

Envoyé en préfecture le 30/06/2023

Reçu en préfecture le 30/06/2023

Publié le 30/06/2023

ID : 037-200022945-20230627-DL20230627SMR06-DE

S²LOW



Cuisine centrale :

Zone Artisanale
de la Haute Limouillère
37230 FONDETTES
Tel : 02 47 34 35 35

**RAPPORT
D'ACTIVITÉ
2022**

Siège :

Hôtel de ville de Fondettes
35, rue Eugène Goüin
37230 FONDETTES
Tel : 02 47 88 11 66



**SYNDICAT MIXTE DE GESTION
DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES**

smgccf@fondettes.fr

www.syndicatrestauration37.fr

Édito

2022 a vu l'arrivée de notre nouvelle diététicienne, Madame Loriane CEYSSAT à qui nous souhaitons la bienvenue.

Être au plus proche des commensaux tout en respectant les nombreuses normes obligatoires : une mission qu'elle accomplira en concertation avec toute l'équipe du Syndicat dont Franck THIOT, responsable de production que je tiens à remercier pour le travail fourni au quotidien auprès de nos usagers : bébés, écoliers, collégiens, adultes et aînés.

Un portage quotidien de repas très apprécié assurant une veille en lien avec le Centre Communal d'Action Sociale.

« **Bio** », « **Local** », « **Fait Maison** », « **Brand Bœuf et Filière Veau** », rythment le Syndicat, comme le partenariat avec un maraîcher fondettois.

La lutte contre le gaspillage s'est renforcée grâce au travail de tous, en cuisine centrale et dans tous les restaurants desservis.

Quant à la suppression du plastique dans les restaurants scolaires, le Syndicat sert les denrées sur les sites en bacs inox, assure les pique-nique avec des couverts en bambou... et répond parfaitement aux objectifs de la Loi EGALIM.

Le Syndicat Mixte a subi l'inflation des coûts en matière énergétique et alimentaire et a également été confronté à différentes difficultés d'approvisionnements. Il a su cependant assurer les objectifs différenciés de la ville de Fondettes et du Conseil Départemental.

La lecture de ce bilan d'activité 2022 préparé par Catherine de VALBRAY, notre directrice, répondra nous l'espérons à toutes vos questions.

Nous restons à votre disposition tout au long de l'année,

Bien à vous toutes et tous,

*Dominique SARDOU,
Présidente du Syndicat Mixte*



04

Le Syndicat

- ◆ Composition et vocation... 04
- ◆ Délibérations, décisions... 06
- ◆ Objectifs 2022..... 08
- ◆ Convives..... 10



12

L'outil de production

- ◆ L'équipe..... 12
- ◆ La cuisine..... 13
- ◆ Les travaux..... 14



15

La sécurité alimentaire

- ◆ Les fondamentaux..... 15
- ◆ Contrôle de l'Etat..... 15
- ◆ Gestion des P.A.I..... 16



17

La gestion budgétaire

- ◆ Coût de revient 202217
- ◆ Recettes de fonctionnement... 19
- ◆ Exécution des marchés.....20
- ◆ Fluides et investissement21



23

Le plaisir et l'équilibre

- ◆ Aspects diététiques..... 23
- ◆ Menus..... 24
- ◆ Actualité réglementaires... 25
- ◆ S.I.Q.O..... 26



27

La qualité dans l'assiette

- ◆ Origine des aliments..... 27
- ◆ Partenariats..... 28
- ◆ Labellisations..... 29
- ◆ Enquête de satisfaction... 30



31

Enjeux environnementaux

- ◆ Lutte contre le gaspillage..... 31
- ◆ Les actions en cuisine..... 32
- ◆ En crèches..... 33



35

Les animations

- ◆ Semaine du goût & aînés..... 35
- ◆ Les enfants du CMJ..... 36
- ◆ Prestations diverses..... 37



39

Les annexes

- ◆ Menus à thème
- ◆ CA 2022
- ◆ Bleu Blanc Coeur, ECOCERT
- ◆ Synthèse gaspillage 2022



Le Syndicat Mixte

Composition et vocation

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 (Département 37)	Cédric de OLIVEIRA (Fondettes)

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			
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 Luynes ;
- Collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire.



Ville de Fondettes :

- Écoles Françoise DOLTO, Camille Claudel, La Guignière & Gérard Philipe ;
- 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.

En 2022, les effectifs journaliers sont de l'ordre d'environ 2 027 repas, soit 292 000 repas.

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

Les délibérations du Comité Syndical



COMITÉS SYNDICAUX – ACTES ADMINISTRATIFS

Réuni à quatre reprises au cours de l'année 2022, le Comité a délibéré sur les points suivants :

18 janvier 2022

- Vote du Budget Primitif 2022

22 mars 2022

- Approbation du Compte de Gestion 2021
- Approbation du Compte Administratif 2021
- Affectation du résultat et clôture du Compte Administratif 2021
- Approbation du Budget Supplémentaire 2022
- Organisation du temps de travail des agents du Syndicat mixte de restauration

10 juin 2022

- Modification du tableau des effectifs
- Fixation des taux de promotion applicables à l'avancement de grade des agents du syndicat
- Actualisation du règlement interne du Compte Épargne Temps des agents du Syndicat
- Actualisation du régime indemnitaire du personnel du Syndicat mixte
- Actualisation du règlement intérieur du Syndicat Mixte
- Revalorisation de la participation aux dépenses de santé et de prévoyance des agents du Syndicat Mixte
- Modalités de prise en charge des Protocoles d'Accueil Individualisé
- Rapport d'activité 2021

10 novembre 2022

- Adhésion à la nouvelle mission de médiation préalable obligatoire (MPO) du Centre de Gestion d'Indre-et-Loire
- Définition du coût de revient 2023 pour les collectivités adhérentes au Syndicat Mixte
- Tarification différenciée des repas 2023 – Participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification des repas 2023 à l'association « La Mômérie »
- Définition du coût de revient et tarification des repas 2023 à l'association « Saint Vincent de Paul »

Décisions de la Présidente

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



N°	OBJET
1	Remplacement d'isolant frigorifique au sein de la cuisine centrale confié à la Société Axima Réfrigération
2	Passation d'un marché de location, maintenance, entretien, assurance et assistance dépannage de deux camions frigorifiques
3	Intervention sur cellule de refroidissement au sein de la cuisine centrale de Fondettes confiée à la société Axima Réfrigération
4	Extension du système d'alarme anti-intrusion pour le compte de la cuisine centrale confiée à la Société B3S
5	Avenant n°1 au contrat d'alarme anti-intrusion pour le compte de la cuisine centrale passé avec la société ENGIE SOLUTIONS (INEO Télésécurité Services)
6	Acquisition de petits matériels destinés à la cuisine centrale de Fondettes
7	Renouvellement de l'hébergement du site internet et du nom de domaine pour le compte du Syndicat Mixte auprès de la Société OVH
8	Acquisition et installation d'un four à air pulsé avec chariot pour le compte du Syndicat auprès de la Société Axima Réfrigération
9	Acquisition et installation d'une cellule de refroidissement rapide à chariot pour le compte du Syndicat auprès de la société Axima Réfrigération
10	Prestation de conseils en nutrition pour la restauration collective du Syndicat auprès de Madame CEYSSAT
11	Location, maintenance, entretien, assurance et assistance dépannage de deux véhicules frigorifiques neufs pour la cuisine centrale de Fondettes auprès de la société PETIT FORESTIER
12	Location et entretien de vêtements de travail pour le personnel du Syndicat auprès de la société ELIS Touraine
13	Maintenance des portes sectionnelles et de la table élévatrice de la cuisine centrale passé avec la société MET 37
14	Mise à disposition de personnel et d'un véhicule réfrigéré au profit du C.C.A.S. dans le cadre du portage de repas festifs destinés aux aînés de Fondettes
15	Contrat de dératisation et désinsectisation auprès de la société ECOLAB PEST France
16	Prestation de télé-maintenance, télé-assistance du logiciel Fusion (gestion des origines) confiée à la société SALAMANDRE
17	Contrat d'analyse en hygiène alimentaire et surveillance des légionnelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale passé avec la société INOLALYS

A noter !

Conformément au décret n°2021-1311 du 7 octobre 2021, la publicité des actes réglementaires du Syndicat Mixte s'effectue de manière dématérialisée.

Depuis le 1^{er} juillet 2022, les délibérations et décisions sont accessibles sur le site internet du syndicat

www.syndicatrestauration37.fr

(Affichage légal)

Objectifs 2022 des collectivités adhérentes au syndicat

Le département :



Dans la continuité de la politique

« Bien manger dans nos collèges de Touraine »,

Les principaux objectifs fixés par le département au Syndicat Mixte étaient les suivants :

- 37,5 % de bio
- 12,5 % de denrées labellisées
- 12,5 % de production locale et circuits courts

OBJECTIFS ATTEINTS



En 2021, le Syndicat Mixte adhérait au groupement de commande 2021-2025 pour la fourniture et la livraison de viande fraîche bovine impulsé par le Département (cf bilan d'activité 2021).

Ce partenariat avec les « Abattoirs du Perche Vendômois », prestataire retenu, répond au cahier des charges Label rouge Le Grand Bœuf et permet ainsi, tout en respectant l'environnement, le bien-être animal et la juste rémunération des éleveur, d'offrir aux convives une qualité de produits.

Depuis mai 2022, la gamme de produits proposée s'est étendue à la

filière « veau biologique ».

Les Abattoirs du Perche Vendômois

ABATTAGE - VIANDE EN GROS - DEMI-GROS

51, Av Ronsard BP. 80206
41103 VENDÔME CEDEX

S.E.A.V. Abattoir de Vendôme
51 Avenue Ronsard, 41 100 Vendôme
Tél : 02 54 77 32 28 - Fax : 02 54 77 56 99 - seav@wanadoo.fr

La ville de Fondettes :

En 2022, les efforts de la ville de Fondettes ont porté sur différents points :

- **maintien de 100 % de denrées biologiques dans les crèches « la Poupardière et la Dorlotine de Fondettes**
- **maintien de 70 % de denrées biologiques dans les écoles publiques de Fondettes**

OBJECTIFS ATTEINTS



- **9,23 % de denrées labellisées**
- **12,5 % de production locale et circuits courts**

Pour l'ensemble des convives

- **Développer l'approvisionnement issu de la production locale de manière à accentuer la fraîcheur des produits**

78,81 % « FAIT MAISON »

Réalisées « comme à la maison », les recettes sont élaborées à base de **produits frais**.

Dans le but de proposer une alimentation des plus saines, les cuisiniers travaillent un maximum de **produits « frais »**. Alors que selon la réglementation, « tout produit travaillé est considéré comme fait maison », le personnel du syndicat considère comme « faites maison » toutes recettes travaillées **dans leur intégralité**.

Les 21,19 % restants concernent les denrées sur lesquelles il est impossible de travailler (fromages, fruits, glaces...), les aides culinaires (légumes & condiments surgelés, pizzas, cordons bleus, betteraves cuites...).

Non réalisable (fromages, fruits et glaces) = 37,01 % ; Fait maison = 49,64 % ; Aides culinaires = 13,35 %

Les convives

Evolution du taux de fréquentation à la cantine

Dans les collèges

89,24 %

(contre 88,66 % en 2021)

Dans les écoles

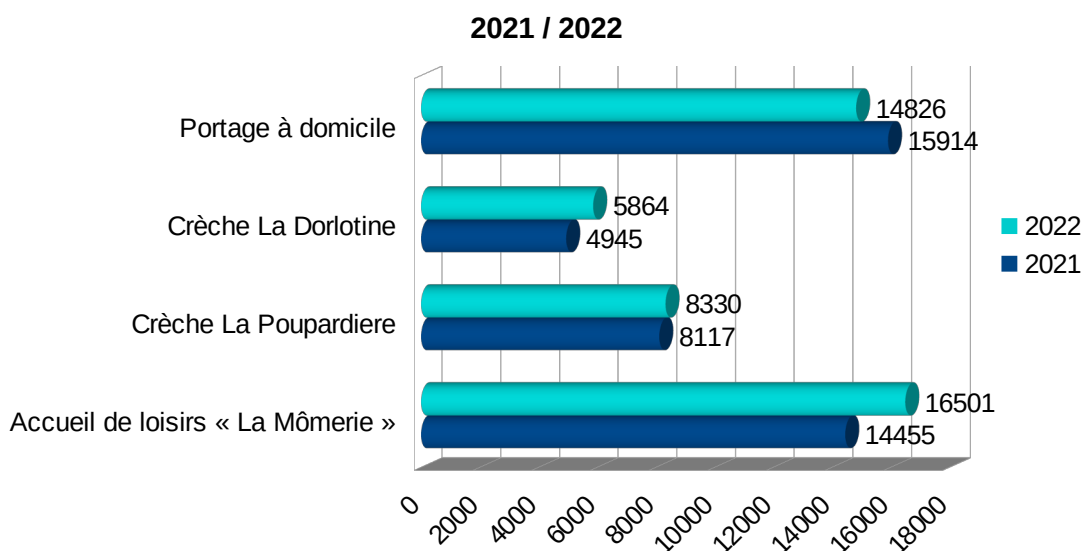
80,36 %

(contre 80,72 % en 2021)

Effectifs 2022/2021 par établissement (base 144 jours d'école)

CONVIVES	EFFECTIFS			RATIONNAIRES		
	2021	2022	ÉVOLUTION	2021	2022	ÉVOLUTION
Maternelle Camille Claudel	125	131	4,80%	120	116	-3,33%
Élémentaire Gérard Philippe	225	213	-5,33%	201	201	0,00%
Maternelle Françoise Dolto	90	77	-14,44%	84	70	-16,67%
Élémentaire Françoise Dolto	167	172	2,99%	150	153	2,00%
Maternelle La Guignière	55	54	-1,82%	51	52	1,96%
Élémentaire La Guignière	111	122	9,91%	18	26	44,44%
TOTAL MATERNELLES	270	262	-2,96%	255	238	-6,67%
TOTAL ÉLÉMENTAIRES	503	507	0,80%	369	380	2,98%
TOTAL ÉCOLES	773	769	-0,52%	624	618	-0,96%
Collège Jean Roux	543	501	-7,73%	488	456	-6,56%
Collège L. et R. Aubrac	396	408	3,03%	336	345	2,68%
Collège La Béchellerie	401	392	-2,24%	364	360	-1,10%
TOTAL COLLEGES	1 340	1 301	-2,91%	1 188	1 161	-2,27%
TOTAL GÉNÉRAL	2 113	2 070	-2,04%	1 812	1 779	-1,82%

COMPARATIF ANNUEL DES EFFECTIFS - CONVIVES ANNEXES



13,15 %

C'est ce que représente l'ensemble des repas cantine (144) sur 1 année scolaire / alimentation globale d'un enfant

Relevé mensuel des repas livrés suivant leur catégorie

2022	Repas Maternelle	Repas Élémentaire	Personnel Enseignant	Collège Jean Roux	Collège de Luynes	Collège La Béchellerie	Assoc St Vincent de Paul	Portage à domicile	Agents CTM	Crèche Poupardièrre	Crèche Dorlotine	Centre de Loisirs «La Môme»	TOTAL
Janvier	4233	6 081	92	8 075	5 501	6 009	0	1 382	94	787	560	703	33 517
Février	2047	3 004	63	3 352	3 019	2 491	0	1 182	92	653	492	1 679	18 074
Mars	4662	6 804	116	8 651	5 445	6 951	48	1 323	132	857	645	925	36 559
Avril	2331	3 402	56	4 066	2 885	3 465	50	1 186	93	778	471	1 355	20 138
Mai	4056	5 823	117	7 661	5 020	5 970	52	1 255	99	764	560	740	32 117
Juin	3819	5 338	104	6 830	4 655	5 755	47	1 209	106	781	588	950	30 182
Juillet	947	1 550	19	682	495	520	52	1 180	79	486	504	2 576	9 090
Août	0	0	0	0	0	0	37	1 191	62	373	159	2 637	4 459
Septembre	4480	6 791	117	7 979	5 845	6 285	64	1 189	116	804	577	905	35 152
Octobre	2844	4 537	68	5 528	4 040	4 540	71	1 238	93	747	445	1 470	25 621
Novembre	3043	4 869	73	5 838	4 205	4 700	64	1 268	81	692	458	1 305	26 596
Décembre	2340	3 740	53	3 986	2 840	3 540	72	1 223	80	608	405	1 256	20 143
TOTAL	34802	51 939	878	62 648	43 950	50 226	557	14 826	1 127	8 330	5 864	16 501	291 648

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

TABLEAU COMPARATIF DU NOMBRE DE REPAS PAR ANNÉE CIVILE 2022 / 2021*

CONVIVES	2021	2022	ECART	%
Maternelles / élémentaires	85 034	86 741	1 707	2,01%
Personnel enseignant	496	878	382	77,02%
Personnel communal	1 610	1 127	-483	-30,00%
Crèche La Poupardièrre	8 117	8 330	213	2,62%
Crèche La Dorlotine	4 945	5 864	919	18,58%
Sous-total crèches	13 062	14 194	1 132	8,67%
TOTAL VILLE	100 202	102 940	2 738	2,73%
Centre de Loisirs La Môme	14 455	16 501	2 046	14,15%
Portage à domicile	15 914	14 826	-1 088	-6,84%
SAINT VINCENT DE PAUL	144	557	413	286,81%
TOTAL CONVIVES EXT FONDETTES	30 513	31 884	1 371	4,49%
Collégiens Jean Roux	60 186	62 648	2 462	4,09%
Collégiens de Luynes	39 618	43 950	4 332	10,93%
Collégiens St Cyr sur Loire	45 131	50 226	5 095	11,29%
TOTAL COLLEGES	144 935	156 824	11 889	8,20%
Goûters crèche Poupardièrre	6011	5913	-98	-1,63%
Goûters crèche Dorlotine	3449	4238	789	22,88%
TOTAL Goûters crèches	9460	10151	691	7,30%

* Les prestations 2022, 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.

Évolution globale des effectifs de + 5,80 %



L'équipe en cuisine centrale

10 personnes travaillent quotidiennement en cuisine :

En 2022, 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 (organigramme du service joint en annexe 9).

Le montant de la masse salariale 2022 s'élève à 421 315 € à laquelle s'ajoutent 6 439 € de charges courantes.

Coût salarial 2022 : 1,44 € par repas

Chaque année, les membres du personnel de la cuisine centrale accueillent différents stagiaires en diététique. En 2022, Mademoiselle Marie ALLAIN, stagiaire en 1ère année de BTS diététique, a intégré la structure du 13 au 24 juin 2022.

Formations du personnel en 2022 :

Formation	Période	Nom des agents	Apport de la formation
Logiciel de restauration Salamandre (interne)	04/2022	Laurent HENRY	En faciliter l'utilisation
Bases de la Finance Publique	9 et 10/05/22	Franck THIOT	Principes du fonctionnement de la comptabilité publique
Habilitation électrique BS BE manœuvre non électricien	20 & 21/09/22	Claude CHARBONNEAU	Ré-enclenchement possible des disjoncteurs électriques de la cuisine
Précarités alimentaires	29/09/2022	Catherine de Valbray	Mieux les comprendre et actions à mettre en place
Prévention des risques et pénibilités au travail	29 & 30/09/22	Toute l'équipe	Rappel réglementaire
Élaboration et exécution budgétaire d'un budget	5 et 6/10/22	Franck THIOT	Approche globale de la maquette budgétaire
Valorisation des plats	14/12/22	Franck THIOT & référents satellites de restauration de la ville	Culture commune des personnels, sensibilisation des convives ; nouveaux menus, nouvelles saveurs.

La cuisine centrale

Date de construction : 1994

Situation : Zone Artisanale de la Haute Limouillère
FONDETTES

Type de fonctionnement : Liaison froide

Production à J-1 (la veille)
pour une livraison et consommation le lendemain

Superficie du bâtiment : 380 m²

Capacité maximale de production : 370 000 repas/an

Production actuelle : 292 000 repas / an



Le Hall de cuisson



Équipements de cuisson

Deux fours mixtes permettent une cuisson adaptée à chaque type d'aliment.
Deux sauteuses dont une à pression qui permet une cuisson vapeur et préserve les qualités organoleptiques des ingrédients (conservation des nutriments, vitamines et minéraux).

La Légumerie

Atelier destiné à la préparation des fruits et légumes utilisés dans les menus confectionnés.

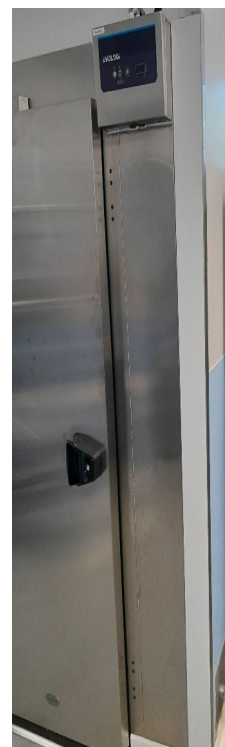
Les équipes lavent, épluchent, découpent et conditionnent les produits utilisés ensuite en cuisine.



Les travaux : améliorations apportées

En cuisine centrale, du 25 au 29 juillet 2022 , la société AIMA Réfrigération a **remplacé** une cellule de refroidissement **vétuste**. Coût de l'opération 34 740 € TTC.

Cet équipement de taille humaine permet, après avoir travaillé et cuit les ingrédients au four, de les refroidir rapidement avant d'être allotis. Les aliments passent de 60 °C à 10 °C en moins de 2 heures.



Pour faire fonctionner cet équipement, un nouveau groupe de compression / condensation a été implanté en extérieur, près d'autres groupes des cellules.

L'ensemble des agents ont été formés sur ce nouvel équipement le 31 août 2022.

Courant novembre, AXIMA Réfrigération a procédé à l'installation d'un four à air pulsé avec chariot au restaurant scolaire de l'école Gérard Philipe (coût 15 290 € TTC).



Ce four, qui permet aux aliments de ne pas s'assécher, sert tant aux écoliers qu'aux collégiens déjeunant sur site.



La Sécurité alimentaire

Assurer la sécurité alimentaire est essentielle en restauration collective. Une réglementation très stricte encadre les systèmes de restauration collective.



Le Plan de Maîtrise Sanitaire

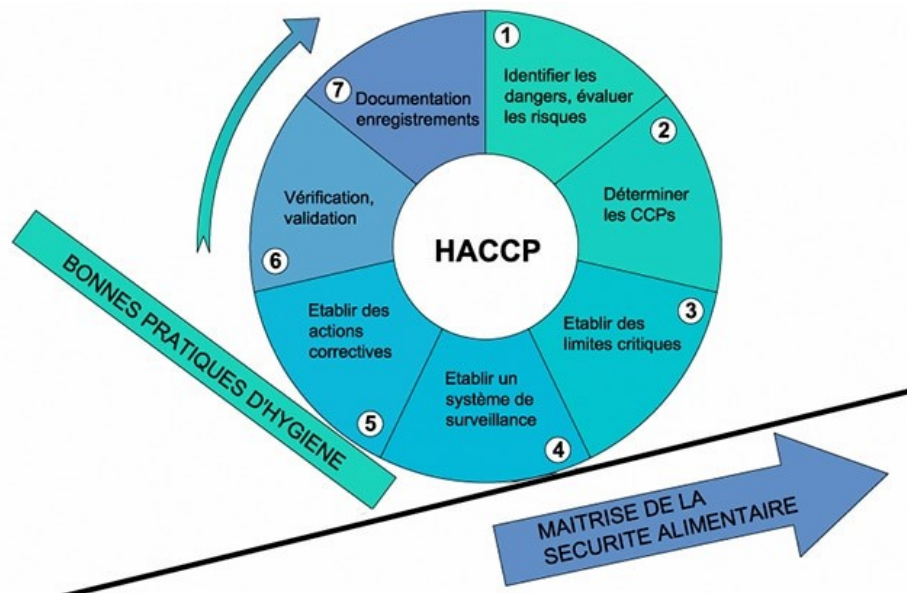
Obligatoire en restauration collective, ce document, propre à chaque établissement, décrit l'ensemble des mesures mises en place dans le but de garantir l'hygiène alimentaire (plan de nettoyage, de désinfection, etc...)

Contrôles obligatoires par les services de la DDPP,

Prélèvements alimentaires pour analyses...

La méthode HACCP

Il s'agit de l'analyse des dangers à chaque étape de la production afin de garantir la sécurité des aliments.



Contrôle de l'État

Lors du dernier contrôle des **services de l'État** et conformément au décret n°2016-1750, le résultat du **niveau d'hygiène** de la cuisine de centrale « **très satisfaisant** ».



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

Les allergies alimentaires, en recrudescence ces dernières années en France, peuvent être à l'origine de risques sérieux pour la santé. Soucieux de permettre au plus grand nombre de déjeuner en collectivité, le syndicat mixte traite chaque année, différentes allergies simples (traces autorisées).

Qu'est-ce qu'un allergène ?

Substance qui déclenche ou favorise chez certaines personnes un ensemble de réactions (cutanées, digestives...) * du système immunitaire de l'organisme à la suite d'une ingestion, dans le cas d'un allergène alimentaire.

* Œdème de Quincke, choc anaphylactique, urticaire, etc...

Afin de limiter les risques encourus par les personnels et élus du Syndicat Mixte & satellites de restauration, la prise en charge de ces repas spécifiques est limitée à l'un des 13 allergènes officiels reconnus (directive 2003/89 du 10 novembre 2003 transposée par le décret 2005/944 du 2 août 2005) :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs & produits à base d'œufs
Poissons & produits à base de poissons	Mollusques	Arachides & produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja	Lait & produits à base de lait (y compris le lactose)	Fruits à coque, amandes, noisettes, variétés de noix (cajou, pécan, du Brésil, pistaches, Macadamia, noix du Queensland) & produits à base de ces fruits
Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ (vinaigre)		

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. Signé par les différents partenaires convoqués au préalable par le chef d'établissement, ce document précise les besoins thérapeutiques de l'enfant par ordonnance du médecin qui suit l'enfant pour sa pathologie.

Le Syndicat Mixte de restauration s'adapte aux demandes des parents

34 repas quotidiens ont été pris en charge en 2022 (contre 21 en 2021)

La gestion budgétaire

Définition d'un coût de revient du repas annuel par le syndicat

Le Syndicat Mixte, au regard des objectifs distincts qui lui sont confiés par la ville de Fondettes et le département d'Indre-et-Loire, définit un coût de revient du repas pour l'année civile à venir.

Ces coûts prennent également en compte la spécificité de chaque convive (grammage, effectifs prévisionnels, localisation du site à livrer...). Afin de définir un coût de revient complet pour chaque convive, ce dernier comprend quatre catégories :

- les dépenses alimentaires ;
- les dépenses de personnel,
- les frais d'entretien ;
- l'amortissement lié aux dépenses d'investissement.

Une fois ces coûts de revient établis, les élus du Comité Syndical fixent les tarifs de l'année civile.

Facturation du Syndicat Mixte auprès des collectivités

Pour le département, sur la base du coût de facturation des « repas collègue » calculé par le syndicat, le Conseil Départemental fixe sa participation et celle qui reviendra aux collègues. Pour 2022, sur la base d'un repas fixé à 4,26 €, le département prend à sa charge 1,444 € par repas, le solde de 2,816 € revenant à la charge des collègues.

Pour la ville de Fondettes, le syndicat facture mensuellement les repas au regard des repas réellement consommés.

Tarification des collectivités auprès des familles

- Pour les écoles primaires de la ville de Fondettes, la tarification est fixée par la municipalité, selon le quotient familial de la CAF.
- Pour le Conseil Départemental, le tarif collégien payé par les familles est établi sur la base d'un forfait annuel fixé par le Conseil départemental à 468 €, ce qui représente 3,25 € / repas.

A noter que la ville de Fondettes et le département d'Indre et Loire prennent à leur charge, à hauteur de plus de 50 %, les frais de services complémentaires (remise en température, dressage, encadrement du service, plonge etc...) non inclus dans le tarif du syndicat

Coût de production prévisionnel et réel 2022

Coût de production prévisionnel 2022

Parmi les coûts composant le coût global de revient, les dépenses alimentaires sont **variables** selon les catégories de convives (grammages, les objectifs en terme de denrées biologiques, production locale, circuits courts, choix dans les menus...).

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.

Tarifs 2022 fixés ainsi selon les effectifs prévisionnels

CONVIVES	Département	Maternelle	Élementaire	Portage	Crèches	Agents Centre tech	Enseignants
EFF. PREV	150 000	33 550	54 000	15 800	13 200	1 730	520
TOTAL	4,26	3,72	3,92	6,99	3,37	5,65	4,95

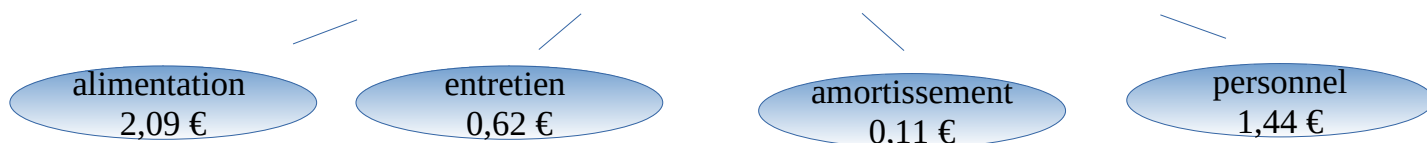
Coût de production réel 2022 (fabrication et livraison) selon dépenses et effectifs réellement constatés début 2023

CONVIVES	Département	Maternelle	Élementaire	Portage	Crèches	Agents Centre tech	Enseignants
EFFECTIFS	156 824	34 802	51 939	14 826	14 194	1 127	878
ALIMENTAIRE	2,03	1,73	2,00	3,04	1,27	4,45	2,88
DEPENSES GEN	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65
DEPENSES SPEC.	0,33	0,34	0,35	2,41	0,51	0,45	0,26
AMORTISSEMENT	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
TOTAL	4,12	3,83	4,11	7,21	3,54	6,66	4,90

A noter que l'amortissement est déduit du montant facturé, conformément à la convention financière établie avec la ville et le département

Coût de revient réel global 2022

4,26 €
Coût de revient moyen global 2022



cf tableau comparatif des coûts 2021 et 2022 en annexe 6

RECETTES DE FONCTIONNEMENT 2022 DU SYNDICAT MIXTE = 1 268 782,00 €

LE DÉPARTEMENT

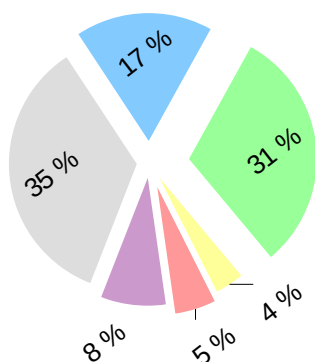
CONSEIL DÉPARTEMENTAL 219 840,00

Participation du conseil départemental au coût du repas des collégiens (156 824/an). Le prix de vente du repas par le collège aux demi-pensionnaires est de 4,26 €. Le CD prend en charge la différence entre le coût de production et le prix de vente. (1,444 €).

COLLÈGES 441 602,32 €

- J. Roux : 176 402,62 € (62 648 repas) ;
- L. & R. Aubrac : 122 141,69 € (43 950 repas) ;
- La Béchellerie : 142 909,18 € (50 226 repas) ;

soit 156 824 repas facturés 2,816 € aux collèges et prestations annexes pour 1 143,44 €



LA MÔMERIE

65 673,98 € : 16 501 repas à 3,98 €

PRODUITS DIVERS

46 256,73 € dont :

- Goûters crèches : 11 488,19 €
- Prestations exceptionnelles : 19 558,60 €
- Portage banquet des aînés : 8 791,93 €
- Conférence St Vincent de Paul : 4 335,06 € (557 repas)
- Atténuations de charges : 1 220,15 €
- Amortissements : 560,00 €
- Produits exceptionnels : 302,80 €.

VILLE DE FONDETTES

391 551,55 € pour 102 940 repas dont :

- 343 717,77 € pour la production de 88 746 repas (écoliers, personnel enseignant et communal) ;
- 47 833,78 € pour la production de 14 194 repas destinés aux crèches.

CCAS

103 857,42 € 14 826 repas à 6,99 €

Exécution financière des contrats et marchés

Dépenses de fonctionnement 2022

RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2021 en € TTC	COÛT 2022 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	22 020,87	34 400,82
PETIT FORESTIER*	Location de véhicules frigorifiques	17 015,26	18 200,14
OVH	Hébergement site internet		287,50
ELIS	Vêtements de travail	5 058,24	5 510,13
VEOLIA	Distribution d'eau	2 393,04	2 218,21
EDF	Fourniture d'électricité	39 185,68	48 978,39
FREE	Accès internet	466,75	474,42
GIPRECIA	E-administration protection des données	420,00	280,00
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 323,92	0
RICOH	Maintenance imprimante	717,19	732,53
SOA / OSIS	Entretien du bac à graisse	2 228,40	1 680,84
Inovalys	Prélèvements alimentaires (légionelles)	1 818,31	2 055,52
Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	445,17	1 337,74
CDG 37	Visites médicales	139,98	314,82
SOFAXIS / CDG	Assurance statutaire	15 796,21	15 254,93
CEYSSAT Loriane	Diététicienne	598,00	0
QUALICONSULT	Vérification des systèmes électriques	0,00	180,00
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	216,00	1 075,49
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs et formation	1 173,24	727,80
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	756,24	1 260,80
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	78,00	726,19
SALAMANDRE	Logiciel et formation du personnel	5 407,50	315,86
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements	1 860,00	1 860,00
Groupe Pierre Le Goff / LANGLE	Produits d'entretien Usage unique Jetables	2 895,72 8 182,00 13 819,79	24 089,82
ATMOS	Entretien des vitres de la cuisine centrale	206,40	508,80
ESAT Thibaudieres/ADAPEI	Entretien des espaces verts	4 851,36	5095,01
B3S	Maintenance système sécurité	190,34	99,00
TOTAL		149 263,61	167 664,76

Marchés & Contrats relancés en 2022

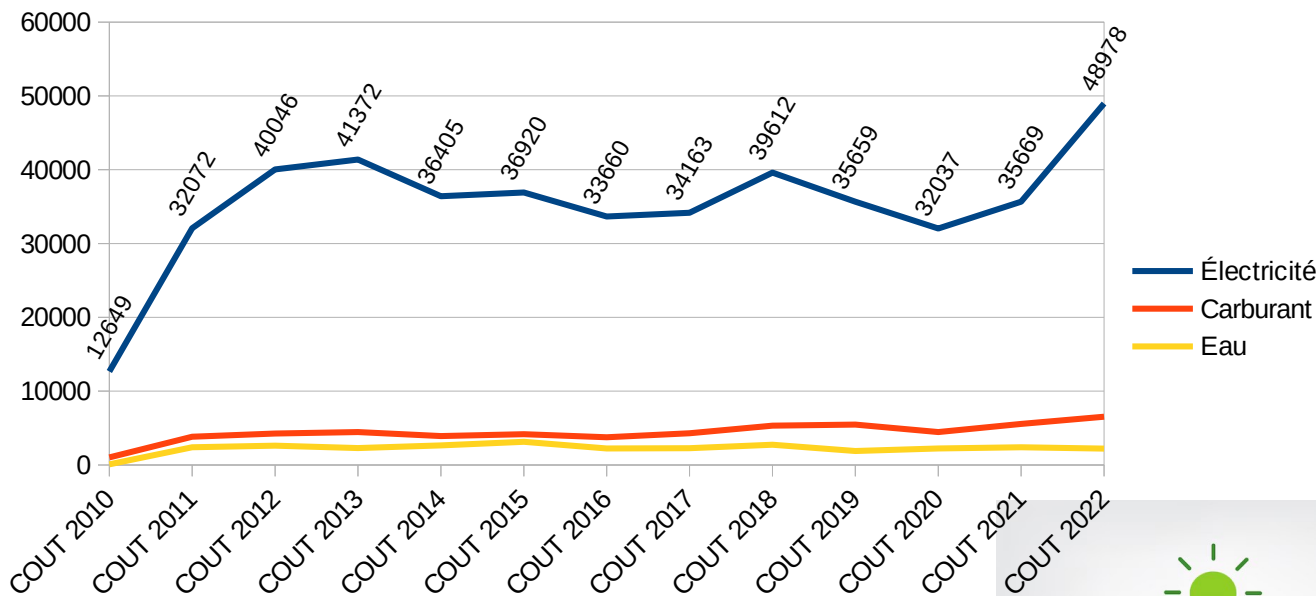
Progression de 12,33 % des coûts liés au fonctionnement de la cuisine centrale.



Coût d'entretien par repas : 0,62 €

Evolution des consommations des fluides

FLUIDES	ANNÉE			
	2021	COÛT 2021	2022	COÛT 2022
Carburant Véhicules frigorifiques	14 426 km	5 562,87 €	20 300 km	6 542,31 €
Eau	848 m ³	2 393,04 €	779 m ³	2 218,21 €
Électricité	189 170 kWh	35 669,49 €	184 456 kWh	48 978,39 €



Le Syndicat Mixte a fait le choix d'une énergie verte

Relancé en 2022, le syndicat a fait le choix par ce marché de poursuivre sa démarche environnementale en ayant recours à 100 % d'énergie d'origine renouvelable.



Le marché de fourniture et livraison de l'électricité est confié, depuis le 1^{er} novembre 2022 pour une durée d'un an à Tours Métropole via un marché subséquent de la ville de Fondettes.

Le coût annuel moyen 2021 était de près de 36 000 € TTC
2022 : hausse de 37 % (consommation – 2,49 %)
Prévisions 2023 : 160 000 € TTC

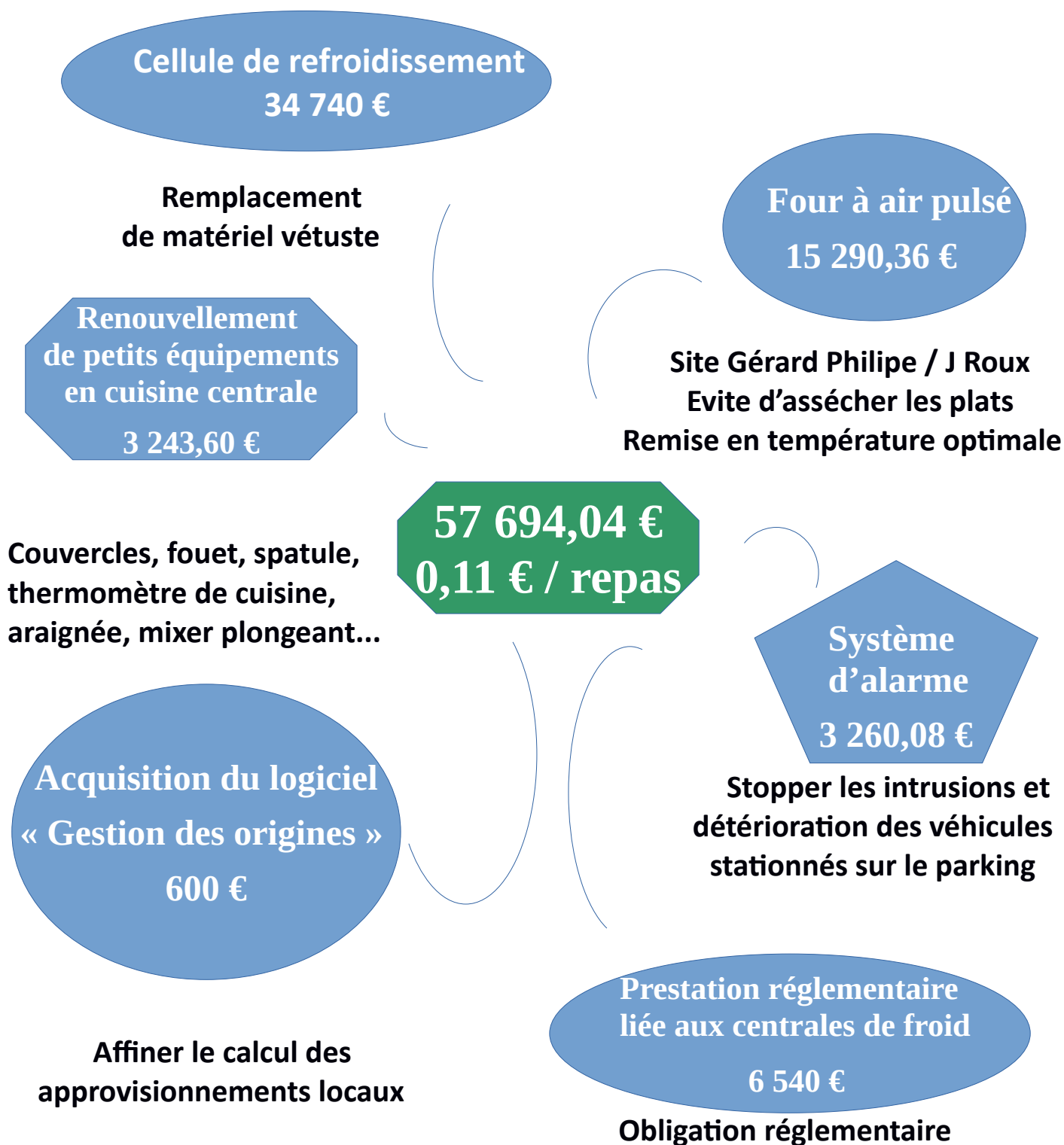
Contrôle de la qualité de l'eau : conforme

Les eaux distribuées proviennent du captage de la Bourdonnière. Sur l'ensemble des prélèvements réalisés en 2022, chacune des analyses est interprétée en référence aux valeurs réglementaires définies en application du Code de la santé publique.

Le rapport 2022 établi par l'Agence Régionale de Santé démontre une eau sur Fondettes **conforme aux exigences réglementaires, de bonne qualité bactériologique et physico-chimique.**



Dépenses d'investissement 2022



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

Ces 0,11 € / repas sont déduits du coût de facturation établi aux collectivités adhérentes au Syndicat.

Entre plaisir et équilibre...

Nos menus sont validés par une diététicienne

Depuis la rentrée scolaire 2022, le Syndicat Mixte fait appel à **Loriane CEYSSAT**, diététicienne indépendante.

Un challenge est lancé pour assurer, tout en veillant à respecter l'**équilibre alimentaire chaque jour**, de **garantir la notion de plaisir**.



La présentation des menus est basée sur un choix dirigé afin d'inciter les enfants à manger **autant de légumes que de féculents**. Ainsi, si le lundi l'enfant a le choix entre deux légumes en accompagnement, il aura mardi, le choix entre deux féculents.

Les menus sont **élaborés en concertation entre les personnels de restauration** de cuisine centrale et des satellites. **Loriane CEYSSAT** les **contrôle** et les **valide** en fonction du plan alimentaire.

Le plan alimentaire

Établi sur une période de 5 semaines, l'équilibre du repas à la journée ne peut être assuré que si l'enfant mange son repas complet. Chaque jour, le repas est composé de **fibres** (*crudités, légumes cuits ou fruit cru ou cuit*) et de **féculents** (*en entrée, en accompagnement ou en dessert*).



Les repas sont établis conformément aux recommandations du GEMRCN, de la loi (1 menu végétarien par semaine, un service de poisson / semaine...), selon les objectifs fixés par le département et la ville de Fondettes, alliant le côté plaisir à l'équilibre du repas.

L'**interprétation sur les fréquences** recommandées par le GEMRCN élaborée par Loriane CEYSSAT est **reprise au tableaux joints en annexe 8**.

Nos menus en toute transparence

Produits biologiques français : 38,15 % de nos achats

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.

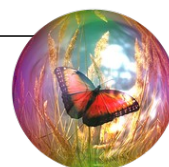


Produits issus du circuit court : 13,19 % de nos achats

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

Approvisionnement local : 20,84 % de nos achats

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 EGA-lim



menus à consulter sur le site www.syndicatrestauration37.fr

Le Syndicat Mixte conforme aux 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.

RESPECTÉ !

2-3/ Loi Egalim 1 du 30 octobre 2018, 2 du 18 octobre 2021 (visant à protéger la rémunération des agriculteurs)

- ✓ obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine
- ✓ 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.
- ✓ 50 % des denrées qualitatives **dont 20 % de bio** OU bénéficiant de signes SIQO* ou mentions valorisantes OU écolabel pour les produits de la pêche durable OU certification HVE 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 ;
- ✓ Extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (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 (cf diagnostics détaillés en annexes 9).

RESPECTÉ !



4/ Climat et résilience du 22 août 2021 (Lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets)

- Ajout des produits issus du commerce équitables dans les 50 % de denrées durables et de qualité ; au 1^{er} janvier 2024 : 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons.
- Le repas végétarien par semaine devient obligatoire.
- Possibilité d'expérimenter l'alternative végétarienne quotidienne.

5/ INCO : information sur les allergènes auprès des convives

RESPECTÉ !

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-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.



Grâce à ses engagements, le Syndicat Mixte contribue à la préservation nutritionnelle et environnementale de l'alimentation de ses convives (cf tableau de bord en annexe 4)

La qualité dans l'assiette : 66,10 % des denrées issues de filières qualitatives

L'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 exclusivement biologiques (2 autres alliant denrées biologiques et conventionnelles)**, retenant les candidats suivants :

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/22
Boucherie fraîche	SOCOPA VALTERO
Boucherie biologique	SOCOPA VALTERO
Viandes porcines fraîches	PPF
Viandes porcines biologiques	PPF
Viandes avicoles fraîches	SDA
Viandes avicoles biologiques	SDA
Saucisseries, charcuterie fraîche et charcuterie bio	POMONA PASSION FROID (PPF)
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits	
Produits laitiers, matière grasse et ovo-produits biologiques	GUILMOT-GAUDAIS
Fruits, légumes et aromates frais	P. TERRE AZUR
Légumes et fruits surgelés	DISVAL
Produits d'épicerie	PRO A PRO
Épicerie biologique	EPISAVEURS
Produits surgelés biologiques	BIOFINESSE
Pâtisseries, cocktails sucrés & salés, glaces	SYSCO FRANCE
Produits carnés et produits de la mer surgelés	DISVAL
Pains, viennoiseries et pains biologiques	BPA

Pour certains produits spécifiques (tels que les melons, pommes, fromages précis, pizzas fraîches...) le Syndicat s'approvisionne auprès de **producteurs locaux (cf annexe 7 portant sur les achats de filières qualitatives)**.

Dépense globale 2022 de denrées alimentaires

Sur la base de 292 000 repas (+ 5,93 % / 2021) liées aux lots de l'appel d'offres :

570 800 €, soit une hausse de + 12,76 %

Développement de la production locale : les nouveaux partenaires

Un maraîcher pour les écoles

En 2022, le Syndicat a lancé un partenariat avec la famille « CORMIER », un maraîcher fondettois détenant plusieurs hectares sur la commune.

Située à deux kilomètres des établissements scolaires, cette exploitation de légumes locaux, participe à enrichir les assiettes des enfants des maternelles et primaires des écoles fondettoises et favorise le circuit court.



Carottes, Tomates, tomates-cerise, courgettes, aubergines, concombres, patates douces et bien d'autres... de quoi régaler les petits gourmets !



Septembre 2022 - Partenariat avec l'exploitation « Les produits du Jardin »

Projet Alimentaire Territorial du département : nouvelle filière !

Le Syncat bénéficie, depuis mai 2022, de la nouvelle filière « veau biologique » proposée à l'initiative du département auprès des « Abattoirs du Perche Vendômois ».

Ce choix (présenté page 8) est en corrélation avec la politique alimentaire du département d'Indre-et-Loire qui souhaite promouvoir de développement de la production locale.



Les labellisations, une belle reconnaissance

Label Territoire Bio Engagé

La politique alimentaire de la ville de Fondettes, favorisant le Bio dans les assiettes (70 % dans les écoles, 100 % en crèches), a permis d'obtenir pour la 1ère fois en région Centre le label « Territoire Bio Engagé »

Cette récompense est matérialisée aux entrées des écoles par des panneaux attribuant **un épi** pour la Surface Agricole Utile (SAU) et **deux fourchettes** pour l'introduction de denrées biologiques au travers la qualité des menus servis aux convives fondettois.



Le jury du 15 décembre 2021, la ville de Fondettes s'est vue décernée cette labellisation

Remise de cette récompense lors de la fête des abeilles de Fondettes en 2022

NOUVEAU

Audit 2022 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.



Les attestations correspondantes valables jusqu'au 31 mars 2024, sont matérialisées par cet autocollant apposé à l'entrée de chaque établissement concerné (cf annexe 8).

Enquête de satisfaction au collège « La Béchellerie »



Au collège « La Béchellerie » à Saint-Cyr-sur-Loire, sur 392 élèves, 360 sont demi-pensionnaires (91.84 %).

Une enquête de satisfaction a été lancée, à l'initiative des parents de la FCPE courant octobre 2022.

Réalisée en ligne de façon anonyme auprès de l'ensemble des collégiens (14 classes), ce questionnaire a fait l'objet de 161 réponses, soit un taux de retour de 41 %.

Résultats

- 77 concernent les retours positifs ;
- 79 portent sur des retours négatifs (ou à améliorer) ;
- 5 concernent les questions d'intendance.

**41 % de retour
dont la moitié « très satisfaits »**

Les remarques négatives portent sur les points suivants :

- la qualité (50) ;
- l'équilibre alimentaire (11) ;
- la répartition, la quantité (10) ;
- les repas végétariens (8) certains en veulent davantage, d'autres moins ;
- la température, la cuisson (5) ;
- la variété des plats (1).

Remarques portant sur l'intendance :

- le temps de pause méridienne (2) ;
- manque de cuillères,
- usage d'assiettes en carton,
- fréquentation à la demie-pension,
- température des plats.



Les demandes d'élaboration de repas simples ainsi que servir la sauce à part du plat sont notées.

Une légère amélioration est notée par rapport à l'année dernière, tendance à poursuivre.

Le gaspillage alimentaire

Moyenne nationale (ADEME 2020) en liaison froide en restauration collective : 135 g / assiette

Dans les écoles de Fondettes, en 2021, l'analyse de septembre à décembre (après COVID) : 127 g / assiette

2022 : analyse sur toute l'année dans les 4 écoles de Fondettes : 121,03 g

Cf synthèse reprise en annexe 10



**Résultats encourageants
Baisse de - 4,70 %**

Le passage des enfants aux self permet de s'adapter aux besoins de chacun.

Mesures « anti-gaspi » dans les restaurants scolaires

En amont

- Régulation des commandes en adaptant les composantes selon les goûts des enfants.
- Prise en compte des périodes de vacances scolaires (on privilégiera les fromages portion aux fromages à la coupe)

Pendant le service

- Communication auprès des enfants assurée afin d'adapter l'assiette aux « **petites et grandes faims** »
- Mise en place de **tables de « troc »**



Après le service

- Pesée quotidienne des déchets par les agents de restauration (hors inévitables) en dissociant le pain, les déchets « retour assiette » ou encore non présentés aux enfants
- Outil interne permettant aux cuisiniers réalisant les recettes d'avoir un retour sur l'appréciation de chacune des composantes des plats quotidiens (saveurs, texture, association...)

Un travail quotidien des personnels de restauration récompensé !

A la recherche d'économies en cuisine centrale

En mars 2022, une circulaire gouvernementale incitait les collectivités territoriales à permettre à leurs fournisseurs de faire face à la flambée des prix des matières premières et d'en assurer unilatéralement le coût.

A ces difficultés économiques, se sont ajoutés différents événements comme la guerre en Ukraine, le retour de la grippe aviaire, la peste porcine, différentes pénuries provoquant certaines carences en approvisionnement.

Principaux domaines touchés par l'inflation en 2022 :

- Denrées alimentaires (moutarde, huile, volaille....)
- Énergie,
- Carburant,
- Consommables (usage unique, produits d'entretien, jetables...)
- Point d'indice de la masse salariale

Pour y faire face, les personnels ont porté une vigilance accrue quant aux économies pouvant être réalisées au quotidien.



Sur l'énergie

- ➔ Extinction des lumières dans les pièces non utilisées et/ ou dans les pièces dès départ
- ➔ Extinction de la programmation du système de climatisation / chauffage pour une mise en marche uniquement lorsque cela est nécessaire
- ➔ Déplacement du mobilier se trouvant devant les fenêtres de bureau afin de profiter au maximum de la lumière naturelle et d'éviter ainsi l'utilisation du système d'éclairage

Sur l'alimentation

- ➔ Remplacement des fonds de sauce déshydratées par des recettes « maison », bien moins coûteuses et plus savoureuses
- ➔ Réalisation de roux « maison » servant à la liaison des sauces
- ➔ Retrait du beurre liquide, coûteux et comprenant des additifs qui n'apportait rien aux recettes
- ➔ Arrondi inférieur en quantité lors du passage de commande sur certains produits
- ➔ Ajustement, dans les restauration satellites, des commandes selon l'appréciation des enfants
- ➔ Réduction du grammage des escalopes de dinde de 140 à 120 g, rapprochant ainsi le poids recommandé au GEMRCN
- ➔ Remplacement des demi-baguettes au portage par une baguette coupée en deuxième
- ➔ Optimisation des tournées de livraison afin de limiter la consommation de carburant (vérification accrue des marchandises livrées...)

Sur les consommables

- ➔ Ajustement de la dotation de vêtements professionnels de certains personnels
- ➔ Réalisation de devis comparatifs complémentaires afin de trouver certains produits au moindre coût
- ➔ Limitation des impressions « papier » au maximum

Crèches de Fondettes 100 % Bio dans une vaisselle renouvelée !

"Les structures petite enfance ont le souci constant de proposer le meilleur environnement possible aux petits Fondettois.

Depuis juin 2018 des repas 100% biologiques sont servis aux enfants. Il paraissait essentiel d'apporter une attention particulière sur le contenant des repas.

C'est pour cela que **le service petite enfance s'est équipé de vaisselle plus saine, uniquement composée d'Inox pour les moyens/grands et de verre pour les bébés.**



Ce changement de vaisselle constituée d'un plateau et de différents compartiments a également permis d'améliorer la présentation des repas, chaque aliment trouve sa place dans un compartiment du plateau le rendant plus attrayant.



L'élaboration des repas par les puéricultrices permet de jouer sur les couleurs, les textures...

« Le repas est un moment de plaisir partagé »

La proposition du plateau repas autorise l'enfant à manger dans l'ordre qui lui plaît, à son rythme, ce qui répond à son besoin psychologique.

Les enfants des structures ont immédiatement pris plaisir à utiliser cette nouvelle vaisselle qui leur a été présentée dès la rentrée".

En crèches de Fondettes aussi, on réduit les déchets

En octobre 2022, une réflexion a été menée dans le service petite enfance en concertation avec la cuisine centrale afin de poursuivre le travail engagé depuis plusieurs années sur la diminution des déchets alimentaires.

La composition des menus a évolué dans le respect des recommandations de Santé Publique France.

En concertation avec la **nouvelle directrice, Madame Karine AUBER LAOU HAP et ses équipes**, les mesures suivantes ont été mises en place dans les deux crèches « La Poupardière » et « La Dorlotine » :

- diminution de la quantité de fromage proposée au déjeuner,
- introduction d'un menu végétarien par semaine ou quinzaine.
- réduction de la consommation de pain si présence de féculents au déjeuner,
- diminution de la quantité d'entrée, particulièrement des crudités,
- augmentation de la propositions de soupes de saison particulièrement bien appréciées par les enfants,
- diminution des quantités commandées en fruits.



Une semaine de pesées a été enregistrée récemment sur le site de la Poupardière.

Les denrées jetées concernaient principalement le chou rouge, les carottes persillées, les sauces des viandes et les purées commandées pour la section des 12 mois / 2 ans : les enfants sont en transition entre alimentation écrasée et petits morceaux à cette époque.

En parallèle à l'année précédente, 7,51 kilos ont été jetés contre 19,98 kilos lors d'une pesée similaire en 2022, soit une **réduction des déchets de 62 %**.

Satisfaction 2022 en crèches

Les retours écrits passent par le questionnaire de satisfaction distribuée en fin d'année pour juger de l'ensemble du service proposé.

Les retours sont 100% de satisfaction concernant les repas, surtout **depuis le passage en 100% biologique**.

Réponses au questionnaire 2022 =

Les parents 100% « très satisfaits »
en terme de :

- ★ **Diversification, variété des menus**
mais également,
- ★ Respect du rythme, des besoins



La Semaine du Goût

Un évènement incontournable en restauration collective

« La découverte des cucurbitacées »

La 33ème édition de la Semaine du Goût était organisée cette année du 10 au 14 octobre 2022. Madame DECOCK, exploitante maraîchère en légumes biologiques sur une parcelle du Lycée Agricole de Fondettes, est venue à la rencontre des élèves de chacune des écoles publiques de Fondettes afin de leur présenter différentes variétés de courges...



Qu'est-ce qu'un cucurbitacée ?

Quelles en sont les principales variétés ?

Avant la plantation, à quoi ressemblent les graines ?

Autant de questions évoquées lors de ces ateliers

En parallèle, les menus étaient élaborés sur ce même thème, permettant aux cuisiniers de décliner cette famille de légumes (cf annexe 2)



Enfants et animateurs se sont investis pour décorer leur restaurant sur ce thème

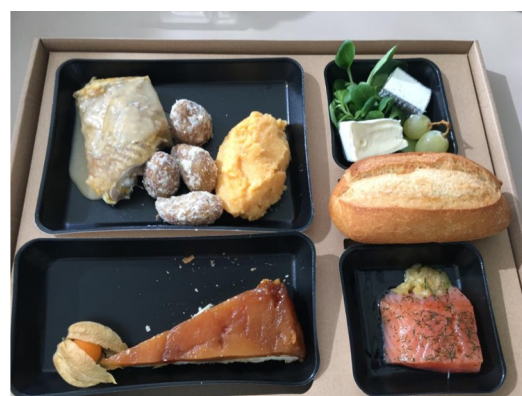
Les ateliers ont également permis aux enfants de visiter la cuisine de leur école et 'en découvrir le mode de fonctionnement (réception des marchandises, prise de température, remise en température...).

Portage du repas festif aux aînés

Sur initiative du C.C.AS. de Fondettes, les personnes de plus de 71 ans ont bénéficié d'un plateau repas distribué durant les week-ends des 7 et 8 octobre 2022



Élus et agents ont assuré la livraison de plus de 500 plateaux festifs



Visite de la cuisine centrale de Fondettes par les enfants élus au sein du Conseil Municipal des Jeunes (CMJ)

Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat a accueilli le 15 juin 2022, sous la houlette de **Madame DAVID, Adjointe en charge de la citoyenneté** et des affaires générales, les enfants du CMJ (CM2 à la 5ème).

Après avoir évoqué le mode de fonctionnement d'une cuisine centrale en liaison froide, les enfants ont été invités -sous forme d'atelier-jeu pédagogique animé par **Aurélien QUEROL, Animateur Jeunesse-** à composer des **menus équilibrés**.



Visite de la cuisine centrale

Franck THIOT, responsable de production, lors d'une nouvelle rencontre le 7 septembre 2022 en présence d'**Audrey VILLA, directrice de la Citoyenneté**, a présenté aux enfants les différentes suggestions retenues et en a expliqué les raisons.

Ces menus équilibrés, créés par ces ambassadeurs du goût, ont pu être intégrés dans les menus à venir, ces derniers étant identifiés par la cocarde du CMJ !



« Manger bio et local c'est l'idéal »

A l'occasion de cet événement organisé en Centre Val de Loire par l'**association BioCentre**, le Syndicat Mixte a présenté à l'ensemble de ses convives un **repas totalement biologique**.

Au menu le 20 septembre 2022 :

Tomates vinaigrette,
Tortis paysannes sauce brocolis kiri,
Tomme de Touraine
Glace

Des affiches ont été apposées aux portes des écoles et collèges ainsi que dans les restaurants scolaires

PROGRAMME DES ANIMATIONS

MANGER Bio & Local C'EST L'IDÉAL !

3 SEPT. > 2 OCT. 2022

- de 40 rendez-vous en Centre-Val de Loire

FNAB
BIO
Logo of the Centre-Val de Loire region
Logo of the European Union

Campagne de sensibilisation nationale de la FNAB coordonnée en région par le Réseau Bio Centre-Val de Loire

Autres évènements

Menus à thème

Au fil des événements calendaires et tout en respectant le plan alimentaire, différents menus à thème sont réalisés. C'est notamment le cas pour la rentrée scolaire, Halloween, l'arrivée du printemps ou encore à l'approche des vacances scolaires...



Les personnels de restauration décorent leur restaurant

Chaque mois, les cuisiniers du Syndicat Mixte mettent à l'honneur un pays. En 2022, le Portugal, la Chine, l'Allemagne, Les Antilles, le Maroc, l'Angleterre, la Colombie étaient à l'honneur (cf annexe 1 du bilan).



Prestations exceptionnelles

Réalisées sur demande ponctuelle des collectivités, établissements scolaires ou associations, ces prestations sont variées : repas spécifiques, goûters, plateaux repas destinés aux réunions, formations, banquets...

Banquets

Buffet réalisé « maison » à base de produits locaux (Tome de Touraine, Terrine Tourangelle, jus de fruits des vergers de Taillé...)



*Ce bilan retrace les participation, concertation et collaboration
entre élus et agents des services du Syndicat,
de la ville de Fondettes, du département d'Indre et Loire
et de l'Éducation Nationale*



**Merci pour l'investissement de chacune
et de chacun**



ANNEXES

1. Menus à thème 2022 (p 1 & 2)
2. Menus de la semaine du goût 2022
3. Compte administratif 2022 (p 1 à 3)
4. Tableau de bord Bleu Blanc Cœur 2022
5. État comparatif des coûts 2022 / 2021
6. Évolution du coût de revient du repas 2010 à 2022
7. Bilan des achats biologiques, de production locale, issus du circuit court et HVE
8. Interprétation des recommandations du GEMRCN par Loriane CEYSSAT (p 1 & 2)
9. Certifications Ecocert Niveau 2 (p 1 à 3)
10. Diagnostic 2022 de lutte contre le gaspillage sur Fondettes
11. Organigramme du Syndicat Mixte (p 1 & 2)
12. Plaquette semaine du goût 2022 (p 1 à 4)
















Menus à Thème année 2022

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	vendredi 21 janvier	mardi 1 février	jeudi 17 mars	vendredi 8 avril	vendredi 13 mai
Hors d'œuvre	Légumes et fruits			Concombre à la Bavaoise	MENU DE PRINTEMPS	
	Féculets, produits céréaliers	MENU PORTUGAIS	Salade Asiatique aux crevettes			
	Viandes, Poissons et œufs	Beignets de morue	Nouvel an chinois	MENU ALLEMAND	Œufs durs mayonnaise / Pâté en croûte	Assortiment créole
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Cozido Portugais	Émincé de poulet au lait de coco	Choucroute garnie	Aiguillettes de volaille printanière	Rougail saucisse
Accompagnements	Légumes et fruits	Poêlée de légumes Piri-Piri			Haricots verts persillés (tous)	MENU à THÈME : LES ANTILLES
	Féculets, produits céréaliers		Riz cantonais		Pommes noisettes	Riz créole
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré bio / Yaourt aromatisé bio	Fromage blanc sucré / Yaourt nature	Amsterdamer / Yaourt nature sucré	Bûche de lait / Yaourt nature / Saint Paulin	Yaourt nature sucré
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits		Salade de litchis et mandarine			Ananas rôtis à la cannelle
	Féculets, produits céréaliers	Pastéis de nata		Tarte aux pommes allemande	Entremets Cloche de Pâques	



Menus à Thème année 2022

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 13 juin	lundi 4 juillet	jeudi 22 septembre	jeudi 24 novembre
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Taboulé melon et fêta	Tomates cerises	Salade Coleslaw vinaigrette	Ceviche de cœurs de palmier et crudités
	Féculeux, produits céréaliers				
	Viandes, Poissons et œufs	MENU MAROCAIN	Menu Pique-Nique	MENU ANGLAIS	Menu COLOMBIEN
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Tajine de poulet et ses légumes	Sandwich jambon blanc / Sandwich thon mayonnaise	Fish and Chips	Pollo en salsa de coco
Accompagnements	Légumes et fruits		Chips	Purée Brighton	
	Féculeux, produits céréaliers				Arroz blanco
Produits laitiers	Produits laitiers	Petits suisses aromatisés / petits suisses sucrés	Yaourt à boire	Cheddar	Camembert de Verneuil / Yaourts aux fruits / Carré de L'Est
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers		Glace		
	Légumes et fruits	Salade d'agrumes au miel			
	Féculeux, produits céréaliers			Tarte Cheesecake	Torta negra colombiana



Semaine du goût du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022

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	Potage Carottes Potiron à la vache qui rit			Pamplemousse / Céleri Rémoulade	Salade Alsacienne / Salade verte, Mais et emmental
	Féculeux, produits céréaliers		Salade Piémontaise / Salade du meunier			
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Nuggets végétal sauce tartare	Filet de poisson meunière	Les COURGES	Jambon braisé au romarin	Hachis Parmentier de Butternut
Accompagnements	Légumes et fruits		Courge Butternut rôtie au four		Ratatouille / Haricots verts	
	Féculeux, produits céréaliers	Riz créole / Trio de haricots secs				
Produits laitiers	Produits laitiers	Petits Suisses aromatisés / Petits Suisses naturels	Brie / Yaourt brassé / Pavé du Cardinal		Emmental / Yaourt aromatisé / Cantal	Gouda / Babybel
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Kiwi / Ananas	Banane / Raisin			Crème grand-mère chocolat / Crème grand-mère vanille
	Féculeux, produits céréaliers				Gâteau chocolat Potiron	Biscuit
		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

COMPTE ADMINISTRATIF 2022 DU SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (291 548 repas)

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
011 – Charges à caractère général	809 785,56 €	70 – Produits des services	96 926,93 €
60611 – Eau	2 218,21 €	70688 – Autres prestations de services (dont 557 repas St Vincent+ banquet des aînés à 7,96 €)	31 252,95 €
60612 – Énergie – Électricité	48 978,39 €	70688 – Mômèrie (16501 repas à 3,98 €)	65 673,98 €
60622 – Carburant	6 542,31 €		
60623 – Alimentation	634 240,29 €	74 – Dotations et Participations	1 178 858,68 €
60628 – Autres fournitures non stockées	0,00 €	7473 – Participations Département (156 824 repas x 1,444)	219 840,00 €
60631- Fournitures d'entretien	4 809,73 €	74741 – Participation des communes (102 840 repas)	391 551,55 €
60632 – Fournitures de petit équipement	1 071,28 €	7476 – CCAS (14 826 x 6,99 €)	103 857,42 €
60636 – Vêtements de travail	1 021,10 €	7478 – Participations Collèges (156 824 repas x 2,816 €)	441 602,32 €
6064 – Fournitures administratives	371,96 €	744 – FCTVA	5 613,39 €
6068 – Autres matières et fournitures	27 132,95 €	7488 – Autres attributions et participations	16 394,00 €
611- Contrats de prestation	6 845,09 €		
6135 – Locations mobilières	21 672,28 €	75 – Autres produits de gestion	1,67 €
615221 – Bâtiments publics	40 974,36 €	7588 – Autres produits divers de gestion	1,67 €
61558 – Entretien autres biens mobiliers	626,16 €		
6156 – Maintenance	1 335,89 €	013 – Atténuations de charges	1 220,15 €
6161 – Multirisques	1 337,74 €	6419 – Remb. Sur rémunérations	0,00 €
617 – Etudes et recherches	1 238,16 €	6459 – Remboursement sur charges de personnel	1 220,15 €
6184 – Versement à des organismes	0,00 €		
6185 – Frais de colloque et séminaire	0,00 €	042 – Transfert entre sections	560,00 €
6228 – Divers (MO)	1 860,00 €	777 – Quote-part des subventions	560,00 €
6231- Annonces et insertions	1 075,49 €		
6232 – Fêtes et cérémonies	41,40 €		
6236 – Catalogues et imprimés	811,20 €		
6257 – Réception	114,00 €		
6262 – Frais de télécommunications	478,00 €		
6281 – Concours divers	300,00 €		
6288- Autres prestations de service (Esp verts)	4 689,57 €		
012 – Charge de personnel	421 315,48 €	77 – Produits exceptionnels	301,13 €
6215- Personnel affecté par la collectivité de rattachement	31 550,53 €	7718 – Autres produits exceptionnels	0,00 €
6218 – Autres personnels extérieurs	711,62 €	7788 – Produits exceptionnels divers	0,00 €
6332 – Cotisations versées au FNAL	216,00 €	7711 – Pénalités perçues	301,13 €
6336 – Cotisation au NFPT et CDG	4 921,00 €		
64111 – Rémunération principale	215 290,34 €		
64112 – NBI, SFT	2 257,12 €		
64114 – Indemnité inflation personnel titulaire	1 000,00 €		
64118 – Autres indemnités	43 516,18 €		
64131 – Rémunérations personnel non titulaire	0,00 €		
6451 - Cotisations à l'URSSAF	38 475,00 €		
6453 – cotisations aux caisses de retraite (RAFP CNRACL et IRCA)	61 332,77 €		

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	total	RECETTES DE FONCTIONNEMENT	total
6454 – Cotisations ASSEDIC	0,00 €		
6455 – Cotisations pour assurance	15 188,99 €		
6456 – Versement au FNC du supplément	2 044,00 €		
6458 – Cotisation pour autres organismes	4 257,11 €		
6475 – Visites médicales	554,82 €		
65 – Autres charges de gestion courante	6 436,90 €		
6531 - Indemnités	5 708,36 €		
6533 – Cotisations de retraite	447,34 €		
6535 – Formation	0,00 €		
65548 – GIPRECIA	280,00 €		
6574 – Subvention de fonctionnement	0,00 €	002 – Excédent reporté n-1	45 363,87 €
65888 – Prév source	1,20 €		
67 – Charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent de fonctionnement 2022	9 086,56 €
678 – Autres charges exceptionnelles	0,00 €	Excédent cumulé	54 450,43 €
042 – Opérations d'ordre de transfert entre sections	31 244,06 €		
6811 – Dotation aux amortissements	31 244,06 €		
TOTAL DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	1 268 782,00 €	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	1 323 232,43 €

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	600,00 €	040 – Dotation aux amortissements	31 244,06 €
2031 – Frais d'études	0,00 €	28031 – Frais d'études	0,00 €
2051 – Licences informatiques	600,00 €	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	56 534,04 €	28183 – Matériel de bureau	481,56 €
2128 – Autres agencements et aménagements	0,00 €	28188 – Autres immobilisations corporelles	18 271,59 €
21318 – Autres bâtiments publics	0,00 €	28184 – Mobilier	1 684,86 €
2135 – Installations générales	3 260,08 €	2804131 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €
2158 – Autres installations, matériel	50 030,36 €	28041411 – Biens mobiliers matériel et études	0,00 €
2183 – Matériel de bureau et matériel	0,00 €	10 – Dotations, fonds divers	591,90 €
2184 – Mobilier	0,00 €	10222 – F.C.T.V.A.	591,90 €
2188 – Autres immobilisations corporelles	3 243,60 €		
23 – Immobilisation en cours	0,00 €		
2313 – Constructions	0,00 €	001 – Excédent reporté n-1	420 561,37 €
		Déficit d'investissement 2022	-25 858,08 €
		Excédent cumulé	394 703,29 €
RAR 2022 (6540 € en 2031 reportés en 2023)	0,00 €		
TOTAL DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	57 694,04 €	TOTAL DES RECETTES D'INVESTISSEMENT	452 397,33 €



Grâce à son engagement dans la filière Bleu-Blanc-Cœur, Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes - Année 2022 a amélioré l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation.

Compteur pour la période : Année 2022



+5%
de surcoût de production maximum



Rémunération plus juste de nos agriculteurs



Plaisir, goût et saveur !



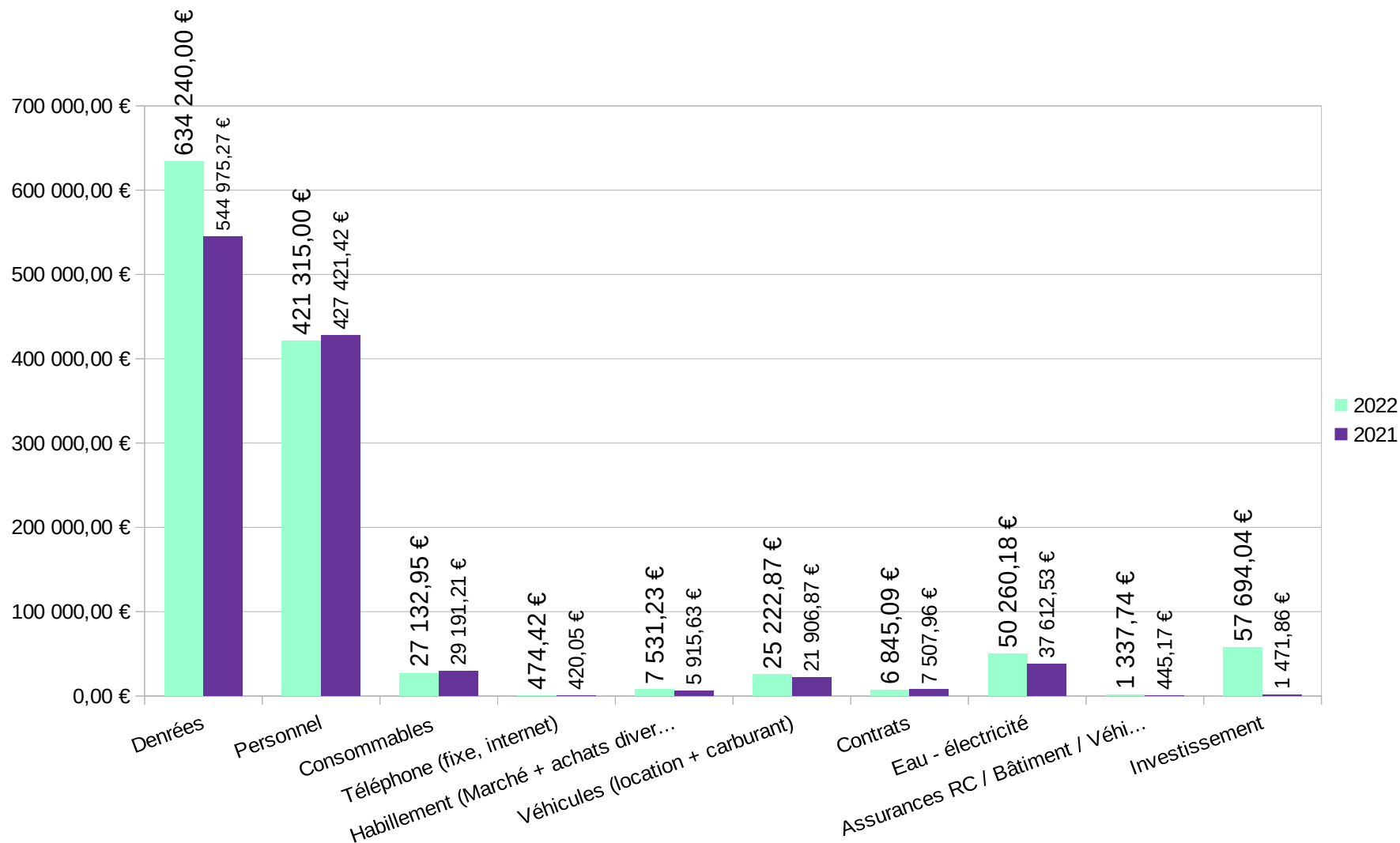
Animaux en meilleure santé



Produits de qualité accessibles à tous

ÉTAT COMPARATIF DES COÛTS 2022/2021

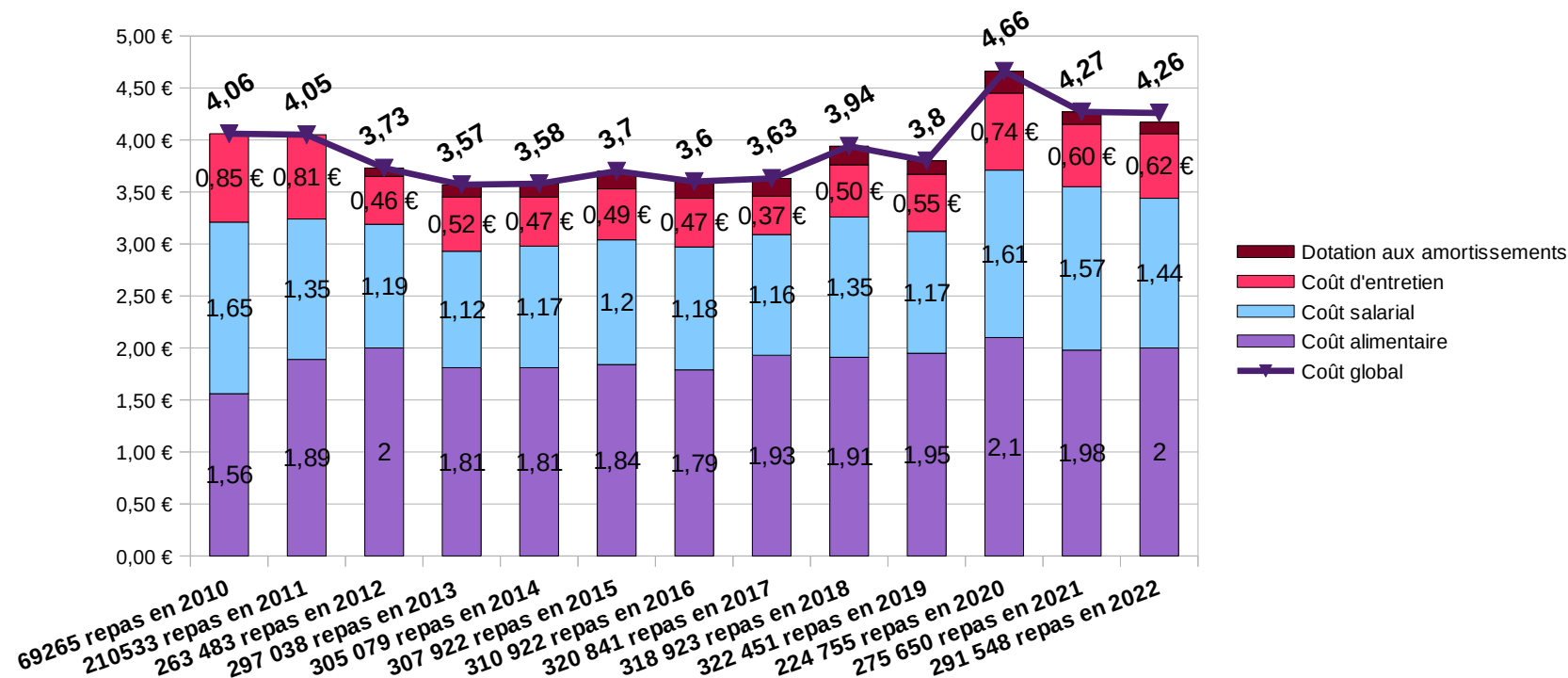
ÉTABLI SUR LA BASE DE 291 548 REPAS EN 2022 CONTRE 275 650 EN 2021



**ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS DEPUIS LA CRÉATION
DU SYNDICAT MIXTE A 2022**

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	275 650 repas en 2021	291 548 repas en 2022
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 €	2,09 €
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 €	1,44 €
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 €	0,62 €
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 €	0,11 €
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 €	4,26 €

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



RÉCAPITULATIF DES ACHATS 2022 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	HVE	
Biofinesse	Toulouse (31)	Denrées surgelées, épicerie et Frais	1 624,60 €		63 602,63 €			65 227,23 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	32 138,83 €	17 764,40 €				49 903,23 €
La Petite Fève	Fondettes (37)	Maraîchage		743,39 €				743,39 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais			912,36 €			912,36 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			3 270,53 €	6 290,51 €		9 561,04 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches			860,80 €	951,69 €		1 812,49 €
Le Talmeunier	Fondettes (37)	Boulangerie	13,10 €					13,10 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	1 344,49 €					1 344,49 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	12 275,38 €	6 277,84 €				18 553,22 €
Les 4 saisons	37	Maraîchage		2 532,91 €				2 532,91 €
Les apprentis givrés	37	Glace	1 260,49 €	2 798,65 €				4 059,14 €
Le Grain Libre	37	Pâtes fraîches		4 146,13 €				4 146,13 €
Les produits du jardin	Fondettes (37)	Maraîchage	3 623,63 €					3 623,63 €
La chèvre rieuse	Braslou (37)	Produits laitiers	2 398,86 €					2 398,86 €
Ferme Grand Thuré	Saint Pateme Racan (37)	Pommes de terre	2 648,59 €					2 648,59 €
Les vergers du parc	Saint Pateme Racan (37)	Pommes / Poires	2 848,16 €					2 848,16 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie	308,90 €		23 893,65 €			24 202,55 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	9 822,52 €		932,66 €			10 755,18 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	15 535,42 €		51 198,27 €			66 733,69 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles			1 894,51 €	27 138,56 €		29 033,07 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abatage	Viandes Bovines			737,13 €	49 249,04 €		49 986,17 €
Disval	45	Produits frais et surgelés	389,16 €		359,00 €			748,16 €
Guilmot Gaudais	37	Produits frais	2 429,20 €		55 095,55 €			57 524,75 €
PRO A PRO	35	Produits d'épicerie	854,78 €		64,44 €		599,70 €	1 518,92 €
Verger de Taillé	Fondettes (37)	Pommes / poires et jus	1 469,10 €					1 469,10 €
Terra Ceres	Contres (41)	Pâtisseries		1 018,07 €				1 018,07 €
SAEV Abattoirs	VENDOME (41)	Viandes bovines	2 088,93 €	3 831,96 €				5 920,89 €
TOTAL ANNUEL			93 074,14 €	39 113,35 €	202 821,53 €	83 629,80 €	599,70 €	419 238,52 €

Objectifs Nutritionnels	Critères	Exemples	Fréquences recommandées sur 20 repas
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes et fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50% de légumes ou de fruits)		10 minimum
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50% de légumes)		10 minimum
	Desserts de fruits crus		8 minimum
Quantité limitée des matières grasses	Entrées >15% Matières Grasses	<p><i>Tous ingrédients apportant des matières grasses :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Charcuterie : rillettes, pâté de campagne, saucisson... • Pâte feuilletée : Friand, quiche, tarte aux légumes... - Mayonnaise : Céleri rémoulade, macédoine de légumes, salade piémontaise... 	4 maximum
	Produits frit ou pré-frit >15% lipides (plat protidique ou garnitures)	<p><i>Beignet de légumes, cordon-bleu, aliments panés (escalope viennoise, poisson pané...), pommes dauphine etc...</i></p>	4 maximum
	Plat protidique contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines	<p><i>Hachis parmentier, Léaumes farcis, bouchées à la reine, quenelles, omelette garnies, quiche, cervelas obernois...</i></p>	2 maximum
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses supérieure à 15%	<p><i>Gaufre, gâteau chocolat, brownie, quatre-quarts, madeleine, tiramisu, crème brûlée...</i></p>	3 maximum

Objectifs	Critères	Exemples	Fréquences recommandées sur 20 repas
Nutritionnels			
Promotion des protéines végétales	Plat Végétarien	<i>Légumineuses (lentilles, haricots rouges, pois chiches...) associées à des céréales, œuf etc.</i>	<i>4 minimum</i>
Variété des féculents	Légumes secs, féculents, céréales seuls ou mélanges		<i>10 minimum</i>
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poisson ou préparation à base de poisson >70% de poisson et contenant au moins deux fois plus de poisson que de matières grasses		<i>4 minimum</i>
	Viande non hachée de bœuf, veau, agneau et abats de boucherie		<i>4 minimum</i>
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, de poisson ou d'œuf	<i>Pizza, quiche, croque-monsieur, brandade de morue, moussaka, raviolis, nuggets, coquilles de poisson...</i>	<i>4 maximum</i>
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromage contenant au moins 150mg de calcium par portion	<i>Beaufort, comté, emmental, parmesan, reblochon saint-Nectaire, Bleu, Cantal, Roquefort, Edam, Gouda...</i>	<i>8 minimum</i>
	Fromage contenant entre 100 et 150mg de calcium par portion	<i>Brie, Livarot, Munster, Bleu de Bresse...</i>	<i>4 minimum</i>
	Produit laitier ou dessert lacté contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5gr de matières grasses par portion	<i>Yaourt Nature, Yaourt Brassé, Fromage blanc, Petit-suisse...</i>	<i>6 minimum</i>
Limiter la quantité de sucre ajouté	Dessert contenant plus de 20gr de glucides simples par portion et contenant moins de 15% matière grasse	<i>Entremet, crème dessert, flan, ile flottante, mousse chocolat, glace...</i>	<i>4 maximum</i>

Date d'entrée en vigueur : 01/11/2017

F-SC-LEC-005



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré à la cuisine centrale
SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES
35 rue Eugène Gouin BP 60018
37230 Fondettes

Effectuant la restauration pour les crèches de la ville de Fondettes

Contrôlé le 31 mai 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2024**.

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

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 27 juin 2022
 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.

Date d'entrée en vigueur : 01/11/2017

F-SC-LEC-005



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré à la cuisine centrale
SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES
35 rue Eugène Guoin BP 60018
37230 Fondettes

Effectuant la restauration pour les écoles de la ville de Fondettes

Contrôlé le 31 mai 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2024**.

<p>70 %</p> <p>Produits biologiques proposés par le restaurant</p>	<p><input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques</p> <p>ou</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques</p>
--	--

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 27 juin 2022
 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

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)



annexe 10 du Bilan d'activité 2022

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DANS LES ECOLES PUBLIQUES DE FONDETTES - ANNEE 2022

Nom des établissements	GERARD PHILIPPE		2874	185
	FDOLTO PRIM	Effectifs	2491	Nbre moyen de 142
	FDOLTO MAT	moyens	1223	convive par 70
	LA GUIGNIERE	mensuels /	1073	repas 69
	CAMILLE CLAUDEL	site	1 663	105
EFFECTIFS MENSUELS MOYENS			9 324	571

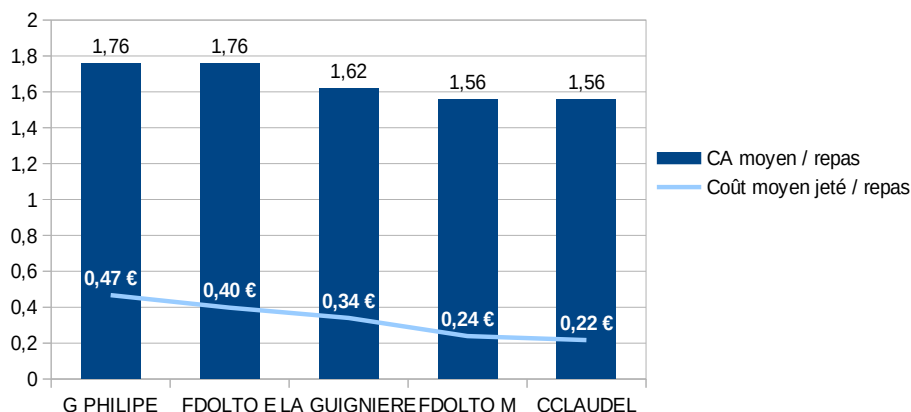
Nombre de mesures 2022 : 140

Nombre total de repas pendant les pesées : 80 205

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES

Quantité d'aliments gaspillés sur la période de mesure	9 707,08 kg
Gaspillage moyen par repas sur la période de mesure	121,03 gr
Quantité de déchets par repas	37 498 kg
Rapport déchets / repas	25,89 %

MOYENNE 2022 DES DECHETS PAR REPAS PAR ECOLE



Coût du gaspillage alimentaire

Coût des denrées achetées sur la période de mesure :	132 687,60 €
Coût moyen du repas (part alimentaire) :	1,65 €
Coût gaspillé (part alimentaire) :	0,39 €

ANALYSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANNÉE 2022

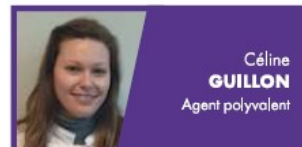
Nombre de repas servis :	80 205
Quantités gaspillées :	9 707,08 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,33 €



Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale de Fondettes



Unité de production culinaire





Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale de Fondettes

Catherine
DE VALBRAY
Directrice
566
evalbray@fondettes.fr

Franck
THIOT
Responsable
de production
fthiot@fondettes.fr



Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat mixte de restauration de Fondettes
et Cédric de OLIVEIRA, Maire de Fondettes présentent



A la découverte *des cucurbitacées*



Tout ce qui compte *c'est la cuisine !*

Parce que la transmission et l'éducation au goût sont essentielles, les menus seront élaborés cette semaine sur le thème de

La découverte des cucurbitacées

Afin de promouvoir la culture des patrimoines culinaires et le "bien manger", les cucurbitacées sont à l'honneur. Chaque jour de la semaine, une rencontre est organisée entre un professionnel de la terre à l'assiette auprès d'un panel d'enfants de chaque établissement scolaire.

Une diversité de courges et de graines sera présentée aux enfants afin de leur expliquer ce qu'ils ont ou auront dans l'assiette.

Parallèlement, une classe d'environ 25 élèves par école est invitée à participer à un atelier découverte du fonctionnement de leur restaurant scolaire :

- Contrôle des températures (réception des marchandises, acheminement d'un échantillon de denrées en cuisine...)
- Observation de la préparation et remise en température des plats ;

A l'heure du déjeuner, différents enfants ont l'occasion au restaurant scolaire d'agrémenter les plats de leurs camarades à l'aide de condiments, épices, nappage...





Fruits et légumes de saison

cultivés en région Centre-Val de Loire

PRINTEMPS

20 mars

21 juin

Pomme
Fraise
Framboise
Cerise
Groseille
Prune
Pomme de terre
Salade
Asperge
Fève
Radis



ÉTÉ

21 juin

23 septembre

Melon
Raisin
Fraise
Pastèque
Cassis
Aubergine
Haricot vert
Tomate
Courgette
Petit pois
Radis
Concombre



AUTOMNE

23 septembre

21 décembre

Pomme
Poire
Raisin
Noix
Cassis



HIVER

21 décembre

20 mars

Pomme
Poire
Brocolis
Poireau
Carotte
Oignon
Variété de choux
Navet



Le saviez-vous ?

Les produits bio et locaux sont servis à plus de **70%** dans les cantines scolaires grâce à un nouveau maraîcher local et à **100 %** dans les multi-accueils de la ville !

Recette

Potage bio de potimarron et carottes à la Vache-qui-rit



Recette pour 4 personnes

- 540 g de potimarron (ou toute autre courge avec une peau consommable)
- 250 g de carottes
- 7 portions de Vache-qui-rit
- Sel, poivre

Nettoyer les légumes. Couper le potiron sans le peler, retirer les graines et le tailler en cubes. Peler les carottes (la peau peut également être laissée) et couper les en morceaux. Dans une casserole, mettre tous les légumes et couvrir d'eau à hauteur. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 25 min sur feu moyen. Mixer la soupe potiron carottes. Ajouter la vache qui rit et assaisonner avec un peu de sel et de poivre. Servir bien chaud. **Bon appétit !**

Les cucurbitacées



Le melon



Le giromon



Le potiron



Le potimarron



Le butternut

Ce nom étonnant (féminin, du latin *cucurbita*, courge) désigne la famille des courges où l'on retrouve notamment le potiron, le potimarron... **800 espèces** existent avec pour caractéristiques : une tige molle, toujours couchées ou grimpantes. Originaires pour la plupart des régions tropicales et subtropicales, ces plantes sont de faible teneur énergétique et sont riches en fibres.



La courgette



La pastèque



Le patisson



Le concombre