



Syndicat Mixte de Gestion de la
cuisine centrale de Fondettes

Rapport d'activité

2025



Envoyé en préfecture le 29/06/2026
Reçu en préfecture le 29/06/2026
Publié le 29/06/2026
ID : 037-200022945-20260625-DL20260625SMR06-DE



A propos

De “La Saulaie” à l’assiette de nos convives...

2025 ! L’année des premières récoltes à “La Saulaie”, notre ferme maraîchère biologique dédiée uniquement aux convives du Syndicat Mixte que sont la ville de Fondettes et le Conseil Départemental (trois collèges).

A 5 km, le responsable de la cuisine centrale et son équipe se tiennent prêts à cuisinier et préparer, fruits et légumes, livrés par notre maraîcher en triporteur électrique.

La Saulaie peut désormais accueillir les écoliers, collégiens, les aînés pour des visites pédagogiques.

Un grand merci aux élus qui siègent au Comité Syndical d’avoir osé le Bio local public.

Comme vous pourrez le lire, nous tentons d’être vertueux !

Des remerciements à celles et ceux qui œuvrent au quotidien et à notre directrice qui a réalisé ce bilan d’activité.

Bonne lecture,

Bonnes dégustations,

Bien à vous,

Dominique SARDOU



Des melons plantés sous serres multi-chapelles servis dès la rentrée de septembre dans les cantines.

SOMMAIRE

- 1** Présentation du Syndicat Mixte
- 2** Convives : des bébés aux aînés
- 3** Une politique alimentaire ambitieuse
- 4** Les normes alimentaires
- 5** Terres et serres biologiques de “La Saulaie”
- 6** Le coût du repas à la loupe
- 7** Les animations
- 8** La lutte contre le gaspillage alimentaire



1 Présentation du Syndicat Mixte

Le Comité Syndical

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 :



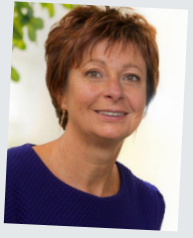
Pour la ville de Fondettes, sont livrés :

- 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



Sont livrés pour le département, les collèges :

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

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

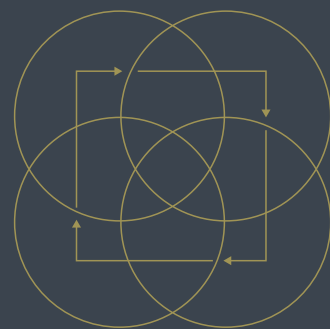
En parallèle, sont réalisées les prestations annexes suivantes :

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

a. Décisions et délibérations du Comité Syndical (consultables sur : www.syndicatrestitution37.fr)

En 2025, 23 décisions de Madame la Présidente ont été prises, transmises au contrôle de légalité et présentées sous forme de “donner acte” au Comité Syndical

Réunis à quatre reprises en 2025, les membres du Comité Syndical ont délibéré sur les points suivants :



27 janvier 2025

- Définition du coût de revient 2025 des repas pour les collectivités adhérentes
- Tarification différenciée des repas 2025 – Participation des collectivités
- Définition du coût de revient et tarification 2025 des formules déjeuner à destination des agents communaux
- Définition du coût de revient et tarification 2025 des repas réalisés pour l'accueil de loisirs « La Môme »
- Définition du coût de revient et tarification 2025 des repas réalisés pour l'association « Saint-Vincent de Paul »
- Débat d'Orientations Budgétaires 2025

1er avril 2025

- Approbation du Compte de Gestion 2024
- Approbation du Compte Administratif 2024
- Ouverture anticipée de crédits sur la section d'investissement 2025 - Modification de la délibération du Comité Syndical du 05 décembre 2024
- Vote du Budget Primitif 2025
- Modification du tableau des effectifs
- Groupement de commandes pour la fourniture et livraison de viandes bovines labellisées - Renouvellement d'adhésion

15 septembre 2025

- Participation du Syndicat Mixte au financement de la protection sociale santé et prévoyance des agents
- Révision du RIFSEEP
- Modification de l'organigramme du Syndicat annexé à son règlement intérieur
- Fourniture d'eau potable sur l'exploitation maraîchère “La Saulaie - Principe de remboursement
- Convention visant à faire dons de légumes biologiques issus de La Saulaie aux associations :
 - a. “Fondettes Entr'aide”
 - b. “La Croix Rouge Française”
 - c. “Les Restaurants du Coeur”

08 décembre 2025

- Débat d'Orientations Budgétaires 2026
- Tarification des prestations annexes 2026 facturées par le Syndicat Mixte
- Fourniture d'électricité à destination de la cuisine centrale de Fondettes et de l'exploitation maraîchère “La Saulaie” - Principe de remboursement
- Renouvellement de l'adhésion au service de médecine préventive du Centre de Gestion d'Indre et Loire

b. Notre équipe

Le personnel du Syndicat est composé de 13 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
- un maraîcher en renfort pour un CDD de 7 mois



Titularisation de Julie LEMONNIER, Chauffeur livreur du portage de repas à domicile



Matthieu BOISRAMÉ, agent polyvalent de restauration, a rejoint l'équipe de cuisine depuis novembre 2024



Hélène OLLIVIER, agent polyvalent de restauration, a intégré l'équipe de cuisine le 27 août 2025 suite au départ d'un agent

Raphaël MORLIER, Chef d'exploitation de "La Saulaie", accompagné de Lola COUDIGNAC, maraîchère en renfort lors de la période forte de production légumière



Manuel GUÉRIN, Chef d'exploitation "La Saulaie" arrivé en décembre 2025 pour succéder à M. MORLIER au 1er janvier 2026

La masse salariale, qui s'élève à 520 742.01 € représente un coût unitaire de 1.80 € par repas.

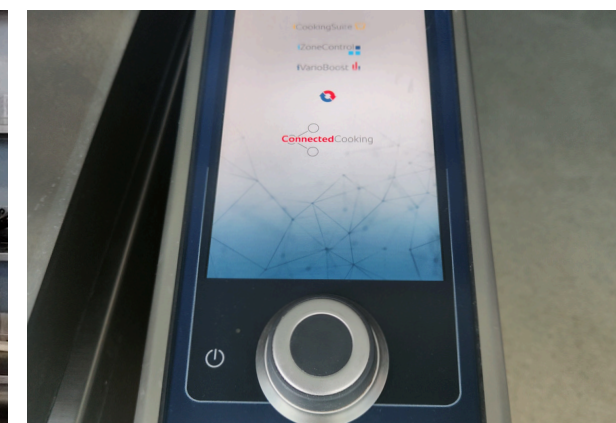
c. L'outil de production



Construite en 1994 par la commune de Fondettes, la cuisine centrale est située au 2, rue Pierre et Marie Curie, Zone Artisanale de la Haute Limougière.

D'une superficie de 380 m², ce bâtiment, mis à disposition gracieuse du Syndicat Mixte, 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 2025, l'acquisition d'un nouveau micro-onde ainsi que d'un smartphone assurant la traçabilité des denrées alimentaires a été réalisée pour la cuisine centrale pour 141.99 €. Un défibrillateur neuf a également été installé pour 1 830.60 €

2

Convives : des bébés aux aînés

84.65 % des écoliers déjeunent à la cantine contre 87.44 % en 2024.



Les jeunes enfants en crèches

15 024 repas 100 % bio :

- Dorlotine : 6 077 repas
- Poupardière : 8 947 repas

Soit une moyenne quotidienne :

- Dorlotine : 28 repas
- Poupardière : 41 repas

+ 5.56 % / 2024



Les écoliers

80 203 repas dont :

- 28 775 (écoles maternelles) :
 - La Guignière 7 600
 - F. Dolto 8 428
 - C. Claudel 12 747
- 51 428 (écoles élémentaires) :
 - La Guignière 2 300
 - F. Dolto 21 626
 - G. Philipe 27 502

-1.42 % / 2024



Les collégiens

148 085 repas :

- Jean Roux de Fondettes : 55 817
- La Béchellerie de Saint Cyr : 44 200
- L. & R. Aubrac de Luynes : 48 068

-1.78 % / 2024



Les aînés

16 376 repas livrés à domicile, ce qui représente une moyenne de 45 repas / jour

+ 7.26 % / 2024

86.27 % des collégiens déjeunent à la cantine contre 84.71 % en 2024.

Les convives annexes



289 289 repas réalisés au total sur 2025, soit une baisse de 0.62 % / 2024



Les adultes

10 490 repas :

- Agents du CTM* : 1 240 repas
- Enseignants : 642 repas
- Agents Mairie et crèches : 8 608 repas

+5.59 % / 2024

Le centre de Loisirs "La Môme"

18 345 repas dont :

- maternelles : 6 453 repas
- primaires : 9 640 repas
- animateurs : 2 252 repas

-1.59 % / 2024

Saint Vincent de Paul

Un mercredi par mois, ce moment de convivialité permet aux adhérents de l'association de lutter contre l'isolement.

766 repas

-14.60 % / 2024



*Centre Technique Municipal

3 Une politique alimentaire ambitieuse

Alors que la Loi EGALIM* impose 50 % de denrées labellisées dont 20 % de bio, voici nos réalisations :

Pour la ville de Fondettes,
les efforts 2025 ont porté sur les points suivants :

- 96.91% de denrées biologiques dans les crèches de la Poupardièrre et la Dorlotine
- 68.02 % de denrées biologiques dans les écoles publiques
- 10.29 % de denrées labellisées
- 18.06 % de production locale et circuits courts
- 28.95 % de recettes “maison”

Bio + denrées labellisées = 78.32 %

Pour le Département, en 2025 ont été intégrés :

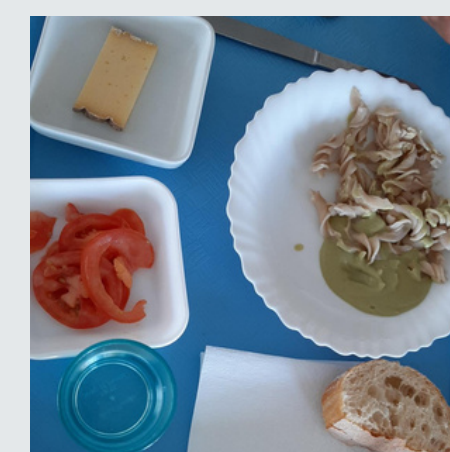
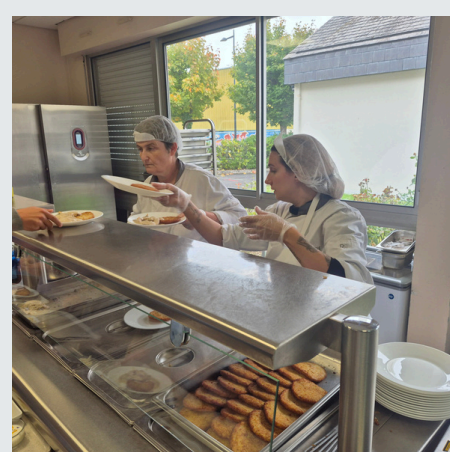
- 41.63 % de denrées bio dans l'assiette des collégiens
- 10.09 % de denrées labellisées
- 17.73 % de production locale et circuits courts



Bio + denrées labellisées = 51.72 %



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 étendue à la filière “veau biologique” avec les Abattoirs du Perche Vendômois.



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.

*EGALIM : Loi issue des États Généraux de l'ALIMENTATION

*PAT : Projet Alimentaire Territorial

Des denrées de qualité choisies avec soin

Circuits courts ou production locale ?

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

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).



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, 16.01 % de denrées issues de la production locale et des circuits courts ont été intégrées aux menus 2025

Compteur sur l'impact nutritionnel et environnemental 2025



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 : 2025



DIVERSITÉ & PAYSAGES

- 428 M²

de maïs

- 1 437 M²

de soja d'importation

Au profit de

+ 1 650 M²

de lin, féverole, colza, lupin et de pois



ENVIRONNEMENT

- 12 g

de produits phytosanitaires

- 663 Kg

de CO2 rejetés dans l'atmosphère

Soit l'équivalent de

+ 3 438

de km non parcourus
en voiture



NUTRITION & SANTÉ

- 1,1 Kg

d'acides gras saturés

+ 2,1 Kg

d'oméga 3 dans nos assiettes

Soit l'équivalent de

+ 9,1

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 :

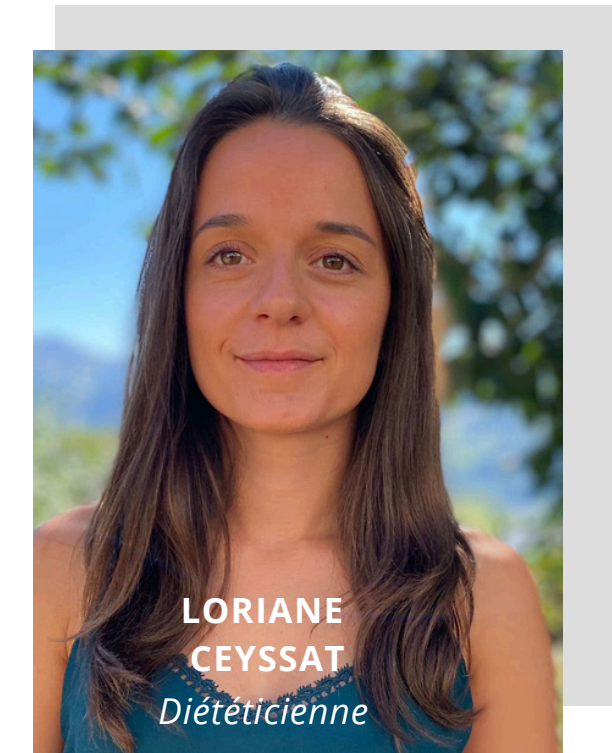
En 2025, 28.95 % de recettes, matérialisées en bleu dans les menus, sont intégralement "maison".

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.

***GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition**



Une collaboration rapprochée

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	<i>Tous ingrédients apportant des matières grasses :</i> • 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)	<i>Beignet de légumes, cordon-bleu, aliments panés (escalope viennoise, poisson pané...), pommes dauphine etc...</i>	4 maximum
	Plat protidique contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines	<i>Hachis parmentier, Léaumes farcis, bouchées à la reine, quenelles, omelette aarnies, quiche, cervelas obernois...</i>	2 maximum
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses supérieure à 15%	<i>Gaufre, gâteau chocolat, brownie, quatre-quarts, madeleine, tiramisu, crème brûlée...</i>	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>	4 minimum
Variété des féculents	Légumes secs, féculents, céréales seuls ou mélanges		10 minimum
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		4 minimum
	Viande non hachée de bœuf, veau, agneau et abats de boucherie		4 minimum
	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>	4 maximum
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>	8 minimum
	Fromage contenant entre 100 et 150mg de calcium par portion	<i>Brie, Livarot, Munster, Bleu de Bresse...</i>	4 minimum
	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>	6 minimum
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>	4 maximum

Loi EGALIM : suivi de la transition alimentaire sur “Ma Cantine”

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES

👤 1900 couverts

🍴 7 restaurants satellites

👤 Gestion directe



Conformément à la réglementation, le Syndicat Mixte est répertorié sur la plateforme numérique “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 qualitatives, tous convives confondus.

Qualité de la nourriture en 2025

41 % bio



19 % durables et de qualité (hors bio)



Soit, tous convives confondus : 60 % de denrées labellisées dont 41 % de Bio (contre 47 % de denrées labellisées dont 35 % de Bio en 2024)

Loi EGALIM : suivi de la transition alimentaire sur “Ma Cantine”

Nos succès

-  Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
-  Cette cantine est en conformité avec le volet diversification des sources de protéines et menu végétarien.
-  Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



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.

Le contrôle effectué par le service “Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes” nous a confortés dans notre démarche d'amélioration continue en appliquant quelques mesures correctives sur la traçabilité des denrées alimentaires.



“LA SAULAIE”



La parcelle maraîchère “La Saulaie” a fait l’objet d’un nouveau contrôle de certification biologique le 18 juillet 2025.

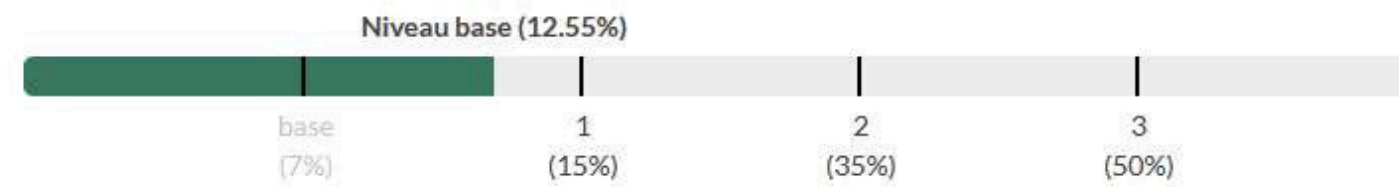
L’organisme certificateur “ECOCERT FRANCE” n’ayant relevé aucune non conformité, a rendu une décision de certification favorable.

Territoire Bio Engagé 2025 : une fourchette complémentaire !

Restauration collective



Surface agricole



Cette labellisation, attribuée à la ville de Fondettes depuis le 14/05/2022 est étudiée chaque année.

Cette certification obtenue le 18/07/2025 est valable un an, soit jusqu'au 18/07/2026



Avec le soutien du Syndicat, Fondettes obtient

sa **3ème fourchette** pour intégrer globalement

67.12 % de denrées biologiques dans les restaurants

(50.49 % en 2024)

et **12.55 % de Surface Agricole Utile bio**

(contre 7 % en 2024).



Notre collectivité a atteint
+ DE 60% DE PRODUITS BIO

servis dans ses
restaurants collectifs

4 Les normes alimentaires

Nouveau PNNS* 2026 - 2030
attendu prochainement !

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 de la commande publique** pour toute commande de denrées alimentaires
- Renforcement de la **réglementation INCO*** (décret 2014-1489 du 11/12/2014) ; ***INformation** des **CO**nsommateurs (affichage, communication) sur les allergènes vis-à-vis .
- **PNNS : Plan National Nutrition Santé**
- **HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point. Il s'agit d'une méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire.**
- **GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition**

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 *AGEC (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
-

Le repas végétarien servi par semaine est une obligation depuis la loi du 22 août 2021.

Possibilité d'expérimenter l'alternative végétarienne quotidienne.

- **EGALIM : Loi issue des États Généraux de l'Alimentation**
- **AGEC : Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire**

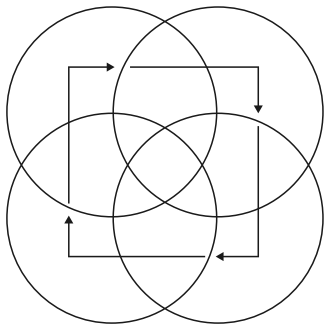
La sécurité alimentaire

Le plan de maîtrise sanitaire	La méthode HACCP
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...)	Méthode de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire qui vise à identifier, prévenir et contrôler les risques de contamination des aliments à toutes les étapes de leur prise en charge (réception des denrées, transformation, et service aux convives). La marche en avant consiste à organiser les locaux et l'ensemble de la production de manière à faire progresser les aliments du secteur du plus contaminé vers le plus propre, sans retour en arrière afin de garantir la sécurité sanitaire des préparations."
La Direction Départementale de la Protection des Populations	INOVALYS
Conformément au décret 2016-1750, les services de l'État procèdent régulièrement à un contrôle de l'établissement.	Laboratoire d'analyses mandaté par le Syndicat Mixte pour procéder chaque mois aux prélèvements réglementaires d'échantillons, de surfaces et de matériels...



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 (DDPP) effectuent des inspections inopinées à la cuisine centrale.



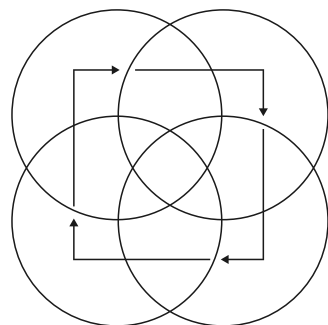
Les Protocoles d'Accueil Individualisé (P.A.I.)

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 2025,
15 PAI ont été pris en charge
par le Syndicat Mixte**

Soit une augmentation de 7.14 % / 2024



Conformément à la délibération du Comité Syndical du 10 juin 2022, la prise en charge des allergies simples (traces autorisées) permet au plus grand nombre de déjeuner en collectivité.

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)		

5 Terre et serre biologiques de “La Saulaie”

Située à Port Vallières en bord de Loire, cette parcelle de 4823 m² a permis en 2025 la production de 10.3 tonnes de légumes



Une pépinière de 60 m² a également été implantée, permettant le stockage des différents équipements et à terme, de réaliser une partie des semis.



Le micro tracteur équipé cette année d'une sous soleuse permettant de décompacter la terre

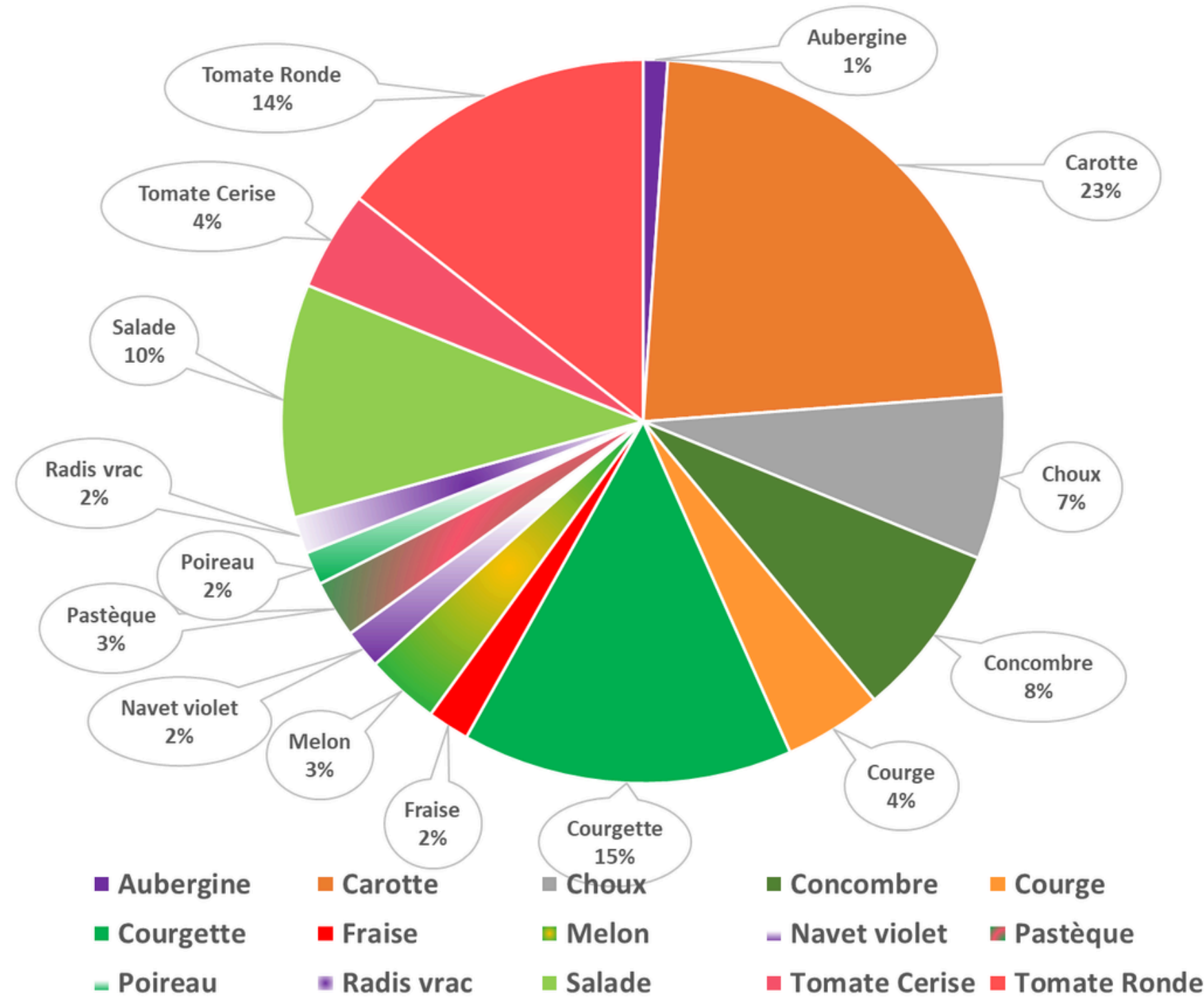


Les premières cultures ont débuté dès le printemps. Sur 3000 m² cultivables, 1000 m² se trouvent sous serre multi-chapelle, entièrement automatisée, ce qui facilite la gestion de l'irrigation et des ouvertures en fonction des conditions climatiques.



Une première année de production légumière prometteuse...

Production 2025 par produits - La Saulaie (% kg)

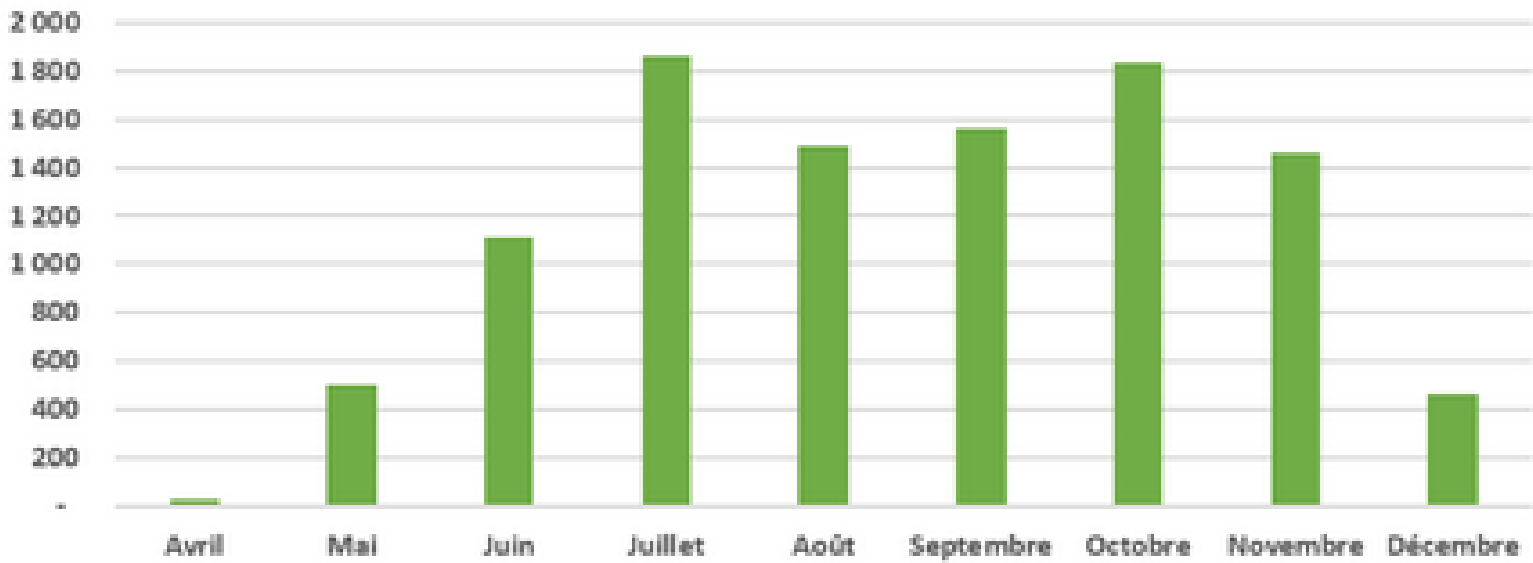


23 variétés de fruits et légumes cultivées

LA CUISINE AVAIT ÉVALUÉ SES BESOINS DE LÉGUMES FRAIS POUR 2025 À 9,7 T POUR LES MOIS D'AVRIL À DÉCEMBRE 2025.

SUR CETTE PÉRIODE, LA SAULAIE A LIVRÉ 6 886 KG DE LÉGUMES À LA CUISINE, SOIT PLUS DE 70% DU BESOIN EXPRIMÉ (EN 1ÈRE GAMME).

Production 2025 par mois - LA SAULAIE (kg)



Répartition des surplus avec 3 associations prédéfinies

LES CONVENTIONS PASSÉES AVEC “LA CROIX ROUGE”, FONDETTES ENTRAIDE (BANQUE ALIMENTAIRE) ET LES RESTAURANTS DU CŒUR ONT PERMIS DE NE RIEN GÂCHER

Production légumière « La Saulaie » *				
Destinataire	volume kg	Volume %	Prix €	Prix %
Cuisine	6886 kg	66,70 %	20 243 €	67,90 %
Dons	3177 kg	30,80 %	8 659 €	29,10 %
Pertes	260 kg	2,50 %	908 €	3,00 %
Total	10323 kg	100,00 %	29 810 €	100,00 %

** du 22 avril au 15 décembre 2025*

LA VALORISATION DES PRIX POUR CETTE 1ERE ANNÉE
EST BASÉE SUR LA MERCURIALE MAGASINS DE BIO CENTRE.



Ci-dessus, des paniers destinés à la banque alimentaire



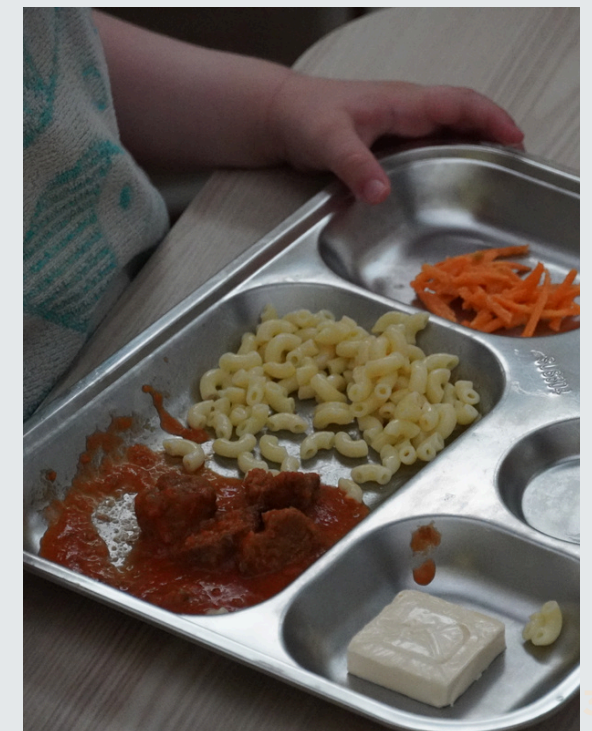
Le cheminement des fruits et légumes de la Saulaie à l'assiette des convives



LES FRUITS ET LÉGUMES CULTIVÉS À LA SAULAIE SONT NETTOYÉS, PUIS ACHEMINÉS DEUX À TROIS FOIS PAR SEMAINE À LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTES (5 KM) EN TRIPORTEUR ELECTRIQUE.



UNE FOIS LES LÉGUMES TRAVAILLÉS ET CUISINÉS PAR L'ÉQUIPE EN CUISINE CENTRALE, ILS SONT INTÉGRÉS AUX 2000 REPAS QUOTIDIENS PRODUITS EN LIAISON FROIDE ET LIVRÉS SUR LES DIFFÉRENTS SATELLITES DE RESTAURATION POUR ÊTRE REMIS EN TEMPÉRATURE.



Les enjeux de “la Saulaie” ferme maraîchère biologique

Facilite le respect de la saisonnalité et contribue à l'équilibre alimentaire assuré dans nos menus

Maîtrise de la qualité et de la fraîcheur (récolte à la main, livrés le jour même)

Valorisation du “manger local”

Protection des sols et de la biodiversité : le bio favorise la vie du sol, les pollinisateurs et limite les intrants chimiques

Amélioration de la qualité nutritionnelle des repas (récolte à maturité, sans pesticide, plus riche en goût et en nutriments)

Réduction de l'empreinte carbone : moins de transport entre le lieu de production et la cuisine centrale

Alimentation plus saine, locale et respectueuse de l'environnement

Valorisation du foncier public : réutilisation de terrain communal non exploité, en friche

Renforcement du lien social : implication des acteurs locaux : maraîcher, chef de production, élus, élèves, enseignants



Maîtrise à long terme des coûts : réduction de la dépendance à notre appel d'offres, aux fluctuations de prix des légumes biologiques

Circuit ultra court par un approvisionnement direct des cantines : légumes frais, de saison, produits localement

Utilisation raisonnée de l'eau

Création d'emplois locaux durables : responsable agricole, saisonnier

Sensibilisation des enfants par la création d'ateliers pédagogiques autour de l'alimentation, le compostage et la saisonnalité

Un schéma vertueux allant du compost dans le champ à proximité, aux légumes de qualité dans l'assiette

En 2025, les biodéchets des restaurants scolaires et des crèches de la ville de Fondettes ont été collectés chaque jour pour être acheminés au CTM (Centre Technique Municipal) et transformés en compost.

Ensemble, réduisons et valorisons nos déchets !



**6 LIVRAISONS D'ENVIRON
4M³ (OU 2 T) ONT ÉTÉ
LIVRÉES SUR LA SAULAIE,
SOIT 12 TONNES DE
COMPOST VENUES
ALIMENTER LA TERRE DE
L'EXPLOITATION**



**COLLECTE DES
BIODECHETS EN CRECHES**



**Lors de la semaine du goût,
les enfants venus sur site
ont pu découvrir ce qu'est
le compost**

6 Le coût du repas à la loupe

En 2025, le Syndicat a été marqué par une diminution des frais liés à l'eau et l'énergie (- 16.15 %) ainsi qu'au carburant (-8.57 %).

A l'inverse, les denrées alimentaires ont subi une inflation moyenne de + 3.17 %. La masse salariale a quant à elle augmenté de + 10.23 % (personnel d'exploitation de "La Saulaie").

Le coût de revient moyen du repas 2025 s'élève à 4.98 € (contre 4.79 € en 2024).

Tarification 2025 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 : 4.52 € / Élémentaire : 4.78 €
- Bébé en crèche : 4.30 €
- Enseignant : 5.90 € / Agent CTM : 6.15 €
- Déjeuner Personnel Communal (mairie et crèches) : 4.78 €

Soit une recette globale au vu des effectifs 2025 de 493 021.58 €

Tarification des repas facturés au département / aux collèges :

Le coût 2025 a été établi pour 4.93 € / repas.

La facturation est ensuite scindée ainsi :

- au département : 1.69 € / repas, soit une participation annuelle de 251 159.35 €
- aux collèges desservis : 3.24 € / repas, soit : 479 795.40 € 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 : 9 €
Soit une recette globale selon les effectifs 2025 de 147 309.48 €.

Pour les convives annexes, la tarification 2025 était la suivante :

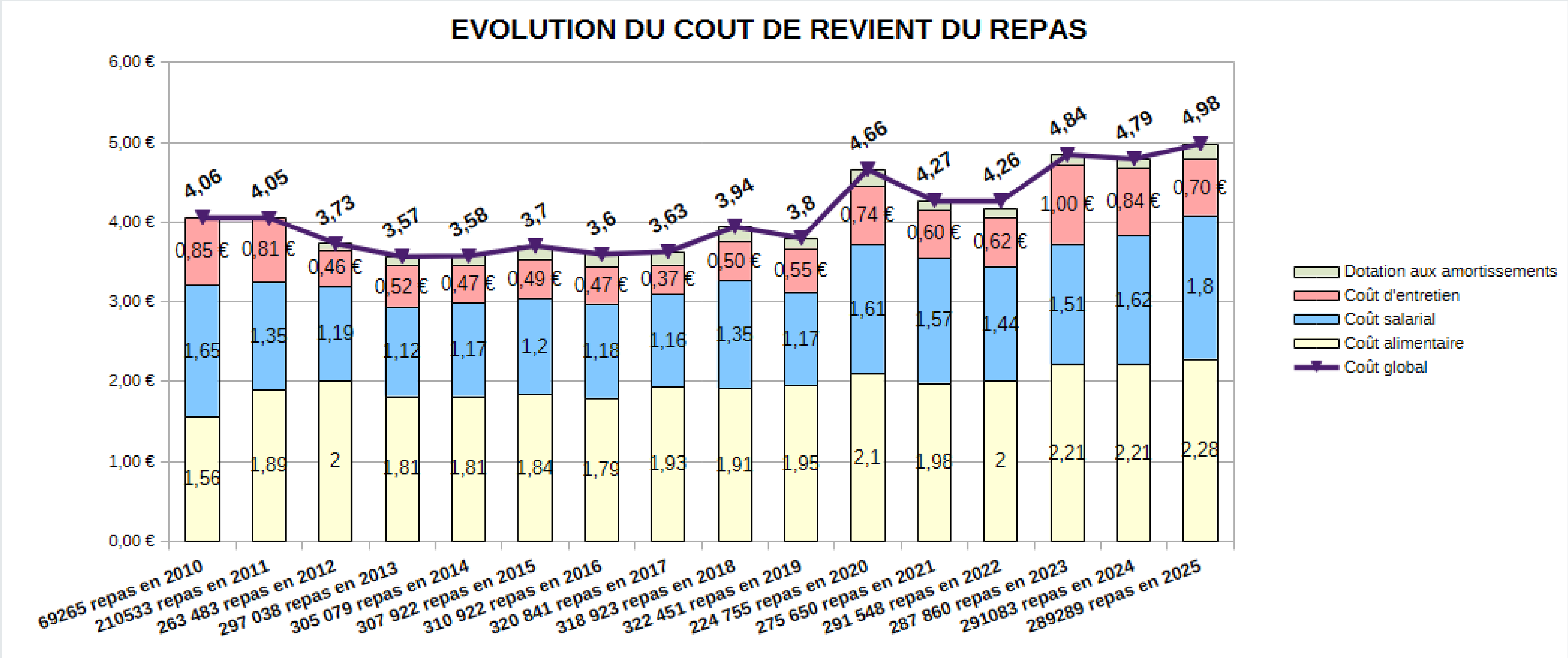
- Accueil de Loisirs "La Momerie" : 5.10 €, soit une participation globale de 93 559.50 €
- Conférence Saint-Vincent de Paul : 10 € (soit 7 660 € sur l'année 2025).

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 2025 défini selon le type de convives par type de dépenses

CONVIVES	CD 37	MAT	PRIM	PAD	CRECHE	ENSEIGNANTS
EFF. REEL	148 085	28 775	51 428	16 376	15 024	642
ALIMENTAIRE	2,26	1,91	2,17	4,06	1,44	3,24
DEP GEN	1,97	1,97	1,97	1,97	1,97	1,97
DEP SPECIFIQUES	0,39	0,57	0,47	2,42	0,55	0,55
AMORTISSEMENT	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
TOTAL	4,82	4,65	4,81	8,65	4,16	5,96

Évolution du coût de revient du repas



Fournisseurs et dépenses en denrées alimentaires

Suite à la consultation lancée en juillet 2024, un nouvel appel d'offres de denrées alimentaires a débuté, pour un an renouvelable 3 fois, au 1er janvier 2025.

18 lots ont été constitués dont 6 exclusivement biologiques
(2 autres alliant denrées biologiques et conventionnelles)

Dépense globale 2025 de denrées alimentaires
Sur la base de 289 289 repas (- 0,61 % / 2024) liées
aux 18 lots de l'appel d'offres :
642 428.63 €, soit une hausse de + 0.80 %

Les critères de jugement de l'analyse des offres étaient les suivants :

- **Valeur technique / 30 pts** (qualité des produits, mode de production et sécurité alimentaire, analyse gustative des échantillons) ;
- **Prix / 40 pts** ;
- **Qualité de service / 10 pts** (optimisation des commandes et délais de livraison, sécurité des approvisionnements et modalités liées au dépannage) ;
- **Approvisionnements directs de produits de l'agriculture / 20 pts** (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).

LOTS	FOURNISSEURS DU 1/01 AU 31 /12/25
Boucherie fraîche	POMONA PASSION FROID
Boucherie biologique	ACHILLE BERTRAND
Viandes porcines fraîches	POMONA PASSION FROID
Viandes porcines biologiques	ACHILLE BERTRAND
Viandes avicoles fraîches	GUILLET
Viandes avicoles biologiques	POMONA PASSION FROID
Saucisserie, charcuterie fraîche et charcuterie bio	SYSCO FRANCE
Produits laitiers, matière grasse et ovoproduits	POMONA PASSION FROID
Produits laitiers, matière grasse et ovo-produits biologiques	GUILMOT-GAUDAIS
Fruits, légumes et aromates frais	POMONA TERRE AZUR
Légumes et fruits surgelés	POMONA PASSION FROID
Produits d'épicerie	EPISAVEURS
Épicerie biologique	EPISAVEURS
Légumes et fruits surgelés biologiques	BIOFINESSE
Pâtisseries, cocktails sucrés & salés, glaces	SYSCO FRANCE
Produits carnés et produits de la mer surgelés	ACHILLE BERTRAND
Pains, viennoiseries et pains biologiques	BPA
Alternatives végétales	POMONA PASSION FROID

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

Achats annuels issus des filières qualitatives

(production locale, biologique, issues du circuit court)

Soit 71.03 % du montant total des achats de denrées alimentaires 2025

Intégration des denrées issues des Hautes Valeurs Environnementales (HVE)* !

+14.89 % / 2024



Fournisseur	Situation	Denrées	Montant d'achat TTC annuel						MONTANT TTC
			Production locale	Production locale bio	Biologique	Circuit court	Circuit court bio	Denrées labellisées, HVE	
Achille Bertrand	Les Herbiers (85)	Viandes bovines / surgelés			8 145,13 €			33 694,75 €	41 839,88 €
Biofinesse	Toulouse (31)	Denrées surgelées, épicerie et Frais		4 019,83 €	64 536,59 €				68 556,42 €
BPA	Joué lès Tours (37)	Boulangerie	10 146,95 €	33 742,27 €					43 889,22 €
C Pierre Clôt	Mably (42)	Pizza fraîche et bio				11 560,63 €	1 899,22 €		13 459,85 €
Crêperie Colas	Chateaugiron (35)	Crêpes et galettes fraîches				4 093,66 €	1 029,79 €		5 123,45 €
Fromagerie Maurice	Neuilly Le Brignon (37)	Yaourt et fromage	13 959,22 €	6 377,10 €					20 336,32 €
Les 4 saisons	Mettray (37)	Maraîchage		483,38 €					483,38 €
Les apprentis givrés	(Sepmes) 37	Glace	1 829,37 €						1 829,37 €
SAS GUILLET	Morane sur Sarthe (49)	Produits avicoles	5 058,81 €					19 677,20 €	24 736,01 €
Les produits du jardin	Fondettes (37)	Maraîchage	1 928,39 €						1 928,39 €
La Saulaie	Fondettes (37)	Maraîchage bio		20 790,34 €					20 790,34 €
Les vergers du parc	Saint Patern Racan (37)	Pommes / Poires	811,51 €						811,51 €
Episaveurs	Joué lès Tours (37)	Épicerie	541,40 €		34 266,59 €			6 438,68 €	41 246,67 €
Passion froid	Parcay Meslay (37)	Produits frais surgelés	8 795,87 €		7 855,26 €			60 926,43 €	77 577,56 €
Pomona Terre Azur	Tours (37)	Fruits et légumes frais			42 081,32 €			7 943,71 €	50 025,03 €
Guilmot Gaudais	La Ville Aux Dames (37)	Beurre Œufs Fromage		1 931,61 €	56 072,48 €				58 004,09 €
EARL La Joulinière	Savigné sur Lathan (37)	Lentilles	348,15 €						348,15 €
SYSCO	Lamballe (22)	Produits frais et surgelés			8 449,56 €			4 053,84 €	12 503,40 €
Terre exotique	Rochecorbon (37)	Épices	474,32 €						474,32 €
Vergers de Taillé	Fondettes (37)	Pommes / poires et jus	1 344,92 €						1 344,92 €
TOTAL ANNUEL			45 238,91 €	67 344,53 €	213 261,80 €	15 654,29 €	2 929,01 €	132 734,61 €	485 308,28 €

* HVE : CERTIFICATION RELATIVE À LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES FERMES SUR 4 CRITÈRES :

BIODIVERSITÉ, PROTECTION DES PLANTES, GESTION DE LA FERTILISATION, GESTION DE L'IRRIGATION 30

Exécution financière des contrats et marchés (hors alimentation)



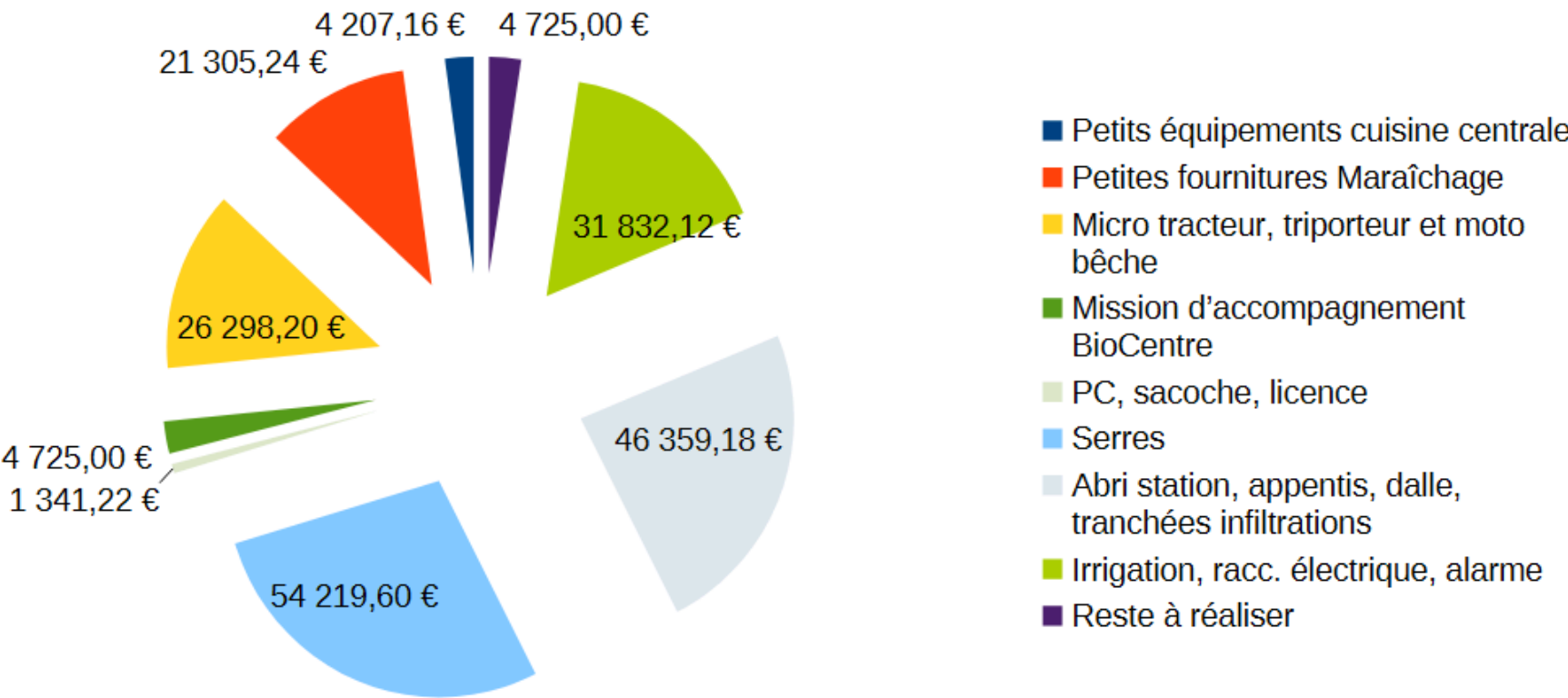
Diminution de 10.28 % des coûts liés au fonctionnement de la cuisine centrale et de l'exploitation maraîchère "La Saulaie"

COÛT D'ENTRETIEN PAR REPAS : 0,70 €

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT 2025 : 43 147.31 €

(+ 147 140.41 € DE RESTES À RÉALISER 2024)

Financement de la Région Centre à hauteur de 34 700 €



RÉCAPITULATIF DES MARCHÉS (hors denrées alimentaires) & CONTRATS

PRESTATAIRE	MISSIONS	COÛT 2024 en € TTC	COÛT 2025 en € TTC
AXIMA /Eiffage	Installations frigorifiques/chauffage	34 664,92	39 185,06
PETIT FORESTIER*	Location de véhicules frigorifiques	32 480,28	30 800,66
OVH	Hébergement site internet	/	313,95
ELIS	Vêtements de travail	5 739,45	6 159,60
VEOLIA	Distribution d'eau	2 479,56	2 422,62
EDF	Fourniture d'électricité	66 640,16	44 391,49
FREE	Accès internet	490,95	460,62
GIPRECIA	E-administration protection des données	280,00	280,00
ECOLAB AMBOILE	Dératisation	/	1 044,68
RICOH	Maintenance imprimante	605,21	832,49
SOA / ORIAD	Entretien du bac à graisse	2 569,54	2 256,00
Inovalys	Prélèvements alimentaires (légionelles)	3 740,90	3 551,92
Groupama	Assurance du bâtiment, RC...	1 910,68	3 291,55
CDG 37	Visites médicales	390,39	300,08
SOFAXIS (RELYENS) / CDG	Assurance statutaire	18 118,34	18 684,97
CEYSSAT Loriane	Diététicienne	720,00	720,00
B3S / QUALICONSULT	Vérification des systèmes électriques	144,00	199,44
Nouvelle république	Accès à plateforme de démat & publ.	708,97	/
RISK PARTENAIRE	Maintenance des extincteurs et formation	2 848,44	985,20
ENGIE INEO	Alarme anti intrusion	1 506,83	1 065,48
M.E.T. 37	Maintenance des portes sectionnelles	716,32	566,93
SALAMANDRE	Logiciel et formation du personnel	3 005,28	2 288,13
Adhoc-Ingénierie	Suivi de la maintenance des équipements	2 376,00	/
Episaveurs / OBYO OBYO / PLG Episaveurs / PLG	Produits d'entretien Usage unique Jetables	23 644,94	22 975,69
MATOOMA	Abonnement carte SIM alarme Saulaie	/	332,98
Thibaudieres/HANDIMOBILE	Entretien des espaces verts	4 147,80	5 072,00
B3S C centrale + Saulaie	Maintenance système sécurité	144,00	288,00
TOTAL		210 072,96	188 469,54

Marchés & Contrats relancés en 2025

Soit, un coût d'amortissement unitaire de 0.20 € / repas

Suivi 2025 de la consommation des fluides par site



Baisse du coût de l'énergie de
15.73 % / 2024

COÛT D'ENTRETIEN PAR REPAS : 0,70 €

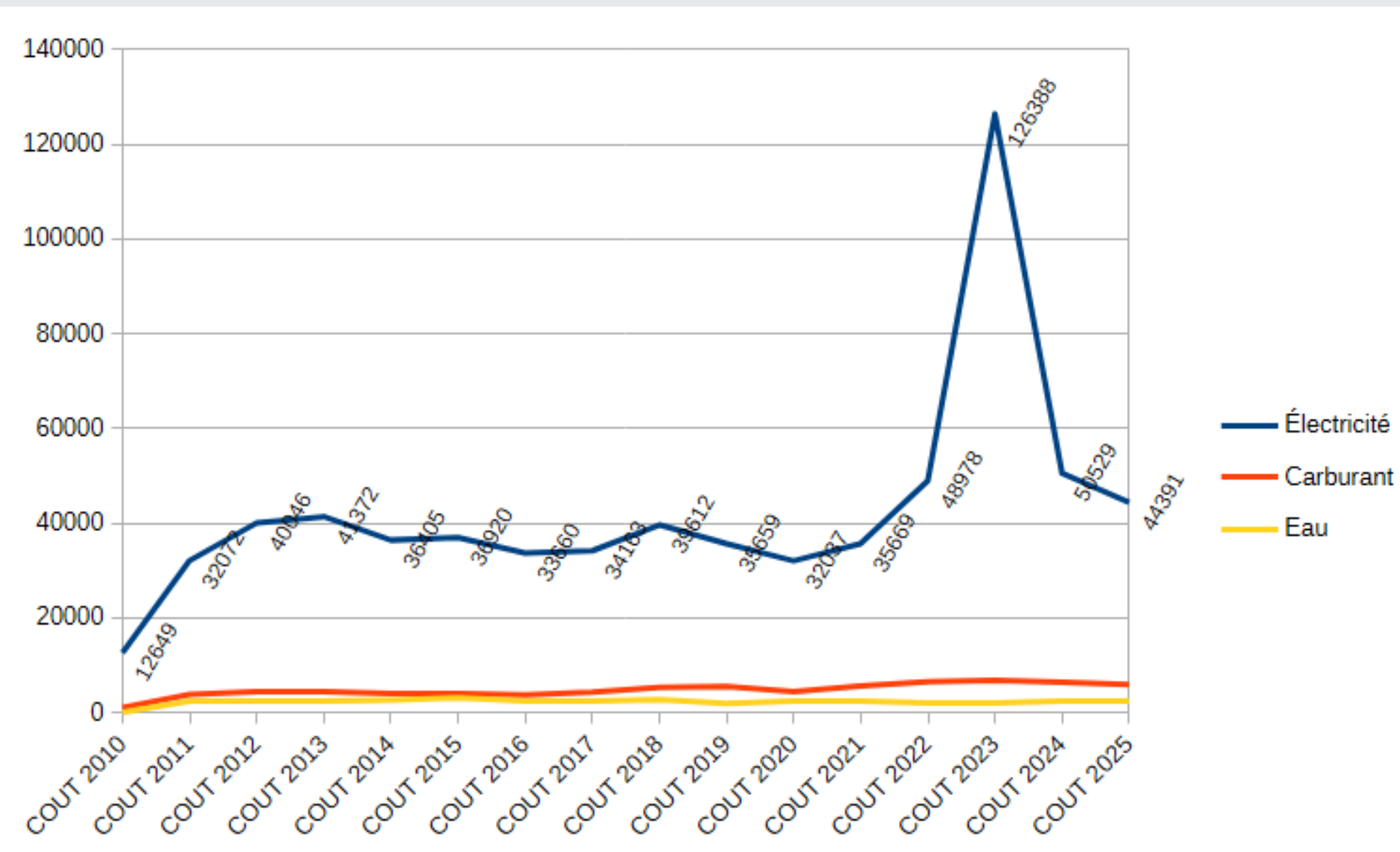
Les fluides de la Saulaie concernent :

- la recharge du triporteur électrique
- l'automatisation des serres (aspersion, ouverture, fermeture de la serre)
- Éclairage du hangar
- Système d'alarme

L'utilisation de l'eau du puits de forage permet de n'utiliser l'eau courante que pour le nettoyage des légumes et le confort du personnel

40 L de GNR ont été utilisés pour le tracteur

FLUIDES \ ANNÉE	2024	COÛT 2024	2025	COÛT 2025
Carburant Véhicules frigorifiques	25 002 km	6 413,58 €	23 771 km	5 863,11 €
Eau	749 m³	2 479,56 €	700 m³	2 422,62 €
Eau Saulaie	/	/	11 m³	126,49 €
Électricité	185 236 kWh	59 627,10 €	171 653 kWh	44 391,49 €
Électricité Saulaie	/	/	1 165 kWh	485,63 €



7

Les animations

Accueil des nouvelles familles dans les crèches de la Poupardière et de la Dorlotine



Début octobre 2025, un réunion d'accueil des nouvelles familles inscrites dans les crèches de la Dorlotine et de la Poupardière a été organisée.

Pour l'occasion, les parents ont pu découvrir et déguster les fruits et légumes biologiques provenant de "La Saulaie" qui seront servis à leurs enfants.

Comment sont fabriqués les repas ?



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 crèches.

Les menus, une fois validés par la diététicienne, sont adaptés aux bébés et enfants en bas âge tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Ces repas de 5 composantes (entrée, plat, accompagnement, fromage et dessert), sont 100 % biologiques, pain compris.

Les goûters quotidiens, eux aussi totalement biologiques, sont essentiellement proposés par la direction des crèches.

Inauguration de l'exploitation maraîchère biologique "La Saulaie"

Subventionnée par la Région Centre Val de Loire,
l'exploitation "La Saulaie" a été inaugurée le 3 juin 2025



A cette occasion, le responsable de l'exploitation maraîchère a présenté la gestion climatique de la serre, le système d'arrosage automatisé ainsi que les différentes variétés de légumes et fruits cultivés en plein champ et sous serres.

30 septembre 2025 : le Biodiv'Tour



Dans le cadre du partenariat entre la ville de Fondettes et Biodiv'Tour, accueil des participants au Pavillon de la Nature

Biodiv'Tour à Fondettes

Des cantines bio et locales pour
un projet alimentaire territorial au service de la biodiversité



1ère visite en présence
des représentants de
la ville d'Ingré et de la
Métropole d'Orléans

Les visites se sont terminées
par un déjeuner au restaurant
scolaire "Françoise DOLTO"

Une diversité de thèmes abordés :

Les compétences d'un maraîcher
Le coût de l'ensemble du projet
La sélection des légumes
La commande des semences, des plants, des engrais,
des EPI, des produits phytosanitaires
La gestion des approvisionnements
Le calibrage des légumes
Le respect de la saisonnalité / calendrier scolaire
Le lavage des légumes, le stockage
La gestion des surplus
L'accueil du public...

Nos accompagnants :
Mme BERNARD,
Directrice de l'ARB
(Agence Régionale de
la Biodiversité), les
représentants de
BioCentre



2 & 3 octobre 2025 : Fondettes fête ses aînés !

Un repas festif livré au domicile de nos aînés bien apprécié !



Élus, agents et administrateurs du C.C.A.S. se sont mobilisés pour livrer 500 repas festifs au domicile des aînés de plus de 71 ans ne pouvant assister au traditionnel banquet.



Menu

Amuse-bouches

(Chou escargot - mini croque - petite madeleine
cheddar emmental - gougère au comté)

Jarret de veau confit, sauce au vin rouge et épices
Mousseline de carottes bio
Poêlée de légumes wok

Duo de fromages (Sainte-Maure-de-Touraine et Roblechon)

Cabosse chocolat et crème anglaise

Vin

Vin rouge de Touraine

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



Cultivons le goût à
“La Saulaie”.

Des fruits et
légumes
biologiques
produits

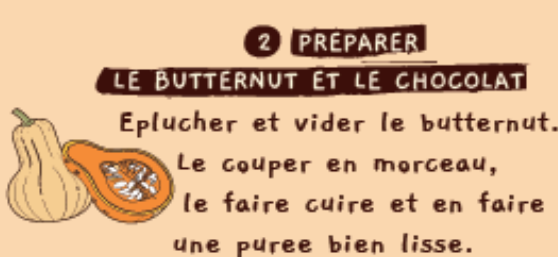
“du champ à
l’assiette”.



Gâteau au chocolat *butternut*
et zeste d'*orange confite*

Ingrédients • 6 personnes

- 200 gr de chocolat noir
- 3 œufs
- 80 gr de sucre roux
- 400 gr de Butternut cuit
- 140 gr de farine
- 150 gr de fromage blanc
- 1 sachet de levure chimique
- 30 gr d’oranges confites



Mettre à fondre le chocolat
au bain-marie et y ajouter
la purée et le fromage blanc.



Dans un recipient, fouettez les œufs
et le sucre, puis incorporez la farine
et la levure chimique. Versez petit à
petit le mélange chocolat / butternut
/ fromage blanc, puis les zestes
d’oranges coupées en des.



Beurrez et farinez un moule de 20cm
de diamètre et versez l’appareil
dedans. Mettez au four 30min. Une fois
cuit, laissez le gâteau se reposer avant
de le démouler. A servir tiède
ou froid.

À Fondettes, on produit nos propres
légumes... du champ à l’assiette !



Les productions variées de la Saulaie sont
acheminées en triporteur électrique jusqu’à la
cuisine centrale située à 5 km.

Les fruits et légumes sont ensuite cuisinés par le
personnel du syndicat mixte de la restauration
de Fondettes et servis aux cantines scolaires, aux
crèches de la commune ainsi qu’aux collèges de
Fondettes, Saint-Cyr-sur-Loire et Luynes.

Depuis le 1^{er} septembre 2025, la revalorisation
des déchets dans les restaurants scolaires permet
de produire du compost qui afin d’enrichir les
espaces verts de la commune.

La Présidente du Syndicat Mixte de restauration
de Fondettes et le Maire de Fondettes présentent

la semaine
du goût
Du 13 au 17 octobre 2025

Cultivons le goût
à la Saulaie

www.syndicatrestauration37.fr



La Semaine du goût 2025

Le maraîchage biologique et l'éducation au goût

Pour cette 36^e édition, le lien entre l'harmonie du sol en agriculture biologique et l'harmonie gustative passera par quatre saveurs qui ont été déclinées chaque jour de la semaine dans l'assiette des écoliers, à savoir :



Sucré



Amer



Salé



Acide

Ouvrez grand les papilles !



Pour la première fois depuis son lancement au printemps 2024, une classe de chaque école maternelle de Fondettes a été accueillie sur l'exploitation maraîchère **La Saulaie**.

Les **valeurs du maraîchage biologique** leur ont été présentées telles que le circuit court, le respect de la saisonnalité, l'impact sur le goût, la santé mais aussi l'environnement !

Un **atelier "découverte de la ferme"** a également été réalisé, permettant aux enfants de découvrir les saveurs authentiques du maraîchage biologique.



Le saviez-vous ?

Le syndicat mixte de la restauration de Fondettes, par le biais de BIODIV'TOUR, reçoit des collectivités du département pour son exemplarité !

La Saulaie

16 espèces de légumes cultivées



Carotte



Tomate



Concombre



Salade



Courgette



Choux



Courge



Melon



Tomate cerise



Pastèque



Fraise



Navet



Mâche



Poireau



Aubergine



Radis

10 tonnes de fruits et légumes bio par an



Cette 36^{ème} édition était l'occasion de présenter les valeurs du maraîchage biologique, spécifique au lancement de l'activité de l'exploitation "La Saulaie".

Menus de la Semaine du goût du 13 au 17 octobre 2025

RESTAURATION
Syndicat mixte
FONDETES
Cuisine centrale de Fontettes

Semaine du Goût 2025

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

Une restauration locale, biologique, et de qualité.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Gaspacho de tomates et citron vert	Salade de pâtes tricolores aux légumes croquants		Salade coleslaw légère	Potage de radis Blue candle
Hot dog sauce sucré salé	Filet de lieu sauce crème		Tajine de volaille aux abricots et raisins secs	Wraps poulet
Wedge de patates douces	Épinards béchamel		Semoule et légumes Locaux	Salade verte
Emmental	Duo de faisselle et fromage blanc avec ses accompagnements		Edam	Bûche de lait
Pomme	Crêpe au caramel beurre salé		Raisin	Gâteau chocolat butternut et oranges confites

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

Production de La Saulaie

Réalisés à l'initiative de l'équipe de cuisine, les menus de cette semaine spécifique ont intégré des légumes ou fruits cultivés à "la Saulaie" .

Les ateliers de la Semaine du goût



**Raphaël et
Lola ont
animé ces
ateliers
“découverte”**



**Une délégation
d'élèves des écoles
Camille Claudel et
Gérard Philipe,
découvrant les
variétés
de fruits et légumes
biologiques
produits “du champ
à l'assiette”.**



**Après avoir observé les
plantations, le matériel
utilisé pour le
maraîchage bio, chaque
enfant (de la petite à la
grande section de
maternelles) a pu
emmener des tomates
cerise à la maison.**



Dans les crèches, on découvre certains aliments différemment...

Réalisation d'ateliers sur les matières alimentaires dans les crèches "La Dorlotine" et "La Poupardière" de Fondettes



Éveil des 5 sens
autour des aliments.



Ateliers réalisés sur la texture, le toucher,
l'odeur de certains aliments...

Le “Grand Repas” : 9 octobre 2025

Pour cette 6ème édition, le Syndicat Mixte a de nouveau participé à l’initiative lancée par l’association “Le grand Repas”.



Une fois par an à date fixe, les acteurs de la restauration collective et traditionnelle proposent aux citoyens d’un territoire ciblé de partager un même menu local.





JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire Touraine & Loir-et-Cher

6^e EDITION

*Au coeur de nos territoires, tous acteurs d'une alimentation responsable à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé, autour d'un menu unique inspiré par les Chefs **Jérôme Roy*** et **Sacha Menard**.*



Jérôme Roy*
L'Opidom
Fondettes (37)



Sacha Menard
Responsable des Productions
Alimentaires à la ville
de Tours
Tours (37)

Organisé par legrandrepas.fr

Retrouvez toutes les informations sur votre territoire

Soutenu par



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

RESTAUCO

AGORES

mon 3550

AGRILOCAL

BLEU BLANC CŒUR

Les marchés de gros de France

MACIF

Val d'Orléans

Logo of the European Union

GHR

Logo of the Loire Valley Region

L'OPIDOM

VILLE DE TOURS

Le menu unique proposé par les chefs Jérôme ROY et Sacha MENARD a été décliné par notre chef de production afin de les adapter aux convives du Syndicat Mixte, à partir de produits locaux et de saison (cf p 44).

Les menus à thème 2025



Menus à thèmes 2025

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

mardi 28 janvier	vendredi 28 mars	jeudi 24 avril	vendredi 23 mai	mardi 24 juin
<u>Nouvel an Chinois</u>	<u>Menu du Printemps</u>	<u>Menu Breton</u>	<u>Menu des hauts de France</u>	<u>Menu Nouvelle Aquitaine</u>
Nems de poulet 	Salade de mâches aux croûtons, emmental et œufs durs	Salade de mojettes à la tomate 	Salade des hauts de France	Salade de jambon sec
Émincé de poulet coco 	Émincé de dinde à la printanière 	Crêpe garnie 	Carbonnade aux deux poissons 	Escalope de dinde à la Bordelaise 
Poêlée de nouilles asiatiques 	Tortis tricolore 	Poêlée Bretonne 	Fricassée paysanne du Touquet 	Piperade 
Yaourt nature sucré 	Coulommiers* 	Saint Paulin* 	Fromage blanc au spéculoos 	Ossau Iraty* 
Beignet d'ananas 	Chouquette chocolat	Far Breton aux pruneaux		Gâteau Basque 

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

* Aide UE à destination des écoles

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

Les menus à thème 2025

Les menus
suggérés par les
enfants du Conseil
Municipal des
Jeunes (CMJ) et
retenus par le
responsable de
production de la
cuisine centrale
sont identifiés
l'aide d'un
pictogramme



Menus à thèmes 2025

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

vendredi 4 juillet	vendredi 26 septembre	jeudi 9 octobre	Vendredi 7 novembre	lundi 17 novembre
<u>Menu Pique Nique</u>	<u>Menu Centre Val de Loire</u>		<u>Menu du Conseil Municipal des jeunes</u>	<u>MENU DU GRAND EST</u>
Tomate cerise	Velouté à la sucrose du Berry	Gourmandise de betteraves et crème de pommes de terre	Pamplemousse	Velouté de chou choucroute aux lards
Sandwich de poulet rôti	Émincé de porc Roi Rose à la moutarde	Aiguillettes de poulet aux champignons	Omelette aux fines herbes	Sauté de porc aux pain d'épices
Chips	Lentilles verte du Berry à la Tomate	Pommes gaufrette	Pommes frites	Pommes de terre Ardennaises
Yaourt à boire	Yaourt nature sucré	Fromage de chèvre frais, miel et fleurs	Chanteneige*	Brie*
Glace	Tarte tatin	Saint Amour et coulis de fruits	Compote de poires	Tarte au mirabelle

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



Production de La Saulaie

Le repas de fête de fin d'année

Un repas festif,
destiné à
l'ensemble des
convives, est
élaboré par
l'équipe en
cuisine.

Au gauche, le
menu proposé aux
collégiens,
à droite, le menu
adapté aux
écoliers.



MENU DE FIN D'ANNEE

*Mousseron de canard ou
Feuilleté à la pintade et châtaigne*

Parmentier de confit de canard

Salade verte

*Comté
/ Sainte Maure de Touraine*

*Tourbillon chocolat praliné /
Croustillant caramel*



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



MENU DE FIN D'ANNEE

Mousseron de canard

Pavé de saumon aux asperges

Pommes Forestines

*Comté
/ Sainte Maure de Touraine*

Sapin au chocolat



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

8 La 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 - 15.34 % de déchets constatée par rapport à 2024 !

Les déchets par repas représentent en maternelle et élémentaire 70.92 gr / assiette (soit 0.39 €) contre 86.26 gr/ assiette (ou 0.39 €) en 2024.

Moyenne nationale des déchets en liaison froide pour ce type de convives : 130 g / assiette (ADEME 2024)

En crèches, 3 pesées annuelles sont également prises.

En 2025 : 33.91 Kg de déchets alimentaires sont à noter, ce qui représente 48g de déchets / enfant / jour (contre 50 g en 2024).

Réduction de -50 % de déchets d'ici 2025 atteint ! (Loi AGECE 2020*).

En 2021, la moyenne des déchets était de 126.91 gr
***Année de référence 2015.**

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DANS LES ECOLES PUBLIQUES DE FONDETTES - ANNEE 2025

Nom des établissements	GERARD PHILIPPE	Effectifs moyens mensuels / site	2791	Nbre moyen de convive par repas	185
	FDOLTO PRIM		2557		150
	FDOLTO MAT		969		57
	LA GUIGNIERE		957		63
	CAMILLE CLAUDEL		1 435		95
EFFECTIFS MENSUELS MOYENS			8 709		550

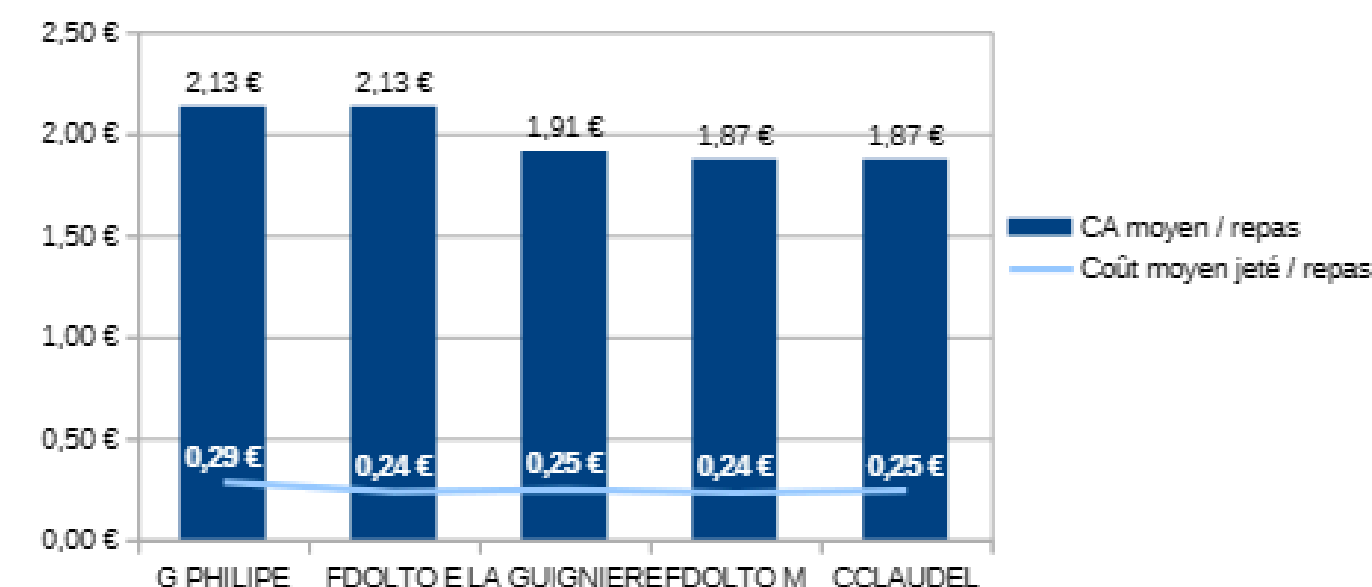
Nombre de mesures 2025 : 136

Nombre total de repas pendant les pesées : 74 851

QUANTITÉS DU GASPILLAGE RETOURS ASSIETTES

Quantité d'aliments gaspillés sur la période de mesure	5 308,50 kg
Gaspillage moyen par repas sur la période de mesure	70,92 gr
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure	33 806 kg
Rapport entre les quantités gaspillées / les quantités préparées	15,70 %

MOYENNE 2025 DES DECHETS PAR REPAS PAR ECOLE



Coût du gaspillage alimentaire

Coût des denrées achetées sur la période de mesure :	137 907,00 €
Coût moyen du repas (part alimentaire) :	1,98 €
Coût gaspillé (part alimentaire) :	0,39 €

ANALYSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ANNEE 2024

Nombre de repas servis :	74 851
Quantités gaspillées :	5 308,50 kg
Coût direct (part alimentaire) du GA moyen / repas :	0,25 €
GA moyen sur la période de mesure en gr / repas :	70,92 gr

Comité Syndical d'installation du 20 avril 2026
Transmission de passation de présidence du Syndicat Mixte



De gauche à droite Solène ETAME-NDENGUE, Enzo ROSSI, Bernard DESROSIERS, Alain ANCEAU, Yvette CHÂTEL, Dominique SARDOU, Cédric DE OLIVEIRA, Philippe BOURLIER, Bernard MOREAU



**Merci à tous pour votre implication
au service des convives du
Syndicat Mixte de restauration.**

WWW.SYNDICATRESTAURATION37.FR



***A droite, Dominique SARDOU,
Présidente du Syndicat Mixte de 2015 à 2026.
A gauche Yvette CHÂTEL, Présidente depuis le
20 avril 2026***