

**AUXERRE**



# **Rapport Annuel du Déléguataire**

• Ville d'AUXERRE  
• Année 2015-2016



# Sommaire

**P-8**

## **1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS**

- 1.1. La fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. Les flux financiers avec la ville
- 1.4. L'activité pour les tiers

**P-30**

## **2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE**

- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
- 2.2. La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Equipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

**P-91**

## **3. LES ELEMENTS TECHNIQUES**

- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- 3.2. La maintenance
- 3.2. Les engagements pluri- annuels
- 3.3. Les fluides

**P-102**

## **4. SYNTHÈSE**

**P-104**

## **5. LES ANNEXES**

- 5.1. Elior en bref
- 5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé
- 5.3. Autres annexes



# INTRODUCTION

# Introduction

---

N  
à



**Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la ville d'AUXERRE pour l'année 2015-2016**

**La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et Délégation de Services Public.**

**L'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1<sup>er</sup> juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.**

**Par ailleurs , ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1).**

---

4 • **Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la**







Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

## **Elior Proximity, c'est :**

- un projet **d'accompagnement entièrement dédié,**
- **l'intégration de vos particularités** et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
- **des rituels de rencontres** et d'échanges tout au long de notre collaboration.

## **Notre engagement :**

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
- et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

**La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale,** axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

# Introduction: DANS VOTRE VILLE

---

La ville d'Auxerre a souhaité reconduire le contrat de Délégation de Service Public avec la société Elior. Ce nouveau contrat a été signé le 17 juillet 2015 à effet à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2015 et jusqu'au 31 août 2020. Il s'agit de la première année de ce nouveau contrat. Le nombre total de repas équivaut à 292 000 repas par exercice annuel dont 203 000 repas pour le public cible. (Scolaire, CLSH et Crèches)

Ce nouveau contrat est axé sur une démarche de Développement Durable et de Santé Publique.

Pour tous les convives, approvisionnements en matières premières sous signes officiels de qualité (AB, Label rouge...)

Les denrées seront issues des circuits court d'approvisionnement, par circuit court d'approvisionnement la ville entend les denrées et les composants provenant d'un rayon ne dépassant pas 150 kms autour de la cuisine centrale et acquis sans intermédiaire (vente directe du producteur au consommateur) ou au maximum avec un seul intermédiaire (qui sera dans l'obligation de donner l'origine des denrées livrées)

La ville estime que les composants type légumes (pommes de terre, carottes, oignons, cucurbitacées), féculents type lentilles, yaourts & desserts lactés, fruits de région (pommes, poires, cerises) peuvent être trouvés à 100% en circuits courts.

# Introduction: DANS VOTRE VILLE

---

La nouvelle Délégation de Service Public a souhaité renforcer sa démarche de Développement Durable :  
**PLUS DE DENREES BIOLOGIQUES ET PLUS DE CIRCUITS COURTS.**

Pour le public cible devront s'appliquer 40% de denrées issues de l'Agriculture Biologique, un service de viande AB tous les 10 repas auquel s'ajoutera 2 services de pain BIO par semaine.

**Une montée en puissance devra être observée chaque année :**

-50% de Circuits courts dont 50% AB la première année

-60% de Circuits courts dont 50% AB la deuxième année

-70% de Circuits courts dont 50% AB la troisième année et jusqu'à échéance

Pour les autres publics, les composants AB représenteront 20% de l'ensemble des composants et le pain AB s'y ajoutera sur une base de 2 services par semaine.

La restauration collective peut ainsi encourager la production locale, la conversion des producteurs, et donc à promouvoir des produits de qualités, de saison et de proximité!

Ce nouveau contrat est un challenge afin d'allier produits locaux, recettes innovantes, et goûts des convives. Chaque mois, un menu Ecoresponsable et un menu à 4 composantes seront également proposés tout en maintenant l'équilibre alimentaire. Des menus à thèmes seront également proposés! Les plats maison seront toujours priorités pour la plus grande satisfaction de tous!

# 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS



- 1.1. L'évolution de la fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. Les flux financiers avec la ville
- 1.4. L'activité pour les tiers

# 1.1. La fréquentation



# 1.1 La fréquentation

---

- Moyenne Quotidienne des repas et nombre de jours de fonctionnement

<b>Scolaire</b>	Mat		
	Prin		
	Adu		
	Adu		

➤ On constate:

- La fermeture du self municipal au 1<sup>er</sup> septembre 2015 ce qui explique l'absence de repas sur l'année.

# 1.1 La fréquentation

## • La répartition de la fréquentation par nature de convives

Maternelles	
Pique Nique Maternelles	
Primaires	

- Multi Accueil Rosoirs (5 jours)
- Halte Garderie Acrobates (2 jours)
- Multi Accueil Rive Droite (5 jours à partir de 2013-2014).

# 1.1 La fréquentation

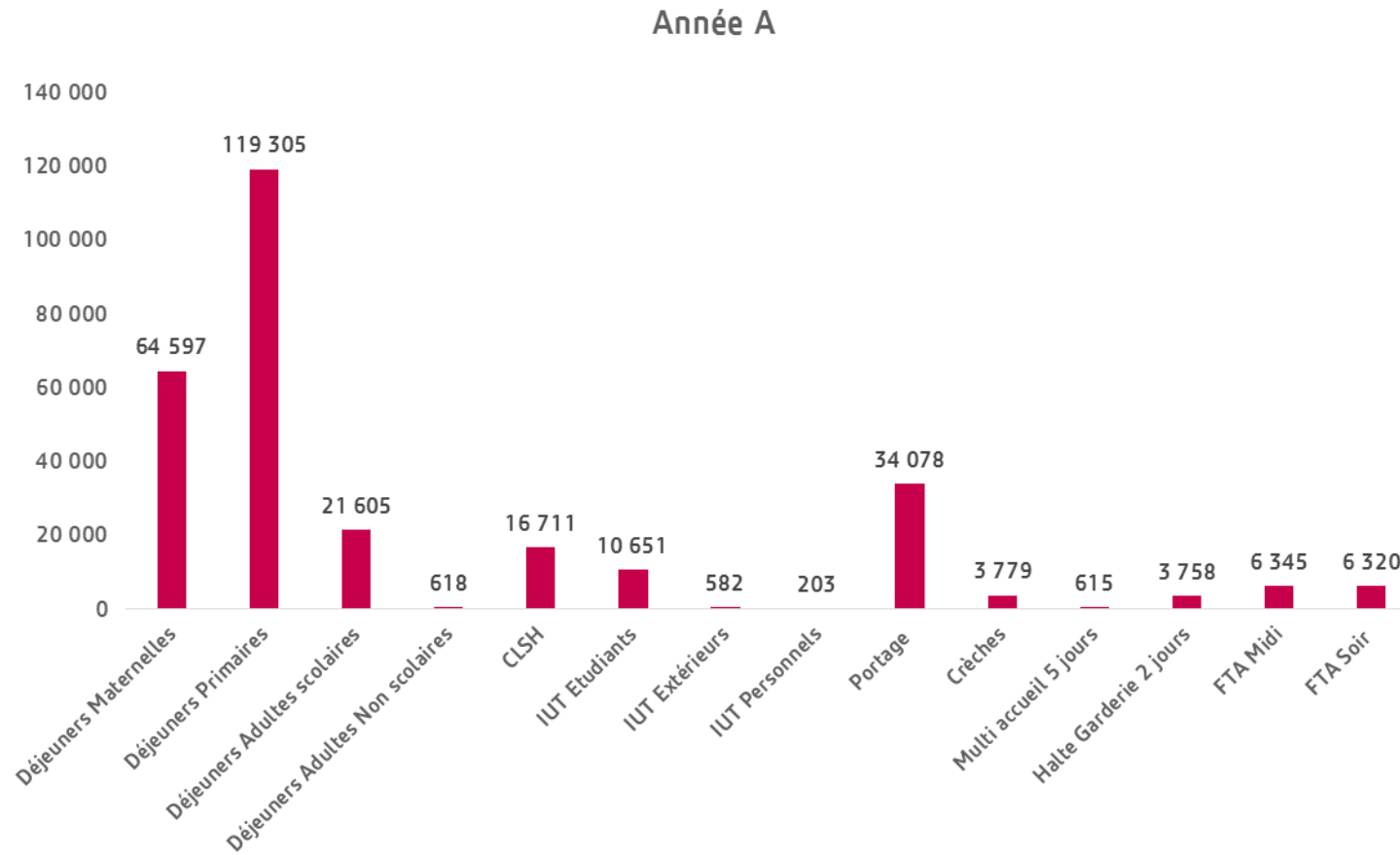
La répartition de la fréquentation par nature de clientèle

Part en % 2012-2013 (N-1) 2013-2014 (N)





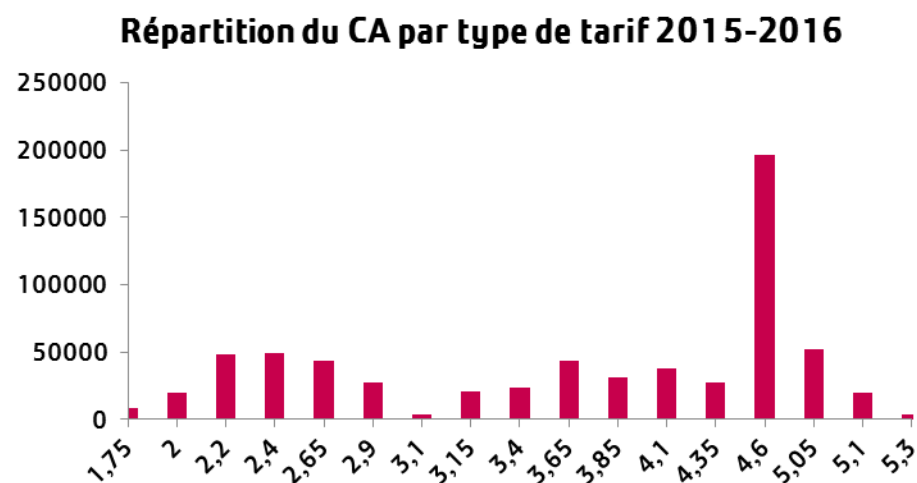
# 1.1 La fréquentation



# 1.1 La fréquentation

- Répartition du chiffre d'affaires par catégorie de tarifs du 1<sup>er</sup> septembre 2015 au 31 août 2016 : Tarifs Public Cible (Scolaire)

Tarif (TTC)	Cumul convives	CA
1,75	4958	8676,5
2	10076	20152
2,2	22000	48400
2,4	20563	49351,2
2,65	16353	43335,45
2,9	9340	27086
3,1	1106	3428,6
3,15	6717	21158,55
3,4	6854	23303,6
3,65	11852	43259,8
3,85	8208	31600,8
4,1	9137	37461,7
4,35	6389	27792,15
4,6	42703	196433,8
5,05	10291	51969,55
5,1	3968	20236,8
5,3	664	3519,2
	191179	657165,7



➤ 2015-2016: changement de tarifs

## 1.2. L'activité économique



## 1.2 L'activité économique

---

- **Prix de vente, décomposé par type de prestations**

Catégories de convives		
Repas Scolaires Repas Maternels - Scolaire Repas Primaires- Scolaire +CLSH Repas Adultes - Scolaire		
Repas IUT Repas IUT - Etudiants		

## 1.2 L'activité économique

### • Le compte d'exploitation (HT) synthétique DSP AUXERRE (Du 01/09/2015 au 31/08/2016)

Devises				
Chiffre d'affaires	}			
hors taxes				
TOTAL .....				
Autres		Sub		
produits		Don		
	}			

\* *Les divers* comprennent les frais de siège (150 598€), la redevance d'affermage 123 575€) et la location financière (55 000 €)

## 1.2 L'activité économique

- **Le compte d'exploitation (HT) synthétique DSP AUXERRE (Du 01/09/2015 au 31/08/2016) (Suite)**

9	<b>RESULTAT BRUT D'EXPLOITATION (1-8)</b>			
10	Dot. Amortissements			
11	Dot. Provisions			

## 1.2 L'activité économique

### • Le compte d'exploitation: Détails des frais généraux

Montants en € HT	Année A
ELECTRICITE	-31 323
EAU	-4 176
GAZ / MAZOUT	-729
CARBURANTS	-9 932
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-51 454
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-8 054
VERRERIE VAISSELLE	-1 194
CONSO. A USAGE UNIQUE	-75 382
LINGE ET UNIFORMES	-12 746
SOUS TRAITANCE ET LABO	-2 578
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-3 646
FRAIS DE RECRUTEMENT	0
COUTS LIES A LA FORMATION	-2 550
COUTS LOCAUX	-5 333
COUTS MATERIELS	-24 972
PUBLICITE	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-110
DECORATION / SONORISATION	0
ANIMATION COMMERCIALE	-4 143
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	0
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	0
AUTRES HONORAIRES	-617
REDEVANCE DE MARQUES	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-27 706
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-2 451
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-2 953
DOCUMENTATION	0
TEL / FAX	-1 170
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-263
ASSURANCES	-2 869
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0
SYSTÈME INFORMATION	-15 647
IMPOTS ET TAXES	-21 696
<b>TOTAL FRAIS GENERAUX</b>	<b>-313 694</b>

## 1.2 L'activité économique

### • Le compte d'exploitation: Détails des frais divers

Montants en € HT	Année A
REDEVANCES AFFERMAGE	-177 213
REDEVANCES DE CONCESSION	-55 017
LOYERS & CHARGES	0
LOCATION FINANCIERE	-1 361
AMORTISSEMENTS	-4 702
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	0
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-1 308
CREANCES DOUTEUSES	-5 983
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELLES	0
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	0
<b>TOTAL CHARGES DIVERSES</b>	<b>-245 584</b>



## 1.2 L'activité économique

---

### • Les Frais de Siège

➤ La valorisation des Frais de siège est obtenue par application du taux de coût de structure de la société juridique ELRES au chiffre d'Affaires hors Taxes des activités liées au périmètre de concession de la ville d'Auxerre.

➤ Le Taux de référence est issu des données budgétées au titre de chaque exercice budgétaire de la société et s'applique donc au CA par exercice.

#### ➤ Les frais de sièges en détail

##### ▪ Frais de siège du groupe ELIOR

- ✓ Frais de structure ELIOR Groupe
- ✓ Direction des Achats ELIOR Groupe
- ✓ Direction Qualité & Sécurité Alimentaire ELIOR Groupe
- ✓ Direction Informatique -Technique -Ressources Humaines ELIOR Groupe
- ✓ Redevance de la marque ELIOR Groupe

##### ▪ Frais de Siège ELIOR Restauration

- ✓ ELIOR Restauration Direction Générale et Commerciale
- ✓ ELIOR Restauration Direction Opérationnelle Régionale
- ✓ ELIOR Restauration Direction Opérationnelle Qualité (Qualité-Méthodes-Nutrition)
- ✓ ELIOR Restauration Direction Marketing
- ✓ ELIOR Restauration Service Experts (Administratifs et Financiers -Juridiques-Ressources Humaines - Comptabilité - Facturation- Contrôle de Gestion -

Formation

## 1.2 L'activité économique

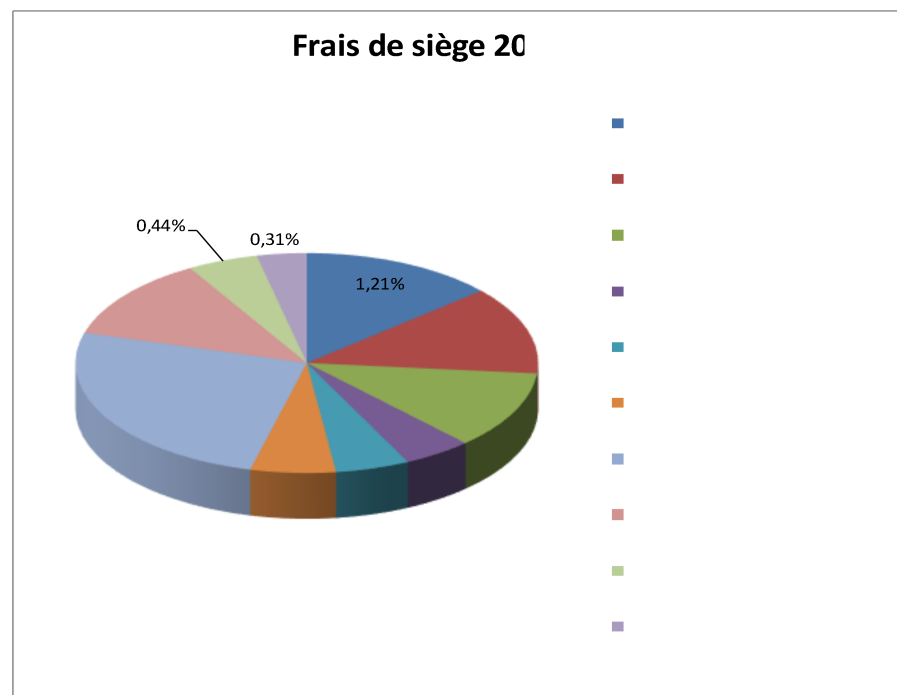
### • Le compte d'exploitation: Détail des frais de siège

	Année A
Direction Groupe Elior	1,21%
Direction Financière et Juridique	1,15%
Direction Commerciale	1,02%
Direction et Service Marketing	0,43%
Direction Organisation et Méthodes	0,46%
Direction Générale Elior Ens	0,53%
Supervision des Opérations (D.R & D.O) Elior Ens	2,27%
Direction des Ressources Humaines	1,08%
Direction et Services Informatiques	0,44%
Locaux	0,31%
<b>Total Frais de siège</b>	<b>8,90%</b>

Le taux de 8.97% du CA sur les frais de siège correspondent aux frais de siège du groupe Elior, ils sont une charge de l'exploitation de la DSP d'Auxerre déterminée de manière analytique en appliquant une clé de répartition sur tous les contrats d'Elior.

Lors de notre réponse à l'appel d'offre, afin de pouvoir proposer une offre concurrentielle, nous n'avons souhaité afficher volontairement qu'une quote-part de ces frais de siège.

En effet, une grande partie du montant des frais de siège d'Elior ne varie pas mécaniquement avec le chiffre d'affaires.



## 1.3. Les flux financiers avec la ville



## 1.3 Les flux financiers avec la ville

---

- **Les compensations**

	Année A
Nombre de repas compensables	183 902

➤ La compensation de l'exercice 2015-2016 se trouve en annexe.



## 1.3 Les flux financiers avec la ville

---

- Factures impayées par les familles

La mairie a pris en charge les impayés 2013-2014 à hauteur de 28 611, 32 € et les impayés 2014-2015 à hauteur de 35 341,97 €.

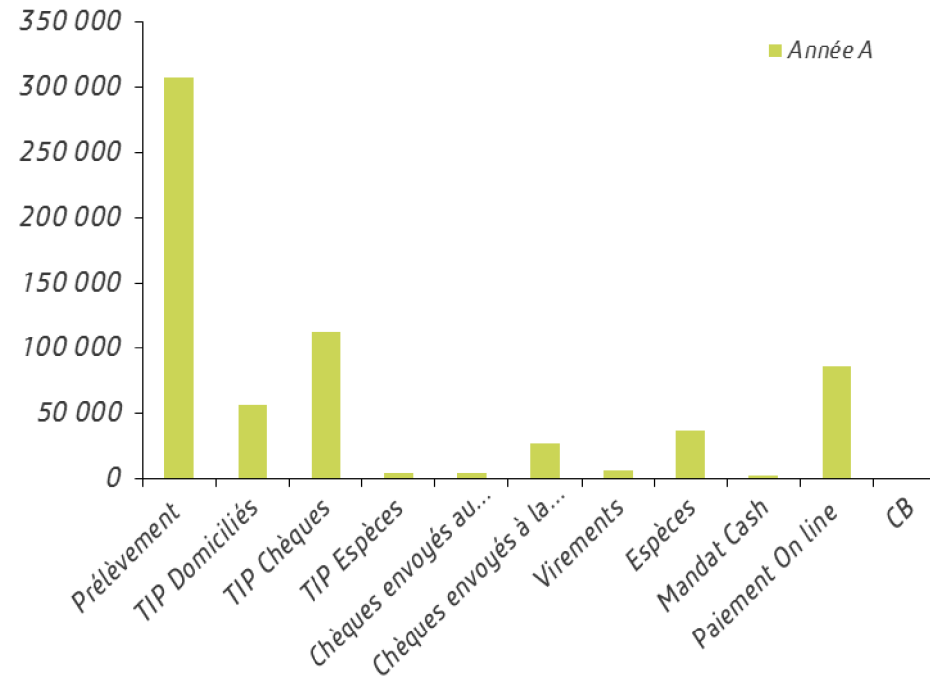
Au 20/12/2016, le montant des impayés de l'année 2015-2016 est de 37 156, 57 €

NB: la prise en charge ELIOR ne prend pas en compte le règlement du recouvrement (cabinet & huissier de justice).

## 1.3 Les flux financiers avec la ville

### • Statistiques des moyens d'encaissement des familles

Modes de paiement	Année A
Prélèvement	307 465
TIP Domiciliés	55 793
TIP Chèques	111 674
TIP Espèces	3 799
Chèques envoyés au siège ELRES	4 377
Chèques envoyés à la CC d'Auxerre	26 945
Virements	5 814
Espèces	36 144
Mandat Cash	1 640
Paiement On line	85 371
CB	0



➤ Les tip espèces ne sont plus d'actualité.

## 1.4. L'activité pour les tiers







## 1.4 L'activité pour les tiers

---

- **Présentation des repas produits pour les tiers**

Conformément au traité d'affermage, le montant de la redevance forfaitaire versée à la ville d'AUXERRE pour la période du 1<sup>er</sup> septembre 2015 au 31 août 2016 est de **55000€**

(50% max des couverts d'Auxerre).

## 2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
- 2.2. La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Équipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

## 2.1. La qualité et la sécurité des Repas



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > Le **Responsable Innovation** et un **comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > le **décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > le **Programme National Nutrition Santé**
- > la **Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

Elior Restauration  
Enseignement participe  
à la **prévention du  
surpoids et de  
l'obésité**

**Améliorer les  
pratiques et les  
apports nutritionnels  
pour lutter contre  
l'obésité**

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

### **Garantir les apports en fibres et vitamines**

- Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas
- Proposer des féculents un repas sur deux

### **Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras**

- Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries
- Favoriser la consommation de filets de poisson
- Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison

### **Diminuer la consommation de glucides simples**

- Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits
- Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison

### **Augmenter les apports en fer et en oligoéléments**

- Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine

### **Garantir les apports en calcium**

- Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- La politique nutritionnelle d'Elior

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**

Les 4 engagements  
de la politique  
nutritionnelle d'Elior



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Fréquences par périodes

Période du 1er septembre au 5 octobre 2015 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	<b>10 sur 20 mini</b>	<b>10 sur 20</b>
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	<b>2 sur 20 max</b>	<b>2 sur 20</b>
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	<b>5 sur 20</b>
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>4 sur 20</b>
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>10 sur 20</b>
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>10 sur 20</b>
<b>Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>8 sur 20 min</b>	<b>8 sur 20</b>
<b>Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>5 sur 20</b>
<b>Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion</b>	<b>6 sur 20 min</b>	<b>7 sur 20</b>
<b>Desserts contenant plus de 15% lipides</b>	<b>3 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Fréquences par périodes

Période du 6 octobre au 23 novembre 2015 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>2 sur 20</b>
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	<b>10 sur 20 mini</b>	<b>11 sur 20</b>
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	<b>2 sur 20 max</b>	<b>2 sur 20</b>
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	<b>4 sur 20</b>
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>4 sur 20</b>
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>10 sur 20</b>
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>10 sur 20</b>
<b>Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>8 sur 20 min</b>	<b>8 sur 20</b>
<b>Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>4 sur 20</b>
<b>Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion</b>	<b>6 sur 20 min</b>	<b>6 sur 20</b>
<b>Desserts contenant plus de 15% lipides</b>	<b>3 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Desserts de fruits crus 100% fruits crus, sans sucres ajoutés</b>	<b>8 sur 20 mini</b>	<b>10 sur 20</b>



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Fréquences par périodes

Période du 24 novembre 2015 au 11 janvier 2016 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	4 sur 20 max	0 sur 20
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	10 sur 20 mini	9 sur 20
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	4 sur 20 max	0 sur 20
<b>Plats protidiqes avec P/L&lt;1</b>	2 sur 20 max	1 sur 20
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	6 sur 20
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	4 sur 20 min	3 sur 20
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	4 sur 20 max	1 sur 20
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	10 sur 20	9 sur 20
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	10 sur 20	11 sur 20
<b>Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion</b>	8 sur 20 min	9 sur 20
<b>Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion</b>	4 sur 20 min	5 sur 20
<b>Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion</b>	6 sur 20 min	7 sur 20
<b>Desserts contenant plus de 15% lipides</b>	3 sur 20 max	2 sur 20
<b>Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides</b>	4 sur 20 max	1 sur 20
<b>Desserts de fruits crus 100% fruits crus, sans sucres ajoutés</b>	8 sur 20 mini	10 sur 20

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Fréquences par périodes

Période du 12 janvier au 29 février 2016 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	<b>10 sur 20 mini</b>	<b>9 sur 20</b>
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	<b>2 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	<b>6 sur 20</b>
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>3 sur 20</b>
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>9 sur 20</b>
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>11 sur 20</b>
<b>Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>8 sur 20 min</b>	<b>9 sur 20</b>
<b>Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>5 sur 20</b>
<b>Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion</b>	<b>6 sur 20 min</b>	<b>7 sur 20</b>
<b>Desserts contenant plus de 15% lipides</b>	<b>3 sur 20 max</b>	<b>2 sur 20</b>
<b>Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Desserts de fruits crus 100% fruits crus, sans sucres ajoutés</b>	<b>8 sur 20 mini</b>	<b>10 sur 20</b>

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Fréquences par périodes

Période du 1 <sup>er</sup> mars au 29 mars 2016 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	4 sur 20 max	1 sur 20
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	10 sur 20 mini	8 sur 20
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	4 sur 20 max	0 sur 20
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	2 sur 20 max	2 sur 20
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	4 sur 20
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	4 sur 20 min	4 sur 20
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	4 sur 20 max	0 sur 20
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	10 sur 20	11 sur 20
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	10 sur 20	9 sur 20
<b>Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion</b>	8 sur 20 min	7 sur 20
<b>Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion</b>	4 sur 20 min	4 sur 20
<b>Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion</b>	6 sur 20 min	6 sur 20
<b>Desserts contenant plus de 15% lipides</b>	3 sur 20 max	1 sur 20
<b>Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides</b>	4 sur 20 max	0 sur 20
<b>Desserts de fruits crus 100% fruits crus, sans sucres ajoutés</b>	8 sur 20 mini	7 sur 20

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Fréquences par périodes

Période du 31 mars au 23 mai 2016 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	<b>10 sur 20 mini</b>	<b>11 sur 20</b>
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	<b>2 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	<b>5 sur 20</b>
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>5 sur 20</b>
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>11 sur 20</b>
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>9 sur 20</b>

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Fréquences par périodes

Période du 24 mai au 27 juin 2016 (20 jours consécutifs)	Fréquence recommandée	Fréquence observée
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	<b>10 sur 20 mini</b>	<b>10 sur 20</b>
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	<b>2 sur 20 max</b>	<b>1 sur 20</b>
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	<b>6 sur 20</b>
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>4 sur 20</b>
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0 sur 20</b>
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>11 sur 20</b>
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>9 sur 20</b>

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas – Bilan annuel des fréquences

Fréquences moyennes sur l'année 2015-2016	Fréquence recommandée	Fréquence moyenne
<b>Entrées contenant plus de 15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0,6</b>
<b>Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits</b>	<b>10 sur 20 mini</b>	<b>11.1</b>
<b>Produits frits ou pré-frits &gt;15% de lipides</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0</b>
<b>Plats protidiques avec P/L&lt;1</b>	<b>2 sur 20 max</b>	<b>1.3</b>
<b>Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L&gt;2</b>	4 sur 20 min	<b>5</b>
<b>Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>4</b>
<b>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés</b>	<b>4 sur 20 max</b>	<b>0.3</b>
<b>Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>10,3</b>
<b>Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales</b>	<b>10 sur 20</b>	<b>9,7</b>
<b>Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>8 sur 20 min</b>	<b>8.4</b>
<b>Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion</b>	<b>4 sur 20 min</b>	<b>4,6</b>
<b>Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion</b>	6 sur 20 min	<b>7,6</b>
<b>Desserts contenant plus de 15% lipides</b>	<b>3 sur 20 max</b>	<b>1</b>
<b>Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et</b>	<b>4 sur 20 max</b>	

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### *Synthèse Chiffrage nutritionnel Moyen/semaine*

	Maternelles	Elémentaires	Adultes
Semaine du 14 au 18 septembre 2015	503.49 Kcal	619.85 Kcal	782.42 Kcal
Semaine du 12 au 16 octobre 2015	515.58 Kcal	616.11 Kcal	775.24 Kcal
Semaine du 16 au 20 novembre 2015	514.76 Kcal	617.71 Kcal	776.59 Kcal
Semaine du 14 au 18 décembre 2015	589.27 Kcal	774.70 Kcal	940.26 Kcal
Semaine du 18 au 22 janvier 2016	498.35 Kcal	641.46 Kcal	778.44 Kcal
Semaine du 15 au 19 février 2016	585.14 Kcal	705.70 Kcal	884.87 Kcal
Semaine du 14 au 18 mars 2016	529.48 Kcal	657.79 Kcal	816.60 Kcal
Semaine du 18 au 22 avril 2016	517.88 Kcal	650.70 Kcal	863.27 Kcal
Semaine du 9 au 13 mai 2016	481.02 Kcal	602.18 Kcal	762.63 Kcal
Semaine du 20 au 24 juin 2016	576.61 Kcal	676.04 Kcal	871.61 Kcal

### Bilan annuel des fréquences

Lors de l'analyse du bilan annuel des fréquences, il est constaté que l'ensemble des fréquences sont respectées sur l'année.



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- Notre politique de sécurité alimentaire

> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

La politique  
**Hygiène et Sécurité**  
Alimentaire

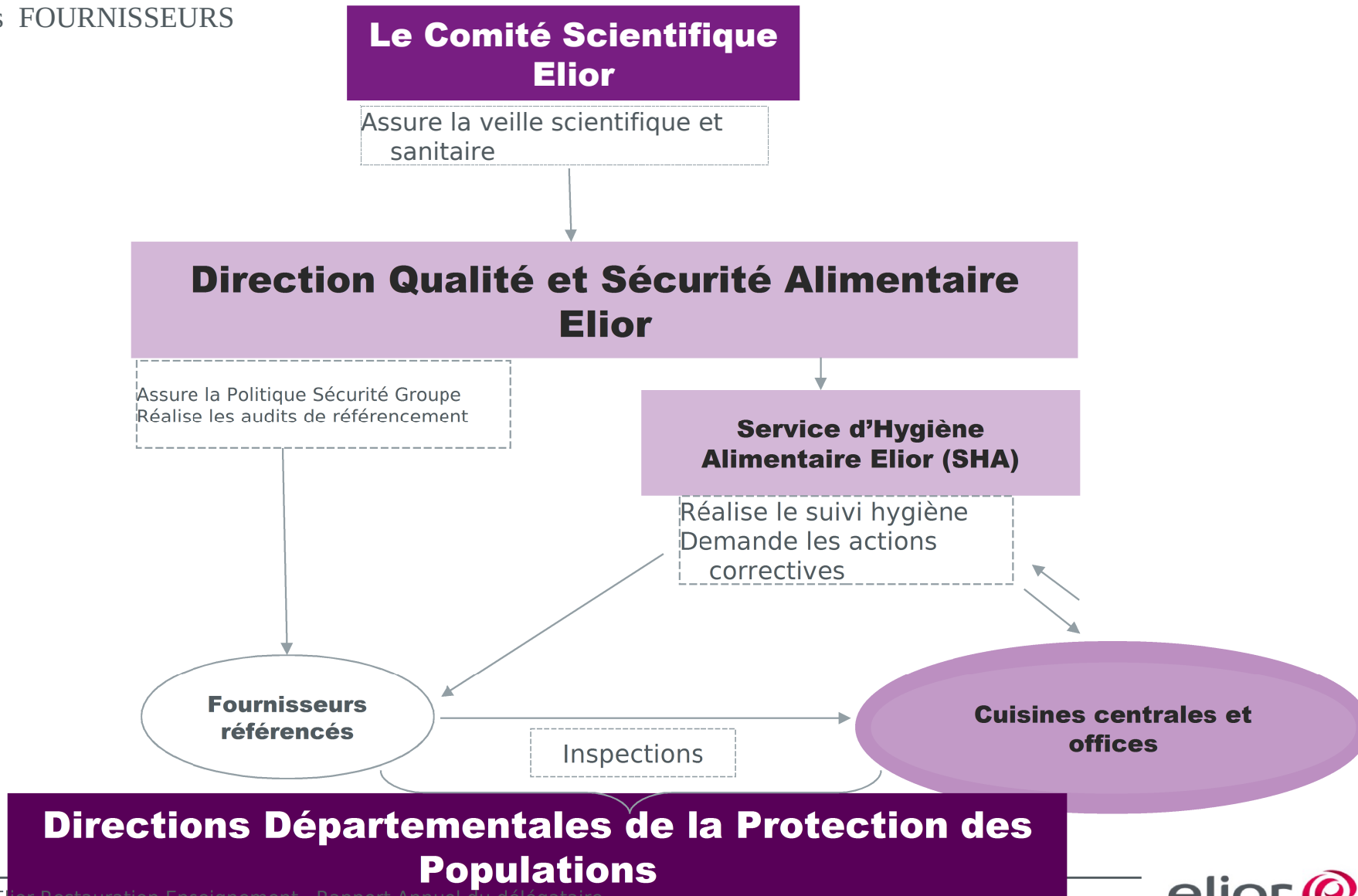




## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

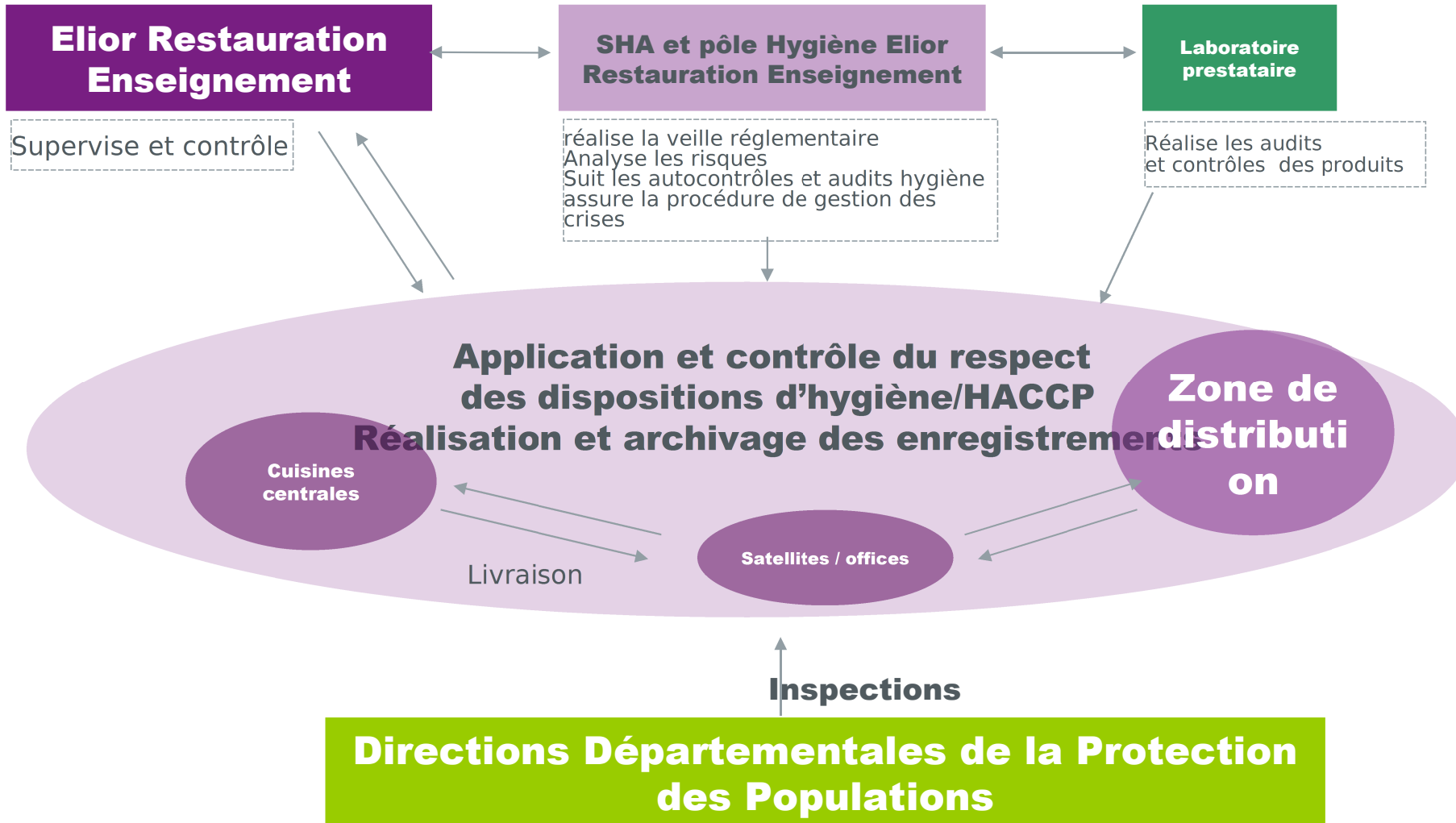
Les FOURNISSEURS



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Les acteurs de la sécurité alimentaire

#### Les RESTAURANTS



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- Les autocontrôles microbiologiques

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

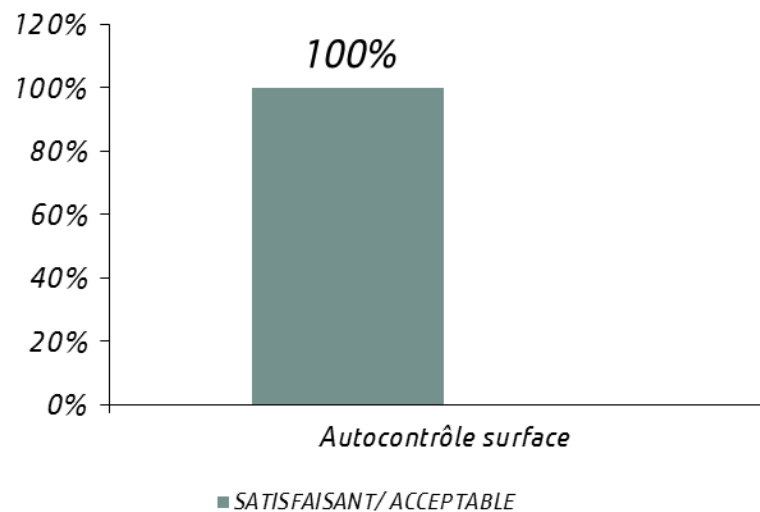
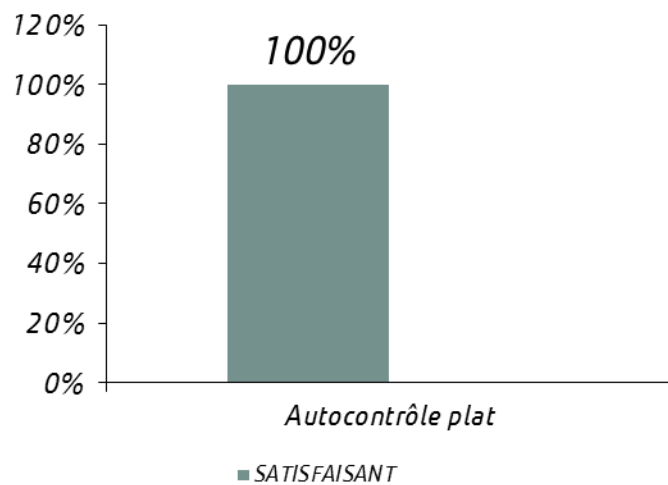
Les analyses  
**microbiologiques**



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats et surfaces

Année A	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	63	63	0	100,00%
Surfaces	20	20	0	100,00%



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

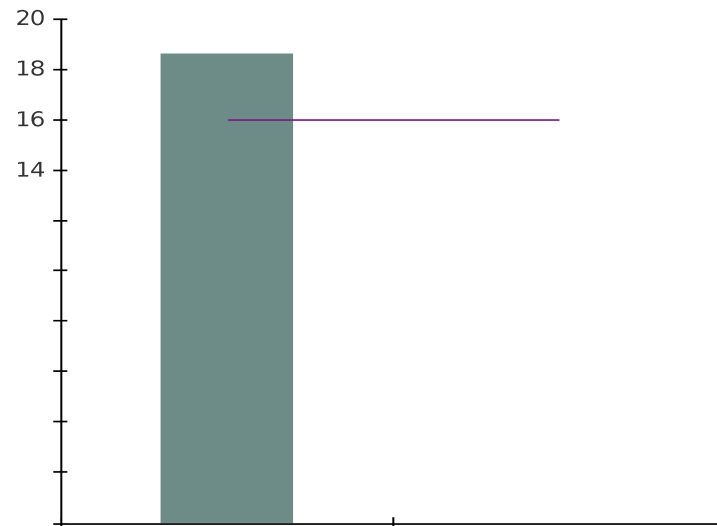
---

- Les audits hygiène et rapports de visite des organismes officiels de contrôle

Pour votre  
contrat

**Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:  
> 05/01/2016, AGRO ANALYSE, 18.6/20**

Suivi des notes d'audit hygiène(



## 2.2. La satisfaction des convives



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Etre à l'écoute de nos clients et nos convives
- Afin de savoir **ce qui est apprécié dans notre prestation** ou **ce qui nécessiterait d'être amélioré**, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des **opportunités d'expression** de leur satisfaction.
- Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, **trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
  - Le Baromètre Convives
  - L'Observatoire Du Goût
  - Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et de suivi de la satisfaction



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

•L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants.  
Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.





## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### Satisfaction par restaurant: Maternelle

Période observée : du 01/09/2015 au 31/08/2016

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole CLAIRIONS	49.7	38.9	88.6	9.7	1.7	11.4	658 / 1185 plats
Ecole LABORDE	89.3	9.4	98.7	0.6	0.6	1.3	825 / 1185 plats
Ecole MARIE-NOËL MATER	74.9	16.4	91.3	8.3	0.4	8.7	713 / 1185 plats
Ecole MARTINEAU	91.3	7	98.2	1.8	0	1.8	618 / 1185 plats
Ecole MIGNOTTES	80.8	13.9	94.7	3.9	1.5	5.3	619 / 1185 plats
Ecole PARIS	75.1	22.8	97.9	2.1	0	2.1	614 / 1185 plats
Ecole PIEDALLOUES	11.1	83	94.1	4.9	1	5.9	613 / 1185 plats
Ecole PIERRE CURIE	88.4	8.5	94.9	3.7	1.4	5.1	492 / 1185 plats
Ecole PONT	1	83.3	84.4	14.5	1.2	15.6	671 / 1185 plats
Ecole RENOIR	77.8	20	97.8	1.1	1.1	2.2	90 / 1185 plats
ECOLE ROSOIRS	85.2	31.7	96.9	2.9	0.2	3.1	650 / 1185 plats

## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### Satisfaction par restaurant: Elémentaire

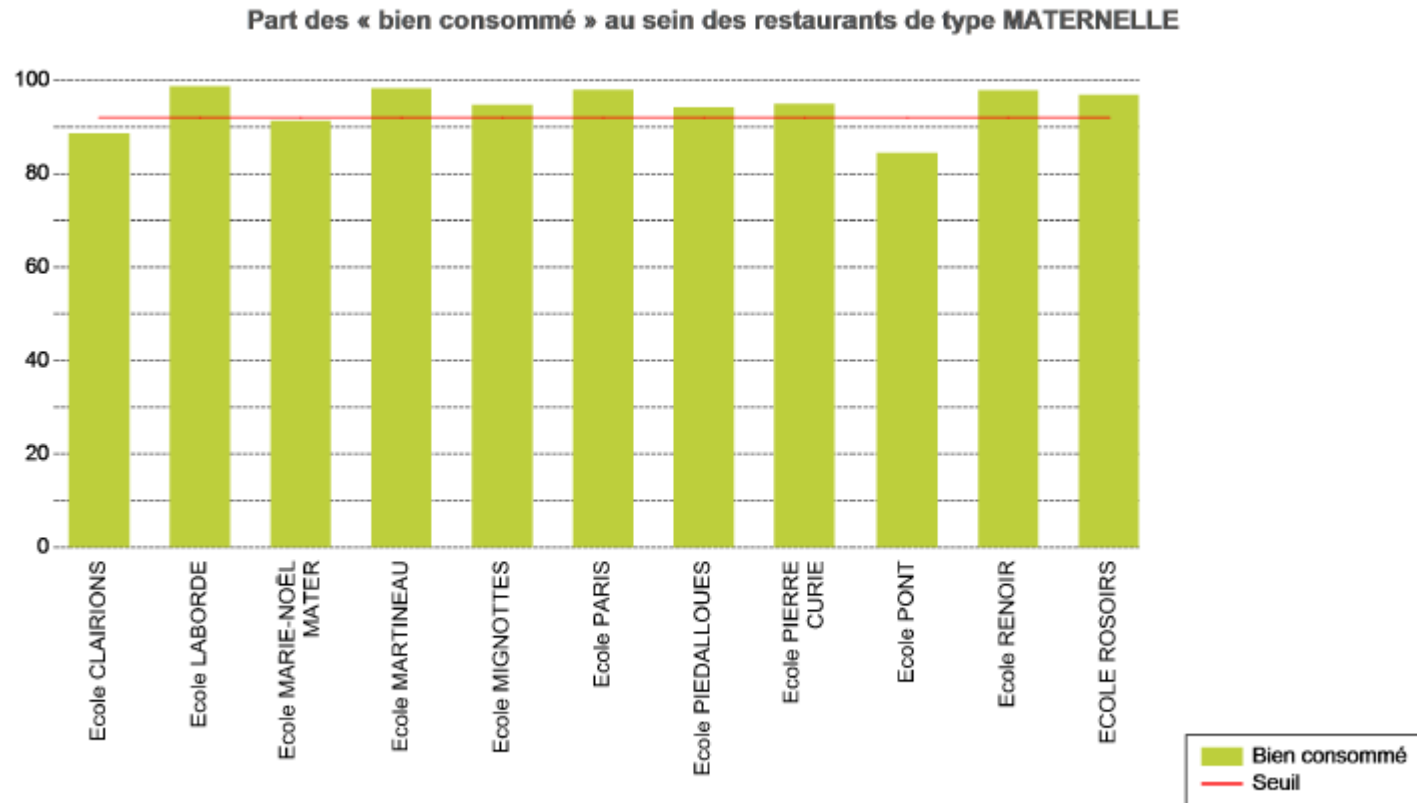
Période observée : du 01/09/2015 au 31/08/2016

ELEMENTAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole CLAIRIONS.	49.3	39.4	88.7	9.7	1.6	11.3	691 / 1185 plats
Ecole LABORDE	89.4	9.3	98.7	0.6	0.6	1.3	624 / 1185 plats
Ecole MARIE-NOËL MATER	74.2	16.9	91.1	8.4	0.5	8.9	729 / 1185 plats
Ecole MARTINEAU	90.9	6.8	97.7	1.9	0.3	2.3	618 / 1185 plats
Ecole MIGNOTTES	78.1	14.9	93	4.7	2.3	7	704 / 861 plats
Ecole PARIS	74.5	23.6	98	2	0	2	607 / 1185 plats
Ecole PIEDALLOUES	8.9	84.5	93.4	5.7	0.9	6.6	696 / 861 plats
Ecole PIERRE CURIE	84.6	10.4	94.9	3.7	1.4	5.1	512 / 861 plats
Ecole PONT	0.4	83.6	84	14.9	1.1	16	739 / 861 plats
Ecole RENOIR	77.8	20	97.8	1.1	1.1	2.2	90 / 1185 plats
ECOLE ROSOIRS	62.9	33	95.9	4	0.1	4.1	752 / 861 plats

## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### • SATISFACTION PAR RESTAURANT

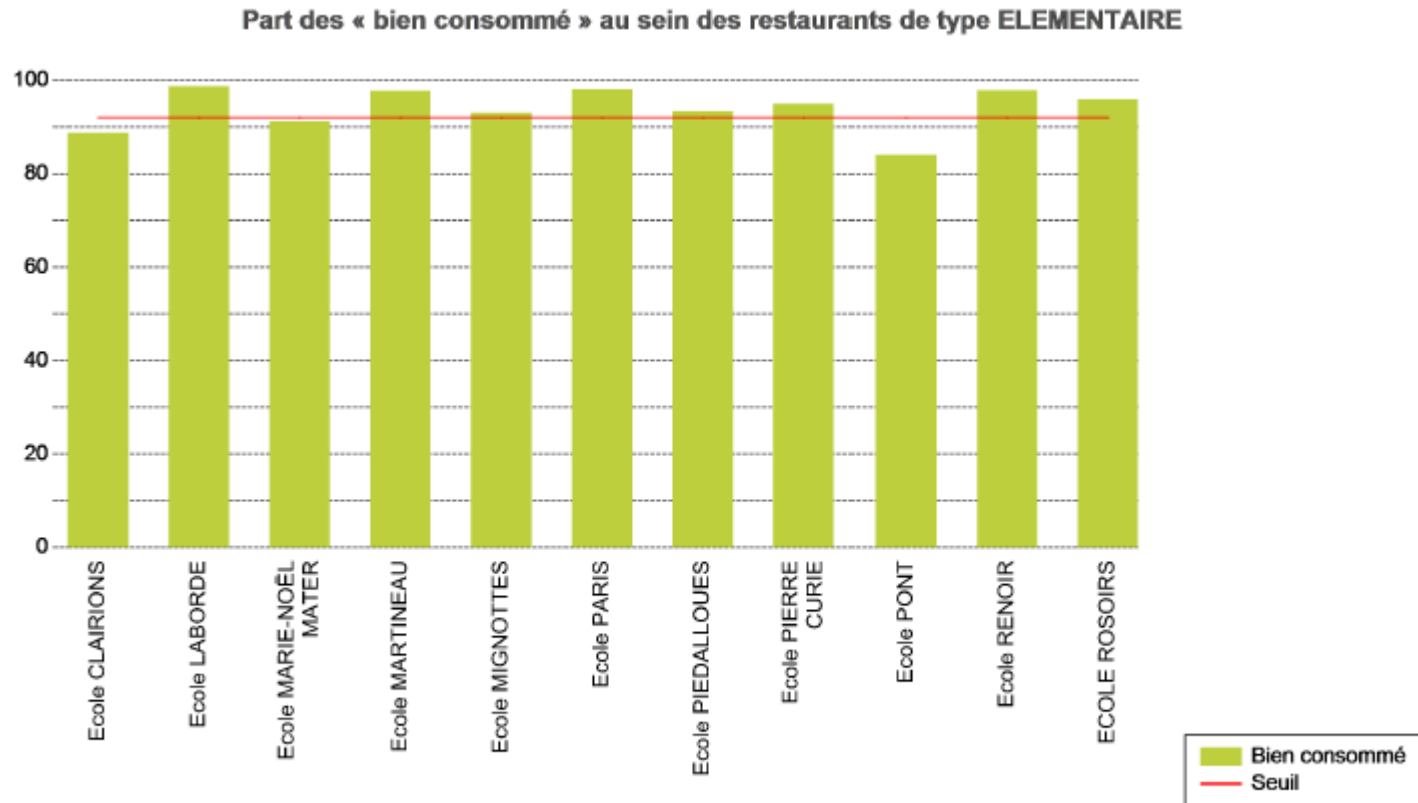


Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### • SATISFACTION PAR RESTAURANT



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### • SATISFACTION PAR CONVIVE

Période observée : du 01/09/2015 au 31/08/2016

Convives	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Seuil
ELEMENTAIRE	59.8	33.5	93.4	5.8	0.9	6.6	92%
MATERNELLE	61.9	32	93.9	5.3	0.8	6.1	92%

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

#### Sont considérés:

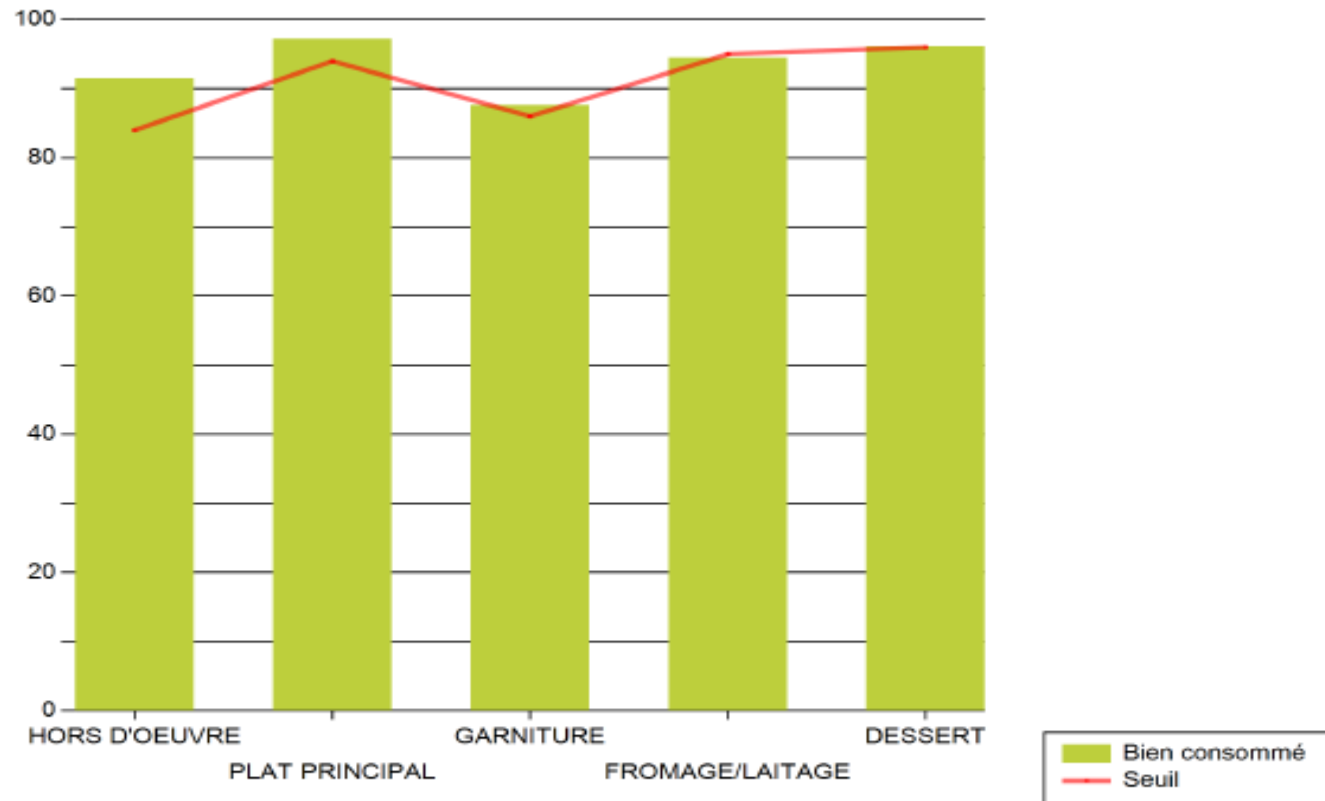
ELEMENTAIRE 11 / 12 restaurants

MATERNELLE 11 / 12 restaurants

## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### • SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLAT

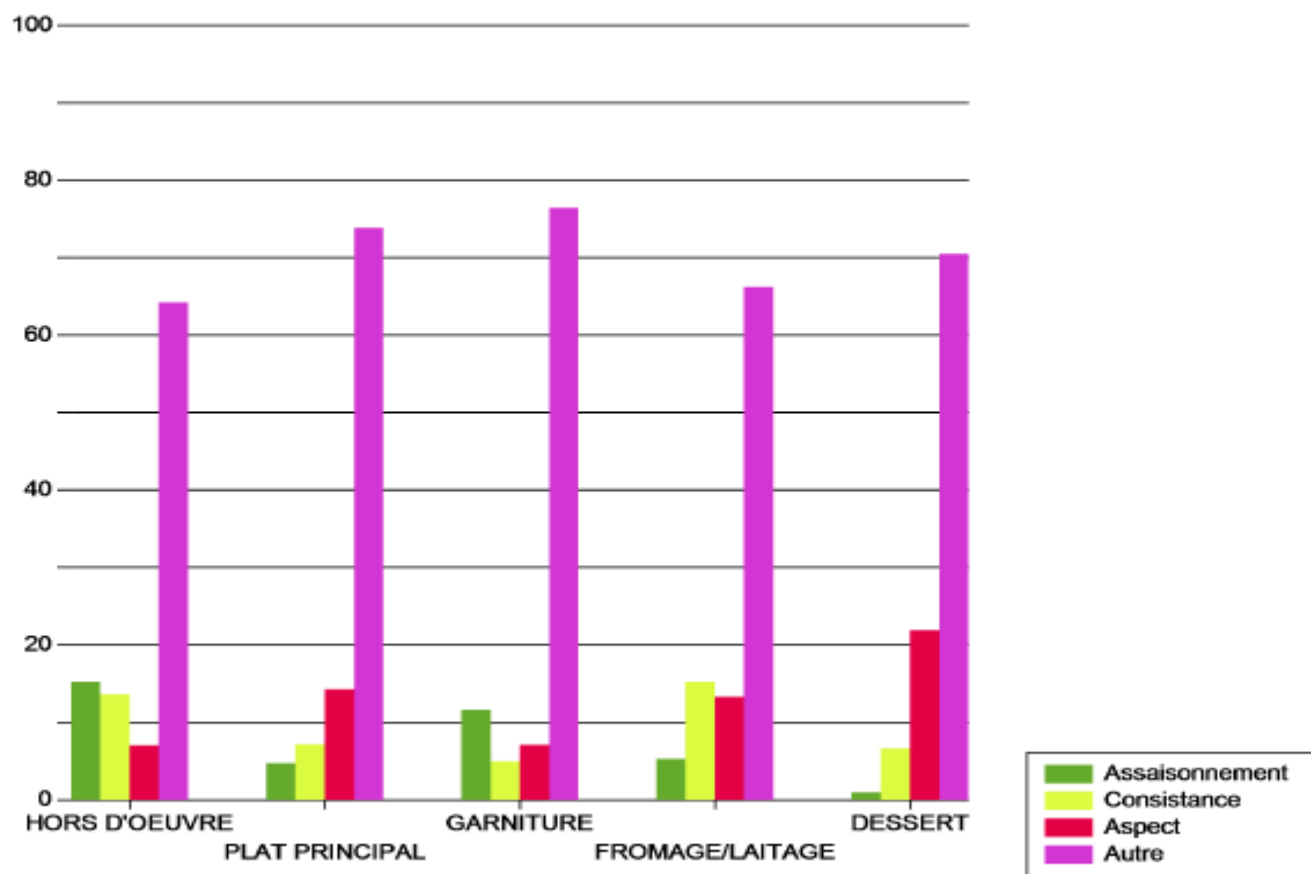


Chacun des seuils correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus sur l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût » pour chaque famille de plat.

## 2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### • LES CRITERES DE NON CONSOMMATION PAR FAMILLE DE PLATS



Le critère «Autre» est déclaratif. Sa pertinence dépend du plat analysé.

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

- **Les tops conso + et conso - / HORS D'OEUVRE**

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »

- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### HORS D'OEUVRE

#### Les mieux consommés

Cake aux deux fromages

Macédoine bio et mayonnaise bio

Melon charentais

Oeufs durs mayonnaise

Pastèque

Pizza au fromage

rosette et comichons

Salade composée BIO nature

Salade de mâche agrémenté de croûtons

Salade de mâche et betteraves

Salade de tomates bio

Terrine de légumes agrémentée de mayonnaise

Tomates et coeur de palmier

#### Les moins consommés

Chou blanc râpé BIO sauce vinaigrette

Duo de choux bio

Gaspacho

Tartichaunade



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

- **Les tops conso + et conso - / PLAT PRINCIPAL**

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### PLAT PRINCIPAL

#### Les mieux consommés

Bolognaise au Boeuf  
Chili con carne et riz bio  
Emincé de poulet sauce normande  
Escalope de dinde au jus  
Escalope de dinde sauce échalote  
Filet de saumon au beurre blanc  
Jambon blanc bio  
Jambon de dinde sauce madère  
Merguez douce  
Penne à la bolognaise  
Pizza au fromage bio  
Rôti de dinde à l'estragon  
Sauté de dinde sauce ratatouille  
Sauté de veau à l'ancienne  
Steak de colin à l'oseille

#### Les moins consommés

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

- **Les tops conso + et conso - / GARNITURE**

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### GARNITURE

#### Les mieux consommés

Blé bio  
Carottes persillées bio  
Coquillettes bio  
Epinards béchamel à la vache qui rit  
Penne bio  
Petits pois au jus  
Pommes paillason  
Pommes rissolées bio  
Salade verte bio  
Spaghetti bio  
Spicy potatoes  
Spirales bio  
Tortis

#### Les moins consommés

Chou vert braisé  
Chou vert et champignons  
Endives béchamel  
Poireaux BIO à la béchamel  
Riz bio pilaf

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

- **Les tops conso + et conso - / FROMAGE/LAITAGE**

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### FROMAGE/LAITAGE

#### Les mieux consommés

Saint Paulin bio

#### Les moins consommés

Fromage de Souilly bio

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

### • Les tops conso + et conso - / DESSERT

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

#### DESSERT

##### Les mieux consommés

Flan à la vanille

Flan au chocolat

Ile flottante

##### Les moins consommés

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

- **La meilleure progression\***



\* présente le plat présenté sur les 3 derniers mois ayant la meilleure progression

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Présentation des Commissions Restauration

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec vous** et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des futurs menus, nous en profitons pour **vous informer** sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.



## 2.2. La satisfaction des Convives

- Fréquence des commissions restauration

	Sep.15	Oct.1 5	Nov.1 5	Déc.1 5	Janv. 16	Fév.1 6	Mars 16	Avril 16	Mai 16	Juin 16	Juil. 16	Aout 16	Nombre total
Scolaire	22/09			01/12			08/03		31/05				4
Portage à domicile		06/10		01/12			08/03		31/05				4
Petite enfance	29/09			08/12			15/03			01/06			4
Centres de Loisirs									26/05				1

## 2.2. La satisfaction des Convives

### • Bilan des commissions restauration

Date	Convives	Points positifs	Points à améliorer
1 Décembre 2015	Scolaire	<p><b><u>Les plats appréciés:</u></b>            Le saumon,            Les omelettes mais de préférence nature,            Les pizzas            La purée de panais            Les penne romagnola,            Certains menus comme la macédoine/colombo/boulogne,            Le moelleux caramel            Les poires (fruit BIO &amp; local)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisson des pommes de terre parfois trop ferme</li> <li>-- Le Saint Florentin trop sec</li> <li>-- La mousse stracciatella : bonne mais écœurante</li> <li>--La semoule sèche</li> </ul>
8 Mars 2016	Scolaire	<p><b><u>Les plats appréciés:</u></b>            La sauce pain d'épices, les animations (menu de Noël, menu Chinois), le riz au lait (fait par la cuisine centrale avec du lait BIO), les kakis, les préparations réalisées au niveau de la cuisine centrale (Bitok, cake aux framboises), certains plats composés (couscous, spaghettis bolognaise)            Certains menus : colin pané/Purée de potiron BIO/camembert/mousse chocolat...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pain de sardines, il est préféré le pain de maquereaux</li> <li>-- retour mitigé sur la purée de panais</li> <li>--P'tit Souilly, trop sec et trop amer</li> <li>--la salade de penne, trop d'ail et de poivrons</li> <li>-- la tartiflette trop liquide</li> <li>-- potiron béchamel</li> <li>--la salade de pommes de terre car pommes de terre pas assez cuites</li> <li>--la purée de céleri : retour mitigé</li> <li>--endives béchamel</li> </ul>

- ➔ Les préparations maison (potages, pâtisseries, purées...) sont fortement appréciées des convives.
- ➔ La cuisson des pommes de terre est un point récurrent à améliorer.
- ➔ Le fromage p'tit Souilly n'est pas bien apprécié mais il s'agit d'un produit local répondant aux critères du cahier des charges



## 2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

Adaptées au profil des convives, enfants et adolescents, éducatives et ludiques, **les animations 2015-2016** sont relayées dans l'assiette avec des recettes réalisées par nos chefs et testées auprès de nos convives.

Les animations sont classées en **Quatre grandes thématiques**:



Lulu, la mascotte de  
notre programme  
d'animations



## 2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

### La semaine du Goût « Direction l'Italie »

- Cette année, nous avons proposé des recettes aux saveurs italiennes.
- FOCUS sur quelques recettes proposées
  - > Sauté de veau à la milanaise
  - > Panacotta & coulis
  - > Filet de hoki sauce du Verger
  - > Escalope de poulet au gorgonzola
  - > Escalope de poulet au gorgonzola
  - > Mousse Stracciatella



Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



### Orange Attitude

Nous avons proposé à nos convives de fêter l'automne avec des produits de saison.

#### ■ AU MENU

- > Carottes Râpées BIO au citron
- > Hoki sauce Orange & Purée de potiron BIO
- > Cheddar
- > Orange



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Les animations dans votre ville

### Le Mexique

Une Occasion de découvrir le Mexique au rythme des maracas.

#### ▪ AU MENU

- > Salade mexicaine
- > Fajitas
- > Flan au citron vert & cigarette russe



### La découverte des régions françaises

- A l'occasion du championnat d'Europe de Foot qui se déroulera en France en Juin 2016,, les enfants ont pu découvrir un repas Breton.

➤ Sans oublier les différents fêtes calendaires: Noël, la galette des rois, la chandeleur, le nouvel an chinois et Pâques, qui ont été fêtées dignement.



## 2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février
<b><u>Scolaire</u></b>	<p>1 septembre Cocktail de la Rentrée</p> <p>3 septembre Repas froid</p>	<p>Du 12 au 16 octobre Semaine du Goût (L'Italie)</p>	<p>Du 9 au 13 novembre Menu Graines de céréales</p> <p>19 novembre Menu Orange</p>	<p>17 décembre Menu de Noël (clémentines &amp; papillotes)</p>	<p>8 janvier Epiphanie</p>	<p>2 février Crêpes de la Chandeleur</p> <p>4 février Nouvel An Chinois</p>

## 2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout
<u>Scolaire</u>	10 mars Viva Mexico	1 <sup>er</sup> avril Menu de Pâques (Gâteau de Pâques & chocolat)	19 mai Les Régions Françaises  27 mai Menu Américain	10 Juin Menu RADD  16 juin Repas Froid  23 juin Pique Nique	5 juillet Repas Froid	

## 2.3 L'engagement de nos équipes



## 2.3. L'engagement de nos Équipes

---

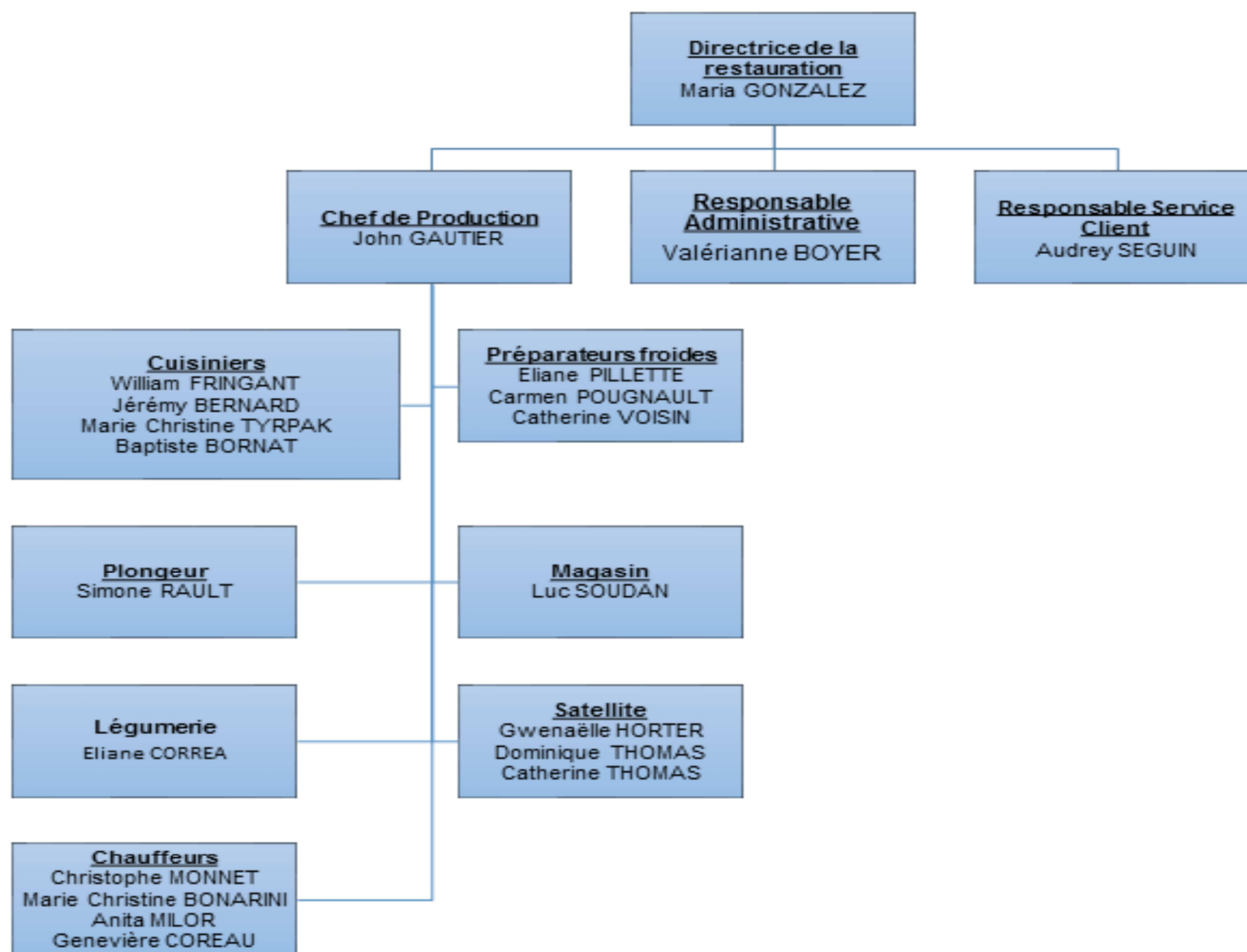
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > Notre politique de ressources humaines, axée sur **la formation et la promotion interne**, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- > Signataire de **la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation**, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

Nos collaborateurs sont  
**nos meilleurs  
ambassadeurs**



## 2.3. L'engagement de nos Équipes

- Organigramme de la Cuisine Centrale





## 2.3. L'engagement de nos Équipes

- Liste des salariés

Nom & Prénom	Statut					
BOYER Marie Valérianne	E					
THOMAS Dominique	E					
THOMAS Catherine	E					
MONNET Christophe	E					
BONARINI Marie Christine	E					

➤ Départ en retraite: William FRINGANT (Détachée Collectivité Territoriale)

## 2.3. L'engagement de nos Équipes

---

- Notre politique de formation

### Trois axes majeurs

- > L'emploi et la gestion de carrières
- > Le développement des compétences
- > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **employeur responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
- Fondée sur une offre personnalisée, **la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.**

Promouvoir le  
parcours et les  
compétences de chacun  
de ses collaborateurs



## 2.3. L'engagement de nos Équipes

---

- Tableau de synthèse des formations de nos équipes

NOM	FORMATION
John GAUTIER	Prévenir et manager les risques psycho-sociaux
John GAUTIER	Virtuoz
Catherine VOISIN	HACCP
Carmen POUGNAULT	Perfectionner ses compétences en préparations froides
Carmen POUGNAULT	HACCP
Christophe MONNET	Chauffeurs livreurs missions et relationnel clients
Christophe MONNET	Sauveteur secouriste du travail
Anita MILLOR	HACCP
Marie Valériane BOYER	Virtuoz

---

## 2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

- Une politique d'achat responsable

Pour vous garantir le respect de vos exigences, nous nous appuyons sur une structure dédiée et certifiée ISO 9001 qui nous permet de:

- Maîtriser les produits en amont pour plus de sécurité
- Optimiser les conditions d'achat tout en respectant notre niveau d'exigence élevé
- Offrir aux convives des garanties de qualité et de sécurité constantes et absolues des denrées servies
- Rechercher des produits innovants

Nos produits sont sélectionnés par des acheteurs experts au sein de notre centrale de référencement, en lien avec notre responsable de Production, qui réalise ses commandes auprès des fournisseurs en fonction des besoins.

Nous vous assurons par conséquent une traçabilité:

- En amont, par nos fournisseurs
- En aval, par nos procédés de fabrication et de livraison sur nos restaurants

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

- La nature et l'origine des denrées

Nos fournisseurs appliquent le règlement CE 1139/98 imposant aux producteurs et industriels d'étiqueter les produits contenant un ingrédient modifié.

Notre politique d'achats interdit les produits étiquetés OGM, ce qui respecte les exigences de votre contrat.

Nos fournisseurs de viandes sont référencés par un agrément sanitaire CE et ont une obligation d'étiquetage des viandes (né, élevé, abattu): réglementation de 01/01/02. Ils ont également souscrit à la Charte de Transparence des approvisionnements en viande bovine et sont contrôlés sur le respect de celle-ci par un organisme tiers (BVQI: Bureau Veritas Qualité International).

Nos fournisseurs de poissons surgelés ou frais ont souscrit à la Charte de Transparence des Approvisionnements en Poissons.

### **Rappels des exigences contractuelles:**

- 100% de viande de Race à viande ou Bouchère
- 100% de volaille certifiée Label Rouge, classe A
- 100% de porc fermier Label Rouge
- Agneau de qualité supérieure ou avec signe officiel de qualité Origine France
- Poisson non enrobés, « catégorie sans arêtes », surgelé en mer. Les cubes de poisson sont proscrits ainsi que le poisson reconstitué.

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- Nos approvisionnements en Circuit Court

Des nouveaux fournisseurs locaux ont été démarchés pour pouvoir s'adapter au cahier des charges.

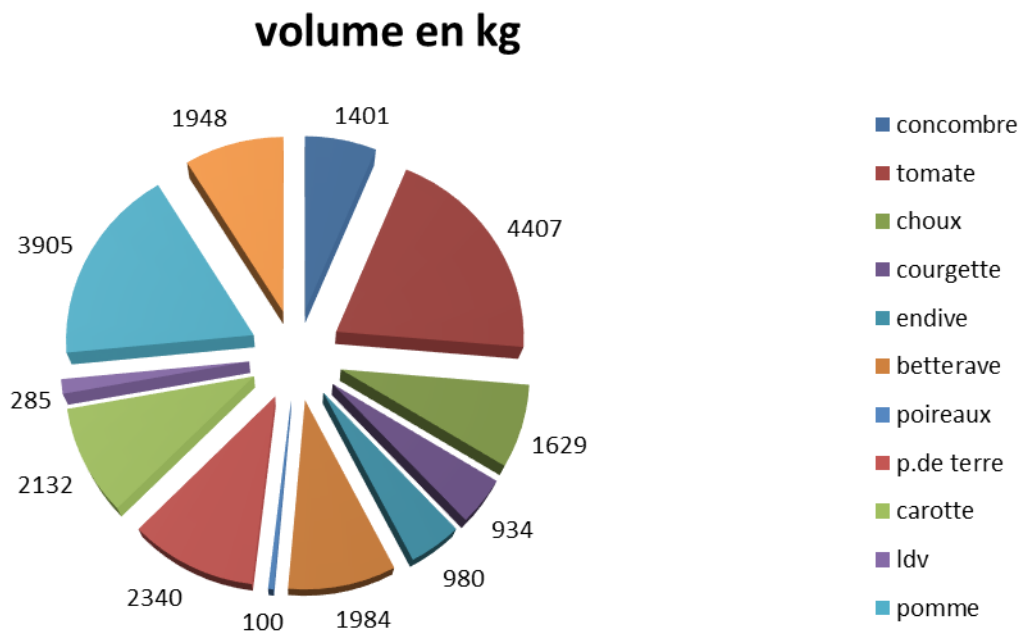
	Numéro de téléphone	Ville	Produits
Bourgogne Produit Frais	03 86 94 41 00	Auxerre	B.O.F
Bourgogne Primeurs	03 86 80 18 56	Migennes	Fruits / Légumes
Clos de Rochy	03 86 63 67 03	Dicy	Pommes et Poires BIO
Société Courtois	03 86 81 50 44	Auxerre	Eaux / Vins
EARL Faucheux	03 86 81 78 41	Lucy /Yonne	Légumes BIO
Le Trousse	03 86 53 89 62	Escolives Sainte Camille	Légumes BIO
Gaec de Souilly	03 86 41 82 86	Montigny Le Resle	Fromages /desserts lactés BIO
Pierre Qui Vire	03 86 33 03 73	Saint Leger Vauban	Yaourts natures et aromatisés BIO
Boulangerie Rive Droite	03 86 46 96 03	Auxerre	Boulangerie
SCEA PROU	03 86 41 37 06	Vallan	Fruits
Etienne PREVOST	06 71 39 62 10	Sainte Magnance	Pommes de terre BIO
Martin	03 86 47 16 03	Charbuy	Légumes
LDC Bourgogne	03 85 75 14 23	Branges	Poulet
Duc Chailley	03 86 43 55 88	Chailley	Poulet BIO
Sicaba		Bourbon L'Archambault	Viande BIO et non BIO
BIO Good	02 38 84 28 29	Saint Jean de Braye	Compotes BIO

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

FOCUS

### • Répartition des Produits locaux chez Bourgogne Primeurs sur l'année 2015-2016

La part des produits locaux chez Bourgogne Primeurs représente **43,13%** des achats. Soit une augmentation de 6,83% par rapport à l'année dernière.





FOCUS

## Répartition des Produits locaux chez Bourgogne Primeurs sur l'année 2015-2016

		
Betterave	BTG	Saint Benoit/loire (45)
Céleri Rave	LES JARDINS DE LA PERRIERE	Donzy (89)
Cerises	RAIMOND	Jussy (89)
Concombre	KULTIVE	Sandillon (45)
Endive	LECAILLON	Noyers (89)
Epinard	RENAUD SPAETH	Saint Amand (89)
Poireaux	LES JARDINS DE LA PERRIERE	Donzy (89)
Poire	VERGERS DE NOSLON	Cuy (89)
Pomme	GODEAU VERGERS DE NOSLON	Olivet (45) Cuy (89)
Pommes de terre	SAVEURS DE CHAMPAGNE	Nogent sur Seine (10)
Radis	SCEA DES ORMEAUX	Donzy (89)
Salade	SCEA DES ORMEAUX	Donzy (89)
Tomate	SOPA	Sandillon (45)

Avec le nouveau contrat signé avec Elior, la ville souhaite valoriser les circuits courts d'approvisionnement. C'est ce qui a permis à un jeune agriculteur de s'installer, il s'agit de Renaud Spaeth.

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

### Analyse BIO et LOCAL année 2015-2016 concernant le public cible.

#### Détail par composants.

	Réalisé				%			Total LOCAL	Total BIO	Objectifs LOCAL
	Total	LOCAL	BIO	BIO & LOCAL	BIO	BIO & LOCAL	LOCAL			
<b>Entrées de Crudités</b>	127	19	20	19	15,75%	14,96%	14,96%	29,92%	30,71%	50%
<b>Entrées de féculents</b>	24	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Pommes de terre	7	0	0	7	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	100,00%	100%
- lentilles	5	0	0	5	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	100,00%	100%
- Autres	18	0	17	0	94,44%	0,00%	0,00%	0,00%	94,44%	10%
<b>Entrées de Cuidités</b>	42	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- (haricots verts, macédoine....)	25	8	2	7	8,00%	28,00%	32,00%	60,00%	36,00%	80%
- pains de légumes, potage	20	0	2	8	10,00%	40,00%	0,00%	40,00%	50,00%	50%
<b>Entrées Charcuterie</b>	18	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Œuf	3	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Poisson	11	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Charcuterie	6	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
<b>Entrées Chaudes (cakes salés, friand..)</b>	13	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
<b>Viandes entières (Sauté, rôti)</b>										
- Veau	9	5	1	0	11,11%	0,00%	55,56%	55,56%	11,11%	100%
- Agneau	6	6	0	0	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%	0,00%	100%
- Bœuf	20	3	1	8	5,00%	40,00%	15,00%	55,00%	45,00%	80%
<b>Volaille</b>										
- Dinde (Sauté, escalope)	15	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Poulet (Escalope, sauté)	23	10	2	6	8,70%	26,09%	43,48%	69,57%	34,78%	60%
<b>Porc (Escalope, sauté)</b>	9	4	1	4	11,11%	44,44%	44,44%	88,89%	55,56%	90%
<b>Poisson</b>	61	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
<b>Viandes hachées (veau, bœuf)</b>										
- Veau	4	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Bœuf	31	1	1	0	3,23%	0,00%	3,23%	3,23%	3,23%	
<b>Charcuterie (Saucisses, merguez)</b>										
- Saucisses, merguez...	15	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Jambon blanc	5	0	2	0	40,00%	0,00%	0,00%	0,00%	40,00%	
- Jambon dinde	4	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
<b>Oeufs/Omelette</b>	9	0	1	0	11,11%	0,00%	0,00%	0,00%	11,11%	

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

	Réalisé				%			Total LOCAL	Total BIO	Objectifs LOCAL
	Total	LOCAL	BIO	BIO & LOCAL	BIO	BIO & LOCAL	LOCAL			
<b>Plat Ecoresponsable</b>	15	0	9	0	60,00%	0,00%	0,00%	0,00%	60,00%	
<b>Légume vert</b>	90	0	0	0						
- Frais	38	11	2	18	5,26%	47,37%	28,95%	76,32%	52,63%	90%
- Surgelé	73	0	37	0	50,68%	0,00%	0,00%	0,00%	50,68%	
<b>Féculent</b>	22	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Pommes de terre	26	2	2	19	7,69%	73,08%	7,69%	80,77%	80,77%	90%
- Lentilles	8	0	0	9	0,00%	112,50%	0,00%	112,50%	112,50%	100%
- Autres (Pâtes, riz, semoule)	78	0	67	0	85,90%	0,00%	0,00%	0,00%	85,90%	10%
<b>Produits laitiers</b>										
- Yaourts BIO	54	0	0	54	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	100,00%	100%
- Fromages BIO	31	0	2	29	6,45%	93,55%	0,00%	93,55%	100,00%	100%
- Fromage blanc BIO	5	0	0	5	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	100,00%	100%
- Crèmes desserts BIO	10	0	0	11	0,00%	110,00%	0,00%	110,00%	110,00%	100%
- Laitages conventionnels	3	0	1	0	33,33%	0,00%	0,00%	0,00%	33,33%	
- Fromages conventionnels	122	10	0	1	0,00%	0,82%	8,20%	9,02%	0,82%	40%
<b>Fruits crus</b>	117	30	16	21	13,68%	17,95%	25,64%	43,59%	31,62%	60%
<b>Fruits cuits</b>										
- Compote	30	0	25	1	83,33%	3,33%	0,00%	3,33%	86,67%	100%
- Fruits au sirop	11	0	1	0	9,09%	0,00%	0,00%	0,00%	9,09%	
<b>Pâtisserie</b>										
- maison	20	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
- Industrielle (chou, éclair, sablé...)	17	0	0	0	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
<b>Desserts lactés (Riz au lait, semoule au lait...)</b>										
- maison	14	0	9	0	64,29%	0,00%	0,00%	0,00%	64,29%	
- Industrielle	22	0	2	0	9,09%	0,00%	0,00%	0,00%	9,09%	
		<b>Local</b>	<b>BIO</b>	<b>BIO et local</b>						
	1140	109	223	232						

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

Résultat :

BIO	39,912	Valeur à titre indicative puisque le BIO est calculé en nombre de composantes
LOCAL	29,912	
LOCAL du BIO	50,989	

### **ANALYSE DES RESULTATS :**

Les salades vertes sont toujours en 4ème gamme (pas en local) mais appréciées par les enfants.

Essais non concluant de travailler avec un ESAT local dans le précédent contrat.

Pas de dinde en local (confirmé par la chambre d'agriculture)

Pas de poisson en local

Pas de viandes hachées en local. La viande hachée doit également être soumise à une réglementation spécifique.

Pas de charcuterie en local. Le jambon est cependant Bleu Blanc Cœur.

Pas de fruits au sirop en local.

Les pâtisseries et les desserts lactés sont fait MAISON au niveau de la cuisine centrale.

### **Du travail a été mis en œuvre pour améliorer ces résultats et tendre vers les objectifs contractuels.**

Des producteurs locaux ont été démarchés, de nouveaux produits sont proposés :

\*Depuis le 19 octobre 2015 : LDC Bourgogne (**Poulet local**)

\*Depuis le 18 novembre 2015 : Société DUC (**Poulet BIO local**)

\*Depuis le 03 mars 2016 : Nouveau fournisseur Guy Martin pour **les légumes**

\*Depuis le 11 mai 2016 : Introduction des **Fromages** locaux ( Brillat Savarin, Faisselle, Délice de Vogue, Crémeux Bourguignons, Régal de Bourgogne, Soumaintrain, Langres, Epoisses, Plum Gily)

Des intempéries justifient également la diminution de composantes locales.

## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

Voici un mail du producteur Faucheux pour justifier l'absence de livraison de produits locaux.

**De :** EARL FAUCHEUX [<mailto:earl.faucheux@orange.fr>]

**Envoyé :** mardi 9 février 2016 08:43

**À :** Gautier John <[john.gautier@elior.com](mailto:john.gautier@elior.com)>

**Objet :** Re:

Je vous livre juste les lentilles, je n'ai plus de carottes jusqu'à la fin de saison.  
cordialement  
Jean Charles Faucheux

Le 08/02/2016 13:41, Gautier John a écrit :  
numéro commande: 04/03/2016

Bonjour,

Il me faudrait : 180kg de carottes BIO.  
25kg de lentilles BIO.

pour livraison le 04/03/2016

Merci de me répondre par mail

Cordialement



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

Voir document en annexe

## 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les engagements pluri- annuels
- 3.4. Les fluides

## 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel





## 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

### • Valorisation des matériels mis en place sur **la cuisine** au cours de l'exercice

Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Coupe légumes	GAUTHIER	7566,00
Patière Chariot patière Robinet Cuve à légumes	BOURGOGNE CUISINE	1329,96
<b>Total</b>		<b>8895,96</b>

### • Valorisation des matériels mis en place sur **les restaurants** au cours de l'exercice

En accord avec la ville, les 2 tables de tri n'ont pas été fournies sur cette année. Une table de tri va être mise en fonctionnement en septembre 2017 sur le restaurant scolaire de Laborde.

## 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

---

- **En synthèse**

- Ce contrat met en évidence la montée en puissance de la valorisation des produits frais (en privilégiant le local) et des préparations maison: augmentation des légumes Frais traités en légumerie, des pâtisseries maison, des préparations types Brandade, hachi Parmentier....
- La ville a suivi son plan de renouvellement et d'investissement du matériel. Du petit matériel a également été acheté afin de répondre au besoin de ce nouveau contrat. L'augmentation du volume des produits traités, particulièrement des produits frais nécessite du matériel adéquat.
- Le renouvellement du matériel se porte désormais sur les cellules de refroidissement. L'augmentation du volume de produits traités, nécessite plus de refroidissement afin de limiter l'attente et ainsi respecter les normes HACCP.

## 3.1. La maintenance







## 3.2. Les engagements pluri-annuels



## 3.2 Les engagements pluri-annuels

### Les contrats souscrits par Elior

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT FORESTIER
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	BOUYGUES, SFR
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	LYONNAISE DES EAUX
Gaz	BUTAGAZ
Electricité	EDF
Entretien	
Espaces verts	JAUBERT
Bennes de tri	SHAMROCK
Télesurveillance	SCUTUM
Extincteurs	DESAUTEL
Plomberie	JHB
Entretien Matériel de cuisine et réparations	GAUTHIER
Thermocelleuses	RESCASET
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

## 3.3. Les fluides





## 3.3 Les fluides

### • Les consommations énergétiques sur la cuisine

#### • Gaz

Période de référence		
Février		

#### • Eau

Période de référence	N ° Facture		
Octobre	1004387		
Mars	1007209593		
Cumul annuel			

#### • Electricité

Période de référence		
Septembre		
Octobre		
Novembre		
Décembre		
Janvier		
Février		
Mars		

Pas de facture d'électricité en janvier,  
report sur février.

## 4. SYNTHÈSE



## 4. SYNTHÈSE

---

- Une démarche Développement Durable:
  - Des Produits issus de la Région de Bourgogne.
  - Des produits issus de l'Agriculture Biologique
  
- Des plats bien consommés (Observatoire du Goût)
  - 93,4% (élémentaires)
  - 93,9% (Maternelles)
- Référence nationale: 92%
  
- Respect des recommandations nutritionnelles
  - Fréquences du [décret du 30 septembre 2011](#) respectées

Au regard du contrat signé entre La Ville et Elios, le pourcentage de produits locaux n'est pas atteint. Cependant, il est à noter un investissement de la part d'Elios afin de garantir une prestation de qualité et de tendre vers les objectifs du contrat.

Depuis la signature du contrat :

- De nouveaux producteurs locaux ont été démarchés.
- Augmentation de plats fabriqués maison (cake, pâtisserie...)
- Diversification et satisfaction du goût des enfants
- Proposition de produits France (opération clémentines, Kiwis...)

Les intempéries sont à l'origine d'une baisse du volume des produits locaux.

# 5. ANNEXES

## 5.3 Compensation détaillée

Base contractuelle	Nombre de repas	Chiffre d'affaires contractuel €.H.T	Total € TTC (dont TVA 5,5%)	Total € TTC (dont TVA 10%)	Total € TTC (dont TVA 20%)
Maternelle	62 051	326 078,01	344 012,30		
Primaire	119 305	645 440,05	680 939,25		
Pique nique 06-16	2 546	9 674,80	10 206,91		
<b>Sous Total Compensé</b>	<b>183 902</b>	<b>981 192,86</b>	<b>1 035 158,46</b>		
Adultes scolaires	21 605	125 935,54	132 861,99		
Pique nique adulte scolaire 06-16	300	1 140,00	1 202,70		
CLSH Maternelle	4 873	25 607,72	27 016,12		
CLSH Primaire	6 652	35 987,32	37 966,60		
CLSH Adulte	2 128	12 404,18	13 086,40		
Pique nique CLSH	3 058	11 620,40	12 259,54		
IUT Etudiant	10 651	56 918,95		62 610,85	
IUT Extérieur	582	3 110,20		3 421,23	
IUT Personnel	203	1 084,83		1 193,32	
Crèche Kielhmann	12 187	22 497,20	23 734,55		
Portage midi	34 078	274 668,68	289 775,45		
Portage collation		10 002,74	10 552,89		
FTA midi	6 345	31 014,36	32 720,14		
FTA soir	6 320	30 892,16	32 591,24		
Lait AB	5 730	9 053,40	9 551,34		
Multi accueil Rosoïrs	3 758	18 271,40	19 276,33		
Halte Garderie Acrobates	615	2 990,13	3 154,58		
Multi accueil Rive droite	3 779	18 373,48	19 384,01		
Adultes non scolaires	618	3 104,64	3 275,40		
Collation crèche Kielhmann		6 394,08	6 745,75		
Collation halte garderie du Pont		1 527,68	1 611,70		
Collation multi accueil Rosoïrs		1 869,12	1 971,93		
Collation multi accueil Rive droite		1 262,80	1 332,27		
Collation halte garderie Acrobates		1 384,24	1 460,38		
Denrée alimentaire crèche Kielhmann		248,68	262,36		

## 5.3 Compensation détaillée (Suite)

Annexe 10/15 : Repas crèche Kielhmann		933,50	984,84		
Annexe 10/15 : BC 2015200030		291,45	307,48		
Annexe 11/15 : BC 2015005192		1 651,10	1816,21		
Annexe 01/16 : Vœux du maire		243,00	256,37		
Annexe 03/16 : BE 1034		275,20	290,34		
Annexe 03/16 : BE 1124		373,72	394,27		
Annexe 04/16 : BE 1665		380,00	400,90		
Annexe 07/16 : Repas Halte garderie du Pont		63,21	66,69		
Annexe 08/16 : Repas Crèche Kielhmann		155,58	164,14		
Annexe 08/16 : BE 4288		323,00	340,77		
Annexe 08/16 : BE 2016-00-4297		457,50	482,66		
Régul repas 4 composantes		-3501,23	-3693,75		
Régul menu eco responsable		-1 626,61	-1 716,04		
<b>Sous Total Factures Directes</b>	123 482	707 383,35	681 888,55	67 225,40	0,00
<b>Total repas</b>	<b>307 384</b>	<b>1 688 576,21</b>	<b>1 784 272,41</b>		
<b>Tva sur Mise à disposition de Personnel</b>		0,00	0,00		
<b>Sous-activité</b>	<b>0</b>		<b>0,00</b>		
<b>Ventes Annexes</b>		0,00	0,00		
<b>Complément cout MO personnel détaché</b>			0,00		
<b>TOTAL (1)</b>	<b>307 384</b>	<b>1 688 576,21</b>	<b>1 784 272,41</b>		

				TTC	
Facturation acomptes provisionnels	12	28 525,30	342 303,60	361 130,30	
Acompte TVA MAD Personnel			0,00	0,00	
Montant facturé aux familles cantine.com			622 981,84	657 245,84	
Factures Directes			707 383,35	749 113,95	
<b>Total recettes (2)</b>			<b>1 672 668,79</b>	<b>1 767 490,09</b>	

Solde en Euros (1)-(2)				16 782,32	RAR
------------------------	--	--	--	-----------	-----

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**

**Restauration Enseignement**

**elior** 