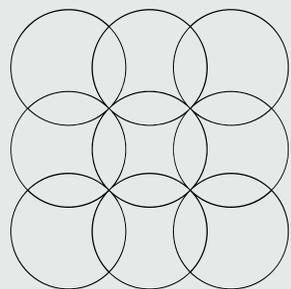




Rapport d'activité

*Syndicat Mixte de Gestion de la
cuisine centrale de Fondettes*



| 2023





A Propos

S'ADAPTER AUX CONVIVES AU QUOTIDIEN

L'année 2023 aura été pour le Syndicat de restauration une année charnière, parsemée de nouveaux défis comme la gestion optimale du coût des repas malgré les multiples inflations ou contraintes liées à l'approvisionnement.

« Bio », « local », « fait maison », production locale et circuits courts (opération « Grand Bœuf » étendue plus récemment à la Filière Veau), rythment le Syndicat, comme le respect de la saisonnalité en partenariat avec un maraîcher fondettois.

Bienvenue à Madame Julie LEMONNIER qui a intégré nos services afin d'assurer la livraison des repas au domicile de nos aînés.

Désormais, le personnel communal peut profiter des repas préparés par le Syndicat Mixte de restauration.

Cette année est également marquée par le lancement de l'étude de **maraîchage local** réalisée en partenariat avec BioCentre pour un **début d'exploitation espéré dès 2024 !**

Vous souhaitant bonne lecture de ce bilan 2023, soyez assurés de notre investissement au quotidien auprès des petits et grands convives du Syndicat,

Bien à vous,

Dominique SARDOU
Présidente

Sommaire

Le Syndicat : les élus, notre équipe, l'outil de production	1
Un panel de convives diversifié	5
Une politique alimentaire affirmée	7
La réglementation et la sécurité alimentaire	18
Audit "Valeurs culinaires"	22
La gestion budgétaire	31
Les animations	37
La lutte contre le Gasipillage alimentaire	45

I. Le Syndicat : la composition du Comité

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.

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 :



Sont livrés pour le département, les collèges :

- Jean Roux de Fondettes ;
- Lucie et Raymond Aubrac de Luynes ;
- La Béchellerie à Saint-Cyr sur Loire

Pour la ville de Fondettes, sont livrés :

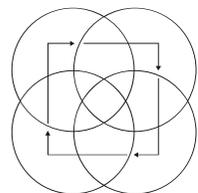
- les écoliers de La Guignière ;
- de l'école Françoise Dolto ;
- de l'école Gérard Philipe ;
- de l'école Camille Claudel ;
- Les bébés des crèches Fondettoises "La Dorlotine" et "la Poupardière"

En parallèle, sont réalisées les prestations annexes suivantes :

- Conférence Saint Vincent de Paul
- Accueil de loisirs "la Mômérie"
- C.C.A.S. : Portage des repas au domicile des personnes âgées

COMPOSITION DU COMITE SYNDICAL			
Département 37 (élections départementales du 27/06/2021)		Collège de Fondettes (élections municipales du 15/03/2020)	
Titulaires	Suppléants	Titulaires	Suppléants
 Cédric de OLIVEIRA	 Valérie JABOT	 Dominique SARDOU	 Philippe BOURLIER
 Alain ANCEAU	 Judicaël OSMOND	 Nicole BELLANGER	 Solène ETAME NDENGUE
 Martine CHAIGNEAU	 Bernard DESROSIERS	 Catherine PARDILLOS	 Anne DUMANT

2. Les décisions du Comité Syndical



En 2023, 17 décisions de Madame la Présidente ont été prises, transmises au contrôle de légalité et présentées “donner acte” au Comité Syndical

Réuni à quatre reprises en 2023, les membres du Comité Syndical ont délibéré sur les points suivants :



24 janvier 2023

- Débat sur les Orientations Budgétaires 2023
- Ouverture de crédits

17 mars 2023

- Approbation du Compte de Gestion 2022
- Vote du Compte Administratif 2022
- Affectation du résultat de clôture du Compte Administratif 2022
- Vote du Budget Primitif 2023
- Adoption du Budget Supplémentaire 2023

27 juin 2023

- Décision Budgétaire Modificative n°1
- Passage à la nomenclature M57 au 1er janvier 2024
- Mise en place du télétravail
- Convention de fourniture de repas pour le C.C.A.S.
- Mise en place des formules déjeuner destiné au personnel
- Bilan d'Activité 2022

04 décembre 2023

- Correction sur exercices antérieurs propres aux imputations de recettes d'investissement
- Décision Budgétaire Modificative

3. Notre équipe

Le personnel du Syndicat est composé de 11 agents :

- la directrice
- le responsable de production
- un second de cuisine
- deux cuisiniers
- trois agents polyvalents de restauration
- deux chauffeurs livreurs
- un magasinier

Pour assurer le bon fonctionnement du service, la directrice du Syndicat et le responsable de production de la cuisine centrale sont en étroite collaboration.



Le 2 mai 2023, Madame Julie LEMONNIER a rejoint notre équipe en tant que chauffeur dédié aux repas livrés aux personnes âgées de Fondettes, avec un contrat de 25 heures par semaine.

La masse salariale, qui s'élève à 434 415,00 € représente un coût unitaire de 1,51 € par repas.

L'outil de production



Construite en 1994, la cuisine centrale de Fondettes est située au 2, rue Pierre et Marie Curie, Zone Artisanale de la Haute Limouillère. D'une superficie de 380 m², ce bâtiment comprend :

- un bureau,
- une salle de réunion,
- une salle de production chaude (fours de cuisson mixte, sauteuse à pression, plaques électriques, marmite, fardeleuse, chambres froides),
- une légumerie,
- une salle d'allotissement,
- un local poubelle.



Sur fréquentation constante, 85 %
des écoliers déjeunent à la cantine
contre 80.36 % en 2022.

4. Un panel de convives variés

Les bébés en crèches

13 656 repas 100 % bio / an
sont répartis ainsi :

- Dorlotine : 5 429 repas
- Poupardière : 8 227 repas

Soit une moyenne quotidienne :

- Dorlotine : 26 repas
- Poupardière : 40 repas



Les écoliers

82 143 repas ont été
réalisés en 2023 pour les
écoliers de Fondettes dont :

- 32 224 maternelles :
 - La Guignière 7 215
 - F. Dolto 9 599
 - C. Claudel 15 410
- 49 919 élémentaires :
 - La Guignière 3 639
 - F. Dolto 20 695
 - G. Philipe 25 585



Les collégiens

148 500 repas réalisés sur les collèges
suivants :

- Jean Roux de Fondettes : 57 300
- La Béchellerie de Saint Cyr : 48 300
- L. & R. Aubrac de Luynes : 43 000

90.04 % des collégiens déjeunent à
la cantine contre 89.24 % en 2022.



Les personnes âgées

15 285 repas ont été réalisés en
2023, ce qui représente une
moyenne de 45 repas / jour

 + 3.10 % / 2022



Les convives annexes

Les adultes

3 877 repas réalisés ainsi :

- Agents du CTM : 1282
- Enseignants : 760
- **Personnel mairie : 1835**

**Nouvelle
prestation !**

 **+ 93.37 % / 2022**



Le centre de loisirs de "la Môme"rie"

18 601 repas servis dont :

- 7509 maternelles
- 8909 primaires
- 2183 animateurs

 **+ 12.72 % / 2022**



St Vincent de Paul

Un moment de convivialité visant à lutter contre l'isolement des personnes âgées est organisé un mercredi par mois.

En 2023, 821 repas ont été produits dans ce cadre.

 **+ 47.40 % / 2022**

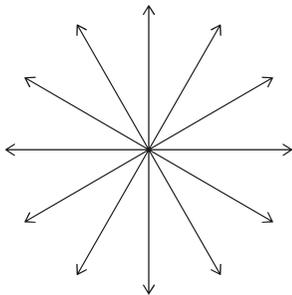


**BIEN AU-DELÀ DES OBJECTIFS
FIXÉS PAR LA LOI EGALIM !**

5. Une politique alimentaire affirmée

- Pour le Département, en 2023 ont été intégrés :**
- 38.04 % de denrées bio dans l'assiette des collégiens
 - 13.32 % de denrées labellisées
 - 30.12 % de production locale et circuits courts

Le PAT "Mangez local, Mangez Touraine" s'est poursuivi, avec le Maintien de l'adhésion au groupement de commande 2021-2025 pour la fourniture et la livraison de viandes fraîches bovines et extension à la filière "veau biologique" avec les Abattoirs du Perche Vendômois.



Pour la ville de Fondettes, les efforts ont porté sur les points suivants :

- 100 % de denrées biologiques dans les crèches de la Poupardière et la Dorlotine
- 73 % de denrées biologiques dans les écoles publiques
- 11.74 % de denrées labellisées
- 27.52 % de production locale et circuits courts



Les repas, élaborés sur le principe de la liaison froide, sont produits à J-1 en cuisine centrale, stockés en chambre froide et livrés le lendemain sur les satellites de restauration.
Les menus sont composés de 5 composantes : entrée, plat, accompagnement, fromage et dessert.

Une restauration citoyenne



Pour l'ensemble des convives du Syndicat, les denrées alimentaires sont scrupuleusement sélectionnées au travers un cahier des charges exigeant visant à offrir une restauration respectueuse de l'environnement.

Outre le respect de la saisonnalité, les produits locaux et issus des circuits courts sont favorisés (laitages maison au lait fermier, pizzas fraîches...).

En parallèle, les recettes « maison » sont privilégiées (près de 75 % de la production en 2023).

Un choix qualitatif des denrées : Bio français, viande bovine fraîche française, denrées "Bleu Blanc Cœur" (préservation du bien-être animal), fromages et légumes locaux, crudités fraîches...

Tous convives confondus, 17 % de denrées issues de la production locale et des circuits courts ont été intégrées aux menus 2023



Circuits courts : Aucune obligation géographique. Vente directe (du producteur au consommateur) ou indirecte avec un seul intermédiaire, la cuisine centrale en étant un Fournisseur.

Production locale : Obligation géographique avec une production au plus près du consommateur (département, région, région limitrophe). Il peut y avoir plusieurs intermédiaires. Le produit peut-être brut ou transformé (transformation respectant le même périmètre géographique).

Compteur sur l'Impact nutritionnel et environnemental 2023



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 2023



DIVERSITÉ & PAYSAGES

- 401 M²

de maïs

- 2 593 M²

de soja d'importation

Au profit de
+ 861 M²

d'herbe et de luzerne

+ 4 242 M²

de lin, féverole, colza, lupin et de pois



ENVIRONNEMENT

- 225 g

de produits phytosanitaires

- 2,4 T

de CO2 rejetés dans l'atmosphère

Soit l'équivalent de

+ 12 578

de km non parcourus en voiture



NUTRITION & SANTÉ

- 2,4 Kg

d'acides gras saturés

+ 2,3 Kg

d'oméga 3 dans nos assiettes

Soit l'équivalent de

+ 12

Français augmentant de 50% leurs apports quotidiens en Oméga 3

+ 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

Un équilibre alimentaire contrôlé

Les menus sont réalisés sur la base d'un plan alimentaire établi sur 20 jours, en collaboration avec notre diététicienne, Madame Loriane CEYSSAT.

Nos repas respectent les grammages du GEMRCN et suivent les recommandations du Plan National Nutrition Santé 2019 - 2024 selon les axes prioritaires (lutte contre l'obésité, interdiction de mettre à disposition les salières dans les cantines, etc...).

La réalisation des plats "faits maison" est privilégiée :

En 2023, près de 75 % des recettes qui sont matérialisées en bleu dans les menus, sont intégralement "maison".

Les repas sont également équilibrés autant que possible à la journée (exception faite des repas festifs ou les menus à thème...).

Retrouvez le GEMRCN commenté par Madame CEYSSAT aux pages suivantes.

Un enfant déjeunant toute l'année scolaire à la cantine prend 144 repas, ce qui représente 13.15 % de son alimentation globale.



Le GEMRCN commenté par notre diététicienne

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)	Beignet de légumes, cordon-bleu, aliments panés (escalope viennoise, poisson pané...), pommes dauphine etc...	4 maximum
	Plat protidique contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines	Hachis parmentier, Léaumes farcis, bouchées à la reine, quenelles, omelette aarnies, quiche, cervelas obernois...	2 maximum
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses supérieure à 15%	Gaufre, gâteau chocolat, brownie, quatre-quarts, madeleine, tiramisu, crème brûlée...	3 maximum

Le GEMRCN commenté par notre diététicienne

Objectifs Nutritionnels	Critères	Exemples	Fréquences recommandées sur 20 repas
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>

Loi EGALIM

Conformément à la réglementation, le Syndicat Mixte s'est répertorié en 2024 sur la plateforme numérique du site "Ma Cantine".

Cet outil permet aux gestionnaires de réussir leur transition alimentaire en suivant leurs taux de produits durables et de qualité.

Les données ci-contre englobe le pourcentage moyen de denrées qualitative, tous convives confondus.

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

7 satellites

Fondettes

Administration, Enseignement, Social et Médico-Social, Loisirs



Qualité de la nourriture en 2023

34 % bio



17 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, on a

43

restaurants de qualité (hors bio)

Nos succès



Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.



Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Les certifications 2023

Le 7 avril 2023, un nouvel audit a été réalisé en cuisine centrale ainsi que sur deux satellites de restauration choisis par le groupe “**ECOCERT**”.

Les deux crèches de Fondettes ont reçu la certification “100 % bio”, les écoles publiques ont quant à elle été labellisée à hauteur de 73 % de denrées biologiques pour 2023.

Les attestations correspondantes sont jointes pages suivantes.

Labellisation “Territoire Bio engagé” en évolution !

50.49% de denrées biologiques dans les restaurants scolaires (contre 43.78% en 2022) et pour 7% de surface agricole utile bio. Pour rappel : deux fourchettes et 1 épi ont été décernés.

Les panneaux correspondants sont à présents apposés sur la devanture des établissements scolaires.



Certifications ECOCERT 2023 dans les deux crèches de Fondettes

Attestation de conformité



N°

ECOCERT France SAS confirme par la présente que :

CRECHE DE LA DORLOTINE

4 rue du Clos Poulet
37230 Fondettes

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

Ecocert « En Cuisine »
Niveau 1



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

- > **100 %** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

- > au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable

Attestation délivrée le 07/04/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

Attestation de conformité



N°

ECOCERT France SAS confirme par la présente que :

CRECHE LA POUPARDIERE

allée de la Poupardière
37230 Fondettes

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

Ecocert « En Cuisine »
Niveau 1



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

- > **100 %** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

- > au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable

Attestation délivrée le 07/04/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

Certifications ECOCERT 2023 dans les écoles publiques de Fondettes

Attestation de conformité



ECOCERT France SAS confirme par la présente que :

ECOLE FRANCOISE DOLTO

10 rue Jules Renard
37230 Fondettes

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

**Ecocert « En Cuisine »
Niveau 1**



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

- > **73** % de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

- > au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable

Attestation délivrée le 07/04/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

Attestation de conformité



ECOCERT France SAS confirme par la présente que :

ECOLE CAMILLE CLAUDEL

2 rue du Clos Poulet
37230 Fondettes

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

**Ecocert « En Cuisine »
Niveau 1**



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

- > **73** % de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

- > au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable

Attestation délivrée le 07/04/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

Certifications ECOCERT 2023 dans les écoles publiques de Fondettes

Attestation de conformité



ECOCERT France SAS confirme par la présente que :

ECOLE GERARD PHILIPPE

5 rue Rabelais
37230 Fondettes

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

**Ecocert « En Cuisine »
Niveau 1**



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

> **73** % de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

> au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable

Attestation délivrée le 07/04/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

Attestation de conformité



ECOCERT France SAS confirme par la présente que :

ECOLE LA GUIGNIERE

3 rue Jean Inglessi
37230 Fondettes

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

**Ecocert « En Cuisine »
Niveau 1**



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

> **73** % de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

> au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable

Attestation délivrée le 07/04/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

6. Aspects réglementaires

Soucieux d'offrir une alimentation saine, variée et équilibrée, le Syndicat Mixte respecte la saisonnalité des produits ainsi qu'un plan alimentaire établi en concertation avec Madame Loriane CEYSSAT, diététicienne, en y intégrant des denrées biologiques et de circuits courts.

Notre restauration collective, basée sur le dispositif de la liaison froide, se doit de répondre aux contraintes réglementaires suivantes :

- Respect du **Plan de Maîtrise Sanitaire** (températures des denrées stockées, livrées, procédures internes à la cuisine centrale liées aux méthodes HACCP, etc...) ;
- Conformité vis-à-vis du **GEMRCN** et du **Plan National Nutrition Santé 4 (2019 - 2024)** qui fixent les axes prioritaires à suivre :
 1. Lutter contre l'obésité, fourchette de grammage par type de convive à respecter,
 2. Interdiction de mettre à disposition les salières dans les cantines, etc...
- Respect du **code des Marchés publics** pour toute commande de denrées alimentaires
- Renforcement de la **réglementation INCO** (décret 2014-1489 du 11/12/2014) ; information sur les allergènes vis-à-vis des convives (affichage, communication).

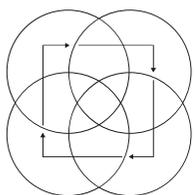
Les textes officiels

- **EGALIM 1 (30 octobre 2018) : Équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous :**
 - a. Au 1er novembre 2019 : un menu végétarien doit être proposé au moins une fois par semaine pour la restauration scolaire à titre expérimental
 - b. Interdiction depuis le 1er 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
 - c. Depuis le 1er janvier 2022 : Introduction dans les menus de 50 % de denrées portant des mentions valorisantes ou bénéficiant d'un écolabel pour les produits de la pêche durable, ou de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) ou issus du commerce équitable ou produits dans le cadre des PAT (Projets Alimentaires Territoriaux)
- **EGALIM 2 (18 octobre 2021) : visant à protéger la rémunération des agriculteurs**
- **CLIMAT ET RÉSILIENCE (22 août 2021) :** Les produits du commerce équitable sont ajoutés dans les 50 % de produits durable et de qualité

**Depuis le repas végétarien servi par semaine n'est plus une expérimentation mais une obligation.
Possibilité d'expérimenter l'alternative végétarienne quotidienne.**

La sécurité alimentaire

Pour garantir la sécurité de ce dispositif, une réglementation stricte encadre la restauration collective.



En plus des procédures mentionnées précédemment, les équipes de la Direction Départementale de Protection des Populations effectuent des inspections surprises dans la cuisine centrale.



<p>Le plan de maîtrise sanitaire</p>	<p>La méthode HACCP</p>
<p>Propre à chaque établissement de la restauration collective, ce document comprend l'ensemble des mesures mises en place afin d'en garantir l'hygiène alimentaire (Analyse des risques, traçabilité, plan de nettoyage, désinfection...)</p>	<p>Analyse des dangers à chaque étape de la production afin de garantir la sécurité des aliments.</p>
<p>La Direction Départementale de la Protection des Populations</p>	<p>INOVALYS</p>
<p>Conformément au décret 2016-1750, les services de l'État procèdent régulièrement à un contrôle de l'établissement.</p>	<p>Laboratoire d'analyses mandaté par le Syndicat Mixte pour procéder chaque mois aux prélèvements réglementaires d'échantillons, de surfaces et de matériels...</p>

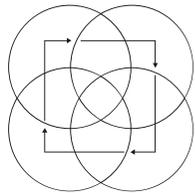
Les Protocoles d'Accueil Individualisé (P.A.I.)

L'allergène est une 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.

Le P.A.I. est un document écrit stipulant les adaptations à apporter à la vie de l'enfant ou de l'adolescent atteint de troubles de la santé (allergie, intolérance alimentaire) en collectivité.

**En 2023,
25 PAI ont été pris en charge
par le Syndicat Mixte**

Soit une diminution de 26.47 % / 2022



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

Afin de limiter les risques encourus, 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 décret 2005/944 du 2 août 2005*).

LES 13 ALLERGÈNES OFFICIELS

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)		

7. Audit “Valeurs Culinaires”



*“Quand le bon
rencontre le bien”*

QUALITÉ DE LA PRESTATION

Face à la spécificité du fonctionnement du site de restauration commun de l'école “Gérard Philippe” et celui du collège “Jean Roux”, un audit a été réalisé par des professionnels.

Forts de nombreuses années d'expérience, dans la gestion d'établissement de restauration collective, ces derniers sont intervenus sur les différentes étapes.

- Le 04 avril, de 04h00 à 12h00 : la cuisine centrale et la livraison sur l'ensemble des points de consommation.
- Le 11 mai, de 8h00 à 14h00 : l'office et les salles de restauration du collège et de l'école élémentaire Gérard Philippe de Fondettes
- Le 15 juin : restitution des observations



Le fonctionnement de la cuisine centrale

De la production à la livraison

Au printemps 2023, le **Syndicat Mixte de la Restauration de la cuisine centrale de Fondettes** a sollicité notre entreprise, afin d'évaluer les raisons de remontées d'insatisfaction quant à la prestation de restauration proposée au **Collège Jean Roux**.

Afin de bien cerner, l'ensemble du fonctionnement dans une démarche de « la Fourche à la Fourchette », nos équipes ont observé le fonctionnement de l'ensemble des étapes, et plus précisément :

- ✎ **Le 4 avril**, de 04h00 à 12h00 : la cuisine centrale et la livraison sur l'ensemble des points de consommation.
- ✎ **Le 11 mai**, de 08h00 à 14h00 : l'office et les salles de restauration du Collège et de l'école élémentaire de Fondettes.
- ✎ **Le 15 juin**, restitution de nos observations auprès de vos services
- ✎ Un très bon accueil a été fait à notre équipe par les agents des différentes collectivités



Des produits rigoureusement sélectionnés

- Les produits utilisés sont sélectionnés exclusivement par le chef dans une démarche qualité.
- Tous les produits font l'objet d'un appel d'offre par lots ou par produits
2 à 3 fournisseurs sont retenus par catégorie,
Hormis pour le pain, fournisseur unique : BPA (industriel)
- Une démarche de référencement vise à privilégier les producteurs locaux, ainsi que les produits issus de l'agriculture biologique.

Le Grand Bœuf de Touraine Label Rouge, Le Veau bio de Touraine
Mr Moisy, St Paterne (pommes, poires)
Épisaveurs, Sysco, Pro à Pro,
SDA Volaille, Socopa,



- La gestion des approvisionnements est réalisé par le chef de production et le magasinier.



La qualité de la prestation

Des menus variés

Après l'audit, la présentation des menus a été retravaillée afin de les rendre plus faciles à lire !

Le Chef de production conçoit les menus.

NB : Un souhait de sa part d'un appui extérieur pour apporter de la nouveauté et de la variété. Ainsi que la mise en place de commission de restauration afin d'associer les représentants d'élèves dans la conception des futurs menus.

Ils sont ensuite validés par une diététicienne indépendante, sur les aspects réglementaires.

Les menus sont établis à partir d'un Plan Alimentaire et respectent les fréquences prévues par le GEMRCN.

RESTAURATION Syndicat mixte **Semaine du 08 au 12 janvier 2024** **Écoles** **ECOCERT EN CUISINE**

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de poireaux et pommes de terre</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Édam</p> <p>Clémentines</p>	<p>Tartinade de lentilles corail</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes vanille & Biscuit</p>	<p>80 % de recettes « maison »</p> <p>Bon Appétit</p> <p>70 % de bio</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de colin sauce Basquaise</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Galette des Rois</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Boeuf Bourguignon</p> <p>Purée Du Barry</p> <p>Tomme de Touraine</p> <p>Pomme</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées * Aide UE à destination des écoles

Production locale
 Plat biologique
 Produit de saison
 Circuit court
 Produit Labellisé (Égalm)

Plat végétarien
 Fait maison
 Pêche durable
 Menu à thème

Une production maîtrisée

La cuisine centrale assure une production diversifiée et adaptée au besoin de chaque site

Crèche, scolaire, portage à domicile... →

- La bonne gestion du plan de production permet de pallier la taille des locaux qui reste limitée aux vues de la production et de la diversité des besoins : 2500cvts/ jours (4 productions, les déclinaisons régimes, les crèches).
- La gestion des stocks et des sorties est assurée par le magasinier.
- Le magasinier prépare la veille toutes les denrées nécessaires à la production du lendemain, c'est lui également qui réceptionne et contrôle toutes les livraisons.

école G.PHILIPPE: 195 primaires
école la Gugnère: 52 maternelles, 26 primaires et 2 adultes
école F.DOLTO: 72 maternelles, 157 primaires et 4 adultes
école Camille Claudel: 112 maternelles
Collège Jean ROUX: 470 collégiens
Collège de LUYNES: 330 collégiens
Collège de la Béchellerie: 370 collégiens
Mairie de Fondettes : 6 adultes au travail
Portage à domiciles: une moyenne de 45 par jour
Crèche la Poupardière: 40 enfants
Crèche la Dorlotine: 26 enfants
Centre de loisirs: 90 maternelles, 110 primaires et 27 adultes



Une production de qualité

- ✦ La production réalisée sous le principe de **liaison froide**, favorise une **cuisine faite maison** (Vinaigrette et sauce, viande fraîche, desserts et crèmes desserts maison, laitage Bio...).
- ✦ Les **techniques sont maîtrisées** (cuisson, refroidissement).
- ✦ L'ensemble des **plats conditionnés sont pesés**, pour un respect des commandes passées.
- ✦ Les **allotissements** en fonction des différents points de livraison, sont bien maîtrisés et identifiables par des codes couleurs. Cela limite les erreurs de livraison.
- ✦ Les livraisons des sites scolaires sont assurées par un **chauffeur livreur rigoureux**, dès 04h00 du matin. La tournée de livraison se finissant vers 09h30, celui-ci assure les ajustements éventuels.

Suite au lancement du nouveau marché de location des véhicules frigorifiques, ces derniers ont été livrés le 27 novembre 2023 !



La livraison

Prise de température 3H50

Premier Chargement du Camion 4H15

Départ 4H30

- 4H35 École CLAUDEL
- 4H50 Ecole DOLTO
- 5H00 Collège Jean ROUX et Ecole Gérard Philippe

Deuxième Chargement du Camion 5H40

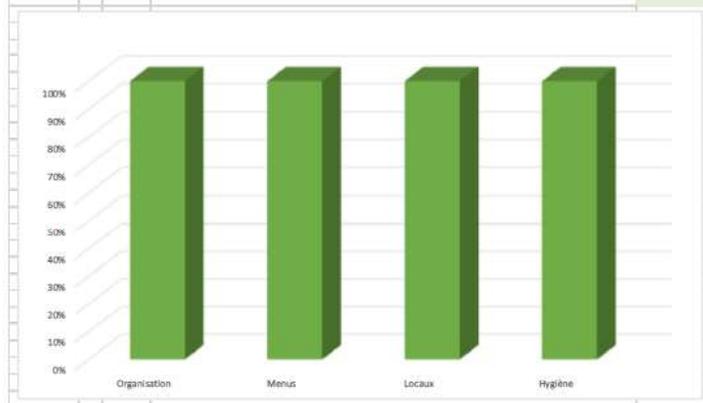
- 7h00 Collège de LUYNES*
- 7H50 Collège de la BECHELLERIE*
- 8H30 Crèche de la POUPARDIERE
- 9H30 Crèche La DORLOTINE
- 09h45 Service technique

*Horaires imposés

- Plan de continuité de service en place (Stock tampon, plan de secours, groupe électrogène).
- Tous les livreurs connaissent les différentes tournées.
- Un contrat de remplacement est prévu en cas de panne du véhicule de livraison.

Les résultats de l'audit

ORGANISATION DE LA PRODUCTION			
22	/	24	Bonne organisation de la production 92%
ELABORATION ET RESPECT DES MENUS			
24	/	26	Les menus respectent les critères attendus 92%
LOCAUX ET MATERIELS			
13	/	14	Locaux vétustes et de capacités limités mais bien entretenus 93%
HYGIENE			
115	/	126	Les règles d'hygiène sont convenablement respectées. 91%



- Les résultats de l'audit réalisé le 4 avril montrent
 - une bonne organisation de la cuisine centrale et
 - un bon respect des règles d'hygiène.
- Malgré des locaux anciens et de taille limitée, l'excellente organisation permet une production très complète et de qualité.

**En cuisine centrale,
audit réalisé sur la base
de 190 critères**

Les actions correctives prises

- **Repas végétariens** : recettes modifiées selon le retour de satisfaction. La simplicité des plats et le “fait maison” sont privilégiés dans les nouvelles recettes.
- **Maintien du menu “plaisir”** : un menu “snacking”, servi régulièrement, est adapté aux convives et au travail des personnels de cuisine centrale et satellites de restauration.
- **Accompagnement des équipes** : désignation d’un référent départemental
- **Présentation des menus** : la trame de menus a été retravaillée afin d’en faciliter la lecture
- **Le pain** : la découpe du pain est retardée au plus près du service
- **Vitrines** : mise en place des denrées 30 min avant le service
- **Vaisselle** : le détartrage complet a été réalisé en juillet 2023
- **Assiettes “test”** : mises en place pour la gestion des petites et grandes faims
- **Salade verte** : mise en saladier dans l’office
- **Salle de restauration du collège** : travaux de peinture et acquisition de mobilier prévus dès 2024

Sur le site de restauration commun : Gérard Philipe et Jean Roux étude réalisée sur 336 critères analysés

AFFICHAGE ET INFORMATION CONSOMMATEUR		
12 / 16	L'information du consommateur peut-être améliorée. Certaines appellations ne respectent pas la loi INCO	75%
LOCAUX et MATERIEL de CUISINE		
11 / 14	L'absence de pesée lors du dressage ne permet pas de garantir les apports alimentaires.	79%
ORGANISATION		
7 / 12	Le dressage et la mise en place des entrées se font trop en amont du service. La préparation de la salade verte doit être réalisée en cuisine	58%
ENVIRONNEMENT DU SERVICE - SALLE DE RESTAURANT		
22 / 42	La salle est particulièrement bruyante, il y fait froid, Les locaux sont vétustes et dégradés, les verres sont entartrés.	52%
QUALITE ORGANOLEPTIQUE DE LA PRESTATION		
16 / 22	La prestation est bonne. L'assaisonnement des entrées est à revoir. Grande disparité dans le dressage des entrées et fromage.	73%
LOCAUX et MATERIEL de CUISINE		
13 / 14	L'équipement de la cuisine correspond aux besoins.	93%
HYGIENE		
105 / 116	Les règles d'hygiène sont globalement bien suivies.	91%

8. La gestion budgétaire

En 2023, le Syndicat a été particulièrement impacté par les inflations liées à l'énergie (hausse de 158 %), aux denrées alimentaires (+ 13 %), au carburant (+ 4.25 %) ainsi qu'à la masse salariale (+ 3.11 %).

Le coût de revient moyen du repas 2023 s'élève à 4.84 € (contre 4.26 % en 2022).

Tarification 2023 des collectivités

Chaque année, le Comité Syndical détermine le coût de revient et de tarification qui sera appliqué à chaque collectivité (amortissement déduit) :

Tarification des repas facturés à la ville de Fondettes :

- Maternelle : 4.17 € / Élémentaire : 4.46 €
- Bébé en crèche : 3.78 €
- Enseignant : 5.37 € / Agent CTM : 7.03 €
- Déjeuner Personnel Communal : 3.14 € et 3.47 € selon les formules

Soit une recette globale au vue des effectifs 2023 de 437 489 €

Tarification des repas facturés au département / aux collègues :

Le coût 2023 a été établi pour 4.42 € / repas.

La facturation est ensuite scindée ainsi :

- au département : 1.55 € / repas, soit une participation annuelle de 235 445,00 €
- aux collègues desservis : 2.87 € / repas, soit : 437 489,00 € pour l'année.

A noter que chaque collectivité facture ensuite les repas aux familles selon le tarif fixé en assemblée délibérante. Les familles ne paient pas le coût réel des repas (denrées, préparation, distribution, encadrement...), les collectivités prenant à leur charge plus de 5 € / repas.

Tarification des repas facturés au CCAS de Fondettes (amortissement déduit) :

- Portage à domicile : 7.75 €
Soit une recette globale selon les effectifs 2023 de 32 008.00 €.

Pour les convives annexes, la tarification 2023 était la suivantes :

- Accueil de Loisirs "La Momerie" : 4.47 €, soit une participation globale de 84 143.00 €
- Conférence Saint-Vincent de Paul : 8.97 € (soit 7 256 € sur l'année 2023).

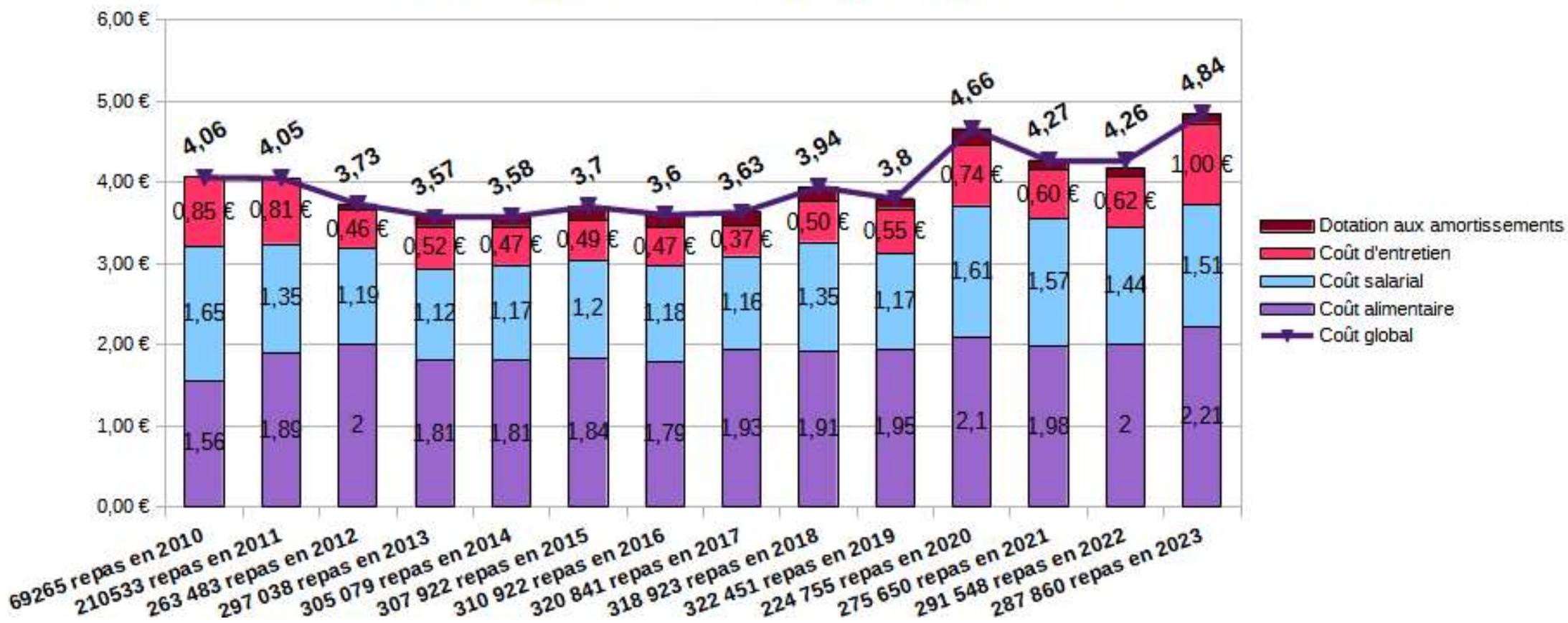
Les autres prestations "annexes" type plateau repas, buffet et autres prestations ponctuelles sont facturées selon un devis établi pour chaque demande.

Coût de revient réel du repas 2023 défini selon le type de convives par type de dépenses

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	AGENTS CTM	ENSEIGNANTS
EFF. REEL	150 606	33 284	50 542	15 497	13 401	1 350	720
ALIMENTAIRE	2,25	1,87	2,23	3,58	1,54	4,70	3,11
DEP GEN	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20
DEP SPECIFIQUES	0,20	0,19	0,20	2,10	0,38	0,19	0,20
AMORTISSEMENT	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
TOTAL	4,77	4,38	4,75	8,00	4,24	7,21	5,63

ÉVOLUTION DU COÛT DE REVIENT

EVOLUTION DU COUT DE REVIENT DU REPAS



Fournisseurs et dépenses en denrées alimentaires

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).

Soit un coût alimentaire unitaire de 2.21 € / repas

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/23
Boucherie fraîche	SOCOPA VALTERO
Boucherie biologique	SOCOPA VALTERO
Viandes porcines fraîches	PPF
Viandes porcines biologiques	PPF
Viandes avicoles fraîches	SDA
Viandes avicoles biologiques	SDA
Saucisserie, 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 portant sur les achats de filières qualitatives).

Dépense globale 2023 de denrées alimentaires
Sur la base de 282 880 repas (- 0.30 % / 2022) liées aux lots de
l'appel d'offres :
610 564 €, soit une hausse de + 6.97 %

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		2 015,55 €	51 944,56 €			53 960,11 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	15 333,34 €	15 869,61 €				31 202,95 €
La Petite Fève	Fondettes (37)	Maraîchage		534,63 €				534,63 €
Brake France	Saint Barthélémy d'Anjou (49)	Grossiste surgelés et frais			396,86 €			396,86 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			591,84 €	14 022,52 €		14 614,36 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et Galettes fraîches						0,00 €
Le Talmeunier	Fondettes (37)	Boulangerie	78,90 €					78,90 €
Douceurs Angevines	Longué-Jumelles (49)	Yaourt et fromage	573,24 €					573,24 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	5 668,83 €	5 538,24 €				11 207,07 €
Les 4 saisons	37	Maraîchage		2 972,47 €				2 972,47 €
Les apprentis givrés	37	Glace	528,00 €	576,00 €				1 104,00 €
Le Grain Libre	37	Pâtes fraîches		475,81 €				475,81 €
Les produits du jardin	Fondettes (37)	Maraîchage	8 186,68 €					8 186,68 €
La chèvre rieuse	Braslou (37)	Produits laitiers	3 267,98 €					3 267,98 €
Ferme Grand Thuré	Saint Pateme Racan (37)	Pommes de terre	2 010,52 €					2 010,52 €
Les vergers du parc	Saint Pateme Racan (37)	Pommes / Poires	2 164,83 €					2 164,83 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie			25 346,29 €			25 346,29 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	7 146,61 €		538,98 €			7 685,59 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	8 781,03 €	1 765,32 €	42 612,19 €			53 158,54 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles			2 241,43 €	22 376,16 €		24 617,59 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abattage	Viandes Bovines			907,91 €	58 147,54 €		59 055,45 €
Disval	45	Produits frais et surgelés					2 183,30 €	2 183,30 €
Guilmit Gaudais	37	Produits frais		2 670,92 €	64 083,34 €			66 754,26 €
EARL La Joulinière	37	Lentilles	1 218,54 €					1 218,54 €
PRO A PRO	35	Produits d'épicerie			455,36 €		1 772,30 €	2 227,66 €
Vergers de Taillé	Fondettes (37)	Pommes / poires et jus	972,99 €					972,99 €
Terra Ceres	Contres (41)	Pâtisseries		547,92 €				547,92 €
SAEV Abattoirs	VENDOME (41)	Viandes bovines	2 517,61 €					2 517,61 €
TOTAL ANNUEL			58 449,10 €	32 966,47 €	189 118,76 €	94 546,22 €	3 955,60 €	379 036,15 €

ACHATS ANNUELS DES DENRÉES BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA PRODUCTION LOCALE, DES CIRCUITS COURTS OU DE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Soit 57.19 % du montant total des achats de denrées alimentaires 2023

Exécution financière des contrats et marchés (hors alimentation)

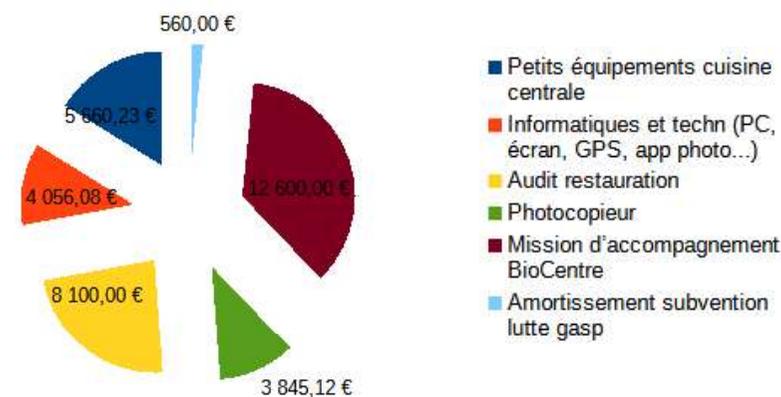
PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2022 en € TTC	COÛT 2023 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	34 400,82	34 410,20
PETIT FORESTIER*	Location de véhicules frigorifiques	18 200,14	19 502,23
OVH	Hébergement site internet	287,50	287,50
ELIS	Vêtements de travail	5 510,13	5 246,64
VEOLIA	Distribution d'eau	2 218,21	2 142,22
EDF	Fourniture d'électricité	48 978,39	126 388,04
FREE	Accès internet	474,42	436,71
GIPRECIA	E-administration protection des données	280,00	280,00
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	0	1 050,68
RICOH	Maintenance imprimante	732,53	666,90
SOA / OSIS	Entretien du bac à graisse	1 680,84	2 638,88
Inovalys	Prélèvements alimentaires (légionelles)	2 055,52	2 137,71
Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	1 337,74	1 476,24
CDG 37	Visites médicales	314,82	,00
SOFAXIS (RELYENS) / CDG	Assurance statutaire	15 254,93	16 296,47
CEYSSAT Lorient	Diététicienne	0	720,00
QUALICONSULT	Vérification des systèmes électriques	180,00	192,78
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	1 075,49	783,01
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs et formation	727,80	1 168,44
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	1 260,80	847,80
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	726,19	698,59
SALAMANDRE	Logiciel et formation du personnel	315,86	2 783,33
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements	1 860,00	7 236,00
Groupe Pierre Le Goff /LANGLE	Produits d'entretien / Usage unique /Jetables	24 089,82	19 046,57
ATMOS	Entretien des vitres de la cuisine centrale	508,80	,00
ESAT Thibaudieres/ADAPEI	Entretien des espaces verts	5095,01	2 132,10
B3S	Maintenance système sécurité	99,00	,00
TOTAL		167 664,76	248 569,04

Progression de 48,25 % des coûts liés au fonctionnement de la cuisine centrale.



Coût d'entretien par repas : 1,00 €

Dépenses Investissement 2023 : 34 821.43 €



Soit un coût d'amortissement unitaire de 0.12 € / repas

Suivi des fluides

FLUIDES	ANNÉE	2022	COÛT 2022	2023	COÛT 2023
Carburant Véhicules frigorifiques		20 300 km	6 542,31 €	22 100 km	6 820,43 €
Eau		779 m ³	2 218,21 €	722 m ³	2 142,22 €
Électricité		184 456 kWh	48 978,39 €	186 014 kWh	126 388,04 €

Hausse de l'énergie de 158.05 % en 2023

Le marché de fourniture et livraison de l'électricité, confié depuis le 1er novembre 2022 à Tours Métropole via un marché subséquent de la ville de Fondettes, a été renouvelé le 1er novembre 2023.

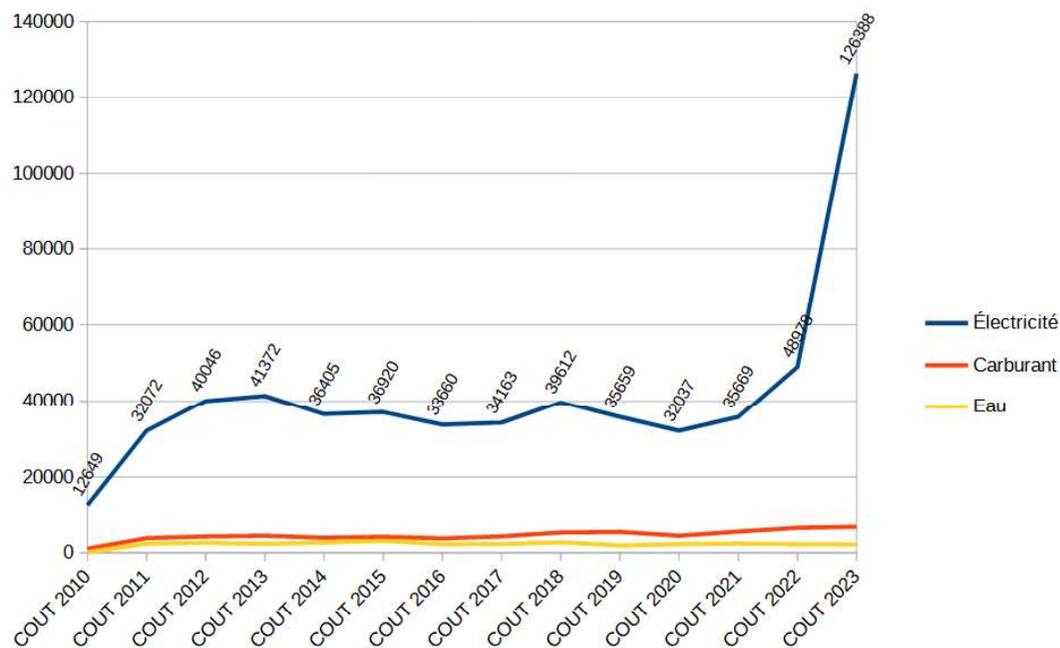
Alors que la consommation annuelle augmente de 0.84 %, le coût de l'énergie a connu une inflation sans précédent.

Contrôle de la qualité de l'eau : conforme

Les eaux distribuées proviennent du captage de la Bourdonnière.

Sur l'ensemble des prélèvements réalisés en 2023, chacune des analyses est interprétée en référence aux valeurs réglementaires définies en application du Code de la santé publique.

Le rapport 2023 établi par l'**Agence Régionale de la Santé** démontre une eau sur Fondettes **conforme aux exigences réglementaires, de bonne qualité bactériologique et physico-chimique.**



9. Les animations

Dans le cadre du partenariat lancé avec le maraîcher de Fondettes en 2022, la semaine du goût s'est organisée sur le thème

“ Le respect de la saisonnalité ”

Une classe d'élèves de chacune des écoles a pu se rendre sur l'exploitation de la famille CORMIER afin d'y faire de belles découvertes : Ateliers sensoriels d'aromates, de légumes, explications sur la culture, gustation de tomates, visite des parcelles, des serres, découverte du poulailler, rempotage d'un plan d'épinards à emmener à la maison....



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

DU 10 AU 22 OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT 2023

34^e ÉDITION

La saisonnalité
on a tout à y gagner !

Du champ à l'assiette...

Afin de permettre aux adultes de demain de bénéficier des bienfaits de leur consommation alimentaire, le respect de la saisonnalité a été mis à l'honneur pour cette nouvelle semaine du goût. En parallèle des menus concoctés par le personnel de la cuisine centrale de Fondettes, une rencontre a été organisée pour l'occasion chaque jour entre un professionnel de la terre et une classe d'élèves de chacune des écoles maternelles. Immergés au sein de l'exploitation maraîchère "Les Produits du Jardin" de Fondettes, les enfants ont assisté à différents ateliers pour les sensibiliser à la diversité des légumes et aromates cultivés : l' Visite guidée de l'exploitation par Jean-Charles avec présentation du cheminement des légumes et aromates de la plantation à l'assiette des restaurants scolaires. l' Atelier de rempotage d'un plant d'épinards (sous serre) avec Élodie et Guilaine. l' Atelier olfactif "Loto des odeurs" permettant de reconnaître les différentes herbes et légumes : thym, menthe, coriandre, romarin, ail, fenouil, carottes...

Au gré des saisons, manger local est si bon !

La ville de Fondettes - grâce à sa politique alimentaire favorisant le Bio dans les assiettes avec **70 % dans les écoles et 100 % en crèches** - est la seule commune d'Indre-et-Loire à avoir obtenu le label "Territoire Bio Engagé"

Semaine du goût 2023



Le saviez-vous ?
Le Syndicat mixte a un partenariat avec un maraîcher fondettois situé à seulement 2 km des écoles de Fondettes !

Le respect de la saisonnalité

Respecter la saisonnalité d'un légume (ou fruit) consiste à le cultiver et le consommer lorsqu'il est arrivé **à maturité après une croissance naturelle** sans avoir été affecté dans son cycle de production.

Les enjeux de cette démarche saine et respectueuse de l'environnement sont nombreux :

- **Sur le plan nutritionnel**, cela permet de varier naturellement notre alimentation et d'optimiser la qualité gustative des aliments.
- **Sur le plan environnemental**, outre le soutien à l'agriculture locale, la suppression de tout traitement chimique et de système de chauffage dans les serres réduisent l'empreinte carbone et protègent notre planète.
- **Sur le plan économique**, les fruits et légumes de saison sont moins chers ! De plus, ces aliments plus savoureux, se conservent mieux. Mieux appréciés par les enfants, ils réduisent ainsi la production des déchets.

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



Recette maison du Chef

Quiche courge butternut et petits pois

Recette pour 8 personnes



Pour la pâte brisée salée

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 à 65 g d'eau
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour l'appareil

- 20 cl crème fraîche liquide
- 100 g d'emmental rapé
- 3 œufs
- sel et poivre

Pour la garniture

- 750 g courge butternut
- 150 g de petits pois
- 10 g de beurre



• **Pour la pâte brisée salée** : Mélangez la farine, le beurre coupé en morceaux et le sel fin. Sablez le tout. Ajoutez l'œuf puis l'eau. La pâte doit être ferme, elle doit très peu coller aux doigts et ne pas s'effriter. Formez une boule, l'emballer dans du papier film et la réserver 30 minutes au froid. Une fois la période de repos effectuée, étalez la pâte, la déposer dans un moule à tarte préalablement beurré.

• **Pour la garniture** : Ouvrez la courge en deux, retirez les graines et n'utilisez que la quantité nécessaire. Plongez la courge dans l'eau bouillante pendant 10 min. La sortir de l'eau (conservez l'eau), l'éplucher (la peau de la courge butternut étant comestible, vous pouvez aussi la laisser), et coupez-la en petits dés. Mettez le beurre à fondre dans une poêle et faites y revenir les dés de butternut pendant 10 minutes puis les réserver. Dans la même eau bouillante, mettez les petits pois pendant 5 minutes puis les égoutter et les réserver.



• **Pour l'appareil** : Mélangez dans un saladier, les œufs, la crème liquide et l'emmental râpé et assaisonnez le tout. Préchauffez le four à 200°C. Dans le fond de tarte, mettez les dés de butternut et les petits pois, puis versez la préparation. Enfournez et faites cuire pendant 25 à 30 minutes. Sortez la quiche du four et laissez la reposer 5 à 10 minutes avant de servir.



Bon appétit !

Portage annuel du repas festif aux aînés fondettois



Sur initiative du C.C.A.S. de Fondettes, élus et agents ont assuré la livraison de plateaux repas destinés aux personnes de plus de 71 ans

471 repas livrés les 5 et 6 octobre 2023



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

vendredi 20 janvier

Le Nouvel An Chinois

Nems / Samoussa



Sauté de porc au
caramel

Poêlée de légumes
chinois



Yaourt nature sucré



Salade de mangue et
ananas



jeudi 2 février

La Belgique

Salade du nord



Carbonnade Flamande



Pommes rostî



Maroilles



Crêpes



jeudi 16 mars

Le Mexique

Salade Mexicaine



Émincé de poulet
Acapulco



Riz trois saveurs



Kiri



Tarte de cielo



lundi 20 mars

**Menu du Conseil
municipal des
jeunes**

Radis beurre



Paella au poulet



Emmental



Salade de fruits frais

vendredi 7 avril

Menu de Printemps

Radis beurre



Mijoté de bœuf
printanier



Carottes à la crème



Bûche de lait



Rouelles de pommes
en beignet



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

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Menus à thème 2023

**Différents menus
à thème sont organisés
au cours de l'année
scolaire.**

Ces repas spécifiques, réalisés soit à l'initiative de l'équipe en cuisine centrale, soit sur demande expresse d'un établissement scolaire, permettent aux convives de découvrir certaines spécialités !



Menus à thèmes 2023



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

Vendredi 5 mai	Jeudi 22 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 6 juillet	Lundi 4 septembre
 L'Italie	 Les Antilles	 Menu du Conseil municipal des jeunes	Menu Pique-nique	Menu de la Rentrée scolaire
 Tomate mozzarella  Pizza au fromage 	Salade Antillaise  Rougail saucisse 	 Salade de tomates  Poulet rôti  Chips 	 Tomates cerises  Sandwich jambon blanc Chips Yaourt à boire  Glace 	 Melon  Cheeseburger Pommes noisettes Emmental Glace 
 Gâteau Italien au lait chaud et sa crème 	 Riz créole   Yaourt nature sucré 	 Fromage blanc sucré 	Glace 	Glace 

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

* Aide UE à destination des écoles

 Production locale
 Plat végétarien

 Plat biologique
 Fait maison

 Produit de saison
 Pêche durable

 Circuit court
 Menu à thème

 Produit Labellisé (Égalim)

Menus à thème 2023

Menus à thème 2023



Semaine du goût 2023

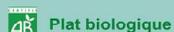


Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	###
 Potage de radis Pizza Salade verte Yaourt nature sucré Raisin	 Concombre vinaigrette Rôti de porc Gratin de pommes de terre et châtaigne Bûche de lait Fromage blanc et confiture de butternut	 LA SEMAINE DU GÔT 	 Salade de tomates Spaghettis carbonara Tomme noire Gâteau chocolat et courgettes	 Quiche au potiron et petits pois Sauté de bœuf Stroganof Purée de panais et carottes Édam Pomme

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

* Aide UE à destination des écoles





Menus à thèmes 2023



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

<p>lundi 20 novembre</p> <p>L'Allemagne</p> <p> Krautsalat (Salade de chou blanc et lardons)</p> <p></p> <p>Cervelas Obernois</p> <p></p> <p>Spaetzle</p> <p></p> <p></p> <p>Strudel aux pommes</p>	<p>samedi 23 décembre</p> <p>Menu de fin d'année</p> <p>Salade gourmande au saumon fumé</p> <p>Raclette</p> <p></p> <p>Joyeuses Fêtes !</p> <p></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p></p> <p>Bûchette chocolat</p>	<p></p>		
--	--	--	--	--

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

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Menus à thème 2023

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les pesées quotidiennes des déchets inévitables se sont poursuivies cette année sur chacun des restaurants scolaires communaux.

La participation de chaque intervenant (chef de production, référents scolaires) porte ses fruits :

diminution de - 25.56 % de déchets constatée par rapport à 2022 !



Les déchets par repas représentent en maternelle et élémentaire 90.10 gr / assiette (soit 0.31 €) contre 121.03 gr/ assiette (ou 0.39 €) en 2022.

Moyenne nationale des déchets en liaison froide pour ce type de convives : 136 g / assiette. (ADEME 2024)

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES ECOLES PUBLIQUES DE FONDETTES - ANNEE 2023

Nom des établissements	Effectifs moyens mensuels / site		Nbre moyen de convive par repas
GERARD PHILIPPE	2788		178
FDOLTO PRIM	2619		149
FDOLTO MAT	1154		65
LA GUIGNIERE	1117		71
CAMILLE CLAUDEL	1 732		111
EFFECTIFS MENSUELS MOYENS	9 409		574

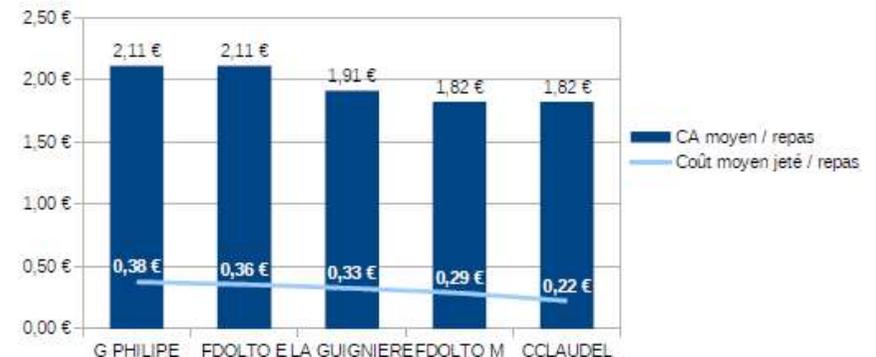
Nombre de mesures 2023 : 141

Nombre total de repas pendant les pesées : 80 911

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES

Quantité d'aliments gaspillés sur la période de mesure	7 290,04 kg
Gaspillage moyen par repas sur la période de mesure	90,10 gr
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure	35 735 kg
Rapport entre les quantités gaspillées / les quantités préparées	20,40 %

MOYENNE 2023 DES DECHETS PAR REPAS PAR ECOLE



Coût du gaspillage alimentaire

Coût des denrées achetées sur la période de mesure :	161 210,00 €
Coût moyen du repas (part alimentaire) :	1,95 €
Coût gaspillé (part alimentaire) :	0,31 €

ANALYSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANNÉE 2023

Nombre de repas servis :	80 911
Quantités gaspillées :	7 290,04 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,31 €
GA moyen sur la période de mesure en gr / repas :	90,10 gr

A partir d'octobre 2023, une réflexion a été menée par 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.

Mesures 2023 :

- diminution de la quantité de fromage proposée au déjeuner,
- introduction d'un menu végétarien par semaine ou quinzaine,
- réduction du pain lors de présence de féculents au déjeuner,
- réduction de la quantité d'entrées, particulièrement des crudités,
- augmentation de la propositions de soupes de saison, particulièrement bien appréciées par les enfants,
- réduction de la commande des fruits.

Les denrées jetées sur la semaine de pesées en 2023 concernaient principalement le chou rouge, les carottes persillées, la sauce 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.

Au sein de la crèche de la Poupardière

Une diminution du gaspillage de plus de 62 % !



En 2022, une pesée sur 5 jours de restauration a été réalisée constatant un poids total de 19.98 kg de déchets.

Après avoir mis en application les mesures correctives reprises ci-contre, cette même pesée à été réalisée, démontrant un poids total 2023 de 7.51 kg.





Merci à tous

POUR VOTRE IMPLICATION, DE PRÈS OU DE LOIN DANS
L'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE PRISE DE REPAS
DES CONVIVES DU SYNDICAT

La réussite du service de restauration nécessite l'investissement de chaque personne constituant le maillon de la chaîne, allant de la commande des denrées, la production, la livraison, la remise en température, le service et l'encadrement des repas.

Joyeuse retraite à Madame Ghislaine LHUISSIER,

**à qui nous adressons nos remerciements particuliers pour avoir œuvré
durant de nombreuses années
au sein du service "Éducation Jeunesse" de la ville de Fondettes.**