – Autres bâtiments publics	0,00 €	28184 – Mobilier	1 684,86 €
2135 – Installations générales	0,00 €	2804131 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €
2158 – Autres installations, matériel	0,00 €	28041411 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	481,56 €	10 – Dotations, fonds divers	1 730,49 €
2184 – Mobilier	0,00 €	10222 – F.C.T.V.A.	1 730,49 €
2188 – Autres immobilisations corporelles	430,30 €		
23 – Immobilisation en cours	0,00 €	001 – Excédent reporté n-1	387 316,46 €
2313 – Constructions	0,00 €	Excédent d'investissement 2021	33 244,91 €
		Excédent cumulé	420 561,37 €
RAR 2021 (7140 € dont 6540 € en 2031 et 600 € en 2051 reportés en 2022)	0,00 €		
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	1 471,86 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	422 033,23 €



Grâce à son engagement dans la filière Bleu-Blanc-Cœur,
Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de fondettes
a amélioré l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation.

Compteur pour la période : Année 2021



+5%
de surcoût de production maximum



Rémunération plus juste de nos agriculteurs



Plaisir, goût et saveur !



Animaux en meilleure santé



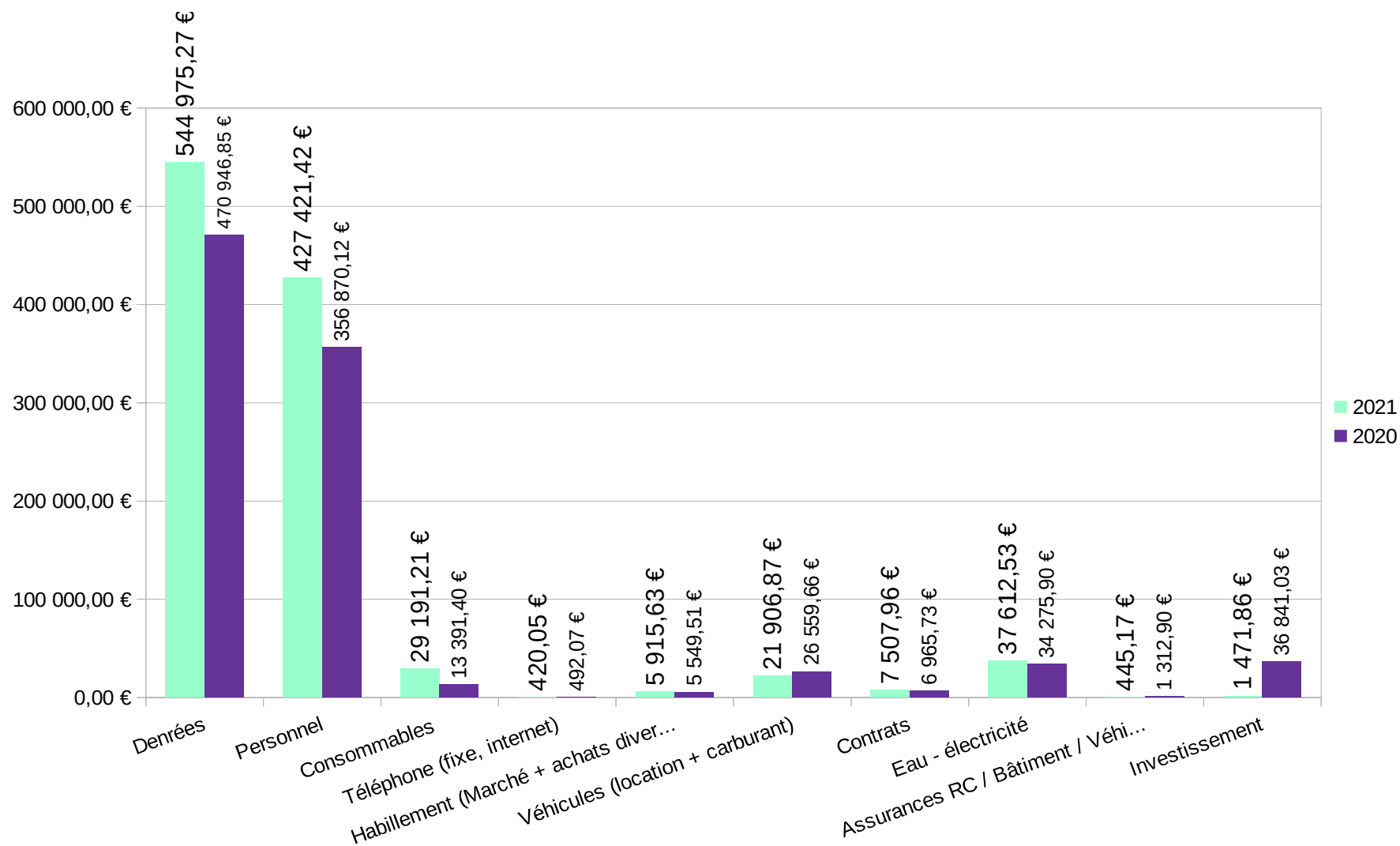
Produits de qualité accessibles à tous

DÉMARCHE ENCOURAGÉE PAR LES MINISTÈRES DE L'AGRICULTURE, DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

www.bleu-blanc-coeur.org

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2021/2020

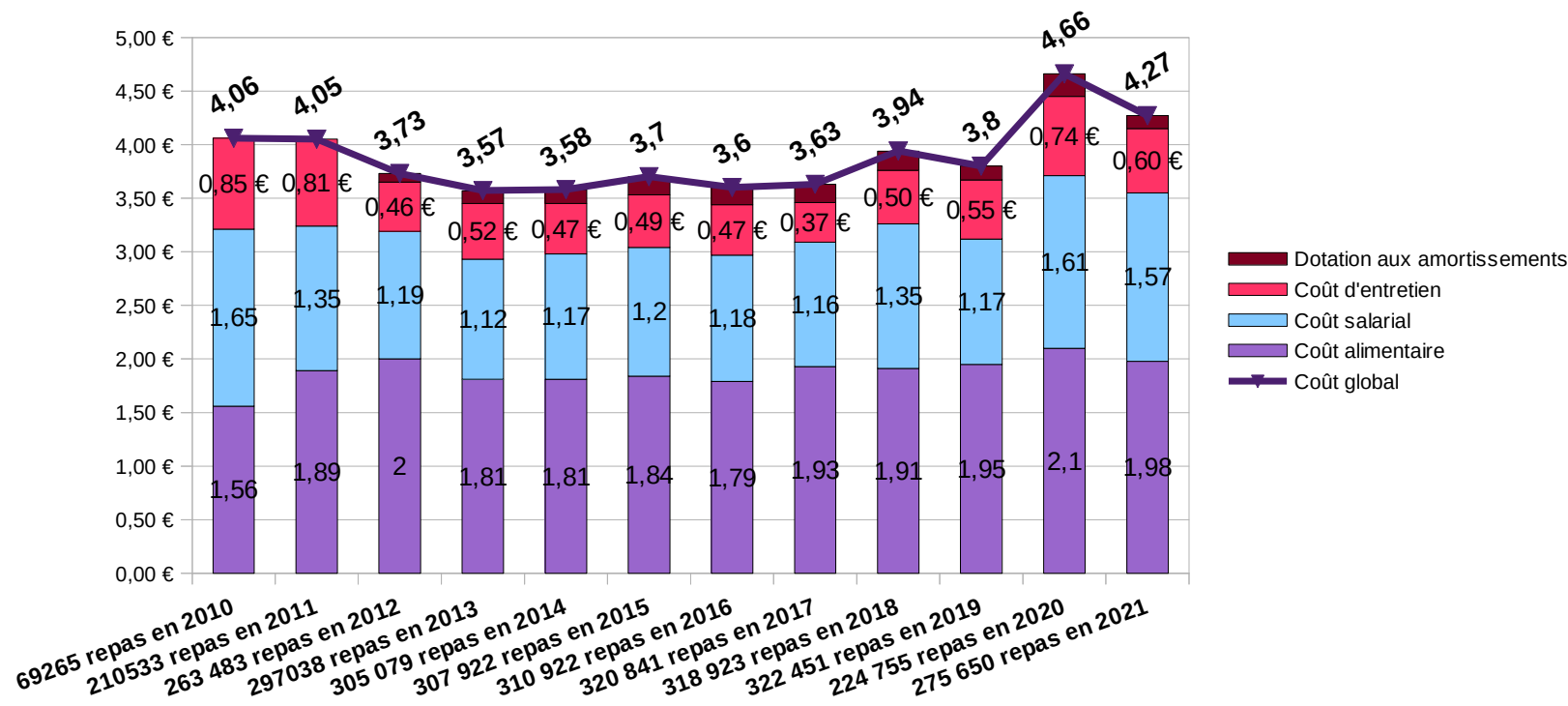
ÉTABLI SUR LA BASE DE 275 650 REPAS EN 2021 CONTRE 224 755 EN 2020



**ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CRÉATION
DU SYNDICAT MIXTE A 2021**

Nbre repas / an Coût	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	275 650 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 €	1,98 €
Coût salarial	1,65 €	1,35 €	1,19 €	1,12 €	1,17 €	1,20 €	1,18 €	1,16 €	1,35 €	1,17 €	1,61 €	1,57 €
Coût d'entretien	0,85 €	0,81 €	0,46 €	0,52 €	0,47 €	0,49 €	0,47 €	0,37 €	0,50 €	0,55 €	0,74 €	0,60 €
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 €	0,12 €
Coût global	4,06 €	4,05 €	3,73 €	3,57 €	3,58 €	3,70 €	3,60 €	3,63 €	3,94 €	3,80 €	4,66 €	4,27 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2021 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	839,41 €		44 658,78 €			45 498,19 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	31 304,65 €	13 723,70 €				45 028,35 €
La Petite Fève	Fondettes (37)	Maraîchage		821,37 €				821,37 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais	537,63 €		2 691,62 €			3 229,25 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			981,93 €	5 385,34 €		6 367,27 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches			0,00 €			0,00 €
EARL La Joulinière	37	Lentilles	292,76 €					292,76 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	1 139,40 €					1 139,40 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	12 556,21 €	6 189,73 €				18 745,94 €
Les 4 saisons	37	Maraîchage		1 996,38 €				1 996,38 €
Les apprentis givrés	37	Glace		235,00 €				235,00 €
Le Grain Libre	37	Pâtes fraîches		2 487,82 €				2 487,82 €
Duvillard	37	Apiculteur	211,00 €					211,00 €
La ferme du Grand Thuré	Saint Pateme Racan (37)	Pommes de terre	2 405,40 €					2 405,40 €
Les vergers du parc	Saint Pateme Racan (37)	Pommes / Poires	1 982,54 €					1 982,54 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie	983,51 €		22 451,56 €			23 435,07 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	15 340,42 €		957,80 €			16 298,22 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	16 888,49 €		44 766,69 €			61 655,18 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles			2 306,42 €	26 796,53 €		29 102,95 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abatage	Viandes Bovines			741,65 €	47 247,56 €		47 989,21 €
Disval	45	Produits frais et surgelés	296,28 €		44,89 €			341,17 €
EsPRI Restauration	72	Produits frais et surgelés			2 916,55 €			2 916,55 €
Guilmot Gaudais	37	Produits frais	1 141,93 €		30 531,11 €			31 673,04 €
PRO A PRO	35	Produits d'épicerie	837,89 €		951,95 €			1 789,84 €
Biocoop	Saint-Grégoire (35)	Epicerie bio			647,85 €			647,85 €
Verger de Taillé	Fondettes (37)	Pommes / jus de pommes / noires	1 074,61 €					1 074,61 €
TOTAL ANNUEL			87 832,13 €	25 454,00 €	154 648,80 €	79 429,43 €	0,00 €	347 364,36 €

Ma cantine est labellisée

ECOCERT EN CUISINE

NIVEAU 2



+ bio

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

+ local

Au moins
4 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, plus de fruits et légumes de saison

+ durable

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





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 27 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

99 %	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	ou
Produits biologiques proposés par le restaurant	<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 28 Juin 2021
 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
CRECHE DE LA DORLOTINE
 4 rue du Clos Poulet
 37230 Fondettes

Contrôlé le 27 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

99 %	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	ou
Produits biologiques proposés par le restaurant	<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 28 Juin 2021
 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 27 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

55,8 %	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	ou
Produits biologiques proposés par le restaurant	<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 28 juin 2021
 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 LA GUIGNIERE
 3 rue Jean Inglessi
 37230 Fondettes

Contrôlé le 27 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

55,8 %	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques
	ou
Produits biologiques proposés par le restaurant	<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 28 juin 2021
 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 27 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

55,8 %	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques ou <input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques
Produits biologiques proposés par le restaurant	

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 28 juin 2021
 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 27 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

55,8 %	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques ou <input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques
Produits biologiques proposés par le restaurant	

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 28 juin 2021
 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

DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(obligatoire depuis le 21 octobre 2020 conformément à La loi EGalim du 21 octobre 2019)

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

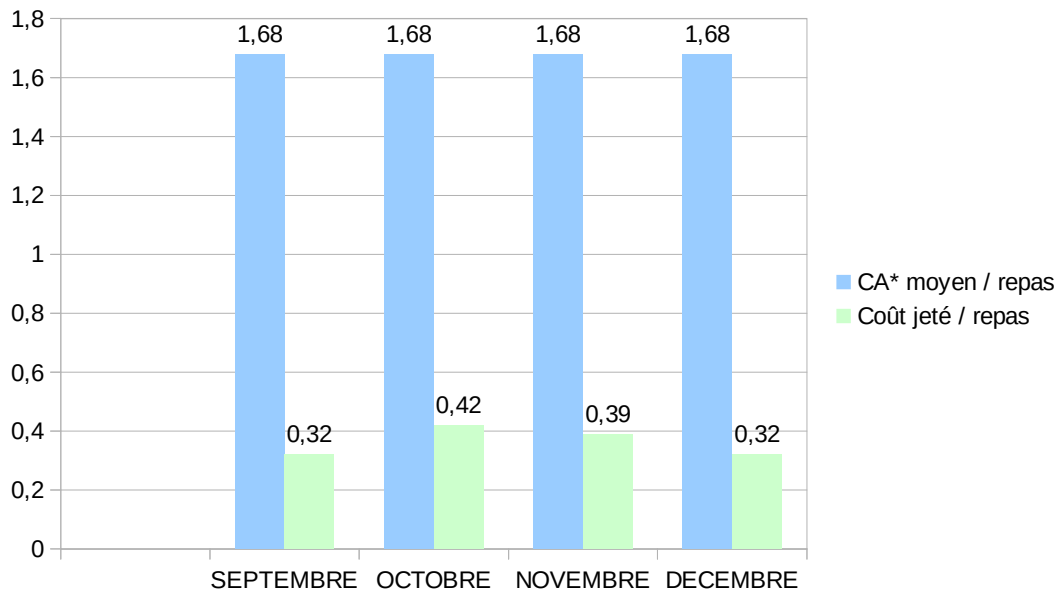
ÉCOLE FRANCOISE DOLTO PRIMAIRES DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE 2021
HORS COVID

Moyenne mensuelle des rationnaires	1933
Nombre moyen de convives par repas	148
Nombre de repas servis à l'année	20563
Public concerné : 6-11 ans	Élémentaires

Nombre de mesures :	SEPTEMBRE	17	Repas concernés par les pesées	2526
	OCTOBRE	13		2010
	NOVEMBRE	13		1954
	DÉCEMBRE	10		1352
TOTAL MESURES	53	7842		

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES PAIN COMPRIS

Déchets mesurés : retours assiettes hors inévitables (épluchures, contenants, os etc.)
Gaspillage alimentaire (GA) moyen toute écoles confondues sur la période de mesure 126,91 gr
Moyenne nationale GA moyen pour la restauration collective : 138 gr (ADEME 2020)



PRINCIPALES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Gestion des effectifs (repas préparés et non servis : 0)
Gestion des denrées avant chaque vacances scolaires
Mise en place de tables de trocs
Encadrement des enfants par les référents satellites de restauration et les animateurs

EXTRAPOLATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANALYSE DES 4 MOIS

Nombre de repas servis :	7 842
GA moyen / repas :	122,08 gr
Coût des denrées achetées sur la période de mesures :	13 156,37 €
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure :	3 555,14 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,36 €
Rapport entre coût GA moyen / CA moyen du repas :	21,43 %

* CA Coût Alimentaire

annexe 9 du Bilan d'activité 2021

DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(obligatoire depuis le 21 octobre 2020 conformément à La loi EGalim du 21 octobre 2019)

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**ÉCOLE CAMILLE CLAUDEL DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE 2021
HORS COVID**

Moyenne mensuelle des rationnaires	1464
Nombre moyen de convives par repas	116
Nombre de repas servis à l'année	14689
Public concerné : 3-5 ans	Maternelles

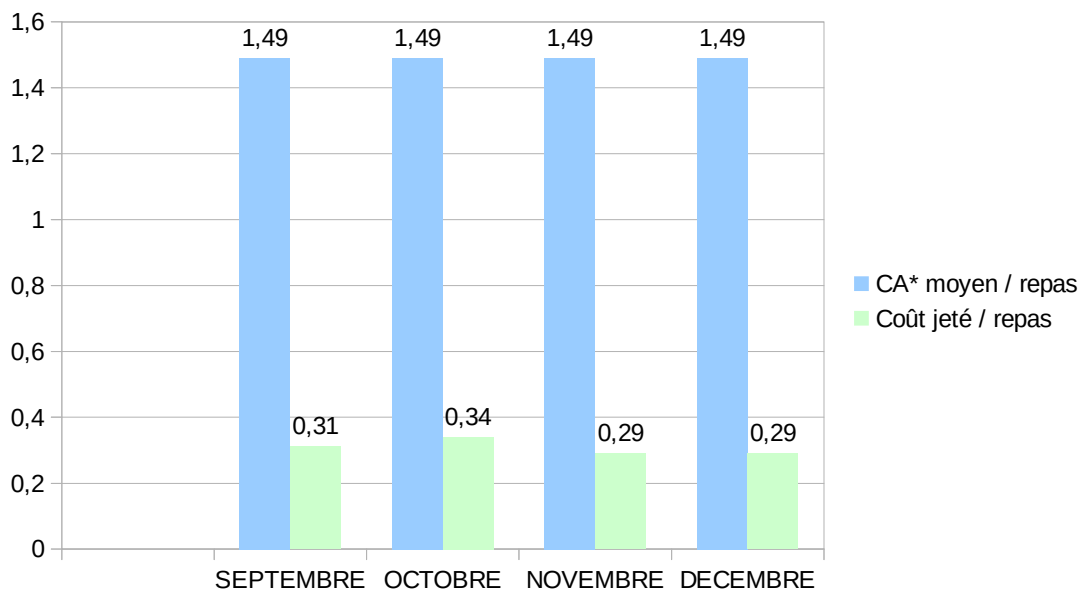
Nombre de mesures :	SEPTEMBRE	17	Repas concernés	1849
	OCTOBRE	13	par les	1475
	NOVEMBRE	13	pesées	1443
	DÉCEMBRE	10		1386
TOTAL MESURES		53		6153

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES PAIN COMPRIS

Déchets mesurés : retours assiettes hors inévitables (épluchures, contenants, os etc.)

Gaspillage alimentaire (GA) moyen toute écoles confondues sur la période de mesure 126,91 gr

Moyenne nationale GA moyen pour la restauration collective : 138 gr (ADEME 2020)

**PRINCIPALES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE**

Gestion des effectifs (repas préparés et non servis : 0)

Gestion des denrées avant chaque vacances scolaires

Mise en place de tables de trocs

Encadrement des enfants par les référents satellites de restauration et les animateurs

EXTRAPOLATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANALYSE DES 4 MOIS	
Nombre de repas servis :	6153
GA moyen / repas :	105,71 gr
Coût des denrées achetées sur la période de mesures :	9 046,91 €
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure :	2 410,80 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,31 €
Rapport entre coût GA moyen / CA moyen du repas :	20,81 %

* CA Coût Alimentaire

annexe 9 du bilan d'activité 2021

DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(obligatoire depuis le 21 octobre 2020 conformément à La loi EGalim du 21 octobre 2019)

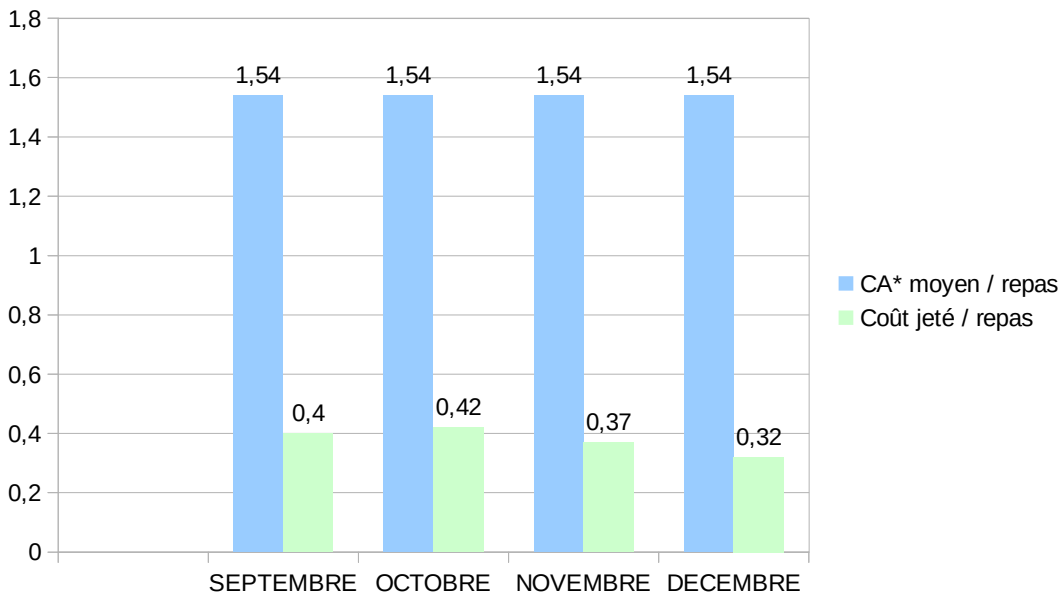
SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉCOLE LA GUIGNIERE MATERNELLES AU CP DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE 2021
 HORS COVID

Moyenne mensuelle des rationnaires	881
Nombre moyen de convives par repas	67
Nombre de repas servis à l'année	11247
Public concerné : 3-6 ans	Maternelles & CP

Nombre de mesures :	SEPTEMBRE	17	Repas concernés par les pesées	1158
	OCTOBRE	13		903
	NOVEMBRE	13		792
	DÉCEMBRE	10		672
TOTAL MESURES		53		3525

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES PAIN COMPRIS

Déchets mesurés : retours assiettes hors inévitables (épluchures, contenants, os etc.)
 Gaspillage alimentaire (GA) moyen toute écoles confondues sur la période de mesure 126,91 gr
 Moyenne nationale GA moyen pour la restauration collective : 138 gr (ADEME 2020)



PRINCIPALES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

- Gestion des effectifs (repas préparés et non servis : 0)
- Gestion des denrées avant chaque vacances scolaires
- Mise en place de tables de trocs
- Encadrement des enfants par les référents satellites de restauration et les animateurs

EXTRAPOLATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANALYSE DES 4 MOIS	
Nombre de repas servis :	3 525
GA moyen / repas :	127,28 gr
Coût des denrées achetées sur la période de mesures :	5 521,69 €
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure :	1 528,22 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,38 €
Rapport entre coût GA moyen / CA moyen du repas :	24,68 %

* CA Coût Alimentaire

nexe 9 du bilan d'activité 2021

DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(obligatoire depuis le 21 octobre 2020 conformément à La loi EGalim du 21 octobre 2019)

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**ÉCOLE FRANCOISE DOLTO MATERNELLES DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE 2021**
HORS COVID

Moyenne mensuelle des rationnaires	998
Nombre moyen de convives par repas	76
Nombre de repas servis à l'année	10784
Public concerné : 3-5 ans	Maternelles

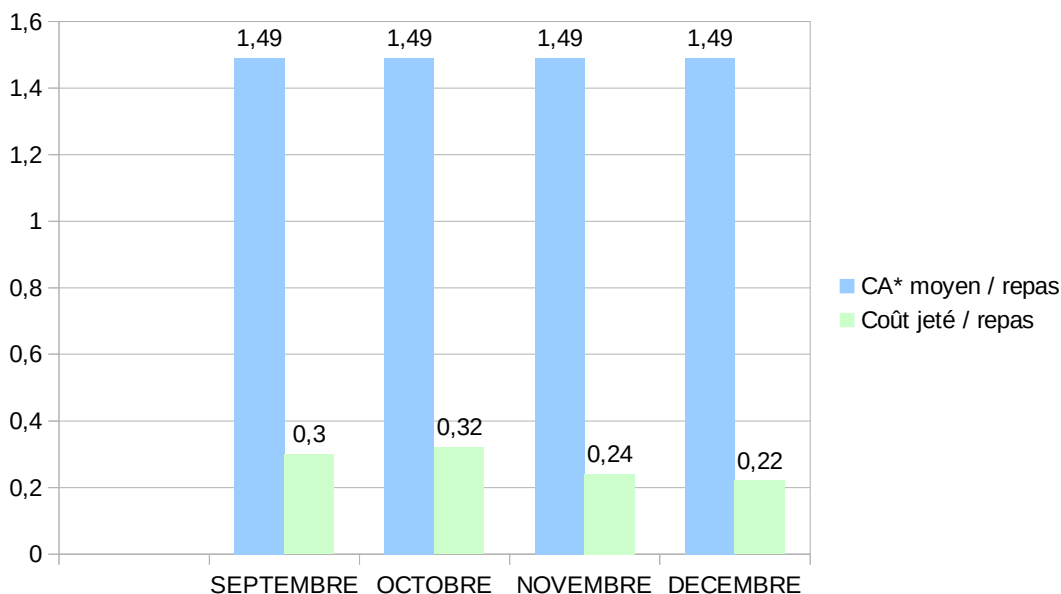
Nombre de mesures :	SEPTEMBRE	17	Repas concernés	1404
	OCTOBRE	13	par les	928
	NOVEMBRE	13	pesées	958
	DÉCEMBRE	10		717
TOTAL MESURES	53		4007	

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES PAIN COMPRIS

Déchets mesurés : retours assiettes hors inévitables (épluchures, contenants, os etc.)

Gaspillage alimentaire (GA) moyen toute écoles confondues sur la période de mesure 126,91 gr

Moyenne nationale GA moyen pour la restauration collective : 138 gr (ADEME 2020)

**PRINCIPALES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE**

Gestion des effectifs (repas préparés et non servis : 0)

Gestion des denrées avant chaque vacances scolaires

Mise en place de tables de trocs

Encadrement des enfants par les référents satellites de restauration et les animateurs

EXTRAPOLATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANALYSE DES 4 MOIS

Nombre de repas servis :	4 007
GA moyen / repas :	92,35 gr
Coût des denrées achetées sur la période de mesures :	5 967,71 €
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure :	1 630,54 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,27 €
Rapport entre coût GA moyen / CA moyen du repas :	18,12 %

* CA Coût Alimentaire

annexe 9 du bilan d'activité 2021

DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(obligatoire depuis le 21 octobre 2020 conformément à La loi EGalim du 21 octobre 2019)

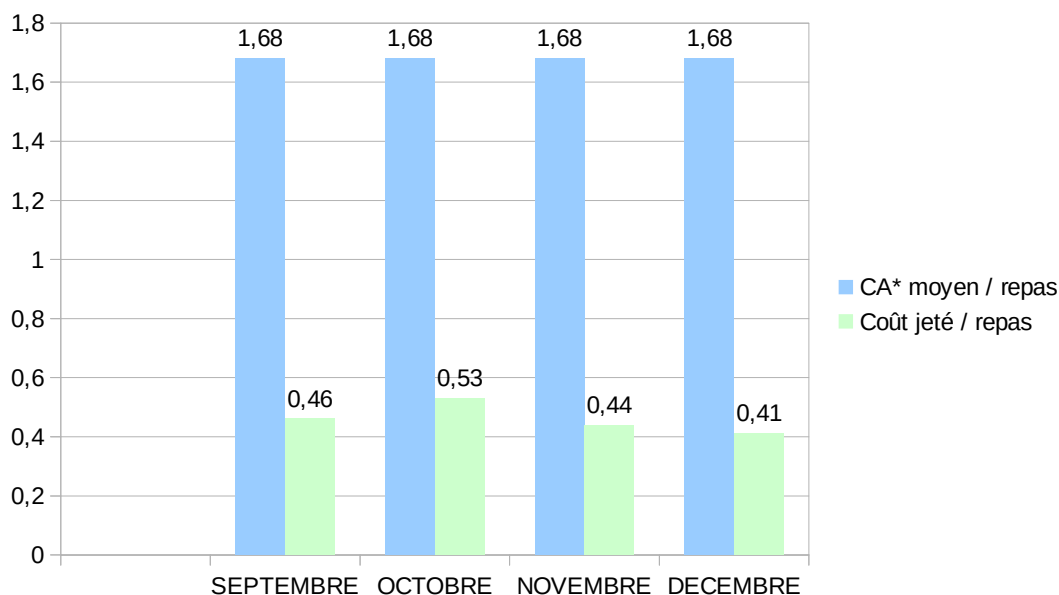
SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**ÉCOLE GÉRARD PHILIPPE DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE 2021**
HORS COVID

Moyenne mensuelle des rationnaires	2594
Nombre moyen de convives par repas	196
Nombre de repas servis à l'année	27751
Public concerné : 6-11 ans	Élémentaires

Nombre de mesures :	SEPTEMBRE	17	Repas concernés	3377
	OCTOBRE	13	par les pesées	2567
	NOVEMBRE	13		2487
	DÉCEMBRE	10		1946
TOTAL MESURES	53			10377

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES PAIN COMPRIS

Déchets mesurés : retours assiettes hors inévitables (épluchures, contenants, os etc.)
 Gaspillage alimentaire (GA) moyen toute écoles confondues sur la période de mesure 126,91 gr
 Moyenne nationale GA moyen pour la restauration collective : 138 gr (ADEME 2020)

**PRINCIPALES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE**

Gestion des effectifs (repas préparés et non servis : 0)
 Gestion des denrées avant chaque vacances scolaires
 Mise en place de tables de trocs
 Encadrement des enfants par les référents satellites de restauration et les animateurs

EXTRAPOLATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANALYSE DES 4 MOIS

Nombre de repas servis :	10 377
GA moyen / repas :	155,65 gr
Coût des denrées achetées sur la période de mesures :	17 433,15 €
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure :	4 787,78 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,46 €
% moyen de déchets / aliments préparés :	27,38 %

* CA Coût Alimentaire