

Envoyé en préfecture le 23/09/2025

Reçu en préfecture le 23/09/2025

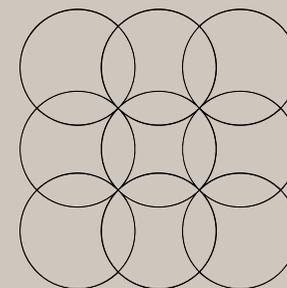
Publié le 23/09/2025

ID : 037-200022945-20250915-DL20250915SMR08-DE



Rapport d'activité

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



| 2024



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	15
La mise en place du maraîchage biologique	19
La gestion budgétaire	28
Les animations	34
La lutte contre le Gasipillage alimentaire	44

A Propos



“DU CHAMP A L'ASSIETTE”

Chers convives,

2024 constitue une année importante pour le Syndicat Mixte de Restauration avec l'étendue de ses compétences au maraîchage biologique.

La ville et le Conseil Départemental souhaitant manger “bio local”, ont confié au syndicat mixte la création d'une parcelle maraîchère biologique. La ville de Fondettes a mis à disposition une parcelle située dans les Varennes, via un commodat. Nos besoins estimés, nous avons fait appel à l'association Bio Centre pour la réalisation de ce projet (étude des réglementations, évaluation des investissements, planification des travaux) et aussi pour l'embauche d'un maraîcher.

2024 a été aussi l'année de renouvellement de notre appel d'offres, toujours respectueux de la saisonnalité, des circuits courts, de la production locale pour permettre des recettes maison (opération du conseil départemental «Le Grand Bœuf» étendu désormais à la filière Veau).

Quant à la semaine du goût « Fleurs et Saveurs Locales » en partenariat avec un maraîcher fondettois, elle a remporté un franc succès.

Permettez-moi de remercier ici toutes celles et ceux qui ont participé à la création de La Saulaie, qui devrait fournir de nombreux légumes et fruits au printemps 2025, vérifiant ainsi notre formule : « Du champ à l'assiette »

Bien à vous,

Dominique SARDOU, Présidente

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"
- le personnel communal

En parallèle, sont réalisées les prestations annexes suivantes :

- Conférence Saint Vincent de Paul
- Accueil de loisirs "la Môme"rie"
- 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



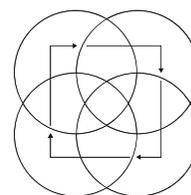
25 janvier 2024



26 mars 2024



20 juin 2024



En 2024, 48 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 2024, les membres du Comité Syndical ont délibéré sur les points suivants :

05 décembre 2024

- Adoption d'un règlement budgétaire et financier
- Définition du coût de revient 2024 des repas pour les collectivités adhérentes
- Tarification différenciée des repas 2024 – Participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification 2024 des formules déjeuner à destination des agents communaux
- Définition du coût de revient et tarification 2024 des repas réalisés pour l'accueil de loisirs « La Môme »
- Définition du coût de revient et tarification 2024 des repas réalisés pour l'association « Saint-Vincent de Paul »
- Débat d'Orientations Budgétaires 2024
- Ouverture anticipée de crédits sur la section d'investissement

- Approbation du Compte de Gestion 2023
- Approbation du Compte Administratif 2023
- Vote du Budget Primitif 2024

- Délégation du Comité Syndical à Madame la Présidente en matière de dépôt des demandes d'autorisation d'urbanisme
- Comodat passé entre la ville de Fondettes et le Syndicat Mixte
- Dénomination de l'exploitation maraîchère « La Saulaie »
- Fourniture d'électricité à destination de l'exploitation maraîchère « La Saulaie » - Principe de remboursement des factures à la ville
- Bilan d'activité 2023
- Modification du tableau des effectifs du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes

- Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le Budget Primitif 2024
- Ouverture anticipée de crédits d'investissement 2025
- Tarification 2025 des prestations annexes facturées par le Syndicat Mixte
- Liste des biens amortissables, durées d'amortissement et valeur minimale des biens amortissables en une seule fois
- Convention avec Biodiv'Tours « du champs à l'assiette »
- Convention de prêt d'un véhicule communal au Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Modification du tableau des effectifs du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes
- Adhésion au contrat groupe d'assurance statutaire du Centre de Gestion d'Indre et Loire

3. Notre équipe

Le personnel du Syndicat est composé de 12 agents :

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

**La masse salariale, qui s'élève à 472 420 €
représente un coût unitaire de 1.62 € par repas.**

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



Lola COUDIGNAC
Maraîchère

***Lola COUDIGNAC, maraîchère,
a rejoint tout récemment Raphaël
pour donner main forte
durant la période forte de production !***



Raphaël MORLIER
Chef d'exploitation

***Le 1er juillet 2024,
Raphaël MORLIER a intégré notre équipe en
tant que Chef d'exploitation de "La Saulaie"***

4. 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.



En 2024, le renouvellement des plaques à induction (27 214 €), la sauteuse à pression (35 528 €) et la mise aux normes des équipements sous pression (24 000 €) ont été réalisés.

Sur fréquentation constante,
87.44 % des écoliers déjeunent à
la cantine contre 85 % en 2023.

5. Un panel de convives variés

Les jeunes enfants en crèches

14 232 repas 100 % bio / an
sont répartis ainsi :

- Dorlotine : 5 735 repas
- Poupardière : 8 497 repas

Soit une moyenne quotidienne :

- Dorlotine : 26 repas
- Poupardière : 40 repas

+ 4.22 % / 2023



Les écoliers

81 344 repas ont été
réalisés en 2024 pour les
écoliers de Fondettes dont :

- 32 834 maternelles :
 - La Guignière 8 249
 - F. Dolto 9 059
 - C. Claudel 15 526
- 48 510 élémentaires :
 - La Guignière **1 450**
 - F. Dolto 20 948
 - G. Philippe 26 112



Les collégiens

150 775 repas réalisés sur les collèges
suivants :

- Jean Roux de Fondettes : 56 865
- La Béchellerie de Saint Cyr : 47 555
- L. & R. Aubrac de Luynes : 46 355

84.71 % des collégiens déjeunent à
la cantine contre 90.04 % en 2023.



Les personnes âgées

15 268 repas ont été réalisés en
2024, ce qui représente une
moyenne de 42 repas / jour



Les convives annexes

Les adultes

3 877 repas réalisés ainsi :

- Agents du CTM : 1 223
- Enseignants : 702
- Personnel mairie **et crèches** : 8 010

 + 36.51 % / 2023

**Nouvelle
prestation !**



Le centre de loisirs de "la Môme"rie"

18 632 repas servis dont :

- 7 047 maternelles
- 9 368 primaires
- 2 217 animateurs



St Vincent de Paul

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

En 2024, 897 repas ont été produits dans ce cadre.

 + 9.26 % / 2023



6. Une politique alimentaire affirmée

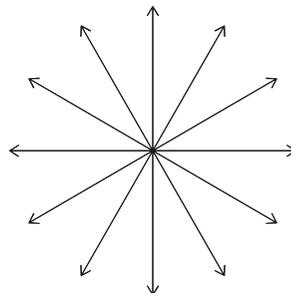
Pour le Département, en 2024 ont été intégrés :

- 35.87 % de denrées bio dans l'assiette des collégiens
- 12.05 % de denrées labellisées
- 22.89 % 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 :

- 96.84 % de denrées biologiques dans les crèches de la Poupardière et la Dorlotine
- 66.03 % de denrées biologiques dans les écoles publiques
- 9.86 % de denrées labellisées
- 19.82 % 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.

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 2024



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 2024



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 : 2024



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 2024, un maximum de recettes, 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

📍 Fondettes

👥 7 satellites

🏢 Administration, Enseignement, Social et Médico-Social, Loisirs

👤 Gestion directe



Qualité de la nourriture en 2024

35 % bio



12 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 34 % bio et 17 % durables et de qualité (hors bio).



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 2024



**Certificat relatif à la production
maraîchère biologique délivré
jusqu'au 31/03/2026 !**

Afin d'exploiter la parcelle maraîchère mise à disposition du Syndicat Mixte, une demande de réduction de conversion sur la parcelle YC 149, de 4 823 m² a été demandée.

Le 2 avril 2024, un contrôle de première certification réalisé par le groupe **“ECOCERT FRANCE”** sur la parcelle de “La Saulaie” a permis de constater son état de friche.



Labellisation “Territoire Bio engagé”

2 fourchettes et 1 épi sont décernés à Fondettes pour intégrer globalement 50.49 % de denrées biologiques dans les restaurants scolaires et pour 7% de surface agricole utile bio.



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).

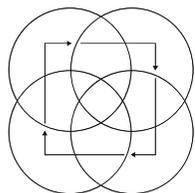
Les textes officiels

- **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**
- **Loi AGECE (2020) et CLIMAT ET RÉSILIENCE (22 août 2021) :** Au 1er janvier 2025, interdiction de l'usage de contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, le réchauffage et le service. Les produits du commerce équitable sont ajoutés dans les 50 % de produits durable et de qualité

Depuis la loi du 22 août 2021, 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>

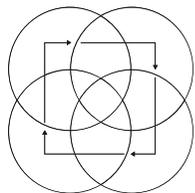
Les Protocoles d'Accueil Individualisé (P.A.I.)

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 2024,
14 PAI ont été pris en charge
par le Syndicat Mixte**

Soit une diminution de 44 % / 2023



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 SO2 (vinaigre)		

7. Le maraîchage biologique voit le jour

Située à Port Vallières en bord de Loire, cette parcelle de 4823 m² permettra la production de 10 tonnes de légumes / an



IDÉALEMENT SITUÉE À PROXIMITÉ DE LA CUISINE CENTRALE ET DES ÉCOLES, CETTE PARCELLE A ÉTÉ CHOISIE POUR SA TERRE DE QUALITÉ ET LE HANGAR DE 100 M² DÉJÀ PRÉSENT !

EN AMONT DU PROJET : BILAN D'ÉTAPES

- Définition des besoins annuels de légumes bio en volume
- Mise à disposition de la parcelle YC 149 de la ville de Fondettes au Syndicat Mixte via un commodat ;
- Accompagnement technique de BioCentre
- Déclaration d'exploitation agricole auprès de la Direction Départementale des Territoires (DDT) ;
- Embauche d'un responsable d'exploitation au 1er juillet 2024 ;
- Réduction du temps de conversion biologique de la parcelle auprès de l'organisme ECOCERT



Un accompagnement pluri-annuels

L'étude de ce projet a été lancée dès avril 2023 après avoir choisi **BioCentre**, Association de la filière biologique en Région Centre Val de Loire, pour nous aider à réaliser ce projet, selon 3 phases :

- **Phase 1 - Avril à juillet 2023**

Monsieur Edouard MEIGNEN, notre interlocuteur technique privilégié à BioCentre, procède à l'analyse du potentiel agronomique et des besoins du Syndicat en terme de production maraîchère.

- **Phase 2 : Août 2023 à janvier 2024**

Investissements 2024 réalisés pour cette opération par le Syndicat
161 097.51 €

- **Phase 3 : Mai 2024 à 2026**

Monsieur Guillaume GEFFARD, responsable de l'exploitation maraîchère "La Morinerie" de Saint-Pierre-des-Corps est notre relai technique de proximité.

COÛT GLOBAL DE L'ACCOMPAGNEMENT : 32 650 € TTC

Notre accompagnement

Tranche 1

- Accompagnement pour validation potentiel agronomique et production maraîchère
- Présentation et comparaison des statuts juridiques
- Diagnostic de la cuisine centrale pour l'introduction de produits bruts

Tranche 2

- Accompagnement technico-économique à l'installation maraîchère
- Accompagnement à la sélection du porteur de projet selon statut choisi
- Accompagnement rédaction marchés publics ou convention de partenariat (selon statut juridique)

Tranche 3

- Suivi et appui de l'activité maraîchage
- Suivi du fonctionnement cuisine centrale

Les étapes techniques préalables

- Analyse de l'état du puits présent sur la parcelle,
- Préparation et l'amendement du sol,
- Implantation d'un couvert végétal qui protégera et préparera le sol.



La concrétisation du projet

- Remise en état du système de forage permettant de favoriser la disponibilité de l'eau pour l'irrigation, notamment en plein été,
- Réalisation d'un bassin drainant,
- Réalisation de tranchées d'infiltration des eaux pluviales, d'irrigation,
- Construction d'un abri de la station pompage
- Installation et montage des serres sur 1000m²,
- Installation de toilettes sèches.



Une serre multi-tunnels d'une superficie de 1000 m²



Réalisation par l'entreprise JRC - 51 933.60 €

Cet ouvrage automatisé, qui permet de réguler le climat sous la serre, constitue le cœur de l'investissement du Syndicat.

Les ouvrants de la serre s'ouvrent et se ferment grâce à des moteurs électriques.

Les ouvrants latéraux (longs pans) sont automatisés : grâce à une sonde thermique située dans la serre. Leur ouverture dépend d'une consigne de température que l'on peut modifier à tout moment.



Les équipements indispensables

- Réalisation d'un appentis destiné à accueillir la station de lavage
- Acquisition d'un micro-tracteur et d'outils attelés (rotobêche, broyeur, préparateur de sol)



Acquisition d'un triporteur électrique

Début des cultures et premières livraisons

Les premières plantations (salades, tomates, fraises, courgettes...) ont débuté au printemps ! Les premières livraisons en cuisine centrale ont suivi rapidement.



Irrigation automatisable et pilotable à distance

Installée sur l'ensemble de la superficie cultivable : 3000 m² dont 1000 m² sous serre, 2 000 m² en plein champ.

Ici dans la serre, les électrovannes installées permettent de piloter automatiquement et à distance l'irrigation de La Saulaie.



Un programmeur peut ouvrir ou fermer n'importe quelle vanne d'irrigation (électrovannes) sur l'exploitation. Il permet surtout de programmer des arrosages à intervalles réguliers via une application disponible sur smartphone.

Les enjeux de notre activité maraîchère



- Offrir une restauration plus saine (approvisionnement biologique) ;
- Préserver l'environnement pour les générations futures,
- Favoriser la biodiversité, (aucun OGM, ni pesticide, ni engrais de synthèse)
- Renforcer les liens sociaux entre les agriculteurs, citoyens et consommateurs,
- Réduire le transport de matière et l'empreinte carbone.

Une ruche destinée aux bourdons de façon à polliniser les tomates !



Vers des pratiques respectueuses de l'environnement

Ce dispositif, destiné à la restauration collective, n'entre d'aucune façon en concurrence avec les activités maraîchères existantes à Fondettes.

Coût global du projet de maraîchage

- Investissements : 210 000 €
- Projet supporté par la Région Centre : 30 000 €
- Investissement net : 169 000 €
- Amortissement généré la première année : 25 100 €
- Estimation du coût annuel de fonctionnement : 60 000 €



2 000 m² de surface cultivable en plein champ,
ici les premières cultures

Le volume annuel des légumes produits

Sur une année complète de production, la Saulaie sera en capacité de fournir 10 tonnes de fruits et légumes biologiques.



Une vingtaine de légumes sont cultivés
la première année



8. La gestion budgétaire

En 2024, le Syndicat a été marqué par une diminution des frais liés à l'eau et l'énergie (baisse de 50.86 %), aux denrées alimentaires (+ 2.94 %), au carburant (- 5.97 %) ainsi qu'à la masse salariale (+ 10.87 %).

Le coût de revient moyen du repas 2024 s'élève à 4.79 € (contre 4.84 % en 2023).

Tarification 2024 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 : 4.28 € / Élémentaire : 4.66 €
- Bébé en crèche : 4.17 €
- Enseignant : 5.57 € / Agent CTM : 6.79 €
- Déjeuner Personnel Communal (mairie et crèches) : 4.92 €

Soit une recette globale au vue des effectifs 2024 de 476 815.16 €

Tarification des repas facturés au département / aux collègues :

Le coût 2024 a été établi pour 4.64 € / repas.

La facturation est ensuite scindée ainsi :

- au département : 1.77 € / repas, soit une participation annuelle de 246 336.32 €
- aux collègues desservis : 2.87 € / repas, soit : 455 453.99 € 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 : 8.28 €
Soit une recette globale selon les effectifs 2024 de 126 564.04 €.

Pour les convives annexes, la tarification 2024 était la suivantes :

- Accueil de Loisirs "La Momerie" : 5 €, soit une participation globale de 92 265.00 €
- Conférence Saint-Vincent de Paul : 12.35 € (soit 11 003.85 € sur l'année 2024).

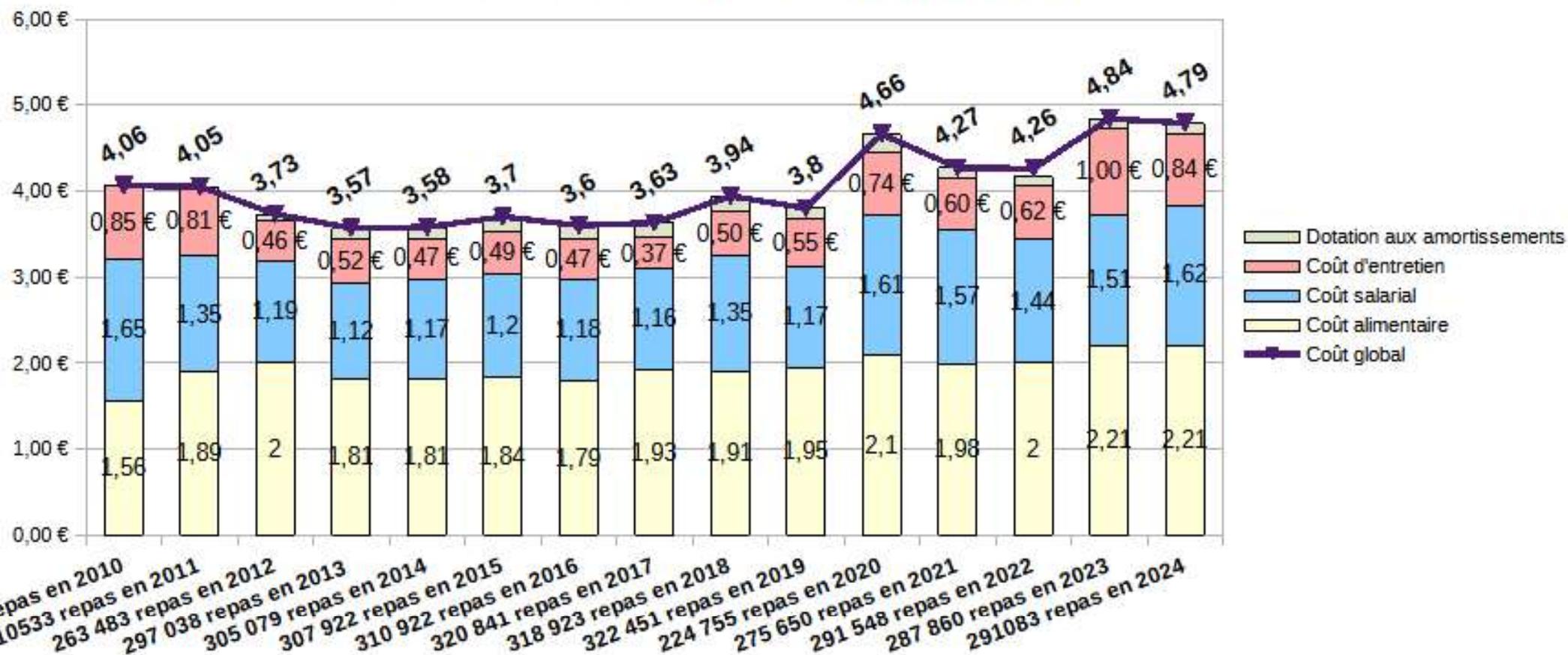
Les autres prestations "annexes" type plateau repas, buffet et autres prestations ponctuelles sont facturées selon un devis établi pour chaque demande.

Coût de revient réel du repas 2024 défini selon le type de convives par type de dépenses

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ENSEIGNANTS
EFF. REEL	150 775	32 834	48 510	15 268	14 232	702
ALIMENTAIRE	2,26	1,83	2,08	3,94	1,38	3,15
DEP GEN	2,21	2,21	2,21	2,21	2,21	2,21
DEP SPECIFIQUES	0,27	0,31	0,31	2,51	0,54	0,31
AMORTISSEMENT	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
TOTAL	4,86	4,47	4,72	8,78	4,25	5,79

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 /12/24
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 2024 de denrées alimentaires
Sur la base de 291 083 repas + 2.90 % / 2023) liées aux lots de
l'appel d'offres :
637 298.44 €, soit une hausse de + 4.38 %

Montant d'achat TTC annuel

Fournisseur	Situation	Denrées	Montant d'achat TTC annuel				MONTANT TTC
			Production locale	Production locale bio	Biologique	Circuit court	
Biofinesse	Toulouse (31)	Denrées surgelées, épicerie et Frais		5 561,09 €	64 351,84 €		69 912,93 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	38 023,70 €	19 640,84 €			57 664,54 €
La Petite Fève	Fondettes (37)	Maraîchage		120,27 €			120,27 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio			771,78 €	7 888,13 €	8 659,91 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	14 938,40 €	6 299,87 €			21 238,27 €
Les 4 saisons	37	Maraîchage		1 444,38 €			1 444,38 €
Les apprentis givrés	37	Glace	2 835,84 €				2 835,84 €
Les produits du jardin	Fondettes (37)	Maraîchage	6 571,62 €				6 571,62 €
La chèvre rieuse	Braslou (37)	Produits laitiers	1 300,84 €				1 300,84 €
Ferme Grand Thuré	Saint Patern Racan (37)	Pommes de terre	2 010,52 €				2 010,52 €
Les vergers du parc	Saint Patern Racan (37)	Pommes / Poires	1 893,38 €				1 893,38 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Grossiste épicerie			26 571,87 €		26 571,87 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Grossiste surgelés et frais	6 792,13 €		1 521,29 €		8 313,42 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Grossiste fruits et légumes frais	8 781,03 €		36 872,52 €		45 653,55 €
SDA	Ancenis (44)	Viandes avicoles			3 707,99 €	35 565,71 €	39 273,70 €
SOCOPA	La Ferté Saint Bernard (72) lieu d'abattage	Viandes Bovines			3 822,19 €	55 344,31 €	59 166,50 €
Disval	45	Produits frais et surgelés			79,97 €		79,97 €
Guilmot Gaudais	37	Produits frais			64 808,43 €		64 808,43 €
EARL La Joulinière	37	Lentilles	1 305,57 €				1 305,57 €
PRO A PRO	35	Produits d'épicerie			30,38 €		30,38 €
SYSCO		Produits frais et surgelés			1 271,28 €		1 271,28 €
Vergers de Taillé	Fondettes (37)	Pommes / poires et jus	1 068,09 €				1 068,09 €
SAEV Abattoirs	VENDOME (41)	Viandes bovines	1 234,33 €				1 234,33 €
TOTAL ANNUEL			86 755,45 €	33 066,45 €	203 809,54 €	98 798,15 €	422 429,59 €

**ACHATS ANNUELS DES DENRÉES
BIOLOGIQUES, ISSUES DE LA
PRODUCTION LOCALE, DES CIRCUITS
COURTS**

**Soit 61.92 % du montant total des achats
de denrées alimentaires 2024**

 **+ 4.73 % / 2023**

RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2023 en € TTC	COÛT 2024 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	34 410,20	34 664,92
PETIT FORESTIER*	Location de véhicules frigorifiques	19502,23	32480,28
OVH	Hébergement site internet	287,50	,00
ELIS	Vêtements de travail	5 246,64	5 739,45
VEOLIA	Distribution d'eau	2 142,22	2 479,56
EDF	Fourniture d'électricité	126 388,04	66 640,16
FREE	Accès internet	436,71	490,95
GIPRECIA	E-administration protection des données	280,00	280,00
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	1 050,68	,00
RICOH	Maintenance imprimante	666,90	605,21
SOA / OSIS	Entretien du bac à graisse	2 638,88	2 569,54
Inovalys	Prélèvements alimentaires (Légionelles)	2 137,71	3 740,90
Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	1 476,24	1 910,68
CDG 37	Visites médicales	,00	390,39
SOFAXIS (RELYENS) / CDG	Assurance statutaire	16 296,47	18 118,34
CEYSSAT Loriane	Dietéticienne	720,00	720,00
QUALICONSULT / B3S	Vérification des systèmes électriques	192,78	144,00
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	783,01	708,97
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs et formation	1 168,44	2 848,44
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	847,80	1 506,83
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	698,59	716,32
SALAMANDRE	Logiciel et formation du personnel	2 783,33	3 005,28
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements	7 236,00	2 376,00
Groupe Pierre Le Goff / LANGLE / Aveline / Pomona Episaveur	Produits d'entretien Usage unique Jetables	19 046,57	23 644,94
ATMOS	Entretien des vitres de la cuisine centrale	,00	,00
Thibaudieres/HANDIMOBILE	Entretien des espaces verts	2 132,10	4 147,80
B3S	Maintenance système sécurité	,00	144,00
TOTAL		248 569,04	210 072,96

Marchés & Contrats relancés en 2024

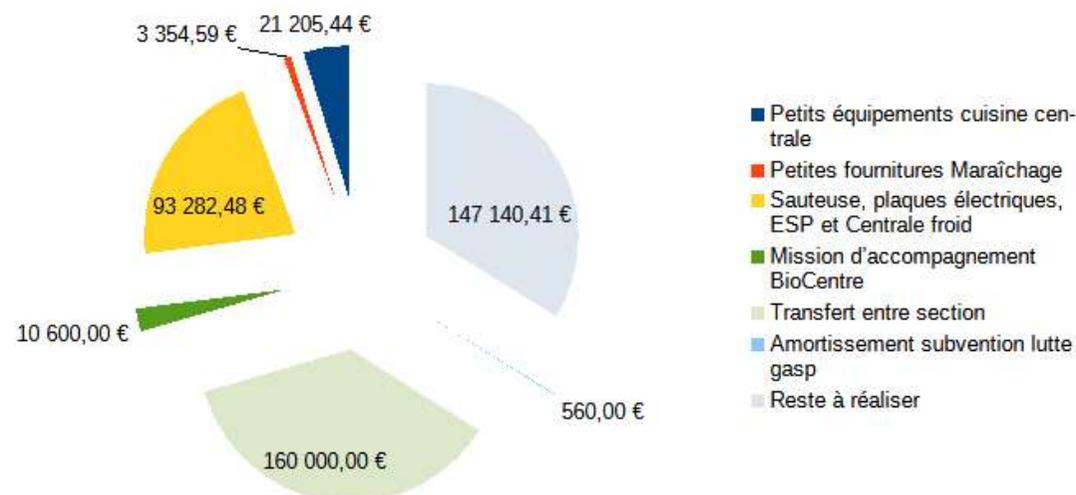
Exécution financière des contrats et marchés (hors alimentation)

Diminution de 15,49 % des coûts liés au fonctionnement de la cuisine centrale.



Coût d'entretien par repas : 0,83 €

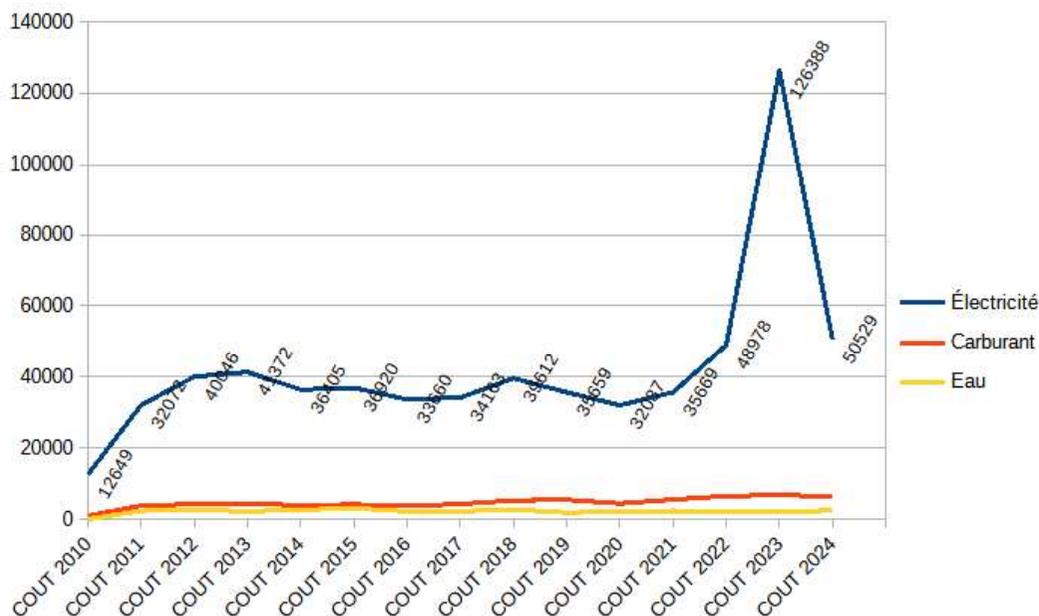
Dépenses Investissement 2024 : 436 142.92 €



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

Suivi des fluides

FLUIDES \ ANNÉE	2023	COÛT 2023	2024	COÛT 2024
Carburant Véhicules frigorifiques	22 100 km	6 820,43 €	25 002 km	6 413.58 €
Eau	722 m ³	2 142,22 €	749 m ³	2 479.56 €
Électricité	184 456 kWh	126 388,04 €	185 236 kWh	59 627.10 €



Baisse de l'énergie de - 52.82 % en 2024

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 a sensiblement augmenté, le coût de l'énergie a retrouvé une évolution ordinaire, notamment dû à l'installation de panneaux solaires sur la toiture du Centre Technique Municipal depuis octobre.

Contrôle de la qualité de l'eau : conforme

Les eaux distribuées proviennent du captage de la Bourdonnière.

Sur l'ensemble des prélèvements réalisés en 2024 chacune des analyses est interprétée en référence aux valeurs réglementaires définies en application du Code de la santé publique.

Le rapport 2024 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

“ Entre fleurs et saveurs locales ”

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

:

Visite des parcelles, des serres, découverte de différentes variétés de fleurs, d'un séchoir, ateliers de réalisation de bouquet de fleurs emporté à la maison...



Recette

Gâteau moelleux
au miel de fleurs
et à la fleur d'oranger

Ingrédients : 6 personnes

- 120 g de fromage blanc
- 60 g de sucre roux
- 80 g de miel de fleurs
- 2 œufs
- 6 cl d'huile de tournesol
- 240 g de farine
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- Un peu de beurre pour le moule



Bon appétit !

Servi au menu du jeudi 17 octobre



Raphaël MORLIER,

chef d'exploitation maraîchère met tout en œuvre pour fournir les légumes biologiques utiles à la cuisine centrale.

Du champ...
...à l'assiette !

Exploitation maraîchère
biologique **La Saulaie**



Installé sur une parcelle achetée par la ville de Fondettes, cette production de légumes biologiques permettra de nourrir les élèves fondettois, mais également les collégiens du Syndicat Mixte.

Une gestion en régie directe
inedite en région Centre !

Premières cultures prévues
dès le printemps 2025 !

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

Du
14 au 18
octobre
2024

la
semaine
du goût

Entre fleurs et
saveurs locales



www.syndicatrestitution37.fr



Visite aux jardins de la **Limougière**



Cette 35^e édition de la semaine du goût est pour nous l'occasion de célébrer la diversité des saveurs, de valoriser le patrimoine culinaire, et de sensibiliser nos enfants à l'importance de bien manger.

Sur cette exploitation maraîchère, les maternelles ont découvert des légumes locaux mais également le monde des fleurs comestibles ! À quoi sert un séchoir ? Comment fonctionne-t-il ?

Les participants ont ainsi pu observer différentes variétés :



Capucine



Cèiliet



Bourrache



Muflier



Tagète



Calendula



Mauve



Production locale ? OU **circuit court**

Ces notions, souvent mal interprétées, méritent un éclaircissement.

Production locale

Aucune définition officielle ne précise le périmètre de ce que l'on entend par « local » en production alimentaire.

Selon l'organisme Ecocert, sont entendus — en cuisine — comme denrées locales celles provenant de la région Centre et des départements limitrophes.

Circuit court

Il s'agit d'un circuit de distribution dans lequel intervient un intermédiaire au maximum, comme la cuisine centrale, entre le producteur et le consommateur.



Récolte avec le maraîcher tous les fruits et légumes de l'exploitation mais attention aux loups !



Quand la nature s'invite dans notre assiette...

Les menus, travaillés par les équipes de cuisine et la diététicienne du Syndicat, ont permis aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs locales...



Quelques fleurs comestibles ont été servies dans les assiettes, de quoi intriguer nos petits écoliers !

Des activités et jeux sur ce thème ont également été proposés aux enfants pendant la pause méridienne (ateliers de coloriage, collages, devinettes...).



Zoom sur les crèches de Fondettes



50 gr / enfant



C'est ce que représente en 2024 le gaspillage alimentaire moyen par enfant, pour les deux structures.
Étude réalisée en deux temps pour les deux sites (70 enfants)



UN ATELIER "POTAGER"
organisé en collaboration avec les espaces verts de la ville !



GRANDIR EN TOUTE CONFIANCE
La charte nationale d'accueil du jeune enfant met en avant 10 grands principes essentiels à son développement. "Le contact réel avec la nature" est ici abordé lors d'ateliers sensoriels permettant aux tout-petits de les sensibiliser à leur environnement.



Pour la 1ère fois en 2024, le thème de la semaine du goût "entre fleurs et saveurs locales" a été adapté aux enfants en crèche !

Les crèches fêtent le goût...



A la Dorlotine et à la Poupardière,
des ateliers au goût ont été
organisés à l'occasion de la
Semaine du goût !



Ici, atelier "peinture au chocolat"

Portage annuel du repas festif aux aînés fondettois

+ 9.34 % / 2023



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

515 repas livrés les 3 et 4 octobre 2024



Menu

Amuse-bouches
(Accras, mini-croque, petite madeleine olivade
et gougère au comté)

Quasi de veau à la crème de poireaux
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande
Persillade de champignons

Duo de fromages locaux
(Sainte-Maure de Touraine, Camembert de Verneuil)

Gâteau Saint-Amour de Touraine
Coulis de fruits rouges

Vin
Vin rouge de Touraine

Traiteur : Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes (SMGCCF)

VILLE DE
FONDETTES
AU CŒUR DU VAL DE LOIRE





Menus à thèmes 2024



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

vendredi 9 février

Le Nouvel An Chinois

Nems / Samoussa



Sauté de porc au caramel

Riz Cantonais



Crème au lait de coco et coulis de fruits exotiques

vendredi 29 mars

Menu de Printemps

Salade de mâches, croûtons, emmental et œufs durs



Aiguillettes de poulet à la printanière



Semoule royale

Coulommiers



Chou chocolat popcorn

jeudi 11 avril

Auvergne - Rhônes Alpes

Salade Lyonnaise

Patatouille Auvergnate



Saint Nectaire



Flognarde aux pommes

mardi 21 mai

Île de France



Salade au brie

Jambon braisé à la Parisienne



Fromage blanc*

Paris Brest

jeudi 27 juin

Midi Pyrénées

Salade de Causses



Aiguillette de poulet aux poivrons



Riz sauvage



Yaourt nature sucré



Tarte aux abricots

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 2024

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

Menus à thèmes 2024



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

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 !

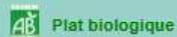
Vendredi 5 juillet	lundi 2 septembre	vendredi 27 septembre	Vendredi 18 octobre	vendredi 20 décembre
Menu Pique-nique	Menu de la Rentrée scolaire	Provence - Alpes - Côtes d'Azur	Pays de la Loire	Menu de fin d'année
 Tomate cerise*   Sandwich de poulet rôti Chips Yaourt à boire   Glace	 Melon  Cheeseburger Pommes noisettes   Emmental Glace 	Rosette  Blanquette de poissons façon Bouillabaisse  Tortis tricolores   Yaourt nature sucré  Salade de melon et coulis de fruits rouges 	SALADE DE MÂCHES DES PAYS DE LA LOIRE Marmite Sarthoise  Petits Pois à l'ancienne   Tomme d'Anjou*  Tourteau fromager	Pâté en croûte Richelieu  Aiguillettes de volaille sauce asperges  Pommes forestines  Fromage Délice aux fruits exotiques

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 2024



Semaine du goût (14 au vendredi 18 octobre 2024)

Collégiens



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> VEGETARIEN</p> <p> Salade de Boulghour / Salade de haricots coco à la tomate</p> <p> Gratin de Penne</p> <p> Regate à la tomate, râpé de courgettes à la ricotta</p> <p></p>	<p> Betterave vinaigrette / Macédoine mayonnaise</p> <p> Filet de colin sauce crème de fleurs</p> <p> Semoule / Pommes de terre vapeur</p> <p></p>	<p>Salade verte, emmental et jambon</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tarte moelleuse aux abricots</p>	<p> Salade verte, emmental et maïs / Salade de tomate</p> <p> Sauté de porc à la moutarde</p> <p> Tajine de légumes d'automne</p> <p> Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé</p> <p> Gâteau moelleux au miel et à la fleur d'oranger</p>	<p> Potage de concombre et courgettes</p> <p> Escalope de dinde sauce gourmande</p> <p> Petits pois carottes / Duo de haricots</p> <p> Bûche de lait* / Yaourt nature* / Carré de Liguel*</p> <p> Crème vanillée à l'eau de rose et biscuit</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

Semaine du goût 2024



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 - 4.26 % de déchets constatée par rapport à 2023 !

Les déchets par repas représentent en maternelle et élémentaire 86.26 gr / assiette (soit 0.39 €) contre 90.10 gr/ assiette (ou 0.31 €) en 2023.

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 2024

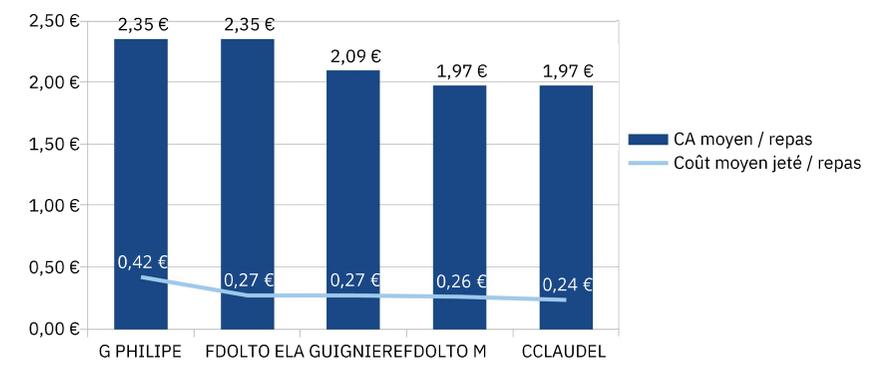
Nom des établissements	GERARD PHILIPPE	Effectifs moyens mensuels / site	2832	Nbre moyen de convive par repas	186
	FDOLTO PRIM		2530		148
	FDOLTO MAT		1055		62
	LA GUIGNIERE		971		64
	CAMILLE CLAUDEL		1 581		104
EFFECTIFS MENSUELS MOYENS			8 968		563

Nombre de mesures 2024 : 137
 Nombre total de repas pendant les pesées : 77 127

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES

Quantité d'aliments gaspillés sur la période de mesure : 6 653,00 kg
 Gaspillage moyen par repas sur la période de mesure : 86,26gr
 Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure : 38 301 kg
 Rapport entre les quantités gaspillées / les quantités préparées : 17,37 %

MOYENNE 2024 DES DECHETS PAR REPAS PAR ECOLE



Coût du gaspillage alimentaire

Coût des denrées achetées sur la période de mesure : 170 366,00€
 Coût moyen du repas (part alimentaire) : 2,15 €
 Coût gaspillé (part alimentaire) : 0,39 €

ANALYSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANNÉE 2024	
Nombre de repas servis :	77 127
Quantités gaspillées :	6 653,00 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,29 €
GA moyen sur la période de mesure en gr / repas :	86,26 gr

Du champ à l'assiette... dès le printemps 2025 !

Livraison des premières récoltes
de fruits et légumes biologiques
de Fondettes vers la cuisine
centrale, située à 5 km !



**UNE FERME MARAÎCHÈRE
INNOVANTE :**

**Du bio ultra
local
dans les
cantines
scolaires...**



“LA SAULAIE”

Ici, une production de
légumes biologiques
pour nos enfants !

Un projet de maraîchage biologique au service de la collectivité
en partenariat avec le Département d'Indre-et-Loire,
la ville de Fondettes et le Syndicat Mixte de restauration.

TOURAIN
LE DÉPARTEMENT 

VILLE DE
FONDETTES
AU CŒUR DU VAL DE LOIRE 

RESTAURATION
Syndicat mixte 