

Auxerre, le 18 mars 2021

Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux

J'ai l'honneur de vous convier à participer à la prochaine réunion du conseil municipal d'AUXERRE qui se tiendra **en visioconférence** le

Jeudi 25 mars 2021

à 18h00

Les modalités pratiques de la visioconférence sont détaillées ci-dessous.

En cas d'absence, vous trouverez, à la fin des délibérations, un modèle de pouvoir à remplir et à renvoyer par mail sur la boîte affaires.juridiques@auxerre.com

Veillez recevoir, Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, mes respectueuses salutations.

Le Maire,

Crescent MARAULT

AUXERRE

@-SERVICES



communauté
de l'auxerrois

CISCO WEBEX

SOLUTION DE WEBCONFÉRENCE

AUXERRE, LA VILLE POUR TOUS

MANUEL D'UTILISATION À UNE VISIO CONFÉRENCE WEBEX

PRÉAMBULE

Pour assister de la meilleure manière qui soit aux visios conférences dédiées au Conseil Municipal et au Conseil Communautaire, il est recommandé de suivre les prés requis et les indications ci-dessous.

PRÉREQUIS

- un ordinateur ou une tablette connecté à Internet avec un navigateur web(Chrome ou Firefox,Opéra, Safari...)
- une webcam
- un micro et des haut-parleurs, ou un casque avec micro intégré
- Une connexion internet de bonne qualité
- Si vous êtes sur un équipement mobile (android, apple) vous avez la possibilité d'installer l'application disponible sur les stores respectifs.

Vous recevez une invitation de la part de l'organisateur

Invitation à une réunion Webex : CONNEXION A LA VISIO CONFERENCE WEBEX

Heure : Mardi 3 Novembre 2020 10:00 - 11:00

GMT +01:00 Bruxelles, Copenhague, Madrid, Paris

Endroit : <https://auxerre.webex.com/auxerre/j.php?MTID=md3a52b8c0ba5575cb5b1c6ee3f96feea>

Organisateur : [kamel.guerrah](#) [kamel.guerrah](#)

Invités : [test.test@auxerre.com](#)

Répondre :

Calendrier :

kamel.guerrah [kamel.guerrah](#)
vous invite à rejoindre cette
réunion Webex.

Numéro de la réunion (code
d'accès) : 175 683 5354

Mot de passe de la réunion :
F6kEZ34vveR

mardi 3 novembre 2020

10:00 | (UTC+01:00) Bruxelles,
Copenhague, Madrid, Paris | 1 h

[rejoindre la réunion](#)

Appuyez pour rejoindre la réunion à

2020

Mardi 3 Novembre

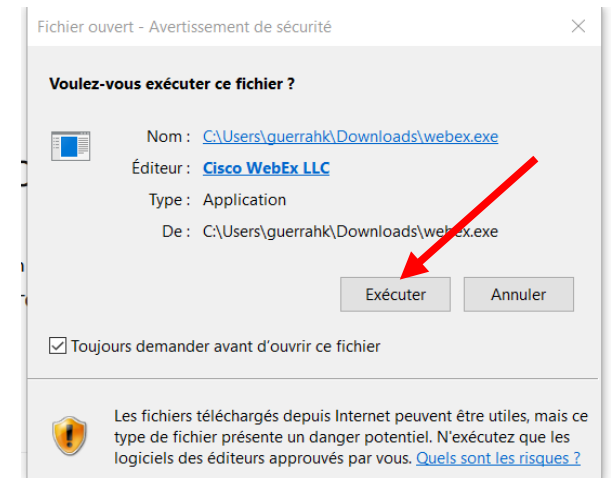
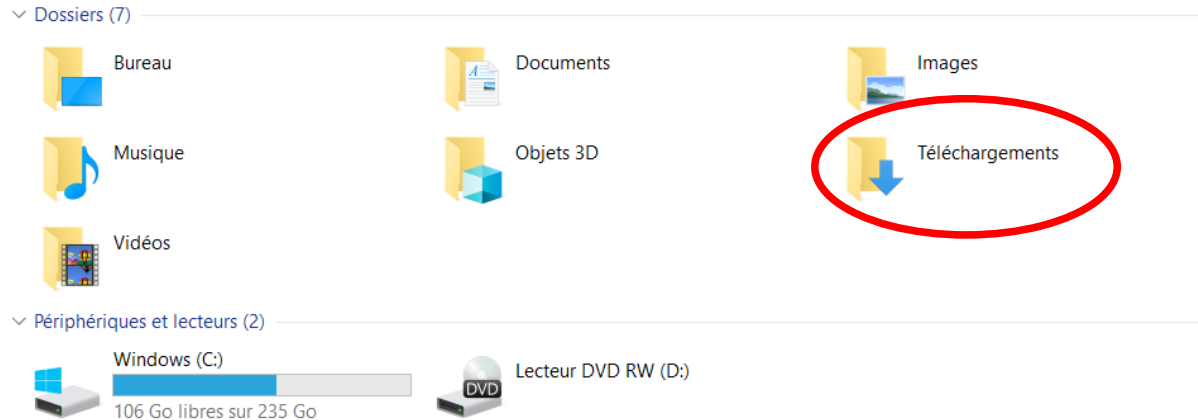
Cliquer sur « accepté » afin de bloquer le rendez-vous dans votre agenda. Le jour de la réunion, vous aurez simplement à retourner sur ce rendez-vous et cliquer sur « Rejoindre la réunion ».

Lorsque vous cliquez sur rejoindre la réunion, sélectionner « Enregistrer le fichier »



L'utilisation du webex.exe permet d'avoir l'intégralité des fonctionnalités en visio. Cliquez sur enregistrer et exécutez le webex.exe, en fonction des postes et des navigateurs il faudra aller le chercher dans les téléchargements.

Allez dans votre explorateur de fichiers puis exécutez le fichier webex.exe



En cliquant sur Exécuter vous arriverez directement dans la salle, il vous suffira de cliquer sur rejoindre la réunion.

Vous devez saisir les informations demandées (nom et adresse mail) et cliquez sur suivant

Cisco Webex Meetings

CONNEXION A LA VISIO CONFERENCE WEBEX

10:50 - 11:50

Saisissez vos informations

Nom et prénom

Adresse électronique

Suivant

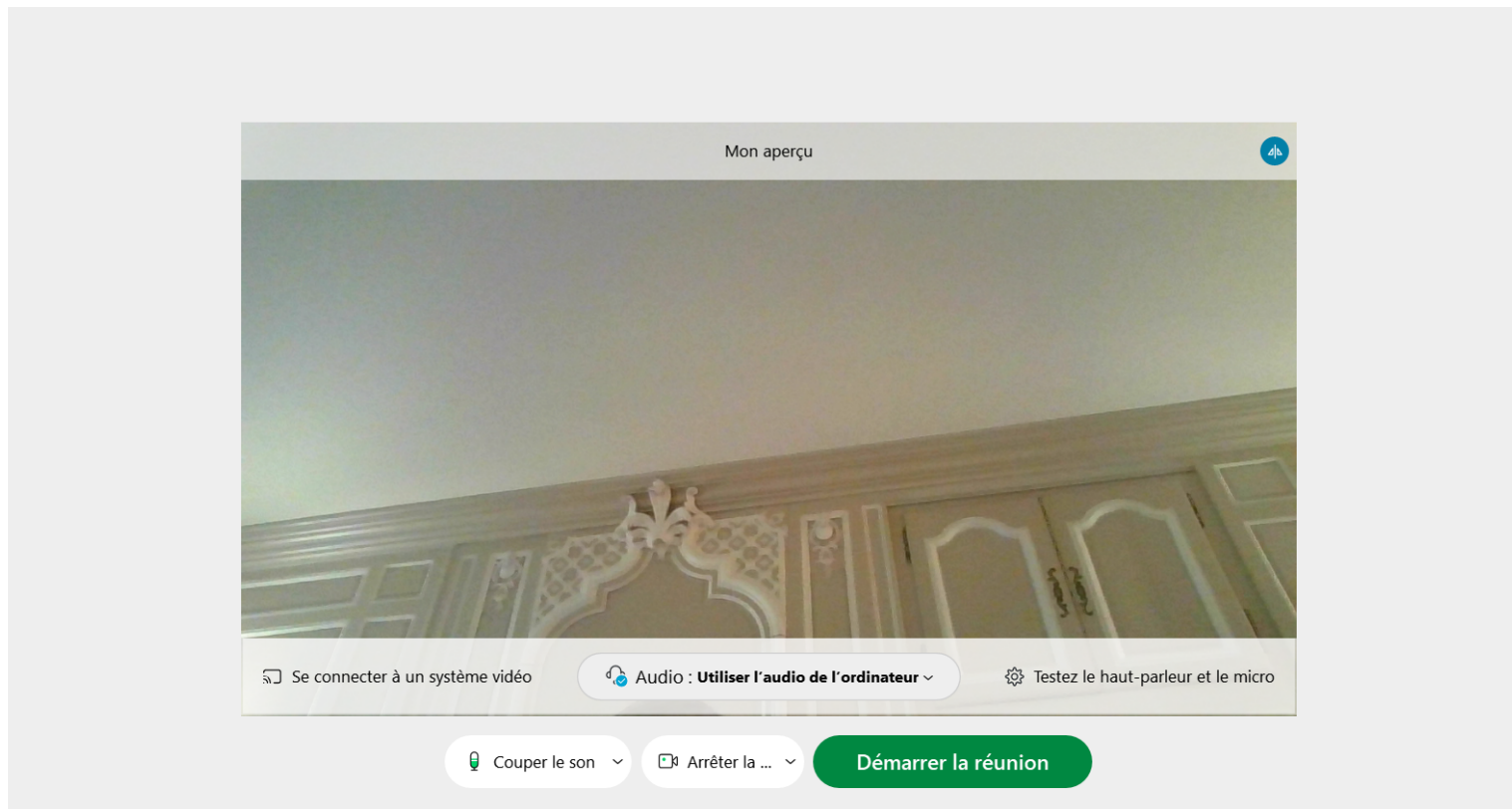
Vous avez déjà un compte ?

Autres moyens pour rejoindre les réunions

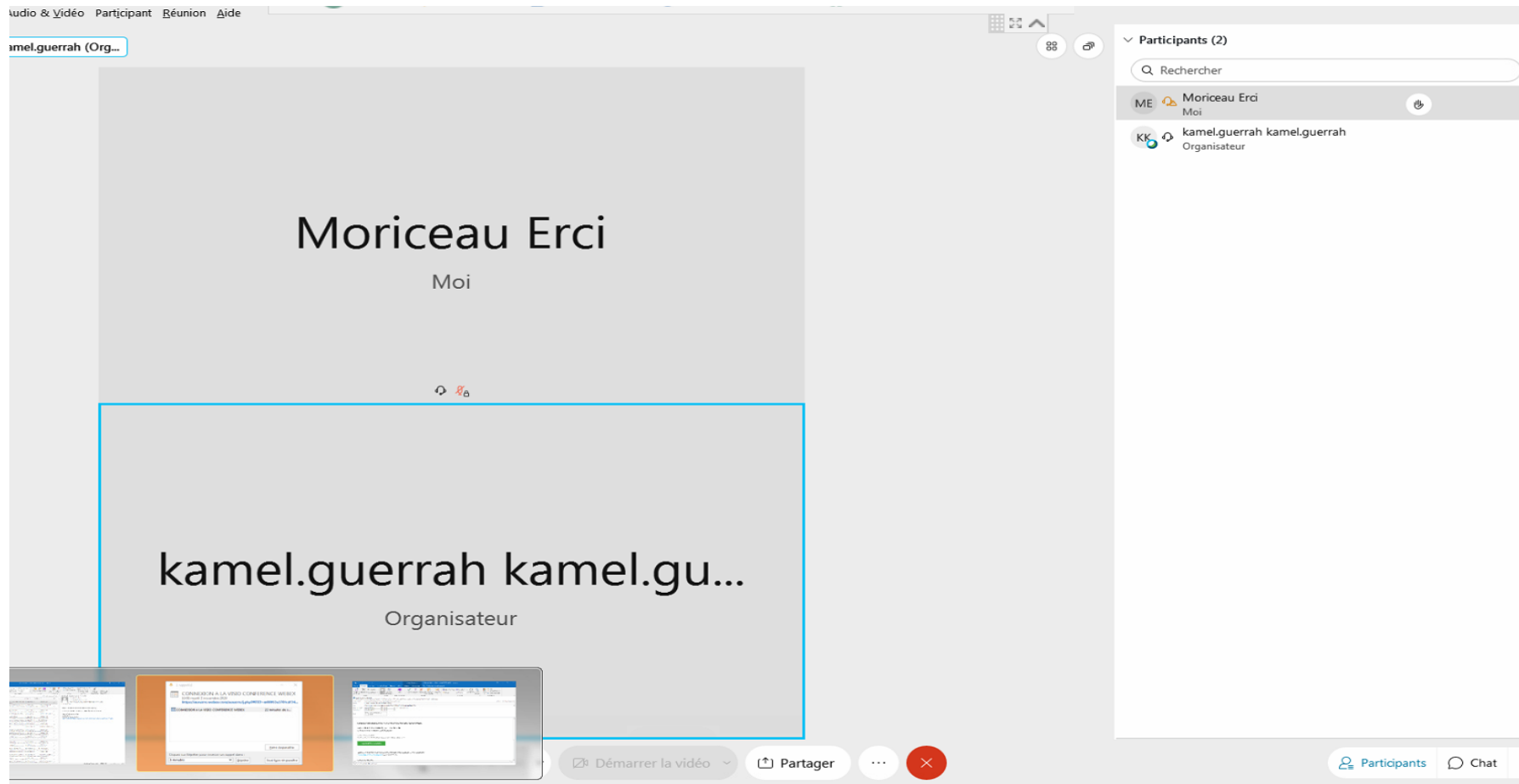
Google Microsoft Facebook

CISCO Webex

Pour les réunions du conseil municipal ou communautaire, le micro est coupé et personne ne peut vous entendre. Seul l'organisateur a la possibilité d'ouvrir les micros. Il vous faudra cliquer sur « Démarrer la réunion ».



Pour voir les participants présents à la réunion cliquez sur le champ « participants ». La liste des participants apparaît et à côté de votre nom vous avez la possibilité de « lever la main ». Elle pourra être utilisée afin de voter (contre ou s'abstenir) le moment venu. Le reste du temps elle peut être utilisée afin de demander la parole. A ce moment là, l'organisateur peut vous donner la parole et ouvrir votre micro.



POUR TERMINER,

- **L'organisateur peut partager un document.**
- **Le service informatique est à votre disposition pour tester le bon fonctionnement avec vous.**
- **Un service de chat textuel est disponible pendant la réunion en cas de problème technique (micro, son, ...).**
- **Webex Meeting aide en ligne : <https://help.webex.com/ld-nyw95a4-CiscoWebexMeetings/Webex-Meetings#Get-Started>**

VILLE D'AUXERRE

CONSEIL MUNICIPAL

du Jeudi 25 mars 2021

Ordre du jour

Conseil municipal du 25 mars 2021

Sommaire

[Pour accéder à la délibération, cliquez sur le titre](#)

	Rapporteur
Procès-verbal de la séance en date du 04 février 2021 - Approbation	Crescent MARAULT
Finances	
2021-016 – Attribution de compensation 2021 - Ajustement	Pascal HENRIAT
2021-017 – Subventions - Annulations	Pascal HENRIAT
2021-018 – Subventions – Attributions aux associations et aux organismes	Pascal HENRIAT
2021-019 – Parking du Pont - Remise de dette exceptionnelle	Pascal HENRIAT
Urbanisme	
2021-020 – Deux parcelles à Vaux cadastrées A 816 et A 824 - Cession	Crescent MARAULT
2021-021 – Deux parcelles à Laborde Chemin des Prés Barreaux cadastrées section ZK 211 et 213 - Acquisition	Crescent MARAULT
2021-022 - Parcelle à la Coulée verte cadastrée AH 101 sur la Commune de Saint-Georges – Acquisition	Crescent MARAULT
2021-023 - Parcelle au lieu-dit « Les Béquillys » cadastrée DS 119 – Acquisition	Crescent MARAULT
2021-024 – Avis sur la vente d’un logement social sis 20 rue du Dauphiné – Office Auxerrois de l’Habitat	Crescent MARAULT
2021-025 – Avis sur la vente d’un logement social sis 3 rue de Douaumont - DOMANYS	Crescent MARAULT
2021-026 – Avis sur la vente d’un logement social sis 1 rue de Douaumont - DOMANYS	Crescent MARAULT
Enfance	
2021-027 – Délégation du service public de la Restauration collective du 26 avril 2021 au 31 août 2026 – Choix du délégataire	Crescent MARAULT
Ressources humaines	
2021-028 – Personnel municipal – Organisation des astreintes	Crescent MARAULT
2021-029 - Personnel municipal – Effectif réglementaire	Crescent MARAULT

2021-030 – Personnel municipal – Recrutement de saisonniers	Crescent MARAULT
2021-031 – Personnel municipal – Recrutement de saisonniers pour les centres de loisirs	Crescent MARAULT
2021-032 - Personnel municipal - Plan d'actions pour l'égalité Femmes Hommes	Crescent MARAULT
Administration Générale	
2021-033 – Délégation de service public « Le Silex » – Création de la Commission de Délégation de Service Public	Crescent MARAULT
2021-034 - Représentants des membres au sein des conseils d'administration des collèges et lycées – Modification	Crescent MARAULT
2021-035 – Actes de gestion courante – Compte rendu	Crescent MARAULT
2021-036 - Vente locaux Liberté de l'Yonne - Démarche de négociation	Crescent MARAULT

N° 2021-016 – Attribution de compensation 2021 - Ajustement

Rapporteur : Pascal HENRIAT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

Les dépenses mutualisées définitives de 2020 ont un impact sur l'attribution de compensation et il convient de procéder à un ajustement.

- **Services communs entre la ville d'Auxerre et la Communauté de l'Auxerrois**

Par délibération du 20 décembre 2018, le Conseil communautaire a validé l'actualisation du schéma de mutualisation par la création de services communs entre la ville d'Auxerre et la Communauté.

Depuis 2019, l'attribution de compensation de la ville d'Auxerre est réduite du montant des dépenses de personnel pour les agents intégrant les services communs.

Ce montant est figé à 11 795 399,45 €.

En 2020, les charges de personnel ont fait l'objet d'une projection à partir des paies de septembre 2020 pour 13 002 813,65 €. Un reversement sur l'attribution de compensation 2020 avait été évalué à 18 271,54 €. Le montant définitif des charges de personnel 2020 est de 12 962 092,83 € ce qui amène une réduction définitive de 4 137,39.

Une régularisation de l'attribution de compensation 2021 doit donc être réalisée pour 22 408,93 € concernant ce poste de dépenses (page 7 de l'annexe 1).

Depuis 2020, l'attribution de compensation de la ville d'Auxerre est impactée par les autres charges de fonctionnement qui en découlent soit :

- les dépenses nécessaires au fonctionnement des services communs (dépenses A) :
La part définitive 2020 de la ville est 427 609,81 €. Lors de l'évaluation intermédiaire, le prélèvement sur AC avait été évalué à 324 275,75 €, un complément de la différence pour 103 334,06 € doit être réalisé sur l'AC 2021 (page 10 de l'annexe 1).

- les autres charges de gestion (dépenses B) :
La part définitive 2020 de la ville est de 163 051,29 €. Lors de l'évaluation intermédiaire, le prélèvement sur AC avait été évalué à 160 720,64 €, un complément de la différence pour 2 330,65 € doit être réalisé sur l'AC 2021 (page 13 de l'annexe 1).

- le partage de la variation des charges de structures des bâtiments municipaux et communautaires qui hébergent des services mutualisés (dépenses C) (page 16 annexe 1) :

La ville a supporté une croissance sur ses charges de 47 479,22 €. Selon la clé de répartition, la ville aurait dû porter 43 059,26 €. La différence de 4 419,96 € doit donc être reversée sur son AC. Lors de l'évaluation intermédiaire, la projection des dépenses faisait apparaître une évolution en baisse, la ville avait donc vu son AC prélevée pour 2 443,07 € afin de permettre à la CA de bénéficier de cette diminution de charge.

Une régularisation doit donc être opérée pour 6 863,03 € [= 4 419,96 € - (- 2 443,07 €)].

Ainsi, l'impact définitif sur l'attribution de compensation de la ville d'Auxerre (section fonctionnement) pour 2020 est de :

Projection de l'AC 2020 de la ville

	CA 2020	Projection CA 2020	Ajustement sur l'AC 2021
1 Régularisation charges de personnel 2019	-19 472,04 €	-19 472,04 €	0,00 €
1 Charge de personnel mutualisé – part VA	-11 795 399,45 €	-11 795 399,45 €	0,00 €
1 partage de la variation des charges de personnel 2020	-4 137,39 €	18 271,55 €	-22 408,94 €
1 Prise en charge de l'harmonisation du RI	-131 212,63 €	-131 212,63 €	0,00 €
2 – Dépenses A	-427 609,81 €	-324 275,75 €	-103 334,06 €
2 – Dépenses B	-163 051,29 €	-160 720,64 €	-2 330,65 €
2 – Dépenses C	4 419,96 €	-2 443,07 €	6 863,03 €
Impact de la mutualisation	-12 536 462,65 €	-12 415 252,03 €	-121 210,62 €
Impact des autres transferts de compétences	-1 379 250,12 €	-1 379 250,12 €	0,00 €
AC fiscale	16 017 721,00 €	16 017 721,00 €	0,00 €
AC définitive 2020 de la ville avec impact sur AC 2021	2 102 008,23 €	2 223 218,85 €	-121 210,62 €

Enfin, les dépenses d'investissement réalisées par les services communs sont portées par la Communauté de l'Auxerrois et font l'objet d'un remboursement par le biais d'une Attribution de compensation d'investissement – Aci. Pour 2020, la ville doit verser une attribution de compensation d'investissement – ACi – de 92 372,29 €. Un prélèvement intermédiaire en décembre avait été réalisé sur la base des dépenses mandatées au 31 octobre 2020, ainsi un complément de prélèvement doit être réalisé pour 45 210,76 € sur l'ACi 2021 (page 19 de l'annexe 1).

- **Service commun de protection des données entre la Communauté de l'Auxerrois et les communes membres adhérentes**

A partir du 1^{er} janvier 2020, un service commun a été créé concernant les missions relatives à la protection des données personnelles. Ce service commun regroupe 15 communes membres de l'agglomération et l'EPCI.

En fin d'année 2020, les dépenses avaient été projetées pour 67 500,83 €. Les dépenses définitives 2020 établissent le coût du service à 65 610,55 €.

Par rapport aux dépenses projetées en fin d'année dernière, une régularisation de 1 850,73 € doit être faite sur le service commun dont 442,28 € pour la ville (pages 24 et 25 de l'annexe 1).

Ajustement de l'attribution de compensation 2021

- Régularisation des charges de personnel des services communs entre la ville d'Auxerre et la Communauté de l'Auxerrois

Il convient d'ajuster les charges de personnel du service commun pour 2021 suite à une évolution du régime indemnitaire qui vient impacter de fait l'évolution des charges de personnel (pages 27 et 28 de l'annexe 1).

Projection de l'AC 2021 de la ville

	BP 2021	Ajustement 2021	Régularisation	
1 Régularisation AC 2020	A évaluer début 2021	121 210,62 €	-	121 210,62 €
1 Charge de personnel mutualisé – part VA	- 11 795 399,45 €	- 11 795 399,45 €	-	- €
1 partage de la variation des charges de personnel 2021	- 278 293,53 €	- 193 445,64 €	-	84 847,89 €
1 Prise en charge de l'harmonisation du RI	- 138 820,00 €	- 238 171,51 €	-	99 351,51 €
2 – Dépenses A	- 303 209,15 €	- 303 209,15 €	-	- €
2 – Dépenses B	- 289 123,86 €	- 289 123,86 €	-	- €
2 – Dépenses C (fin d'année)				- €
Impact mutualisation	- 12 804 845,99 €	- 12 940 560,23 €	-	135 714,24 €
Impact des autres transferts de compétences	- 1 459 938,24 €	- 1 461 901,06 €	-	1 962,82 €
AC fiscale	16 017 721,00 €	16 017 721,00 €	-	- €
AC provisoire actualisée de la ville (estimation)	1 752 936,77 €	1 615 259,71 €	-	137 677,06 €

=> Ajustement services communs ADS et DPO

La ville va voir son AC 2020 réduite de -137 677,06 €

Projection de l'ACi de la ville

	BP 2021	Ajustement 2021	Régularisation
Régularisation mutualisation 2020	0,00	45 210,76 €	45 210,76 €
Mutualisation 2021	446 752,16 €	446 752,16 €	- €
Pluvial	77 155,00 €	77 155,00 €	- €
SNAS	234 355,00 €	234 355,00 €	- €
Aci provisoires	758 262,16 €	803 472,92 €	45 210,76 €

La ville devra verser un complément d'ACi de 45 210,76 € sur 2021

- **Service commun ADS**

Lors de la construction du budget 2021, le coût du service commun 2020 qui est refacturé à travers l'attribution de compensation 2021 n'était pas encore connu. Ainsi, pour l'AC provisoire 2021, il a été retenu le montant du service commun 2019 pour 152 594,63 € dont 93 757,16 €.

Les montants du coût du service commun 2020 étant connu et évalué à 154 276,58 € dont 95 164,47 €, il convient de compléter le prélèvement sur l'AC de la ville pour 1 407,31 € (=95 164,47 € - 93 757,16 €).

- **Approbation des attributions de compensation – compétence gestion des eaux pluviales**

La CLECT en date du 8 décembre 2020 s'est prononcé sur l'évaluation des charges transférées suite au transfert de la compétence gestion des eaux pluviales en date du 1^{er} janvier 2020.

La commission a approuvé à 21 voix pour et 2 abstentions le rapport joint à la présente délibération.

Ce rapport a été transmis à chaque commune membre de la Communauté de l'Auxerrois. Pour être validée, l'évaluation des charges proposée dans le rapport de la CLECT doit être approuvée dans le délai imparti à la majorité qualifiée des conseils municipaux, c'est-à-dire par deux tiers des conseils municipaux représentant plus de la moitié de la population ou par la moitié des conseils municipaux représentant les deux tiers de la population.

21 communes ont d'ores et déjà délibéré sur le rapport de la commission représentant 87,49 % de la population du territoire communautaire. En somme, les conditions de majorités évoquées ci-dessus sont réunies. Les autres communes n'ont soit pas encore délibéré, soit pas encore transmis leur délibération.

Conformément à l'article 1 bis du V de l'article 1609 nonies C du code général des collectivités, il est proposé de fixer librement le montant de l'attribution de compensation. Sur la base des charges évaluées, il est proposé de retenir une baisse suivante sur le montant de l'attribution de compensation de la ville concernant la partie entretien pour 69 058 € et de créer une attribution de compensation d'investissement concernant la partie renouvellement pour 77 153 €.

Suite à l'ensemble des évolutions présentées ci-dessus, il est présenté en annexe 2 l'impact sur l'attribution de compensation de la ville.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'adopter le montant de l'attribution de compensation ajusté 2021 tels que présenté en annexe 2.

N° 2021-017 – Subventions - Annulations

Rapporteur : Pascal HENRIAT

Il convient d'annuler les subventions accordées aux associations. Pour certaines, les projets n'ont pas pu aboutir. Pour d'autres, les contraintes sanitaires liées à la COVID-19 ont dû les obliger à renoncer à leur subvention.

Bénéficiaire	Nature de l'opération	Date du conseil municipal accordant la subvention	Subvention annulée
Motonautique sporting club de l'Yonne	Subvention de fonctionnement	17 décembre 2021	600 €
Oméga JJB	Subvention de fonctionnement	17 décembre 2021	500 €
Union des pêcheurs Auxerrois	Subvention de fonctionnement	17 décembre 2021	500 €
Patronage Laïque Paul Bert	Opération « Top Sport » Cyclo-Cross national	28 juillet 2020	8 000 €
Cercle d'Escrime Auxerrois	Participation de 2 athlètes au championnat de France	25 juin 2019	500 €
Cadets d'Auxerre	Acquisition de mini-trampolines	21 décembre 2017	1 500 €

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'annuler les subventions attribuées aux associations listées ci-dessus.

N° 2021-018 – Subventions – Attributions aux associations et aux organismes

Rapporteur : Pascal HENRIAT

Un règlement d'intervention en matière de subventions aux associations et organismes a été adopté lors du conseil municipal du 4 février 2021 par la délibération n° 2021-02.

Ce règlement permet :

- de donner un cadre commun aux relations entre les bénéficiaires de subvention et la collectivité ;
- de rappeler un certain nombre d'obligations législatives ;
- de clarifier les conditions d'attributions et de versement des subventions par la collectivité vis à vis des bénéficiaires ;
- de préciser les engagements de la collectivité et des bénéficiaires.

Conformément aux dispositions du règlement d'intervention, il est proposé d'attribuer un ensemble de subventions suivantes à divers organismes et associations locales aux montants précisés dans la liste ci-dessous.

Bénéficiaire	Nature de l'opération	Imputation	Subvention proposée
Maison des jeunes et de la culture	Financement du poste de directeur	6574.33	45.000 €
Mutualité Française Bourguignonne	Crèche familiale (annule et remplace attribution du 17/12/2020)	6574.64	200.000€

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- d'attribuer les subventions selon le tableau ci-joint,
- de diminuer la subvention 2021 à la Mutualité Française Bourguignonne – Crèche familiale accordée lors du conseil municipal du 17 décembre 2020 à hauteur de 200 000 €,
- de dire que les crédits sont inscrits au budget primitif 2021,
- d'autoriser le maire à signer toutes les conventions nécessaires au versement de ces subventions.

N° 2021-019 – Parking du Pont – Remise de dette exceptionnelle

Rapporteur : Pascal HENRIAT

L'usager locataire du box n° 243 et titulaire du badge n° 0001686364674 a rendu ses clés et son badge le 6 février 2021. Cet usager a payé jusqu'au 30 avril.

L'usager indique que ce box lui permettait de garer son véhicule lorsqu'il venait travailler à Auxerre. Compte tenu du contexte sanitaire il a très peu utilisé cet emplacement mais n'a fait aucune demande durant les premiers mois de confinement.

Eu égard aux circonstances mais également au fait que le retour du badge dès le 6 février peut permettre de relouer rapidement ce box il est proposé, à titre exceptionnel, d'accorder une remise de dette d'un mois de loyer du box, soit 44 €.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

.D'accorder une remise de dette de 44 € au locataire du box n° 243 et titulaire du badge n° 0001686364674 dans le cadre de la résiliation de son bail.

N° 2021-020 – Deux parcelles à Vaux cadastrées A 816 et A 824 – Cession

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

Monsieur Xavier JULIEN exerce l'activité de vigneron et souhaite acquérir 2 parcelles communales, situées à Vaux, afin d'y développer du vignoble.

Il s'agit des parcelles cadastrées section A n° 816 pour 6518 m² et A n°824 pour 1540 m², représentant une surface totale de 8 058 m². Celles-ci sont classées en « AOC Bourgogne », instituée par l'INAO 2013 et ont un intérêt tout particulier pour l'activité du Domaine de Saint-Panrace.

La Ville d'Auxerre, souhaite donc céder ces tènements à Monsieur Xavier Julien qui a accepté la proposition formulée par la ville à 4 000 € en cohérence avec l'avis de France domaine.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'adopter la cession, au vu de l'avis de France domaine, à Monsieur Xavier JULIEN, des parcelles cadastrées A n° 816 et A n° 824, au prix de 4 000 €,
- D'autoriser le maire à signer tout acte à cet effet,
- De dire que la recette sera versée au budget 2021.

N° 2021-021 – Deux parcelles à Laborde Chemin des Prés Barreaux cadastrées section ZK 211 et 213 - Acquisition

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

Le Chemin rural n° 178 dit des Prés Barreaux est situé sur la commune de Laborde, en contre-bas de la rue de Jonches et du lotissement des Gorges Rouges.

Un bassin de rétention situé à l'entrée de ce chemin a été construit et permet de réceptionner les eaux de ruissellement qui se déversent dans le fossé bordant le Chemin rural.

Afin de limiter l'érosion et permettre l'entretien du fossé, il est nécessaire d'acquérir une bande de terrain sur la propriété riveraine, appartenant à Mme POLONIA et représentant une surface de 54 m².

Ces parcelles n'ont pas d'utilité pour la propriétaire qui a accepté de les céder, à l'euro symbolique non versé à la Commune d'Auxerre.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'acquérir les 2 parcelles cadastrées section ZK 211 et 213, pour une superficie de m², à l'euro symbolique non versée,
- D'autoriser le maire à signer tous actes nécessaires,
- De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au budget.

N° 2021-022 - Parcelle à la Coulée verte cadastrée AH 101 sur la Commune de Saint-Georges – Acquisition

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

La ville d'Auxerre travaille depuis plusieurs années sur le bouclage de la coulée verte, véritable voie douce, afin d'aboutir en 2021 à un itinéraire complet et sécurisé de plus de 13 km.

Les dernières tranches de travaux sont prévues sur les communes de Saint Georges sur Baulche et Perrigny. Le tracé envisagé longera deux parcelles, cadastrées AM 115 et AH 101, dont Mme et M. Cuzzi sont propriétaires.

Cet aménagement permettra de raccorder la route des Bréandes au boulevard de Montois et de faire passer la coulée verte en lieu et place du tronçon de la route des Bréandes dans sa partie parallèle au boulevard de Montois.

Afin de maintenir une cohérence de l'emprise foncière de Mme et M. CUZZI et la mare existante il leur a été proposé d'acquérir la quasi-totalité de la parcelle AH 101.

Un accord est intervenu entre les parties aux conditions suivantes :

- de procéder, à la division de la parcelle AH 101 afin de préserver la mare,
- de poser, aux frais de la Ville, une clôture permettant de sécuriser la propriété,
- Mme et M. CUZZI cèdent, gratuitement à la Ville d'Auxerre la parcelle AH 101, après division, pour permettre la mise en œuvre du projet d'aménagement de la coulée verte.

Cette parcelle sera versée dans le domaine public.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- De procéder à la division de la parcelle AH 101,
- D'autoriser le maire à signer tous actes nécessaires,
- De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au budget.

N° 2021-023 - Parcelle au lieu-dit « Les Béquillys » cadastrée DS 119 – Acquisition

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

Madame et Monsieur WOWK ont informé la Ville d'Auxerre de leur intention de vendre une unité foncière, cadastrée section DS 119, d'une contenance de 612 m², située à l'intérieur du périmètre de la zone à urbaniser des Charrons-Champlys.

Le code de l'urbanisme, dans son article L 300-1, autorise l'utilisation du droit de préemption urbain pour « mettre en œuvre un projet urbain ».

Une orientation d'aménagement et de programmation (OAP) constitue l'une des pièces du dossier du plan local d'urbanisme et expose la manière dont la collectivité souhaite mettre en valeur, restructurer et aménager ce secteur.

Dans le cadre des opérations menées en matière de développement, ce secteur constitue, à l'Ouest de la Ville, un pôle important pour proposer, sur la base d'un plan d'aménagement d'ensemble, l'offre foncière adaptée aux demandes.

Ce site a vocation, après équipement des terrains, à accueillir du logement, des jardins partagés, de l'agriculture urbaine, des espaces de boisements, vergers et loisirs.

Sur le fondement des objectifs poursuivis et des études réalisées traduites dans le PLU, la ville d'Auxerre a constitué des réserves foncières significatives sur ce secteur, estimées à 17 hectares.

La ville d'Auxerre souhaite acquérir ce terrain, au prix de 2,50 € le m², soit 1 530 €, hors frais de notaires, accepté par les vendeurs.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'adopter l'acquisition de la propriété cadastrée DS 119, située lieu-dit Champlys,
- D'autoriser le maire à signer l'acte à intervenir,
- De dire que les crédits nécessaires seront inscrits sur le budget 2021 – Imputation 2111.

2021-024 – Avis sur la vente d'un logement social sis 20 rue du Dauphiné – Office Auxerrois de l'Habitat

Rapporteur : Crescent MARAULT

Les organismes d'habitations à loyer modéré peuvent aliéner des logements qu'ils ont construits ou acquis depuis plus de dix ans, comme le prévoit l'article L 443-7 du Code de la Construction et de l'Habitation.

L'Office Auxerrois de l'Habitat a délibéré, le 18 décembre 2020, sur la politique de vente de logements qui répondent à ce critère et aux normes d'habitabilité, en proposant aux locataires d'accéder à la propriété en faisant l'acquisition du logement qu'ils occupent.

Dans ce cadre, l'Office Auxerrois de l'Habitat a proposé, à l'ensemble des locataires, la vente d'un logement vacant et sollicite conformément aux articles L 443-7 et L 443-12 du Code de la Construction et de l'Habitat, l'avis de la commune sur ce projet et les modalités.

L'Office Auxerrois de l'Habitat a sollicité la Ville d'Auxerre par courrier en date du 19 février 2021.

Descriptif du bien mis en vente :

- Maison de ville de 105 m² sise 20 rue du Dauphiné à Auxerre.

Dans un souci de simplification, la loi ELAN autorise l'organisme HLM à fixer librement le prix de vente.

Cette décision de vendre ce logement répondant aux critères définis par le Code de la Construction et de l'Habitation, contribue au parcours résidentiel des locataires et s'inscrit dans une démarche de renouvellement du patrimoine locatif du bailleur social.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'émettre un avis favorable à la vente de ce logement aux conditions mentionnées.

2021-025 –Avis sur la vente d'un logement social sis 3 rue de Douaumont – DOMANYS

Rapporteur : Crescent MARAULT

Les organismes d'habitations à loyer modéré peuvent aliéner des logements qu'ils ont construits ou acquis depuis plus de dix ans, comme le prévoit l'article L 443-7 du Code de la Construction et de l'Habitation.

DOMANYS a sollicité la Ville d'Auxerre par courrier en date du 11 février 2021, sur la politique de vente d'un logement qui répond à ce critère et aux normes d'habitabilité, en proposant au locataire d'accéder à la propriété en faisant l'acquisition du logement qu'il occupe conformément aux articles L 443-7 et L 443-12 du Code de la Construction et de l'Habitat.

Descriptif du bien mis en vente :

- Un appartement (lot n°120), une cave (lot n°130) et une place de parking (lot n°438) situés à l'adresse n°26 sise 3, rue de Douaumont à Auxerre.

Dans un souci de simplification, la loi ELAN autorise l'organisme HLM à fixer librement le prix de vente.

Cette décision de vendre ce logement répondant aux critères définis par le Code de la Construction et de l'Habitation, contribue au parcours résidentiel des locataires et s'inscrit dans une démarche de renouvellement du patrimoine locatif du bailleur social.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'émettre un avis favorable à la vente de ce logement aux conditions mentionnées.

2021-026 – Avis sur la vente d'un logement social sis 1 rue de Douaumont – DOMANYS

Rapporteur : Crescent MARAULT

Les organismes d'habitations à loyer modéré peuvent aliéner des logements qu'ils ont construits ou acquis depuis plus de dix ans, comme le prévoit l'article L 443-7 du Code de la Construction et de l'Habitation.

DOMANYS a sollicité la Ville d'Auxerre par courrier en date du 23 février 2021, sur la politique de vente d'un logement qui répond à ce critère et aux normes d'habitabilité, en proposant au locataire d'accéder à la propriété en faisant l'acquisition du logement qu'il occupe conformément aux articles L 443-7 et L 443-12 du Code de la Construction et de l'Habitat.

Descriptif du bien mis en vente :

- Un appartement (lot n° 21) et une cave (lot n° 28) situés à l'adresse n°11 sise 1, rue de Douaumont à Auxerre.

Dans un souci de simplification, la loi ELAN autorise l'organisme HLM à fixer librement le prix de vente.

Cette décision de vendre ce logement répondant aux critères définis par le Code de la Construction et de l'Habitation, contribue au parcours résidentiel des locataires et s'inscrit dans une démarche de renouvellement du patrimoine locatif du bailleur social.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'émettre un avis favorable à la vente de ce logement aux conditions mentionnées.

2021-027 – Délégation du service public de la Restauration collective du 26 avril 2021 au 31 août 2026 – Choix du délégataire

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

Par délibération n° 2019-082 du 25 juin 2019, le conseil municipal s'est prononcé en faveur de la délégation de service comme mode de gestion du service public de la restauration collective à partir du 1er septembre 2020 et pour une durée de 6 ans soit jusqu'au 31 août 2026.

La procédure instaurée par la loi n° 93-122 du 29 janvier 1993 a été engagée le 9 octobre 2019 pour la phase appel à candidatures. La commission de délégation de service public spécialement constituée pour cette procédure de délégation (délibération du 25 juin 2019) s'est réunie le 13 décembre 2019 pour examiner les 4 dossiers de candidature reçus.

Deux dossiers de candidatures ont été admis à remettre une offre sur la base du dossier (cahier des charges et annexes) qui leur a été adressé et pour la date limite du 10 avril 2020.

La crise sanitaire a conduit à repousser l'échéance précitée au 19 juin 2020 ce qui s'est accompagné de 2 décisions de prorogation du contrat en cours comme l'ordonnance n° 2020-319 du 25 mars 2020 le permettait. Les reports expliquent la date de commencement du nouveau contrat au 26 avril 2021. La date retenue pour le commencement du contrat est une échéance de rentrée scolaire ce qui convient dans les relations aux familles ayant des enfants inscrits à la restauration scolaire.

Le 30 novembre 2020, la nouvelle commission de délégation de service public constituée par le conseil municipal lors de sa séance du 28 juillet 2020 a procédé à l'analyse technique et économique des offres des entreprises SOGERES et ELRES (marque commerciale ELIOR) et donné son avis quant à l'engagement des négociations avec les 2 candidats conformément à l'article L.1411-5 du Code général des collectivités territoriales.

Dans le cadre de cette phase de négociations, les candidats ont eu à répondre à des questions et ont été entendus pour apporter des précisions techniques et économiques. L'ensemble s'est fait en 5 étapes dûment formalisées. Cette phase a été close le 22 février.

Il est rappelé que le cahier des charges traduisait une volonté de la ville de poursuivre l'amélioration de la pause méridienne pour tous les convives et particulièrement en direction des enfants dans toutes les composantes sanitaires (dans une logique de santé publique), éducatives (en proposant aux enfants un environnement propice à leurs apprentissages et à leur bien-être) et de développement durable aux plans environnemental, social et éthique. Il s'agit de gagner encore en qualité des composants et des préparations et de progresser dans une démarche de développement durable globale au sens de la loi Egalim du 30 octobre 2018 (loi n°2018-938) selon des délais demandés par la ville.

L'accent est mis sur la contribution de la restauration à l'organisation et au développement des approvisionnements en productions nourricières de proximité et de qualité de même que sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets.

Les composants issus des circuits courts ne pourront pas être inférieurs à 50 % du total des composants, et certains de ceux-ci (certains légumes, légumes secs, fruits, yaourts et desserts lactés) doivent pouvoir être à 100 %. La viande AB sera à 100 % en circuits courts.

Les approvisionnements en denrées issues de l'agriculture biologique ne pourront être inférieurs à 40 %. Un bilan des approvisionnements AB et des circuits courts sera effectué au cours de la 3ème année du contrat pour mesurer la faisabilité d'augmenter cette part. Il s'agira donc au travers de ce bilan de repérer les difficultés rencontrées et mesurer l'impact de la restauration collective de la ville sur le monde agricole et maraîcher de l'aire géographique de la communauté d'agglomération de l'Auxerrois et au-delà dans la limite des 150 kms autour de la cuisine centrale.

En termes de fabrication des repas, il s'agit, pour les repas de tous les convives, de privilégier le travail du frais, de saison et le « fait maison ».

Pour les enfants des écoles et des centres de loisirs avec leurs encadrants et des enfants des crèches qui constituent le public cible, les composants des repas seront à 40 % AB. S'ajouteront deux services de viande AB par cycle de 10 repas et du pain AB sera présenté 2 fois par semaine.

Pour les publics adultes autres que sont les convives du restaurant universitaire, du service de portage et du CHRS, les composants sont à 20 % AB et les services de pain AB sont organisés à un rythme vu en commission des menus.

Au terme des 5 étapes dûment formalisées de la phase négociations qui ont porté à chaque fois sur les volets technique, qualitatif et économique, la notation des offres a été faite en valeur qualitative pour 60 % et en valeur économique pour 40 %. La proposition de la société de la ELRES a été classée n° 1 avec une note totale de 94,22 et celle de la société SOGERES n° 2 avec une note totale de 91,71.

Elle est assortie de compléments contribuant à améliorer l'offre (prise en charge de 3 tables de tri en restauration scolaire, de poubelles de table pour le service en direction des maternels). Le délégataire prendra également en charge la collecte des bio-déchets sans refacturation à la collectivité.

Le rapport sur le choix du délégataire proposé et l'économie générale du contrat établi en application des articles L 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales ci-annexé présente :

- les caractéristiques de la délégation quant à son périmètre (285 000 repas), quant aux catégories de convives, quant aux autres prestations (collations, fournitures de denrées pour la fabrication de repas à la crèche Kiehlmann de même qualité que celles des repas fabriqués à la cuisine centrale),
- les principes généraux d'exploitation du service,
- les missions principales incombant au délégataire,
- le déroulement de la procédure dans chacune de ses phases,
- la forme que devait revêtir les offres aussi bien au plan technique qu'économique,

Le contrat et toutes ses annexes ainsi que les pièces jointes à l'annexe financière précisent l'offre et les modalités de cette délégation. Tout au long de la procédure, il y a eu la préoccupation technique d'être dans une amélioration du service par rapport à l'existant. Il y a eu également la préoccupation financière d'une proposition d'un coût contenu pour la collectivité par rapport à la situation actuelle ce que reflète le bordereau des prix unitaires.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- d'approuver les caractéristiques techniques et économiques du présent contrat,
- de valider le choix de la société ELRES (de sa marque commerciale ELIOR) pour être le délégataire de la restauration collective pour une durée allant du 26 avril 2021 au 31 août 2026,
- d'autoriser le Maire à signer le contrat de concession à intervenir entre la Ville et ELRES ainsi que tous actes utiles à sa mise en œuvre.

Rapporteur : Crescent MARAULT

Une période d'astreinte s'entend comme une période pendant laquelle l'agent, sans être à la disposition permanente et immédiate de son employeur, a l'obligation de demeurer à son domicile ou à proximité afin d'être en mesure d'intervenir pour effectuer un travail au service de l'administration, la durée de cette intervention étant considérée comme un temps de travail effectif ainsi que, le cas échéant, le déplacement aller et retour sur le lieu de travail.

OBJET :

Le dispositif d'astreinte permet, à tout moment, de pouvoir répondre à des sollicitations de nature à justifier une intervention de l'administration de la ville d'Auxerre ou de la communauté d'agglomération de l'Auxerrois en dehors des horaires habituels d'ouverture des bureaux.

Il contribue à la sécurisation des biens et des personnes sur tout le territoire de l'agglomération dans le respect des compétences propres des communes qui restent de la responsabilité des maires.

Le volume moyen annuel des interventions sur le terrain se situe entre 250 et 300.

COMPOSITION ET CALENDRIER :

Le dispositif d'astreinte est composé de deux équipes :

1) L'astreinte décisionnelle (10 agents) avec le directeur général et l'ensemble des directeurs/directrices suivants :

- Ingénierie et évaluation des politiques publiques
- Finances
- Modernisation de l'administration et des ressources humaines
- Développement économique, attractivité et transition écologique
- Stratégie et aménagement du territoire
- Patrimoine et aménagement de l'espace public
- Valorisation du cadre de vie
- Cohésion sociale et temps de l'enfant
- Culture, sport et vie associative

2) L'astreinte d'intervention technique avec 6 agents affectés dans les différents services techniques

Les périodes d'astreinte sont d'une durée hebdomadaire et les agents des deux équipes se relaient à tour de rôle chaque semaine.

Le changement d'équipe s'effectue le vendredi après-midi (à partir de 2022 pour l'astreinte technique pour ne pas modifier l'organisation personnelle des agents qui était déjà planifiée).

Un calendrier est établi sur l'année pour permettre aux agents de prévoir en avance leur organisation personnelle.

Les horaires couverts sont les suivants :

- pendant la pause déjeuner : du lundi au vendredi entre 12h00 et 13h30,

- la nuit : du lundi au jeudi 17h15 à 8h00,
- le week-end : du vendredi 17h15 au lundi 8h00,
- les jours fériés : 24h/24.

MISSIONS ET MOYENS

Le dispositif d'astreinte est composé d'un binôme dont la réussite repose sur la bonne coordination de ces deux agents.

Les agents d'astreinte décisionnelle assurent une permanence téléphonique et sont en capacité physique d'intervenir rapidement sur le territoire.

Selon la nature et l'importance de l'événement, l'astreinte décisionnelle peut être sollicitée pour :

- traiter le problème téléphoniquement,
- intervenir directement sur le terrain,
- mobiliser d'autres moyens,
- organiser des interventions (coordination avec les services de l'État, avec le SDIS, information des riverains, etc.),
- rendre compte au Maire ou à son représentant.

L'astreinte décisionnelle dispose d'un téléphone mobile, d'un PC portable avec accès au réseau informatique de la collectivité ainsi qu'un classeur.

L'ensemble des fiches opératoires des événements susceptibles de se produire et les numéros de téléphone utiles en cas d'urgence sont sur le réseau informatique de l'astreinte et dans le classeur.

L'astreinte d'intervention technique dispose d'un téléphone mobile et de moyens techniques permettant des interventions et la résolution de petits désordres.

Les agents techniques tiennent une main courante de leurs interventions qu'ils diffusent en fin de période d'astreinte.

COMPENSATIONS

Les agents qui exercent l'astreinte décisionnelle bénéficient d'une indemnité d'un montant brut fixé par le décret n° 2005-542 du 19 mai 2005 relatif aux modalités de la rémunération ou de la compensation des astreintes et des permanences dans la fonction publique territoriale. Les montants pris en référence sont ceux de l'astreinte de sécurité, soit 149,48 € par semaine complète d'astreinte, à l'exception du directeur général ainsi que des autres agents détachés sur emploi fonctionnel qui ne perçoivent aucune indemnité pour exercer l'astreinte.

Les montants sont fixés par les arrêtés ministériels du 14 avril 2015 et du 3 novembre 2015. En cas d'évolution réglementaire de ces montants, la collectivité appliquera les nouveaux montants définis.

L'ensemble du dispositif d'astreinte a été présenté devant le comité technique le 12 mars et le 22 mars.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- D'adopter les modalités d'organisation de l'astreinte,
- De définir la liste des emplois concernés par ce dispositif,

- De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au budget au chapitre 012,
- D'autoriser Monsieur le Maire à signer tous les actes nécessaires à l'exécution de la délibération.

N° 2021-029 - Personnel municipal – Effectif réglementaire

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

L'effectif réglementaire du personnel de la Ville d'Auxerre doit être modifié pour tenir compte des mouvements de personnel.

Il prendra effet au 26 mars 2021.

Les postes peuvent être pourvus par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle sur le fondement de l'article 3-3 de la loi n°84-53 modifiée.

Les recrutements par voie contractuelle sur le fondement de l'article 3-3 2° répondent à la notion des besoins du service afin d'assurer la continuité du service public.

Un tableau récapitulatif des postes susceptibles d'être pourvus par voie contractuelle est annexé à la présente délibération.

Au titre des mouvements, les créations de postes sont désignées sur le tableau ci-après :

Postes	Grades	Catégorie	Emploi permanent TC	Emploi permanent TNC	Type de Recrutement	Temps de travail
Médiateur (ice) au muséum	Assistant de conservation	B	1		Par voie statutaire ou Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3-2	35H
Responsable des publics	Assistant de conservation	B	1		Par voie statutaire ou Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3-2	35H
Directeur (ice) de la Cohésion sociale et du temps de l'enfant	Attaché	A	1		Par voie statutaire ou Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3-2	35H
	Attaché pp	A	1			

Au titre des mouvements, les suppressions de postes sont désignées sur le tableau ci-après :

Postes	Grades	Catégorie	Emploi permanent TC	Emploi permanent TNC	Temps de travail
Médiateur au muséum	Assistant de conservation pp 1ère classe	B	1		35H

Au titre des changements de filières les créations sont désignées ci-après :

Postes	Grades	Catégorie	Emploi permanent TC	Emploi permanent TNC	Type de Recrutement	Temps de travail
Agent d'accueil	Adjoint administratif pp 2ème cl	C	1		Par voie statutaire changement de filière	35H
ASVP	Adjoint technique	C	1		Par voie statutaire changement de filière	35H

Au titre des changements de filières les suppressions afférentes sont désignées ci-après :

Postes	Grades	Catégorie	Emploi permanent TC	Emploi permanent TNC	Type de Recrutement	Temps de travail
Agent d'accueil	Adjoint d'animation pp 2ème cl	C	1		Par voie statutaire changement de filière	35H00
ASVP	Adjoint administratif	C	1		Par voie statutaire changement de filière	35H00

Le comité technique paritaire a été consulté.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- D'approuver l'effectif réglementaire tel qu'il apparaît dans les tableaux ci-joints ;
- D'autoriser le Maire à signer tous actes à intervenir, en application de la présente délibération ;
- De dire que les crédits nécessaires au financement des dépenses de personnel correspondant aux effectifs autorisés sont inscrits au budget, au chapitre 012.

N° 2021-030 - Personnel municipal – Recrutement de saisonniers

Rapporteur : Crescent MARAULT

Comme chaque année, l'effectif du personnel permanent de la Ville doit être complété par des agents non titulaires pour faire face à des besoins saisonniers.

Plusieurs services sont concernés :

La direction culture/ sport/vie associative

Le muséum d'histoire naturelle :

L'été le muséum reçoit un public plus nombreux. Afin d'accompagner les visiteurs et proposer un accueil et des petites animations il est nécessaire de recruter :

- Du 1^{er} au 31 juillet : un emploi saisonnier
- Du 1^{er} au 29 août : un emploi saisonnier

Ils seront recrutés sur le grade d'adjoint d'animation sur la base horaire du 1^{er} échelon de l'échelle C1.

Le service valorisation et animation du patrimoine organise l'opération "Lézards des Arts", qui nécessite, afin de respecter les normes d'encadrement du public enfant, la mise en place :

- Du 12 juillet au 13 août 2021, de quatre emplois saisonniers qui assureront les missions d'accompagnement et d'animation du jeune public.

Ils seront recrutés sur le grade d'adjoint d'animation sur la base horaire du 1^{er} échelon de l'échelle C1.

L'Abbaye Saint Germain :

Cette année l'Abbaye prend en charge une exposition d'été.

Afin de pouvoir accompagner au mieux les visiteurs et de valoriser l'exposition il est nécessaire de mettre en place :

- Du 5 juillet 2021 au 31 juillet 2021, 3 emplois saisonniers.
- Du 1^{er} août au 29 août 2021, 3 emplois saisonniers

Les missions confiées seront l'accueil et la médiation des publics.

Ces emplois saisonniers sont créés en faisant référence au grade d'adjoint du patrimoine. La rémunération de ce personnel sera calculée sur la base horaire du 1^{er} échelon de l'échelle C1.

Afin de garantir la continuité de l'accueil des publics il est nécessaire de mettre en place :

- Du 5 juillet 2021 au 31 juillet 2021, 1 emploi saisonnier
- Du 1^{er} août au 29 août 2021, 1 emploi saisonnier

Ces emplois saisonniers sont créés en faisant référence au grade d'adjoint administratif.

La rémunération de ce personnel sera calculée sur la base horaire du 1^{er} échelon de l'échelle C1.

Le service vie sportive :

Dans le cadre de l'opération Green Stadium le service a besoin de personnels supplémentaires.

Afin d'assurer l'encadrement des différentes activités, il est important de compléter l'équipe des éducateurs sportifs par le biais de vacataires. Ces emplois sont ouverts à des candidats en capacité de savoir gérer et organiser des séances d'animations sportives et titulaires d'un diplôme reconnu lié à l'encadrement d'activités sportives.

Il est nécessaire de mettre en place :

- Du 7 juillet au 31 juillet 2021 : 3 emplois saisonniers
- du 3 août au 20 août 2021 : 3 emplois saisonniers

Ces emplois saisonniers sont créés en faisant référence au grade d'éducateur des APS.

La rémunération de ce personnel sera calculée sur la base horaire du 1^{er} échelon.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- De créer des emplois saisonniers, tels qu'ils sont définis ci-dessus, pour renforcer les équipes de permanents,
- De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au chapitre 012 du budget 2021.

N° 2021-031 – Personnel municipal – Recrutement de saisonniers pour les centres de loisirs

Rapporteur : Crescent MARAULT

L'effectif du personnel permanent de la Ville au sein de la direction du temps de l'enfant doit être complété par des agents non titulaires pour faire face à des besoins saisonniers.

Les Centres de loisirs accueillent lors des vacances scolaires un nombre plus important d'enfants que le reste de l'année.

En conséquence et pour respecter les normes d'encadrement des enfants, il est nécessaire de faire appel à du personnel saisonnier :

- Du 12 avril au 23 avril 2021 : 10 emplois saisonniers
- Du 7 juillet au 30 juillet 2021 : 7 emplois saisonniers,
- Du 2 août au 20 août 2021 : 6 emplois saisonniers
- Du 18 octobre au 29 octobre 2021 : 13 emplois saisonniers
- Du 20 décembre au 31 décembre 2021 : 5 emplois saisonniers

Ces saisonniers recrutés doivent majoritairement être titulaires du BAFA.

Ces emplois saisonniers correspondent au grade d'un adjoint d'animation. La rémunération sera calculée sur la base horaire du 1^{er} échelon de l'échelle C1.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- De créer des emplois saisonniers, tels qu'ils sont définis ci-dessus, pour renforcer les équipes de permanents ;
- De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au chapitre 012 du budget 2021.

N° 2021-032 - Personnel municipal - Plan d'actions pour l'égalité Femmes Hommes

Rapporteur : Crescent MARAULT

[Pour accéder à l'annexe, cliquez ici](#)

L'égalité entre les femmes et les hommes a été consacrée « Grande cause nationale » en 2017. Représentant 20 % de l'emploi en France, la fonction publique se doit d'être exemplaire en matière d'égalité professionnelle, de façon à favoriser la cohésion sociale et à être représentative de la société qu'elle sert.

Bien que les trois versants de la fonction publique comptent 62 % de femmes parmi leurs agents, des différences de situation sont constatées entre les femmes et les hommes, notamment dans leurs parcours professionnels.

L'accord relatif à l'égalité professionnelle du 30 novembre 2018 prévoit l'obligation d'élaboration et de mise en œuvre d'un plan d'action sur une durée de 3 ans.

Le plan d'action relatif à l'égalité professionnelle entre femmes et hommes précise :

- la période sur laquelle il porte, dans la limite de la durée de trois ans ;
- pour cette période, la stratégie et les mesures destinées à réduire les écarts constatés,
- pour chacun des domaines, les objectifs à atteindre, les indicateurs de suivi et leur calendrier de mise en œuvre.

Le comité social compétent est informé chaque année de l'état d'avancement des actions inscrites au plan.

Un groupe de travail associant les représentants du personnel a été réuni plusieurs fois afin de faire état de ses remarques et propositions, préalablement à la présentation du projet de plan égalité professionnelle entre femmes et hommes de la Ville d'Auxerre au CTP. Le CTP a examiné le projet le 12/03/2021.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- .D'adopter le plan relatif à l'égalité professionnelle entre femmes et hommes tel que présenté en annexe,
- .De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au budget.

N° 2021-033 - Délégation de service public « Le Silex » – Création de la Commission de Délégation de Service Public

Rapporteur : Crescent MARAULT

Après avoir délibéré sur le principe d'une gestion déléguée du service public du Silex, il convient de procéder à l'élection des membres de la commission de délégation de service public, conformément à l'article L.1411-5 du Code général des collectivités territoriales.

Cette commission devra dresser la liste des candidats admis à présenter une offre après analyse de leurs garanties professionnelles et financières, de leur respect des obligations envers les personnes handicapées, et de leur aptitude à assurer la continuité du service et l'égalité des usagers devant le service public.

Elle donnera ensuite son avis sur les propositions des candidats et dressera la liste des candidats admis à négocier.

Cette commission est composée de 5 membres titulaires et de 5 membres suppléants élus au scrutin de liste à la représentation proportionnelle au plus fort reste.

Elle est présidée par le Maire ou son représentant désigné par arrêté.

Céline BÄHR, présidera la commission en cas d'absence ou d'empêchement de Monsieur le Maire.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

.De procéder à l'élection de la commission de délégation de service public pour la procédure de Délégation de Service Public pour la gestion et l'exploitation de la salle de musiques actuelles Le Silex labellisée SMAC ;

TITULAIRES	SUPLÉANTS
Abdeslam OUCHERIF	Pascal HENRIAT
Carole CRESSON-GIRAUD	Emmanuelle MIRE DIN
Sébastien DOLOZILEK	Patricia VOYE
Margaux GRANDRUE	Marie-Agnès MAURICE
Un conseiller d'opposition	Un conseiller d'opposition

N° 2021-034 - Représentants des membres au sein des conseils d'administration des collèges et lycées – Modification

Rapporteur : Crescent MARAULT

Par délibération n° 2020-049 du 28 juillet 2020, le conseil municipal a désigné les membres du conseil siégeant au sein des conseils d'administration des collèges et lycées.

Il convient aujourd'hui de modifier cette liste.

<i>Établissement</i>	<i>Représentant du conseil municipal</i>
Collège Albert Camus	Julien JOUVET
Collège Denfert-Rochereau	Dominique MARY
Collège Paul-Bert	Souleymane KONÉ
Lycée Fourier	Hicham EL MEHDI
Lycée Jacques Amyot	Céline BÄHR
Lycée Saint-Germain	Abdeslam OUCHERIF
Lycée Vauban	Sébastien DOLOZILEK

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- .De désigner les représentants ci-dessus pour siéger au sein des conseils d'administration des collèges et lycées susmentionnés,
- .D'abroger la délibération n° 2020-049 du 28 juillet 2020.

N° 2021-035 - Actes de gestion courante – Compte rendu

Rapporteur : Crescent MARAULT

Par délibération n° 2020-005 du 05 juillet 2020, le conseil municipal a donné délégation au Maire, pour la durée de son mandat, pour assurer diverses tâches de gestion courante, telles qu'énumérées à l'article L.2122-22 du Code général des collectivités territoriales.

Conformément aux dispositions de l'article L.2122-23 du même Code, le Maire rend compte au conseil municipal des décisions prises telles qu'énumérées ci-après.

Le conseil municipal prend actes des décisions prises ci-dessous.

Décisions

Date	N°	Objet
28.01.21	DIEPP-002-2021	Portant demande de subvention auprès du conseil régional Bourgogne Franche Comté pour l'organisation d'un festival des arts de la rue « Rues barrées »
23.02.21	DIEPP- 003-2021	Portant demande de subvention auprès de la direction régionale des affaires culturelles de Bourgogne Franche Comté pour l'aide au salaire d'un chargé de mission inventaire et récolement archéologie
18.02.21	DIEPP-004-2021	Portant demande de subvention pour le financement de l'étude de faisabilité pour la requalification et le traitement énergétique de la bibliothèque Jacques Lacarrière
18.02.21	DIEPP-005-2021	Portant demande de subvention pour le financement d'étude de faisabilité pour la requalification et le traitement énergétique de la crèche Kiehlmann
18.02.21	DIEPP-006-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de rénovation de la chaufferie au groupe scolaire Rive-Droite
18.02.21	DIEPP-007-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de sécurisation – accès frontal du Palais de justice à Auxerre
18.02.21	DIEPP-008-2021	Portant demande de subvention auprès de l'État pour le financement d'un nouveau logiciel de vidéoprotection
22.02.21	DIEPP-009-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de réhabilitation thermique et fonctionnelle d'Auxerrexpo
22.02.21	DIEPP-010-2021	Portant demande de subvention pour le financement d'une opération de réhabilitation thermique et fonctionnelle de la salle Vaulabelle à Auxerre
04.03.21	DIEPP-011-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de requalification de la rue du Temple en zone de rencontre

25.02.21	DIEPP-012-2021	Portant demande de subvention pour le financement de la sécurisation des établissements scolaires (clôtures Vigipirate)
01.03.21	DIEPP-013-2021	Portant demande de subvention pour le financement de l'acquisition de mobilier pour la bibliothèque Saint-Siméon à Auxerre
01.03.21	DIEPP-014-2021	Portant demande de subvention pour le financement d'un programme pluriannuel de travaux de mise aux normes des sécurités collectives sur les toitures terrasses de la ville d'Auxerre
04.03.21	DIEPP-015-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de désamiantage dans divers bâtiments communaux à Auxerre
10.03.21	DIEPP-016-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux d'aménagement d'un restaurant scolaire et d'amélioration des menuiseries du rez-de-chaussée au groupe scolaire Brazza à Auxerre
04.03.21	DIEPP-017-2021	Portant demande de subvention auprès de la Direction régionale des affaires culturelles de Bourgogne Franche Comté pour le financement d'un projet éducatif et culturel « Lézards des arts »
10.03.21	DIEPP-018-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de mise en conformité électrique de l'Hôtel de ville à Auxerre
08.03.21	DIEPP-019-2021	Portant demande de subvention pour le financement des travaux de requalification des voiries
10.03.21	DIEPP-020-2021	Portant demande de subvention pour le financement des travaux de traitement du hall à Auxerrexpo
10.03.21	DIEPP-021-2021	Portant demande de subvention pour le financement de l'étude de faisabilité au groupe scolaire Rive-Droite à Auxerre
08.03.21	DIEPP-022-2021	Portant demande de subvention pour le financement de la requalification de la cour de l'école Marie-Noël
08.03.21	DIEPP-023-2021	Portant demande de subvention pour le financement du programme de mise en accessibilité AD'AP - voiries
08.03.21	DIEPP-024-2021	Portant demande de subvention pour le financement de l'acquisition de sanitaires publics
08.03.21	DIEPP-025-2021	Portant demande de subvention pour le financement de la rénovation de l'éclairage sportif du terrain d'entraînement du rugby club auxerrois
10.03.21	DIEPP-026-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de mise en conformité électrique de la cathédrale Saint Etienne d'Auxerre
08.03.21	DIEPP-027-2021	Portant demande de subvention pour le financement pour une étude de faisabilité du projet de régénération urbaine du site du Batardeau - Montardoins
12.03.21	DIEPP-028-2021	Portant demande de subvention auprès de l'État pour financer la mise en accessibilité de la cathédrale

		Saint Etienne
12.03.21	DIEPP-029-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux au museum d'histoire naturelle – Agenda d'accessibilité programmée
12.03.21	DIEPP-030-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de mise en accessibilité selon l'agenda AD'AP – Eglise Sainte Eusèbe
12.03.21	DIEPP-031-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux de mise en accessibilité selon l'agenda AS'AP – Ex école élémentaire et mairie de Vaux
12.03.21	DIEPP-032-2021	Portant demande de subvention pour le financement de travaux d'accessibilité au théâtre municipal d'Auxerre
12.03.21	DIEPP-033-2021	Portant demande de subvention pour le financement d'une étude de faisabilité au groupe scolaire des Piedalloues à Auxerre
11.03.21	DIEPP-034-2021	Portant demande de subvention auprès de l'État pour le financement de la création d'une boucle locale optique

Conventions

Date	N°	Objet
09/02/21	2021-010	Convention de prestations de services avec Mr Jean-Charles Meslaine, pour de l'illustration au sein de l'Espace d'Accueil et d'Animation « La Ruche »
09/02/21	2021-011	Convention de prestations de services avec Marie-Paule PRIVE, pour un atelier bien-être au sein de l'EAA « la Confluence »
09/02/21	2021-012	Convention de prestations de services avec l'association Unis Vers l'Art représentée par Carine MICHELON pour des activités d'échanges entre parents-enfants à l'EAA « la Confluence »
16/02/21	2021-013	Avenant n°4 à la convention d'objectifs VA-AJA football 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 16 000 €
16/02/21	2021-014	Avenant n°7 à la convention d'objectifs VA-Stade Auxerois 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 121 000 €
16/02/21	2021-015	Avenant n°5 à la convention d'objectifs VA-OMS 2019-2021 pour une attribution de subvention 2021 de 16 500 €
16/02/21	2021-016	Avenant n°6 à la convention d'objectifs du 08/01/2018 VA-OCKA Auxerrois 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 20 350 €
16/02/21	2021-017	Avenant n°2 à la convention d'objectifs VA -Handball Club Auxerrois 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 24 150 €
16/02/21	2021-018	Avenant n°3 à la convention d'objectifs VA- Rugby Club Auxerrois-2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 94 000 €
16/02/21	2021-019	Avenant n°8 à la convention d'objectifs du 08/01/2018 VA - AJA Omnisports 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 55 850 €

16/02/21	2021-020	Avenant n°3 à la convention d'objectifs VA/ASPTT 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 21 260 €
18/02/21	2021-021	Avenant N°4 à la convention d'objectifs VA-première compagnie d'Arc d'Auxerre 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 4 400 €
18/02/21	2021-022	Avenant N°4 à la convention d'objectifs VA - Auxerre Aquatic Club 2019-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 7 000 €
18/02/21	2021-023	Convention de prestations de services avec l'entreprise « En Passant Par là », dans le cadre de l'action "Mémoires de quartier" à l'espace d'accueil et d'animation La Ruche
19/02/21	2021-024	Convention de prestations de services avec Marie-Paule PRIVE, pour un atelier de sophrologie à l'espace d'animation l'Alliance Saint-Siméon
19/02/21	2021-025	Convention de prestations de services avec Muriel LE GOFF, pour un atelier de sophrologie à l'espace d'animation l'Alliance Saint-Siméon
19/02/21	2021-026	Convention de prestations de services avec Flavien ROUL, pour des séances de psychologie à l'espace d'accueil et d'animation le Sémaphore
22/02/21	2021-027	Avenant N°8 à la convention d'objectifs du 08/01/2018 VA-AJA Omnisports 2018-2023 pour une attribution de subvention 2021 de 57 350 €
25/02/21	2021-028	Convention de mise à disposition de locaux entre la VA et la Maison Départementale des Ados du 10 février au 16 juin 2021
25/02/21	2021-029	Convention de prestations de services entre la VA et Le Patronage Laïque Paul Bert pour des activités sportives et artistiques, au Centre de Loisirs "La Maison des Enfants" les mercredis 3,17 et 31 mars 2021
04/03/21	2021-030	Avenant N°8 à la convention-cadre de partenariat 2018-2020 entre la ville d'Auxerre / l'association du centre de loisirs "Les Gullivert", pour une attribution de subventions 2021 de 103 000 euros
04/03/21	2021-031	Convention de prestation de services avec l'association FORMAT C pour des ateliers informatiques à l'EAA "la Confluence", pour les quatre demi-journées le 25, 26, 29 et 30 mars 2021, le tarif total et de 424 euros
04/03/21	2021-032	Convention de prestation de services avec Marie-Paule PRIVE, pour des ateliers de "Relaxation" et de "Bien être" à l'EAA "la Confluence", les vendredis 2, 9 et 30 avril, 7, 21 et 28 mai, 4, 18 et 25 juin et 2 juillet 2021, le tarif total et de 785 euros
04/03/21	2021-033	Convention de prestation de services avec Marie-Paule PRIVE, pour des ateliers de "Relaxation" pour favoriser le lien parent/enfant à l'EAA "la Confluence", les mercredis 24 et 31 mars 2021, le tarif total et de 130 euros
04/03/21	2021-034	Avenant n°5 à la convention-cadre 2018-2020 entre la ville d'Auxerre / mutualité Française Bourguignonne – SSAM pour le « Multi-Accueil les Loupiots » pour une attribution de subventions 2021 de 105 000 euros
05/03/21	2021-035	Convention de prestation de services avec l'association Graines de Savoirs, pour l'enseignement de la langue vivante et la Calligraphie Arabe, à l'EAA Saint-Siméon, pour les mercredis matin du 1er mars

		au 30 avril 2021, le tarif total et de 200 euros
08/03/21	2021-036	Convention de prestation de services avec Benjamin SAVEL pour l'action "Proactif Game, la petite boutique des solutions" l'EAA La Source, les vendredis matin une semaine sur deux, du 19 mars au 2 juillet 2021, le tarif total et de 1440 euros
08/03/21	2021-037	Convention de prestation de services avec l'association Graines de Savoirs, pour l'enseignement de la langue vivante et la Calligraphie Arabe, à l'EAA Saint-Siméon, pour le mercredi matin le 17 février 2021, le tarif total et de 50 euros
09/03/21	2021-038	Convention de prestations de services entre la VA et Auxerre Sports de contact et arts martiaux, pour des activités sportives "Karaté", "Kick Boxing", au Complexe sportif Serge Mésonès à l'extérieur, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2021
09/03/21	2021-039	Convention de prestations de services entre la VA et Auxerre Pieds Poings, pour des activités sportives "Boxe Anglaise", au Gymnase Léon Peigné à l'extérieur, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2022
09/03/21	2021-040	Convention de prestations de services entre la VA et Vélo Club Auxerre, pour des activités sportives "Vélo de piste", à Vélodrome, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2023
09/03/21	2021-041	Convention de prestations de services entre la VA et l'AJA Omnisports, pour des activités sportives "Base-ball", se déroule au stade des Brichères et les courts de Tennis à l'AJA, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2024
09/03/21	2021-042	Convention de prestations de services entre la VA et 1er Compagnie d'Arc, pour des activités sportives "Tir à l'Arc", se déroule sur le terrain des Montardoins, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2025
09/03/21	2021-043	Convention de prestations de services entre la VA/Stade Auxerrois Omnisports, pour des activités sportives "Billard, Football, Basket, Athlétisme et Jeux Sports collectifs", se déroule au Stade Auxerrois "Boussicats", pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2026
09/03/21	2021-044	Convention de prestations de services entre la VA/Rugby Club Auxerrois, pour des activités sportives "Rugby", se déroule au Stade Pierre Bouillot, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2027
09/03/21	2021-045	Convention de prestations de services entre la VA/Patronage Laïque Paul Bert, pour des activités sportives "Rollers, Zoumba, Biathlon, Trottinette, VTT, Escrime et Circuit training", se déroule au Stade des Brichères/Complexe Sportif et au centre de Loisirs Serge Mésonès, pour les vacances d'automne du lundi 12 au vendredi 23 avril 2028
15/03/21	2021-046	Convention de partenariat entre la VA et la Mission Locale pour une attribution de subventions pour 2021, répartis comme suite 47 485 euros pour "ML les Jeunes de l'Auxerrois" et 37 920 euros pour "Point Information Jeunesse"

Marchés et avenants

N°	Date de notification	Objet	Montant (TTC)
20VA35	10/02/2021	Entretien ménager du Stade Pierre Bouillot – Années 2021 et 2022	78 874,27 € TTC
20VA20	15/02/2021	Maintenance des portes sectionnelles – Années 2021 et 2022	Montant annuel minimum : 3 600 € TTC Montant annuel maximum : 30 000 € TTC
20VA21	15/02/2021	Maintenance, entretien et travaux du clos et couvert et des toitures – Années 2021 à 2024 Lot 1 : Entretien par un cordiste en bâtiment pour le clos et couvert des édifices monuments historiques	Montant annuel minimum : 18 000 € TTC Montant annuel maximum : 168 000 € TTC
20VA21	15/02/2021	Maintenance, entretien et travaux du clos et couvert et des toitures – Années 2021 à 2024 Lot 2 : Entretien par une entreprise spécialisée en toiture terrasse	Montant annuel minimum : 18 000 € TTC Montant annuel maximum : 168 000 € TTC
19VA19	18/02/2021	Transports d'enfants des écoles et des centres de loisirs – Années 2019 à 2023 Lot 3 : Turgotine / Ecoles Rive Droite Avenant 1	- 8 400,00 € TTC
18VA40	18/02/2021	Systèmes anti-intrusion : télésurveillance, interventions sur site et maintenance des installations – Années 2019 à 2022 Lot 3 : Maintenance des installations Avenant 1	Sans incidence financière – Ajout de nouveaux sites
20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 1 : Protection de la tête, des yeux, auditive et respiratoire	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max
20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 2 : Vêtements de travail	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max
20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 3 : Vêtements haute visibilité	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max

20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 4 : Vêtements et équipements police municipale et ASVP	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max
20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 5 : Blouses et chaussures pour les agents des écoles, restaurants scolaires et structures petites enfance	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max
20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 6 : Gants de travail	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max
20VA23	22/02/2021	Fourniture de vêtements de travail et EPI – Années 2021 à 2024 Lot 7 : Chaussures de travail	AC à bons de commande Pas de montant annuel min Pas de montant annuel max
19VA34	23/02/2021	Restauration et mise en valeur de la Tour de l’Horloge – Lot 2 : Couverture – Avenant 3	Sans incidence financière
161046	11/03/2021	Fourniture de vêtements de travail et équipements de protection individuelle (EPI) – Années 2017 à 2020 – Lot 4 : Vêtements et équipements des policiers municipaux	Sans incidence financière – Avenant de transfert

N° 2021-036 – Vente locaux Liberté de l'Yonne – Démarche de négociation

Rapporteur : Crescent MARAULT

Les anciens locaux qui abritaient l'imprimerie du journal de la Liberté de l'Yonne font l'objet d'une procédure de vente par l'intermédiaire d'un mandataire.

Ils sont situés Place Robillard à Auxerre et représentent une superficie importante en plein cœur du centre ville.

Dans le cadre de sa politique immobilière, ces locaux sont un opportunité rare pour la commune en raison de leur emplacement stratégique et de leur capacité d'accueil.

Aussi, il est possible de faire connaître l'intérêt de la collectivité pour ce bien immobilier par l'engagement d'une démarche de négociation avec le mandataire.

Si les négociations aboutissent, l'approbation de la vente sera ensuite présentée devant le conseil municipal après avoir eu connaissance de l'évaluation du service France Domaines.

Dans ce cadre, le portage de l'opération s'effectuera par l'intermédiaire de l'établissement public foncier de Bourgogne Franche Comté.

Il est donc proposé au conseil municipal, d'autoriser le Maire à engager les démarches de négociation pour acquérir l'ensemble immobilier.

Après avoir délibéré, le conseil municipal décide :

- . D'autoriser Monsieur le Maire à engager les démarches de négociation,
- . D'autoriser Monsieur le Maire à signer tous les actes nécessaires à l'exécution de la délibération.

POUVOIR

Je soussigné
M.....
.....
.... donne pouvoir à
M..... de
me représenter et voter au Conseil municipal
du

Fait à,
le

(Signature précédée de la mention manuscrite "bon pour pouvoir")

Acceptation du pouvoir

(Signature précédée de la mention manuscrite "bon pour acceptation")

**PROCÈS-VERBAL
DU CONSEIL MUNICIPAL
SÉANCE DU JEUDI 04 FÉVRIER 2021**

Le conseil de la Ville d'Auxerre, convoqué le 28 janvier 2021, s'est réuni le 04 février 2021 à 18 h 00 en visio-conférence, sous la présidence du Maire, Crescent MARAULT.

Nombre de membres

en exercice : 39

présents : 36

votants : 39 dont 3 pouvoirs

absent : 0

Étaient présents :

Dominique AVRILLAULT, Nordine BOUCHROU, Céline BÄHR, Mani CAMBEFORT, Véronique BESNARD, Mathieu DEBAIN, Marie-Ange BAULU, Sébastien DOLOZILEK, Auria BOUROUBA, Hicham EL MEHDI, Carole CRESSON GIRAUD, Pascal HENRIAT, Isabelle DEJUST, Laurent HOURDRY, Raymonde DELAGE, Julien JOUVET, Sophie FEVRE, Souleymane KONÉ, Margaux GRANDRUE, Crescent MARAULT, Bruno MARMAGNE, Florence LOURY, Ruscain NDOMBASI TUKILONGA, Dominique MARY, Rémi MELINE, Abdeslam OUCHERIF, Emmanuelle MIREDDIN, Maud NAVARRE, Laurent PONROY, Maryvonne RAPHAT, Philippe RADET, Maryline SAINT-ANTONIN, Denis ROYCOURT, Patricia VOYE, Vincent VALLÉ, Farah ZIANI.

Pouvoirs :

Isabelle JOAQUINA à Carole CRESSON-GIRAUD, Marie-Agnès MAURICE à Dominique AVRILLAULT, Mostafa OUZMERKOU à Nordine BOUCHROU.

Secrétaire de séance : Carole CRESSON-GIRAUD.

Adoption du procès-verbal de la séance du 17 décembre 2020

Denis ROYCOURT demande que son intervention au sujet de la délibération n° 2020-148 – relative au chauffage urbain des hauts d’Auxerre soit modifiée comme suit :

« Denis ROYCOURT rappelle que le prix du gaz a connu une baisse et indique que ce second réseau de chaleur biomasse n’était pas très rentable.

Il ne souhaite pas que le raccordement soit rendu obligatoire pour les citoyens à une installation qui serait plus coûteuse que leur ancienne installation.

Céline BÄHR répond que ce classement concerne le premier réseau de chaleur et précise que pour le deuxième réseau le classement est directement prévu dans la délégation de service public.

Denis ROYCOURT attire l’attention sur le branchement du deuxième réseau sur le premier et craint que cela augmente les coûts pour ceux qui utilisent le premier réseau. Ce qui est juridiquement interdit. L’équilibre financier du premier réseau ne doit pas être modifié. »

Mathieu DEBAIN indique qu’il souhaitait voter contre le règlement intérieur du conseil municipal mais qu’il a remis sa grille de votes trop tard.

Le procès-verbal est adopté avec les modifications ci-dessus.

N° 2021-001 - Transfert de la gestion des eaux pluviales - Rapport d’information de la CLECT

Rapporteur : Pascal HENRIAT

La Commission Locale d’Évaluation des Charges Transférées (CLECT) est une commission placée sous la responsabilité de la Communauté de l’Auxerrois au sein de laquelle la ville d’Auxerre dispose de deux voix et les autres communes membres de la Communauté de l’Auxerrois disposent d’une voix.

Elle a pour mission d’évaluer financièrement les charges transférées des communes vers la Communauté de l’Auxerrois en rendant un rapport.

Ce dernier constitue la base de travail pour calculer l’attribution de compensation versée par la Communauté d’Agglomération à ses communes membres. Ce rapport doit être adopté à la majorité qualifiée des communes membres. L’accord doit être exprimé par deux tiers au moins des conseils municipaux des communes intéressées représentant plus de la moitié de la population totale de celles-ci, ou par la moitié au moins des conseils municipaux des communes représentant les deux tiers de la population.

La commission s’est réunie le 18 décembre 2020 pour valider l’évaluation des charges concernant le transfert de la gestion des eaux pluviales intervenu le 1^{er} janvier 2020.

Elle dispose normalement d’un délai de 9 mois après la date de transfert pour évaluer les charges transférées. Considérant les difficultés liées à la crise sanitaire due à l’épidémie de COVID-19, l’article 25 de la loi n°2020-935 du 30 juillet 2020 de finances rectificative pour 2020 a prolongé d’un an le délai prévu pour la transmission du rapport évaluant le coût net des charges transférées en 2020 pour le porter au 30 septembre 2021.

Le détail des charges évaluées est ainsi présenté dans le rapport « Transfert de la compétence ges-

tion des eaux pluviales urbaines : évaluation des charges transférées» accompagné de son annexe détaillée sur l'évaluation des charges joint au présent rapport.

A l'issue des débats, la commission a approuvé à 21 voix pour et 2 abstentions le rapport.

Ainsi, **les charges de fonctionnement ont été évalués à 69 058 € pour la municipalité.** Ces frais d'entretien ont été reconstitués sur la base des coûts unitaires et des fréquences d'entretien conventionnellement appliqués pour l'entretien des réseaux d'eaux pluviales ainsi que sur la base du marché de prestation de service de la Communauté de l'auxerrois.

Sur la partie investissement, le **coût de renouvellement est évalué à 283 038 €.** En l'absence de connaissance du coût de réalisation ou d'acquisition de la majorité des ouvrages et des réseaux du territoire de la CA de l'auxerrois, le coût moyen de renouvellement annualisé a été reconstitué. Le coût moyen ainsi que la durée normale d'utilisation sont identiques pour chaque ouvrage et pour l'ensemble des communes. Il est précisé dans le rapport d'évaluation.

Le coût total du transfert s'élève à 352 096 €.

Le Conseil Municipal est donc sollicité pour rendre un avis sur le rapport de la CLECT comme toutes les communes de la Communauté.

A titre d'information, il est communiqué dans ce même rapport un scénario complémentaire consistant à appliquer une révision libre sur la partie charge de renouvellement (investissement).

En effet, afin de tenir compte de la situation budgétaire des communes, il est proposé de retenir les hypothèses d'évaluation des charges transférées selon le code général des impôts à l'exception des charges de renouvellements annualisés. Celles-ci seront ramenées à l'échelle de la CA de l'auxerrois à 193 589 € par an, soit le renouvellement de 0,36 % des réseaux chaque année.

Elles seront réparties sur chaque commune *au prorata* du montant initialement évalué avec la méthode réglementaire du CGI.

En conséquence la CLECT propose au conseil communautaire de fixer librement les AC pour la compétence GEPU à partir des propositions précédentes, soit une charge de renouvellement (attribution de compensation d'investissement) de 77 153 € au lieu des 283 038 € évaluée initialement pour la commune d'Auxerre.

La prise en charge par la ville serait de 146 211 € : soit une baisse de l'attribution de compensation de la ville d'Auxerre de 69 058 € et l'instauration d'une attribution de compensation en investissement (reversement à la communauté) pour 77 153 €.

Le conseil municipal est appelé à délibérer sur le rapport « Transfert de la compétence gestion des eaux pluviales urbaines » de la CLECT et prend acte de l'hypothèse de révision libre des attributions de compensation dans ce même rapport d'évaluation.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- Approuve le rapport « Transfert de la compétence gestion des eaux pluviales urbaines » de la CLECT et prend acte de l'hypothèse de révision libre des attributions de compensation dans ce même rapport d'évaluation.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 31
- Voix contre : 2 D. ROYCOURT, F. LOURY
- Abstentions : 6 R. MÉLINE, M. RAPHAT, M. DEBAIN, M. CAMBEFORT, S. FEVRE, M. NAVARRE
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 09/02/21

Denis ROYCOURT est bien conscient que le résultat de ce transfert est basé sur un compromis financier avec les communes mais attire l'attention sur l'aspect environnemental et rappelle que les pluies violentes et les tempêtes sont de plus en plus fréquentes et qu'un français sur quatre habite en zone inondable.

Il souhaite que les actions soient coordonnées et fait remarquer que la somme de 200 000 € en investissement sera insuffisante pour lutter efficacement contre les inondations et les ruissellements.

Pascal HENRIAT répond qu'effectivement il a été fait le choix de ne pas pénaliser les communes sur leur attribution de compensation ce qui a pour conséquence de faire supporter une charge supplémentaire à la Communauté d'agglomération.

Il indique que les risques environnementaux seront pris en compte et que le dispositif retenu sera certainement réviser dans les années à venir.

Crescent MARAULT ajoute que l'opération est financièrement intéressante pour la commune d'Auxerre et que cela n'empêche pas de mener des actions communales sur l'entretien et l'adaptation des réseaux.

Il rappelle que la gestion des milieux aquatiques et des inondations revient au syndicat Yonne Médian et que la mise en place de la fiscalité spécifique GEMAPI permettra de financer des actions dans ce cadre.

Il indique également qu'une coordination est prévue pour le traitement aux abords des rues et des rivières.

Maud NAVARRE regrette que l'objectif principal poursuivi dans le cadre de ce transfert soit essentiellement économique alors que la gestion des eaux est un enjeu environnemental et écologique important.

Elle estime que ce transfert est réalisé à minima et qu'il est difficile de faire la distinction entre les équipements qui seront à la charge des communes ou de l'agglomération.

Aussi, elle fait remarquer que les charges sont sous évaluées et que la somme de 200 000 € prévue en investissement sera insuffisante.

Crescent MARAULT répond que les périmètres d'intervention sur les différents équipements entre les communes et l'agglomération ont été définis dans un schéma présenté en conseil des maires et qu'il sera joint au procès-verbal de la présente séance pour information (cf annexe n° 1).

Farah ZIANI interpelle le Maire concernant le poste de premier adjoint encore vacant à ce jour.

Crescent MARAULT répond que ce point sera abordé en questions diverses, à la fin de la séance.

N° 2021-002 - Attribution de subventions – Modification du règlement

Rapporteur : Pascal HENRIAT

La Ville d'Auxerre a adopté un règlement d'attribution des subventions le 25 juin 2015.

Il convient aujourd'hui de revoir ce règlement pour le mettre en adéquation avec celui de la Communauté de l'auxerrois afin que les organismes et associations demandeurs de subvention puissent bénéficier d'une procédure identique quelle que soit la collectivité.

L'objectif est également de modifier les modalités de versement des acomptes afin de pallier aux difficultés de trésorerie des structures qu'engendrent des versements fractionnés ou tardifs dans l'année civile.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- D'adopter le règlement d'attribution des subventions proposé en annexe.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 37
- Voix contre : 0
- Abstentions : 2 F. ZIANI, R. MÉLINE
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 08/02/21

Mathieu DEBAIN regrette les dispositions de l'article 5 du règlement qui prévoit que les associations qui sollicitent des subventions doivent exister depuis un an minimum alors que des associations très récentes peuvent proposer des projets pertinents.

Concernant le devoir de laïcité des associations, il aurait souhaité qu'un article spécifique soit prévu dans le règlement.

Par ailleurs, il évoque la cessation d'activités de l'association « Les riverains » qui gère le tiers lieu, faute de ressource suffisante et souhaite que la représentante de l'association soit reçue par le Maire-Président pour aborder un accord entre la Communauté de l'auxerrois et l'association.

Crescent MARAULT répond qu'il attend la demande de rendez-vous de la représentante de l'association et que cela concerne la Communauté de l'auxerrois.

Pascal HENRIAT répond, concernant la durée d'existence de l'association qui sollicite une subvention, que cela a été prévu pour harmoniser le règlement de la ville d'Auxerre avec celui de la Communauté d'agglomération et pour limiter les demandes permettant ainsi de conserver une enveloppe financière constante.

Il ajoute que le présent règlement permet de fixer un cadre général administratif pour le dépôt de la demande de subvention.

En ce qui concerne la laïcité, il rappelle qu'une charte spécifique est signée par chaque association subventionnée et la loi prévoit un engagement républicain que ce soit pour la Ville d'Auxerre et la Communauté d'agglomération.

Mani CAMBEFORT fait remarquer que le règlement ne fait pas état de précisions sur les apports en nature de la ville vis-à-vis des associations.

Crscent MARAULT répond que des conventions d'objectifs sont conclues avec les associations qui bénéficient d'avantages en nature.

Pascal HENRIAT précise que lorsque que les subventions accordées dépassent la somme de 23 000 €, une convention indiquant précisément les avantages en nature est signée.

Florence LOURY fait part des difficultés organisationnelles de l'Office municipal des sports et de l'inquiétude des clubs sportifs à ce sujet.

Elle s'interroge sur la pérennité de cet office et demande s'il ne serait pas plus pertinent de le remplacer par une commission des sports.

Crescent MARAULT répond que l'adjoint délégué aux sports travaille sur le sujet et rappelle que cet office est une association indépendante dont il n'est pas partie prenante.

Maryvonne RAPHAT précise que la charte de la laïcité avait été modifiée en 2016 suite aux attentats.

Nordine BOUCHROU confirme que c'est bien cette version de la charte qui est annexée aux demandes de subventions des associations.

N° 2021-003 - Subventions 2021 – Attribution au Syndicat des Propriétaires et des chasseurs

Rapporteur : Pascal HENRIAT

Un règlement d'intervention en matière de subventions aux associations et organismes a été adopté lors du conseil municipal du 04 février 2021 par la délibération n° 2021-002.

Ce règlement permet :

- de donner un cadre commun aux relations entre les bénéficiaires de subvention et la collectivité ;
- de rappeler un certain nombre d'obligations législatives ;
- de clarifier les conditions d'attributions et de versement des subventions par la collectivité vis à vis des bénéficiaires ;
- de préciser les engagements de la collectivité et des bénéficiaires.

Conformément aux dispositions du règlement d'intervention, il est proposé d'attribuer la subvention suivante :

Bénéficiaire	Nature de l'opération	Imputation	Subvention proposée
Syndicat des Propriétaires et des chasseurs	Acquisition de miradors	20421.025	400 €

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- d'attribuer la subvention indiquée ci-dessus,
- de dire que les crédits sont inscrits au budget primitif 2021.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 32
- Voix contre : 7 R. MÉLINE, M. RAPHAT, M. DEBAIN, S. FEVRE, D. ROYCOURT, F. LOURY, M. NAVARRE
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 09/02/21

Maud NAVARRE s'interroge sur une nouvelle demande de subvention pour l'acquisition de miradors et regrette que la collectivité intervienne au niveau de la chasse.

Pascal HENRIAT répond qu'il s'agit plus précisément de l'acquisition d'appareils photo pour comptabiliser la faune notamment et lutter, en lien avec la police municipale, contre les dépôts sauvages observés dans ce secteur.

Il ajoute que depuis 6 ans le syndicat de propriétaire réalise une action de nettoyage du chemin chaque année.

Aussi, il indique que cela est utile au niveau de la sécurité routière dans la mesure où les sangliers prolifèrent et que cela génère des accidents de circulation sur la voie romaine.

Maud NAVARRE fait remarquer que la nature de l'opération n'est pas assez précise.

Denis ROYCOURT fait remarquer qu'il serait plus cohérent d'indiquer « observatoire » à la place de « miradors ».

N° 2021-004 - Subventions 2021 – Attribution aux associations et organismes

Rapporteur : Pascal HENRIAT

Un règlement d'intervention en matière de subventions aux associations et organismes a été adopté lors du conseil municipal du 04 février 2021 par la délibération n° 2021-002.

Ce règlement permet :

- de donner un cadre commun aux relations entre les bénéficiaires de subvention et la collectivité ;
- de rappeler un certain nombre d'obligations législatives ;
- de clarifier les conditions d'attributions et de versement des subventions par la collectivité vis à vis des bénéficiaires ;
- de préciser les engagements de la collectivité et des bénéficiaires.

Conformément aux dispositions du règlement d'intervention, il est proposé d'attribuer un ensemble de subventions suivantes à divers organismes et associations locales aux montants précisés dans la liste ci-dessous.

Bénéficiaire	Nature de l'opération	Imputation	Subvention proposée
Centre communal d'action sociale	Travailleur social	657362.520	26 000€
Amicale Sportive des sapeurs-pompiers d'Auxerre	Fonctionnement	6574.025	1 200 €
ASSECO CFDT 89 – Association Etudes et Consommation	Fonctionnement	6574.025	200 €
APESA 89 (Aide Psychologique au Entrepreneurs en Souffrance Aiguë)	Aide exceptionnelle	6574.025	1 000 €

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- d'attribuer les subventions selon le tableau ci-dessus,
- de dire que les crédits sont inscrits au budget primitif 2021,
- d'autoriser le maire à signer toutes les conventions nécessaires au versement de ces subventions.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 39
- Voix contre : 0
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 08/02/21

N° 2021-005 - Conservatoire de musique et de danse – Remise de dette

Rapporteur : Pascal HENRIAT

Le conservatoire de musique et de danse d'Auxerre fonctionne selon un système d'inscription annuelle sur la base d'une année de 9 mois (année scolaire moins les périodes de vacances).

Les différents tarifs pratiqués figurent dans l'arrêté municipal n° FB 107 du 5 décembre 2019.

Depuis le mois d'avril l'accès au conservatoire est fermé et les cours en présentiel n'ont donc pas pu avoir lieu. Même si des séances à distance ont pu être proposées aux élèves, la prestation rendue n'est pas comparable. Par conséquent il est proposé de rembourser les familles de 3/9 du montant de leur inscription annuelle.

Une première série de remboursement a été validée par le conseil municipal du 24 septembre dernier (délibération 2020-089). Il est proposé aujourd'hui d'ajouter quatre familles qui n'avaient pas été intégrées dans la 1ère liste

La liste des familles concernées et les montants à rembourser figurent en annexe de la présente délibération.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- d'accorder une remise de dette de 3/9 des droits annuel d'inscription pour l'année 2019-2020 aux usagers du conservatoire de musique et de danse.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 39
- Voix contre : 0
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 08/02/21

N° 2021-006 - Conservatoire de musique et de danse – Remise de dette exceptionnelle

Rapporteur : Pascal HENRIAT

La famille X a inscrit ses trois enfants au conservatoire de musique et de danse sous le numéro F004707.

La maison de cette famille domiciliée à Appoigny a brûlé cet automne et une grande partie de leurs biens a été détruite.

Afin de faire un geste de solidarité il est proposé d'exonérer des frais de scolarité au conservatoire pour cette famille. Cela représente un montant de 675 €.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- d'accorder une remise de dette de 675 € à la famille X au titre de sa fréquentation 2020-2021 du conservatoire de musique et de danse.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 39
- Voix contre : 0
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)

Publiée le : 08/02/21

Mani CAMBEFORT rappelle son souhait de solliciter un financement du conservatoire à hauteur de son rayonnement.

Maud NAVARRE fait remarquer que cet équipement culturel n'a pas vocation à accomplir ce geste de solidarité qui devrait logiquement être porté par le Centre communal d'action sociale.

Crescent MARAULT répond que pour des raisons comptables le remboursement doit être effectué par la collectivité qui a émis le titre de recettes, en l'occurrence la ville d'Auxerre.

N° 2021-007 - Immeuble sis 3 et 5 rue de la Chapelle à Laborde – Cession

Rapporteur : Marie-Ange BAULU

La Commune d'Auxerre est propriétaire depuis le 28 décembre 1977, d'un ensemble immobilier, cadastré section AM 96 pour une superficie de 460 m² et AM 99, d'une surface de 405 m², sis 3 et 5 rue de la Chapelle à Laborde.

Cet ensemble immobilier, à usage d'habitation et de dépendances est aujourd'hui désaffecté. En mauvais état général et nécessitant d'importantes rénovations, il y a lieu de procéder à sa cession. La propriété est ceinte par un mur de clôture rue de la Chapelle, un muret en pierres sèches rue du Cimetière.

Construit aux environs de 1880, cet ensemble est composé :

- sur la parcelle AM 96, d'une maison d'environ 42 m² de surface habitable de 3 pièces, sans salle de bains, avec une cave et un grenier et de dépendances. Ces bâtiments se distribuent autour d'une cour centrale,
- sur la parcelle AM 99, d'un logement d'environ 39 m² et de dépendances, l'ensemble donnant sur une cour,
- d'une bande de terrain à l'arrière des bâtiment, sur 10 m de profondeur et de 50 m de longueur, en cours de division.

Il est convenu de céder cette propriété pour un montant total de 90 000 euros, conformément à l'avis du pôle d'évaluation domaniale, à Madame Axelle LEROUX et Simon FRANCQUEMBERGUE.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- D'autoriser la cession de cet ensemble immobilier, pour un montant de 90 000 euros,
- D'autoriser le maire à signer tous les actes à intervenir,
- De dire que la somme sera versée au budget 2021.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 30
- Voix contre : 2 M. RAPHAT, F. ZIANI
- Abstentions : 7 R. MÉLINE, M. DEBAIN, M. CAMBEFORT, S. FEVRE, M. NAVARRE, D. ROYCOURT, F. LOURY
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)

Publiée le : 08/02/21

Maryvonne RAPHAT déplore que ce type de délibération ne soit pas soumis pour avis à la commission urbanisme qui ne s'est pas réunie depuis le début du mandat.

Elle ajoute que cela aurait permis d'aborder les questions techniques en amont du conseil municipal.

A ce titre, elle fait remarquer qu'il manque un plan de masse et plan de situation en annexes et fait part de ses doutes quant au propriétaire de la bande de terrain à céder qui est en cours de division et par conséquent non référencée au cadastre.

Aussi, elle s'interroge sur le prix qui n'est pas indiqué en hors taxes ou en toutes taxes comprises et s'étonne du prix de vente de 90 000 € alors que l'évaluation de ce bien est de 95 000 €.

Enfin, elle sollicite le report de cette délibération dans l'attente des précisions.

Crescent MARAULT répond que ce terrain appartient à la ville d'Auxerre et que les plans seront annexés au procès-verbal de la présente séance (cf annexe n° 2).

Il rappelle que le prix pour ce type de cession n'est pas soumis à la taxe sur la valeur ajoutée.

Il ajoute que ce dossier a été instruit initialement par son prédécesseur et qu'il a souhaité poursuivre ce projet dans un souci de continuité par rapport aux acquéreurs.

Pascal HENRIAT, concernant le prix de vente, précise que dans le cadre de la gestion du patrimoine, il est parfois plus judicieux de vendre des biens un peu moins cher pour éviter, à termes, d'avoir des frais de fonctionnement inutiles et un bien qui se déprécie.

Marie-Ange BAULU indique qu'il est possible de négocier le prix avec une marge de plus ou moins 10 %.

Mathieu DEBAIN fait remarquer que l'équipe municipale a fortement été renouvelée et qu'il est nécessaire de présenter en intégralité les dossiers même s'ils émanent de l'ancienne équipe.

N° 2021-008 - Délaissé de voirie rue des Béquillys – Vente

Rapporteur : Crescent MARAULT

La ville d'Auxerre est propriétaire d'un délaissé de voirie accessible depuis la rue des Béquillys (derrière le Lycée Fourier). Le tènement se compose d'un bras, qui part de la raquette de retournement pour aboutir dans une propriété cadastré DV n° 2, sise au 10 rue des Béquillys, appartenant à M. Yoann Glonin.

Il s'agit d'une impasse enherbée, sans abaissement de trottoir, situé en dehors du cheminement public, sans affectation.

A la demande du propriétaire desservi, la ville a, par délibération n° 2019-110, en date du 3 octobre 2019, accepter de lui céder cet espace représentant une surface de 62 m², au prix de 680 €, en cohérence avec l'avis de France Domaine.

Aujourd'hui, Monsieur Glonin a cédé sa parcelle à son neveu, Monsieur Mayron Vogel, qui souhaite se rendre acquéreur également de l'impasse, aux mêmes conditions.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- De retirer la délibération n° 2019-110, en date du 3 octobre 2019,
- De céder au vu de l'avis de France Domaine, à M. Mayron Vogel, l'emprise délimitée par Géomexpert au prix de 680 €,
- D'autoriser le maire à signer tout acte à cet effet,
- De dire que la recette sera versée au budget 2021.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 36
- Voix contre : 0
- Abstentions : 3 D. ROYCOURT, F. LOURY, F. ZIANI
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)

Publiée le : 08/02/21

N° 2021-009 - Implantation de points d'apport volontaire – Convention entre la Ville d'Auxerre, la Communauté de l'auxerrois et l'Office auxerrois de l'Habitat

Rapporteur : Céline BÄHR

La Communauté de l'auxerrois organise des collectes de déchets résiduels et de déchets recyclables hors verre par un ramassage en bacs roulants. En ce qui concerne l'habitat collectif, ces bacs sont habituellement stockés dans des locaux adaptés ou dans des sites extérieurs aménagés.

Les projets actuels de la Ville et des gestionnaires, dans le cadre du renouvellement urbain et plus généralement de la qualité de vie au sein des quartiers, offrent une opportunité de mise en œuvre d'un nouveau dispositif de collecte mieux adapté aux problématiques techniques, d'entretien, de sécurité et de vandalisme.

Les conteneurs enterrés ou semi enterrés sont de nature à faciliter la collecte et la pré-collecte des déchets ménagers, des emballages et du verre, à améliorer la propreté et l'aspect esthétique urbain par l'absence de bacs roulants à l'extérieur des immeubles et à lutter contre les incendies.

Les différents partenaires que sont la mairie d'Auxerre, l'Office Auxerrois de l'Habitat et la Communauté de l'auxerrois reconnaissent l'intérêt présenté par l'installation de ce type d'équipements.

Néanmoins, la création de ces nouveaux espaces nécessite une lisibilité des responsabilités de chacun en matière de travaux, de financement, et d'exploitation.

La précédente convention a pris fin le 31 décembre 2020. Afin de poursuivre l'implantation sur les futurs projets de l'Office Auxerrois de l'Habitat, il est proposé de renouveler cette convention pour la période 2021-2029. Les rôles des différents acteurs restent inchangés.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- d'autoriser le Maire à signer ladite convention.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 38
- Voix contre : 0
- Abstention : 1 F. ZIANI
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 08/02/21

Denis ROYCOURT rappelle que ce dispositif existe depuis 2012.

N° 2021-010 - Financement des écoles privées – Participation financière de la ville pour l'année scolaire 2020-2021 – Nouvelles conventions

Rapporteur : Bruno MARMAGNE

Il est rappelé que lors de la séance du 24 septembre 2020 le conseil municipal a décidé de fixer le montant de la subvention versée aux écoles privées à 868,58 euros par enfant et d'autoriser le Maire à signer les conventions financières avec les OGEC Sainte-Marie et Sainte-Thérèse/Saint-Joseph. Cette convention était proposée pour 5 années, soit la période 2020-2025.

Les OGEC ont été informés de l'avancement du dossier le 05 juin 2020.

A la demande des OGEC qui souhaitent examiner de manière plus précise les modalités de financement et après discussion entre les OGEC et la Ville il est proposé de signer la convention sur les bases précitées pour une seule année soit l'année scolaire 2020-2021.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- De dire qu'une nouvelle convention d'une durée couvrant l'année scolaire 2020-2021 interviendra entre l'OGEC Sainte-Marie et une autre avec l'OGEC Saint-Joseph/Sainte-Thérèse
- D'autoriser le maire à signer lesdites conventions.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 34
- Voix contre : 2 D. ROYCOURT, F. LOURY
- Abstentions : 3 M. RAPHAT, M. CAMBEFORT, S. FEVRE
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 08/02/21

Denis ROYCOURT n'est pas satisfait du montant accordé par élève et pense qu'une somme plus importante devrait être attribuée notamment dans les écoles où les enfants sont plus difficiles.

Bruno MARMAGNE répond qu'un travail est en cours à ce sujet.

N° 2021-011 - Règlement de fonctionnement des centres de loisirs municipaux- Adaptations**Rapporteur : Bruno MARMAGNE**

Il est rappelé qu'en application des textes et recommandations en vigueur applicables à l'accueil de mineurs en centre de loisirs, il a été procédé à l'élaboration d'un règlement commun de fonctionnement pour les 5 centres de loisirs municipaux – Brichères, Sainte-Geneviève, Maison des Enfants, Rosoirs et Rive-Droite.

Ce règlement commun est accompagné d'un règlement de fonctionnement spécifique à chaque centre de loisirs tenant compte de la particularité de chacun. Ces règlements ont fait l'objet d'une délibération lors du conseil municipal en date du 20 juin 2018.

Ces règlements contribuent à l'organisation et au fonctionnement des structures. Ils présentent les conditions d'accueil des enfants et des familles, organisent la vie quotidienne, les activités, la surveillance des enfants et la relation aux familles. Ils doivent être adaptés selon la réglementation et/ou l'évolution du fonctionnement des structures.

Les adaptations présentées comprennent :

- les obligations vaccinales déterminées par décret en Conseil d'État, pris après avis de la Haute Autorité de santé pour les enfants nés à partir du 1^{er} janvier 2018 ;
- l'ouverture de la fréquentation des centres aux enfants âgés de 2 ans 1/2 étant scolarisés ou ayant la scolarisation à domicile déclarée et acceptée par la direction académique ;
- la dématérialisation des réservations ;
- la procédure en cas d'absence des parents ou tiers à la fermeture de l'établissement ;
- l'ouverture d'un accueil dans un centre de loisirs la dernière semaine précédant la rentrée scolaire de septembre.

S'agissant du règlement spécifique du centre de loisirs Sainte-Geneviève il est proposé :

- la mise en place d'un accueil en journée continue, avec repas, les mercredis et les vacances scolaires.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- d'adopter les adaptations au règlement de fonctionnement des centres de loisirs municipaux ainsi qu'aux conditions de fonctionnement spécifiques du centre de loisirs Sainte-Geneviève.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 39
- Voix contre : 0
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)

Publiée le : 08/02/21

N° 2021-012 - Personnel municipal - Actualisation du régime indemnitaire

Rapporteur : Crescent MARAULT

Le régime indemnitaire applicable aux agents de la ville d'Auxerre a été mis en place par délibération n°2004-250 du 16 décembre 2004, puis actualisé par délibérations n°2005-382 du 15 décembre 2005, n°2007-76 du 31 mai 2007, n°2007-208 du 20 décembre 2007, puis plus récemment par les délibérations n°2012-157 du 20 décembre 2012, n°2013-056 du 20 juin 2013, n°2013-156 du 5 décembre 2013, n°2016-137 du 27 octobre 2016 et n°2017-165 du 21 décembre 2017, 2018-080 du 21 juin 2018, 2018-110 du 27 septembre 2018 et 2018-163 du 18 décembre 2018, 2019-163 du 19 décembre 2019, 2020-158 du 17 décembre 2020.

Vu la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires et notamment son article 20,

Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale et notamment son article 88,

Vu le décret n°91-875 du 6 septembre 1991 pris pour l'application du premier alinéa de l'article 88 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984,

Vu le décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'État,

Vu le décret n°2014-1526 du 16 décembre 2014 relatif à l'appréciation de la valeur professionnelle des fonctionnaires territoriaux,

Vu le décret n° 2016-1916 du 27 décembre 2016 modifiant diverses dispositions de nature indemnitaire et le décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de L'État,

Vu le décret n° 2020-182 du 27 février 2020 relatif au régime indemnitaire des agents de la fonction publique territoriale modifie le décret n°91-875 et établit une équivalence provisoire avec des corps de l'Etat bénéficiant du RIFSEEP afin que des cadres d'emplois de la fonction publique territoriale non encore éligibles puissent en bénéficier à compter du 1^{er} mars 2020.

Le régime indemnitaire est versé selon les conditions définies en comité technique. Le comité technique a été consulté en date du 27 octobre 2017, du 6 décembre 2017, du 29 mai 2018, du 13 septembre 2018, du 22 novembre 2018, du 21 novembre et du 28 novembre 2019, le 20 novembre 2020, le 27 novembre 2020 et le 4 décembre 2020,

Considérant qu'il convient de définir le cadre général et le contenu de ce régime indemnitaire pour chaque cadre d'emplois, le régime indemnitaire est attribué :

- aux agents titulaires et stagiaires à temps complet, à temps non complet et à temps partiel,
- aux agents contractuels relevant de l'article 136 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 et occupant un emploi permanent au sein de la collectivité.

Les montants sont fixés pour un agent travaillant à temps complet et subiront un abattement en fonction du temps de travail.

Conformément à l'article 88 de la loi 84-53 du 26 janvier 1984, les organes délibérants des collectivités territoriales et de leurs établissements publics fixent les régimes indemnitaires, dans la limite de ceux dont bénéficient les différents services de L'État.

Ces régimes indemnitaires peuvent tenir compte des conditions d'exercice des fonctions et de l'engagement professionnel des agents. Lorsque les services de L'État servant de référence bénéficient d'une indemnité servie en deux parts, l'organe délibérant détermine les plafonds applicables à chacune de ces parts et en fixe les critères, sans que la somme des deux parts dépasse le plafond global des primes octroyées aux agents de L'État.

Les agents qui subissent une baisse de leur régime indemnitaire dans le cadre de la mise en place de nouvelles dispositions réglementaires, bénéficient à titre individuel du maintien du montant du régime indemnitaire dont ils bénéficiaient en application des dispositions réglementaires antérieures.

Au vu des modifications des services municipaux, les annexes 1, 3 et 5 de la délibération 2020-158 doivent être modifiées.

Article 1

I Le RIFSEEP

Le montant individuel attribué au titre de l'IFSE (indemnité de fonctions de sujétions et expertise) est librement défini par l'autorité territoriale, par voie d'arrêté individuel, dans la limite des conditions prévues par les textes. L'IFSE mise en place par la présente délibération est par principe exclusif de toutes autres primes et indemnités liées aux fonctions et à la manière de servir. Ce régime indemnitaire pourra en revanche être cumulé avec l'indemnisation des dépenses engagées au titre des fonctions exercées (frais de déplacement), les indemnités différentielles complétant le traitement indiciaire (GIPA), les sujétions ponctuelles directement liées à la durée du travail (heures supplémentaires, astreintes, ...), la prime de responsabilité versée aux agents détachés sur emploi fonctionnel, les prestations d'actions sociales, le complément de rémunération.

CADRE GÉNÉRAL DU RIFSEEP

Il est instauré au profit des cadres d'emplois visés dans la présente délibération, une indemnité de fonctions, de sujétions et d'expertise (IFSE) reposant sur une notion de groupe de fonctions dont le

nombre sera défini pour chaque cadre d'emplois concerné sans pouvoir être inférieur à 1, et définis selon les niveaux d'encadrement.

Son attribution fera l'objet d'un arrêté individuel de l'autorité territoriale notifié à l'agent.

Le régime indemnitaire versé au titre de l'IFSE est versé dans le respect des seuils et plafonds fixés par les différents décrets. Les agents bénéficiant d'un logement pour nécessité absolue de service bénéficient de plafonds minorés dans la limite de ceux prévus pour les fonctionnaires des corps de référence de L'État.

CONDITIONS DE VERSEMENT DE L'IFSE

L'IFSE fait l'objet d'un versement mensuel.

Le montant annuel de l'IFSE versé aux agents fera l'objet d'un réexamen :

- en cas de changement de fonctions, changement de groupe de fonctions, avec davantage d'encadrement, de technicité ou de sujétions,
- tous les 4 ans en l'absence de changement de fonction et au vu de l'expérience professionnelle acquise par l'agent,
- en cas de changement de cadre d'emplois suite à une promotion, ou réussite à un concours.

Cadre d'emplois des attachés et des directeurs d'établissement d'enseignement artistique

Arrêté du 3 juin 2015 pris pour l'application au corps interministériel des attachés d'administration de L'État des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 dont le régime indemnitaire est pris en référence pour les attachés territoriaux.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	DGS/DGA	36 210	22 310	6 390
Groupe 2	Directeur	32 130	17 205	5 670
Groupe 3	Chef de service	25 500	14 320	4 500
Groupe 4	Coordonnateur Chef équipe Cadre spécialisé Sans encadrement	20 400	11 160	3 600

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

Cadre d'emplois des ingénieurs

Arrêté du 26 décembre 2017 pris pour l'application au corps des ingénieurs des services techniques du ministère de l'intérieur des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat .

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant maxi CIA
Groupe 1	DGS/DGA/ Directeur	36 210	22 310	6 390
Groupe 2	Encadrant	32 130	17 205	5 670
Groupe 3	Sans encadrement	25 500	14 320	4 500

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

Cadre d'emploi des puéricultrices, cadres territoriaux de santé paramédicaux, et des infirmiers en soins généraux

Arrêté du 23 décembre 2019 pris pour l'application au corps des assistants de service social des administrations de l'Etat des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi CIA
Groupe 1	Encadrant	19 480	3 440
Groupe 2	Sans encadrement	15 300	2 700

Cadre d'emplois des cadres territoriaux de santé infirmier et des conseillers territoriaux des activités physiques et sportives :

Arrêté du 23 décembre 2019 pris pour l'application au corps des conseillers techniques de service social des administrations de l'Etat ainsi qu'à l'emploi d'inspecteur technique de l'action sociale des administrations de l'Etat des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat

Arrêté du 23 décembre 2019 pris pour l'application au corps des conseillers techniques de service social des administrations de l'Etat ainsi qu'à l'emploi d'inspecteur technique de l'action sociale des administrations de l'Etat des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi CIA
Groupe 1	Encadrant	25 500	4 500
Groupe 2	Sans encadrant	20 400	3 600

Cadre d'emplois des conseillers socio-éducatifs

Arrêté du 3 juin 2015 pris pour l'application au corps des conseillers techniques de service social des administrations de l'État des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 pris en référence pour les conseillers territoriaux socio-éducatifs.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maximal annuel CIA
Groupe 1	Encadrants	19 480	3440
Groupe 2	Sans encadrement	15 300	2700

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

Cadres d'emplois des conservateurs du patrimoine

Arrêté du 7 décembre 2017 pris pour l'application au corps des conservateurs du patrimoine relevant du ministère de la culture et de la communication des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 est pris en référence pour les conservateurs du patrimoine.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant maximal annuel CIA
Groupe 1	DGS/DGA	46 920	25 810	8280
Groupe 2	Directeur	40 290	22 160	7110
Groupe 3	Chef de service	34 450	18 950	6080
Groupe 4	Coordonnateur Chef équipe Cadre spécialisé Sans encadrement	31 450	17 298	5550

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

Cadre d'emplois des conservateurs de bibliothèques

Arrêté du 14 mai 2018 pris pour l'application au corps des conservateurs généraux des bibliothèques, des conservateurs des bibliothèques, des bibliothécaires, des assistants spécialisés, des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions des sujétions de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat :

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	Directeur	34 000	6000
Groupe 2	Chef de service	31 450	5550

Groupe 3	Coordo-chef équipe-cadre spécialisé-sans encadrement	29 750	5250
----------	--	--------	------

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

Cadres d'emplois des bibliothécaires et des attachés de conservation du patrimoine et des bibliothèques

Arrêté du 14 mai 2018 pris pour l'application au corps des conservateurs généraux des bibliothèques, des conservateurs des bibliothèques, des bibliothécaires, des assistants spécialisés, des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions des sujétions de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat :

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	Encadrant	29 750	5250
Groupe 2	Sans encadrement	27 200	4800

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 de la présente délibération.

Cadre d'emplois des assistants de conservation du patrimoine et des bibliothèques

Arrêté du 14 mai 2018 pris pour l'application au corps des conservateurs généraux des bibliothèques, des conservateurs des bibliothèques, des bibliothécaires, des assistants spécialisés, des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions des sujétions de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat :

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	Encadrant	16 720	2280
Groupe 2	Sans encadrement	14 960	2040

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1,2,3,4 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents du cadre d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n° 2002-60 du 14 janvier 2002. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Cadre d'emplois des assistants socio-éducatifs

Arrêté du 3 juin 2015 pris pour l'application au corps des assistants de service social des administrations de l'Etat des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 dont le régime

indemnitaires est pris en référence pour les assistants territoriaux socio-éducatifs.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	Encadrants	11 970	1630
Groupe 2	Sans encadrement	10 560	1440

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

Cadre d'emplois des éducateur de jeunes enfants:

Arrêté du 17 décembre 2018 pris pour l'application au corps des éducateurs de la protection judiciaire de la jeunesse du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'Etat

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi CIA
Groupe 1	Chef de service	14 000	1 680
Groupe 2	Coordonnateur Chef d'équipe	13 500	1 620
Groupe 3	Sans encadrement	13 000	1 560

Cadres d'emplois des rédacteurs territoriaux des éducateurs des APS, des animateurs territoriaux

Arrêté du 19 mars 2015 pris pour l'application aux corps des secrétaires administratifs des administrations d'État des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 dont le régime indemnitaire est pris en référence pour les rédacteurs territoriaux, les éducateurs des APS, les animateurs territoriaux.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	Chef de service	17 480	8 030	2 380
Groupe 2	Coordonnateur Chef d'équipe	16 015	7 220	2 185
Groupe 3	Sans encadrement	14 650	6 670	1 995

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents des cadres d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n°2002-60 du 14 janvier 2002. Il est

rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Cadre d'emplois des techniciens:

Arrêté du 7 novembre 2017 pris pour l'application au corps des contrôleur des services techniques du ministère de l'intérieur des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'État.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant maxi CIA
Groupe 1	Chef de service	17 480	8 030	2 380
Groupe 2	Coordonnateur Chef d'équipe	16 015	7 220	2 185
Groupe 3	Sans encadrement	14 650	6 670	1 995

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents du cadre d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n°2002-60 du 14 janvier 2002. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Cadres d'emplois des adjoints administratifs, des ATSEM, des opérateurs des APS, des adjoints d'animation, des adjoints techniques, des agents de maîtrise, des auxiliaires de puériculture

Arrêté du 20 mai 2014 pris pour l'application aux corps d'adjoints administratifs des administrations de l'Etat des dispositions du décret n°2014-513 du 20 mai 2014 portant création d'un régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel dans la fonction publique de l'État.

Arrêté du 26 novembre 2014 pris pour l'application aux corps des adjoints administratifs du ministère de la défense des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 dont le régime indemnitaire est pris en référence pour les adjoints administratifs territoriaux, les agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles, les opérateurs des activités physiques et sportives, les adjoints territoriaux d'animation.

Arrêté du 28 avril 2015 pris pour l'application aux corps d'adjoints techniques des administrations de l'Etat des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 dont le régime indemnitaire est pris en référence pour les adjoints techniques territoriaux et les agents de maîtrise territoriaux.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant annuel maximal CIA
Groupe 1	Encadrants	11 340	7 090	1260
Groupe 2	Sans encadrement	10 800	6 750	1200

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents du cadre d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n°2002-60 du 14 janvier 2002. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Cadres d'emplois des adjoints du patrimoine

Arrêté du 30 décembre 2016 pris pour l'application au corps des adjoints techniques d'accueil, de surveillance et de magasinage des dispositions du décret n° 2014-513 du 20 mai 2014 dont le régime indemnitaire est pris en référence pour les adjoints territoriaux du patrimoine.

Groupe de fonctions	Emplois/Fonctions	Montant maxi IFSE	Montant maxi IFSE agent logé	Montant maximal annuel CIA
Groupe 1	Encadrants	11 340	7 090	1260
Groupe 2	Sans encadrement	10 800	6 750	1200

Les primes versées au titre de l'IFSE sont basées sur le grade et les missions. Les primes versées à ces titres sont détaillées dans les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents des cadres d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n°2002-60 du 14 janvier 2002. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

II Les autres régimes indemnitaires

Cadre d'emplois des professeurs d'enseignement artistique

- **l'indemnité de suivi et d'orientation** des élèves (ISO) dans les conditions définies par le décret n°93-55 du 15 janvier 1993 et l'arrêté ministériel de la même date.

Le montant de la part fixe et de la part variable mensuelle est versée selon les montants définis en annexe 1.

Le montant de la part modulable annuel sera versé conformément à l'article 2 de la présente délibération.

Cadre d'emplois des assistants d'enseignement artistique

- **l'indemnité de suivi et d'orientation** des élèves (ISO) dans les conditions définies par le décret n°93-55 du 15 janvier 1993 et l'arrêté ministériel de la même date.

Le montant de la part fixe est affecté d'un coefficient de 1.

Le montant de la part modulable sera versé conformément à l'article 2 de la présente délibération.

Par dérogation au régime indemnitaire commun au cadre d'emplois et en cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, le maire peut décider par arrêté municipal d'attribuer :

- l'indemnité horaire d'enseignement dans les conditions prévues par le décret n°50-1253 du 6 octobre 1950. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Cadre d'emplois des chefs de service de police municipale

- **l'indemnité spéciale de fonction (ISF)** des chefs de service de police municipale dans les conditions définies par le décret n°2000-45 du 20 janvier 2000 au taux moyen de 22 % du traitement brut indiciaire.

- **l'indemnité d'administration et de technicité (IAT)** dans les conditions fixées par le décret n°2002-61 du 14 janvier 2002. Le montant de l'IAT est modulé en fonction des missions et des selon les annexes 2 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents du cadre d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n°2002-60 du 14 janvier 2002. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Cadre d'emplois des agents de police municipale

- **l'indemnité spéciale de fonction (ISF)** des agents de police municipale dans les conditions définies par le décret n°2000-45 du 20 janvier 2000 aux taux moyens suivants :

- gardien brigadier chef principal : 20 % du traitement indiciaire brut
- gardien brigadier : 20 % du traitement indiciaire brut

- **une indemnité d'administration et de technicité (IAT)** dans les conditions définies par le décret n°2002-61 du 14 janvier 2002

Le montant de l'IAT est modulé en fonction des missions et des selon les annexes 2 et 5 de la présente délibération.

En cas de réalisation effective d'heures supplémentaires, l'ensemble des agents du cadre d'emplois peuvent être éligibles au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires dans les conditions définies par le décret n°2002-60 du 14 janvier 2002. Il est rappelé que la récupération des heures supplémentaires reste la solution privilégiée.

Hors filière

Les agents n'appartenant pas à un cadre d'emplois font l'objet d'un arrêté municipal fixant le régime indemnitaire en référence au grade équivalent à leurs missions.

Prise en compte de l'absentéisme

Pour les primes définies à l'article 1, conformément au décret n° 2010-997 du 26 août 2010, les fonctionnaires et agents contractuels bénéficient du maintien des primes et indemnités, dans les mêmes proportions que le traitement, en cas de :

- congés annuels,
- congés de maladie ordinaire,
- congés pour accident de service/accident du travail et maladie professionnelle,
- congé de maternité, paternité ou adoption.

Ce système d'abattement ne s'applique pas aux primes versées au titre de l'article 2

Article 2 : le CIA et les primes de résultat liées à la façon de servir

- Cadre général

Ces primes sont liées à l'engagement professionnel et à la manière de servir. Elles sont versées dans la limite des textes applicables aux agents titulaires, stagiaires et contractuels à temps complet, à temps non complet et à temps partiel, recrutés sur des emplois permanents ayant accompli au moins 6 mois de service au sein de la collectivité au cours de l'année n-1.

Le montant du CIA est versé selon la règle suivante :

- 1/3 du montant de la prime sera lié à l'absentéisme et abattu selon les règles ci dessous
- le montant annuel du CIA abattu après absentéisme sera lié à l'entretien annuel d'évaluation et abattu selon les règles définies en CTP

- Dispositif d'abattement du CIA et des primes liées à la façon de servir lié à l'absentéisme

Sont exclus du dispositif d'abattement : les congés maternité, d'adoption ou paternité, les arrêts consécutifs aux accidents du travail et de trajet, les maladies professionnelles, les absences syndicales, les absences pour événements familiaux ou autres autorisations d'absence.

Pour la prise en compte des jours d'absence, le niveau de la retenue est le suivant :

- Aucun abattement jusqu'au 7^{ème} jour d'absence
- 50 % du 8^{ème} au 28^{ème} jour d'absence cumulé, soit un abattement de 50 % du tiers de la prime
- 100 % au-delà du 29^{ème} jour d'absence cumulé, soit un abattement de 100 % du tiers de la prime

Il s'agit de jours calendaires cumulés. Le décompte s'effectue en fonction des arrêts de travail enregistrés sur l'année civile n-1.

- Modalités de versement :

Les CIA et les primes de résultat font l'objet d'un versement en une seule fois au mois de juin et ne seront pas reconductibles automatiquement d'une année sur l'autre. Le montant est proratisé en fonction du temps de travail et de la période travaillée l'année n-1. En cas de temps partiel thérapeutique, le CIA sera proratisé au temps de présence.

Le montant de la prime lié à l'entretien d'évaluation est fonction de la valeur professionnelle dont a fait preuve l'agent. Il est déterminé tous les ans, pour l'année civile, après un entretien d'évaluation de l'année n-1 sur la base de 4 critères qui permettent de mesurer la valeur professionnelle de l'agent :

- Critère 1 : Résultats professionnels et réalisation des objectifs
- Critère 2 : Compétences professionnelles et techniques
- Critère 3 : Qualités relationnelles

– Critère 4 : Capacité d'encadrement

La prime sera versée au prorata du temps de travail et de la période effectués au cours de l'année civile N-1. Les agents absents pour toutes les raisons de santé (y compris AT MP) devront avoir fait valoir au moins 6 mois de présence sur l'année civile N-1 pour bénéficier du versement du CIA.

Les agents absents moins de 6 mois sur l'année civile N-1 et absents pour l'évaluation professionnelle devront pouvoir y répondre avant le 31 mars de l'année N. Dans le cas contraire, la prime ne sera pas versée. Le non versement de la prime en année N ne peut donner lieu à un cumul en N+1.

Les agents quittant l'établissement de façon anticipée devront satisfaire l'obligation d'évaluation professionnelle pour percevoir la prime liée à la façon de servir en solde de tout compte.

Article 3

Le maire fixe individuellement les montants indemnitaires du personnel municipal et peut discrétionnairement déroger aux taux et coefficients fixés dans la présente délibération par arrêté municipal au regard notamment des fonctions occupées, de la manière de servir de l'agent, dans le respect des textes réglementant chacune des primes instituées par l'article 1.

Article 4

Les primes et indemnités sont versées aux fonctionnaires mensuellement sauf disposition expresse contenue dans la présente délibération.

Le versement est étendu aux agents non titulaires de droit public occupant un emploi permanent à condition que la durée de leur contrat soit supérieure à 6 mois.

Si le contrat est conclu pour une durée supérieure à 6 mois, le régime indemnitaire est versé dès le premier mois.

Le régime indemnitaire des agents non titulaires est celui correspondant au grade de référence prévu dans le contrat.

Article 5

Conformément à l'article 88 de la loi du 26 janvier 1984, les agents qui subissent une baisse de leur régime indemnitaire dans le cadre de la mise en place de nouvelles dispositions réglementaires, bénéficient à titre individuel du maintien du montant du régime indemnitaire dont ils bénéficiaient en applications des dispositions réglementaires antérieures.

Article 6 : les sujétions métiers

Ainsi peuvent être versées dans le cadre de la modulation individuelle des primes instituées par l'article 1 et sous réserve des maxima fixés par les décrets réglementant chacune de ces primes.

Le montant du régime indemnitaire peut être majoré en fonction :

- des responsabilités exercées, telles que définies dans l'annexe 2 de la présente délibération. Cette prime est susceptible de concerner l'ensemble des agents, toutes catégories confondues, dès lors qu'ils occupent un emploi correspondant à l'un des niveaux de responsabilité.

- du métier exercé : annexe 3 . cette prime est versée aux agents de catégorie C

- de la gestion d'une régie : la prime peut être attribuée aux agents qui assurent, en tant que titulaire, les fonctions de régisseur d'avances et/ou de recettes. (annexe 4)

- de l'obligation d'assumer un coût financier pour l'entretien des tenues professionnelles qui sont mises à leur disposition : (annexe 5) . Les agents qui ouvrent droit à cette prise en charge continuent de percevoir la prime quand ils sont en congés, en récupération, en formation, en autorisation d'absence ou toute autre absence assimilée à un temps de travail effectif à l'exception des absences pour raison de santé. Toute absence pour raison de santé aura pour effet de réduire cette participation financière d'1/30ème par jour d'absence. Il peut également être procédé à la suspension de cette prime dans l'hypothèse où l'agent cesse d'entretenir sa tenue.

Les agents qui perçoivent en application de ces barèmes un montant inférieur à celui qu'ils percevaient précédemment conservent à titre personnel le niveau de leur indemnité actuelle tant qu'ils occupent leur poste actuel.

Le versement de ces primes est mensuel, le montant est proratisé en fonction du temps de travail.

Article 7

Les primes et indemnités seront revalorisées en fonction des textes en vigueur.

Article 8

Le complément de rémunération est versé au mois de novembre au prorata du temps de travail :

- à tous les agents titulaires et non titulaires recrutés sur des emplois permanents (sauf les collaborateurs de cabinet). Les agents susvisés ayant quitté la collectivité avant le mois de novembre percevront le complément de rémunération avec la dernière paye établie.

- à tous les agents non titulaires de droit public en activité recrutés sur des emplois non permanents à condition qu'ils effectuent au moins 10 heures de travail hebdomadaires ou 520 heures de travail annuelles.

Son montant individuel, porté à 914,65 euros bruts, non hiérarchisé, évolue automatiquement, chaque année, dans les mêmes proportions que la valeur du point de la fonction publique de l'année N-1.

Article 9 : Les indemnités d'astreinte

Conformément à la délibération n° 2005-374 du 15 décembre 2005, modifiée par délibérations n° 2006-74 du 13 avril 2006, n° 2006-178 du 14 septembre 2006, n° 2007-76 du 31 mai 2007 et n°2007-208 du 20 décembre 2007, n°2013-156 les indemnités d'astreinte sont maintenues.

Article 10

Sont maintenues les autres primes liées à des fonctions particulières telles que les indemnités de jurys d'examen ou concours.

Article 11

La liste des emplois et des missions ouvrant droit au versement des indemnités horaires pour travaux supplémentaires :

Emplois :

le personnel de l'hôtel Ribière
le personnel affecté au service des vins d'honneur
les policiers municipaux
les agents municipaux dont le cadre d'emplois est éligible au versement de l'Indemnité Horaire pour Travaux Supplémentaire (IHTS) et étant amenés à réaliser une mission exceptionnelle.

Missions :

Toute activité liée à un événement exceptionnel et/ou non prévisible. La qualification du caractère exceptionnel de l'événement relève de la décision du maire.

Annexe 1 : régime indemnitaire lié au grade

Annexe 2 : primes liées aux niveau de responsabilité

Annexe 3 : primes liées au métier

Annexe 4 : primes liées aux régies

Annexe 5 : primes liées à l'entretien des tenues

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- D'abroger la délibération n° 2020-158 du 17 décembre 2020 portant actualisation du régime indemnitaire et de dire que les dispositions de la délibération s'appliqueront à compter de la paie de février 2021, avec prise en compte des éléments de l'année n-1,
- D'autoriser le versement du régime indemnitaire telle que décrit dans la présente délibération,
- D'autoriser le maire à signer les actes à venir, en application de la présente délibération,
- De dire que les crédits nécessaires sont inscrits au budget, chapitre 012.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 38
- Voix contre : 0
- Abstention : 1 D. ROYCOURT
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 09/02/21

Maryvonne RAPHAT demande si le Complément Indemnitaire Annuel est appliqué pour la Communauté ou pour la ville.

Crescent MARAULT répond que cela est appliqué pour les deux entités dans la mesure où il est visé une harmonisation pour tous les agents des deux structures.

N° 2021-013 - Centre technique municipal – Convention avec la Communauté de l'auxerrois pour la mise à disposition de locaux

Rapporteur : Crescent MARAULT

Une convention, signée le 30 décembre 2003, fixait les modalités de mise à disposition d'une partie des locaux du Centre Technique Municipal, sis 82 rue Guynemer, par la Ville d'Auxerre à la

Communauté de l'auxerrois.

Cette convention fixait notamment la participation de la Communauté de l'auxerrois au fonctionnement des équipements communs basée sur des ratios de consommation et sur le prorata des surfaces occupées.

Depuis la mise en œuvre de la mutualisation entre la Communauté de l'auxerrois et la Ville d'Auxerre, les ratios et les surfaces occupées par les deux entités ont évolués.

La nouvelle convention prend en compte ces changements.

Après avoir délibéré, le Conseil Municipal décide :

- d'approuver la nouvelle convention de mise à disposition à la Communauté de l'auxerrois des locaux basés au Centre Technique Municipal,
- d'autoriser le Maire à signer la convention et les pièces administratives qui en découlent.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 39
- Voix contre : 0
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)
Publiée le : 08/02/21

N° 2021-014 - Portail national *francearchives.fr* - Convention de partenariat entre la Ville et le Ministère de la Culture

Rapporteur : Crescent MARAULT

Le 10 novembre 2020, les Archives municipales, en collaboration avec la Bibliothèque Jacques-Lacarrière et le service Affaires juridiques et assemblées, ont publié un nouveau site Internet. Ce portail intitulé *Auxerre Patrimoines numériques* vise à faire connaître et mettre en valeur le patrimoine écrit d'Auxerre.

Trois types de contenus sont diffusés sur le portail :

- près de 9 000 documents numérisés ;
- les descriptions de plus de 13 000 documents ont été mises en ligne sous forme de catalogues ou d'inventaires numériques ;
- enfin, des contenus éditoriaux ont vocation à mieux faire connaître certains aspects de l'histoire auxerroise, à travers des billets historiques, des expositions virtuelles ou des galeries d'images.

Cet outil vise un large public, composé aussi bien d'usagers de l'administration, de chercheurs locaux ou internationaux, de curieux et de généalogistes. Les contenus éditoriaux s'adressent à un public varié, des scolaires jusqu'aux publics avertis.

Afin de donner une plus grande visibilité à ces contenus numériques, et de les interconnecter avec ceux des autres services d'archives nationaux et territoriaux, il est proposé de participer au Portail national *francearchives.fr* porté par le Ministère de la Culture. Ce Portail national donne accès aux

inventaires et aux métadonnées associées aux documents numérisés des services d'archives. La participation à *francearchives.fr* implique le transfert d'une copie de ces données au ministère de la Culture (service interministériel des Archives de France). Les images d'archives numérisées restent en revanche hébergées par les services d'archives participants ou par leurs prestataires, auxquels le Portail *francearchives.fr* renvoie pour la consultation. L'accès fourni aux internautes sur ce Portail national permet une interrogation gratuite et publique de ces données, qui sont réutilisables sous le régime de la Licence Ouverte d'Etalab (à l'exception des données relevant du droit de la propriété intellectuelle).

La convention de partenariat avec le Ministère est conclue pour une durée de cinq ans à compter de la date de signature par les deux parties et peut être dénoncée avant son expiration par notification écrite de l'une ou l'autre des deux parties, avec un préavis de trois mois. Elle est conclue à titre gratuit.

Après avoir délibéré, le Conseil municipal décide :

- D'adopter les termes de la convention,
- D'autoriser le maire à signer la convention de partenariat entre la Ville et le Ministère de la Culture dans le cadre du Portail national *francearchives.fr*.

Vote du conseil municipal :

- Voix pour : 39
- Voix contre : 0
- Abstentions : 0
- Absent lors du vote : 0

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)

Publiée le : 08/02/21

N° 2021-015 - Actes de gestion courante – Compte rendu

Rapporteur : Crescent MARAULT

Par délibération le conseil municipal a donné délégation au Maire, pour la durée de son mandat, pour assurer diverses tâches de gestion courante, telles qu'énumérées à l'article L.2122-22 du Code général des collectivités territoriales.

Conformément aux dispositions de l'article L.2122-23 du même Code, le Maire rend compte au conseil municipal des décisions prises telles qu'énumérées ci-après.

Le conseil municipal prend actes des décisions prises ci-dessous.

Décisions

Date	N°	Objet
15.12.20	FB-059-2020	Fixant les tarifs municipaux pour l'année 2021.
15.12.20	FB-060-2020	Portant application de tarifs pour des emplacements du marché de l'Arquebuse.
18.12.20	FB-061-2020	Portant réalisation d'un prêt de 4 000 000 euros auprès du Crédit agricole de Champagne Bourgogne pour le

		financement d'équipements sportifs.
28.12.20	FB-062-2020	Portant création d'une régie temporaire pour la distribution des chèques d'accompagnement personnalisé.
28.12.20	FB-063-2020	Portant application de tarifs Petite enfance dans les services municipaux suivants : crèche Kiehlmann, multi-accueil du Pont, multi-accueil des Rosoirs, multi-accueil Rive-droite et halte garderie les Acrobates.
18.01.21	FB-001-2021	Portant augmentation des loyers année 2021.
18.01.21	FB-002-2021	Abroge et remplace la décision n° FB-059-2020 fixant les tarifs municipaux pour l'année 2021.
19.01.21	FB-003-2021	Abroge et remplace l'arrêté portant création d'une régie de recettes pour la gestion de l'Abbaye Saint Germain et du musée Leblanc Duvernoy
03.12.20	DCG-066-2020	Portant demande de subvention pour le financement de la création et restructuration de la salle Vaulabelle en salle multi-activités.
04.12.20	DCG-067-2020	Portant demande de subvention auprès de financeurs pour les travaux du conservatoire à rayonnement départemental d'Auxerre – pôle musique et danse de l'auxerrois
14.12.20	DCG-068-2020	Portant demande de subvention auprès du conseil départemental de l'Yonne pour le financement du budget 2021 du conservatoire de musique et de danse.
14.12.20	DCG-069-2020	Portant demande de subvention auprès de la Direction régionale des affaires culturelles Bourgogne Franche-Comté pour le financement du budget 2021 du conservatoire de musique et de danse.
12.01.21	DCG-001-2021	Portant demande de subvention auprès du fonds régional d'acquisition des muséums pour la naturalisation d'une lionne d'Asie.

Conventions

Date	N°	Objet
07.12.20	2020-168	Convention de mise à disposition d'un minibus.
14.12.20	2020-169	Convention de partenariat avec formation sport 89 pour le centre de loisirs rive-droite.
15.12.20	2020-170	Contrat de cession de spectacle avec « la clef des rêves ».
18.12.20	2020-171	Contrat de cession de spectacle avec « la clef des rêves » au centre de loisirs Sainte Geneviève.
18.12.20	2020-172	Convention de partenariat avec le lycée des métiers

		Vauban pour des lectures au centre de loisirs Sainte Geneviève.
18.12.20	2020-173	Contrat de cession de spectacle avec l'association « soleil sous la pluie » pour une représentation bibliothèque Jacques-Lacarière.
18.12.20	2020-174	Convention avec le Département dans le cadre du contrat de ville et de la caisse des écoles.
21.12.20	2020-175	Convention de mise à disposition des installations sportives à l'EPNAK.
23.12.20	2020-176	Convention de mise à disposition d'installations sportives à l'association sportive des Rosoirs.
23.12.20	2020-177	Convention de mise à disposition d'installations sportives à l'association culturelle et sportive renaissance Auxerre.
23.12.20	2020-178	Avenant n°7 convention d'objectifs VA/AJA omnisport 2018-2023.
07.01.21	2021-001	Avenant à la convention n° 2020-101 relative à l'activité zumba au centre de loisirs des Rosoirs avec le PLPB.
11.01.21	2021-002	Convention d'occupation temporaire du domaine public avec l'auto école Vauban Fourier.
11.01.21	2021-003	Convention d'occupation temporaire du domaine public avec l'auto école de Lindry.
11.01.21	2021-004	Avenant n°1 à la convention de prestation de services de la convention n°2020-166.
15.01.21	2021-005	Convention de prestations de services avec l'association FORMAT C pour des ateliers informatiques à l'EAA « la Confluence ».
15.01.21	2021-006	Convention de prestations de services avec l'association « Tribu d'Essence » pour de l'accompagnement théâtrale à l'EAA « la Confluence ».
15.01.21	2021-007	Convention de prestations de services avec Marie-Paule PRIVE pour un atelier d'esthétique à l'EAA « l'Alliance Saint Siméon ».
15.01.21	2021-008	Convention de prestations de services avec l'association « Graines de savoirs » pour l'organisation d'ateliers créatifs à l'EAA « l'Alliance Saint Siméon ».
15.01.21	2021-009	Convention de prestations de services avec Murielle LE GOFF pour des ateliers de sophrologie à l'EAA « l'Alliance Saint Siméon ».

Marchés et avenants

N°	Date de notification	Objet	Montant (TTC)
----	----------------------	-------	---------------

19VA14	03/12/2020	Aménagement de la place Saint-Germain - Lot 2 : Éclairage – Mise en valeur – Contrôles d'accès – Avenant 3	- 2 698,8 € TTC
20VA19	10/12/2020	Maintenance des orgues – Années 2021 à 2024	Pas de montant annuel minimum Montant annuel maximum : 36 000 € TTC
20VA16	10/12/2020	Études de faisabilité et de maîtrise d'œuvre portant sur l'ensemble des ouvrages de la Ville d'Auxerre, de la Communauté de l'Auxerrois et du CCAS – Années 2020 à 2023 – Lot 1 : Prestations intellectuelles sur ouvrages classés au titre des monuments historiques	Pas de montant annuel minimum Montant annuel maximum : 600 000 € TTC
20VA16	10/12/2020	Études de faisabilité et de maîtrise d'œuvre portant sur l'ensemble des ouvrages de la Ville d'Auxerre, de la Communauté de l'Auxerrois et du CCAS – Années 2020 à 2023 – Lot 2 : Prestations intellectuelles sur autres types d'ouvrages	Pas de montant annuel minimum Montant annuel maximum : 600 000 € TTC
20VA25	14/12/2020	Abbaye Saint-Germain – Restauration du mur de soutènement	114 938,58 € TTC
179020	17/12/2020	Construction de locaux sportifs au Stade Pierre Bouillot – Lot 5 : Menuiseries alu / Métallerie / Signalétique	9 534,00 € TTC
201901	23/12/2020	Travaux de voirie et réseaux divers – années 2020/2021 - Marche subséquent n°1 : Remise à niveau des voiries des zones d'activités économiques - programme 2020 – Avenant 1	Sans incidence financière
201904	23/12/2020	Travaux de voirie et réseaux divers – Années 2020/2021 - Marche subséquent n°4 : Aménagement de voirie divers – Avenant 1	Sans incidence financière
201902	24/12/2020	Travaux de voirie et réseaux divers – Années 2020/2021 - Marche subséquent n°2 : Aménagement de la cour de l'école des Mignottes– Avenant 1	Sans incidence financière
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures	Pas de montants annuels

		administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 1 : Fournitures de bureau pour les services administratifs	minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 2 : Fournitures pour les écoles	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 3 : Fournitures de bureau - lot réservé aux entreprises adaptées et aux ESAT	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 4 : Fourniture de consommables, hors papier, pour équipements informatiques et machines de bureau	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 5 : Papiers	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 6 : Petit matériel de bureau	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA18	07/01/2021	Acquisition de fournitures	Pas de montants annuels

		administratives pour les besoins de la Communauté de l'auxerrois, de la ville d'Auxerre et de ses écoles - Années 2021 à 2024 - Lot 7 : Tampons administratifs personnalisés et accessoires	minimum ni maximum
20VA32	08/01/2021	Fourniture de vaisselle et d'articles de collectivité – Années 2021 à 2024	Montant annuel minimum : 3 600 € TTC Montant annuel maximum : 18 000 € TTC
20VA27	12/01/2021	Acquisition de fournitures et matériels pour l'entretien ménager – Années 2021 à 2024 – Lot 1 : Essuyage - Lavage	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA27	12/01/2021	Acquisition de fournitures et matériels pour l'entretien ménager – Années 2021 à 2024 – Lot 2 : Produits d'entretien	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA27	12/01/2021	Acquisition de fournitures et matériels pour l'entretien ménager – Années 2021 à 2024 – Lot 3 : Restauration scolaire	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA27	12/01/2021	Acquisition de fournitures et matériels pour l'entretien ménager – Années 2021 à 2024 – Lot 4 : Poubelles et sacs poubelles	Pas de montants annuels minimum ni maximum
20VA27	12/01/2021	Acquisition de fournitures et matériels pour l'entretien ménager – Années 2021 à 2024 – Lot 5 : Petits matériels d'entretien	Pas de montants annuels minimum ni maximum
167025	25/01/2021	Construction de locaux sportifs au Stade Pierre Bouillot – Concours de MOE – Avenant 1	Sans incidence financière – Avenant de transfert
19VA33	25/01/2024	Maintenance des installations de protection contre l'incendie – Avenant 1	Sans incidence financière – Ajout de nouveaux sites

Vote du conseil municipal : prend acte

Exécution de la délibération :

(articles L.2131-1 et L.2131-2 du Code général des collectivités territoriales)

Publiée le : 08/02/21

Mani CAMBEFORT sollicite des informations complémentaires sur le prêt d'installations sportives, la mise à disposition d'un minibus et le marché conclu pour la rénovation de la salle Vaublanc.

Crescent MARAULT répond que les installations sportives correspondent au terrain de football synthétique et au complexe gymnique, que le minibus est régulièrement mis à disposition d'associations sportives et que le marché passé pour la rénovation de la salle Vaublanc correspond à des études préliminaires aux travaux.

Mathieu DEBAIN demande si la construction du terrain de football synthétique a été subventionnée à hauteur de 80 %.

Crescent MARAULT répond que le plan de financement sera joint au procès-verbal de la présente séance (cf annexe n° 3).

Maud NAVARRE fait part de son interrogation quant aux critères appliqués pour l'attribution du marché relatif à la restauration du mur de l'Abbaye Saint Germain qui n'ont pas permis la candidature d'entreprises locales qui pratiquent pourtant des tarifs attractifs.

Crescent MARAULT répond que le cahier des charges demandait aux entreprises candidates un agrément spécifique pour intervenir sur un monument classé historique.

Maud NAVARRE est surprise par cette disposition qui ne permet pas à des entreprises locales d'intervenir pour ce type de travaux.

Nordine BOUCHROU précise que la préférence locale pour le choix d'une entreprise est un critère interdit en commande publique.

Questions diverses

Farah ZIANI fait part de ses interrogations quant au poste de premier adjoint vacant depuis novembre dernier et de l'inquiétude des Auxerrois à ce sujet.

Elle indique que ce poste est très important dans le fonctionnement de l'équipe municipale et que cette carence nuit au service rendu aux Auxerrois et reflète, à son sens, une crise interne.

Elle demande quand un nouvel adjoint sera élu et fait remarquer qu'un conseil en présentiel pour procéder à cette élection irait à l'encontre du respect des mesures anti-COVID.

Elle ajoute que le Code général des collectivités prévoit différentes dispositions en cas de vacance de ce type de poste et regrette que ces dernières ne soient pas appliquées.

Par ailleurs, elle s'interroge sur l'élection d'une femme à ce poste qui selon les textes législatifs ne serait pas possible.

Crescent MARAULT répond qu'à ce jour, malgré la vacance du poste de premier adjoint, la collectivité fonctionne bien avec les adjoints en place.

Il précise que dès que les conditions sanitaires le permettront le conseil sera réuni en présentiel pour procéder à l'élection d'un nouvel adjoint avec un scrutin à bulletins secrets.

Concernant les propos évoquant une crise interne et le potentiel nouvel adjoint, il fait remarquer que les réseaux parallèles ne communiquent pas toujours les bonnes informations et qu'il convient de s'en méfier.

Mathieu DEBAIN souligne la bonne initiative de la distribution des chèques cadeaux aux seniors et demande des précisions sur le bilan financier.

Crescent MARAULT répond que les éléments relatifs à la distribution de ces chèques cadeaux seront joints au procès-verbal de la présente séance (cf annexe n° 4).

Mani CAMBEFORT fait remarquer que les dispositions relatives à la prise de paroles inscrites au règlement intérieur ne sont pas conformes à la jurisprudence en la matière dans la mesure où limiter les interventions porte atteinte au principe de règlement des affaires du conseil municipal par les délibérations.

Par ailleurs, il rappelle les dispositions du Code général des collectivités concernant le prêt de locaux pour les groupes politiques.

Crescent MARAULT répond qu'il consultera les services juridiques à ces sujets.

Florence LOURY déclare qu'elle ne s'intéresse pas au jeu politique et indique que son souhait est d'œuvrer pour les Auxerrois.

Elle attend plutôt un discours rassembleur et regrette que les commissions thématiques soient si peu réunies.

Par ailleurs, dans un souci de visibilité, elle demande la communication du plan de mandat.

Crescent MARAULT répond qu'il est à noter une évolution positive en termes de communication qui se traduit par des commissions générales notamment.

Il rappelle qu'antérieurement il était courant de remettre des délibérations sur table le jour de la séance.

Il souligne le contexte sanitaire inédit qui ne permet pas un fonctionnement normal et que, malgré tout, il fait en sorte de répondre aux besoins des administrés tout en respectant les gestes barrières.

Il ajoute que toutes les informations complémentaires sollicitées seront transmises et les commissions sont réunies selon l'utilité et en fonction des contraintes sanitaires.

Concernant le plan de mandature, il indique que le travail est en cours et que la présentation interviendra dès sa finalisation.

Maud NAVARRE pense qu'il y a un grave problème de gouvernance à la ville d'Auxerre et que la crise sanitaire n'est pas un empêchement à une nouvelle élection puisqu'il est possible de réunir le conseil municipal en présentiel à un tiers de son effectif.

Elle regrette que cette élection n'intervienne pas rapidement parce que cela a des conséquences sur le fonctionnement de la collectivité et évoque à ce titre la réduction du nombre de réunions des commissions thématiques.

Elle aurait souhaité que la commission des finances se réunisse sur le sujet du transfert de la compétence « eaux pluviales ».

Par ailleurs, elle fait remarquer qu'il est essentiel de connaître les interlocuteurs qui gèrent les différents dossiers.

Aussi, elle rappelle que la plupart des élus intervient à titre bénévole pour la préparation des réunions et demande que les droits des élus de l'opposition soient respectés et notamment en termes de mise à disposition de salle de réunion.

Crescent MARAULT rappelle que l'opposition est plus respectée aujourd'hui qu'auparavant et qu'il met en place un nouveau système de gouvernance auquel il faudra s'adapter.

Pascal HENRIAT rappelle que les commissions sont réunies lorsque qu'elles sont jugées nécessaires pour des points importants tels que le budget par exemple.

Aussi, concernant la réunion d'un conseil à un tiers de son effectif, il indique que cela ne représente pas sa conception de la démocratie.

Rémi MÉLINE fait remarquer que la démission du 1^{er} adjoint à la ville d'Auxerre est historiquement inédite et regrette que cette élection soit encore différée dans l'attente d'un conseil en présentiel alors qu'il était possible de procéder à cette réunion.

Il réitère ses propos quant à la nécessité de rassembler et mobiliser nos concitoyens.

Il évoque de nouveau l'occupation de l'hôtel Ribière par le Directeur de cabinet, le déplacement du marché du samedi matin malgré l'obtention de plus de 500 signatures manuscrites et la gestion des services.

Par ailleurs, il s'interroge sur le projet de parking sur le secteur de l'Etang Saint Vigile d'un montant de 500 000 € qui serait désormais réduit à une pelouse arborée.

Il déplore cette ambiance délétère et l'absence de visibilité qui exacerbe les tensions sociales.

Aussi, il fait remarquer que les conseillers de la majorité sont, pour la plupart, néophytes et doivent se référer au Directeur de cabinet.

Crescent MARAULT déplore ces propos d'un faible niveau politique.

Mani CAMBEFORT souhaite évoquer l'expérimentation « territoire zéro chômeur longue durée » menée par l'État.

Il précise que ce dispositif, qui permet de fournir un emploi à des personnes en grande précarité, concernait à l'origine dix territoires et qu'il a été prolongé et étendu à d'autres territoires suite au bilan positif de cette expérience.

Il demande si Auxerre ne pourrait pas se porter candidate pour intégrer ce dispositif.

Crescent MARAULT répond que cela pourrait être envisagé et qu'il faut aussi voir l'association avec les zones franches du territoire.

Nordine BOUCHROU souhaite préciser que l'équipe municipale est plus que jamais au travail, soudée et motivée contrairement à ce que certains voudraient faire croire.

Denis ROYCOURT demande une présentation du nouvel organigramme lors d'un prochain conseil.

Crescent MARAULT répond que le nouvel organigramme sera présenté en mars après son passage auprès des instances paritaires et partenaires sociaux.

Il rappelle que cet organigramme a été construit avec les différents directeurs et le directeur général des services afin de mettre en œuvre une organisation agile et efficace qui réponde aux besoins des usagers.

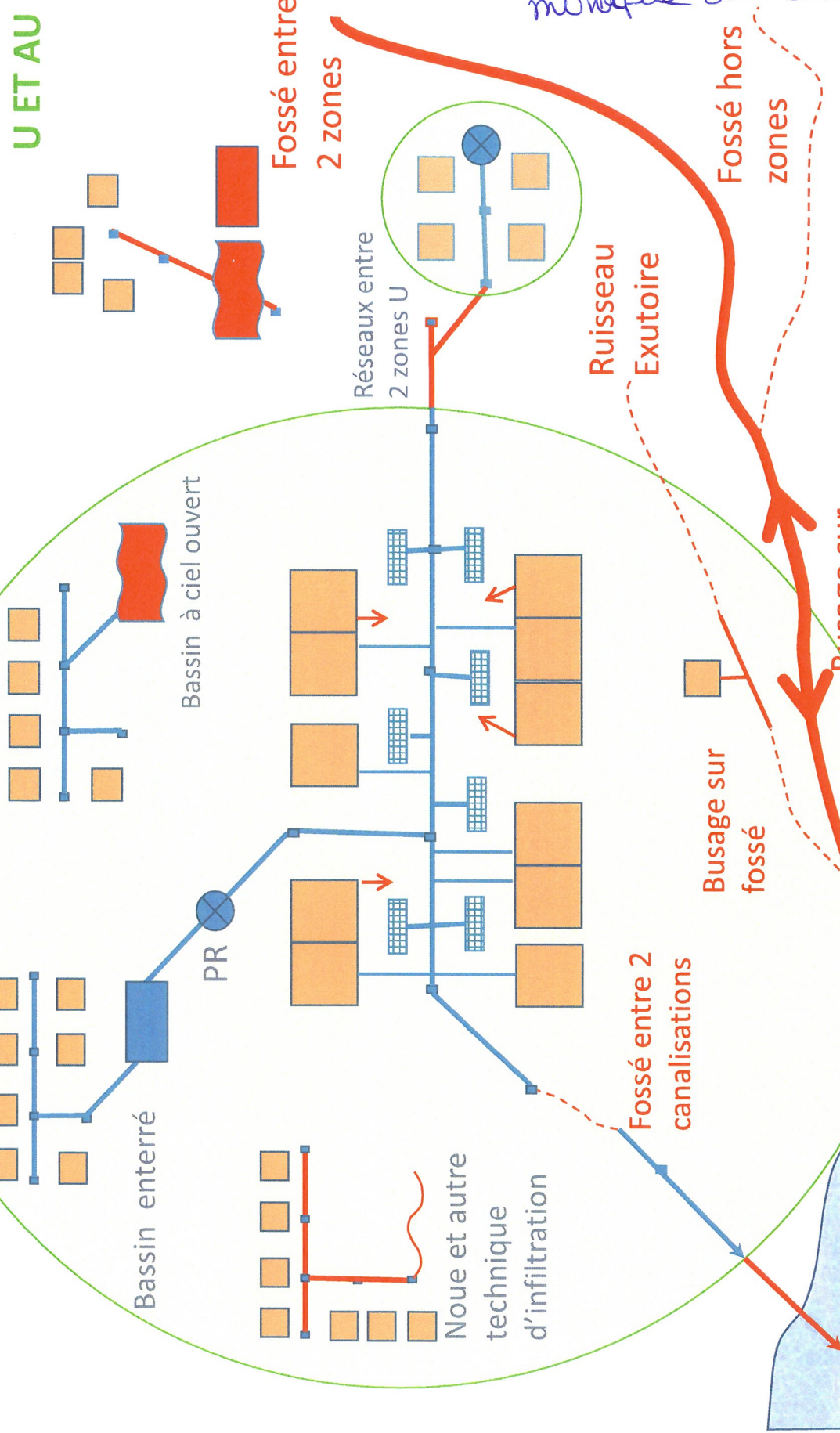
CA Auxerrois

Compétence GEPU

Non transféré à la CA

ZONES U ET AU

HORS ZONES U ET AU



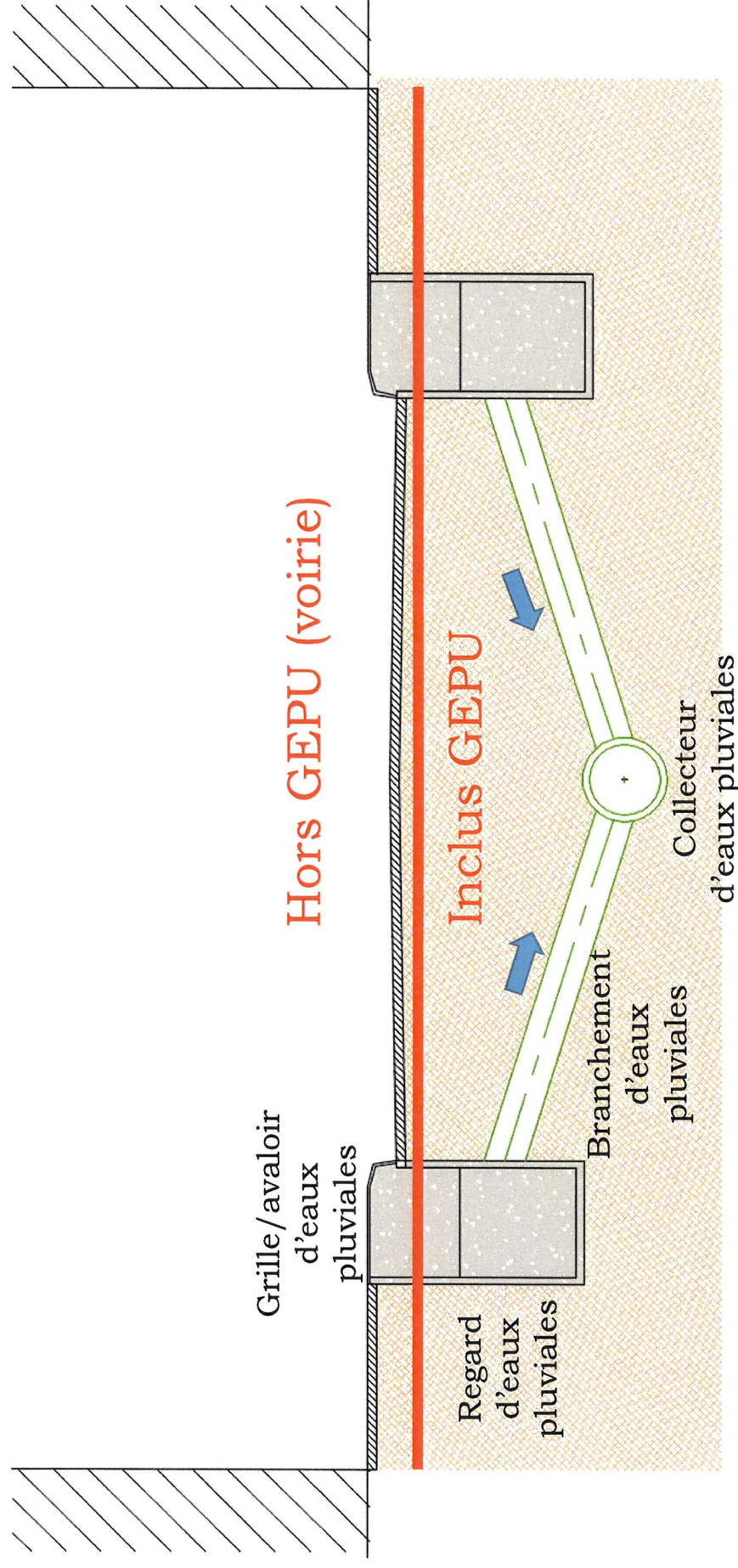
Annexe n°1 au procès-verbal de la séance du conseil municipal du 24.02.21

Jean-Raphaël Bert Consultant / CAAAX / 13

octobre

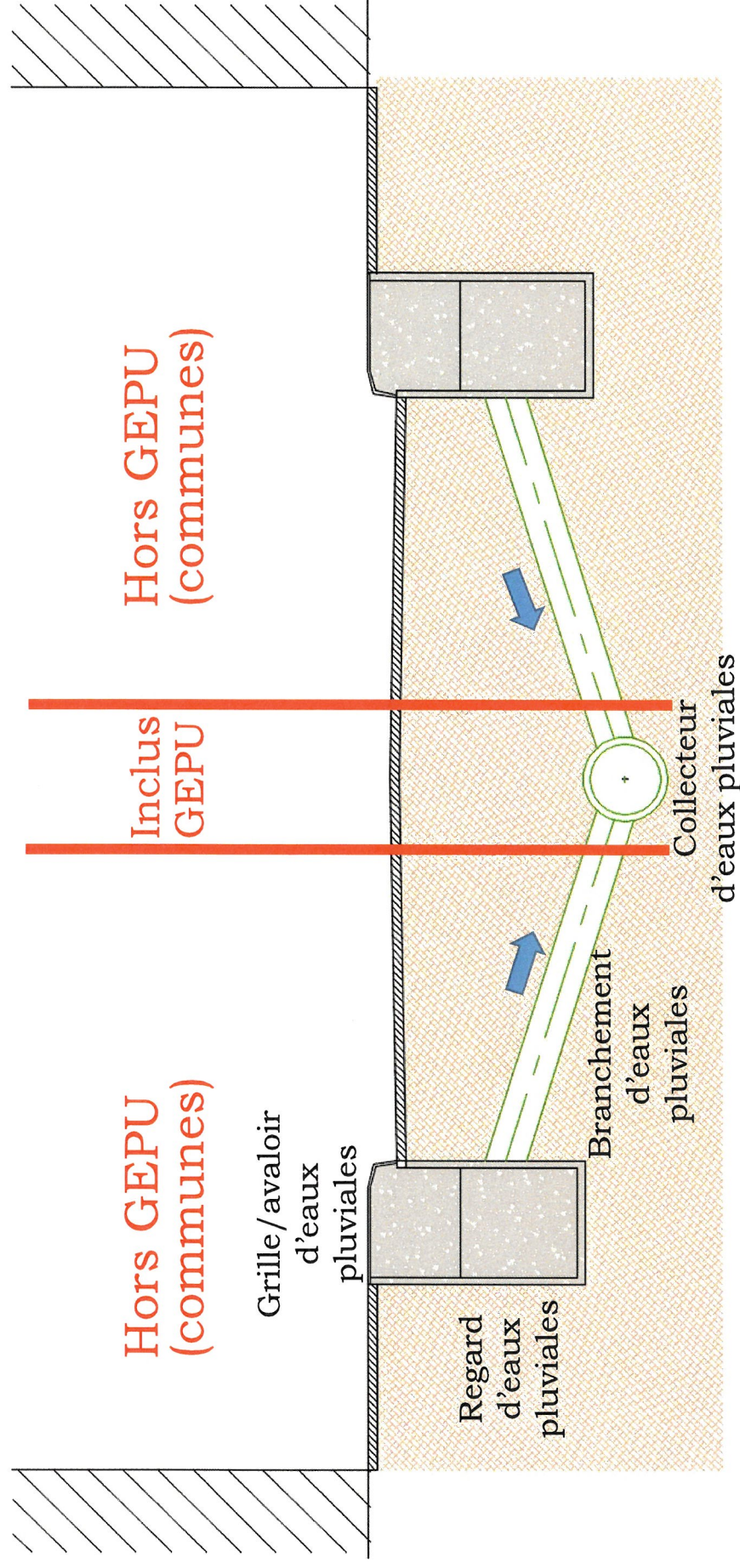
Cas des grilles et avaloirs

- Grilles et avaloirs, branchements attenants – détermination limite d'intervention / responsabilité entre GEPU et voirie



Cas des grilles et avaloirs

- Grilles et avaloirs, branchements attenants – détermination limite d'intervention/responsabilité entre GEPU et voirie



Annexe n°2



Fiche de la parcelle 89024 AM 98

Parcelle

Commune	Préfixe	Section	N° parcelle	N° de compte	Date de l'acte	N° primitive	N° voirie	Adresse	Rivoli	Cc
AUXERRE (89024)		AM	0098	+01019	01/01/1979			RUE DES CROISSETTES	1975	909

Propriétaires

Code du droit réel ou particulier	N° de personne dans le cdif (Majic3)	Dénomination complète	Date de naissance	N° voirie	Adresse	Code postal	Commune
Propriétaire	PBBBMX	COMMUNE D'AUXERRE			MAIRIE PL DE L HOTEL DE VILLE	89000	AUXERRE

Locaux

Aucun local

Subdivisions

Fiche	Série-tarif	SUF	Groupe/Sous-groupe de nature de culture	Classe	Libellé de la culture	Contenance	Propriétaire	Adresse Propriétaire
	A		Jardins (J)	04		909 m ²	COMMUNE D'AUXERRE	MAIRIE PL DE L HOTEL DE VILLE 89000 AUXERRE

Zonages

Informations Zonages (à titre indicatif)

information surfacique : Droit de préemption urbain : 04 () (909 m² / 100.0 %)information surfacique : ZPR2 : 20 () (909 m² / 100.0 %)PPRNAA : 3 (Fort) (909 m² / 100.0 %)zone PLU : UR1 : zone urbaine résidentielle à dominante d'individuel : U (UR1) (909 m² / 100.0 %)

Dossiers ADS

Aucun dossier ADS

Localisation de la parcelle





copyright Business Geographic



Fiche de la parcelle 89024 AM 97

Parcelle

Commune	Préfixe	Section	N° parcelle	N° de compte	Date de l'acte	N° primitive	N° voirie	Adresse	Rivoli	Con
AUXERRE (89024)		AM	0097	+01019	01/01/1979		0001	RUE DU CIMETIERE	1529	1221

Propriétaires

Code du droit réel ou particulier	N° de personne dans le cdif (Majic3)	Dénomination complète	Date de naissance	N° voirie	Adresse	Code postal	Commune
Propriétaire	PBBBMX	COMMUNE D'AUXERRE			MAIRIE PL DE L HOTEL DE VILLE	89000	AUXERRE

Locaux

Aucun local

Subdivisions

Fiche	Série-tarif	SUF	Groupe/Sous-groupe de nature de culture	Classe	Libellé de la culture	Contenance	Propriétaire	Adresse Propriétaire
	A		Jardins (J)	04		1 221 m²	COMMUNE D'AUXERRE	MAIRIE PL DE L HOTEL DE VILLE 89000 AUXERRE

Zonages

Informations Zonages (à titre indicatif)

information surfacique : Droit de préemption urbain : 04 () (1 221 m² / 100.0 %)

information surfacique : ZPR2 : 20 () (1 221 m² / 100.0 %)

PPRNAA : 3 (Fort) (1 221 m² / 100.0 %)

ASS : RESEAU EAUX PLUVIALES (GRAVITAIRE) (Troncon) (0 m² / 0.0 %)

zone PLU : UR1 : zone urbaine résidentielle à dominante d'individuel : U (UR1) (1 221 m² / 100.0 %)

Dossiers ADS

Aucun dossier ADS

Localisation de la parcelle





copyright Business Geografic

Annexe 3

Subventions terrain synthétique des Hauts d'Auxerre

Montant prévisionnel des travaux : 850 559 € HT

Taux de financement à ce jour : 46 %

Subventions attribuées à ce jour :

Etat : 170 112 €

Fédération Française de Football : 20 000 €

Région Bourgogne Franche Comté : 150 000 €

Conseil départemental de l'Yonne : 50 000 €

Total : 390 112 €

Subventions en attente de réponse :

Agence nationale du Sport : 170 111,70 €

Fédération Française de Football (travaux d'éclairage) : 15 000 €

Subventions terrain synthétique du Stade Auxerrois

Montant prévisionnel des travaux 331 886 € HT

Taux de financement à ce jour : 41,80 %

Subventions attribuées à ce jour :

Etat : 80 000 €

Région Bourgogne Franche Comté : 58 611 €

Total : 138 611 €

Subventions en attente de réponse :

Conseil départemental de l'Yonne : 50 000 € sollicités

Annexe 4

Distribution des chèques cadeaux

Enveloppe prévue : 150 000 €

Chèques distribués : 3 747 de 25 €, soit un total de 93 675 €

Frais de communication : 5 000 €

Frais d'édition et commission de gestion : 10 000 €

Total : 108 675 €

ANNEXE 1

Services communs entre la ville d'Auxerre et la Communauté de l'Auxerrois :

Attribution de compensation 2021

—

ajustement mars 2021

1 – Dépenses mutualisés définitives 2020 avec ajustement sur l'AC 2021 :

a - Services communs ville d'Auxerre / agglomération

b - service commun « Protection des données à caractère personne » Communes membres / agglomération

2- Ajustement de l'AC 2021 avec régularisation des charges de personnel des services communs ville d'Auxerre / agglomération

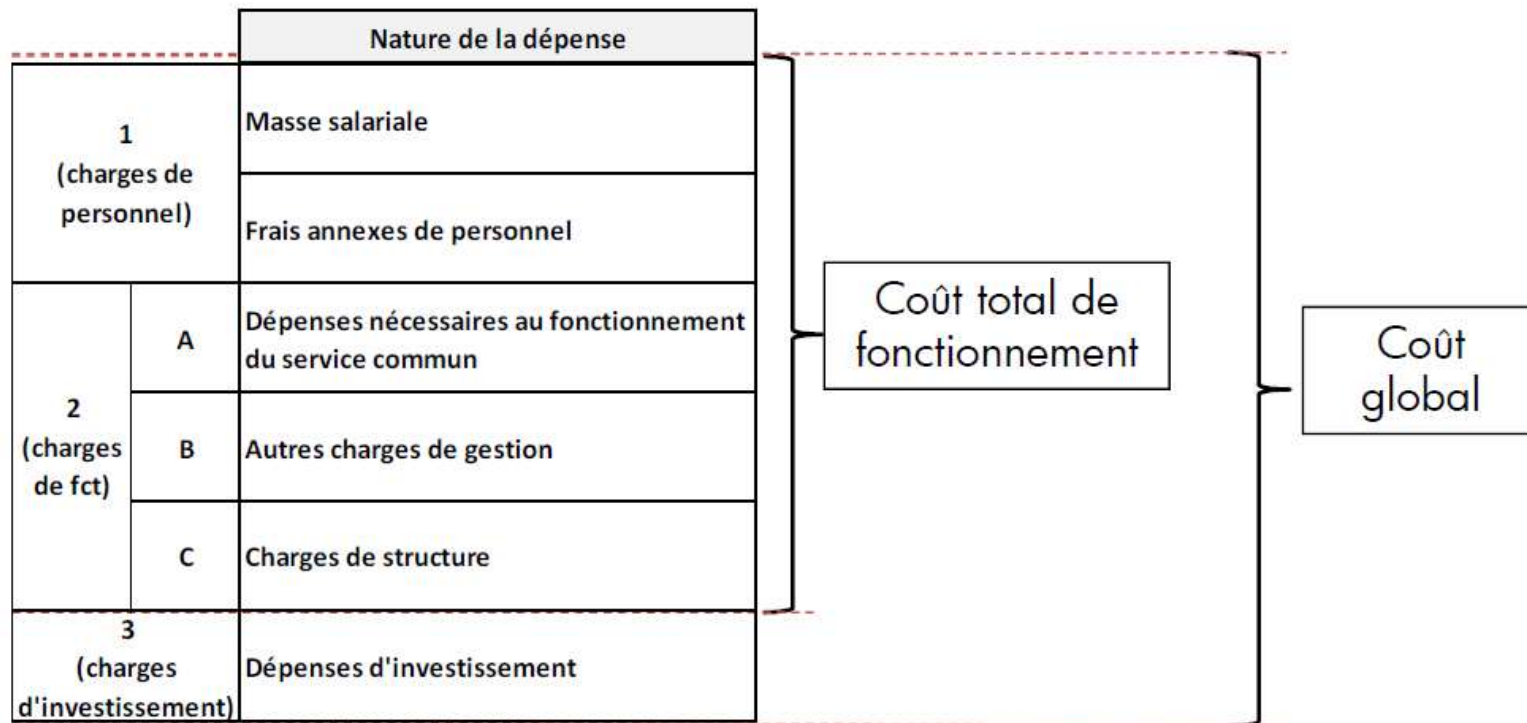
AUXERRE



1-a : Dépenses mutualisées 2020 définitive avec ajustement de l'AC 2021 entre la ville d'Auxerre et la Communauté de l'Auxerrois pour leurs services communs :

Contexte : En décembre 2020 a lieu un ajustement intermédiaire. En début d'année 2021, un correctif définitif par rapport aux charges réelles supportées avec impact sur l'AC 2021 doit être réalisé.

Le périmètre des dépenses permettant d'établir le coût global du service commun



Le contenu des dépenses concernées

Le contenu des dépenses est détaillé ci-dessous :

		Nature de la dépense	Contenu de la dépense
1 (charges de personnel)		Masse salariale	Salaires des agents
		Frais annexes de personnel	AIST, formation CNFPT, assurance statutaire, CNAS, FIPHFP
2 (charges de fct)	A	Dépenses nécessaires au fonctionnement du service commun	Prestations extérieures, contrats de services rattachés, maintenance métier, maintenance logiciel, magazines, frais de fonctionnement divers
	B	Autres charges de gestion	Affranchissement, téléphonie, fournitures...
	C	Charges de structure	Charges locatives ou de copropriété, fluides, petit entretien, taxes, assurance et nettoyage, maintenance bâtiment, gardiennage éventuel...
3 (charges d'investissement)		Dépenses d'investissement	Equipements mis en commun entre la CA et la Ville imputés en section d'investissement (gros et petit matériel)

Détail de la méthode d'évaluation : les charges de personnel

La masse salariale : La commune d'Auxerre prend en charge le montant de ses charges de personnel dès 2019. Depuis 2020, la variation de la masse salariale est répartie entre les deux structures en fonction de la clé de répartition de chaque service.

Frais annexes de personnel : il est défini un coût moyen au poste pour ces frais annexes sur la base des coûts 2019. Ce coût est déduit de l'AC 2019 de la Commune. Le montant est actualisé chaque année et la variation est répartie entre la Ville et la CA selon la clé de répartition des services.

2019

€ par agent	Montant 2019*
Assurance statutaire	110 €
Formation CNFPT	189 €
AIST	100 €
FIPHFP	0 €
CNAS	207 €
Total frais annexes	606 €

* montant 2019 selon les marchés en cours et le respect des normes actuelles (FIPHFP)

2020

€ par agent	Montant 2020 *
Assurance statutaire	107,00 €
Formation CNFPT	148,00 €
AIST	96,00 €
FIPHFP	47,00 €
CNAS	212,00 €
Total frais annexe	610,00 €

* montant 2020 selon les marchés en cours et le respect des normes actuelles (FIPHFP)

Le tableau ci-après présente le montant définitif des charges de personnel 2020 (calculé sur la base d'une projection réalisée à partir de la paie de septembre 2020 et des dépenses réellement exécutées). Ces montants intègrent l'ensemble des charges de personnel (masse salariale et frais annexes de personnel).

1 – Charges de personnel 2020 – prise en charge de l'harmonisation du régime indemnitaire

Contexte : L'harmonisation pour les agents mutualisés (304) dont l'employeur était la ville en 2018 est pris en charge par la ville.

Le CIA

	CIA Chargé	CIA versé
RI 2019	78,75 €	75,00 €
RI 2020	315,00 €	300,00 €
Différence	236,25 €	225,00 €

Nombre d'agents mutualisés transféré à la CA en 2018 : 304

Incidence : + 71 820 € (304*236,25 €)

Le coût métier

	Nombre agents CA origine Ville	Hausse 2020/2019 mensuel	Hausse 2020/2019 annuel chargé	Incidence
Catégorie A				
Directeur	3	160,32 €	2 020,03 €	6 060,10 €
Principal	3	69,24 €	872,42 €	2 617,27 €
Attaché	15	60,00 €	756,00 €	11 340,00 €
Sous total				20 017,37 €
Catégorie B				
Filière IFSE B3	8	106,50 €	1 341,90 €	10 735,20 €
Filière IFSE B2	5	61,50 €	774,90 €	3 874,50 €
Filière IFSE B1	18	47,00 €	592,20 €	10 659,60 €
Sous total				25 269,30 €
Catégorie C				
IFSE C3	34	14,07 €	177,28 €	6 027,59 €
IFSE C2	93	11,33 €	142,76 €	13 276,49 €
IFSE C1	90	10,00 €	126,00 €	11 340,00 €
Sous total				30 644,08 €
TOTAL				75 930,75 €

L'impact de l'harmonisation du régime indemnitaire était estimé début 2020 à 147 750,75 €.

=> Prise en compte d'un taux de vacance et absentéisme en fin d'année selon les taux de vacances et le taux de réalisation par rapport à l'absentéisme 2020 :

	Prévisionnel 2020	Taux d'absentéisme	Montant suite à déduction taux absentéisme	Taux de vacance	Montant à déduire de l'AC
CIA	71 820,00 €	6,48 %	67 166,06	5,04%	63 780,89 €
Coût métier	75 931,00 €	6,48 %	71 010,67	5,04%	67 431,73 €
					131 212,63 €

L'impact de l'harmonisation du régime indemnitaire est de 131 212,63 € et viendra en déduction de l'AC de la ville.

1 – Charges de personnel 2020 définitive

Contexte : correctif définitif 2020 par rapport aux charges réelles supportées et les charges projetées en fin d'année sur la base des fiches de paie de septembre 2020

Services mutualisés	Direction	Services	Paie définitive décembre 2019			Projection			Charges de personnel mutualisé projeté – CA définitif 2020		Définitif		Répartition de la croissance			
			Total charges de personnel 2019	Dont Ville	Dont CA	Charges de personnel mutualisé projeté – CA projeté 2020	Différence	Poids ville	Poids CA	Charges de personnel mutualisé projeté – CA définitif 2020	Différence CA2020 CA2019	ville	CA	Poids ville	Poids CA	
	Direction générale des services et cabinet	Direction générale des services et cabinet	447 992,36 €	382 735,76 €	65 256,60 €	482 456,28 €	34 463,92 €	17 638,63 €	16 825,28 €	474 930,65 €	26 938,29 €	51,18 %	48,82 %	13 787,02 €	13 151,27 €	
	Administration générale	Affaires juridiques et assemblées	321 407,29 €	277 776,61 €	43 630,68 €	309 154,66 €	-12 252,64 €	-7 090,60 €	-5 162,04 €	304 658,07 €	-16 749,22 €	57,87 %	42,13 %	-9 692,78 €	-7 056,45 €	
		Archives	214 979,40 €	214 979,40 €	0,00 €	222 163,39 €	7 183,98 €	3 676,76 €	3 507,22 €	217 581,41 €	2 602,01 €	51,18 %	48,82 %	1 331,71 €	1 270,30 €	
		Commande publique	304 227,56 €	272 928,87 €	31 298,69 €	305 796,43 €	1 568,86 €	1 092,40 €	476,46 €	307 841,39 €	3 613,83 €	69,63 %	30,37 %	2 516,31 €	1 097,52 €	
		Sous total	840 614,26 €	765 684,89 €	74 929,37 €	837 114,47 €	-3 499,79 €	-2 321,44 €	-1 178,36 €	830 080,87 €	-10 533,39 €			-5 844,76 €	-4 688,63 €	
	Finances	Finances	513 161,31 €	379 968,79 €	133 192,52 €	458 460,13 €	-54 701,18 €	-41 994,10 €	-12 707,08 €	460 522,45 €	-52 638,86 €	76,77 %	23,23 %	-40 410,85 €	-12 228,01 €	
	Contrôle de gestion	Contrôle de gestion	224 591,57 €	171 393,45 €	53 198,12 €	256 698,19 €	32 106,62 €	24 648,25 €	7 458,37 €	30 804,79 €	76,77 %	23,23 %	23 648,84 €	7 155,95 €		
	Ressources humaines	Ressources humaines	1 057 279,83 €	873 232,54 €	184 047,29 €	879 166,30 €	-178 113,53 €	-103 466,15 €	-74 647,38 €	865 389,09 €	-191 890,74 €	58,09 %	41,91 %	-111 469,33 €	-80 421,41 €	
	Patrimoine bâti	Direction	94 926,54 €	38 776,47 €	56 150,07 €	178 230,51 €	83 303,97 €	68 942,37 €	14 361,61 €	181 634,08 €	86 707,54 €	82,76 %	17,24 %	71 759,16 €	14 948,38 €	
		Études et travaux	381 441,53 €	381 441,53 €	0,00 €	312 998,79 €	-68 442,74 €	-47 731,97 €	-20 710,77 €	312 210,23 €	-69 231,30 €	69,74 %	30,26 %	-48 281,91 €	-20 949,39 €	
		Maintenance bâtiments	1 347 074,67 €	1 278 290,10 €	68 784,57 €	1 343 710,40 €	-3 364,27 €	-3 222,29 €	-141,97 €	1 337 967,12 €	-9 107,55 €	95,78 %	4,22 %	-8 723,21 €	-384,34 €	
		Optimisation du patrimoine	317 178,28 €	317 178,28 €	0,00 €	353 322,57 €	36 144,29 €	34 619,00 €	1 525,29 €	353 151,11 €	35 972,83 €	95,78 %	4,22 %	34 454,78 €	1 518,05 €	
		Sous total	2 140 621,02 €	2 015 686,38 €	124 934,64 €	2 188 262,28 €	47 641,26 €	52 607,11 €	-4 965,84 €	2 184 962,54 €	44 341,52 €			49 208,82 €	-4 867,30 €	
	@ services	@ services	562 415,23 €	466 458,23 €	95 957,00 €	562 564,17 €	148,94 €	76,23 €	72,71 €	554 267,02 €	-8 148,21 €	51,18 %	48,82 %	-4 170,25 €	-3 977,96 €	
	Urbanisme et dynamisme du territoire	Droit des sols	191 601,13 €	175 707,86 €	15 893,27 €	256 104,65 €	64 503,53 €	33 012,91 €	31 490,62 €	270 519,10 €	78 917,97 €	51,18 %	48,82 %	40 390,22 €	38 527,76 €	
		Foncier	96 466,36 €	96 466,36 €	0,00 €	96 764,67 €	298,31 €	152,68 €	145,63 €	93 830,83 €	-2 635,53 €	51,18 %	48,82 %	-1 348,87 €	-1 286,67 €	
		Maîtrise d'œuvre, projets structurants	326 112,64 €	326 112,64 €	0,00 €	300 659,54 €	-25 453,11 €	-13 026,90 €	-12 426,21 €	296 282,10 €	-29 830,55 €	51,18 %	48,82 %	-15 267,27 €	-14 563,27 €	
	Sous total	614 180,13 €	598 286,86 €	15 893,27 €	653 528,86 €	39 348,73 €	20 138,69 €	19 210,04 €	660 632,03 €	46 451,89 €			23 774,08 €	22 677,81 €		
	Cadre de vie	Aménagement domaine public	178 842,48 €	178 842,48 €	0,00 €	191 781,34 €	12 938,86 €	11 083,43 €	1 855,43 €	202 680,74 €	23 838,26 €	85,66 %	14,34 %	20 419,85 €	3 418,41 €	
		Entretien du domaine public	4 027 111,14 €	4 027 111,14 €	0,00 €	4 126 548,62 €	99 437,48 €	85 178,16 €	14 259,33 €	4 139 463,72 €	112 352,58 €	85,66 %	14,34 %	96 241,22 €	16 111,36 €	
		Logistique	983 839,01 €	908 709,43 €	75 129,58 €	1 013 346,22 €	29 507,22 €	22 968,42 €	6 538,80 €	1 038 084,53 €	54 245,52 €	77,84 %	22,16 %	42 224,72 €	12 020,81 €	
	Sous total	5 189 792,63 €	5 114 663,05 €	75 129,58 €	5 331 676,19 €	141 883,56 €	119 230,01 €	22 653,56 €	5 380 228,99 €	190 436,36 €			158 885,79 €	31 550,57 €		
	Développement durable	Direction	134 903,99 €	134 903,99 €	0,00 €	137 204,83 €	2 300,84 €	1 177,57 €	1 123,27 €	136 425,79 €	1 521,80 €	51,18 %	48,82 %	778,86 €	742,94 €	
		Énergie environnement	248 741,64 €	118 897,05 €	129 844,59 €	274 187,81 €	25 446,17 €	13 023,35 €	12 422,82 €	229 352,84 €	-19 388,80 €	51,18 %	48,82 %	-9 923,19 €	-9 465,61 €	
	Sous total	383 645,63 €	253 801,04 €	129 844,59 €	411 392,63 €	27 747,00 €	14 200,92 €	13 546,09 €	365 778,63 €	-17 867,00 €			-9 144,33 €	-8 722,67 €		
	Relation citoyenne	Communication	523 604,51 €	414 690,51 €	108 914,00 €	532 450,86 €	8 846,34 €	4 527,56 €	4 318,78 €	526 301,31 €	2 696,80 €	51,18 %	48,82 %	1 380,22 €	1 316,58 €	
		Allo Auxerrois, accueil	395 070,93 €	358 797,94 €	36 272,98 €	409 043,29 €	13 972,36 €	7 151,05 €	6 821,31 €	403 602,89 €	8 531,96 €	51,18 %	48,82 %	4 366,66 €	4 165,31 €	
		Sous total	918 675,44 €	773 488,46 €	145 186,98 €	941 494,14 €	22 818,70 €	11 678,61 €	11 140,09 €	929 904,20 €	11 228,76 €			5 748,88 €	5 481,88 €	
	Total services mutualisés			12 892 969,41 €	11 795 399,45 €	1 097 569,96 €	13 002 813,65 €	109 844,23 €	112 436,76 €	-2 592,52 €	12 962 092,83 €			69 123,42 €	104 011,89 €	
	Retraitement du régime indemnitaire															
	TOTAL services mutualisés sans prise en charge du RI															
	Prise en charge du Régime indemnitaire par la ville															
	TOTAL services mutualisés avec retraitement du RI															

Montant reversé sur l'AC fin décembre	-18 271,54 €
Montant définitive à prélever sur l'AC	4 137,39 €
Régularisation sur AC 2021	-22 408,93 €

L'ajustement définitif de 2020 sur l'AC 2021 des charges de personnel est de 22 408,93 €

La méthode d'évaluation de ces dépenses

Selon la dépense, la répartition de la charge sera adaptée (répartition du coût ou de la croissance) ainsi que la clé (clé de répartition du service commun, poids des charges de gestion...)

		Nature de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
1 (charges de personnel)		Masse salariale	Prise en compte au coût réel 2019 sur les AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
		Frais annexes de personnel	Détermination d'un coût au poste sur 2019 et prise en compte sur AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
2 (charges de fct)	A	Dépenses nécessaires au fonctionnement du service commun	Coûts identifiables et directement imputables aux services concernés. Partage du coût en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage du coût	Clé du service commun
	B	Autres charges de gestion			
	C	Charges de structure			
3 (charges d'investissement)		Dépenses d'investissement			

✓ Les dépenses « 2 » seront prises en compte dans l'AC communale en 2020.

2- Détail de la méthode d'évaluation : **dépenses nécessaires au fonctionnement du service (A)**

Dépenses nécessaires au fonctionnement du service (A) : ces dépenses engagées directement par le service sont prises en compte au réel. Les dépenses sont réparties entre la Ville et la CA selon la clé de répartition du service.

Nature de la dépense		Contenu de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
A	Dépenses nécessaires au fonctionnement du service commun	Prestations extérieures, contrats de services rattachés, maintenance métier, maintenance logiciel, magazines, frais de fonctionnement divers, etc.	Coûts identifiables et directement imputables aux services concernés. Partage du coût en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage du coût	Clé du service commun à l'origine de la dépense (cf. annexe 2 de la convention)

2- Détail de la méthode d'évaluation : dépenses nécessaires au fonctionnement du service (A)

- ✓ **Contexte** : correctif définitif par rapport aux charges réelles supportées et les charges projetées en fin d'année 2020

													Clé de répartition			Répartition	
		Prestations extérieures	Maintenance et abonnements informatiques	Publication et communicat*	Abonnements, documentations et adhésion	Annonces et insertion	Produits pharmacie	Formations	Fournitures pièces + entretien + location	Réception	COVID	TOTAL	Nature	VA	CA	VA	CA
Ville d'Auxerre	@ service		26 204,78 €									26 204,78 €	Nombre de PC	52,61 %	47,39 %	13 786,33 €	12 418,45 €
	Logistique							6 369,91 €	4 218,48 €			10 588,39 €	Nombre d'heures de MOE	77,84 %	22,16 %	8 242,00 €	2 346,39 €
	MOE et projets structurants		1 440,00 €									1 440,00 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	736,99 €	703,01 €
	Communication		14 553,50 €	420,00 €								14 973,50 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	7 663,44 €	7 310,06 €
	Commande publique					8 640,00 €						8 640,00 €	Nombre de lots	69,63 %	30,37 %	6 016,03 €	2 623,97 €
Sous total Charge A		0,00 €	42 198,28 €	420,00 €	0,00 €	8 640,00 €	0,00 €	0,00 €	6 369,91 €	4 218,48 €	0,00 €	61 846,67 €	Sous total			36 444,80 €	25 401,87 €
Communauté de l'Auxerrois	@ service		215 976,47 €									215 976,47 €	Nombre de PC	52,61 %	47,39 %	113 625,22 €	102 351,25 €
	Archives	21 362,28 €			200,00 €			3 489,64 €				25 051,92 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	12 821,57 €	12 230,35 €
	Communication			103 580,79 €				1 185,36 €	216,00 €		264,00 €	105 246,15 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	53 864,98 €	51 381,17 €
	Finances		11 366,28 €									11 366,28 €	Nombre d'écritures	76,77 %	23,23 %	8 725,89 €	2 640,39 €
	Patrimoine bâti /maintenance		15 296,69 €									15 296,69 €	m² planchers assurés/entretenu	95,78 %	4,22 %	14 651,17 €	645,52 €
	MOE et projets structurants		1 897,66 €									1 897,66 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	971,22 €	926,44 €
	Ressources humaines	36 872,27 €	2 700,00 €		24 989,40 €			39 847,30 €		999,90 €		105 408,87 €	Nombre de feuilles de paie	58,09 %	41,91 %	61 232,01 €	44 176,86 €
	Commande publique						1 187,01 €		4 857,80 €		251 024,70 €	257 069,51 €	Nombre de lots	69,63 %	30,37 %	178 997,50 €	78 072,01 €
	Aff. Juridiques et assemblées		1 200,00 €			12 675,18 €					159,92 €	14 035,10 €	Nombre délibérations et arrêtés	57,87 %	42,13 %	8 122,11 €	5 912,99 €
Sous total Charge A		58 234,55 €	248 437,10 €	103 580,79 €	37 864,58 €	0,00 €	1 187,01 €	39 847,30 €	9 532,80 €	1 375,82 €	251 288,70 €	751 348,65 €	Sous total			453 011,68 €	298 336,97 €
TOTAL CHARGE A		58 234,55 €	290 635,38 €	104 000,79 €	37 864,58 €	8 640,00 €	1 187,01 €	39 847,30 €	15 902,71 €	5 594,30 €	251 288,70 €	813 195,32 €	TOTAL			489 456,48 €	323 738,84 €

Charges supportées 61 846,67 € 751 348,65 €
Ecart 427 609,81 € -427 609,81 €

Prélèvement sur l'AC de la ville 427 609,81 €
Prélèvement réalisé en fin d'année 2020 -324 275,75 €
Ajustement définitif 103 334,06 €

- ✓ Le tableau ci-dessus recense les dépenses de la catégorie « A » par services concernés. Les **dépenses totales 2020 s'élèvent à 813 195,225 €**, dont 751 348,65 € payées par la CA et 61 846,67 € par la ville d'Auxerre. Ces dépenses sont plus élevées (budget 2020 : 616 427 €) suite aux dépenses liées aux mesures COVID.
- ✓ En décembre, les dépenses de cette catégorie avaient été évaluées à 657 138,70 €, la hausse par rapport à l'évaluation est liée principalement à une commande complémentaire de masques (COVID) pour 146 460 €.
- ✓ Compte tenu des clés de répartition par services, la part finale de la ville s'élèverait à 489 456,48 € et à 323 738,84 € pour la CA.
- ✓ Ainsi, la part définitive 2020 de la ville est 427 609,81 €. Lors de l'évaluation intermédiaire, le prélèvement sur AC avait évalué à 324 275,75 €, un complément de la différence pour 103 334,06 € doit être réalisé sur l'AC 2021.

La méthode d'évaluation de ces dépenses

Selon la dépense, la répartition de la charge est adaptée (répartition du coût ou de la croissance) ainsi que la clé (clé de répartition du service commun, poids des charges de gestion...)

		Nature de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
1 (charges de personnel)		Masse salariale	Prise en compte au coût réel 2019 sur les AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
		Frais annexes de personnel	Détermination d'un coût au poste sur 2019 et prise en compte sur AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
2 (charges de fct)	A	Dépenses nécessaires au fonctionnement du service commun	Coûts identifiables et directement imputables aux services concernés. Partage du coût en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage du coût	Clé du service commun
	B	Autres charges de gestion	Coûts de fonctionnement du service commun qui ne peuvent pas être imputés directement aux services. Répartition du coût en fonction du poids des charges de gestion 2018	Partage du coût	En fonction des charges de gestion 2018
	C	Charges de structure			
3 (charges d'investissement)		Dépenses d'investissement			

- ✓ Les dépenses « 2 » sont prises en compte dans l'AC communale en 2020.

2- Détail de la méthode d'évaluation : les autres charges de gestion (B)

Autres charges de gestion (B) : ces charges ne peuvent pas être rattachées à un service en particulier mais elles participent à son fonctionnement quotidien. Elles sont réparties au prorata des charges de gestion constatées dans les deux collectivités en 2018, soit 82,32% pour la Ville et 17,68% pour la CA

Nature de la dépense		Contenu de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
B	Autres charges de gestion	Affranchissement, téléphonie, fournitures, etc.	Coûts de fonctionnement du service commun qui ne peuvent pas être imputés directement aux services. Répartition du coût en fonction du poids des charges de gestion 2018	Partage du coût	En fonction des charges de gestion 2018 (soit 82,32% pour la ville et 17,68% pour la communauté)

2- Détail de la méthode d'évaluation : les autres charges de gestion (B)

Contexte : correctif définitif par rapport aux charges réelles supportées et les charges projetées en fin d'année 2020

	Compte administratif 2020			Projection CA 2020			Différence		
	VA	CA		VA	CA		VA	CA	
Affranchissement	67 433,34 €	29 347,38 €		67 433,34 €	27 371,64 €		0,00 €	1 975,74 €	
Entretien machine à affranchir	1 655,90 €			1 655,90 €			0,00 €	0,00 €	
Collecte et remise courrier	4 319,82 €	3 170,40 €		4 319,82 €	3 170,40 €		0,00 €	0,00 €	
Affranchissement	73 409,06 €	32 517,78 €		73 409,06 €	30 542,04 €		0,00 €	1 975,74 €	
Téléphonie	186 816,81 €	17 186,14 €		183 000,41 €	18 394,08 €		3 816,40 €	-1 207,94 €	
Location photocopieur		9 304,63 €		22 931,62 €	9 304,63 €		-2 918,02 €	0,00 €	
Maintenance photocopieur	20 013,60 €	68 414,81 €			65 247,21 €			3 167,60 €	
Photocopieur	20 013,60 €	77 719,44 €		22 931,62 €	74 551,84 €		-2 918,02 €	3 167,60 €	
Fournitures administratives	0,00 €	79 245,82 €		0,00 €	78 126,57 €		0,00 €	1 119,25 €	
Vêtements de travail	0,00 €	51 588,38 €		0,00 €	53 618,88 €		0,00 €	-2 030,50 €	
TOTAL	280 239,47 €	258 257,56 €	538 497,03 €	279 341,08 €	255 233,41 €	534 574,49 €	898,39 €	3024,15	3 922,54 €

	VA	CA	
Partage de la dépense avec la clé de répartition	82,32 %	17,68 %	
Charges que chaque collectivité auraient dû porter	443 290,76 €	95 206,27 €	538 497,03 €
Ecart	163 051,29 €	-163 051,29 €	0,00 €

Prélèvement sur l'AC de la ville	163 051,29 €
Prélèvement réalisé en fin d'année 2020	-160 720,64 €
Ajustement définitif	2 330,65 €

- ✓ Les dépenses totales des autres charges de gestion (B) sont projetées à 538 497,03 €, dont 280 239,47 € payées par la Ville et 258 257,56 € payées par la CA.
- ✓ Avec le mode de répartition basé sur le poids des dépenses de gestion 2018, la répartition des charges 2020 définitives entre la Ville et la CA est respectivement de 443 290,76 € et 95 206,27 €.
- ✓ Ainsi, la ville doit se voir prélever sur l'AC la différence entre ce qu'elle aurait dû payer et ce qu'elle a payé, soit **163 051,29 €** (= 443 290,76 € - 280 239,47 €).
- ✓ Lors de l'évaluation intermédiaire, le prélèvement sur AC avait été estimé à 160 720,64 €, un complément de la différence de 2 330,65 € doit être réalisé sur l'AC 2021.

La méthode d'évaluation de ces dépenses

Selon la dépense, la répartition de la charge sera adaptée (répartition du coût ou de la croissance) ainsi que la clé (clé de répartition du service commun, poids des charges de gestion...)

		Nature de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
1 (charges de personnel)		Masse salariale	Prise en compte au coût réel 2019 sur les AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
		Frais annexes de personnel	Détermination d'un coût au poste sur 2019 et prise en compte sur AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
2 (charges de fct)	A	Dépenses nécessaires au fonctionnement du service commun	Coûts identifiables et directement imputables aux services concernés. Partage du coût en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage du coût	Clé du service commun
	B	Autres charges de gestion	Coûts de fonctionnement du service commun qui ne peuvent pas être imputés directement aux services. Répartition du coût en fonction du poids des charges de gestion 2018	Partage du coût	En fonction des charges de gestion 2018
	C	Charges de structure	Définition du coût des bâtiments. Réfacturation de la croissance des charges au prorata des surfaces occupées par les services en 2019	Partage de la croissance	En fonction des surfaces occupées en 2019
3 (charges d'investissement)		Dépenses d'investissement			

✓ Les dépenses « 2 » sont prises en compte dans l'AC communale en 2020.

2- Détail de la méthode d'évaluation : les charges de structure (C)

- **Charges de structure (C)** : l'objectif est de partager le coût des locaux occupés par les services communs entre la Ville et la CA. L'évaluation et la répartition est la suivante : évaluer le coût global des sites utilisés par les services communs et répartir la variation de ce coût entre les deux collectivités. La clé de répartition est fonction de la surface occupée en 2019. L'application d'une répartition en fonction des surfaces occupées par les services communs conduit à répartir la croissance des charges entre 93,2% pour la Ville et 6,8% pour la CA :

Collectivité	Bâtiments	Surface en m ²	Clé de répartition
Ville d'Auxerre	Hôtel de ville	3 975	93,2 %
	Mairie Annexe	1 751	
	Ecole rue de Paris – DRH	283	
	Centre technique Municipal	6 232	
	Atelier et logement de la Maladière	4 513	
	Pavillon Gérot	359	
	Bottes d'Or	189	
	Centre horticole	3 427	
	PC jardiniers centre ville (C.Hort.)	119	
	PC jardiniers Emile Bernard	292	
	PC jardiniers Rive Droite	100	
	PC jardiniers secteur sud	201	
	Service voirie	423	
	Service signalisation	1 184	
Boutisses B – cadre de vie	519		
Sous total	23 567		
Communauté d'Agglomération	Siège CA	1 017	6,8 %
	Parking Monop		
	Boutisses D – Patrimoine bâtie	704	
	Sous total	1 721	
TOTAL		25 288	100,0 %

Contrairement aux dépenses « A » et « B », les dépenses « C » restent budgétées par les collectivités propriétaires ou occupants historiques des bâtiments.

Nature de la dépense		Contenu de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
C	Charges de structure	Charges locatives ou de copropriété, fluides, entretiens et réparations des bâtiments, taxes, assurance, nettoyage des locaux, maintenance bâtiment, gardiennage éventuel	Définition du coût des bâtiments. Refacturation de la croissance des charges au prorata des surfaces occupées par les services	Partage de la croissance	En fonction des surfaces occupées en 2019 (soit 93,19% pour la ville et 6,81% pour la Communauté d'Agglomération)

2- Détail de la méthode d'évaluation : les charges de structure (C)

La comptabilité de gestion permet d'identifier la majorité des dépenses cependant des retraitements sont encore nécessaires pour les dépenses à petit enjeu financier (ex : maintenance ascenseurs, électriques, etc.).

		Dépenses réelles 2019	Dépenses réelles 2020				
Ville d'Auxerre	Hôtel de ville	67 955,02 €	64 785,28 €				
	Mairie Annexe	25 414,39 €	30 437,27 €				
	Ecole rue de Paris – DRH	23 921,45 €	27 788,07 €				
	Centre technique Municipal	87 809,37 €	101 301,66 €				
	Atelier et logement de la Maladière	72 448,13 €	84 707,80 €				
	Pavillon Gérot	10 075,18 €	12 015,02 €				
	Bottes d'Or	34 193,52 €	37 193,84 €				
	Centre horticole	57 136,35 €	89 451,57 €				
	PC jardiniers centre ville (C.Hort.)	9 236,59 €	65,01 €				
	PC jardiniers Emile Bernard	4 711,95 €	5 886,75 €				
	PC jardiniers Rive Droite	3 820,19 €	4 996,85 €				
	PC jardiniers secteur sud	19 274,33 €	5 909,82 €				
	Service voirie	6 131,70 €	4 807,56 €				
	Service signalisation	18 745,79 €	17 183,65 €				
	Boutisses B – cadre de vie	22 624,03 €	24 447,05 €				
	Sous-TOTAL	463 497,97 €	510 977,20 €	47 479,22 €	93,20 %	44 250,64 €	6,80 %
Communauté d'Agglomération	Siège CA	68 103,65 €	73 582,45 €				
	Parking Monop	8 234,40 €	2 453,51 €				
	Boutisses D – Patrimoine bâti	27 831,88 €	26 855,66 €				
	Sous-TOTAL	104 169,93 €	102 891,62 €	-1 278,31 €	93,20 %	-1 191,38 €	6,80 %
TOTAL	567 667,90 €	613 868,82 €	46 200,91 €	93,20 %	43 059,26 €	6,80 %	3 141,66 €

Croissance supportée 47 479,22 € -1 278,31 €

Ecart -4 419,96 € 4 419,97 €

Ajustement sur l'AC de la Ville

Prélèvement intermédiaire AC ville fin déc. 2020

4 419,96 €

-2 443,07 €

Ajustement définitif 2020

6 863,03 €

Entre 2020 et 2019, les charges de structures augmentent de 46 200,91 €. Selon les surfaces occupées, la ville bénéficie de 93,20 % de cette hausse et la CA de 6,80 % soit réciproquement 43 059,26 € et 3 141,66 €.

La ville a supporté une croissance de ces charges de 47 479,22 € au lieu des 43 059,26 € répartis. Ainsi, il convient de reverser sur son AC la différence soit 4 419,96 €. Lors de l'évaluation intermédiaire, la projection des dépenses faisait apparaître une croissance en baisse, la ville avait donc vu son AC prélevée pour 2 443,07 € afin de permettre à la CA de bénéficier de cette diminution de charge. Une régularisation doit donc être opérée pour 6 863,03 € [= 4 419,96 € - (- 2 443,07 €)]

La méthode d'évaluation de ces dépenses

Selon la dépense, la répartition de la charge sera adaptée (répartition du coût ou de la croissance) ainsi que la clé (clé de répartition du service commun, poids des charges de gestion...)

		Nature de la dépense	Méthode d'évaluation et de répartition	Nature du partage	Clé de répartition
1 (charges de personnel)		Masse salariale	Prise en compte au coût réel 2019 sur les AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
		Frais annexes de personnel	Détermination d'un coût au poste sur 2019 et prise en compte sur AC 2019 puis partage de la variation entre CA et ville en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage de la croissance	Clé du service commun
2 (charges de fct)	A	Dépenses nécessaires au fonctionnement du service commun	Coûts identifiables et directement imputables aux services concernés. Partage du coût en fonction de la clé de répartition du service commun	Partage du coût	Clé du service commun
	B	Autres charges de gestion	Coûts de fonctionnement du service commun qui ne peuvent pas être imputés directement aux services. Répartition du coût en fonction du poids des charges de gestion 2018	Partage du coût	En fonction des charges de gestion 2018
	C	Charges de structure	Définition du coût des bâtiments. Réfacturation de la croissance des charges au prorata des surfaces occupées par les services en 2018	Partage de la croissance	En fonction des surfaces occupées en 2019
3 (charges d'investissement)		Dépenses d'investissement	Prise en charge conjointe de l'investissement : coût porté par la CA et refacturation à la Ville selon la clé de répartition du service sous forme d'AC investissement	Partage du coût	Clé du service commun

✓ Les dépenses « 3 » font l'objet d'une AC d'investissement – Aci

3 – Les charges d'investissement

Dépenses d'investissement : les dépenses d'investissement réalisées par les services communs sont réparties entre la CA et Ville en fonction des clés de répartition des services communs.

- ✓ Comme pour les dépenses nécessaires au service, le suivi comptable, et donc la comptabilité de gestion, doit permettre de rattacher la dépense au service concerné mais également de distinguer la collectivité bénéficiaire de la dépense : les deux collectivités ou bien une seule.
- ✓ Dans le cas d'une dépense destinée aux deux collectivités, l'acquisition se fait par la CA avec un remboursement de la Ville par le biais d'une AC investissement.
- ✓ Les dépenses concernées sont les dépenses d'investissement nécessaires au fonctionnement du service. Sont donc ici concernés les biens mobiliers (matériel de transport, informatique, bureau...). Les dépenses réalisées sur les bâtiments (biens immobiliers) restent à la charge de la collectivité propriétaire ou occupant historique des bâtiments.

3 – Les charges d'investissement

Contexte : correctif définitif par rapport aux charges réelles supportées et les charges comptabilisées en fin d'année 2020

							Clé de répartition			Répartition		
		Logiciels	Matériels informatiques	Matériels Divers	Mobiliers	Annonces et insertion	TOTAL	Nature	VA	CA	VA	CA
Ville d'Auxerre	Commande publique					5 653,50 €	5 653,50 €	Nombre de lots	69,63 %	30,37 %	3 936,53 €	1 716,97 €
	Sous total Charge A	0,00 €				5 653,50 €	5 653,50 €	Sous total			3 936,53 €	1 716,97 €
Communauté de l'Auxerrois	@ service	1 950,00 €	85 841,15 €	4 804,25 €			92 595,40 €	Nombre de PC	52,61 %	47,39 %	48 714,44 €	43 880,96 €
	Administration générale - Archives				812,44 €		812,44 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	415,81 €	396,63 €
	Commande publique				1 228,92 €		1 228,92 €	Nombre de lots	69,63 %	30,37 %	855,70 €	373,22 €
	Communication						0,00 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	0,00 €	0,00 €
	Contrôle de gestion				614,81 €		614,81 €	Nombre d'écritures	76,77 %	23,23 %	471,99 €	142,82 €
	Finances				491,57 €		491,57 €	Nombre d'écritures	76,77 %	23,23 %	377,38 €	114,19 €
	Energie Environnement	4 584,00 €					4 584,00 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	2 346,09 €	2 237,91 €
	Cadre de vie - Entretien du domaine public			33 854,36 €	944,18 €		34 798,54 €	Entretien des espaces en hectares	85,66 %	14,34 %	29 808,43 €	4 990,11 €
	Carte de vie - Logistique			3 343,81 €			3 343,81 €	Nombres d'heures de main d'oeuvre	77,84 %	22,16 %	2 602,82 €	740,99 €
	Urbanisme - Foncier		1 689,35 €	1 049,85 €	491,57 €		3 230,77 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	1 653,51 €	1 577,26 €
	Urbanisme – Droit des sols				123,24 €		123,24 €	Nombre d'habitants	51,18 %	48,82 %	63,07 €	60,17 €
	Patrimoine bâti – maintenance			6 632,26 €			6 632,26 €	m ² planchers assurés et entretenu	95,78 %	4,22 %	6 352,38 €	279,88 €
Patrimoine bâti – Etude et travaux				613,19 €		613,19 €	Budget investissement réalisé	69,74 %	30,26 %	427,64 €	185,55 €	
	Sous total Charge A	6 534,00 €	87 530,50 €	49 684,53 €	5 319,92 €	0,00 €	149 068,95 €	Sous total			94 089,25 €	54 979,70 €
	TOTAL CHARGE A	6 534,00 €	87 530,50 €	49 684,53 €	5 319,92 €	5 653,50 €	154 722,45 €	TOTAL			98 025,79 €	56 696,66 €
Charges supportées											5 653,50 €	149 068,95 €
Ecart											92 372,29 €	-92 372,29 €
Prélèvement sur l'ACi de la ville											92 372,29 €	
Prélèvement réalisé en fin d'année 2020											-47 161,53 €	
Ajustement définitif											45 210,76 €	

✓ Les dépenses mandatées sur 2020 s'élèvent à 154 722,45 €, dont 149 068,95 € payées par la CA et 5 653,50 € payées par la ville.

✓ Compte tenu des clés de répartition par services, la part que la ville aurait dû payer ville s'élève à 98 025,79 € et à 56 696,66 € pour la CA.

✓ Au vu de ces dépenses mutualisées d'investissement 2020, la ville verse une attribution de compensation d'investissement – ACi – de 92 372,29 €.

✓ Un prélèvement intermédiaire en décembre avait été réalisé sur la base des dépenses mandatées au 31 octobre 2020, ainsi un complément de prélèvement doit être réalisé pour 45 210,76 € sur l'ACi 2021. A titre indicatif, les dépenses concernées sur cette fin d'année 2020 concernent principalement l'acquisition d'ordinateur portable pour le télétravail des agents.

Synthèse sur l'attribution de compensation de la ville d'Auxerre définitive 2020 de la ville par rapport à l'ajustement réalisé en décembre 2020

Projection de l'AC 2020 de la ville

	CA 2020	Projection CA 2020	Ajustement sur l'AC 2021
1 Régularisation charges de personnel 2019	-19 472,04 €	-19 472,04 €	0,00 €
1 Charge de personnel mutualisé – part VA	-11 795 399,45 €	-11 795 399,45 €	0,00 €
1 partage de la variation des charges de personnel 2020	-4 137,39 €	18 271,55 €	-22 408,94 €
1 Prise en charge de l'harmonisation du RI	-131 212,63 €	-131 212,63 €	0,00 €
2 – Dépenses A	-427 609,81 €	-324 275,75 €	-103 334,06 €
2 – Dépenses B	-163 051,29 €	-160 720,64 €	-2 330,65 €
2 – Dépenses C	4 419,96 €	-2 443,07 €	6 863,03 €
Impact de la mutualisation	-12 536 462,65 €	-12 415 252,03 €	-121 210,62 €
Impact des autres transferts de compétences	-1 379 250,12 €	-1 379 250,12 €	0,00 €
AC fiscale	16 017 721,00 €	16 017 721,00 €	0,00 €
AC définitive 2020 de la ville avec impact sur AC 2021	2 102 008,23 €	2 223 218,85 €	-121 210,62 €

Projection de l'ACi de la ville

	CA 2020	Projection CA 2020	Ajustement sur l'AC 2021
Mutualisation	92 372,29 €	47 161,53 €	45 210,76 €
SNAS	234 355,00 €	234 355,00 €	0,00 €
Aci définitive 2020 avec impact sur AC 2021	326 727,29 €	281 516,53 €	45 210,76 €

Annexe : Les clés de répartition 2020

Services mutualisés		Clé de répartition	Année référence	2020		Poids ville	Poids CA
Direction	Services			Données ville	Données CA		
Direction générale des services et cabinet	Direction générale des services et cabinet	Nombre d'habitants	N	35916 sur 70 182	34266 sur 71 384	51,18 %	48,82 %
Administration générale	Affaires juridiques et assemblées	Nombre de délibérations et d'arrêtés réglementaires et décisions	N-1	184 et 2157	267 et 50	57,87 %	42,13 %
	Archives	Nombre d'habitants	N	35916 sur 70 182	34266 sur 71 384	51,18 %	48,82 %
	Commande publique	Nombre de lots	N-1	94	41	69,63 %	30,37 %
Finances	Finances	Nombre d'écritures	N-1	20 756	6 281	76,77 %	23,23 %
Contrôle de gestion	Contrôle de gestion	Nombre d'écritures	N-1	20 756	6 281	76,77 %	23,23 %
Ressources humaines	Ressources humaines	Nombres de feuilles de paie	N	7 938	5 726	58,09 %	41,91 %
Patrimoine Bâti	Direction	Proportionnelle à la répartition des services	-	-	-	82,76 %	17,24 %
	Etudes et travaux	Budget investissement réalisé	N-1	4 023 620,24 €	1 745 762,47 €	69,74 %	30,26 %
	Maintenance bâtiments	m ² de planchers assurés et entretenus	N	263 321	11 612	95,78 %	4,22 %
	Optimisation du patrimoine						
@ service	@ service	Nombre d'ordinateurs	N	332	299	52,61 %	47,39 %
Urbanisme et dynamisme du territoire	Droit des sols	Nombre d'habitants	N	35916 sur 70 182	34266 sur 71 384	51,18 %	48,82 %
	Foncier						
	Maîtrise d'oeuvre et projets structurants						
Cadre de vie	Aménagement domaine public	Entretien des espaces en hectares	N	1613,86	270,14	85,66 %	14,34 %
	Entretien du domaine public						
	Logistique	Nombres d'heures de main d'oeuvre	N-1	5 076	1 445	77,84 %	22,16 %
Développement durable	Direction	Nombre d'habitants	N	35916 sur 70 182	34266 sur 71 384	51,18 %	48,82 %
	Energie environnement						
Relation Citoyenne	Communication	Nombre d'habitants	N	35916 sur 70 182	34266 sur 71 384	51,18 %	48,82 %
	Allo Auxerrois, accueil						
Autres charges de gestion « B »		Au prorata des dépenses de gestion	2018	456 433 € sur 554 431 €	97 998 € sur 554 431 €	82,32 %	17,68 %
Charges de structure « C »		Au prorata des surfaces occupées	2019	23 567 m ² sur 25 288 m ²	1 721 m ² sur 25 288 m ²	93,20 %	6,80 %

1-b : Dépenses mutualisées 2020 définitive avec ajustement de l'AC 2021 entre les communes membres et l'agglomération pour le service commun de la protection des données à caractère personnel

Contexte : En décembre 2020 a lieu un ajustement intermédiaire. En début d'année 2021, un correctif définitif par rapport aux charges réelles supportées avec impact sur l'AC 2021 doit être réalisé.

La méthodologie

La CA et les communes qui l'ont souhaité ont créé ensemble un service commun chargé de l'exercice des missions de protection des données (DPO).

Le coût du service avait été évalué à 130 652,12 €. Il se partage entre le service commun avec les communes membres adhérentes de la CA et des missions de prestations de service qui seront réalisés auprès de syndicats et d'établissement (calculé sur la base des jours passés sur le mission de DPO).

La charge restante, après déduction des missions de prestations de service, est réparti en fonction du nombre d'habitants de la Communauté et des communes membres du service commun.

Pour 2020, le coût initial avait été estimé à 0,95 €.

Les charges du service évaluées à 130 652,12 € comprennent :

- Les charges de personnel et frais assimilés pour 2,5 ETP par agents;
- Le matériel mis à disposition (ordinateur et bureau) pour un coût unitaire de 229,15 par agent : 572,87 € ;
- Un coût téléphonie de unitaire de 250 € par agent ramené au 2,5 ETP : 625 € ;
- Les moyens mis à disposition (logiciel, assistance à maîtrise d'ouvrage pour une mission de conseil et d'analyse d'impact) : 29 600 €.

Les dépenses définitives 2020

	CA 2020	Projeté CA 2020	Régularisation sur AC 2021	Montant convention
Charges de personnel et frais assimilés	63 403,83 €	60 782,11 €	2 621,72 €	99 854,25 €
Matériels mis à disposition	343,72 €	343,72 €	0,00 €	572,87 €
Téléphonie	375,00 €	375,00 €	0,00 €	625,00 €
Moyens mis à disposition	1 488,00 €	6 000,00 €	-4 512,00 €	29 600,00 €
TOTAL	65 610,55 €	67 500,83 €	-1 890,28 €	130 652,12 €
Prestation de service	7	7	7	65
Coût des missions de prestation	1 373,02 €	1 412,57 €	-39,56 €	15 232,98 €
Solde service commun	64 237,54 €	66 088,26 €	-1 850,72 €	115 419,14 €
Nombre d'habitants	119 657	119 657	0,00 €	121 984
Coût par habitant	0,54 €	0,55 €	-0,01 €	0,95 €

Les écarts se justifient par :

- Un agent n'a pas été recruté en 2020,
- Avec la pandémie, le logiciel n'a pas été choisie et l'assistance à maîtrise d'ouvrage de conseil et d'analyse sera recrutée en 2021

Coût du service commun par communes adhérentes

Collectivités	Coût du service commun réparti réelle 2020	Projection sur AC 2020	Ajustement sur AC 2021
APPOIGNY	1 738,26 €	1 777,90 €	-39,64 €
AUGY	594,00 €	607,55 €	-13,55 €
AUXERRE	19 394,64 €	19 836,92 €	-442,28 €
BRANCHES	248,94 €	254,62 €	-5,68 €
CHEVANNES	1 209,60 €	1 237,18 €	-27,58 €
CHITRY	195,48 €	199,94 €	-4,46 €
ESCAMPS	491,40 €	502,61 €	-11,21 €
GY L'EVEQUE	250,56 €	256,27 €	-5,71 €
IRANCY	153,90 €	157,41 €	-3,51 €
JUSSY	215,46 €	220,37 €	-4,91 €
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	566,46 €	579,38 €	-12,92 €
VALLAN	377,46 €	386,07 €	-8,61 €
VILLEFARGEAU	613,44 €	627,43 €	-13,99 €
VINCELLES	513,00 €	524,70 €	-11,70 €
VINCELOTES	153,90 €	157,41 €	-3,51 €
Communauté de l'Auxerrois	37 898,29 €	38 762,52 €	-864,23 €
TOTAL	64 614,79 €	66 088,28 €	-1 473,49 €

Le coût du service est de 65 610,55 €:

- 1 373,02 € en prestation de service,
- 64 237,54 € en service commun dont 26 716,50 € de prélèvement sur AC pour les communes membres adhérentes et 37 898,29 € pour la CA

Par rapport aux dépenses projetées en fin d'année dernière une régularisation de 1 473,49 € doit être faite sur le service commun dont 609,26 € pour les communes membres.

2 : Ajustement de l'attribution de compensation 2021 des services communs entre la ville d'Auxerre et la Communauté de l'Auxerrois

Charges de personnel 2021 – prise en charge de l’harmonisation du régime indemnitaire

Contexte :

- Une évolution du CIA a été décidée en toute fin d’année 2020 pour les agents avec impact sur 2021. Ainsi cette évolution n’a pu être prise en compte dans les calculs initiaux de l’AC 2021 basé sur le budget primitif 2021. Il convient donc de régulariser et d’intégrer cette hausse avec prise en charge par la ville d’Auxerre pour les agents historiques ville avant 2019 ;
- Dans le calcul du service commun, l’évolution de la prime métier, deuxième composante du régime métier doit être prise en compte de manière cumulative depuis le début de la mutualisation. Il convient d’ajuster le coût en cumulant la prime métier 2020 et 2021.

CIA

	CIA Chargé	CIA versé
RI 2019	78,75 €	75,00 €
RI 2021	420,00 €	399,00 €
Différence	341,25 €	324,00 €

Nombre d’agents transféré MUT 2019	304
------------------------------------	-----

CIA agents anciennement ville 103 740,00 € = 304 * 341,25 €

Prime métier

	Prime Brute	Taux absentéisme de l’année	Montant ajusté	Taux de vacance de l’année	Montant ajusté
RI METIER 2020	75 930,75 €	6,48 %	71 010,44 €	5,04 %	67 431,51 €
RI METIER 2021	67 000,00 €	<i>pas connu</i>	67 000,00 €	<i>pas connu</i>	67 000,00 €
Impact coût métier	142 930,75 €		138 010,44 €		134 431,51 €

Prime métier agents anciennement ville 134 431,51 €

TOTAL Régime indemnitaire 238 171,51 €

Montant pris en compte sur CA 2021 Provisoire -138 820,00 €

Ajustement sur AC 2021 99 351,51 €

1 – Charges de personnel 2021 provisoires

Contexte : Ajustement sur la répartition des charges de personnel 2021 entre la ville et l'agglomération suite à l'ajustement du régime indemnitaire

Services mutualisés	Direction	Services	Paie définitive décembre 2019			Charges de personnel mutualisé projeté – BP 2021	Différence	Clé de répartition 2020		Répartition de la croissance		
			Total charges de personnel 2019	Dont Ville	Dont CA			ville	CA	Poids ville	Poids CA	
Direction générale des services et cabinet	Direction générale des services et cabinet		447 992,36 €	382 735,76 €	65 256,60 €	501 324,49 €	53 332,13 €	51,18 %	48,82 %	27 295,38 €	26 036,75 €	
Administration générale	Affaires juridiques et assemblées		321 407,29 €	277 776,61 €	43 630,68 €	324 230,16 €	2 822,87 €	57,87 %	42,13 %	1 633,59 €	1 189,27 €	
	Archives		214 979,40 €	214 979,40 €	0,00 €	195 183,20 €	-19 796,20 €	51,18 %	48,82 %	-10 131,70 €	-9 664,51 €	
	Commande publique		304 227,56 €	272 928,87 €	31 298,69 €	356 538,70 €	52 311,14 €	69,63 %	30,37 %	36 424,24 €	15 886,89 €	
	Sous total		840 614,26 €	765 684,89 €	74 929,37 €	875 952,06 €	35 337,80 €			27 926,13 €	7 411,65 €	
Finances	Finances		513 161,31 €	379 968,79 €	133 192,52 €	536 995,87 €	23 834,56 €	76,77 %	23,23 %	18 297,79 €	5 536,77 €	
Contrôle de gestion	Contrôle de gestion		224 591,57 €	171 393,45 €	53 198,12 €	257 599,07 €	33 007,50 €	76,77 %	23,23 %	25 339,86 €	7 667,64 €	
Ressources humaines	Ressources humaines		1 057 279,83 €	873 232,54 €	184 047,29 €	854 593,27 €	-202 686,56 €	58,09 %	41,91 %	-117 740,62 €	-84 945,94 €	
Patrimoine bâti	Direction		94 926,54 €	38 776,47 €	56 150,07 €	185 560,92 €	90 634,38 €	82,76 %	17,24 %	75 009,01 €	15 625,37 €	
	Études et travaux		381 441,53 €	381 441,53 €	0,00 €	344 238,87 €	-37 202,66 €	69,74 %	30,26 %	-25 945,14 €	-11 257,52 €	
	Maintenance bâtiments		1 347 074,67 €	1 278 290,10 €	68 784,57 €	1 332 677,66 €	-14 397,01 €	95,78 %	4,22 %	-13 789,46 €	-607,55 €	
	Optimisation du patrimoine		317 178,28 €	317 178,28 €	0,00 €	359 342,91 €	42 164,63 €	95,78 %	4,22 %	40 385,28 €	1 779,35 €	
	Sous total		2 140 621,02 €	2 015 686,38 €	124 934,64 €	2 221 820,36 €	81 199,34 €			75 659,69 €	5 539,65 €	
@ services	@ services		562 415,23 €	466 458,23 €	95 957,00 €	615 555,17 €	53 139,94 €	51,18 %	48,82 %	27 197,02 €	25 942,92 €	
Urbanisme et dynamisme du territoire	Droit des sols		191 601,13 €	175 707,86 €	15 893,27 €	273 888,71 €	82 287,58 €	51,18 %	48,82 %	42 114,79 €	40 172,80 €	
	Foncier		96 466,36 €	96 466,36 €	0,00 €	94 803,44 €	-1 662,92 €	51,18 %	48,82 %	-851,08 €	-811,84 €	
	Maîtrise d'œuvre, projets structurants		326 112,64 €	326 112,64 €	0,00 €	285 348,34 €	-40 764,30 €	51,18 %	48,82 %	-20 863,17 €	-19 901,13 €	
	Sous total		614 180,13 €	598 286,86 €	15 893,27 €	654 040,49 €	39 860,36 €			20 400,54 €	19 459,83 €	
Cadre de vie	Aménagement domaine public		178 842,48 €	178 842,48 €	0,00 €	202 289,76 €	23 447,28 €	85,66 %	14,34 %	20 084,94 €	3 362,34 €	
	Entretien du domaine public		4 027 111,14 €	4 027 111,14 €	0,00 €	4 345 092,09 €	317 980,95 €	85,66 %	14,34 %	272 382,48 €	45 598,47 €	
	Logistique		983 839,01 €	908 709,43 €	75 129,58 €	971 896,25 €	-11 942,76 €	77,84 %	22,16 %	-9 296,24 €	-2 646,51 €	
	Sous total		5 189 792,63 €	5 114 663,05 €	75 129,58 €	5 519 278,10 €	329 485,47 €			283 171,18 €	46 314,30 €	
Développement durable	Direction		134 903,99 €	134 903,99 €	0,00 €	139 919,51 €	5 015,52 €	51,18 %	48,82 %	2 566,94 €	2 448,58 €	
	Énergie environnement		248 741,64 €	118 897,05 €	129 844,59 €	211 487,37 €	-37 254,27 €	51,18 %	48,82 %	-19 066,74 €	-18 187,53 €	
	Sous total		383 645,63 €	253 801,04 €	129 844,59 €	351 406,88 €	-32 238,75 €			-16 499,80 €	-15 738,95 €	
Relation citoyenne	Communication		523 604,51 €	414 690,51 €	108 914,00 €	557 992,44 €	34 387,93 €	51,18 %	48,82 %	17 599,74 €	16 788,19 €	
	Allo Auxerrois, accueil		395 070,93 €	358 797,94 €	36 272,98 €	411 095,31 €	16 024,38 €	51,18 %	48,82 %	8 201,28 €	7 823,10 €	
	Sous total		918 675,44 €	773 488,46 €	145 186,98 €	969 087,75 €	50 412,31 €			25 801,02 €	24 611,29 €	
Total services mutualisés			12 892 969,41 €	11 795 399,45 €	1 097 569,96 €	13 357 653,51 €	464 684,10 €			396 848,19 €	67 835,91 €	
Retraitement du régime indemnitaire							-238 171,51 €	51,25 %				
TOTAL services mutualisés sans prise en charge du RI							226 512,59 €	48,75 %			193 445,64 €	33 066,95 €
Prise en charge du Régime indemnitaire par la ville							238 171,51 €				238 171,51 €	
TOTAL services mutualisés avec retraitement du RI							464 684,10 €				431 617,15 €	33 066,95 €

	AC provisoire février 2021	Ajustement mars 2021	Régularisation sur AC 2021
Charge de personnel mutualisé – part ville figée 2019	11 795 399,45 €	11 795 399,45 €	0,00 €
+ Partage de la variation 2021	278 293,53 €	193 445,64 €	-84 847,89 €
+ Harmonisation du régime indemnitaire	138 820,00 €	238 171,51 €	99 351,51 €
TOTAL Prise en charge ville	12 212 512,98 €	12 227 016,60 €	14 503,62 €

Synthèse sur l'attribution de compensation de la ville d'Auxerre provisoire 2021 ajustée

Projection de l'AC 2021 de la ville

	BP 2021	Ajustement 2021	Régularisation
1 Régularisation AC 2020	A évaluer début 2021	- 121 210,62 €	- 121 210,62 €
1 Charge de personnel mutualisé – part VA	- 11 795 399,45 €	- 11 795 399,45 €	- €
1 partage de la variation des charges de personnel 2021	- 278 293,53 €	- 193 445,64 €	84 847,89 €
1 Prise en charge de l'harmonisation du RI	- 138 820,00 €	- 238 171,51 €	99 351,51 €
2 – Dépenses A	- 303 209,15 €	- 303 209,15 €	- €
2 – Dépenses B	- 289 123,86 €	- 289 123,86 €	- €
2 – Dépenses C (fin d'année)			- €
Impact mutualisation	- 12 804 845,99 €	- 12 940 560,23 €	- 135 714,24 €
Impact des autres transferts de compétences	- 1 459 938,24 €	- 1 461 901,06 €	1 962,82 €
AC fiscale	16 017 721,00 €	16 017 721,00 €	- €
AC provisoire actualisée de la ville (estimation)	1 752 936,77 €	1 615 259,71 €	- 137 677,06 €

=> Ajustement services
communs ADS et DPO

La ville va voir son AC 2020 réduite de -137 677,06 €

Projection de l'ACi de la ville

	BP 2021	Ajustement 2021	Régularisation
Régularisation mutualisation 2020	0,00	45 210,76 €	45 210,76 €
Mutualisation 2021	446 752,16 €	446 752,16 €	- €
Pluvial	77 155,00 €	77 155,00 €	- €
SNAS	234 355,00 €	234 355,00 €	- €
Aci provisoires	758 262,16 €	803 472,92 €	45 210,76 €

La ville devra verser un complément d'ACi de 45 210,76 € sur 2021

Attribution de compensation – 2021

Ajustement de Mars

AC provisoire ajusté à partir d'avril

AC de Fonctionnement

	Attribution de compensation fiscale	Charges transférées														Transfert de la compétence
		2014	2015	2019	2019	2019	2020	2020		2019	2nd sem 2015	2020	2020	2017	2017	
		Prélèvement Adhésion syndicat Mixte du Nivernais	Prélèvement Adhésion CAUE	Transfert Stade nautique	Transfert Compétence Urba	Transfert ZAE 2019-2025	Transfert Compétence Pluviale	Transfert Halte Nautique	Ajustement service commun VA et CA 2020	Service commun VA et CA 2021	Services communs ADS SIG 2020	Ajustement service commun DPO 2020	Services Communs DPO 2021	Reversement du produit D'IFER(15 %) 2020	Reversement aux communes Ex CCPC SPL 2021	Attribution de compensation provisoire 2021
AUXERRE	16 017 721,00 €	-18 431,00 €	-1 935,00 €	-847 672,00 €	-16 000,00 €	-381 479,00 €	-69 058,00 €		-121 210,62 €	-12 819 349,61 €	-95 164,47 €	-555,51 €	-31 606,08 €			1 615 259,71 €

AC d'investissement

	Attribution de compensation fiscale	2019	2020	2020	2020	2020	Transfert de la compétence
		Transfert Stade nautique	Transfert Compétence Pluviale	Transfert Halte Nautique	Service commun VA et CA 2021	Ajustement service commun VA et CA 2020	Attribution de compensation provisoire 2021
AUXERRE	0,00 €	-234 355,00 €	-77 153,00 €		-438 062,36 €	-45 210,76 €	-794 781,12 €

Pour retourner à la délibération,
cliquez ici

Direction Générale Des Finances Publiques

Le 23/02/2021

Direction régionale des Finances publiques de
Bourgogne – Franche-comté et du Département de la
Côte d'Or

Pôle d'évaluation domaniale

25 rue de la Boudronnée
21047 DIJON CEDEX

téléphone : 03 80 28 65 88
mél. : drfip21.pole-evaluation@dgfip.finances.gouv.fr

POUR NOUS JOINDRE

Affaire suivie par : Michel CUREAU

téléphone : 03 80 28 65 88
courriel : michel.cureau@dgfip.finances.gouv.fr

Réf. DS : 2649454

Réf LIDO/OSE : 2021-89024V0073

-
-
Le Directeur régional des Finances publiques
de Bourgogne – Franche-comté et du
Département de la Côte d'Or

à

Commune d'AUXERRE
14 place de l'Hôtel de Ville
BP 59
89010 AUXERRE cedex

AVIS DU DOMAINE SUR LA VALEUR VÉNALE

Désignation du bien :	parcelles en friche-taillis classées en AOC Bourgogne
Adresse du bien :	lieudit « Les Vaunenins », hameau de Vaux, 89000 AUXERRE
Département :	YONNE (89)
Valeur vénale :	3 800 € hors taxes et hors frais de mutation

1 - SERVICE CONSULTANT

Commune d'AUXERRE

affaire suivie par : Madame POINSOT Corinne

2 - DATE

de consultation : 25/01/2021

de réception : 25/01/2021

de visite : (biens visités en mars 2018)

de dossier en état : 25/01/2021

3 - OPÉRATION SOUMISE À L'AVIS DU DOMAINE – DESCRIPTION DU PROJET ENVISAGÉ

Cession de deux parcelles à usage viticole sur la commune de Vaux.

4 - DESCRIPTION DU BIEN

Références cadastrales :

- section A 816 d'une contenance de 6 518 m²

- section A 824 d'une contenance de 1 540 m²

Surface totale : 8 058 m²

Description du bien : parcelles en nature de taillis ou de friches ; elles bénéficient d'un classement AOC Bourgogne, institué par l'INAO en 2013 ; les parcelles sont toutes les deux situées en hauteur du village de Vaux et présentent une certaine déclivité.

5 – SITUATION JURIDIQUE

Nom du Propriétaire : Commune d'Auxerre

Situation d'occupation : biens estimés libre d'occupation

6 - URBANISME – RÉSEAUX

Document d'urbanisme : PLU

Zone A : correspond aux espaces affectés aux activités agricoles. L'occupation du sol des terrains agricoles est diverse et variée à Auxerre avec de la grande culture, du vignoble, du maraîchage ou encore la présence de terrains agricoles en milieu urbain.

7 - DATE DE RÉFÉRENCE

-

8 - DÉTERMINATION DE LA VALEUR VÉNALE

La valeur vénale est déterminée par la méthode par comparaison qui consiste à fixer la valeur vénale à partir de l'étude objective des mutations de biens similaires ou se rapprochant le plus possible de l'immeuble à évaluer sur le marché immobilier local. Au cas présent, cette méthode est utilisée car il existe un marché immobilier local avec des biens comparables à celui du bien à évaluer.

La valeur vénale du bien, hors taxes et hors frais de mutation, est estimée à **3 800 €**.

Marge d'appréciation : 10 %

9 - DURÉE DE VALIDITÉ

Un an.

10 - OBSERVATIONS

Il n'est pas tenu compte dans la présente évaluation des surcoûts éventuels liés à la recherche d'archéologie préventive, de présence d'amiante, de termites et des risques liés au saturnisme, de plomb ou de pollution des sols.

La présente estimation est réalisée sur la base des éléments en possession du service à la date du présent avis.

Une nouvelle consultation du Pôle d'évaluation domaniale serait nécessaire si l'opération n'était pas réalisée dans le délai ci-dessus ou si les règles d'urbanisme ou les conditions du projet étaient appelées à changer.

Pour le Directeur régional des finances publiques de Bourgogne-Franche-Comté et du département de la Côte-d'Or,



Michel CUREAU
Inspecteur des Finances Publiques



Direction générale des finances publiques
 Cellule d'assistance du SPDC
 Tél : 0809 400 190
 (prix d'un appel local à partir d'un poste fixe)
 du lundi au vendredi
 de 8h00 à 18h00
 Courriel : esi.orleans.ADspdc@dgfip.finances.gouv.fr



N° de dossier
 X05897.0

[Pour retourner à la délibération, cliquez ici](#)

Extrait cadastral modèle 1
 conforme à la documentation cadastrale à la date du 11/02/2021
 validité six mois à partir de cette date.

Extrait confectionné par : SAS GEOMEXPERT

SF2100766180

DESIGNATION DES PROPRIETES										
Département : 089				Commune : 024 AUXERRE						
Section	N° plan	PDL	N° du lot	Quote-part Adresse	Contenance cadastrale	Renvoi	Désignation nouvelle			
							N° de DA	Section	n° plan	Contenance
ZK	0148			LE DESSOUS DES PRES BARREA	0ha02a63ca		024 0005185	ZK	0210	0ha02a42ca
							024 0005185	ZK	0211	0ha00a21ca
ZK	0149			LE DESSOUS DES PRES BARREA	0ha04a40ca		024 0005185	ZK	0212	0ha04a07ca
							024 0005185	ZK	0213	0ha00a33ca

OBSERVATIONS DU SERVICE DE LA PUBLICITE FONCIERE

Décrets modifiés du 4 janvier 1955 art. 7 et 40 et du 14 octobre 1955 art. 21 et 30
 Page 1 sur 1

**MINISTÈRE DES FINANCES
 ET DES COMPTES PUBLICS**

Commune :
AUXERRE (024)

Numéro d'ordre du document d'arpentage : 5185 A
 Document vérifié et numéroté le 11/02/2021
 A Auxerre
 Par Teyssié Fabrice
 Géomètre du Cadastre
 Signé

AUXERRE
 Pôle Topographique et Gestion Cadastre
 8, rue des Moreaux
 B.P. 29
 89010 AUXERRE CEDEX
 Téléphone : 03.86.72.50.29
 Fax : 03.86.72.50.22
 ptgc.890.auxerre@dgfip.finances.gouv.fr

DIRECTION GENERALE DES FINANCES PUBLIQUES

EXTRAIT DU PLAN CADASTRAL

CERTIFICATION
 (Art. 25 du décret n° 55-471 du 30 avril 1955)

Le présent document d'arpentage, certifié par les propriétaires soussignés (3) a été établi (1) :

A - D'après les indications qu'ils ont fournies au bureau ;
 B - En conformité d'un piquetage : effectué sur le terrain ;
 C - D'après un plan d'arpentage ou d'arpentage, dont copie ci-jointe, dressé le par géomètre à

Les propriétaires déclarent avoir pris connaissance des informations portées au dos de la présente 6463.
 A , le

Section : ZK
 Feuille(s) : 000 ZK 01
 Qualité du plan : Plan régulier avant 20/03/1980
 Echelle d'origine : 1/2000
 Echelle d'édition : 1/500
 Date de l'édition : 11/02/2021
 Support numérique :

D'après le document d'arpentage dressé
 Par D. FRAPPART (2)

Réf. : X05897.0
 Le 08/12/2020

(1) Rayer les mentions inutiles. La formule A n'est applicable que dans le cas d'une esquisse (plan rénové par voie de mise à jour). Dans la formule B, les propriétaires peuvent avoir effectué eux-mêmes le piquetage.
 (2) Qualité de la personne agréée (géomètre expert, inspecteur, géomètre ou technicien retraité du cadastre, etc...)
 (3) Préciser les noms et qualité du signataire s'il est différent du propriétaire (mandataire, avoué, représentant qualifié de l'autorité expropriant, etc...)



89 AUXERRE
Lieu-dit "Les Prés Barreaux"
Section ZK

PLAN DE DIVISION

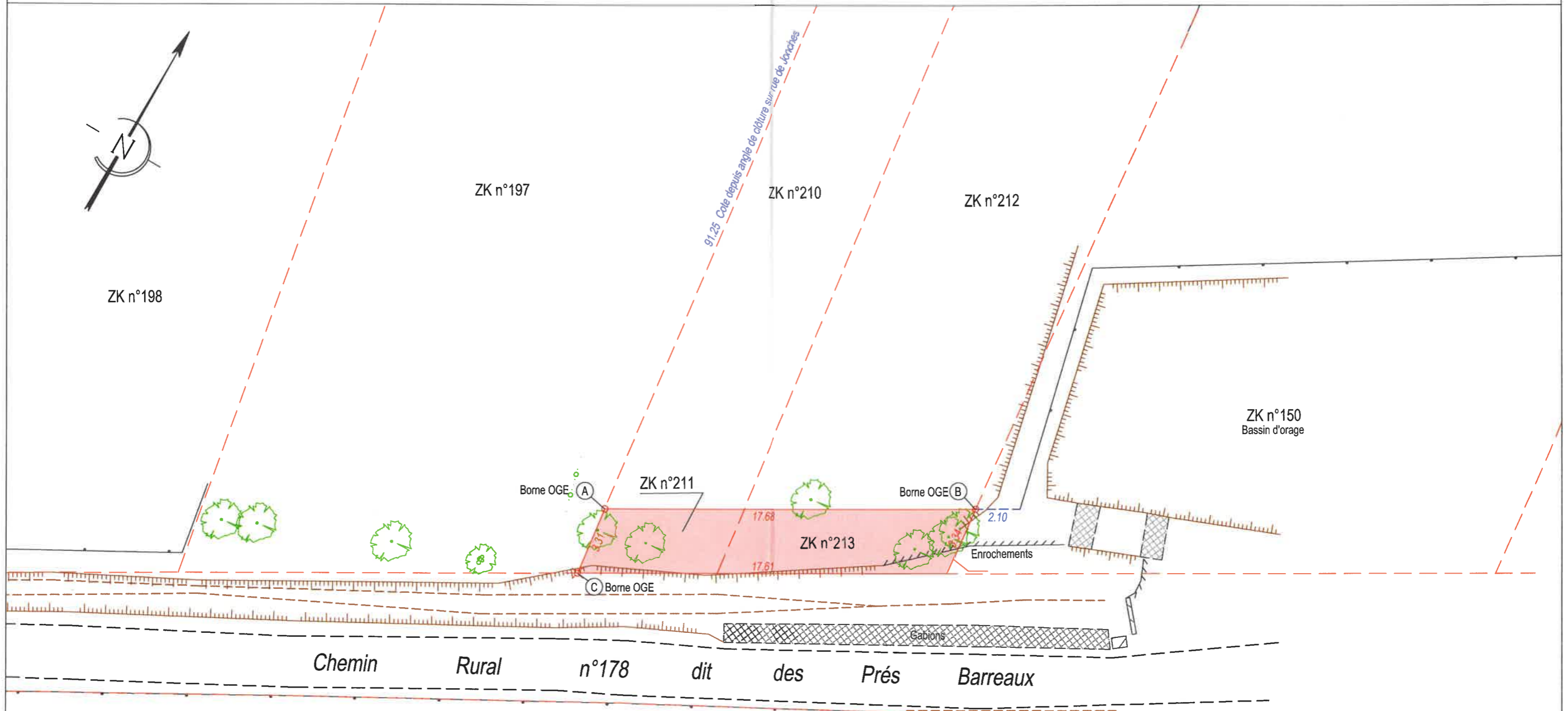
Echelle : 1/200



GEOMEXPERT S.A.S.
Géomètres Experts Associés

11 rue Max Quantin
89000 AUXERRE
Téléphone : 03.86.51.44.22

Dossier : X05897.0
Etabli le : 17/09/2020



La limite entre les parcelles ZK n°148 et ZK n°197 a été rétablie par application du DMPC n°3929L et 3930U dressé le 02/10/1999 par la SCP SEVIN-BAULARD

TABLEAU DES COORDONNEES		
N°	X	Y
A	1745533.31	7180601.27
B	1745548.63	7180610.08
C	1745533.71	7180597.98

Légende :

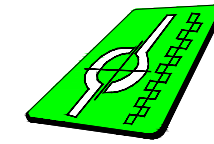
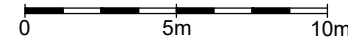
- Borne nouvelle, Borne existante, Piquet
- Limite contradictoire
- Limite non contradictoire
- Cote périmétrique, Cote de rattachement Mitoyenneté, Appartenance
- Mur grillage, Mur bahut
- Mur plein, Mur plaque
- Mur de soutènement, Grillage ou clôture

- Feuillu, Résineux, Haie
- Alignement d'arbres
- Fossé, Talus
- Bouche à clef, Poteau incendie, Regard
- Poteau d'électricité, Poteau de télécommunication, Lampadaire

89 Perrigny - Saint-Georges-sur-Baulches
 Chemin Rural des Breaux
 Section AM (Perrigny) - AH (Saint-Georges)

PROJET DE DIVISION

Echelle : 1/250

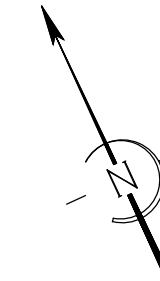
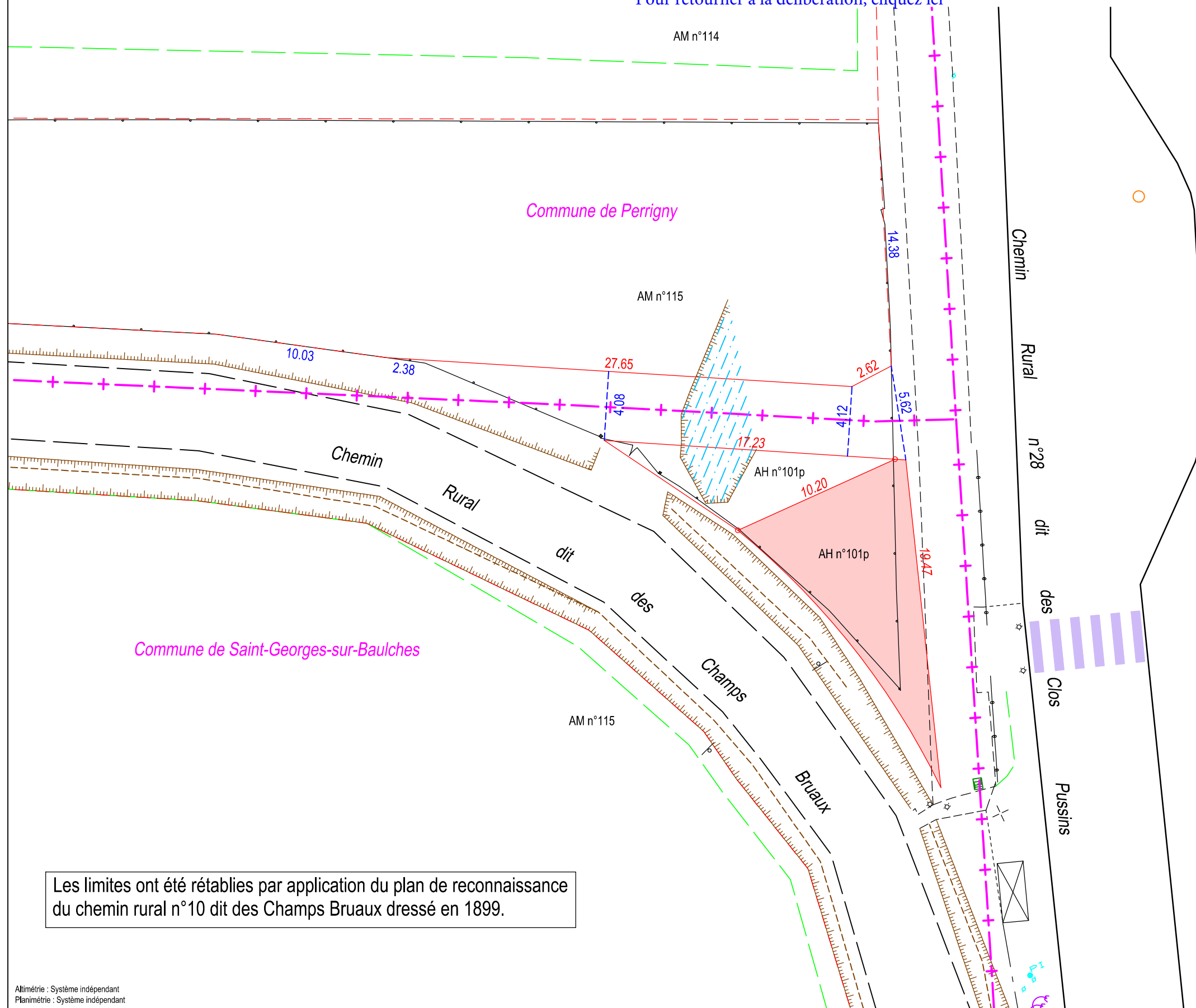


GEOMEXPERT S.A.S.
 Géomètres Experts Associés

11 rue Max Quantin
 89000 AUXERRE
 Téléphone : 03.86.51.44.22

Dossier : X05903.0
 Etabli le : 24/11/2020

[Pour retourner à la délibération, cliquez ici](#)



Commune d'Auxerre

Les limites ont été rétablies par application du plan de reconnaissance du chemin rural n°10 dit des Champs Bruaux dressé en 1899.

Légende :

			Borne nouvelle, Borne existante, Piquet
			Limite contradictoire
			Limite non contradictoire
			Cote périmétrique, Cote de rattachement Mitoyenneté, Appartenance
			Mur grillage, Mur bahut
			Mur plein, Mur plaque
			Mur de soutènement, Grillage ou clôture

Département :
YONNE

Commune :
AUXERRE

Section : DS
Feuille : 000 DS 01

Échelle d'origine : 1/1000
Échelle d'édition : 1/2000

Date d'édition : 04/03/2021
(fuseau horaire de Paris)

Coordonnées en projection : RGF93CC48
©2017 Ministère de l'Action et des
Comptes publics

DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES

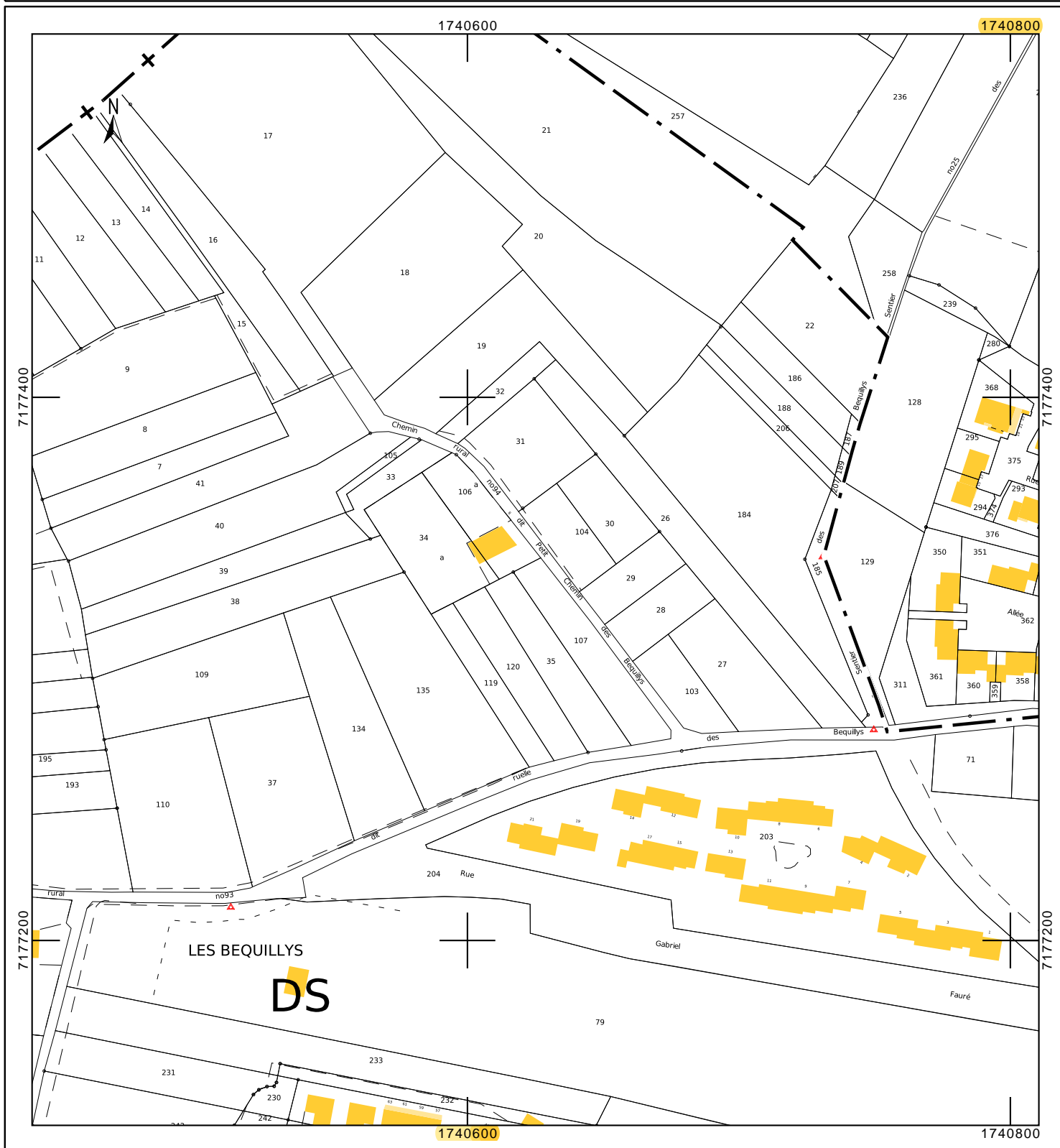
EXTRAIT DU PLAN CADASTRAL

[Pour retourner à la délibération,
cliquez ici](#)

Le plan visualisé sur cet extrait est géré
par le centre des impôts foncier suivant :
AUXERRE
Pôle Topographique et Gestion
Cadastrale 8, rue des Moreaux 89010
89010 AUXERRE CEDEX
tél. 03.86.72.50.29 -fax 03.86.72.50.22
ptgc.890.auxerre@dgfip.finances.gouv.fr

Cet extrait de plan vous est délivré par :

cadastre.gouv.fr



VILLE D'AUXERRE

DÉLÉGATION DU SERVICE PUBLIC

de la

RESTAURATION COLLECTIVE

26 avril 2021 – 31 août 2026

CAHIER DES CHARGES

<i>Préambule</i>	<i>p. 2</i>
<i>Sommaire</i>	<i>p. 3 à 6</i>
<i>Chapitres (au nombre de 10)</i>	<i>p. 7 à 63</i>
<i>Annexes</i>	<i>p. 64 à 104</i>

Chaque candidat aura :

- **paraphé chaque page de l'ensemble**
- **et signé et daté la dernière page du cahier des charges**

Nombre de pages : 104

PREAMBULE

Le service public de restauration collective de la ville d'Auxerre est rendu aux enfants des écoles et centres de loisirs municipaux (avec leurs encadrants et les personnels techniques) ainsi qu'aux enfants des structures d'accueil petite-enfance. Il est aussi rendu à des adultes bénéficiant d'un service de portage à domicile, à des adultes relevant d'un centre d'hébergement et de réadaptation sociale et à des étudiants et autres adultes autorisés à fréquenter le restaurant universitaire.

Des précisions sont à apporter pour ces publics adultes précités :

- concernant le service de portage de repas à domicile et le service de restauration au CHRS qui relèvent du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS), il a été décidé de les intégrer dans le périmètre de la délégation afin d'en négocier avec le délégataire les conditions financières ainsi que les modalités de production et de distribution à partir de la cuisine centrale municipale au bénéfice des usagers de ces services qui relèvent du CCAS. Le conseil d'administration du CCAS, sera réuni pour délibérer sur les modalités du marché qui le concerne pour les services précités.

Une convention Ville/CCAS/délégataire en réglera l'organisation matérielle et financière à la charge du CCAS qui en finalisera les modalités dans un règlement de service spécifique aux usagers des services précités.

- concernant la restauration du site universitaire sis rue des Plaines de l'Yonne à Auxerre, en l'absence d'une intervention directe du CROUS, cette restauration est gérée par la ville en collaboration avec le CROUS à Dijon qui accorde un agrément dont les modalités sont réglées par convention.

Le délégataire accepte en conséquence de les prendre en charge dans le présent marché dans tous ses termes et conditions.

S'agissant des dates de la présente délégation de service public telles que figurant au lancement de la procédure à savoir une durée de 6 ans commençant à courir le 1^{er} septembre 2020, des modifications sont intervenues en raison de la crise sanitaire de la COVID-19. Les échéances de la procédure n'ayant pu être tenues, cela a conduit à porter la date d'entrée en vigueur du contrat au 26 avril 2021. Ce report est sans incidence sur l'échéance terminale.

Chapitre I – Économie générale du marché

Article I.1 : Définition et objet du marché	p 7
Article I.2 : Étendue du marché – cadre général	p 7
I.2.1 : Nombre de repas – répartition	p 7
I.2.2 : Autres prestations	p 8
I.2.3 : Lieux de restauration	p 8
Article I.3 : Principes généraux d'exploitation	p 8
Article I.4 : Principales missions incombant au prestataire	p 8
Article I.5 : Réalisation d'une légumerie.....	p 9
Article I.6 : Documents contractuels	p 10
Article I.7 : Durée du marché – prise d'effet.....	p 11
Article I.8 : Sous-traitance	p 11
Article I.9 : Cession du marché	p 11
Article I.10 : Activité extérieure	p 12

Chapitre II – moyens à disposition pour l'exécution du marché

Article II.1 : Installation – équipement - matériel	p 13
Article II.2 : Personnel	p 17

Chapitre III – Conditions d'exécution du marché

Article III.1 : Enjeux	p 18
III.1.1 : Logique de santé publique	p 18
III.1.2 : Démarche éducative	p 18
III.1.3 : Engagement environnemental, social et éthique.....	p 19
Article III.2 : Conditions de base d'exécution du service	p 20
III.2.1 : Pour tous les convives	p 20
III.2.2 : Pourcentages des denrées AB	p 21
III.2.3 : Part des denrées AB – bilan	p 21
III.2.4 : Origine des produits	p 22
III.2.5 : Démarche développement durable	p 22
Article III.3 : Service – généralités	p 22
III.3.1 : La commande	p 22
III.3.2 : Les réajustements	p 23
III.3.3 : Livraisons et réception	p 23
III.3.4 : Services particuliers	p 24
III.3.5 : Menus de secours	p 24
III.3.6 : Situation exceptionnelle	p 24

III.3.7 : Conditionnement des repas	p 25
III.3.8 : Livraison de consommables non alimentaires	p 25
III.3.9 : Règlement de service de la restauration scolaire	p 26
Article III.4 : Qualité des denrées	p 26
III.4.1 : Principes généraux	p 26
III.4.2 : Nature des produits – origine – présentation	p 26
Article III.5 : La prestation alimentaire	p 27
III.5.1 : Conditions générales	p 27
III.5.2 : Préparation des menus – conseil en nutrition	p 27
III.5.3 : Grammages	p 28
III.5.4 : Composantes du menu	p 28
III.5.5 : Préparation – présentation	p 31
Article III.6 : Animations	p 31
Article III.7 : Commissions des menus	p 32
III.7.1 : Rôle	p 32
III.7.2 : Réunions	p 33
III.7.3 : Composition	p 33
III.7.4 : Préparation de la commission des menus	p 34
Article III.8 : Visite des restaurants par l'équipe municipale	p 34

Chapitre IV – Dispositions financières

Article IV.1 : Cadre général	p 35
Article IV.2 : Détermination des prix	p 35
Article IV.3 : Actualisation des prix unitaires à la mise en exploitation du service	p 36
Article IV.4 : Variation du nombre des repas	p 36
Article IV.5 : Modification des structures d'exploitation	p 37
Article IV.6 : Révision annuelle des prix unitaires	p 38
Article IV.7 : Tarif des repas – perception par le délégataire.....	p 38
Article IV.8 : Repas et autres prestations - paiement au délégataire.....	p 40
Article IV.9 : Prestations spécifiques sur devis	p 41
Article IV.10 : Transferts financiers.....	p 41
Article IV.11 : Versement des redevances	p 43
Article IV.12 : Économie générale du marché – réexamen	p 43

Chapitre V – Dispositions fiscales

Article V.1 : Impôts et taxes	p 46
Article V.2 : Régime dérogatoire de la T.V.A.....	p 46

Article V.3 : Transfert du droit à déduction de la T.V.A.	p 46
--	------

Chapitre VI – Responsabilités - Assurances

Article VI.1 : Responsabilités et assurances de la ville	p 48
Article VI.2 : Responsabilités du délégataire	p 48
Article VI.3 : Assurances du délégataire	p 48
Article VI.4 : Restauration universitaire	p 50

Chapitre VII – Relations avec le délégataire – contrôle - bilans

Article VII.1 : Relations avec le délégataire – suivi du marché	p 51
Article VII.2 : Contrôle et suivi du marché	p 51
Article VII.3 : Compte-rendu annuel d'activité	p 52
Article VII.4 : Bilan carbone.....	p 54

Chapitre VIII – Garanties – Sanctions - Contentieux

Article VIII.1 : Cautionnement	p 56
Article VIII.2 : Sanctions pécuniaires - Pénalités	p 56
Article VIII.3 : Sanctions coercitives – Mise en régie provisoire	p 58
Article VIII.4 : Mesures d'urgence	p 59
Article VIII.5 : Sanction résolutoire : la déchéance	p 59

Chapitre IX – Fin du marché

Article IX.1 : Cas de fin du marché	p 60
IX.1.1 : Expiration du marché	p 60
IX.1.2 : Résiliation	p 61
IX.1.3 : Déchéance	p 61
Article IX.2 : Dispositions relatives au personnel	p 61

Chapitre X – Clauses diverses

Article X.1 : Élection de domicile	p 63
Article X.2 : Utilisation des marques professionnelles	p 63
Article X.3 : Contentieux	p 63
Article X.4 : Annexes au cahier des charges	p 63

ANNEXES AU CAHIER DES CHARGES

Annexe 1	Liste des usagers du service public de la restauration collective	p 65
Annexe 2	Liste des points de distribution	p 66
Annexe 3	Services avec particularités.....	p 67
Annexe 4	Denrées alimentaires – Critères qualité	p 70
Annexe 5	Biens affermés – descriptifs - état et inventaires	p 74
Annexe 6	Répartition des charges ville – délégataire.....	p 80
Annexe 7	Règlement de service	p 89
Annexe 8	Dossier offres	p 104

* * *

CHAPITRE I – Économie générale du marché

Article I.1. Définition et objet du marché

I.1.1 - Le présent marché est un contrat de concession de service public, par voie d'affermage, ayant pour objet la délégation du service public de la restauration collective de la ville comprenant la fourniture de repas en liaison froide pour les catégories de convives suivantes :

- les enfants
 - . des classes maternelles et élémentaires,
 - . des centres de loisirs maternels et élémentaires sans hébergement (CLSH),
 - . des crèches (multi-accueils / halte-garderie).
- les adultes
 - . encadrant les scolaires et les enfants des centres de loisirs,
 - . les personnels des offices des restaurants scolaires,
 - . adultes de passage possibles (parents, chauffeurs de bus, enseignants, invités ville d'Auxerre),
- les étudiants et personnels relevant de l'Université de Bourgogne ainsi que les personnels salariés de la ville d'Auxerre et de la communauté de l'auxerrois dès lors qu'ils fréquenteront le restaurant universitaire du site des Plaines de l'Yonne,
- les seniors et toute personne momentanément privée d'autonomie avec service de portage (avec possibilité de collation) en précisant que ce dispositif relève du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS),
- les adultes du Centre de Réhabilitation Sociale et d'Hébergement (CHRS Thomas Ancel) relevant également du CCAS.

Des services de repas pour les scolaires et les centres de loisirs peuvent être sous forme de pique-niques et/ou de repas froids.

I.1.2 - Le marché a aussi pour objet la fourniture de denrées, de collations et d'épicerie pour les établissements d'accueil de la petite enfance.

I.1.3 - Le marché confère au délégataire l'exclusivité du service public de la restauration collective des établissements précités dont la liste figure en annexe 2.

I.1.4 - Pour l'exécution du marché, le délégataire dispose des ouvrages et installations nécessaires au service, dans les conditions définies au chapitre II et aux annexes.

Article I.2 : Étendue du marché – cadre général

I.2.1 - Nombre de repas – répartition

Sur la base de la fréquentation 2018/2019 et les perspectives du service, le nombre annuel total de repas à servir retenu est estimé à 285 000 ainsi répartis par catégories de convives :

- enfants des écoles 185 500
 - . maternelles : 65 000
 - . élémentaires : 120 500
- enfants des centres de loisirs 13 000
- adultes accompagnateurs des scolaires et des CLSH
et personnel des offices + occasionnels22 000
- enfants jusqu'à 4 ans 7 500
- restaurant universitaire17 000
- portage28 000
- adultes CHRS12 000

Pour les enfants des écoles et des centres de loisirs (avec leurs accompagnants), les repas commandés sous forme de pique-niques ou de repas froids, sur la base de l'année écoulée, sont estimés à 5 000.

Le délégataire fera face, selon les conditions financières définies, à tout accroissement et/ou modification des besoins de la ville et du CCAS.

Les conditions et annexes seront mises à jour autant que de besoin.

I.2.2 - Les autres prestations

- Livraison des denrées à la crèche municipale
repas fabriqués sur place 12 500 équivalents
- Collations adultes (service portage) 8 000 estimées
- Collations petite-enfance 9 500 estimées
- Livraison de produits d'épicerie dans les crèches/multi-accueils
sur demande des directrices.

I. 2.3 - Les lieux de restauration

Ils sont précisés à l'annexe 2.

Article I.3 : Principes généraux d'exploitation

Dans le cadre du présent marché, le délégataire s'engage, à compter de la mise en exploitation du service prévue à l'article I.6 ci-après, soit le 26 avril 2021, le marché étant notifié et la remise des biens effectuée :

- à assurer la sécurité, la continuité, le bon fonctionnement du service à ses risques et périls,
- à respecter l'ensemble de la réglementation applicable notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- à exécuter le service dans les conditions administratives et techniques définies au présent cahier des charges.

Article I.4 : Principales missions incombant au délégataire

- approvisionnement en denrées dans les conditions de qualité définies au présent cahier des charges,

- établissement du plan alimentaire et des menus, préparation, conditionnement et livraison en temps, quantité et qualité de repas en liaison froide dans la cuisine centrale appartenant à la ville,
- la cuisine par assemblage sera limitée aux cas visés à l'article III.3.5 du présent cahier des charges,
- le délégataire n'intervient pas dans les offices et salles de la restauration scolaire, des centres de loisirs et des crèches/multi-accueils ; il n'intervient pas non plus dans l'office du CHRS,
- service (fonctionnement du self) et entretien des locaux techniques du restaurant du site universitaire agréé CROUS,
- fourniture et livraison des denrées à la crèche municipale Kiehlmann pour des repas fabriqués sur place,
- fourniture et livraison des collations et de denrées (épicerie) pour les crèches/multi-accueils,
- conservation et tenue des stocks,
- participation à l'animation socio-éducative des repas,
- gestion administrative des usagers (prises de commandes, facturation, encaissement compris sur place en espèces, impayés) par tout moyen dont portail et/ou application mobile permettant de consulter les factures, les régler et modifier le calendrier de présence selon les modalités arrêtées par la ville (actuellement 3 jours avant la prise du repas),
- encadrement et formation du personnel du délégataire,
- entretien de l'ensemble des biens affermés et/ou de tout lieu de production tel que prévu en annexe 5,
- conduite de toute procédure de certification type ECOCERT susceptible de qualifier qualitativement le service et participation à toute procédure réglementaire et/ou financière pouvant être mise en place.

Article I.5 : Réalisation d'une légumerie

Dans sa volonté de contribuer au développement des circuits courts d'approvisionnement et d'augmenter les approvisionnements en produits de saison frais AB, en conversion ou conventionnels, la ville d'Auxerre souhaite réaliser une légumerie près de la cuisine centrale.

Une production pour des clients extérieurs n'est pas exclue. Si tel était le cas, elle sera quantifiée et donnera lieu à une redevance pour activité extérieure légumerie.

La décision de réaliser cet équipement relève de la ville.

Différents scénarios de réalisation sont envisagés :

- le délégataire prend en charge l'étude technique, la ville assure la prise en charge financière des travaux et des matériels,
- le délégataire assure en totalité l'étude technique et la prise en charge financière (travaux et matériels),
- le délégataire prend en charge l'étude technique et participe au financement des travaux et du matériel
- le délégataire prend en charge l'étude technique et le matériel, la ville finance les travaux
- le délégataire prend en charge l'étude technique et les travaux, la ville finance les matériels
- le délégataire prend en charge l'étude technique et participe au financement des travaux et du matériel

- la ville et le délégataire financent à part égale l'intégralité des dépenses,

Dès décision de la ville quant à la réalisation de cette légumerie, le délégataire et la ville conviennent de se revoir afin de se positionner sur un des scénarios ci-dessus énumérés et conviendront du partage des financements, du mode de financement de la part du délégataire, de la prolongation éventuelle du contrat.

Un avenant au présent marché interviendra alors pour traduire les engagements de chaque partie conformément à l'article R3135.1 du code de la commande publique qui dispose : « le contrat de concession peut être modifié lorsque les modifications quel que soit leur montant, ont été prévues dans les documents contractuels initiaux, sous la forme de clauses ré-examen ou d'options claires, précises et sans équivoque. Ces clauses indiquent le champ d'application et la nature des modifications ou options envisageables, ainsi que les conditions dans lesquelles il peut en être fait usage »..

Le délégataire s'engage à reprendre les négociations sur la base des propositions faite lors de la passation du marché. Elles figurent à l'annexe 8.

Article I.6 : Documents contractuels

Le marché est constitué des pièces énumérées ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- le présent cahier des charges et toutes ses annexes,
- l'annexe « dossier offre » comprenant :

a) Pour sa partie technique :

- la description du volet qualité,
- la description du volet développement durable,
- la proposition de menus (précisant origine des composants) sur 4 semaines (compris 2 menus 4 composants et 1 menu végétarien par semaine) selon catégories de convives indiquées dans le bordereau des prix, l'ensemble devant répondre aux prescriptions du cahier des charges.

b) Pour sa partie financière :

- un compte d'exploitation prévisionnel au format CALC
- le bordereau de prix faisant apparaître la décomposition de chaque prix unitaire de repas sur la base de l'offre retenue par la ville et les prix unitaires pour prestations autres et lait,
- la grille de répartition des charges par catégorie de postes,
- la formule de révision annuelle des prix et de la redevance de base,
- les conditions de ré-examen des prix,
- les conditions d'ajustement des prix,
- les redevances principale et accessoire proposées par le délégataire,
- la description des relations financières avec les usagers (modes de paiement et recouvrement) et avec la ville (traitement des impayés et transferts financiers).

c) Engagements du délégataire :

- Lettre d'engagement du délégataire à respecter les demandes de la ville,
- Proposition(s) pour la réalisation de la légumerie,
- Déclinaison de la capacité du délégataire à assurer le service dès le 26 avril 2021,

- Mémoire technique du candidat assorti des propositions faites lors de la phase de négociations, ces propositions ayant caractère contractuel (annexe 8).

Article I.7 : Durée du marché – prise d’effet

Le contrat est conclu pour une durée de 5 ans, 4 mois et 5 jours commençant le 26 avril 2021 et allant jusqu’au 31 août 2026.

A compter de cette date, le délégataire s’engage à assurer par tout moyen adéquat le service de restauration. Il est seul responsable de l’ensemble des missions qui lui sont confiées.

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au délégataire sont pris en charge par celui-ci. Les frais supplémentaires découlant de retards imputables à la ville sont pris en charge par celle-ci. Dans les autres cas, la ville et le délégataire conviennent des modalités de prise en charge.

Article I.8 : Sous-traitance

La ville admet que le délégataire sous-traite à des tiers une partie des tâches qui lui sont confiées, à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l’entière responsabilité du service, et qu’il y ait été préalablement et formellement autorisé par la ville (acte de sous-traitance).

La sous-traitance ne peut en tout état de cause porter que sur la fourniture de prestations limitativement définies et non sur l’ensemble du service faisant l’objet du présent marché.

Les prestations sous-traitées seront exercées conformément aux dispositions du présent cahier des charges.

Le délégataire fera son affaire de tout contentieux pouvant survenir du fait de cette sous-traitance.

Tous les contrats signés par le délégataire avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément à la ville la possibilité de se substituer à lui dans le cas où il serait mis fin au marché et, le cas échéant, d’y mettre fin.

Le sous-traitant ne peut lui-même sous-traiter.

Article I.9 : Cession du marché

Toute cession partielle ou totale du marché, tout changement de cocontractant ne peut avoir lieu qu’en vertu d’une autorisation résultant d’une délibération de l’assemblée délibérante de la ville.

Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d’une nullité absolue. Toute cession ouvre droit à une renégociation du marché.

Article I.10 : Activité extérieure

La ville autorise la fabrication de repas pour des tiers personnes morales de droit public et organismes privés sans but lucratif chargés d'une mission de service public compris restauration à caractère social, d'entreprise ou d'administration relevant des secteurs scolaires, culturels, sociaux ou de santé.

Cette activité étant accessoire, la ville en a fixé des limites à 50 % maximum du nombre total des repas prévus au présent marché, soit 142 500 repas avec une tolérance de + 5 %.

Pour l'année n+1 (et suivantes), le nombre total de repas servant de base de calcul sera le nombre de repas réellement réalisés lors de l'année considérée avec la tolérance précitée.

La ville souhaite que l'activité extérieure hors celle en direction de scolaires et de crèches, se déroule prioritairement hors des périodes scolaires.

Au titre de cette activité, le délégataire pourra répondre aux mises en concurrence et conclure des marchés pour les prestations susvisées. Il devra informer la collectivité des contrats qu'il envisage de passer.

L'activité extérieure fera l'objet d'un bilan quantitatif (nombre de repas et bénéficiaire) et économique (prix unitaire et chiffre d'affaires par bénéficiaire). Il sera joint au compte-rendu annuel d'activité.

Cette activité extérieure fera l'objet d'une redevance accessoire.

CHAPITRE II – Moyens à disposition pour l'exécution du marché

Article II.1 : Installation – équipement – matériel

II.1.1 : Moyens mis à disposition par la ville

- La description des locaux et l'état du matériel figurent à l'annexe 5,
- Remise des biens nécessaires au marché :
il en sera fait un état contradictoire à la prise de possession des lieux en vue de la mise en application du présent marché,
- Conformité des ouvrages :
les biens mis à la disposition du délégataire sont en conformité avec la réglementation applicable,
- La ville fait effectuer les contrôles réglementaires relevant de ses obligations,
- La ville demeure seule responsable de la conformité desdits biens et s'engage en conséquences à faire exécuter à ses frais les contrôles réglementaires, travaux, aménagements et équipements nécessaires à la mise en conformité à la réglementation applicable.

II.1.2 : Entretien – Fluides – Maintenance

- la répartition des missions d'entretien entre la ville et le délégataire figure à l'annexe 6.
- Énergies – fluides – assainissement – déchets

L'ensemble des frais relatifs à la fourniture d'énergie, fluides, eau, gaz, électricité, chauffage, téléphone et toute connexion de la cuisine centrale à un réseau de communication est à la charge du délégataire.

Ces mêmes dépenses sont à la charge de la ville pour les points de distribution que sont les restaurants scolaires.

Ces mêmes dépenses sont à la charge du CCAS pour les services relevant de sa compétence.

- Maintenance – dépannages courants à la charge du délégataire

Locaux

Conformément à la grille de répartition précitée (annexe 6.1), le délégataire devra maintenir l'ensemble des locaux de la cuisine centrale en état de parfaite propreté compatible avec l'usage auquel ils sont destinés.

Pour répondre à ces mêmes impératifs, il devra en outre assurer l'entretien courant, à savoir les tâches susceptibles d'être exécutées par le personnel affecté en cuisine, ne nécessitant pas d'intervention de l'homme de l'art.

Un plan de maintenance élaboré par la ville est joint au présent cahier des charges.

. Équipements et matériels

Le délégataire prendra en charge les mises en route, arrêts, réglages, optimisations, entretiens et dépannages courants de l'ensemble des équipements et matériels affectés à l'utilisation de l'ouvrage, tels que listés en annexe 5, afin qu'ils soient en permanence en état de parfait fonctionnement, et ce en conformité avec la grille de répartition des charges jointe à l'annexe 6.1.

En cas de panne notamment, il appartiendra au délégataire d'agir en conséquence et, selon la nature de la panne, prévenir les entreprises spécialisées concernées. L'intervention des services de la ville pourra être sollicitée dans les situations exceptionnelles.

Pour remplir ses obligations, le délégataire pourra avoir recours à des entreprises spécialisées, la ville devra en être préalablement informée.

. Modalités d'exécution

Le délégataire souscrira ou poursuivra, s'il y a lieu, tout contrat d'entretien technique pour satisfaire à l'obligation générale de nettoyage et d'entretien qui lui incombe en vertu des présentes dispositions.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

L'annexe 6.1 précise les opérations de nettoyage et d'entretien courant et spécifique.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations, qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférents à ce type d'activité, sont à la charge du délégataire.

II.1.3 - Gros entretien – Réparations – Maintenance

- Biens immobiliers : cuisine centrale et points de distribution

La ville a la charge de tous les travaux de gros entretien et de réparations des biens immobiliers que constitue la cuisine centrale (gros œuvre et second œuvre) afin de les maintenir en permanence en bon état d'usage tels que définis en annexe 6.1.

La ville assure les mêmes charges en ce qui concerne les points de distribution.

- Équipements et matériels

Le délégataire assure les réparations et le renouvellement de tous les équipements et matériels de la cuisine centrale mis à sa disposition par la ville dans la mesure où ces réparations ou renouvellement par intervention et par équipement et/ou par matériel n'excèdent pas 1 200 € HT.

Le plan de renouvellement à la charge de la ville est défini en annexe 5.

Cela ne concerne pas les consommables de certains de ces matériels et équipements qui sont à la charge du délégataire quel qu'en soit le montant.

Le remplacement, chaque fois qu'il sera prévu devra s'effectuer au moins à l'identique, et en cas d'impossibilité parce que ces matériels ne sont plus

disponibles, de nouveaux matériels seront recherchés à niveau techniquement équivalent.

La ville et le CCAS assurent les mêmes charges en ce qui concerne leurs points de distribution de restauration collective.

Lorsque les réparations relèvent de la ville ainsi que défini ci-dessus, le délégataire signalera, à la ville, toute défectuosité ainsi que tout manquement dans les équipements et matériels affermés, à charge pour cette dernière de prendre sans délai toutes mesures correspondantes pour répondre à ces demandes.

Dans la mesure où elles ne seraient pas prises en compte dans un délai de trois mois, le délégataire sera dégagé de toute responsabilité quant à l'inexécution totale ou partielle des prestations nécessitant l'emploi des équipements et matériels non réparés ou non renouvelés.

Le délégataire assure en outre le suivi de l'évolution technique des équipements et matériels à la cuisine centrale, et ce en vue de satisfaire à l'objectif d'amélioration de la qualité du service public, tant sur le plan technique que sur le plan social.

En cas d'évolution technologique majeure, le délégataire, investi d'une mission d'ingénierie, en avise la ville.

Les parties peuvent alors décider des transformations à réaliser, du programme de mise en œuvre ainsi que des incidences financières et sociales qui découleraient de ces transformations :

- . Exécution d'office des travaux de maintenance

Faute pour le délégataire de remplir les obligations qui lui incombent au titre des dispositions du présent article, la ville peut y faire procéder, aux frais du délégataire, après mise en demeure faite par lettre recommandée avec accusé de réception et restée sans effet pendant un délai de quinze jours à compter de la date de réception.

- . Travaux d'adaptation ou d'extension du service

Dans le cas où la ville envisagerait une adaptation technique ou extension des installations du service, elle se rapprochera du délégataire en vue d'en rechercher les modalités de réalisation.

La ville pourra demander au délégataire la prise en charge du financement et de la réalisation de tout ou partie des travaux et équipements ; dans ce cas les conditions techniques et financières seront arrêtées par avenant.

Quels que soient les travaux envisagés, le délégataire sera consulté sur l'avant-projet des travaux et notamment sur les travaux de raccordement aux ouvrages du service. Leur prise en charge éventuelle par le délégataire fera l'objet d'un avenant qui en arrêtera les conditions techniques et financières.

II.1.4 – Restaurant universitaire

- Les locaux sont la propriété de l'État (Université de Bourgogne) propriétaire des bâtiments du site universitaire. Pour permettre l'exécution de ce service pris en charge par la ville et bénéficiant d'un agrément du CROUS, les locaux sont mis à la disposition du délégataire pour les parties affectées à la préparation des repas et à leur présentation aux usagers. L'accès à ces locaux est organisé.

Les locaux sont équipés tels que décrit au DOE joint à l'annexe 5 du présent cahier des charges.

Les dépenses d'énergie, fluides, eau, gaz, électricité, chauffage de ce restaurant sont supportées par le site universitaire.

Toute connexion à un réseau pour le restaurant du site universitaire jugée utile par le délégataire est à sa charge.

Le délégataire devra maintenir les locaux ci-dessus désignés en état de parfaite propreté compatible avec l'usage auxquels ils sont destinés.

Le délégataire souscrita ou poursuivra, s'il y a lieu, tout contrat d'entretien technique pour satisfaire à l'obligation générale de nettoyage et d'entretien qui lui incombe en vertu des présentes dispositions.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

- Équipements et matériels techniques: le délégataire assure les réparations et le renouvellement de tous les équipements et matériels mis à sa disposition dans la mesure où ces réparations ou renouvellement par intervention et par équipement et/ou par matériel n'excèdent pas 1 200 € HT. Pour toute réparation au-delà de ce seuil, la demande sera examinée conjointement entre la ville et l'Université.

Cela ne concerne pas les consommables de certains de ces matériels et équipements (cartouches, tickets, films de scellage...) qui sont à la charge du délégataire quel qu'en soit le montant.

Lorsque les réparations ne relèvent pas de lui, le délégataire signalera, à la ville, toute défektivité ainsi que tout manquement dans les équipements et matériels, à charge pour cette dernière de prendre sans délai toutes mesures correspondantes pour répondre à ces demandes. La ville se rapprochera de l'Université de Bourgogne autant que de besoin.

Dans la mesure où elles ne seraient pas prises en compte dans un délai de trois mois, le délégataire sera dégagé de toute responsabilité quant à l'inexécution totale ou partielle des prestations nécessitant l'emploi des équipements et matériels non réparés ou non renouvelés.

Le délégataire devra les contrôles techniques obligatoires des matériels effectués par un organisme habilité.

Il devra en fournir les justificatifs chaque fois que demandé.

- Point d'encaissement :

Les frais résultant du paiement par la carte IZLY ou autre(s) dispositif(s) mis en place par le CROUS ou autre entité intervenant légalement sur le site sont à la charge du délégataire. L'introduction d'autres moyens de paiement (carte bancaire par ex) sera à la charge du délégataire. Le CROUS est propriétaire de la caisse permettant l'usage du dispositif IZLY ; il en assure l'entretien et le paramétrage.

II.1.5 - Véhicules isothermes

Le délégataire met en place et utilise des véhicules isothermes réfrigérés nécessaires aux livraisons des repas des différentes catégories de convives. Il est autorisé à y apposer son logo et/ou sa marque commerciale.

Le délégataire assurera toutes les charges relatives à l'utilisation et à la maintenance des véhicules isothermes.

Article II.2 : Personnel

II.2.1 - Personnel repris ou recruté par le délégataire – Conditions générales

Pour l'exécution du présent marché, le délégataire recrute et plus généralement gère sous sa seule et entière responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution du service qui lui est confié. Il assure l'organisation et le contrôle du travail du personnel ; il affecte en conséquence au fonctionnement du service, le personnel qui lui est nécessaire, en nombre et qualification, pour remplir sa mission.

Le délégataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel.

Le délégataire est tenu d'appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de Législation du travail et de Sécurité Sociale.

Il sera fait application des dispositions de l'article L.122-12 du Code du Travail, permettant d'assurer la continuité des contrats de travail.

II.2.2 - Personnel affecté au service de distribution des repas

La réchauffe des repas, leur mise en oeuvre et leur distribution dans les restaurants scolaires (offices – salles) et dans les établissements petite enfance, ne faisant pas partie des missions du délégataire, l'ensemble du personnel affecté à ce service reste sous l'autorité et l'entière responsabilité de la ville.

II.2.3 - Formation du personnel

Le délégataire s'engage à assurer à l'ensemble du personnel affecté au service - personnel ville compris -, la formation nécessaire à l'utilisation des procédés techniques mis en place, aux règles applicables dans les domaines de l'hygiène alimentaire et de l'équilibre nutritionnel.

Les actions de formation devront également intégrer les objectifs qualitatifs et de développement durable définis au présent cahier des charges.

CHAPITRE III - Conditions d'exécution du marché

Article III.1 : Enjeux

La ville d'Auxerre entend poursuivre l'amélioration de la qualité de la pause méridienne dans toutes les composantes sanitaires, éducatives et de développement durable de sa restauration collective pour tous les convives et en particulier pour les enfants.

III.1.1 - Agir dans une logique de santé publique

La ville veille au respect de l'équilibre nutritionnel, à la variété des menus, à la qualité des denrées et à la découverte de nouvelles saveurs. Elle a exprimé des attentes en matière de production des repas par le « fait maison » et elle a interdit des composants tels les fonds de sauce.

Elle souhaite privilégier des contenants inertes biodégradables et/ou réutilisables.

Le délégataire devra :

- respecter les recommandations nutritionnelles pour chaque catégorie de convives et pour les enfants, le GEMRCN en vigueur et respecter les décrets 2011-1227 du 30 septembre 2011 et 2012-145 du 30 janvier 2012 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et dans le cadre de la restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (hors les établissements scolaires),
- respecter les recommandations PNAN (PNNS4 et PNA3) en vigueur et toutes celles contribuant à la lutte contre l'obésité,
- respecter les dispositions de la loi Egalim (loi n°2018-938 du 30 octobre 2018) et les mettre en application dans les délais demandés par la ville,
- assurer une veille technique conforme à ces recommandations et proposer toute évolution allant en ce sens notamment quant au contenant et à leur mise en œuvre dans les divers points de restauration,
- poursuivre et développer le « fait maison » et le travail du frais de saison.

III.1.2 - Être dans une démarche éducative en proposant aux enfants un environnement propice à leurs apprentissages et à leur bien-être

La pause méridienne, qu'elle soit en période scolaire ou en période extra-scolaire, doit être aussi un temps de plaisir, de détente et de récréation. C'est aussi un temps éducatif et d'apprentissage au cours duquel les enfants sont sensibilisés par les encadrants à l'hygiène alimentaire, aux règles de vie en collectivité, à l'environnement mais aussi au goût, à la connaissance et à la découverte des aliments qui composent le repas.

Le délégataire sera impliqué dans cette démarche éducative par des animations qu'il proposera type repas à thème. La ville pourra le solliciter pour être force de proposition dans l'amélioration du service public de restauration collective.

III.1.3 - Poursuivre son engagement en faveur du développement durable aux plans environnemental, social et éthique

La ville d'Auxerre est engagée depuis 2004 dans une politique de développement durable pour contribuer au développement de l'agriculture biologique en introduisant des denrées AB, en acceptant les denrées issues de productions en conversion comme facteur d'encouragement à la conversion à l'agriculture biologique et pour contribuer aussi à la protection des ressources en eau. La ville d'Auxerre a quantifié ses attentes en denrées issues de l'agriculture biologique et défini les caractéristiques des approvisionnements en circuits courts. Par circuits courts, la ville entend les denrées et composants produits dans un rayon de 150 km autour de la cuisine centrale, acquis sans intermédiaire (vente directe du producteur au consommateur) ou au maximum un intermédiaire. S'il y a intermédiaire, le délégataire devra imposer à l'intermédiaire de donner l'origine des denrées livrées. La restauration collective de la ville doit contribuer à la promotion des produits de qualité, de saison et de proximité.

En cas d'impossibilité dûment démontrée d'approvisionnement dans les conditions précitées, le rayon d'approvisionnement pourra être porté à 190 km autour de la cuisine centrale.

a) Le délégataire devra organiser et développer ses approvisionnements de manière à contribuer au développement des productions nourricières de proximité et de qualité

Pour cela, il devra :

- privilégier les légumes et les fruits de saison frais,
- s'approvisionner en matières premières sous signes officiels de qualité : AB, étiquetés en conversion, label rouge, AOP, IGP, écolabel pêche durable, Bleu Blanc Coeur, issues d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE²), spécialité traditionnelle garantie, mention « fermier », « de la ferme » ou « produit à la ferme » ce qui vise pour cette mention, en France, exclusivement les œufs, issues de culture sans OGM (cf réglementation européenne),
- encourager et aider les producteurs dans des démarches de labellisation et autres (type HVE²),
- privilégier les circuits courts d'approvisionnement tels que définis ci-dessus.

b) Le délégataire devra soutenir une démarche éthique et sociale

Pour cela, il proposera dans ses menus des produits issus du commerce équitable pour un commerce international plus juste et il devra prendre en compte le respect de l'animal dans ses conditions d'élevage et si possible d'abattage par le choix de produits issus de filières engagées.

Il favorisera l'accès à l'emploi de publics qui en sont éloignés.

c) Le délégataire devra limiter le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets

La ville est engagée dans le Plan Climat Air Energie Territorial de la communauté de l'auxerrois sur ce volet.

La ville effectue déjà des mesures du gaspillage alimentaire par composante du repas, et souhaite intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, en lien avec le délégataire, la ville souhaite un ajustement de certains grammages pour les différentes catégories de convives tout en garantissant une offre quantitativement satisfaisante.

Le délégataire devra proposer des menus simples et goûteux adaptés à ces mêmes convives.

Il sera associé à toute démarche de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il devra mettre en œuvre des mesures de gestion et de valorisation des déchets ainsi que des surplus de production en cuisine lorsqu'il y en a et contribuer à tout ce qui pourrait être entrepris en la matière par la ville.

Il devra assurer une veille technique sur l'évolution des conditionnements conformément aux dispositions de la loi EGalim.

Le délégataire devra avoir une démarche développement durable globale sur les volets suivants : produits d'entretien utilisés, fonctionnement de la cuisine centrale, vêtements de travail, véhicules et conduite des véhicules...

Article III.2 : Conditions de base d'exécution du service

III.2.1 - Pour tous les convives

- approvisionnement en matières premières sous signes officiels de qualité tels que définis à l'article III.1.3,
- les produits secs seront AB et/ou issus du commerce équitable ou autre label,
- la viande AB devra être à 100 % issue des circuits courts d'approvisionnement,
- les composants céréaliers ou d'origine céréalière pourront être semi-complets. La commission des menus en sera informée ou pourra demander ces composants dans le cadre de la démarche éducative au goût,
- la présentation des composants AB devra être variée,
- les denrées seront autant que possible de saison et fraîches avec objectif de 100 % pour les légumes frais lorsque la légumerie sera réalisée et de 80 % de fruits crus,
- le délégataire devra privilégier les circuits courts pour toutes les catégories de convives,
- le délégataire devra privilégier les circuits courts d'approvisionnement tels que précisés à l'article III.1.3 pour toutes les catégories de denrées compris la viande et tout produit carné,
- les composants issus des circuits courts d'approvisionnement ne pourront pas être inférieurs au taux de 50 % du total des composants que ceux-ci soient conventionnels, raisonnés, en conversion ou issus de l'agriculture biologique. La ville estime que les composants type légumes (pommes-de-terre, carottes, oignons, cucurbitacées), féculents type lentilles, fromages faits, fromages frais, yaourts et desserts lactés, fruits de région (pommes, poires, cerises) peuvent être trouvés à 100 % en circuits courts.
Cela ne concerne pas les produits exotiques. Néanmoins, le délégataire en précisera le mode d'acheminement (avion ou bateau).
- le délégataire devra informer la ville de toute difficulté d'approvisionnement et proposer des solutions pour y remédier,

- le pain, dans ses diverses variétés, sera fabriqué localement; il sera frais du jour et livré hors moyen réfrigéré. La fiche technique relative à la farine (type de farine, moulin de provenance, origine des blés pour le pain bio) devra être présentée,
- le délégataire s'engage à ne pas proposer de « poissons exotiques » et à proposer seulement des poissons d'élevage ou de saison dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement,
- les aliments à faible teneur en acide gras trans seront privilégiés,
- les produits comportant de la gélatine animale sont proscrits,
- le délégataire devra veiller à ce que toutes les denrées (et spécialement les fromages et les desserts lactés avec mention de l'agrément du fabricant) comportent une fiche descriptive du produit avec leur analyse nutritionnelle. Ces fiches devront être communiquées au moment de l'établissement des menus.
- les produits frais seront de préférence de saison et de fraîcheur au sens délai court entre cueillette et livraison. Le recours aux produits appertisés sera limité. Les produits surgelés sont admis tel que précisé ci-après selon les produits.

III.2.2 - Le calcul des pourcentages de présentation des denrées AB repose sur la base suivante

un composant AB = 10 %

En étant sur le rythme de 20 repas successifs de 5 composants chacun (conformément au GEMRCN), cela fait un total de 100 composants. Donc 40 composants AB représentent 40 %, 50 composants représentent 50 %

- la viande AB obéit à un rythme de présentation différent qui s'ajoute au pourcentage précité,
- le pain AB sera présenté au rythme de 2 services par semaine ; il n'entre pas dans les calculs du pourcentage de denrées AB demandé, ni dans celui des circuits courts d'approvisionnement. Il s'y ajoute.

III.2.3 – Part des denrées issues de l'agriculture biologique - bilan

La part des denrées issues de l'agriculture biologique ne pourra pas être inférieure au taux de composants AB des offres de prix retenues par la ville décrites dans l'annexe « dossier offres ».

Au cours de la 3ème année pleine d'exécution du marché (2023/2024), la ville fera réaliser un bilan des approvisionnements.

Ce bilan a pour objectif de permettre, aux plans des denrées AB et des circuits courts d'approvisionnement, de mesurer la faisabilité d'augmenter la part des denrées AB acquises en circuits courts d'approvisionnement pour les 2 années restantes du marché (2024/2025 et 2025/2026) afin de tendre à 100 %. Le délégataire sera associé à ce bilan autant que de besoin. La ville en tirera toute conséquence utile.

Ce bilan portera :

a) les produits AB :

- quantité, nature, origine, traçabilité, quantité par nature de produits,
- difficultés rencontrées dans les approvisionnements.

b) les circuits courts d'approvisionnement :

- pour les produits AB, en conversion, conventionnels, labels et tout autre signe de qualité,
- origine (fournisseurs) – traçabilité,

- difficultés rencontrées,

c) mesure de l'impact de la restauration collective d'Auxerre sur le monde agricole et maraîcher local à 2 niveaux : celui de l'aire géographique de la communauté de l'auxerrois et celui des circuits courts d'approvisionnements tels que précisés au présent cahier des charges soit 150 km autour de la cuisine centrale. Cela recouvre le développement des cultures, les nouvelles exploitations, l'évolution des pratiques culturelles.

III.2.4 - Le délégataire devra stipuler l'origine des produits (lieu et fournisseur) dans les menus communiqués et/ou affichés

- si tous les 5 (ou 4 si menu 4 composants) composants du menu sont issus de l'agriculture biologique, le menu sera qualifié « menu bio »,
- si tous les composants d'un plat (ex viande + légumes) sont issus de l'agriculture biologique, le plat sera qualifié bio,
- si certains composants d'un plat tel que précité sont bio, ceux-ci devront être mentionnés,
- les mono-produits bio tels fromages, yaourts, pain... devront être précisés aussi,
- le délégataire devra produire les justificatifs de ses approvisionnements, la ville se réserve la possibilité d'opérer toute vérification auprès des fournisseurs,
- le délégataire s'engage à se rapprocher des instances représentatives du monde agricole et de toute autre instance contribuant au développement des approvisionnements de qualité et des circuits courts d'approvisionnement.

III.2.5 - Le délégataire s'engage à avoir une démarche développement durable globale

- pratiquer le tri sélectif,
- pratiquer le compostage,
- à développer et/ou contribuer à la création d'une filière d'élimination des déchets alimentaires (fermentescibles) compris dans les restaurants scolaires (annexe 8),
- à servir en barquettes bio dégradables et à contribuer à la mise en place d'autres contenants en référence à la loi Egalim (annexe 8),
- à maîtriser les consommations énergétiques par des utilisations différenciées des matériels afin de minorer les consommations et puissances souscrites, par l'installation de robinets économiseurs,
- à doter ses personnels de tenue en fibre écocitoyenne,
- à utiliser des produits lessiviels 100 % bio-dégradables conformes aux normes européennes et à en faire une utilisation rationnelle (dosages automatiques ...),
- à utiliser des véhicules à carburant propre (dernière norme euro en vigueur),
- à intégrer tout groupe de travail constitué à l'initiative de la ville ou de la communauté de l'auxerrois ayant pour objet toute action développement durable,
- d'une façon générale, à conduire toute action et/ou réflexion sur ce champ.

Article III.3 – Service – Généralités

III.3.1 - La commande

III.3.1.1 – Commande des repas

Il n'y a, à ce jour, de pré-inscription que pour les scolaires, les centres de loisirs, les structures petit-enfance, le service de portage et le CHRS.

La ville se réserve la possibilité d'évoluer dans le sens de pré-inscription pour les autres catégories de convives.

La ville est en mesure de fournir les statistiques de l'année précédente pour que le prestataire évalue les quantités à cuisiner :

- scolaires : la ville fournit les éléments au délégataire sur la base des inscriptions prévisionnelles,
- structures petite-enfance et centres de loisirs : le(la) responsable de la structure ou son représentant communique au plus tard 24 heures avant, le nombre prévisionnel de repas nécessaires et le vendredi pour le lundi ; la confirmation du nombre réel se fait dans les mêmes conditions que les scolaires soit le jour même du service avant 9h30,
- service de portage et CHRS : le service est géré avec le CCAS selon la convention,
- restaurant universitaire des Plaines de l'Yonne : le cuisinier affecté au site apprécie ses besoins en lien avec le responsable administratif du site qui communique les dates d'ouverture/fermeture du site ainsi que les formations présentes et fait ses commandes à la cuisine centrale.

III.3.1.2 - Commande des pique-niques

Chaque centre de loisirs transmet un prévisionnel à J-8 et un effectif réel à J-2 et au plus tard à 9h30 le jour de la consommation pour un réajustement.

Cela s'effectue par téléphone - confirmé dans ce cas par courrier électronique - ou par courrier électronique ou tout autre moyen permettant une date certaine à la réception de la commande par le délégataire.

III.3.2 - Les réajustements

Ils se font le jour de la consommation selon les effectifs réels des structures.

Pour les restaurants scolaires, les hôtesse sont seules habilitées à communiquer les chiffres à la cuisine centrale.

L'heure limite est 9 h 30, en même temps que les manques éventuels.

Les réajustements doivent être effectués avant 11 heures pour permettre un temps de remise en température convenable.

Il appartient au délégataire de mettre en place une organisation de livraison adaptée à la demande.

III.3.3 - Les livraisons et leur réception

- les livraisons s'effectuent exclusivement le matin en présence ou non, selon les sites, des responsables des sites de restauration.

Elles se font tous les jours d'activité. Il est procédé à un contrôle quotidien et en temps réel des températures et des horaires de livraison.

Toute évolution logistique ne pourra se faire qu'après présentation à la ville de l'évolution envisagée et acceptation dûment formalisée.

Pour le portage et le CHRS : les modalités sont définies dans un protocole arrêté par le CCAS.

- la réception est faite par le responsable du site qui effectue un contrôle quantitatif et qualitatif de la livraison.

Cela est matérialisé par un bon de livraison précisant les quantités et sur lequel sont portées les éventuelles anomalies.

Cet exemplaire est conservé sur le site de livraison.

C'est sur la base de ce contrôle quantitatif que le délégataire organise les réajustements en cas d'anomalie.

III.3.4 – Les services particuliers

- Plan d'Accueil Individualisé (PAI)

Des enfants souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires sont accueillis dans les restaurants scolaires, les centres de loisirs ou encore les crèches (multi-accueils).

Les conditions de l'accueil sont réglées par le service de la restauration collective pour les scolaires et les centres de loisirs et par les directrices des crèches pour les enfants relevant de ces établissements.

Le délégataire n'intervient à aucun moment dans ce type de prestation.

- Menus régimes pour le portage

Le prestataire devra être en mesure de proposer des menus régimes (sans sel, sans sucre et/ou appauvris).

III.3.5 - Les menus de secours

Le délégataire aura à sa disposition des menus dits « de secours » ne nécessitant aucune remise à température, avec le matériel en permettant l'utilisation (barquettes, ouvre-boîtes, vaisselle jetable biodégradable si besoin...., tout contenant devant être conforme aux prescriptions du décret du 30 août 2016 pris dans le cadre de la loi sur la transition énergétique).

Ces menus seront stockés à la cuisine centrale.

Le délégataire devra veiller au respect des DLC.

III.3.6 - Situations exceptionnelles

- Jours de grève

Le service éducation vie scolaire de la direction du Temps de l'Enfant évalue la fréquentation des écoles et de la restauration.

Ces données seront fournies la veille à la cuisine centrale et réajustées le jour même avant 9h30.

- Problèmes techniques

Cela recouvre les situations relatives à des problèmes matériels dans les offices des restaurants scolaires (four en panne, armoire réfrigérée hors service ...)

A l'annonce, le délégataire fournit un menu de remplacement qui peut être un repas froid ou le menu de secours.

- Difficultés à la cuisine centrale
Pour tout problème rencontré par le délégataire, il appartient à celui-ci d'assurer la continuité du service dans le respect du présent cahier des charges. Il décrira dans son offre, les moyens mis en place dans ce cadre là.
- Plan de Prévention des Risques Naturels et/ou plan grand froid : un protocole sera décliné en association avec la direction en charge de telles situations.

III.3.7 – Conditionnement des repas

Les plats cuisinés devront être conditionnés dans les formats suivants :

- maternelles barquettes multi-portions de 6 parts
- élémentaires (service à table) barquettes multi-portions de 6 parts
- élémentaires (self)..... barquettes multi-portions de 10 à 15 parts
ou autres contenants si mis en place,
- Adultes service à table barquette individuelle et/ou multi-portions 6 parts selon les sites et sur demande du responsable du service restauration.

La ville se réserve la possibilité de modifier les conditionnements des repas (changement du matériau des contenants par ex). Le délégataire pourra aussi être force de proposition en la matière.

Afin de rentrer dans les fours, la hauteur des barquettes ou tout autre conditionnement ne devra pas excéder 52 mm, ceci également une fois garnies.

Particularités :

- conditionnement des éléments de décoration (persil...) : à part du plat concerné,
- conditionnement des frites : en barquettes,
- conditionnement des fruits : les cageots seront acceptés pour les fruits fragiles (type pêches, poires ...),
- conditionnement des repas sans porc : les contenants seront identiques à celui des repas avec porc ; ils devront pouvoir être distingués sans ambiguïté (couleur différente, étiquette...),
- les cageots de transport des repas doivent être propres à la livraison,
- la livraison des produits conditionnés en carton pour être stockés en armoire froide ne sera pas acceptée.

Etiquetage :

- les barquettes seront étiquetées conformément à la réglementation, les mentions pratiques (temps de remise en température, position du film pour la chauffe, catégories de convives...), seront également précisées,
- ces informations devront rester lisibles après remise en température.

III.3.8 - Livraison de consommables non alimentaires (serviettes)

- Le délégataire livrera également des serviettes de table à usage unique. Les serviettes seront en double plis de couleur blanche, sans logo, dimension 30*30 et de grammage suffisant pure cellulose éco-labellisée.

- Des serviettes de couleur seront proposées pour des repas à thème (Noël, Pâques.....) tel qu'arrêté en commission des menus.
- Le délégataire prévoira également des kits visiteurs à la cuisine centrale compris pour le personnel de passage.

III.3.9 - Règlement de service de la restauration scolaire

Un règlement de service arrête les conditions dans lesquelles les usagers scolaires bénéficient du service. Il précise en tant que de besoin les modalités suivant lesquelles le délégataire effectue les différentes missions qui lui incombent en vertu du présent marché.

Il définit les conditions dans lesquelles les usagers ont accès au service.

Le règlement de service est arrêté par la ville, il est joint en annexe au présent cahier des charges (annexe 7). Il peut être modifié en concertation avec le délégataire.

Toute modification du règlement de service fera l'objet d'un avenant au présent marché.

Le règlement de service est porté à la connaissance des usagers au travers de la charte péri-scolaire. Celle-ci reprend le règlement. Elle est consultable sur le site auxerre.com, sur le « portail famille » et sur demande.

Le règlement de service comprend notamment :

- le régime des inscriptions et des règlements des prix des repas,
- le régime des retards et défauts de paiement,
- l'organisation du temps repas,
- le régime de fonctionnement des restaurants (commission des menus – composition et adaptation des menus – commandes et livraison des repas – conditionnement et service des repas – horaires des repas – contrôle des effectifs)
- le régime des prestations particulières et exceptionnelles.

Article III.4 – Qualité des denrées

III.4.1 - Principes généraux

- la qualité des denrées telle que définie aux articles III.1 et III.2 s'appliquera à toutes les catégories de convives et pour tous les types de repas,
- le choix des denrées par le délégataire lors des approvisionnements devra respecter les objectifs définis à l'article III.1 ci avant.

III.4.2 - Nature des produits – Origine – Présentation

L'annexe 4 apporte des précisions sur les critères qualité par des prescriptions relatives aux viandes, des prescriptions relatives aux autres produits animaux et des prescriptions relatives aux autres matières.

Le délégataire s'engage à fournir :

- les fiches techniques des plats composés (chauds, salades et sauces),
- la trame et recette à base de fruits (tarte, coulis, compote...).

L'introduction de nouveaux produits ou de nouvelles préparations ne pourra se faire sans l'accord de la ville, ceci après validation des fiches techniques et appréciation gustative en commission des menus.

Ces fiches techniques indiqueront précisément la composition nutritionnelle du plat (eau, nutriments présents dans le produit fini). Elles comprendront de manière claire les informations suivantes :

- origine des produits et situation par rapport aux circuits courts d'approvisionnement,
- composition (panure, protéines végétales...),
- calibrage,
- conditionnement,
- procédure de remise en température si nécessaire.

Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant, le délégataire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

Le délégataire s'engage à ne fournir aucun produit incriminé dans une alerte alimentaire ou dans un embargo. Dans ce cas, il appartient au délégataire d'informer la ville et les usagers.

Circuits courts d'approvisionnement :

Cela ne concerne pas les produits exotiques. Néanmoins, le délégataire en précisera le mode d'acheminement (avion ou bateau).

Le délégataire présentera toutes les actions qui visent à collaborer avec les fournisseurs locaux.

Des actions pourront être menées de concert avec la ville et les fournisseurs locaux telles rencontres et dégustations, en particulier pour la promotion des circuits courts d'approvisionnement.

Article III.5 - La prestation alimentaire

III.5.1 - Conditions générales

Le délégataire devra faire application des textes et recommandations applicables en vigueur et à venir, la liste suivante étant sans ordre de priorité :

- réglementation sanitaire française et européenne,
- recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition),
- loi Egalim,
- normes AFNOR applicables,
- recommandations du PNAN (PNNS4 et PNA3) en vigueur,
- la circulaire de l'écolier.

III.5.2 - Préparation des menus – Intervention d'un conseil en nutrition

- les menus seront proposés par un conseil en nutrition garant de l'équilibre du repas et de l'alimentation qui devra assister aux commissions de menus (cf. circulaire de l'écolier précitée),
- il devra être en mesure de répondre à toute demande de la ville compris être présent à des réunions autres que les commissions de menus.
- les repas sous toutes leurs formes (classiques et spéciaux) devront apporter les quantités nécessaires aux besoins des enfants et/ou adultes, en terme de qualité et d'apports nutritionnels.

III.5.3 - Les grammages

Il sera fait application des recommandations du GEMRCN par catégorie de convives et par catégorie de classe d'âge compris pour la petite enfance. Des adaptations faites en accord avec le responsable du service de la restauration collective seront possibles dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La commission des menus sera également informée.

III.5.4 - Composantes du menu

III.5.4.1. Scolaires – centres de loisirs - adultes encadrants– personnels des offices.

a) Repas classiques

Les menus seront à 5 composants, que le service soit à table ou en self.

Un menu 4 composants sera proposé deux fois par mois et validé en commission de menus. La ville se réserve la possibilité de cesser cette expérimentation à tout moment. Le délégataire en sera averti par écrit.

	Service à table	Service en self
Entrées	1 choix	1 choix parmi 2, au choix en équivalent nutritionnel
Plats protidiques	1 choix (plus sans porc)	1 choix (plus sans porc)
Accompagnement	1 choix	1 choix
Produits laitiers	1 choix	1 choix parmi 2 en équivalent nutritionnel
Desserts	1 choix	1 choix parmi 2 en équivalent nutritionnel
Pain	x	x
Eau	Pas de service d'eau en bouteille ni autre conditionnement	

Les jours où il est proposé du porc, un plat substitutif de recette identique à base de volaille doit être systématiquement proposé. Les contenants sans porc seront identifiés comme demandé à l'article III.3.7.

Les mercredis et les jours de vacances scolaires, les menus devront être systématiquement sans porc. La ville se réserve toutefois la possibilité de proposer du porc et du sans porc comme en période scolaire. Le délégataire en sera informé le cas échéant.

Les jours de menu présentant des plats composés, le délégataire s'engage à fournir des barquettes supplémentaires de légume(s) dudit plat (annexe 8).

Les menus adultes, servis en restaurant scolaire et quel que soit l'adulte, seront composés à l'identique afin de ne pas induire de difficultés pédagogiques.

Association des composantes dans un même menu :

- entrée et produit laitier : l'entrée devra être une crudité,
- entrée et dessert : l'un des deux sera une crudité,
- produit laitier et dessert : le dessert devra être une crudité.

b) Repas spéciaux : repas froids – pique-niques

Les repas spéciaux sont destinés aux écoles et centres de loisirs qui le souhaitent. Ils sont sur demande expresse pour tout ou partie de leur effectif.

Les repas spéciaux ne contiendront pas de porc.

	Pique-nique	Repas froid
	Dans des sacs individuels donnés à part	Consommé sur place
Entrées	Crudités ou cuites en individuel	Crudités ou cuites en collectif
Plats protidiques	Sandwich club ou classique Apport en lipides limité	Viande ou poisson froid + moutarde ou mayonnaise
Accompagnement Féculents ou légumes	Chips	Salade froide à base de féculents
Produits laitiers	Fromage emballé ou laitage à emporter	Fromage ou laitage
Desserts	Dessert individuel à emporter ou fruit	Dessert facile à manger
Pain		
Eau	1.5 l pour 3 + gobelets biodégradables	Non

Les repas froids et les pique-niques sont livrés par le délégataire sur le restaurant scolaire ou sur le site auxerrois de prise de repas.

Ces pique-niques devront être variés et équilibrés.

A ce titre, il est demandé au délégataire de fournir des propositions de différents sandwichs, en composants (saumon, thon, poulet, crudité, emmental..) et pains (pain de mie, viennois, baguette, galette de blé type pour wraps...).

A la demande du service de restauration, le délégataire pourra avoir à fournir les ingrédients nécessaires à l'élaboration des sandwichs en office (par ex, thon mayonnaise préparé, salade verte, tomate coupée..) et du pain frais du jour.

Les sandwichs seront accompagnés de chips, de fromage, d'un fruit ou d'une compote et d'un emballage sandwich en papier.

Il est demandé au délégataire de mettre à disposition des glacières isothermes lors de livraison des pique-niques ; ils seront équipés de plaques eutectiques pour le transport des repas jusqu'au lieu de sortie, garantissant ainsi le respect de la chaîne de froid pour une sécurité alimentaire optimale. Ces matériels seront retournés à la cuisine centrale le lendemain.

Les livraisons sur site sont privilégiées.

III.5.4.2 – Petite-enfance (annexe 3)

a) Pour les établissements bénéficiant de la livraison des repas, l'âge des convives devra être respecté pour la composition des menus tel que figurant au GEMRCN et au PNAN en vigueur.

Objectifs nutritionnels :

- ajuster les portions de viandes, œufs et fromages servis pour contrôler les apports en protéines,
- maintenir une alimentation lactée infantile, notamment pour couvrir les besoins en fer et améliorer l'apport en acides gras essentiels,
- veiller à l'ajout suffisant des matières grasses dans les préparations en privilégiant la variété pour assurer des apports lipidiques suffisants et garantir l'équilibre en acide gras indispensables,
- favoriser la consommation de fruits, légumes, pomme de terre, céréales et produits céréaliers afin de garantir des apports en fibres et vitamines,
- contrôler l'ajout de sel dans les aliments et les préparations, ne pas resaler après cuisson et limiter le recours aux aliments très salés et aux plats manufacturés non dédiés à la petite enfance pour limiter l'apport en sodium,
- contrôler l'ajout de sucre dans les aliments et préparations, ne pas sucrer à nouveau et limiter le recours aux aliments très sucrés et aux plats manufacturés non dédiés à la petite enfance pour limiter l'apport en glucides simples.

b) Pour les repas fabriqués à la crèche Kiehlmann au bénéfice des enfants de cette crèche et du multi-accueil du Pont, les denrées seront livrées quotidiennement sur la base des commandes effectuées par la directrice. Elles seront sous signes officiels de qualité dont AB tels que déclinés à l'article III.1.

En cas de difficultés pour la fabrication des repas tenant à la maladie du cuisinier ou à des périodes de vacances ou toute autre cause empêchant la production des repas à la crèche, les repas seront commandés à la cuisine centrale par la directrice ou son adjointe selon les règles applicables aux autres établissements petite-enfance. Les repas seront identiques à ceux de ces derniers.

c) Pour tous les établissements, des services de collations sont prévus. Une collation comprend un produit laitier (yaourt, fromage blanc nature avec ou sans sucre, portion de fromage type « rondelé », beurre, parfois du lait) + un féculent (pain, petits gâteaux secs) + élément sucré (fruit en compote avec choix de compotes, sans sucre ajouté ou fruit de saison, miel et parfois bâton de chocolat). Des adaptations sont laissées à l'appréciation des directrices. Les composants des collations sont sous signes officiels de qualité tels que décrits au présent marché.

Les directrices des établissements petite-enfance commandent les collations en même temps qu'elles commandent les repas.
L'épicerie est commandée au rythme d'une fois par mois.

III.5.4.3 Autres convives

- adultes restaurant universitaire
- adultes CHRS,
- adultes seniors et adultes momentanément privés d'autonomie.

Au regard des conditions d'exercice de ces services définies en annexe 3, le délégataire devra faire des propositions adaptées aux usagers sans modification de la qualité des denrées et des plats.

III.5.5 - Préparation – présentation

Les menus proposés par le délégataire seront établis pour une période de 4 à 6 mois et réétudiés en commission de menus.

Les menus devront être adaptés aux différentes catégories de convives et équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Pour les enfants :

- la trame de menu devra être adaptée à l'âge des enfants,
- les sauces riches en matières grasses et les épices fortement dosées devront être évitées,
- un plan alimentaire adapté à chaque catégorie de convives devra être respecté,
- les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur de ce cycle,
- les préparations devront être simples et variées afin d'éviter la monotonie de même pour les textures et les couleurs au cours d'un même repas,
- la cuisson des viandes devra être telle qu'elles soient servies en assiette « à point » après remise en température,
- les éléments de décoration (cornichons, olives, persil, salade, citron ...) selon les plats, devront être proposés à part. Ils devront être en quantité suffisante.

Article III.6 - Les animations

La ville demande au délégataire d'organiser quatre types d'animation.

Les animations seront au maximum de quatre par mois :

	Calendaire	nutritionnelle	régionale	Autres (anniversaire...)	Total par mois
Septembre	rentrée		1	anniversaire	3
Octobre		semaine du goût	1	anniversaire	3
Novembre			1	Menu orange + anniversaire	3
Décembre	Noël		1	anniversaire	3
Janvier	Epiphanie		1	anniversaire	3
Février			1	Menu chinois + anniversaire	3
Mars	Mardi gras		1	anniversaire	3
Avril	Pâques			anniversaire	3
Mai		semaine fruits et légumes	1	Menu festif + anniversaire	4
Juin		Semaine du développement durable		anniversaire	2
Juillet	Fin d'année scolaire		1	anniversaire	3
Août			1	anniversaire	2
Total annuel ...					35

- Les repas à thèmes calendaires

La rentrée scolaire, Noël, l'Epiphanie, Mardi gras, Chandeleur, Pâques et le repas de fin d'année scolaire : ces repas calendaires s'appliqueront à toutes les catégories de convives.

Le délégataire proposera au service de restauration pour ces occasions un repas adapté à l'animation. Il sera validé par la commission des menus. Le délégataire proposera gracieusement des kits d'animation pour les salles de restaurant (un kit par site et par salle).

Il aura la possibilité de se rapprocher de fournisseurs pour la fourniture de ces kits.

La ville souhaite que le logo du délégataire et tout autre marque soit le plus discret possible à la vue du public.

- Les animations nutritionnelles nationales telle « la semaine du goût » s'appliqueront à toutes les catégories de convives.

Chaque événement de ce type compte pour une animation.

Lors de ces événements, le délégataire proposera une semaine complète de menus adaptés selon le thème choisi avec la ville. Il proposera également les kits de décoration pour les salles de restaurants, proposés gracieusement par les fournisseurs.

- Les animations régionales ont pour objet la découverte des "cuisines" régionales et du monde. Elles s'appliqueront à toutes les catégories de convives et seront adaptées autant que de besoin.

- Les autres animations à l'initiative du service

- les gâteaux d'anniversaire (un par mois),
- les plateaux de fromage (un par mois) avec pains spéciaux,
- un événement festif.

La ville se réserve la possibilité d'introduire toute autre animation en lien avec des campagnes locales ou nationales (ex : « graine de champion»). Elle examinera toute proposition à l'initiative du délégataire.

Article III.7 - Les commissions des menus

III.7.1 - Rôle

Le suivi de l'exécution du marché s'effectue également lors des commissions de menus des différentes catégories de convives :

- elles ont pour objectif de revenir sur la prestation passée, de valider les menus des mois à venir et de présenter les animations,
- des dégustations devront être possibles,

- des thèmes plus généraux pourront aussi être abordés (le fonctionnement de la restauration scolaire par ex...),
- chaque réunion fera l'objet d'un compte-rendu dressé par le prestataire et validé par la ville.

Les remarques émises lors de ces commissions devront engager des plans d'actions datés et des réponses concrètes.

Un retard dans la mise en oeuvre de ces plans donnera lieu à pénalités (l'article VIII.2. du présent cahier des charges).

III.7.2 - Réunions

- trois commissions se réunissent régulièrement et au moins une fois par trimestre en un lieu fixé par la ville :
commission des menus scolaires et centres de loisirs,
commission des menus petite enfance,
commission des menus portage et CHRS.
- la commission des menus scolaires et CLSH se réunit également une fois pour préparer exclusivement les mois de juillet et août et faire un bilan de l'année,
- la ville se réserve la possibilité, autant que de besoin, de réunions spécifiques pour les repas du restaurant universitaire.

III.7.3 - Composition

- composition de la commission des menus scolaires et centres de loisirs :

les élus adjoints et/ou les conseillers municipaux délégués concernés par ces services et/ou en charge de la restauration collective,
le directeur des services du Temps de l'Enfant et/ou le responsable du service éducation-vie scolaire, et selon, le responsable du service des centres de loisirs,
le responsable de la restauration collective,
le responsable de l'animation,
les représentants des parents d'élèves,
les hôtesses des restaurants scolaires,
les animateurs responsables et/ou les ATSEM,
les représentants du délégataire,
le conseil en nutrition.
les enfants souhaitant y participer dans la limite maximum de trois par commission,
et toute personne ayant un lien avec le service que la commission jugera utile de convier.

- composition de la commission des menus petite enfance :

les directrices des structures,
la cuisinière de la crèche,
la référente technique petite enfance,
le responsable de la restauration collective,
les représentants du délégataire,
le conseil en nutrition.

- composition de la commission des menus service portage et CHRS :

l'élu président chargé du CCAS,
les élus adjoints et/ou les conseillers municipaux délégués concernés par ces services et/ou en charge de la restauration collective,
le directeur du CCAS et/ou son représentant,
le responsable de la restauration collective,
les représentants des usagers s'il y en a,
les représentants du prestataire,
le conseil en nutrition.

III.7.4 - Préparation de la commission des menus

Au plus tard, deux semaines avant la commission des menus, le délégataire aura adressé au responsable de la restauration collective de la ville :

- ses propositions de menus pour la période à venir élaborés par le conseil en nutrition,
- sa feuille de contrôle recommandée de services des plats par catégories de convives,
- sa feuille de contrôle pour la période passée,
- son analyse nutritionnelle d'une semaine de menus enfants scolaires, enfants des crèches, adultes, seniors (taux de protéines lipides et glucides et grammage en calcium).

Article III.8 - Visite des restaurants par l'équipe municipale

Le maire et les élus municipaux, ses collaborateurs, et tout invité de la ville, peuvent être amenés à déjeuner dans un restaurant scolaire fonctionnant en temps scolaire ou en temps centre de loisirs.

Les menus de ces jours de visite seront identiques à ceux des enfants.

La commande en sera faite dans les mêmes conditions que celle des autres repas.

CHAPITRE IV – Dispositions financières

Article IV.1 - Cadre général

Le délégataire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et leurs conditions de variations arrêtés à la signature du marché avec un mois de valeur et sur la base de référence de 285 000 repas par exercice contractuel.

Le 1^{er} exercice contractuel commencera exceptionnellement le 26 avril 2021 et se terminera le 31 août 2021. Chaque exercice contractuel suivant commencera le 1^{er} septembre et s'achèvera le 31 août.

Ces prix unitaires et leurs conditions de variations figurent à l'annexe 8 « dossier offre ».

Les prix des repas et autres prestations proposés par le délégataire dans le bordereau des prix unitaires sont forfaitaires et réputés inclure tous les frais, charges, taxes et charges fiscales et parafiscales et déplacements nécessaires aux prestations objet du présent cahier des charges compris l'entretien des matériels et des locaux décrits au marché et tous frais d'exploitation.

Ces prix varieront :

- en cas de variation du nombre de repas commandés par rapport à la base de références selon les modalités de l'offre retenue figurant en annexe,
- en cas de modification des structures d'exploitation selon les modalités de l'offre retenue figurant en annexe,
- par application de la formule de révision annuelle selon les modalités de l'offre retenue figurant en annexe.

Ces prix pourront faire l'objet d'un réexamen dans des conditions limitativement énumérées à l'article IV.12.

Article IV. 2 - Détermination des prix

- les prix sont exprimés en euros, hors taxe, TVA en vigueur et toutes taxes comprises,
- les prix unitaires sont forfaitaires pour les prestations définies au présent cahier des charges, chapitre III et dans les cadres de décomposition forfaitaire figurant dans le dossier offre en annexe 8,
- les prix comprennent toutes les denrées alimentaires nécessaires, les frais de fabrication, éventuellement de service sur place, de livraison, de nettoyage des matériels et des locaux de production tel que prévu au présent cahier des charges, l'ensemble inhérent à l'exécution du présent marché dans toutes ses composantes,
- les prix comprennent les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du délégataire. Ces postes sont classés, pour l'ensemble du service, en trois catégories distinctes en fonction de l'incidence sur ceux-ci d'une modification du nombre des repas commandés par rapport à la base annuelle de référence.

Postes de catégories A : charges fixes (personnel, frais de siège, redevance)

Ces postes correspondent aux charges fixes en masse dont l'incidence au couvert est déterminée, pour l'ensemble du service, en fonction de la base de référence toutes catégories d'utilisateurs confondues.

Postes de catégorie B : charges variables (denrées, conditionnements)

Ces postes correspondent aux charges variables en masse, déterminées au couvert forfaitairement pour chacune des catégories d'utilisateurs définies au présent marché, quel que soit le nombre de repas commandés pour chacune des dites catégories.

Postes de catégorie C : charges mixtes (autres charges, surcoût portage)

Ces postes comprennent une partie dominante fixe déterminée pour l'ensemble du service en fonction de la base de référence indiquée et une partie variable déterminée au couvert forfaitairement pour chacune des catégories de convives.

- la répartition des charges entre les postes de catégorie A, B, et C complétée par le délégataire figure dans le dossier offre (annexe 8).

- calcul du prix unitaire initial d'un repas

Postes de catégorie A (fixes)

Chaque poste est calculé au moyen de la formule suivante :

$$P = \frac{D}{N}$$

La définition des paramètres est la suivante :

P : montant du poste dans le prix unitaire

D : dépenses globales correspondant au poste

N : nombre de repas (base de référence).

Postes de catégorie B (variables) :

Chaque poste de catégorie B est fixé pour chaque catégorie de repas et figure dans le dossier offre (annexe 8).

Postes de catégorie C :

Chaque poste de catégorie C comprend une partie fixe et une partie variable. La part de chacune est précisée par poste de dépense dans le dossier offre (annexe 8).

La partie fixe de chaque poste est calculée au moyen de la formule ci-avant de calcul des postes de catégorie A.

Article IV.3 – Actualisation des prix à la mise en exploitation du service

Sans objet.

Article IV. 4 – Variation du nombre de repas

Il est rappelé que pour la fixation des prix unitaires des repas tels qu'ils figurent dans le dossier offre (annexe 8), les postes de catégorie A et de catégorie C sont calculés sur la base annuelle de référence (article I.1), toutes catégories d'utilisateurs confondues.

En conséquence, dans le cas où le nombre de repas commandés au cours de chaque exercice contractuel – excepté pour l'exercice n° 1 incomplet - s'avérerait inférieur ou supérieur au pourcentage proposé par le délégataire et retenu dans le dossier offre

(annexe 8) par rapport à la base de référence retenue pour ladite période, les conséquences seront prises en compte selon les dispositions suivantes :

1°) pour l'exercice à venir : les parties détermineront d'un commun accord, dans le mois précédant la clôture de l'exercice et au vu de l'évaluation du nombre de repas commandé sur l'exercice, la nouvelle base de référence, sur laquelle seront établis les prix unitaires de repas pour l'exercice à venir ; pour la détermination de ces prix unitaires, les postes de catégories A et C pour la partie fixe de ceux-ci seront calculés en fonction de ladite base.

A défaut d'accord sur la nouvelle base de référence et le réajustement des prix pour l'exercice à venir, dans les deux mois suivant la clôture de l'exercice considéré, il sera fait appel à une procédure de conciliation qui sera la commission décrite à l'article IV.12.

Dans l'attente du règlement du litige, le délégataire appliquera les prix unitaires arrêtés sur la base de référence précédemment en vigueur.

2°) pour l'exercice écoulé : dans le mois suivant la clôture de l'exercice, une fois le décompte des repas définitivement arrêté, les prix unitaires des repas fournis sur l'exercice écoulé seront réajustés par la rectification des postes de catégorie A et de la partie fixe des postes de catégorie C qui les composent en fonction du nombre de repas effectivement commandés. La rectification de ces postes s'effectuera par application de la formule suivante :

$$P' = \frac{D'}{N}$$

avec :

P' = nouveau montant du poste dans le prix unitaire
D' = nouveau montant des dépenses
N = nombre de repas effectivement commandé au cours de l'exercice écoulé, toutes catégories confondues.

Les postes de catégorie B demeurent inchangés, ainsi que la partie variable des postes de catégorie C.

Sur la base des prix ainsi réajustés, le montant définitif de la compensation des tarifs sociaux sera arrêté pour l'exercice écoulé.

Article IV.5 – Modification des structures d'exploitation

En cas de modification des structures d'exploitation, notamment en cas de variation de la fréquentation au-delà du pourcentage retenu dans l'offre du délégataire (annexe 8 offre) sur un exercice ayant entraîné une variation des dépenses d'investissement,, les prix unitaires de repas pourront être réajustés par la rectification des postes de catégorie A qui les composent pour tenir compte de la variation des charges assumées par le délégataire de ce fait.

La rectification des postes de catégorie A se fera par application de la formule suivante :

$$P' = \frac{D}{N'}$$

avec :

P' = nouveau montant du poste dans le prix unitaire
D = dépenses globales correspondant au poste
N' = nombre de repas effectivement commandés au cours de l'exercice écoulé, toutes catégories confondues.

Les prix ainsi réajustés sont applicables à compter du jour où prendra effet la modification des structures d'exploitation.

A défaut d'accord préalable sur la proposition faite par le délégataire à la ville, il sera fait appel à la conciliation prévue à l'article IV.12.

Article IV.6 – Révision annuelle des prix unitaires

Les prix unitaires des repas seront révisés annuellement, à la date de commencement de l'exercice contractuel à savoir le 1^{er} septembre de chaque année et, pour la 1^{ère} fois, le 1^{er} septembre 2021.

La révision des prix se fera par application de la formule retenue dans l'offre du délégataire. Elle figure dans le dossier offre annexe 8.

Les mois de référence des indices INSEE sont ceux des derniers indices connus au 1^{er} septembre de chaque année du marché.

Article IV.7 – Tarifs des repas – Perception par le délégataire

IV.7.1. Tarifs des repas dont la perception est confiée au délégataire

La ville fixe par arrêté municipal, dans le cadre de la réglementation en vigueur, les tarifs des repas applicables aux différentes catégories d'usagers scolaires et du site universitaire et les notifie au délégataire un mois avant la date prévue pour leur entrée en vigueur.

Pour les étudiants du site universitaire titulaires de la carte étudiant, le délégataire percevra le prix du ticket repas fixé annuellement par le CROUS que la ville lui aura notifié.

IV.7.2 – Modalités de perception par le délégataire

Il appartient au délégataire de percevoir directement le prix des repas ci-dessus auprès des catégories suivantes d'usagers :

- scolaires (familles ...)
- adultes occasionnels autres que personnel technique et accompagnants des enfants
- étudiants CROUS et autres convives au restaurant universitaire.

1°) Pour les scolaires

- tous les moyens de paiement compris le paiement en espèces à la cuisine centrale seront proposés aux familles par le délégataire. Les paiements par voie électronique s'effectuent par un portail dédié du délégataire tel que précisé dans son dossier offre (annexe 8),

- la ville transmettra au délégataire toutes informations, et, le cas échéant, mettra à disposition les moyens nécessaires à la mise en place et au fonctionnement du système d'encaissement, tels que visés au règlement de service. Les informations transmises à cette occasion, relatives aux usagers du service, revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers,

- la mise en œuvre par le délégataire de traitements automatisés d'informations nominatives sera effectuée conformément aux dispositions de la Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et aux dispositions du Registre Général de Protections des Données (RGPD).

- la transmission des informations entre la ville et le délégataire suppose une compatibilité de traitement informatique. Le logiciel actuel de la ville est CONCERTO (fournisseur ARPEGE),

- la gestion des impayés :

En cas de retard de l'utilisateur scolaire dans l'acquittement de ses factures dans les délais prescrits par le règlement de service, le délégataire procède au moins à deux relances tel que précisé dans ledit règlement.

Les factures non réglées après la deuxième relance constituent l'état des impayés. Celui-ci sera tenu à jour mensuellement et cumulativement, faisant apparaître pour chaque mois le nombre de repas, le tarif applicable et la somme due par famille.

L'état des impayés est constamment tenu à jour. Cet état est remis à la ville au moins une fois par an à l'issue de l'année scolaire. Il contient les impayés de toutes les factures afférentes à ladite année. Cet état fait aussi apparaître les procédures de recouvrement amiable et/ou contentieuses et leurs suites que le délégataire s'engage à mettre en œuvre telles que déclinées dans son offre.

Les dossiers d'impayés, compris les procédures amiables et/ou contentieuses, seront examinés par une commission ad hoc constituée par la ville et réunie à sa diligence. Le délégataire peut y être convié à titre consultatif.

Après examen des impayés, il peut être décidé d'un traitement social, du maintien du service à l'égard de l'utilisateur défaillant avec subrogation de la ville dans les droits du délégataire, d'autoriser le délégataire à engager des poursuites par voie contentieuse.

Dans le cas d'un traitement social, la ville informe le délégataire des mesures qu'elle aura décidées.

Dans le cas de la subrogation de la ville, celle-ci prend en charge le(s) impayé(s) de l'utilisateur défaillant et émet ensuite à l'encontre de celui-ci un titre de recettes du montant correspondant aux fins de recouvrement par le Trésorier d'Auxerre.

La ville seule peut décider de suspendre ou d'exclure un usager. Dans ce cas, il n'est pas réinscrit à la rentrée suivant les vacances les plus proches.

Un usager exclu ne pourra être réinscrit par la ville qu'après examen de la situation et/ou règlement de la dette.

Le délégataire informera la ville de tout usager en situation d'impayés et non réinscrit par la ville et qui continue de fréquenter la restauration scolaire. Il appartiendra à la ville de prendre les mesures adaptées.

Un bilan général des impayés est effectué à la fin de chaque exercice par le délégataire et transmis à la ville. La prise en charge des impayés par la ville se fait en exercice n + 2 sur présentation d'une facture. Un état détaillé des impayés aura été produit au préalable.

Le délégataire a précisé sa contribution à la prise en charge des impayés dans son dossier offre (annexe 8).

Les conditions de mise en œuvre et de fonctionnement du système des encaissements, ainsi que les modalités de relance en cas d'impayés sont précisées dans le règlement de service.

2°) Pour les adultes occasionnels

Le prix du repas est réglé directement auprès du délégataire.

3°) Pour les convives du restaurant universitaire agréé CROUS

Le délégataire perçoit le prix des repas fixé par la ville auprès de chaque usager. Une convention tripartite Ville/CROUS/délégataire relative à l'agrément des points d'encaissement sur le système IZLY est proposée par le CROUS. Le délégataire supporte les frais de la commission IZLY.

Le délégataire fait son affaire des encaissements via le système IZLY. Il devra être en mesure de fournir tout justificatif utile tant à la ville qu'aux usagers et lors de tout contrôle.

Le délégataire, régulièrement informé par le service restauration de la ville, fait son affaire des encaissements de tout autre convive autorisé à fréquenter le restaurant universitaire.

Article IV.8 - Règlement du prix des repas et des prestations autres au délégataire

IV.8.1. Facturations

- les factures seront établies au nom de la ville d'Auxerre pour les prestations en direction des scolaires, des centres de loisirs, de la petite enfance et du site universitaire,

- les factures du service portage et des repas pour le CHRS seront établies au nom du Centre Communal d'Action Sociale tel que précisé dans la convention à intervenir,

- les factures seront établies mensuellement par type de repas (maternels, élémentaires, adultes, pique-niques, petite enfance), par catégories de convives (scolaires, centres de loisirs, établissements d'accueil de jeunes enfants, portage, CHRS, site universitaire), et de prestations (collations, denrées pour repas, fournitures alimentaires autres, lait),

- une facture sera établie par site pour chaque établissement petite-enfance et pour chaque centre de loisirs (cf liste annexe 2),

- la présentation des factures à la ville compris des factures sur devis comprendra :

le nom /raison sociale du créancier

le n° SIREN/SIRET

le n° du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement

la date de la facture

la désignation du débiteur

le n° du marché

le n° de l'engagement comptable

le détail des prestations par catégories de convives

le montant ht, la TVA et son taux et le montant ttc.

- toute demande de paiement ne respectant pas ces prescriptions sera rejetée.

- en application de la loi du 3 janvier 2014 habilitant le gouvernement à simplifier la vie des entreprises, les factures seront obligatoirement transmises sous forme électronique. La transmission des demandes de paiement (factures et annexes) s'effectue conformément aux dispositions du décret n°2016-1478 du 2 novembre

2016 et de l'arrêté du 9 novembre 2016 qui précise les modalités pratiques de la facturation électronique dans la commande publique.

IV.8.2. Règlements des comptes

Délai de paiement : le paiement des factures est effectué après attestation du service fait par la ville. Les sommes dues au délégataire seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception de la facture. En cas de retard de paiement, le délégataire a droit au versement d'intérêts moratoires calculés selon la réglementation en vigueur.

Modalités de liquidation des créances : les sommes dues en exécution du présent marché seront payées par mandat administratif au compte du délégataire suivant les règles de la comptabilité publique.

Taux de TVA : il sera fait application du/des taux de TVA en vigueur à la date du fait générateur de la facture.

Article IV. 9. - Prestations spécifiques sur devis

- la ville se réserve la possibilité de commander des prestations spécifiques (repas spéciaux, goûters, buffets ...),
- cela donnera lieu à l'établissement préalable, par le délégataire, d'un devis soumis à l'acceptation de la ville,
- ces prestations feront l'objet de factures individualisées adressées et réglées dans les mêmes conditions que les factures pour les prestations objet du présent cahier des charges,
- pour les prestations pour tiers dans le cadre de l'activité extérieure, le délégataire fixe librement ses prix.

Article IV.10. Transferts financiers

IV.10.1 - les transferts financiers intervenant entre la ville et le titulaire ont pour objet :

- la compensation des tarifs sociaux fixés par la ville pour les usagers scolaires :
la compensation des tarifs sociaux correspond à la différence entre le chiffre d'affaires que représente les prix unitaires de repas X nombre de repas dus par la ville et le total des factures faites aux usagers tels que fixés à l'article IV.7.2.1°) du présent cahier des charges.
- la redevance d'affermage,
- le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par la ville ou par le délégataire et ne lui incombant normalement pas au titre du présent cahier des charges.

IV.10.2 - Paramètres financiers

- Le prix total des prestations fournies au cours d'un exercice contractuel est calculé à partir des prix unitaires révisés et du nombre de repas commandés au cours de l'exercice.

- La recette totale perçue par le délégataire auprès des usagers est calculée à partir des tarifs de repas fixés par la ville tel que précisé à l'article IV.7.1 et du nombre de repas facturés ayant donné lieu à paiement de prix aux usagers.
- Le transfert de compensation des tarifs sociaux correspond à la différence entre le coût total des prestations et les recettes perçues auprès des usagers.
- Les éventuelles charges supportées par le délégataire et ne lui incombant pas ;

IV.10.3 - Calcul des transferts – Arrêt des comptes

- Les comptes seront arrêtés à l'issue de chaque exercice contractuel d'exploitation au plus tard dans les 90 jours de la clôture de l'exercice telle que définie à l'article IV.1 du présent cahier des charges.

A titre exceptionnel, la durée du 1^{er} exercice contractuel va du 26 avril 2021 au 31 août 2021.

Les sommes dues par l'une ou l'autre partie telles qu'arrêtées en fin d'exercice comme il est dit à l'article IV.10.2, sont versées dans le mois suivant l'arrêt définitif des comptes.

Il est ainsi procédé à l'arrêt définitif du montant des transferts ci-après :

a) la compensation de tarifs sociaux, dont le montant est fixé en fonction :

- du nombre de repas commandés au cours de l'exercice écoulé, conformément aux dispositions de l'article III.3,
- des sommes perçues ou restant à percevoir par le délégataire sur l'exercice écoulé dans le cadre de l'article IV.7,
- des prix unitaires de repas correspondants, les révisions et réexamens étant appliqués à compter du moment où ils sont intervenus, arrêtés selon les dispositions des articles IV.4 à IV.6 et IV.12 ci-après,
- des acomptes provisionnels déjà versés au titre de l'application de l'article IV.10.4 ci-après,

b) le remboursement des charges supplémentaires éventuellement supportées par le délégataire, telles qu'établies par celui-ci, conformément au présent contrat.

c) conformément aux règles de la comptabilité publique, tous les flux financiers doivent être individualisés et il ne peut, en conséquence, y avoir contraction des transferts dus au titre de la compensation des tarifs sociaux et de la redevance.

IV.10.4. Paiement par la ville des transferts au délégataire

Compensation des tarifs sociaux :

Au titre de la compensation des tarifs sociaux pour les enfants des écoles, la ville règle au délégataire mensuellement un acompte provisionnel égal au douzième de la compensation des tarifs sociaux, telle qu'elle peut être évaluée en début d'exercice à partir des prix unitaires de repas, de la tarification pratiquée et du nombre d'usagers prévus.

Le montant de l'acompte provisionnel est calculé comme suit :

- moyenne des tarifs facturés aux usagers le premier mois, multipliée par le nombre total d'usagers scolaires,
- sur la base de cette somme, détermination au vu du bordereau des prix unitaires de la part de compensation des tarifs sociaux multiplié par le nombre d'usagers du service, pour déterminer le montant de l'acompte provisionnel pour le premier mois et les mois suivants.

Pour le 1^{er} exercice, le 1^{er} mois de référence est le mois de mai. Pour le 2^{ème} exercice et les suivants, le mois de référence est septembre.

A partir du deuxième exercice, sur la base des calculs fournis par le délégataire, la ville verse un acompte provisionnel égal au douzième de la compensation des tarifs sociaux dont le montant pour l'exercice à venir est évalué comme il est dit ci-dessus, étant entendu que la base de référence est arrêtée conformément aux dispositions de

l'article IV.4, les prix unitaires de repas étant ceux en vigueur pour l'exercice considéré.

En cas de désaccord sur le montant de l'acompte à verser survenant en début d'exercice, il est fait appel à la conciliation prévue à l'article IV.12.

Jusqu'à ce qu'intervienne l'accord entre les parties, la ville verse provisoirement un acompte égal à celui en vigueur l'exercice précédent, ajusté au moyen de la formule de l'article IV.6. L'intervention de l'accord entre les parties donne lieu à régularisation, en fonction du montant arrêté pour l'exercice en cours, des acomptes ainsi versés.

Article IV.11. Versement des redevances

IV.11.1 - La redevance d'affermage

- Elle est versée mensuellement par le délégataire dans les 30 jours suivant la réception de l'ordre de versement que lui adresse la ville à l'issue de chaque période, - le calcul du douzième s'effectuera de manière à appeler auprès du délégataire le montant exact de la redevance. La régularisation s'effectuera sur le dernier douzième,

- La 1^{ère} année du contrat étant une année incomplète, le montant de la redevance sera calculé prorata temporis soit sur une durée de 4 mois et 5 jours (128 jours).

- cette redevance est révisable annuellement (article IV.6) chaque 1^{er} septembre et pour la 1^{ère} fois le 1^{er} septembre 2021 par application de la formule figurant à l'annexe 8 « offres » au présent cahier des charges.

IV.11.2 - La redevance accessoire pour activité extérieure

- elle est versée annuellement à terme échu sur ordre de versement émis par la ville. Elle a pour base l'état justificatif de l'activité extérieure transmis par le délégataire.

- la 1^{ère} année du contrat étant une année incomplète, le montant de la redevance de référence pour apprécier le montant du chiffre d'affaires est celui du montant de la redevance forfaitaire annuelle (annexe 8) calculé prorata temporis pour la période allant du 26 avril 2021 au 31 août 2021 soit 128 jours.

- cette redevance est ferme et non révisable.

Article IV.12 – Économie générale du marché – réexamen

IV.12.1. Principe

- L'économie générale du contrat est établie sur les bases techniques et financières définies à la signature du présent marché selon les conditions prévisibles de mise en œuvre et d'exploitation.

- Cette économie générale pourra être réexaminée selon les modalités ci-après définies au cas où la mise en place initiale du marché, ou les conditions effectives dans lesquelles le service évoluerait ultérieurement, remettraient en cause cette économie générale arrêtée entre les parties, sans que, notamment, les clauses contractuelles de réajustement des prix unitaires de repas ne permettent de pallier cette situation.

- Le ré-examen éventuel du contrat en lien avec la réalisation d'une légumerie sera fait en référence à l'article I.5 du présent marché.

IV.12.2. Réexamen

En conséquence des dispositions ci-avant, en dehors de cas de réajustement de plein droit des prix unitaires des repas prévus au présent marché, les prix unitaires de repas ainsi que leurs conditions de variation pourront faire l'objet d'un réexamen contradictoire, à l'initiative de la ville ou du délégataire sur production des justificatifs nécessaires.

Ce réexamen pourra être engagé pour tenir compte de l'évolution des conditions économiques et techniques de l'exploitation du service ainsi que pour s'assurer que la répartition des postes entre les catégories A, B et C définies à l'article IV.2, et que la formule de révision prévue à l'article IV.6 est bien représentative des coûts réels.

Le réexamen pourra porter sur les prix, la ventilation des postes A, B et C ainsi que la composition de la formule de révision.

La procédure de réexamen pourra être engagée notamment dans les cas suivants :

- disparition des indices de la formule d'ajustement,
- variation du prix des produits entrant dans le coût de revient du délégataire, excédant de plus ou moins 10 % la variation sur la période considérée des indices correspondants pris en compte dans la formule de révision,
- variation de façon significative des taxes et impôts locaux à la charge du délégataire,
- variation du nombre global de repas au cours d'un exercice contractuel par rapport au précédent excédant le pourcentage proposé par le délégataire et retenu tel que figurant dans l'annexe 8 « offre »,
- modifications substantielles apportées dans la cuisine centrale, qui auront été préalablement convenues entre le délégataire et la ville,
- évolution importante de la législation ayant une incidence sur les conditions économiques d'exploitation,
- évolution du périmètre du présent marché,
- survenance de tout événement grave indépendant de la volonté des parties, ayant une incidence significative sur l'équilibre économique du marché.

La mise en jeu de la procédure de réexamen des prix unitaires n'entraînera pas l'interruption de l'application de la formule de révision des prix unitaires prévue à l'article IV.6.

Si dans les trois mois à compter de la date de demande de réexamen formée par l'une ou l'autre des parties, un accord n'est pas intervenu, il sera fait appel à la conciliation d'une commission composée de trois membres dont l'un sera désigné par la commune, l'autre par le délégataire et le troisième par les deux membres venant d'être désignés.

Faute pour ceux-ci de s'entendre sur la désignation du troisième membre dans un délai de 15 jours à compter de leur propre désignation, c'est le président du tribunal administratif saisi à la requête de la partie la plus diligente qui procédera à la désignation du troisième membre de la commission.

Ladite commission devra se prononcer dans les meilleurs délais ; ce délai ne devra en aucun cas excéder un mois.

IV.12.3. Clause de réexamen sur les investissements

Dès l'entrée en vigueur du contrat, les parties conviennent de créer un comité de pilotage destiné à déterminer les aménagements nécessaires à la bonne exécution du service délégué.

Ce comité de pilotage sera composé de manière paritaire par trois représentants de la ville d'Auxerre et trois représentants du délégataire avec voix délibérative, librement désignés par eux. Conformément à l'article VII.1.2. ce comité se réunira au moins trois fois par an et autant que de besoin pour l'exercice de ses missions. Chaque membre pourra librement associer toute personne qualifiée avec voix consultative. Une fois arrêtée, la composition du comité est annexée au présent contrat.

Ce comité de pilotage aura pour principale mission d'établir un cahier des charges relatif aux travaux de réhabilitation de la cuisine centrale jugés indispensables. Une fois le programme des travaux arrêté et par dérogation à l'annexe 6, le délégataire s'engage à prendre en charge les investissements afférents.

En outre, le comité de pilotage aura pour mission de valider la pertinence du plan de renouvellement matériel prévu à l'annexe 5.3, tant sur la nature du matériel que sur son chiffrage. Le cas échéant, le comité de pilotage pourra proposer un plan de renouvellement alternatif.

En fonction de l'importance des investissements portés par le délégataire, en matière de travaux et de renouvellement de matériels, la durée du contrat pourra être prolongée et un avenant réalisé pour acter des éventuelles conséquences financières dans le respect des dispositions combinées des articles R3135-1 et R3135-3 du Code de la commande publique.

Chapitre V – Dispositions fiscales

Article V.1. Impôts et taxes

V.1.1 - Tous les impôts et taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service, à l'exception de l'impôt foncier, sont à la charge du délégataire.

V.1.2 - Les prix unitaires définis selon les dispositions du présent cahier des charges, ou lors de l'application des révisions de prix (article IV.6) sont réputés tenir compte de l'ensemble des impôts et taxes à l'exclusion de la TVA en vigueur.

V.1.3 - La T.V.A. s'applique aux prix unitaires des repas et autres prestations et au versement éventuel par la ville au prestataire des transferts financiers.

Article V. 2. Régime dérogatoire de la T.V.A. - Dépôt du marché

En application de l'article 85 bis, annexe III du Code Général des Impôts et de l'Instruction Fiscale du 11 mars 1988 :

- le délégataire doit être en mesure d'identifier les usagers du service public de la restauration collective de la ville. A cet effet, celle-ci s'engage à transmettre au titulaire toutes les informations nécessaires à leur identification,
- un exemplaire du présent marché sera déposé par le délégataire auprès du service des impôts dont il dépend et un exemplaire auprès du service des impôts dont relève la ville, et ce, dans le mois qui suivra la signature dudit marché.

Article V.3. Transfert du droit à déduction de la T.V.A.

Conformément aux articles 216 bis à 216 quater de l'annexe II du Code Général des Impôts, la ville transfère au délégataire le droit à déduction de la taxe sur la valeur ajoutée ayant grevé les investissements financés par la ville.

Les sommes ainsi imputées par le délégataire ou reversées par le Trésor Public sont propriété de la ville qui en conserve la libre disposition, sans affectation préalable au profit du service exploité.

La ville, en tant que propriétaire de biens, délivrera au délégataire une attestation précisant d'une part la base de l'imposition des biens ou la fraction des biens utilisés qu'il utilise, et d'autre part, le montant de la taxe correspondante.

La ville informe le service des impôts de la délivrance de cette attestation.

Le délégataire s'engage à faire connaître à la ville à chaque imputation ou remboursement, avant le 15 du mois suivant celui du début de la déclaration de T.V.A. ou celui du remboursement, le montant de la T.V.A. imputée ou reversée pour le compte de la ville. Les sommes transférées sont reversées à la ville avant la fin du troisième mois suivant celui de la déclaration de T.V.A., ou celui du remboursement.

Toute somme non versée à cette date porte intérêts au taux moyen des obligations cautionnées de la Banque de France.

Dans le cas où le montant de la T.V.A. récupérée par le délégataire au titre des droits à déduction transférés par la ville ferait ultérieurement l'objet d'un redressement de la part du service des impôts, ce montant majoré, éventuellement, des pénalités légales, serait remboursé par la ville au délégataire avant la fin du troisième mois suivant la date d'échéance de ce redressement. De même, si en fin de marché, le titulaire est amené à rembourser au Trésor Public une partie de la T.V.A. effectivement récupérée sur les dépenses d'investissement du service en cours des cinq années précédentes, la ville rembourse au délégataire les sommes dues au Trésor avant la fin du troisième mois suivant celui de la date d'expiration du marché.

Toute somme non versée à cette date porte intérêts au taux moyen des obligations cautionnées de la Banque de France.

CHAPITRE VI – Responsabilité - assurances

Article VI.1 : Responsabilités et assurances de la ville

La ville déclare être assurée, pour tous les dommages causés aux biens matériels dont elle a la propriété, par l'incendie, l'explosion, le dégât des eaux, la tempête, la foudre et autres dégâts pouvant trouver leur cause dans les locaux dont elle conserve la responsabilité, qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le titulaire dans le cadre de l'exécution de sa mission de service public (annexe 2).

La ville ainsi que ses assureurs renoncent à tous recours contre le délégataire ainsi que son assureur, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués ci-dessus, pouvant trouver leur cause dans les locaux dont elle conserve la responsabilité et qui sont utilisés partiellement par le délégataire (annexe 2).

La ville déclare être assurée, pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont elle seule répond. Il en est notamment ainsi des dommages subis ou causés par les enfants, dont la responsabilité pourrait être imputée à la ville en cas de faute dans la garde et la surveillance de ceux-ci, en dehors des périodes d'activité scolaire (annexe 1).

Article VI.2 : Responsabilités du délégataire

Dès la prise en charge des installations, le délégataire est seul responsable de la gestion financière de l'ensemble du service public de restauration collective, notamment vis-à-vis de ses éventuels bailleurs de fonds, des fournisseurs de denrées alimentaires, de fluides, tout fournisseur et prestataire, ainsi que du personnel recruté et/ou repris par lui.

Il est en outre responsable de la bonne exécution de l'ensemble des missions qui lui sont confiées, notamment en ce qui concerne la continuité du service public.

Il fera son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant résulter de son activité et ne pourra en aucun cas rechercher la responsabilité de la ville à ce titre.

Article VI.3 : Assurances du délégataire

VI.3.1 - Le délégataire fournira ses polices d'assurances à la signature du marché

Il y sera expressément prévu que les compagnies d'assurances renoncent à tout recours contre la ville et ses assureurs éventuels, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués au présent chapitre.

VI.3.2 - Immeuble et équipements de la cuisine centrale mis à disposition du délégataire dans le cadre du marché

L'immeuble de la cuisine centrale mis à disposition du délégataire dans le cadre du marché, tel que désigné au chapitre II du présent cahier des charges, article II.1, l'ensemble compris les équipements et matériels installés dans ce même immeuble sont énumérés en annexe 5.

Les dommages causés à l'immeuble de la cuisine centrale ainsi qu'aux équipements et matériels contenus dans celui-ci sont à la charge du délégataire.

Il en est de même pour le restaurant universitaire (état descriptif des locaux et du matériel tel que figurant au dossier des ouvrages exécutés (annexe 5).

Les polices, assurant à concurrence de la valeur actuelle ledit immeuble ainsi que les équipements et matériels susvisés, doivent porter sur tous les risques, notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts.

Les dommages causés par l'immeuble de la cuisine centrale ainsi que les équipements et matériels contenus dans celui-ci engagent la responsabilité de la ville. La ville est seule responsable vis-à-vis des voisins et des tiers de tous accidents, dégâts et dommages, de quelque nature qu'ils soient survenant du fait de cet immeuble et de ses équipements.

S'agissant des biens immobiliers et mobiliers qui font l'objet de la clause de non recours visée à l'article VI.3 ci-dessus, le délégataire souscrit une assurance couvrant les garanties de recours des voisins et des tiers.

Toutefois, la ville fait son affaire de toute réclamation qui pourrait être formulée quant à l'implantation ou à l'existence des installations du service affermé, sous réserve que leur exploitation soit conduite suivant les dispositions du présent cahier des charges et dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'environnement.

Les assurances souscrites doivent fournir des garanties suffisantes usuellement pratiquées.

VI.3.3 - Exploitation du service et responsabilité civile et professionnelle

Dès la prise en charge du service, le délégataire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait ou à l'occasion de son exploitation. La responsabilité de la ville ne peut être recherchée à ce titre.

Le délégataire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, les garanties qui couvrent des différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le délégataire est assuré de manière à couvrir les risques d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

VI.3.4 - Clauses générales

Il doit être prévu dans le (ou les) contrat(s) d'assurance souscrits par la ville et le délégataire que les compagnies d'assurances renoncent à tout recours contre l'un ou l'autre, le cas de malveillance excepté.

Chaque année, avant la date d'échéance du contrat d'assurance, le délégataire doit s'assurer que ses polices contiennent des garanties en rapport avec l'importance de l'objet du marché.

VI.3.5 - Obligations du délégataire en cas de sinistre

Le délégataire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre, sous réserve d'un cas exonératoire (cas de force majeure).

En cas de sinistre affectant les immeubles et équipements, l'(les) indemnité(s) versée(s) par la(les) compagnie(s) est(sont) intégralement affectée(s) à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements, sans affecter en rien l'estimation de la valeur des biens avant le sinistre.

Les travaux de remise en état doivent commencer immédiatement après le sinistre, sauf en cas de force majeure ou d'impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises.

Préalablement à tout commencement des travaux, le délégataire aura soumis pour validation expresse à la ville le dossier technique de ceux-ci. La ville sera conviée à en suivre l'exécution.

VI.3.6 - Justification des assurances

Le délégataire fournira chaque année du marché une attestation de toutes les polices d'assurances précisant les risques garantis ainsi que les montants de garantie.

La ville peut à tout moment exiger du délégataire la justification du paiement régulier des primes d'assurances sans que cette communication ne l'engage en aucune façon dans le cas où, à l'occasion d'un sinistre de quelque nature que ce soit, l'étendue des garanties souscrites auprès des compagnies d'assurances se révélerait insuffisante.

Article VI.4 – Restauration universitaire

Il est rappelé que le restaurant universitaire est installé dans des locaux propriété de l'État (Université de Bourgogne). L'Université déclare être assurée, pour tous les dommages causés aux biens matériels dont elle a la propriété, par l'incendie, l'explosion, le dégât des eaux, la tempête, la foudre et autres dégâts pouvant trouver leur cause dans les locaux dont elle conserve la responsabilité, qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le titulaire dans le cadre de l'exécution de sa mission de service public (annexe 2).

L'ensemble des dispositions précitées s'appliquent aux locaux et aux matériels mis à disposition du délégataire.

Le délégataire est soumis aux mêmes obligations d'assurances que celles précitées.

Chapitre VII – Relations avec le délégataire – contrôle - bilans

Article VII.1 - Relations avec le délégataire – suivi du marché

VII.1.1. Le délégataire est dans l'obligation de désigner le représentant permanent dont relèvera le site d'Auxerre.

Tout changement de ce représentant et/ou de l'organisation du délégataire devra être immédiatement porté, par écrit, à la connaissance de la ville quel que soit l'objet du changement.

Sur place, le délégataire désignera l'interlocuteur au quotidien (et son remplaçant si nécessaire), à charge pour celui-ci de :

- garantir le fonctionnement quotidien,
- visiter les lieux de restauration,
- conseiller au plan technique,
- préparer et participer aux commissions de menus par catégorie de convives,
- proposer et suivre les actions visant à améliorer la qualité générale de la restauration.

VII.1.2. Rencontres avec le délégataire

- le délégataire viendra présenter son bilan annuel d'activité,
- un point sera fait avec la direction dont relève la restauration collective au moins trois fois par an. Cette direction associera tout service concerné par l'exécution du présent marché.

VII.1.3. Conseils techniques du délégataire

- la ville attend du délégataire les conseils nécessaires à une bonne restitution sur table des plats cuisinés.
- le délégataire informera la ville des évolutions techniques et réglementaires de l'activité.
- la ville se réserve la possibilité de solliciter le délégataire dans le cadre de création d'office de restauration et/ou de réaménagement. Il s'agira de conseils techniques sur les aménagements et les matériels.

Article VII.2 - Contrôle et suivi du marché

VII.2.1 - Au plan qualitatif

- suivi et mesure de la qualité :

Le délégataire proposera une méthodologie de mesure de la satisfaction des convives qui devra être réalisée par un prestataire extérieur pour les repas servis et cela par catégorie de convives.

La ville comme le CCAS, se réserve également la possibilité de mesurer, par tout moyen, la satisfaction des convives.

Les résultats de ces enquêtes seront présentés et analysés en commission des menus. Ils seront affichés dans les lieux de restauration.

- Analyses bactériologiques :

Le délégataire décrira les moyens mis en œuvre concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Le délégataire fournira les résultats de toutes les analyses faites au responsable du service de la restauration collective de la ville avec les actions correctives engagées. Ils seront accompagnés d'un commentaire et d'un plan d'action si nécessaire.

- Contrôle sur place et sur pièce :

Le délégataire s'engage à répondre à toute demande de la ville faite par l'intermédiaire du responsable de la restauration collective d'accéder à la cuisine et vérifier la provenance et la traçabilité des denrées.

Le délégataire devra également pouvoir communiquer tout document utile nécessaire à l'accomplissement de la mission du responsable de la restauration collective notamment le bilan des approvisionnements par catégorie de matières premières et par familles de produits en stipulant leur origine.

Une transmission par fichier numérique des fiches produits entrant dans la composition des menus est demandée au prestataire.

VII.2.2 - Au plan quantitatif

- dans la semaine suivant chaque fin de mois, le délégataire fournira par voie informatique un état mensuel par jour du nombre de repas consommés par catégorie de convives. Les données seront sans incidences sur les consommations à venir.

- la ville se réserve la possibilité d'effectuer les contrôles des grammages servis.

Article VII.3 - Compte rendu annuel d'activité

En application de l'article L 3131-5 du Code de la commande publique, le délégataire est dans l'obligation de produire chaque année avant le 1^{er} juin, à l'autorité délégante, un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à la délégation du service public et une analyse de la qualité du service.

Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public.

En application de la loi Egalim n°2018-938 du 30 octobre 2018, et dès le 1^{er} septembre 2020, le délégataire devra fournir, en valeur d'achat, les approvisionnements faits en produits alimentaires sous chacun des signes de qualité suivants : AB, en conversion, label rouge, AOP, IGP, issus d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE²), mention « fermier », « de la ferme » ou « produit de la ferme », écolabel pêche durable.

Le rapport annuel d'activité devra être fourni pour le 31 décembre suivant la clôture de l'année d'activité.

La non production de ce compte-rendu dans les délais donnera lieu à application de pénalités dans les conditions prévues à l'article VIII.2 du présent cahier des charges.

Le rapport comprendra obligatoirement :

a) Les conditions d'exécution du service assorties de leur analyse :

- le nombre total des repas distribués par catégorie de convives, l'évolution par rapport aux périodes précédentes et la comparaison par rapport aux bases contractuelles,
- les approvisionnements : afin de mesurer l'impact de la restauration sur les productions locales, le délégataire devra faire figurer les quantités totales (kgs) par denrées, par qualité de celles-ci et par fournisseur, signes officiels de qualité et conversion, difficultés rencontrées dans la mise en œuvre.
- la ville devra être en mesure de vérifier les calculs des pourcentages de produits quant aux circuits courts d'approvisionnement et denrées AB.
- les interruptions éventuelles et difficultés rencontrées (cause, remède, substitution) dans l'exécution du service,
- l'effectif du personnel, la qualification de chacun et les formations suivies, faisant apparaître pour chacun la nature des formations, leur volume horaire, le lieu de formation et l'intervenant,
- les modifications éventuelles de l'organisation du service en cuisine centrale et/ou dans les livraisons,
- les évolutions réglementaires, mesures adoptées, évolutions prévisibles, respect des directives européennes et évolution de celles-ci.

b) les conditions matérielles d'exécution du service, soit ce qui concerne la cuisine centrale, les équipements et les matériels :

- liste des contrats d'entretien souscrits : objet – prestataire – montant – périodicité,
- consommations de fluides et énergies rapportées à l'exercice annuel de la présente délégation (date des relevés, consommations, coût) avec rappel des consommations de l'année précédente,
- interventions réalisées à la charge du délégataire (nature, prestataire, coût), ensemble des adaptations et/ou travaux à réaliser,
- les interventions réalisées par la ville.

c) les conditions matérielles d'exécution du service pour le restaurant universitaire, soit liste des contrats d'entretien souscrits : objet – prestataire – montant – périodicité, interventions réalisées à la charge du délégataire (nature, prestataire, coût), ensemble des adaptations et/ou travaux à réaliser,

d) un compte-rendu financier présentant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation individualisée au sein de la comptabilité du délégataire (compte de résultat, balance détaillée des comptes) tant en dépenses qu'en recettes.

Ce compte-rendu comprendra également une analyse des dépenses et recettes.

- en dépenses : le délégataire devra produire l'ensemble des éléments permettant d'apprécier la mise en œuvre de la loi Egalim telle que décrite plus avant dans ce même article. Le cadre du compte de résultat prévisionnel devra être respecté. L'évolution par rapport à l'exercice antérieur devra figurer.
- en recettes : le détail des recettes d'exploitation réparties suivant les types de convives et les catégories de prestations, leur type et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur ; le nombre de repas scolaires par tarif devra être également présenté avec si possible la répartition par restaurant scolaire.

Ce compte-rendu précise les quantités de repas servis à des tiers et l'identité de ces derniers avec les prix unitaires permettant d'appréhender le chiffre d'affaires de cette activité extérieure.

Toutes les informations relatives aux paiements devront figurer : répartition par moyen de paiement, difficultés de paiement des prix de repas par les usagers (impayés).

e) une synthèse qualitative :

Ce document retrace les actions menées par le délégataire durant l'exploitation afin d'améliorer la qualité des prestations rendues aux usagers.

Il précise :

- le plan de contrôle nutritionnel : fréquence, lipides/protéines, apports nutritionnels, cela une semaine une fois par mois, pour les différentes catégories enfants (en distinguant les enfants des crèches), adultes, adultes restaurant universitaire, adultes CHRS et seniors,
- les actions entrant dans la démarche développement durable,
- les actions et/ou propositions concourant à la lutte contre le gaspillage alimentaire et leur mise en œuvre,
- la synthèse des commissions des menus par catégorie de convives,
- les enquêtes de satisfaction menées auprès des convives,
- la synthèse des contrôles et audit d'hygiène,
- les différentes actions de formation suivies par les personnels,
- les différentes actions de communication,
- les mesures de satisfaction annuelle exploitée par un prestataire extérieur si le délégataire décide d'y recourir : dans ce cas, la ville aura donné un avis préalable sur le questionnaire de mesure de satisfaction et validé le prestataire proposé,
- la synthèse des évaluations quotidiennes au travers du baromètre proposé de mesure de la qualité/repas,
- la synthèse des entretiens de suivi de l'année entre le prestataire et la ville.

Le bilan annuel du service, de l'équipe et de la prestation sera présenté par le délégataire à la ville lors de la réunion qui se tiendra à la remise du compte-rendu annuel d'activité.

Article VII.4 – Bilan carbone

VII.4.1 - Objet du bilan carbone et réalisation

- on entend par bilan carbone, l'engagement d'une démarche permettant de comptabiliser les émissions directes ou indirectes des gaz à effet de serre (GES) d'une activité ou d'un site,
- l'objectif de ce bilan carbone est de mesurer l'impact de la démarche développement durable globale de la cuisine centrale telle qu'elle est définie au présent marché,
- le bilan carbone sera réalisé par le délégataire au commencement du marché considéré comme année de référence et au terme de la 1ère année dudit marché pour mesurer l'impact des actions. Un rapport de suivi sera transmis pour les années suivantes.

VII.4.2 - Conduite et contenu du bilan

- la méthodologie proposée par le délégataire pour la conduite du bilan sera validée par la ville dont la référence est celle développée par l'ADEME,

- la ville sera associée à la conduite du bilan,
 - le délégataire viendra en présenter les résultats.
- Seront ainsi considérés :
- les achats avec zoom sur les achats alimentaires,
 - le fret,
 - les déplacements des personnes,
 - le froid,
 - les énergies et fluides (électricité, gaz, eau),
 - les déchets,
 - les utilisations et fin de vie (stockage, cuisson, déchets alimentaires,...),
 - les immobilisations.

CHAPITRE VIII : Garanties – Sanctions - Contentieux

Article VIII.1 - Cautionnement

Dès la mise en exploitation, le délégataire fournit à la ville, pour la durée d'exécution du présent marché, une garantie à première demande ou un cautionnement représentant 8 % du chiffre d'affaires prévisionnel de la première année d'exécution du marché, calculé selon les bases quantitatives de repas et les prix unitaires H.T. des repas du présent marché.

Le délégataire aura fait valider préalablement par la ville le montant dudit chiffre d'affaires prévisionnel.

Dans le cas d'une garantie à première demande, le délégataire fournit à la ville, dans le délai d'un mois à compter de la prise d'effet du présent marché qui est le 1^{er} septembre 2020, une garantie à première demande d'un organisme habilité à donner des garanties financières.

Dans le cas d'un cautionnement, le délégataire doit, à compter de la notification du présent marché, déposer une somme en numéraire du montant tel que calculé ci-dessus près du trésorier d'Auxerre. La somme ainsi versée forme le cautionnement.

Sont prélevées sur la garantie ou le cautionnement, les dépenses faites en raison des mesures prises par la ville, aux frais du délégataire, pour assurer la continuité du service, la reprise du marché en cas de mise en régie provisoire, ou la remise en bon état des ouvrages et équipements en cours et en fin de marché ainsi que toute somme restant due par le délégataire à l'expiration du présent marché compris toute pénalité.

Le cautionnement est révisé en fonction des avenants au marché.

Toutes les fois qu'une somme quelconque est prélevée sur la garantie ou le cautionnement, le délégataire doit la ou le reconstituer pour être à son montant initial dans un délai de un (1) mois.

Le délégataire fournit à la ville la preuve de la reconstitution du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

La non reconstitution de la garantie ou du cautionnement, après une mise en demeure restée sans effet pendant un délai d'un mois donne lieu à pénalité de la part de la ville.

Article VIII. 2 - Sanctions pécuniaires – Pénalités

En cas de défaillance dans l'exploitation du service imputable au délégataire, et sauf cas de force majeure, de destruction partielle ou totale des ouvrages, équipements et installations nécessaires à l'exploitation du service, des pénalités sont applicables au délégataire en fonction de l'événement en cause.

VIII.2.1 - Non conformité dans l'exploitation du service

- en cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service le 26 avril 2021 : le nombre de jours de retard multiplié par un jour de chiffre d'affaires calculé sur les

bases du marché et ramené au nombre de jours de fonctionnement des restaurants scolaires de l'année considérée,

- en cas d'interruption générale (aucune livraison sur aucun site) ou partielle (aucune livraison sur au moins un site) du service : un jour de chiffre d'affaires par jour calendaire de retard calculé à l'identique de l'alinéa précédent et, pour les cas d'interruption partielle, le calcul sera fait en fonction du chiffres d'affaires des sites touchés et du nombre de repas non livrés pour le service de portage à domicile,

- en cas de négligence dans le renouvellement ou l'entretien des matériels ayant un impact sur la production et/ou susceptible de mettre en cause la continuité du service public de restauration collective de la ville, dûment constaté lors de la visite annuelle avec les services techniques municipaux et en l'absence de mesures correctives du délégataire dans un délai de 5 (cinq) jours à compter de la réception de la lettre recommandée de la ville de mise en demeure d'y procéder : cinq jours de chiffre d'affaires,

- en cas d'incapacité à produire les attestations de conformité d'un organisme agréé pour les visites obligatoires tant à la cuisine centrale qu'au restaurant universitaire : cinq jours du chiffre d'affaires de l'année de la visite.

VIII. 2.2 - Autres non-conformités

Nature de la non-conformité	Pénalités	Conditions d'application
non-conformités logistiques : Erreur de livraison, manque ayant une incidence sur le service du fait du prestataire.	500,00 €	Au bout de 2 manques observés et remontés au responsable de la cuisine centrale, la pénalité sera appliquée.
Non-livraison ou retard de livraison entraînant un dysfonctionnement important au sein du service (ex : impossibilité de respecter l'heure de reprise de l'école).	1 000,00 €	Applicable dès la première non-conformité.
Non-transmission d'informations obligatoires de par la réglementation et/ou de données permettant d'obtenir une subvention en lien avec les repas ou tout autre.	300,00 € par mois de retard	Les documents doivent être transmis à l'initiative du prestataire.
non-conformité de la prestation : Non-respect des grammages	1 000,00 € par service	Par contrôle sur un échantillon de barquette. Information au prestataire au premier contrôle et, application de la pénalité à la seconde non-conformité.
Non-respect des menus validés en commission des menus	1 000,00 €	Par service pour les menus changés sans justification ni accord de la ville.
Non respect de l'adaptation des menus proposés aux jeunes enfants des crèches et multi-accueil	1 000,00 €	Par service pour les menus changés sans justification ni accord de la ville
Non-respect des critères qualité des produits	1 000,00 €	Par service et par produit non respecté.

Non-respect de la diversité des composants AB (présentation répétitive des mêmes composants)	1 000,00 €	Au 2ème constat de non-respect et à chaque survenance après alerte écrite du service faite par tout moyen. Au compte-rendu annuel d'activité avec tous justificatifs fournis pour vérification, et appréciation motivée par la ville qui aura reçu le délégataire.
Non-respect des pourcentages annuels de denrées issues des circuits courts et/ou des denrées AB	5 000,00 €	
Non production des valeurs d'achat des approvisionnements précisés à l'article VII.3	1 000,00 €	
autres non-conformités : Non-respect des engagements pris en commission des menus, non-respect des plans d'actions auxquels l'entreprise s'est engagée.	500,00 €	Cette pénalité sera appliquée à chaque manquement.
Non-respect du calendrier de rencontre ville/prestataire.	200,00 €	Par annulation effective non justifiée du prestataire.
Non-production du compte-rendu annuel d'activité dans les délais (31 décembre).	200,00 €	Par jour de retard dès dépassement de la date limite.

Dès constatation des non-conformités, la ville en informe immédiatement le délégataire par tout moyen écrit. Les pénalités sont ensuite appliquées par la ville par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au délégataire précisant les manquements à ses engagements et/ou au non-respect du cahier des charges.

La pénalité se cumule avec le non-paiement des prestations non effectuées et ne décharge pas le délégataire de ses responsabilités.

Article VIII. 3 - Sanctions coercitives – Mise en régie provisoire

En cas d'interruption totale ou partielle du service public de la restauration collective du fait du délégataire, la ville a le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes exonératoires ci-après, le service peut être assuré en régie aux frais du titulaire.

Les cas exonératoires sont les suivants :

- fait imputable à la ville,
- fait imputable à l'Administration,

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure de rétablir le service, faite au délégataire par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet à l'expiration d'un délai de deux semaines à compter de la date de la première présentation de ladite lettre.

En cas de mise en régie, la ville peut prendre temporairement possession des locaux, matériels, approvisionnements, véhicules et tous matériels nécessaires à

l'exploitation ; un état quantitatif et qualitatif en est dressé contradictoirement ; la ville dispose alors du personnel d'exécution de la cuisine centrale nécessaire au service.

La régie cesse dès que le délégataire est de nouveau en mesure de remplir son obligation.

Article VIII.4 - Mesures d'urgence

Outre les mesures prévues dans les articles précédents, en cas de carence grave du délégataire ou risque de menace à l'hygiène, à la santé ou à la sécurité publique ou de risque pour les personnes, le maire ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service, après mise en demeure signifiée au délégataire par tout moyen et restée sans effet à l'expiration d'un délai de 24 heures.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du délégataire en cas de fautes graves de celui-ci.

Article VIII.5 - Sanction résolutoire : la déchéance

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le délégataire ne réalise pas les travaux à sa charge ou n'assure pas le service dans les conditions prévues par le marché depuis plus de cinq jours, la ville peut, outre les mesures prévues par les articles VIII.2, prononcer la déchéance du délégataire, sous réserve des clauses d'exonération prévues à l'article VIII.3 selon le cas.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure faite par la ville par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de deux semaines à compter de la première date de présentation de la lettre.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du délégataire, sous réserve des dispositions prévues à l'article VIII.3.

CHAPITRE IX – Fin du marché

Article IX.1 - Cas de fin du marché

Le marché cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après :

1. à la date d'expiration du marché ;
2. en cas de résiliation du marché ;
3. en cas de déchéance du prestataire.

IX.1.1 - Expiration du marché

A la date d'expiration du marché, les investissements initiaux sont réputés être intégralement amortis.

IX.1.1.1 - Continuité du service en fin de marché

La ville a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le titulaire, de prendre pendant les derniers six mois du marché toutes mesures pour assurer la continuité du service en réduisant autant que possible la gêne qui en résultera pour le titulaire.

D'une manière générale, la ville peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif à un nouveau régime d'exploitation.

IX.1.1.2 - Remise des installations et des biens à l'expiration du marché

1) à l'expiration du marché, le délégataire est tenu de remettre à la ville, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du marché, tels qu'ils figurent à l'inventaire défini à l'annexe 5. Cette remise est faite sans indemnité, à l'exclusion des dispositions prévues au 2 ci-dessous.

Six mois avant l'expiration du marché, les parties arrêtent et estiment, s'il y a lieu après expertise en cas de défaut d'accord amiable, les travaux à exécuter sur les ouvrages du marché, qui ne sont pas en état normal d'entretien : le délégataire doit exécuter les travaux correspondants avant l'expiration du marché. A défaut, les frais de remise en état correspondants seront déduits du cautionnement.

2) les installations financées par le délégataire en cours de marché et faisant partie intégrante du marché, sont remises à la ville moyennant le versement par celle-ci d'une indemnité correspondant à la valeur non amortie desdites installations. Le(s) tableau(x) d'amortissement sera(seront) présenté(s). Tout retard dans le versement des sommes dues donne lieu à intérêts moratoires, dans les conditions et selon les modalités prévues à l'article IV.8.2 du présent cahier des charges. Six mois avant l'expiration du marché, les parties arrêtent le montant définitif de cette indemnité et les modalités de paiement.

IX.1.1.3 - Reprise des stocks à l'expiration du marché

La ville a la faculté de racheter les stocks correspondant à la marche normale de l'exploitation. La valeur de ces stocks est fixée à l'amiable, ou à dire d'expert, et payée

au délégataire dans les trois mois qui suivent leur reprise par la ville article IX.1.2 - résiliation du marché.

IX.1.2 – Résiliation

La ville peut mettre fin au marché avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général. La décision ne peut prendre effet qu'après un délai minimum de six mois à compter de la date de sa notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du siège social du délégataire.

Dans ce cas, le délégataire a droit à l'indemnisation intégrale du préjudice subi.

Les indemnités dues correspondent aux éléments suivants :

- bénéfices raisonnables escomptés (sur la base de comptes d'exploitation prévisionnels pour chaque année restant à courir),
- amortissements financiers relatifs aux ouvrages du présent marché et restant à la charge du délégataire à la date de la résiliation,
- amortissements financiers relatifs aux matériels mis en œuvre par le délégataire sur la base du(des) tableau(x) d'amortissement,
- prix des stocks, que la ville souhaite racheter (sur production des factures),
- autres frais et charges engagés par le délégataire pour assurer l'exécution du présent marché, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation,
- montant des pénalités liées à la résiliation anticipée de contrats de prêts ou de crédit-bail s'il en existe (avec production desdits contrats),
- frais liés à la rupture des contrats de travail qui devraient nécessairement être rompus à la suite de cette résiliation, dans le cas où la poursuite de ces contrats ne pourrait être prévue chez le nouveau prestataire.

IX.1.3 – Déchéance

La déchéance prévue à l'article VIII.5 du présent cahier des charges s'accompagne du remboursement par la ville de la part non amortie de tous les investissements réalisés par le délégataire à la cuisine centrale en accord avec la ville, et du rachat des stocks du délégataire, lorsque la ville le souhaite, suivant estimation amiable ou à dire d'expert.

Tout retard dans le paiement des sommes dues, supérieur au délai réglementaire en application, donne lieu à intérêts moratoires calculés selon la réglementation en vigueur.

IX.2 – Dispositions relatives au personnel

En cas de rupture du présent marché pour quelque cause que ce soit :

- si la ville confie la gestion du service à une autre entreprise de restauration, la succession d'employeurs entre le délégataire et la ville se fera conformément aux dispositions de la convention collective nationale de la restauration de collectivité. Au cas où le successeur ne reprendrait pas l'ensemble du personnel d'exécution en place au moment de la rupture du marché, la ville s'engage, soit à faire reprendre le personnel concerné par le successeur, soit à rembourser au délégataire le coût intégral des frais et indemnités dus à raison des mutations ou licenciements auxquels elle serait amenée à procéder de ce fait.

- si la ville reprend en gestion directe son service de restauration ou encore décide de cesser de rendre ce service aux usagers, elle s'engage à reprendre le personnel d'exécution en place au moment de la rupture du marché ou à indemniser le délégataire pour les frais liés à la rupture des contrats de travail de son personnel consécutive à ladite résiliation.

CHAPITRE X – Clauses diverses

Article X. 1. Élection de domicile

Le délégataire fait élection de domicile en son siège social.

Article X. 2. Utilisation des marques professionnelles

L'utilisation de la marque professionnelle du délégataire, à l'occasion du service des repas, est subordonnée à l'accord de la ville.

Toute publicité autre est interdite.

Article X.3. Contentieux

Le présent marché est régi par le droit français.

Pour tout différend susceptible de naître de l'exécution du présent marché entre le délégataire et la ville, et à défaut d'accord amiable, le tribunal administratif de Dijon est seul compétent.

Article X.4. Annexes au cahier des charges

Les annexes ci-après ont valeur contractuelle :

Annexe 1 : Liste des usagers du service public de la restauration collective

Annexe 2 : Liste des points de distribution

Annexe 3: Services avec particularités

Annexe 4 : Denrées alimentaires – critères qualité

Annexe 5 : Biens affermés – descriptifs - état des inventaires

Annexe 6 : Répartition des charges ville – délégataire

Annexe 7 : Règlement de service

Annexe 8 : Dossier offre du délégataire

A Auxerre, le

Pour le délégataire,
Nom et qualité du signataire

Pour le délégant,
Le Maire de la Ville d'Auxerre

CAHIER DES CHARGES

DU SERVICE PUBLIC
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

DE LA VILLE D'AUXERRE

A N N E X E S

ANNEXE 1
LISTE DES USAGERS DU SERVICE PUBLIC DE
LA RESTAURATION COLLECTIVE DE LA VILLE D' AUXERRE

- Enfants des écoles maternelles
- Enfants des écoles élémentaires
- Enfants des centres de loisirs d'âge maternel et d'âge élémentaire
- Enfants des crèches (multi-accueils / halte-garderie).
- Adultes
 - encadrants des enfants des écoles
 - encadrants des enfants des centres de loisirs
 - personnels de service (hôtesses, renforts hôtesse et entretien)
 - passage – visiteurs
- Usagers du site universitaire d'Auxerre
 - étudiants
 - étudiants par alternance
 - enseignants
 - personnels administratif et technique
 - personnels des administrations de la ville et de la communauté d'agglomération
- Seniors et toute personne momentanément privée d'autonomie pour le service de portage à domicile
- Adultes du Centre d'Hébergement et de Réhabilitation Sociale

ANNEXE 2

LISTE DES POINTS DE DISTRIBUTION

Restaurants scolaires	Pour les écoles	Pour les centres de loisirs (indicatif)
53 avenue des Clairions	Groupe scolaire Clairions *	
3 allée de la Colémine	Groupe scolaire Saint-Siméon *et école maternelle des Brichères	<i>Maison des Enfants et Rive-Droite</i>
(self) 5 rue des Fontenottes	Ecoles des Mignottes, écoles Rive Droite et groupe scolaire Brazza **	
1 bis rue du 4 septembre	Groupe scolaire Paris *	
(self) 15 bis rue P. Curie	Groupe scolaire Boussicats *	
(self) 40 rue St Pèlerin	Ecole maternelle et école élémentaire Jean Zay	
4 avenue Courbet	Ecoles maternelles Renoir et Courbet – écoles élémentaires Renoir et Courbet	
(self) 19 rue de la Tour d’Auvergne	Groupe scolaire Rosoires *	<i>Rosoires / Brichères / Sainte-Geneviève</i>
(self) Place de l’Ile de France	Ecole maternelle et école élémentaire des Piédalloues	
Rue de Curly (Laborde)	Groupe scolaire Laborde *	

* 1 Groupe scolaire = 1 école maternelle + 1 école élémentaire.

** Ouverture d’un nouveau restaurant scolaire GS Brazza prévu pour septembre 2021

Toute modification sera portée à la connaissance du délégataire.

CENTRES DE LOISIRS : Brichères, Sainte-Geneviève, Maison des Enfants, Rive-Droite et Rosoires.

Ils fonctionnent tous les mercredis. Certains d’entre eux fonctionnent aussi pendant les vacances scolaires. Un calendrier est arrêté chaque année.

RESTAURANT UNIVERSITAIRE: Rue des Plaines de l’Yonne

CRECHE MUNICIPALE : 5 place Saint-Pierre

MULTI-ACCUEIL DES ROSOIRS : 13 rue de la Tour d’Auvergne

MULTI-ACCUEIL RIVE-DROITE : 16-18 avenue de la Résistance

MULTI-ACCUEIL DU PONT : 1 rue Courtillière

HALTE-GARDERIE « les ACROBATES » : 78 avenue Delacroix – fermeture annoncée

ANNEXE 3

SERVICES AVEC PARTICULARITÉS

- **restauration universitaire**
 - **repas portage**
 - **repas CHRS**
- **repas petite enfance**

1. Restaurant universitaire

Il appartient au délégataire, par l'intermédiaire du personnel affecté à ce service de rendre le niveau de service suivant :

- affichage systématique des menus par semaine
- composition des menus : il appartient au délégataire de proposer un choix d'entrée, de plat principal, fromage et dessert
- suggérer des présentations adaptées
- la qualité des denrées sera celle des menus scolaires, présentée au même rythme avec affichage de cette qualité
- il en sera de même des repas à thème (semaine du goût...)
- le prestataire devra relever tous les manques (vaisselles...), dysfonctionnements, pannes... et en faire part à la ville qui en fera son affaire éventuellement et selon avec le site universitaire

Les dates d'ouverture et de fermeture de ce service seront arrêtées en accord avec le responsable administratif du site universitaire.

2. Service de portage de repas

- Ce service relevant du Centre Communal d'Action Sociale, une convention interviendra entre celui-ci et le délégataire pour arrêter précisément les modalités administratives et financières de ce service.
- Livraison des repas (avec possibilité de collation) 5 fois par semaine, les repas du week-end étant livrés le vendredi et ceux des jours fériés la veille.
- Heures de livraison : au plus tôt : 8 heures
 au plus tard : 11 heures 45
- Qualité des denrées : identique à celles des autres convives pour des menus adaptés à ces convives.

Le délégataire fera des propositions en ce sens. Il devra en être tenu compte dans les menus animations.

Le délégataire proposera un choix de menu chaque jour (2 entrées, 2 plats principaux, 2 fromages, 2 desserts)

- Menus régime : le délégataire devra être en mesure de livrer des menus sans sel et/ou sans sucre (ou appauvris), tels que la commande aura été faite par le CCAS.

Il fera des propositions de menu adapté.

- Le CCAS centralise les commandes et transmet les informations au délégataire qui facture au CCAS.
- Le CCAS récupère le prix des repas auprès des bénéficiaires.

3. Repas Centre d'Hébergement et de Réhabilitation Sociale (CHRS) rue Etienne Dolet – fermé pour travaux - en provisoire rue de la Tour d’Auvergne jusque courant 2022

- Ce service relevant du Centre Communal d'Action Sociale, les modalités administratives et financières de fonctionnement du service seront réglées dans la même convention que celle réglant le service de portage.
- Livraison des repas servis le midi et le soir : tous les jours, les repas du week-end étant livrés le vendredi et ceux des jours fériés sont livrés la veille.
- Heures de livraison : 7h 30 pour les repas et à partir de 7h pour le pain
- Qualité des denrées : identique à celle des autres convives pour des menus adaptés sans alcool dans l'élaboration des recettes y compris les pâtisseries.

4. Repas Petite Enfance

- Structure des repas

La structure des repas proposés en établissement d'accueil ou de soins varie en fonction des âges.

On distingue 3 groupes d'âges et donc 3 structures de repas différents : de 8-9 à 12 mois, de 12 à 15-18 mois, de 15-18 mois à 3 ans.

Les tableaux ci-après présentent les structures types du déjeuner et du goûter qui pourront à la marge être adaptées à l'organisation et aux moyens de l'établissement d'accueil.

- Structure type du déjeuner

Pour répondre aux besoins nutritionnels de l'enfant, il est recommandé d'augmenter progressivement le nombre de composantes : 3 pour les bébés, 4 pour les moyens et 4 à 5 pour les grands.

	Bébés (8-9 à 12 mois) 3 composantes	Moyens (12 à 15-18 mois) 4 composantes	Grands (15-18 mois à 3 ans) 4 à 5 composantes
Entrée	/	*	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes

			secs cuits ou entrées protidiqes + matières grasses crues
Plat protidique	Viande, poisson ou œuf		Viande, poisson ou œuf
Garniture	Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues + éventuellement lait infantile incorporé dans la purée		Légumes et/ou pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits + matières grasses
Produits laitiers	(lait infantile s'il n'est pas incorporé dans la purée)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fruits de préférence cuits	Fruits crus et/ou cuits ou autres desserts	Fruits crus et/ou cuits ou autres desserts
Boisson	Eau à volonté		

Le pain fait partie intégrante de chaque repas. Il convient d'adapter sa quantité à la nature des plats proposés, notamment en fonction de la garniture (légumes et pomme de terre ou produit céréalier).

** Possibilité de proposer des entrées de légumes aux enfants dans la tranche d'âge 12 à 15-18 mois selon leur développement et leurs capacités masticatoires. Capacités appréciées par les adultes encadrants.*

- Structure type du goûter

Le goûter est un repas essentiel dans l'équilibre nutritionnel de l'enfant. L'apport lacté adapté est l'élément indispensable qui doit être proposé à chaque goûter. La quantité des fruits et de compléments céréaliers pourra être adaptée en fonction des besoins individuels.

Bébés (8-9 à 12 mois)	Moyens (12 à 15-18 mois)	Grands (15-18 mois à 3 ans)
Lait maternel ou infantile	Lait maternel ou infantile ou éventuellement autre produit laitier	Lait maternel ou infantile ou éventuellement autre produit laitier
Fruits cuits de préférence	Fruits crus et/ou cuits	Fruits crus et/ou cuits
Eventuellement compléments céréaliens	Compléments céréaliers	Compléments céréaliers

- les propositions de services viande contenant de la dinde seront refusés,
- le lait infantile 2ème âge proposé dans les collations devra être d'origine AB.

* * *

Annexe 4

Denrées alimentaires

Critères qualité

PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES

	Référentiel qualité	Condition d'élevage	Condition d'abattage, de découpe, de conditionnement et d'étiquetage	Préparation, transformation, spécificités nutritionnelles
viandes bovines	<p>Les viandes proviendront d'animaux de race bouchère ou de type racial et seront prioritairement issus de filières de proximité, nés élevés et abattus en France (par ex. Charolais, Limousine, Parthenaise, Blonde d'Aquitaine...)</p> <p>Les steaks hachés de bœuf et la viande hachée de bœuf (cheveu d'ange ou égréné) seront d'origine française et conformes aux spécifications du GEMRCN B1-12-03 du 28 janvier 2003 (mis à jour en mars 2015) et du règlement CE 853/2004</p> <p>Le veau sera au minima rosé selon la dénomination en vigueur, origine France.</p>	<p>Les viandes proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal.</p> <p>L'alimentation des animaux concernés excluant toute farine animale</p> <p>L'engraissement des animaux sera d'un niveau maximum de 3 et une conformation minimum de classe R (grille de classification EUROP).</p> <p>La viande de veau ou jeune bovin proviendra d'animaux d'un minimum de 12 mois d'âge.</p>		<p>Viande fraîche réfrigérée ou conditionnée sous vide</p> <p>Les steaks hachés de bœuf 100 % muscle et le œuf haché (cheveu d'ange, égréné) contenant moins de 15 % de matières</p> <p>Viande grillée et rôtie 1ère catégorie :</p> <p>Confectionnées dans le gîte, paleron macreuse</p> <p>Viandes sautées 2ème catégorie :</p> <p>confectionnées dans les basses cotes et veines grasses.</p> <p>Les préparations à base de bœuf ou de veau haché (boulettes, hamburgers) devront convenir un minimum de 70% de viande de bœuf et ne devront pas excéder 20% de matières grasses.</p> <p>Le rôti non bardé, non lardé dans la noix sous noix ou noix pâtissière.</p> <p>L'escalope dans la noix sous noix ou noix pâtissière</p> <p>Blanquette sans os confectionné dans le carré</p>
viandes d'agneau	<p>Les viandes proviendront d'animaux d'origine Française. Elles seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B1-15-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes d'ovins en muscles ou piécées.</p>	<p>Les viandes d'agneau proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre Démarche équivalente.</p> <p>Les viandes issues de filières utilisant une alimentation sans OGM sont à privilégier.</p>	<p>La viande doit satisfaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux critères microbiologiques et sanitaires définis dans la réglementation communautaire - aux principes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort, définis par le règlement CE 1099/2009 du 24 septembre 2009, stipulant notamment l'obligation de l'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort. 	<p>Le gigot sera confectionné dans le culotte</p> <p>Le sauté sera confectionné dans l'épaule</p> <p>L'agneau sera garanti de moins d'un an</p>
Viandes de volailles ou de lapin	<p>Les viandes proviendront d'animaux prioritairement issus de filières de proximité (a minima européennes pour les viandes de lapin).</p> <p>Elles seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B1-18-07 et B1-19-08 du 4 mai 2007 applicables aux viandes et aux abats de volaille, de lapin ou de caille, en carcasses ou piécées et aux préparations de viandes et produits à base de viande de volaille .</p>	<p>Les viandes proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente.</p> <p>Les viandes issues de filières utilisant une alimentation sans OGM sont à privilégier.</p> <p>Les volailles devront avoir été nourries avec une alimentation 100% végétale (avec un minimum de 60 % de céréales), minérale et vitamine.</p> <p>Leur alimentation devra avoir été engagée dans une démarche raisonnée en matière d'utilisation d'antibiotiques et d'alimentation (absence de farine, de graisse animale ou d'hormones de croissance).</p> <p>Les volailles devront être principalement issues de souches à croissance intermédiaire ou rustique et lente.</p>		<p>Viande fraîche, classe à Label Rouge réfrigérée ou conditionnée sous vide.</p> <p>Les cordons bleus (de volaille ou de dinde) devront avoir été préparés selon les règles de l'art, excluant les viandes séparées mécaniquement, le cou ou les abats.</p> <p>La viande devra représenter un minimum de 50% du produit total, la panure ne pouvant excéder 27%.</p> <p>Les paupiettes et rôtis de lapins farcis devront être composés de viande reconstituée, à l'exclusion des VSM (viandes séparés mécaniquement) de la viande de cou et des abats.</p> <p>La part de viande devra représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, farce, barde et ficelle exclues.</p> <p>Les rôtis de dinde seront constitués de viandes blanches sans barde et sans saumurage. Le poulet sera à privilégier dans toutes les recettes à base de volaille.</p> <p>Le jambon de dinde dans le filet sera proposé pour les sans porc.</p>
viandes de porc	<p>Les viandes proviendront d'animaux prioritairement issus de filières de proximité. Elles seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes de porcins en muscles ou piécées.</p>	<p>Le jambon cuit sera de qualité "label rouge" ou bleu blanc cœur sans couenne ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret du 25 mars 2016.</p> <p>Les charcuteries de type cervelas, pâté, saucisse... seront fabriquées exclusivement à partir de porcs issus de filières respectant les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcs élevés avec une alimentation garantie sans antibiotiques, sans OGM, sans farine animale ou hormones de croissance - porcs élevés sur paille, avec liberté de mouvement, sans époutage des dents, sections des queues ou castration à vif - le fumier et compost obtenus sont utilisés à l'enrichissement des terres agricoles 	<p>La viande doit satisfaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux critères microbiologiques et sanitaires définis dans la réglementation Communautaire - aux principes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort, définis par le règlement CE 1099/2009 du 24 septembre 2009, stipulant notamment l'obligation de l'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort. 	<p>Viande fraîche réfrigérée ou conditionnée sous vide</p>

PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX AUTRES MATIERES

	Référentiel qualité	Variété	Préparation, transformation, spécificités nutritionnelles
Fruits, légumes Et légumes secs	<p>Les légumes devront être issus d'une agriculture préconisant une utilisation de traitements phytosanitaires de manière sélective, efficace et limitée, ainsi qu'un rythme de production saisonnier.</p> <p>Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après récolte (conservation).</p> <p>Particularités :</p> <p>Haricots verts extra fins sans fil Petits pois extra fins</p> <p>Les carottes jeunes en majorité ou en rondelles selon les recettes, le prestataire fournira les fiches techniques (surgelés ou frais), Légumes mélangés frais ou surgelés</p> <p>Les pommes de terre devront être fraîches ou sous vide en dépannage. L'origine et la variété des frites devront être précisées. La purée « Maison » sera à privilégier.</p> <p>Les purées de légumes devront contenir au maximum 50% de pomme de terre. Les lentilles seront bio et local, les lentilles non certifiées AB seront des lentilles vertes du Puy dans la mesure du possible.</p> <p>Pour les légumes servis en crudités :</p> <p>Produits bruts à privilégier et pour produits non AB, 4^e gamme, catégorie 1, provenance France majoritairement. Si import, UE exceptée pour les produits exotiques.</p> <p>Les produits rapés « Masion » seront favorisés (carottes, céleri, chou ...) Pour les légumes servis en crudités :</p> <p>Betteraves 4^e gamme, haricots verts ou beurre extra fins sans fil, frais ou surgelés. Choux fleurs : frais ou surgelés brisures Macédoine, frais ou surgelés.</p>	<p>Les légumes devront avoir été sélectionnés en 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème} ou 4^{ème} gamme en fonction de critères gustatifs qui devront être déterminants dans les choix opérés.</p> <p>Les produits frais sont à privilégier.</p> <p>Dans les cas spécifiques de produits bio et/ou issus du commerce équitable dont la fréquence d'introduction est précisée dans le présent cahier des charges le titulaire s'engage à proposer des produits principalement frais.</p> <p>Les fruits devront être à maturité, de catégorie 1 au minimum, étiquette rouge en saison.</p>	<p>Les légumes frais respecteront impérativement la saisonnalité.</p> <p>Les légumes en conserve sont à limiter au maximum en fréquence, en références et être soumis à l'approbation du responsable de la restauration.</p> <p>Les appetisés devront être limités au menu de secours. Ces dernières sont strictement limitées aux propositions du titulaire dans son offre.</p> <p>Des potages devront être proposés en période hivernale (novembre à mars), à raison de 2 à 3 fois par mois. Ils devront correspondre à un apport de légumes au minimum de 40% par portion.</p> <p>Ces potages seront "faits maison", à partir de légumes frais issus de l'agriculture biologique et de circuits courts.</p> <p>En brique pour dépannage après validation du service, choix étendu à (6 à 8 variétés)</p> <p>Les fruits frais proposés seront impérativement de saison et servis à maturité. Le titulaire sera attentif à la teneur en sucre ajouté.</p> <p>Des fruits cuits qui ne devra pas excéder 15% (compotes, fruits au sirop).</p> <p>Le coulis peut être considéré comme un fruit et servi avec un laitage.</p> <p>Mélanges féculents/légumes :</p> <p>Le rapport légumes est de 50 % minimum par rapport au féculent.</p> <p>Ex. riz/ratatouille, épinard ou brocolis/pomme de terre.</p> <p>Les fruits cuits et compotes ne contiendront pas plus de 1 % de sucre ajouté au fruit.</p>
Pains et produits Céréaliers	<p>Les pains devront être de qualité artisanale, frais du jour et croustillants. Les céréales (pâtes, riz, semoule, blé, quinoa...) devront être sélectionnées en fonction de leur qualité organoleptique.</p> <p>Pain traditionnel, pain bio farine type 65 Fournisseur : artisan local Pique nique : pain ou pain individuel 50 gr</p> <p>Des variétés multiples de riz devront être proposées et précisées dans les menus en fonctions des recettes.</p> <p>Riz garanti sans OGM, commerce équitable à privilégier.</p> <p>Les pâtes seront des pâtes aux œufs de qualité supérieure.</p>	<p>Le pain sera issu de filière traditionnelle ou biologique selon les fréquences définies dans le marché.</p> <p>Le titulaire apportera une attention toute particulière à la qualité organoleptique des pains issus de l'agriculture biologique pour qu'elle corresponde aux goûts de jeunes enfants.</p> <p>Pour les céréales, le recours à des référentiels de qualité et d'origine officiels ("label AB" ou équivalent, AOC, IGP...) devra constituer un critère essentiel de sélection des produits.</p> <p>Les pâtes et la semoule seront de qualité supérieure et fabriquées à partir de semoule de blé dur.</p> <p>Les céréales semi-complètes ou complètes Seront systématiquement issues de l'agriculture biologique.</p>	<p>Le pain devra être livré entier (à trancher dans l'office).</p> <p>La livraison de pain rassis, repassé au four, congelé est interdite. Il ne devra pas être entreposé dans des locaux frigorifiques (unités centrales, camions de livraison).</p> <p>Il devra être livré dans les créneaux d'ouverture du site de restauration.</p> <p>Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la quantité de pain devra être ajustée en fonction de la composition des menus du jour.</p> <p>Les pâtisseries salées ou sucrées seront à minima de qualité artisanale ou "fait maison".</p> <p>Dans ces préparations, le recours à des produits à base de gélatine animale, additifs ou graisses de palme sont interdits.</p> <p>Le titulaire veillera par ailleurs à limiter les matières grasses hydrogénées.</p> <p>1 service de pain spécial (céréale, raisin, figues...) sera proposé 1 fois par mois autour d'un plateau de fromages.</p>
Viennoiserie, Dessert lactés et Pâtisserie	<p>Ils seront principalement « fait Maison » Ils devront être frais ou extra frais.</p> <p>Les produits surgelés seront soumis à la validation du service restauration collective de la ville après dégustation.</p> <p>Les pâtisseries sèches, à la date d'utilisation optimale Pourront être proposées en accompagnement d'un dessert ou d'une compote.</p> <p>La semoule au lait et le riz au lait seront faits « Maison » à partir d'ingrédients bio.</p>		
Matières Grasses, Condiments, Vinaigrette Et sauce	<p>Les matières grasses seront exclusivement végétales.</p> <p>Les matières grasses végétales solides devront être contrôlées dans leur composition en acide gras trans.</p> <p>Vinaigrette : Produit fait « maison » à base d'huile d'olive, tournesol, colza. Les vinaigrettes ne contiendront pas plus de 75 % d'huile selon la législation. Recette de base : 80 % colza, 20 % tournesol.</p> <p>Les produits à base d'arachide seront limités et identifiés clairement afin d'éviter les allergies.</p> <p>Il sera fourni 1 l de vinaigre et d'huile pour complément assaisonnement.</p> <p>Sauce : Les sauces seront élaborées en cuisine sans base de fond (viande, volaille, ou de poisson) . La sauce et le jus seront adaptés aux enfants</p>	<p>Les condiments seront proposés en dosettes individuelles.</p> <p>Le beurre en portion individuelle sera proposé avec les radis et les sardines.</p> <p>Le sel de table sera distribué en dosettes dans les restaurants scolaires (sel gris en cuisine centrale)</p>	

PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX AUTRES MATIERES ANIMALES

	Référentiel qualité	Variété	Conditionnement	Préparation, transformation, spécificités nutritionnelles
Poissons et produits De la pêche	<p>La Ville d'Auxerre souhaite soutenir les filières durables de pêche afin d'assurer la pérennité des populations de poissons, maintenir la structure, la production et la fonction des écosystèmes. La gamme d'espèces proposées devra donc être aussi variée que possible. Les crevettes et autres fruits de mer proviendront prioritairement de pêches européennes. Poissons surgelés norme AFNOR NF V 45 074</p>	<p>Les poissons et produits de la mer pourront Soit être issus d'élevage (charte de transparence à fournir), soit de capture sauvage, y compris en eau douce.</p>	<p>Tous les poissons (filets, produits panés, meunière, en beignets) et autres produits de la mer seront frais ou surgelés, garantis sans arête et sans peau (à l'exception du thon, de la sardine et du maquereau qui pourront être appertisés). Les produits de la mer devront être présentés en plaques ou filets individuels.</p>	<p>Produits enrobés (panés, en beignets) : La proportion de chair de poisson par portion devra représenter un minimum de 70% de la totalité de la préparation protidique. L'enrobage est laissé à un libre choix du titulaire parmi les options suivantes : chapelure, pâte à beignets ou préparations aromatisées. Le rapport P/L devra être au minimum de 1,5. Le poisson devra être proposé en filet, pavé ou steak. Les dames seront à exclure. Présentations en cubes ou dés sont proscrites. Le poisson meunière devra représenter 2 services sur 3 par rapport au poisson pané.</p>
Oeufs et ovo produits	<p>Dans un souci de cohérence de la démarche de soutien au bien-être animal, la Ville d'Auxerre souhaite avoir recours à des œufs et ovo-produits issus de filières labellisées ("label rouge", "Agriculture Biologique" ou équivalent). Les œufs frais porteront prioritairement le code fr et l'estampille des classes d'élevage 0 ou 1. Les autres ovo-produits seront fabriqués à base d'œufs respectant ces mêmes classes d'élevage. 0 : œufs de poules élevées en plein air (au moins 2,5m² de terrain extérieur par poule) et nourries avec une alimentation biologique 1 : œufs de poules élevées en plein air (au moins 2,5m² de terrain extérieur par poule)</p>	<p>Les œufs devront être produits par des poules fermières, élevées et nourries selon un mode de production fermier et/ou biologique, en plein air et conformément au cahier des charges du label proposé.</p>	<p>Pour garantir une bonne qualité organoleptique, les œufs durs écalés ou pochés prêts à l'emploi devront être conditionnés sous atmosphère protectrice, garantis sans adjonction de conservateurs chimiques et non saumurés.</p>	<p>La Mayonnaise sera soumise à dégustation</p>
Fromages produits laitiers Et lait	<p>Afin de garantir la qualité des produits, le recours à des produits laitiers labellisés ("label rouge" ou équivalent, "agriculture biologique" ou équivalent, AOC, IGP...) sera à privilégier selon la fréquence définie dans les pièces du marché. Le lait sera stérilisé UHT 1/2 écrémé, circuit court. Le lait écrémé ou entier est prohibé. Les édulcorants seront refusés. Les laitages sucrés ne devront pas dépasser 10 % de saccharose ajoutée. Les desserts à base de lait seront confectionnés avec du lait 1/2 écrémé. Tout autre produit devra être soumis au service de Restauration collective.</p>	<p>Le titulaire proposera aux convives une variété la plus large possible de fromages de qualité, préparés à partir de lait pasteurisé et à maturité optimale. Les fromages au lait cru sont interdits. Les autres produits laitiers (crèmes desserts, liégeois, mousses, flans...) devront être exempts de gélatine animale.</p>	<p>La découpe des fromages sera effectuée en office (les entames seront écartées). Les portions individuelles pourront occasionnellement, sur accord préalable être proposées (spécialités fromagères à tartiner ou choix en libre service...) Dans le cas particulier du fromage râpé, proposé en accompagnement de certaines préparations, la portion individuelle minimum est de 15g par convive (il devra soit être incorporé directement dans la préparation, soit livré en vrac). La portion individuelle de petits suisses correspondra à 2 fois 60g dans le cas d'un dessert lacté et de 60g s'il remplace le fromage du jour.</p>	<p>Les yaourts proposés aux convives devront avoir été élaborés avec du lait partiellement écrémé ou entier selon les préparations. Ils seront proposés soit nature et accompagnés d'une dosette de 5g de sucre à rajouter, soit sucrés, aromatisés (arôme de synthèse, fruits...). Les petits suisses et fromages blancs seront proposés selon les mêmes modalités que les yaourts, incluant une teneur en matières grasses de 20 à 40%. Un même fromage ne pourra être présenté plus de 3 fois en 20 jours.</p>

ANNEXE 5

BIENS AFFERMÉS – DESCRIPTIFS - ÉTATS ET INVENTAIRES

5.1 – Biens immeubles

5.2 – Etat des lieux et inventaires contradictoire des matériels et mobiliers de la cuisine centrale

5.3 – Plan de renouvellement

Il sera dressé à la prise de possession des lieux et un exemplaire signé des parties sera remis au délégataire.

ANNEXE 5.1

IMMEUBLES ET LOCAUX MIS A DISPOSITION DU DELEGATAIRE

Le descriptif ci-après pourra faire l'objet de remarques de la part du délégataire dans les trois mois qui suivront la signature du présent marché, au cas où celui-ci constaterait des différences entre la réalité des immeubles et locaux mis à sa disposition et les éléments décrits ci-après.

La cuisine centrale est située rue du Colonel Rozanoff, en zone d'activités des Pieds de Rats. Elle est construite sur un terrain de 4620 m², cadastré IL 43, entièrement clos de grillage plastifié posé par la ville qui en est le propriétaire.

Date de mise en service : 1^{er} janvier 1988

Ses caractéristiques de construction sont les suivantes :

- emprise au sol : 630 m² - 1 niveau
- 1 sous-sol : 125 m²
- surface hors œuvre brute : 755 m²
- hauteur de faîtage : 5,50 m²
- aires de stationnement : 200 m²
- surface des espaces verts : 2 700 m² environ
- construction en béton banché, isolée et revêtue d'un bardage métallique en sa partie rez-de-chaussée
- conçue pour le « tout électrique » ses matériaux sont de qualité et ont reçu l'agrément de l'EDF.

1 – le sous-sol

D'une hauteur sous plafond d'environ 1,80 – 3,00 m, le sous-sol composé de murs en béton banché brut de maçonnerie reçoit les collecteurs d'eaux usées en fonte et les évacue vers un dégraisseur avant de rejoindre le collecteur public.

Ce sous-sol destiné aux locaux techniques abrite :

- un local abritant les compresseurs des chambres froides d'environ 35 m², bétonné et ventilé naturellement.
- un transformateur EDF occupant un local fermé d'environ 13 m².
- une chaufferie, bétonnée et fermée d'environ 36 m², assurant la production d'eau chaude et le traitement des eaux,
- un vide sanitaire brut de terre correspondant aux murs de fondations de l'édifice.

2 – Le rez-de-chaussée

Le rez-de-chaussée de la cuisine centrale s'articule autour de quatre zones :

- les locaux administratifs et les locaux sociaux
- les locaux de préparation des repas
- les locaux de stockage des produits à traiter et traités
- les locaux d'hygiène : laverie, poubelles ...

a) les locaux administratif et les locaux sociaux :

Ce sont des locaux de conception traditionnelle chauffés par des convecteurs électriques, ventilés et éclairés par des baies en aluminium laqué.

Sols carrelés, faux plafonds, et revêtements muraux ou peintures.

L'accès de ces locaux se fait par une entrée et un dégagement indépendants de 10 m² environ.

On y trouve :

- le bureau du responsable (3 postes de travail), de 11 m², carrelé, éclairé, chauffé, et renfermant l'armoire générale des installations,
- un vestiaire-sanitaires hommes, de 13 m², comprenant une douche, 2 WC, 1 urinoir et 2 lavabos,
- un vestiaire-sanitaires femmes, de 13 m², comprenant 1 douche, 2 WC et 2 lavabos,
- une salle à manger du personnel de 17 m² carrelée, éclairée, ventilée, chauffée statiquement, et peinte.

b) les locaux de préparation des repas :

- ces locaux sont chauffés par des batteries d'aérothermes électriques et quelques convecteurs électriques.
- l'extraction et la ventilation des buées s'effectuent en terrasse au moyen de tourelles branchées sur les différents collecteurs protégés par des filtres à graisse.

Plusieurs zones sont définies :

- la légumerie et tubercules de 25 m² environ, carrelée,
- la partie cuisson d'une superficie d'environ 85 m² environ comprenant les hottes d'extraction des buées et les batteries d'aérothermes électriques correspondantes,
- le local « traiteur » de 45 m² équipé de hottes d'extraction des buées et les batteries d'aérothermes électriques correspondantes,
- le conditionnement et répartition et une zone de préparation froide de superficie totale d'environ 53 m². Ces locaux ne sont pas chauffés mais climatisés,
- un bureau en cloisons préfabriquées destiné au technicien de la cuisine, de 7 m².

c) les locaux de stockage des produits à traiter et traités

- le local dit « Economat » équipé de rayonnages, chauffé par des convecteurs électriques reçoit l'ensemble des produits et composants autres que frais. Superficie carrelée 41 m²,
- un ensemble de chambres froides négatives préfabriquées de 44 m² stockent viandes, légumes, B.O.F. et surgelés,
- une chambre froide reçoit les produits cuisinés en attente de livraison de 36 m².

d) les locaux d'hygiène

- une laverie de 22 m² destiné au nettoyage de la vaisselle reçoit un lave- vaisselle industriel avec en aplomb de son installation une tourelle d'extraction des buées protégée par une hotte équipée de filtres à graisse,
- un local « poubelles » et produits d'entretien correspondant de 16 m² permet d'abriter les containers.

ANNEXE 5.2

CUISINE CENTRALE, BIENS MEUBLES ET EQUIPEMENTS,
ETAT DU MATERIEL

SALLE DE CUISSON	Ancienneté
- 2 sauteuses électriques	2008
- 1 four FRIMA mixte Selfcooking – SCC 202 GN 2/1	2007
- 1 four FRIMA mixte Selfcooking – SCC 201 GN 1/1	2007
- 1 four MKN et chariot d'enfournement	2019
- 1 marmite bain marie électrique, marque Capic réf W384112	2018
- 2 chariots d'enfournement pour FD 201 et FD 20	2007
- 4 échelles inox GN 2/1 réf 190.820	2008
- 2 chariots inox GN 2/1 réf 112.312	2008
- 2 cuviers à niveau variable GN 2/1	2008
- 4 bacs mobiles 121 l	2008
- 1 table inox alimentaire	
- 1 meuble inox alimentaire	
- 2 meubles étagère	
- 1 turbo broyeur TBX130 à tube purée	2009
- 1 étiqueteuse	2014
- 1 piano à gaz CAPIC réf Alliance 900 (utilisation très occasionnelle)	1998
- 1 batteur mélangeur Dito Sama BMX 60	2014
- 1 batteur malaxeur XBM 30 litres	2005
- 1 ensemble meuble et table inox	
ECONOMAT	
- 1 balance PRECIA portée 200 kg	1998
- 1 ensemble d'étagères galvanisées	2004
- 1 ensemble d'étagères duralinox FERMOD	2005
- 1 désinsectiseur électrique 2 x 15 W	2008
- 1 désinsectiseur électrique 2 x 15 W	2019
SALLE CONDITIONNEMENT	
- 1 thermoscelleuse autopacck3,0 n° série 609087001	2017

- 1 imprimante thermique Sato cl4nx 203 dpi avec panel pc 15 pouces	2017
- 1 thermoscelleuse autopack3,0 n° série 1609087002	2017
- 2 cellules de refroidissement FRIGINOX MX2SIC	2018
- 1 cellule de refroidissement FRIGINOX – RR 2 FS 1601	2007
SALLE DE LAVAGE	
- lave batterie marque Colged Top 924	2018
- 1 ensemble d'étagères – local entretien	
LEGUMERIE	
- 1 robot coupe mélangeur CL 55	2005
- 1 éplucheuse à légumes Dito Sama TI 25	2014
- 1 trancheur à pignon marque Mathieu HEN 350	2014
- 1 trancheur à viande	2007
SOUS-SOL	
- 1 groupe de condensation extérieur marque Danfoss réf LPHM2071LLPOOE	2018

5.3– PLAN DE RENOUELEMENT (estimation HT valeur 2019)

	2021	2022	2023	2024	2025	2026
1 sauteuse basculante à cuve cylindrique et racleur amovible	62 000 €					62 000 €
2 cuiviers standard	900 €					
1 coupe légumes		12 470 €				
1 éplucheuse		6 135 €				
1 four mixte électrique			30 910 €			
1 marmite électrique à bain marie				29 784 €		
1 mixer plongeant					1 061 €	
1 trancheur à pignon automatique					5 744 €	
1 batteur mélangeur avec chariot pour transport de cuve					13 262 €	
1 cellule de refroidissement					15 203 €	
1 girafe					7 209 €	

ANNEXE 6

REPARTITION DES CHARGES VILLE- DELEGATAIRE

- 6.1 - Grille de répartition et répartition des missions entre la ville et le délégataire.
- 6.2 - Charges de la ville propriétaire.
- 6.3 - Contrats d'entretien – maintenance – prescriptions

ANNEXE 6.1

**GRILLE DE REPARTITION DES CHARGES DE MAINTENANCE ET DE
RENOUVELLEMENT DE LA CUISINE CENTRALE (*) DE LA VILLE
D'AUXERRE**

<i>CUISINE CENTRALE</i>	VILLE	PRESTATAIRE
<u>FLUIDES ET DECHETS</u>		
➤ Electricité-Gaz (EDF-GDF) (contrat et consommations)	///	●
➤ Eau (Compagnie des Eaux) (contrat et consommations)	///	●
➤ Téléphone (France Télécom) (contrat et consommations)	///	●
➤ Chauffage-Climatisation (contrat et consommations)	///	●
➤ Vidange bac à graisse	///	●
➤ Evacuation des déchets (ordures ménagères)	●	///
➤ Fourniture du sel pour adoucisseur	///	●
<u>BÂTIMENT</u>		
➤ Maintenance gros œuvre (charpente, couverture)	●	///
➤ Maintenance second œuvre (raccords de peinture et de revêtement de sol)	///	●
➤ Maintenance des réseaux extérieurs au bâtiment	●	///
➤ Espaces extérieurs, abords et accès	///	●
➤ Nettoyage des sols et surface accessible des murs (compris intérieur des vitres)	///	●
➤ Nettoyage extérieur des vitres	●	///
➤ Lessivage une fois par an des plafonds et partie haute des murs	///	●
<u>PLOMBERIE</u>		
➤ Entretien de la distribution d'eau et du réseau d'eaux usées intérieur au bâtiment	///	●
➤ Entretien du traitement d'eau	///	●
➤ Mise à niveau des bacs à sel	///	●
<u>ELECTRICITÉ GÉNÉRALE</u>		
➤ Entretien du tableau électrique (protections) et des réseaux force et éclairage normal	///	●
➤ Entretien des blocs d'éclairage de sécurité	///	●

<u>INSTALLATIONS THERMIQUES</u>		
➤ Entretien du chauffage et traitement d'air	///	●
<u>EXTRACTIONS D'AIR</u>		
➤ Nettoyage hebdomadaire des filtres à graisses	///	●
➤ Entretien électromécanique des extracteurs	///	●
➤ Ramonage des conduits d'évacuation	///	●
➤ Nettoyage annuel des circuits d'extraction (hottes, filtres, conduits et ventilateurs)	///	●
<u>VENTILATION-SOUFFLAGE</u>		
➤ Entretien de l'installation de soufflage (filtres, conduits, ventilateur, bouches)	///	●
<u>DÉRATISATION, DÉSINSECTISATION</u>	///	●
<u>VÉRIFICATIONS RÉGLEMENTAIRES DE SÉCURITÉ</u>		
➤ Contrôle annuel des installations électriques par bureau de contrôle	///	●
➤ Vérification des fermes porte	///	●
➤ Contrôle réglementaire des extincteurs	///	●
➤ Vérification des éclairages de sécurité	///	●
➤ Contrôle de l'installation de gaz	///	●
➤ Vérification des appareils d'utilisation du gaz.	///	●
<u>RENOUVELLEMENT</u>		
➤ Renouvellement des matériels, du mobilier et de l'immobilier (plan de renouvellement)	●	///
➤ Renouvellement du mobilier et petits matériels et acquisitions si besoin inférieurs à 600 € ht l'unité	///	●
<u>MAINTENANCE DES MATERIELS</u>		
➤ Entretien et réparation des matériels d'un montant supérieur à 1200 Euros HT	●	///
➤ Entretien et réparation des matériel d'un montant inférieur à 1200 Euros HT	///	●
➤ Tous consommables concourant au fonctionnement et à l'utilisation des matériels	///	●
<u>SECURITE DES BIENS</u>		
➤ Entretien et toute intervention sur le système de protection	///	●

(*) Le Délégué n'est investi d'aucune mission sur les offices ou les restaurants des écoles.

ANNEXE 6 .1 (suite)

ENTRETIEN

REPARTITION DES MISSIONS ENTRE LA VILLE ET LE DELEGATAIRE

CHARGES DITES LOCATIVES SUR LE PATRIMOINE BATI

Conformément au décret n° 87.712 du 26 août 1987 pris en application de l'article 7 de la
Loi n° 86.1290 du 23 décembre 1986,

« sont des réparations locatives les travaux d'entretien courant et de menues réparations, y compris les remplacements d'éléments assimilables auxdites réparations, consécutifs à l'usure normale des locaux et équipements à usage privatif ».

Ont notamment le caractère de réparations locatives les réparations suivantes énumérées en annexe du décret sus-cité.

LISTE DES REPARATIONS AYANT LE CARACTÈRE DE REPARATIONS LOCATIVES

I – Parties extérieures dont le locataire à l'usage exclusif

a) Jardin privatif :

Entretien courant, notamment des allées, pelouses, massifs, taille, élagage, échenillage des arbres et arbustes ;

Remplacement des arbustes ; réparation et remplacement des installations mobiles d'arrosage.

b) Auvents, terrasses et marquises :

Enlèvement de la mousse et des autres végétaux.

c) Descentes d'eaux pluviales, chéneaux et gouttières

Dégorgement des conduits.

II – Ouvertures intérieures et extérieures

- a) Sections ouvrantes telles que portes et fenêtres :
 - graissage des gonds, paumelles et charnières
 - menues réparations des boutons et poignées de portes, des gonds, crémones, espagnolettes ; remplacement notamment de boulons, clavettes et targettes.
- b) Vitrages :
 - réfection des mastics ou joints
 - remplacement des vitres détériorées
- c) dispositifs d'occultation de la lumière tels que stores et jalousies :
 - graissage
 - remplacement notamment de cordes, poulies ou de quelques lames.
- d) Serrures et verrous de sécurité :
 - Graissage
 - Remplacement de petites pièces ainsi que des clés égarées ou détériorées.
- e) Grilles, grillages
 - Nettoyage et graissage
 - Remplacement notamment de boulons, clavettes, targettes.

III – Parties intérieures

- a) plafonds murs intérieurs et cloisons :
 - Maintien en état de propreté
 - Menus raccords de peintures et tapisseries
 - Remise en place ou remplacement de quelques éléments des matériaux, revêtement tels que faïences, mosaïque, matière plastique
 - Rebouchage des trous rendu assimilable à une réparation par le nombre, dimension et l'emplacement de ceux-ci.
- b) Revêtements de sols
 - Entretien courant, remise en état, pose de raccords
- c) Placards et menuiseries telles que plinthes, baguettes et moulures
 - Remplacement des tablettes et tasseaux de placard et réparation de leur disposition de fermeture ; fixation de raccords et remplacement de pointes de menuiseries.

IV – Installations de plomberie

- a) canalisations d'eau
 - dégorgement
 - remplacement notamment de joints et de colliers

b) canalisation de gaz

- entretien courant des robinets, siphons et ouvertures d'aération
- remplacement périodique des tuyaux souples de raccordement.

c) Dégraisseur

- Vidange

d) Chauffage, production d'eau chaude et robinetterie

- Nettoyage des électrodes, filtres et clapets des ballons d'eau chaude
- Entretien et réglage des appareils de régulation automatique et de leurs annexes
- Opération de mise en repos en fin de saison de chauffage, rinçage des corps de chauffe et tuyauteries, nettoyage du local technique
- Remplacement des ampoules des voyants lumineux
- Entretien courant et graissage des pompes de relais, jauges, contrôleurs de niveaux ainsi que des groupes moto-pompes et pompes
- Réglage, graissage des vannes, robinets des presse-étoupe
- Remplacement des joints, clapets et presse-étoupe des robinets
- Remplacement des bilames, pistons, membranes, boîtes à eau, allumage piézo-électrique, clapets et joints des appareils à gaz
- Contrôle des groupes de sécurité
- Remplacement des joints, flotteurs et joints cloches des chasses d'eau
- Contrôle et réfection d'étanchéité des raccordements eau froide – eau chaude

e) Eviers et appareils sanitaires

- Nettoyage des dépôts de calcaire, remplacement des tuyaux flexibles douches

V – Équipements d'installations d'électricité

- remplacement des interrupteurs, prises de courant, coupe-circuits et fusibles, des ampoules, tubes lumineux
- réparation ou remplacement des baguettes ou gaines de protection .

VI – Autres équipements mentionnés au marché

Entretien courant et réparations

- des hottes aspirantes et de conditionnement d'air
- des adoucisseurs, détartreurs d'eau
- des chambres froides
 - . contrôles périodiques visant à éviter les fuites de fluide frigorigène
 - . recharge en fluide frigorigène
 - . vérification, nettoyage et graissage des organes des groupes froids.
- des dispositifs d'ouverture automatique ou codée et des interphones

ANNEXE 6.2

CHARGES DU PROPRIÉTAIRE

Conformément à l'article 1719 du Code Civil, le propriétaire est obligé :

- d'entretenir le bâtiment en état de servir à l'usage pour lequel il a été confié en affermage
- d'en faire jouir paisiblement le preneur pendant la durée du marché

OBLIGATIONS D'ENTRETIEN

- réparation des accidents survenus en dehors de l'usure normale
- réparation des outrages naturels du temps et de l'usure normale due à l'action des éléments
- assurer « le clos et le couvert »

Entretien :

du gros œuvre constituant des vide-sanitaires, du rez-de-chaussée, des quais et escaliers, des dallages et des réseaux d'assainissement,

- de la charpente, et notamment de la structure de verrière
- de la zinguerie
- de la couverture, et notamment de la toiture terrasse
- des menuiseries métalliques, et notamment des parties en aluminium laqué

Remplacement à l'identique des équipements tels que :

- appareils d'éclairage
- appareillages de protection électrique
- ballon E.C.S.
- adoucisseur
- convecteurs électriques
- aérothermes et extracteurs
- groupes frigorifiques, évaporateurs
- transformateur d'électricité
- robinetterie
- les portes intérieures et notamment les portes des appareils de froid (chambres froides immeubles par destination)

ANNEXE 6.3
CHARGES DU DELEGATAIRE
CONTRATS D'ENTRETIEN - MAINTENANCE – PRESCRIPTIONS

Compte rendus portés sur carnet de maintenance avec date, heures de début et fin d'intervention.

A – CHAUFFAGE – VENTILATION – HOTTES

Chaque trimestre

- contrôle du fonctionnement normal des groupes de traitement d'air
- vérification des pressions BP et RP
- vérification et réglage des pressostats de sécurité
- contrôle des batteries chaudes
- vérification des intensités absorbées
- contrôle et vérification des paliers de ventilateurs
- contrôle et vérification des paliers de moteur
- contrôle et vérification des courroies de transmission
- contrôle et vérification des turbines de ventilateur
- vérification et réglage des contacteurs, discontacteurs, relais thermiques de l'ensemble des commandes électriques
- contrôle des filtres des caissons de traitement d'air avec remplacement des filtres si nécessaire, ou nettoyage
- vérification des plots anti-vibratifs
- vérification des manchettes souples
- contrôle et vérification des courroies de transmission

Chaque semestre

- nettoyage à la vapeur des batteries
- protection des hottes de cuisine
- dépose des filtres à graisse pour accéder au réseau d'extraction
- dégraissage et repose des filtres à graisse
- dégraissage complet des 3 hottes d'aspiration
- dégraissage des gaines d'extraction verticales
- dégraissage des 3 extracteurs avec :
 - mise en émulsion des graisses
 - traitement de l'émulsion par vapeur haute pression
 - nettoyage , rinçage et récupération des eaux grasses

Chaque année

- nettoyage complet des ventilateurs
- contrôle du bon fonctionnement de toutes les sécurités électriques et de tous les automatismes de commandes et d'alarmes

B – MATERIELS DE CUISSON

Chaque trimestre

- contrôle du fonctionnement normal de chaque appareil
- contrôle et vérification de l'installation électrique, des différents voyants
- vérification et réglage des contacteurs, discontacteurs et relais thermiques de l'ensemble des commandes électriques
- vérification des thermostats, des systèmes de régulation

Chaque semestre

- démontage des filtres à graisse et des déflecteurs
- dégraissage et repose des filtres à graisse
- dégraissage complet des turbines et des gaines d'extraction
- détartrage du générateur à vapeur des fours
- vérification des pompes et surpresseurs et leur sécurité
- vérification des filtres sur les circuits d'eau

C – INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

Chaque trimestre

- vérification et contrôle des conditions de marche de chaque installation
- nettoyage des condenseurs
- recherche des fuites des réfrigérants
- vérification des différentes sécurités
- contrôle et vérification de l'installation électrique
 - vérification et réglage des contacteurs, discontacteurs et relais thermiques de l'ensemble des commandes électriques

ANNEXE 6.4

RESTAURANT UNIVERSITAIRE

Dossier des Ouvrages Exécutés (DOE)

RESTAURATION SCOLAIRE de la VILLE D'AUXERRE
RÈGLEMENT DE SERVICE

SOMMAIRE

CHAPITRE I : Dispositions générales

- Article 1 : Objet du règlement
- Article 2 : Force obligatoire du règlement
- Article 3 : Autres prescriptions
- Article 4 : Prestations objet du présent règlement.

CHAPITRE II : Fonctionnement des restaurants scolaires

- Article 5 : Rôle de la commune
- Article 6 : Conditions d'accès dans les offices
- Article 7 : Admission au service - Délivrance des repas
- Article 8 : Horaires des repas.
- Article 9 : Suivi de la restauration - Commissions de menus

CHAPITRE III : Prestations du délégataire

- Article 10: Prestations à la charge du délégataire
- Article 11 : Composition des repas pour les usagers du service de restauration scolaire et périscolaire
- Article 12: Repas adaptés en raison de pratiques religieuses
- Article 13: Autres prestations – pique-niques et repas froids
- Article 14: Programme d'accueil individualisé
- Article 15 : Menus à thème et animations.
- Article 16: Evènements particuliers – repas spéciaux et exceptionnels
- Article 17 : Aides financières européennes.

CHAPITRE IV : Conditions d'accès au service de la restauration scolaire – facturation et encaissement.

- Article 18: Les bénéficiaires
- Article 19: Admission au service de la restauration scolaire et périscolaire
- Article 20: Tarification
- Article 21: Absences
- Article 22: Règlement du prix des repas
- Article 23: Remboursements
- Article 24: Tarif occasionnel pour enfants et adultes
- Article 25: Convives adultes
- Article 26: Défaut de paiement - impayés.

CHAPITRE V : Rapports entre la ville et le délégataire

- Article 27: Organisation de la production - commandes et livraisons des repas
- Article 28: Contrôle des présences
- Article 29: Fiche récapitulative hebdomadaire
- Article 30: Facturation à la ville.

CHAPITRE VI : Dispositions d'application

- Article 31: Entrée en vigueur

Article 32: Publication
Article 33: Clause d'exécution.

CHAPITRE I
DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1 – OBJET DU REGLEMENT

Le présent règlement de service a pour objet de définir les modalités de fonctionnement du service public de la restauration scolaire de la ville d'Auxerre, dont la gestion est déléguée à une société de restauration dans le cadre général de la délégation du service public de la restauration collective de la ville.

Il arrête les conditions dans lesquelles les bénéficiaires ont accès au service et précise, conformément audit marché, les prestations qui leur seront rendues par le délégataire.

La société de restauration est ci-après dénommée « le délégataire » et la ville d'Auxerre est dénommée « la ville ».

La ville est l'autorité délégante. En cette qualité, elle arrête les tarifs de repas que les usagers acquittent directement auprès du délégataire, assure le contrôle des présences et la surveillance des convives. Le service municipal de restauration scolaire demeure organisé et contrôlé par la ville.

Le service municipal en charge de la restauration scolaire est le service éducation-vie scolaire.

Le délégataire est chargé de l'achat des denrées, de la production des repas et de leur livraison dans les offices des restaurants scolaires, ainsi que de l'encaissement auprès des familles des prix des repas suivant les tarifs fixés par la ville.

ARTICLE 2 – FORCE OBLIGATOIRE DU REGLEMENT

Le présent règlement a un caractère obligatoire.

Les bénéficiaires ont accès au service dans les conditions arrêtées au présent règlement. Le respect de ces prescriptions est impératif. Les contrevenants s'exposent aux sanctions prévues à l'article 26 du présent règlement.

ARTICLE 3 – AUTRES PRESCRIPTIONS

Les prescriptions du présent règlement ne font pas obstacle au respect de l'ensemble des réglementations en vigueur et notamment les règlements intérieurs des établissements scolaires et du service périscolaire.

ARTICLE 4 – PRESTATIONS OBJET DU PRESENT REGLEMENT

Sont concernés les repas et autres prestations définis au chapitre II ci-après, destinés aux usagers du service public de la restauration scolaire de la ville ainsi que les autres prestations sur demande de la ville.

CHAPITRE II FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS SCOLAIRES

ARTICLE 5 – ROLE DE LA VILLE

La ville a la responsabilité de l'accès aux restaurants scolaires, de l'organisation, du fonctionnement de ces mêmes restaurants et du suivi du service rendu aux usagers.

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'ACCES AUX OFFICES DES RESTAURANTS

6.1- Accès – Clés -- Liste des locaux

Conditions d'accès :

Pour des raisons de service et de sécurité, seules les personnes suivantes disposeront des clés des points de distribution satellites :

- le délégataire,
- les personnels des services municipaux concernés,
- les gardiens lorsqu'il y en a,
- le service de la police municipale.

La ville sera responsable de la gestion des clés. Un inventaire des clefs remises au délégataire sera fait.

Liste des locaux :

La liste figure en annexe n° 2 du marché.

6.2- Utilisation des locaux pour un usage étranger à la restauration

L'usage des offices et restaurants est réservé à la restauration scolaire et périscolaire, et éventuellement aux activités centres de loisirs maternels et élémentaires.

Dans tous les cas d'usage autre de ces locaux et/ou par toute personne étrangère au service de restauration, en dehors du service public de la restauration scolaire, un inventaire écrit précis des locaux et des matériels mobiliers et immobiliers sera réalisé par la ville le jour ouvrable avant le commencement de l'activité. L'état de propreté de la salle et de tous les matériels y seront consignés.

A la fin de cette période d'activité, un inventaire contradictoire sera réalisé par la ville et la personne ou l'organisme ayant utilisé les locaux.

Selon l'usage des lieux, il peut y avoir lieu à désinfection dans le respect de la réglementation en vigueur.

Tout incident entraînant un retard dans le service de restauration du jour ou mettant en péril « la qualité sanitaire » des repas servis aux enfants à cette occasion ne saurait engager la responsabilité du délégataire.

Tous les coûts découlant de cet incident seront à la charge de la ville.

ARTICLE 7 – ADMISSION AU SERVICE – DELIVRANCE DES REPAS

L'admission au service du restaurant est réservée aux convives régulièrement inscrits auprès du service éducation vie-scolaire de la ville.

Les enfants sont rassemblés et conduits dans les salles de restaurant sous la responsabilité de la ville. Les enfants restent sous la responsabilité de la ville durant le temps de repas. La ville organise de même la sortie des salles de restaurant.

ARTICLE 8 – HORAIRES DES REPAS

Le service des repas sera assuré à partir de 11h 45 et jusqu'à 13h 30 selon les points de distribution et l'organisation propre à chaque restaurant. Toute modification de ces horaires est portée à la connaissance délégataire.

ARTICLE 9 – SUIVI de la RESTAURATION – COMMISSION DES MENUS

Pour le suivi du service, la ville a constitué une commission des menus ainsi composée :

- les élus adjoints et/ou les conseillers municipaux délégués concernés par ces services et/ou en charge de la restauration collective,
- le directeur des services du Temps de l'Enfant et/ou le responsable du service éducation-vie scolaire, et selon, le responsable du service des centres de loisirs,
- le responsable de la restauration collective,
- le responsable encadrant les animateurs et les ATSEM,
- les représentants des parents d'élèves,
- les hôte(sse)s des restaurants scolaires,
- les animateurs responsables et/ou les ATSEM,
- les représentants du délégataire,
- le conseil en nutrition.
- les enfants souhaitant y participer dans la limite maximum de trois par commission
- et toute personne ayant un lien avec le service que la commission jugera utile de convier.

Cette commission a pour mission, outre les échanges d'information et suggestions, de donner son avis sur :

- l'appréciation des menus servis et futurs,
- les plans d'actions mis en place suite à la dernière commission,
- les animations proposées par le délégataire et leur déroulement,
- l'hygiène et la sécurité dans les restaurants scolaires.

Elle se réunit sur convocation de la ville environ une fois par trimestre et autant que de besoin pour des événements particuliers ou exceptionnels. Un compte rendu écrit de chaque commission est établi par le délégataire.

Les menus élaborés par le délégataire, tenant compte des propositions de la commission précédente, doivent parvenir à la ville deux semaines avant la date de la commission.

—

CHAPITRE III PRESTATIONS A LA CHARGE DU DELEGATAIRE

ARTICLE 10 – PRESTATIONS A LA CHARGE DU DELEGATAIRE

L'ensemble des prestations à la charge du délégataire est défini dans toutes ses caractéristiques dans l'ensemble des pièces constituant le marché public précité et plus particulièrement au chapitre III en lien avec les enjeux de la restauration définis par la ville à ce même chapitre. Elles sont identiques pour les enfants des écoles et ceux des centres de loisirs ainsi que pour leurs encadrants.

ARTICLE 11 – COMPOSITION DES REPAS POUR LES USAGERS DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET PERISCOLAIRE (CLSH)

Les repas servis aux enfants ainsi qu'aux adultes intervenant sur le temps de la restauration sont ainsi composés :

Un menu à 5 composants comprenant :

- 1 entrée froide ou chaude
- 1 plat protidique principal (viande, volaille, poisson, œuf) et un légume ou un féculent d'accompagnement)
- 1 fromage ou laitage
- 1 dessert
- pain à volonté
- ingrédients et assaisonnements.

Pour les repas en self, le repas comprend :

- 1 hors d'œuvre à choisir parmi 2
- 1 plat protidique avec un légume ou un féculent d'accompagnement
- 1 fromage ou un laitage à choisir parmi 2
- 1 dessert à choisir parmi 2
- pain à volonté
- ingrédients et assaisonnements.

Les menus sont identiques pour tous les convives de la restauration scolaire et périscolaire. Ils répondent à la réglementation en vigueur.

Des menus 4 composants sont proposés à un rythme arrêté en commission des menus. En application de la loi Egalim, des menus végétariens (sans poisson ni viande) sont proposés 1 fois par semaine. Il s'agit d'une expérimentation sur 2 ans (novembre 2019 - novembre 2021). Des adaptations sont susceptibles d'être mises en place au terme de cette expérimentation. La commission des menus sera associée aux suites données.

ARTICLE 12 – REPAS ADAPTES EN RAISON DE PRATIQUES RELIGIEUSES

12.1 : la ville d'Auxerre ne propose pas de menus confessionnels.

12.2 : des repas sans porc sont proposés aux enfants dont les familles en font la demande.

Le délégataire proposera alors un plat à base de volaille en remplacement, sans signe distinctif quant à la recette prévue.

Un élément unique de remplacement sera prévu.

ARTICLE 13 – AUTRES PRESTATIONS – PIQUE-NIQUES ET REPAS FROIDS (écoles et CLSH)

Ils seront sans porc et de deux types différents :

Type sandwich (conditionnement en sachets individuels biodégradables):

- 1 sandwich club ou classique « fait maison » avec crudités ou cuitités en individuel, chips en accompagnement,
- 1 fromage emballé ou laitage à emporter,
- 1 fruit ou 1 compote ou 1 dessert individuel à emporter
- eau en bouteille (1,5 litre à raison de 50 cl par personne)
+ gobelets biodégradables.
- serviette jetable.

Type repas froid (conditionnement vrac ou collectif) :

- 1 hors d'œuvre (crudités ou cuitités),
- viande ou poisson froid avec moutarde ou mayonnaise et salade froide à base de féculents,
- 1 fromage ou 1 laitage,
- 1 dessert facile à manger.
- pain à volonté,
- serviette jetable.

ARTICLE 14 – PROGRAMME D'ACCUEIL INDIVIDUALISE (PAI)

Le personnel d'encadrement des restaurants scolaires n'est pas habilité à donner des médicaments aux enfants. Il convient donc de demander au médecin traitant de prescrire une médication pouvant être prise deux fois par jour (matin et soir) en dehors du temps du repas.

Cependant, et uniquement lorsqu'il s'agit d'un traitement de fond (lié à une maladie chronique), la prise de médicaments sera acceptée sur le temps de restauration scolaire, dès lors qu'un Projet d'Accueil Individualisé aura été élaboré sous la coordination du centre médico-scolaire avec l'ensemble de l'équipe éducative de l'enfant. Cette disposition concerne également les allergies alimentaires reconnues par un allergologue.

Le service de la restauration scolaire règle les conditions d'accueil des PAI. Le délégataire n'intervient à aucun moment.

ARTICLE 15 – MENUS A THEME ET ANIMATIONS

Le délégataire doit organiser 4 types d'animations. Le programme est présenté par la ville à la commission des menus. Le cahier des charges les définit:

- les repas à thèmes calendaires (Noël – Epiphanie – mardi gras – Chandeleur -- Pâques – repas de fin et de début d'année scolaire),
- animations nutritionnelles selon des événements nationaux sur une durée d'une semaine,
- animations régionales,
- autres animations à l'initiative du service : anniversaire, événement festif.

Des possibilités d'animation supplémentaires sont possibles sur proposition du délégataire et en accord avec la ville. Celle-ci peut aussi en proposer.

ARTICLE 16 – EVENEMENTS PARTICULIERS – REPAS SPECIAUX ET EXCEPTIONNELS

16.1- Evénements particuliers

La ville avise le délégataire des événements particuliers entraînant une modification ou annulation prévisible des commandes de repas, tels des sorties ou voyages de classes, journées pédagogiques, grèves.

A cet effet, la ville avise le délégataire au plus tard la veille de l'évènement sauf cas de force majeure.

La ville fournit alors à la cuisine centrale les effectifs prévisionnels la veille de l'évènement. Ils seront ajustés le jour même avant 9 h 30.

16.2- Repas spéciaux – Repas exceptionnels

Le délégataire peut assurer, à la demande de la ville, l'approvisionnement de repas froids et pique-niques commandés à l'occasion des sorties ou autres événements particuliers.

Le délégataire peut de même assurer, à la demande de la ville, l'approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la composition de repas exceptionnels.

16.3- Commandes

Les prestations particulières ci-avant font l'objet d'une commande passée par la ville avant la date de consommation.

Les repas exceptionnels font l'objet d'une commande passée par la ville 8 jours minimum avant la date de consommation.

Cette commande est établie à partir d'un devis qui aura été accepté par la ville.

Pour les prestations devant faire l'objet de commandes régulières, les parties pourront convenir de commandes et/ou de tarifs spécifiques.

ARTICLE 17 – DISPOSITIFS PARTICULIERS - AIDES FINANCIERES

Le délégataire fournit à la ville, tout document justificatif permettant à la ville de bénéficier d'aides financières pouvant être mises en place par l'Union Européenne (pièces comptables relatives à l'achat et la fourniture des produits visés par ces aides ainsi que les caractéristiques desdits produits).

Il pourra être amené à assister la ville en cas de contrôle du dispositif mis en place.

CHAPITRE IV
CONDITIONS D'ACCÈS AU SERVICE
DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
FACTURATION ET ENCAISSEMENT

ARTICLE 18 – LES BÉNÉFICIAIRES

Les bénéficiaires sont, sous réserve des dispositions de l'article 19 ci-après, les enfants inscrits au service de la restauration scolaire.

L'admission au service de la restauration scolaire s'effectue après inscription annuelle, auprès de la mairie qui détermine le tarif applicable à partir du quotient familial CAF.

Les familles règlent dans les conditions fixées à l'article 22 ci-après le prix des repas au délégataire, selon le tarif municipal qui leur est applicable.

La ville transmet, après validation, les données concernant les familles et le tarif applicable. Il en sera de même pour toutes les inscriptions scolaires faites en cours d'année.

ARTICLE 19 – ADMISSION AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Les articles du présent chapitre définissent les conditions générales d'accès au service de la restauration scolaire.

En général, les inscriptions scolaires (entrée en maternelle, au CP) ont lieu de fin janvier à avril pour l'année scolaire à venir. Les inscriptions à la restauration scolaire peuvent se faire en même temps .

Elles se font à tout moment pour les nouveaux arrivants. Les inscriptions à la restauration scolaire ont lieu, en général, avant le 31 mai de chaque année. Elles peuvent se faire également à tout moment.

La ville se réserve la possibilité de modifier unilatéralement ces périodes d'inscription.

19.1 - Conditions d'inscription

Pour s'inscrire au service de la restauration, les familles peuvent venir en mairie ou passer par le portail famille de la ville. Un dossier est à retirer en mairie. Il est aussi téléchargeable. Les documents demandés (quotient CAF ou avis d'imposition) permettent de déterminer le tarif applicable.

Les dossiers des familles en situation d'impayés vis à vis du délégataire font l'objet d'un examen spécifique par la ville.

19.2 - Validité de l'inscription

L'inscription est prise pour les jours de fonctionnement du service et de 1(un) à 4 (quatre) jours par semaine.

L'inscription est valable pendant tout le temps où l'enfant de la famille bénéficie du service de restauration. Elle est mise à jour au début de chaque année scolaire au

moment de la réinscription et chaque fois qu'une modification intervient dans la situation de la famille (nombre d'enfants, déménagement, changement de tarif, etc ...).

L'inscription ne peut être invalidée ou suspendue que par décision de la ville.

19.3 - Effet de l'inscription

L'inscription prend effet sous 48 heures sauf situation exceptionnelle faisant l'objet d'une décision de la ville.

19.4 - Procédure de mise à jour

La ville transmet tous les éléments permettant au délégataire la mise à jour des inscriptions.

19.5 - Résiliation ou modification

L'inscription pourra être modifiée sur présentation de justificatifs ou résiliée en cours d'année scolaire. La demande est faite par la famille par courrier ou par voie électronique.

En cas de demande de résiliation immédiate (sans respect des délais de modification précisés ci-après), un jour de carence est facturé par le délégataire.

Dans l'intérêt des familles, tout changement doit être signalé au service éducation-vie scolaire le plus rapidement possible. Il prend effet sous 3 jours (le lundi pour le jeudi, le mardi pour le vendredi, le mercredi pour le lundi et le jeudi pour le mardi).

Le service transmettra ces informations au délégataire.

19.6 - Usagers non inscrits

Les enfants non inscrits pourront exceptionnellement bénéficier du service de la restauration scolaire dans les conditions fixées à l'article 24.

Chaque responsable de site est tenu de les inscrire avec toutes les coordonnées permettant la facturation par le délégataire.

Les repas ainsi consommés sont facturés au tarif établi par la ville.

ARTICLE 20 – TARIFICATION

C'est la ville qui détermine par arrêté municipal les différentes catégories de tarifs, ainsi que les conditions d'attribution aux familles.

Les tarifs de la restauration seront communiqués au délégataire un mois minimum avant leur prise d'effet effective tel que prévu au marché.

La ville est seule habilitée à fixer le tarif des repas applicable à chaque famille, elle informe le délégataire de sa décision afin qu'il puisse procéder à l'inscription.

ARTICLE 21 – ABSENCES

En cas d'absence, l'utilisateur ou sa famille doit en informer le directeur de l'école, au plus tard le jour même de l'absence avant 9 h 00.

Pour les absences non signalées 3 jours avant le jour de prise de repas, le repas de la première journée d'absence sera facturé (jour de carence).

Si une absence devait se prolonger ou devenir définitive (radiation), la famille doit informer au plus tôt le service éducation-vie scolaire.

ARTICLE 22 – REGLEMENT DU PRIX DES REPAS

L'inscription de chaque famille donne lieu à l'ouverture, par le délégataire, d'un compte famille mis en place par informatique. Ce système permet de constater que chaque repas pris par un convive a bien été facturé et payé par la famille.

22.1- Dans ce compte famille sont enregistrés :

- les repas facturés conformément au tarif fixé par la ville applicable pour chaque usager,
- les règlements effectués par les familles,
- les régularisations tarifaires et de pointage éventuelles,
- les remboursements éventuels.

22.2- Moyens de paiement proposés aux familles:

- le prélèvement automatique,
- le télépaiement internet sécurisé par carte bancaire multicanal (PC, smart phone ou tablette),
- le titre interbancaire de paiement domicilié (TIP),
- le TIP chèque,
- le TIP espèces (à effectuer auprès de tout bureau de poste en tenant compte des conditions tarifaires en vigueur).

A titre exceptionnel les règlements peuvent être effectués:

- par chèque bancaire ou postal établi à l'ordre de la société de restauration,
- par mandat postal établi à l'ordre de la société de restauration,
- par remise d'espèces effectuée à la cuisine centrale.

Les mandats et chèques sont à envoyer à l'adresse figurant sur le relevé.

Les règlements en espèces ne peuvent être effectués que lors des permanences du délégataire à la :

**CUISINE CENTRALE
17 rue du Colonel Rozanoff
89000 AUXERRE**

Les horaires de ces permanences seront portés à la connaissance des familles par le délégataire.

22.3- Facturation des repas

Facturation :

Les factures sont mensuelles.

A l'issue du mois de consommation des repas la société de restauration adresse, au début du mois suivant (vers le 10 du mois au plus tard), à chaque famille une facture faisant apparaître les repas pris au cours du mois écoulé ainsi que les éventuelles régularisations.

Cette facture retrace l'ensemble des opérations enregistrées au cours du mois écoulé et fait apparaître un solde représentant le montant à payer par le titulaire du compte.

La famille dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour procéder au règlement dans les conditions définies à l'article 22.2.

Toute contestation de la facture doit être portée à la connaissance de la société de restauration par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai de 30 jours (trente jours) suivant la date de la facture.

Toute demande de règlement n'ayant fait l'objet d'aucune contestation dans le délai et selon la forme précisée à l'alinéa précédent est réputée acceptée par la famille.

En conséquence, à l'issue de ce délai de trente jours, les opérations retracées dans la facture ne peuvent plus être contestées.

22.4- Rapports du délégataire et des familles

Etant admis que le contrôle du nombre de repas consommés par les convives est du ressort de la ville, de même que la fixation du tarif appliqué à chaque famille, le délégataire est responsable, quant à lui, du bon fonctionnement de son système de perception.

Les familles s'adresseront donc à la société de restauration ou à ses représentants pour toute question relative au règlement du prix des repas.

En cas de litige entre le délégataire et la famille, celle-ci pourra en référer à la ville.

ARTICLE 23 – REMBOURSEMENTS

Le remboursement d'une prestation non consommée, réclamée par la famille et accepté par le délégataire après vérification des listes de pointage et acceptation de la réclamation, s'appliquera par crédit reporté sur le compte famille pour le mois suivant ou le cas échéant pour l'année suivante.

Sur demande écrite de la famille, en cas de résiliation définitive de l'inscription à la restauration scolaire après vérification des listes de pointage, si le solde du compte famille est créditeur, le remboursement du solde créditeur sera effectué par chèque.

La famille dispose d'un délai de six mois pour faire parvenir cette demande écrite, à l'adresse figurant ci-dessus (article 22.2).

En l'absence de demande de la famille, le solde créditeur sera réputé acquis au délégataire à l'expiration du délai de six mois susvisé.

De même, en l'absence de mouvement sur le compte famille durant une année, et en l'absence de demande de remboursement telle que décrite ci-dessus, un éventuel solde créditeur sera réputé acquis au délégataire.

ARTICLE 24 – TARIF OCCASIONNEL POUR ENFANTS ET ADULTES

Moyennant l'acquisition préalable auprès du délégataire d'un ticket occasionnel pour un jour convenu, tout enfant non régulièrement inscrit dans le restaurant scolaire de son école, sera admis ce jour là à prendre un repas.

Ce dispositif a un caractère exceptionnel, il ne pourra être acheté plus d'un ticket à la fois.

Le tarif du ticket occasionnel est fixé par arrêté municipal.

Pour les parents désirant prendre un repas dans le restaurant que fréquente leur enfant et mesurer ainsi la qualité du service de restauration, le même dispositif s'appliquera quant au tarif du ticket et à son caractère exceptionnel.

ARTICLE 25 – CONVIVES ADULTES

Les adultes du site de restauration (personnel de service, animateurs, hôtesses, A.T.S.E.M, enseignants, chauffeurs des bus lorsqu'il y a transports entre l'école et le restaurant), pourront déjeuner en restauration scolaire selon les mêmes conditions que celles prévues à l'article 11 (composition des repas). A l'exception des encadrants

et personnel de service des restaurants, les repas sont payants. Le tarif est fixé par arrêté municipal.

ARTICLE 26 – DÉFAUT DE PAIEMENT – IMPAYÉS

26.1- Défaut de paiement – relances

En l'absence de réception du règlement dans le délai imparti figurant sur le relevé, le délégataire adresse à la famille concernée une première relance (rappel) qui sera jointe à la facture du mois suivant.

La famille dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour faire parvenir son règlement au délégataire, à compter de la date mentionnée sur la première relance.

En l'absence de réception du règlement dans le délai imparti, une deuxième relance est effectuée, la famille a 10 jours calendaires pour effectuer son règlement.

26.2- Examen des impayés par la ville

Tout relevé de consommation non payé à réception de la deuxième relance devient un impayé.

Cet état des impayés, tenu à jour par le délégataire, est remis à la ville. Cet état est nominatif. Il fait apparaître pour chaque mois et par famille, le tarif applicable et la somme due par la famille.

Le délégataire tient cet état à jour mensuellement et cumulativement.

La ville instruit le dossier au cas par cas et/ou dans le cadre d'une commission ad hoc des impayés.

La ville fait connaître sa décision au délégataire à un rythme adapté aux situations en cause sauf report dans les conditions définies à l'article 26.3 ci-après.

A l'égard de la famille, la ville peut décider :

a) soit de prendre en charge la totalité des prestations impayées à compter du premier jour d'impayé. Elle précise au délégataire s'il s'agit d'une prise en charge à titre social ou d'une avance temporaire aux familles avant d'engager des poursuites à l'encontre de la famille en faisant appel au Trésor Public,

b) soit de ne pas prendre en charge les prestations impayées, auquel cas elle autorise le délégataire à appliquer des pénalités et, à défaut de règlement après mise en demeure, à procéder au recouvrement par tout moyen de droit, sans préjudice de la mise en œuvre par la ville des dispositions prévues à l'article 26.3 ci-après. Le délégataire informe la ville de l'avancement des procédures contentieuses.

1. Exécution de la décision de prise en charge sociale ou de subrogation

Les convives qui font l'objet d'une prise en charge sociale bénéficient normalement du service de la restauration pendant la période définie par la ville dans sa décision.

La période de prise en charge concerne les repas consommés ayant fait l'objet d'un examen et d'une décision de la ville.

Cette décision ne vaut pas pour une autre période. A l'issue de cette période les familles sont à nouveau tenues de régler normalement leurs relevés de consommation, au tarif des repas et dans les conditions réglementaires.

Les prestations non payées par les familles sont prises en charge par la ville aux conditions contractuelles dans le cadre de la prise en charge des impayés.

2. Exécution de la décision de non prise en charge

La décision de non prise en charge prononcée par la ville peut entraîner la suspension des prestations à l'égard de l'utilisateur du service à partir de la plus proche rentrée scolaire.

La ville est seule habilitée à prononcer une telle suspension, qui prend effet dès notification par la ville de la décision à la famille de l'utilisateur concerné.

Simultanément, le délégataire met la famille en demeure de régler, par lettre recommandée avec accusé de réception, la totalité des sommes impayées :

- la mise en demeure porte sur le principal de la créance majoré des frais de relance.

La famille est informée du délai dont elle dispose pour faire parvenir son règlement au délégataire, à compter de la date de relance mentionnée sur le courrier.

- en l'absence de paiement de la dette dans les délais impartis, la créance sera majorée de frais de recouvrement contentieux par le cabinet de recouvrement choisi par le délégataire à titre de pénalité prononcée en application du présent règlement.

Le délégataire est autorisé à poursuivre par tout moyen de droit le recouvrement de la dette correspondant aux prestations impayées prises avant la date de décision de suspension prise par la ville y compris toute pénalité.

Au cas où l'utilisateur continuerait à bénéficier du service de restauration, les prestations seront facturées à la famille et les procédures pour défaut de paiement ci-avant décrites seront appliquées. Au terme de celle-ci, les factures restées impayées figureront dans l'état des impayés et seront prises en charge par la ville et réglées annuellement au délégataire, comme prévu au marché. Les poursuites seront alors engagées par le Trésor Public.

26.3- Report de décision de la ville

Si la ville ne notifie pas de décision à l'issue du délai d'instruction et que les usagers concernés continuent à bénéficier du service de restauration, les prestations restées impayées consommées dans ces conditions seront prises en charge par la ville dans le cadre de la procédure de prise en charge des impayés.

26.4- Règlement des impayés par les familles

La famille doit régler la totalité de son impayé, c'est-à-dire principal, intérêts et pénalités.

Le règlement des sommes qui ont fait l'objet d'une mise en demeure adressée par le délégataire, s'imputera sur les prestations objets de la mise en demeure. Le délégataire rendra compte à la ville de ces règlements.

Tout règlement partiel s'imputera sur les prestations impayées les plus anciens.

26.5- Réadmission ultérieure des familles dont le compte est débiteur

L'inscription au service de restauration d'une famille en situation d'impayés n'est pas automatique. Elle fait l'objet d'un examen préalable de la ville qui peut décider d'une inscription à durée déterminée. La ville informe le délégataire de sa décision.

—

CHAPITRE V
RAPPORTS ENTRE LA VILLE
ET LE DELEGATAIRE

**ARTICLE 27 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION DES REPAS :
COMMANDES ET LIVRAISONS DES REPAS**

27.1- Commandes – Ajustements

Le délégataire prévoit chaque début de mois la production des repas sur la base de liste des usagers inscrits par le service de restauration.

Ces prévisions sont ajustées le jour même de la consommation selon les effectifs réels de chaque restaurant. Les hôtesse sont seules habilitées à communiquer les chiffres à la cuisine centrale, l'heure limite est 9 h 30.

Si la commande n'est pas effectuée, les repas sont préparés et livrés sur la base de la pré-commande.

27.2- Livraisons

Les repas sont livrés par le délégataire sur les points de distribution exclusivement le matin du jour de consommation en présence ou non du responsable du site. Ces livraisons peuvent faire l'objet d'un réajustement, si besoin est, le jour même au plus tard avant 11 heures pour permettre un temps de remise en température convenable.

La livraison des repas donne lieu pour chaque point de distribution à l'établissement d'un bon de livraison précisant les quantités et sur lequel le responsable de l'office porte les éventuelles anomalies. Ce bon de livraison est conservé sur site.

La commande sert de base à la facturation. Celle-ci tiendra compte des ajustements à la hausse effectués le jour même.

27.3- Evénements particuliers

La ville avise dans les meilleurs délais le délégataire des événements particuliers entraînant une modification ou annulation prévisible des commandes de repas, tels des sorties ou voyages de classes, journées pédagogiques, grèves.

A cet effet, la ville notifie ces événements au délégataire au plus tard la veille calendaires avant la date prévue de leur survenance.

27.4- Repas non consommés

Les plats fabriqués par le délégataire et non consommés sont obligatoirement détruits le jour même de leur non consommation par chaque responsable d'office.

ARTICLE 28 – CONTROLE DES EFFECTIFS

Le délégataire remet au responsable du restaurant désigné par la ville dans chaque restaurant scolaire une fiche de pointage pré-renseignée comprenant le nom et le numéro de compte de chaque usager ainsi que le calendrier de présence au service.

Le pointage quotidien des effectifs de chaque restaurant se fait sur la feuille de pointage hebdomadaire nominative, par classe, des inscrits au service de restauration.

ARTICLE 29 – FICHE RECAPITULATIVE HEBDOMADAIRE

Au terme de chaque semaine de consommation, chaque responsable du pointage remet au délégataire la fiche soigneusement renseignée, ainsi que les coordonnées lisibles des usagers qui ne seraient pas inscrits.

ARTICLE 30 – FACTURATION A LA VILLE

Selon les modalités prévues au marché, la ville règle au délégataire l'ensemble des prestations de la restauration scolaire.

—

CHAPITRE VI

DISPOSITIONS D'APPLICATION

ARTICLE 31 – ENTREE EN VIGUEUR

Le présent règlement de service entre en vigueur à la prise d'effet du présent marché prévue le 1^{er} septembre 2020. Tout règlement antérieur se trouve abrogé de ce fait.

ARTICLE 32 – PUBLICITE

La charte péri-scolaire reprenant le règlement est consultable sur le site auxerre.com, sur le « portail famille » et sur demande.

ARTICLE 33 – CLAUSE D'EXECUTION

Le maire, les services municipaux, le délégataire, les agents du service de restauration et les représentants du délégataire habilités à cet effet, sont chargés, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent règlement. Il en est de même des directeurs d'écoles et des personnels enseignants pour ce qui les concerne.

Fait à Auxerre, le

En exemplaires originaux pour être annexés au marché.

Pour la Ville,

Le maire,

Pour le délégataire,

Le directeur

ANNEXE 8
OFFRE DU DÉLÉGATAIRE

ANNEXE 8.1 : Offre initiale du délégataire en date du 19 juin 2020

ANNEXE 8.2 : Négociations avec le délégataire – Ajustement de son offre

ANNEXE 8.3 : Compte-Rendu de l’entretien de négociations du 8 février 2021

ANNEXE 8.4 : Composition du comité de pilotage prévu à l’article IV.12.3 du contrat

Lettre d'engagement du délégataire à respecter les demandes de la Ville

Les circuits courts d'approvisionnement

Dans le cadre de notre politique d'achats responsables, nous nous engageons à référencer des produits responsables et à faciliter l'accès des PME par les approvisionnements de proximité.

Notre service de référencement s'appuie sur ses acheteurs régionaux et leurs démarches locales, sur ses distributeurs de fruits et légumes, de viandes et de produits laitiers, afin de structurer les filières d'approvisionnements locales et assurer la juste rémunération des producteurs.

Nous limitons ainsi, les kilomètres parcourus entre le champ et la fourchette et proposons des produits locaux de saison.

Pour garantir à la Ville d'Auxerre une sécurité et une traçabilité optimales, nous avons mis en place une organisation permettant une surveillance et une maîtrise continue de la qualité alimentaire et sanitaire de ses produits.

Ainsi, notre La Direction Générale des Achats et de la Logistique (DGAL), structure d'appui, certifiée :

- ISO 9001 : Qualité et Procédure,
- ISO 22000 : Sécurité Alimentaire.

Nous sommes en capacité de vous proposer jusqu'à 55% de produits locaux. Cependant afin d'éviter une certaine redondance, le taux de produits locaux intégrés dans les menus sera présenté et analysé lors des commissions de restauration.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire que nous nous engageons à mettre en place repose sur les piliers suivants :

- Produire la juste quantité en cuisine centrale. Avec l'aide de nos outils numériques : Elixir pour gérer le plan de production, et notre Portail « Kookiz » en lien avec les restaurants, pour sécuriser la prise d'effectifs et assurer les réajustements sans perdre de temps.
- Mettre en place un cahier de grammages adapté aux attentes des convives dans le respect du GEMRCN.
- Apporter une attention particulière à la formation et aux outils que nous mettons à la disposition des personnels des satellites pour mettre en valeur la prestation et ouvrir l'appétit des convives.
- Systématiquement tester nos nouvelles recettes auprès des enfants et obtenir leur approbation avant de les proposer dans nos menus.
- Compléter le dispositif de tables de tri dans les restaurants élémentaire et mettre en place des poubelles de tables dans les restaurants maternelles, afin d'être en mesure de trier les bio déchets.
- Animer des ateliers de lutte contre le gaspillage alimentaire dans tous les restaurants élémentaires en déployant chaque année la « Chasse au Gaspi » avec des éco-futs récupérateur de pain et « Régaler plutôt que gaspiller » pour gérer les restes de façon ludique.
- Faire des dons aux associations caritatives locales
- Collecter et valoriser les bios déchets pour créer de l'énergie ou du compost sur la cuisine et dans les restaurants satellites livrés.

La qualité des denrées

Grâce à un travail de terrain, mené depuis de nombreuses années auprès des filières d'approvisionnement, producteurs et distributeurs, nous nous engageons à mettre au service de la Ville d'Auxerre tout notre savoir-faire pour garantir la qualité des produits mis en œuvre.

Nous porterons une attention particulière au référencement des produits issus de l'Agriculture Biologique, en vous proposant de faire certifier notre prestation par « ECOCERT » au niveau 2 dès 2022.

L'obtention de cette certification BIO sur la cuisine centrale et les satellites permettra de communiquer avec les familles sur la qualité des produits mis en œuvre dans l'assiette de leurs enfants.

Les préparations culinaires en cuisine centrale

Nous avons dimensionné l'équipe de la cuisine centrale pour privilégier les préparations « maison » au sein de la cuisine centrale d'Auxerre, avec des engagements précis, tels que :

- 100% des salades de crudités ou composées à base de féculents (carotte râpée, émincé de chou rouge, céleri, salade niçoise, ...).
- 60% des entrées pâtisseries (pizza, tarte, cake salé, ...).
- 100% des potages composés de produits Bio et/ou locaux.
- 100% des vinaigrettes (vinaigrette basilic avec huile de colza, moutarde à l'ancienne avec huile de tournesol, nature avec un mélange huile d'olive et huile de colza, ...).
- 100% des gratins (gratin Crécy, du sud, campagnard, Dauphinois, ...).
- 100% des purées (purée de carottes, panais, potiron, courgettes ...).
- 100% des sauces excluant tous les fonds de sauce industriels.
- 75% des pâtisseries (à l'exception des pâtes à choux ou des éclairs).
- 75 % des entremets (riz au lait, semoule au lait, panna cotta...).
- 100% des compotes, avec une compote de pommes réalisée avec des pommes locales « Ecoverger ».

Transparence et production de justificatifs

Nous nous engageons à vous transmettre tous les éléments de contrôle de notre prestation, et notamment :

- La traçabilité de nos achats, avec les fiches techniques de nos produits et de nos recettes à la demande.
- Les analyses bactériologiques systématiques de la part du laboratoire indépendant.
- Les grilles de fréquences du GEMRCN et de calcul de la valeur d'achat des produits répondant aux critères de la loi EGALIM.
- Les enquêtes de satisfaction menées auprès des convives.
- Le suivi précis de la maintenance des équipements.
- Un rapport de gouvernance présenté tous les 2 mois, reprenant le suivi précis de tous nos engagements contractuels : Local, Bio, Animations, formations, etc, ... tel que présenté dans notre offre.
- Un Bilan annuel de la Délégation de Service Public.

CONTRIBUTION A LA REALISATION ET AU FONCTIONNEMENT D'UNE LEGUMERIE PRES DE LA CUISINE CENTRALE

Notre volonté de promouvoir et de développer l'utilisation de produits frais locaux selon un mode d'approvisionnement en circuit court passe nécessairement par notre capacité technique à transformer des produits bruts entrant dans nos recettes « maison ».

L'atelier légumerie existant sur la cuisine centrale répond à cette demande, mais dans des locaux exigus qui ne permettent pas de réaliser en même temps l'épluchage des légumes terreux, les pâtisseries « maison » et les préparations froides.

La création d'un véritable atelier légumerie nous permettra :

- De mettre en œuvre l'épluchage et la découpe des légumes en même temps que nos préparations froides et nos pâtisseries « maison »,
- D'améliorer les conditions de travail des salariés,
- De garantir une sécurité alimentaire sans faille dans l'utilisation de produits bruts terreux,
- De travailler des produits bruts comme la salade verte ou le poireau en provenance de producteurs locaux que l'on ne peut pas traiter actuellement,
- De mettre en œuvre de plus grosses quantités de légumes bruts terreux dans de bonnes conditions sanitaires,
- De nouer des partenariats plus ambitieux avec la Chambre d'Agriculture de l'Yonne et le S.E.D.A.R.B pour promouvoir l'agriculture locale.

Dans le cadre de cette consultation, nous souhaitons proposer à la Commune d'Auxerre une étude complète d'implantation d'une véritable légumerie terreuse selon deux critères envisageables :

- Une réalisation dans les locaux mêmes de la cuisine centrale existante, permettant également une redistribution des ateliers pour être plus en phase avec les attentes actuelles en matière de prestations culinaires,
- Une extension de bâtiment à proximité immédiate offrant la possibilité d'accroître le volume de repas produit sur la cuisine centrale, en corrélation avec que sa capacité de transformation.

Cette étude technique mettra en avant l'intérêt des deux solutions à travers la réalisation de plans et de descriptifs des travaux et aménagements, de dimensionnement des équipements nécessaires, de délais de mise en œuvre et de chiffrage détaillés des investissements pouvant être pris en charge par le délégataire.

Entrées

- Salades de crudités ou composées à base de féculents (carotte râpée, céleri, salade niçoise, ...)
- Entrées pâtisseries (pizza, tarte, cake salé, ...)
- Potages (potage d'asperges, au cresson, Dubarry, à la tomate, ...)
- Vinaigrettes

Accompagnements

- Gratins (gratin Crécy, du sud, campagnard, Dauphinois, ...)
- Purées (purée d'haricot vert, panais, potiron, Crécy, ...)
- Sauces (sauce aux 4 épices, aigre douce, basquaise, marengo, ...)

Desserts

- Pâtisseries et entremets (cake, moelleux, tarte, biscuit roulé, mousse au chocolat, crème vanille...)

**Compte d'exploitation prévisionnel de la DSP de la ville d'Auxerre
Périmètre scolaire, crèches , personnes âgées , foyer hébergement et IUT**

	Année 2021	Année 2022	Année 2023	Année 2024	Année 2025	Année 2026
Chiffre d'Affaires	1 635 588	1 659 894	1 684 562	1 709 596	1 735 002	1 760 786
Denrées	724 384	735 250	746 279	757 473	768 835	780 367
Personnel de la cuisine (production, encadrement) de la livraison et de service pour l'IUT	504 801	512 373	520 059	527 859	535 777	543 814
Conditionnement	43 890	44 548	45 217	45 895	46 583	47 282
Gestion des usagers	25 358	25 738	26 124	26 516	26 914	27 317
Autres charges	143 925	146 084	148 275	150 499	152 757	155 048
Redevance	178 125	180 797	183 509	186 261	189 055	191 891
Résultat d'exploitation	15 105	15 104	15 100	15 092	15 081	15 066

AUXERRE

**Délégation de Service Publique de Restauration Municipale
REAMENAGEMENT DE LA CUISINE CENTRALE MUNICIPALE
Rue du Colonel Rozanoff - 89000 AUXERRE**

Étude technique préliminaire

JUIN 2020



Un monde d'attentions

www.elior.com

1 – LA RESTAURATION MUNICIPALE à AUXERRE

Le projet que nous vous proposons

Notre volonté de promouvoir et de développer l'utilisation de produits frais locaux selon un mode d'approvisionnement en circuit courts passe nécessairement par notre capacité technique à transformer des produits bruts entrant dans nos recettes « maison ».

L'atelier légumerie existant sur la cuisine centrale répond à cette demande, mais dans des locaux exigus qui ne permettent pas de réaliser en même temps l'épluchage des légumes terreux, les pâtisseries « maison » et les préparations froides.

La création d'un véritable atelier légumerie nous permettra :

- De mettre en œuvre l'épluchage et la découpe des légumes en même temps que nos préparations froides et nos pâtisseries « maison »,
- D'améliorer les conditions de travail des salariés,
- De garantir une sécurité alimentaire sans faille dans l'utilisation de produits bruts terreux,
- De travailler des produits bruts comme la salade verte ou le poireau en provenance de producteurs locaux que l'on ne peut pas traiter actuellement,
- De mettre en œuvre de plus grosses quantités de légumes bruts terreux dans de bonnes conditions sanitaires,
- De nouer des partenariats plus ambitieux avec la Chambre d'Agriculture de l'Yonne et le S.E.D.A.R.B pour promouvoir l'agriculture locale.

Dans le cadre de cette consultation, nous souhaitons proposer à la Commune d'Auxerre une étude complète d'implantation d'une véritable légumerie terreuse selon deux critères envisageables :

- Une réalisation dans les locaux mêmes de la cuisine centrale existante, permettant également une redistribution des ateliers pour être plus en phase avec les attentes actuelles en matière de prestations culinaires,
- Une extension de bâtiment à proximité immédiate offrant la possibilité d'accroître le volume de repas produit sur la cuisine centrale, en corrélation avec que sa capacité de transformation.

Cette étude technique mettra en avant l'intérêt des deux solutions à travers la réalisation de plans et de descriptifs des travaux et aménagements, de dimensionnement des équipements nécessaires, de délais de mise en œuvre et de chiffrage détaillés des investissements pouvant être pris en charge par le délégataire.

Nous sommes disposés à participer au financement du projet sur la durée du contrat, moyennant une enveloppe de financement pouvant atteindre 300 000 euros.

Le programme de l'opération

La cuisine centrale municipale bénéficie d'un agrément pour une production de 2.500 repas par jour. Ces repas sont principalement à destination :

- des écoles maternelles et élémentaires de la Ville d'Auxerre (1.500 repas)
- d'autres établissements d'enseignement (1.000 repas)

Les repas sont produits et distribués suivant la technique de la liaison réfrigérée. L'objectif de l'opération vise à créer une légumerie susceptible de traiter les légumes bruts en vue de la préparation des repas :

- des écoles maternelles et élémentaires de la Ville d'Auxerre (1.500 repas)
- d'autres établissements d'enseignement (1.000 repas)
- de nouveaux bénéficiaires tels que le Groupement Hospitalier UNYON, les EHPAD, etc...

2 – ETAT EXISTANT



CUISINE CENTRALE
DSP RESTAURATION SCOLAIRE
ETAT EXISTANT



15/05/2020
Indice 0
Ech. 1-100è



9 Rue Vulpien 75013 Paris.
Tél : 01-45-35-30-63. absys@neuf.fr

Légende Matériel

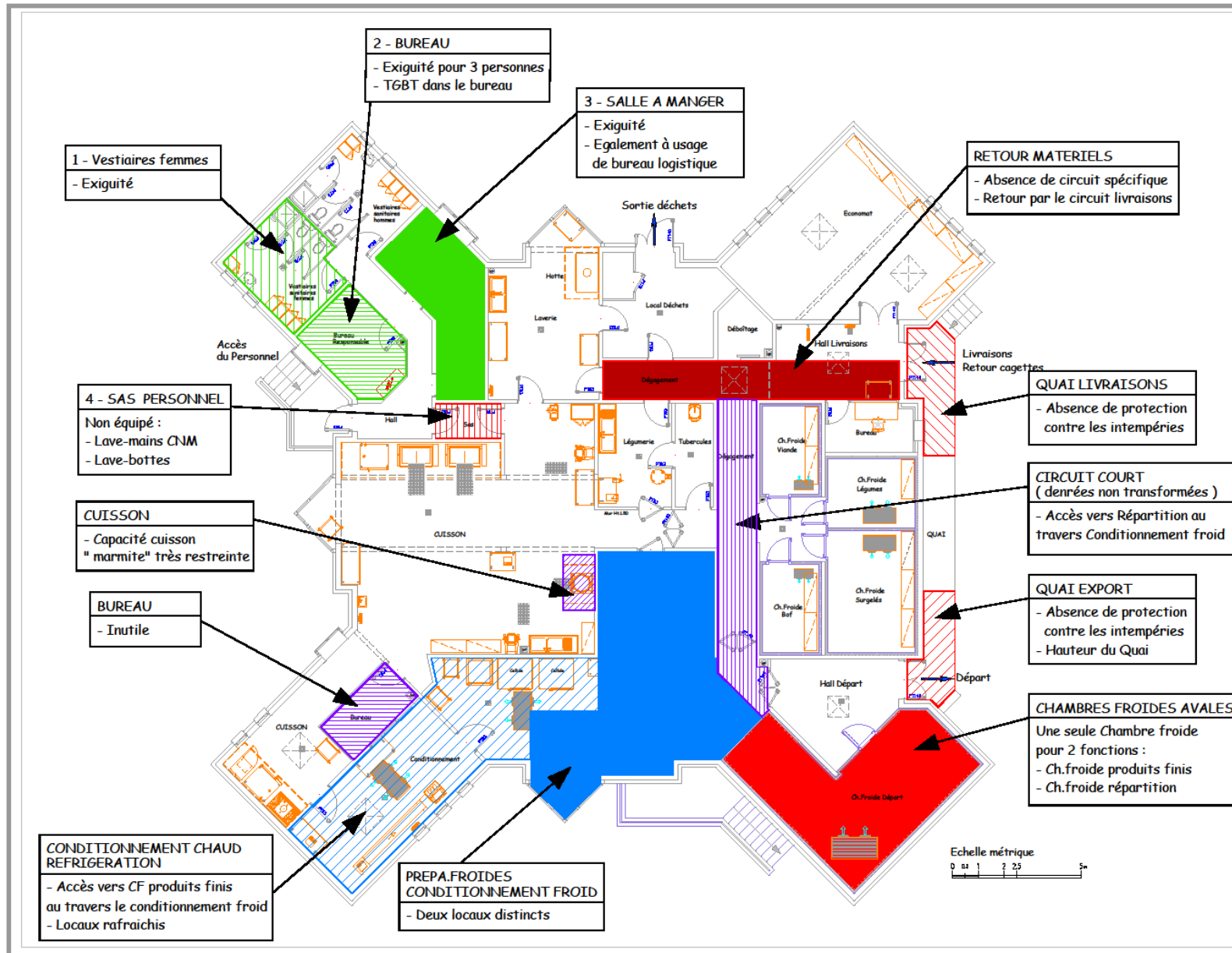
Matériel Existant



3 – DIAGNOSTIC DES INSTALLATIONS EXISTANTES

- La cuisine centrale, de conception maintenant ancienne :

<i>Localisation</i>	<i>Constat</i>
1 - VESTIAIRES PERSONNELS	<i>exiguïté en particulier du vestiaire femmes</i>
2 - BUREAUX	<i>un seul bureau pour trois personnes</i>
3 - SALLE A MANGER	<i>exiguïté</i>
4 - SAS PERSONNEL	<i>non équipé (LMCNM notamment)</i>
5 - QUAI LIVRAISONS	<i>absence de protection des intempéries</i>
6 - RETOUR MATERIELS	<i>pas de circuit spécifique : retour du matériels au travers du circuit livraison</i>
7 - CIRCUIT COURT (denrées non transformées)	<i>circulation exiguë accès à la zone répartition au travers du conditionnement froid</i>
8 - CUISSON – PREPARATIONS CHAUDES	<i>local vaste</i>
9 - BUREAU chef de production	<i>inutile</i>
10 - CONDITIONNEMENT REFRIGERATION	<i>local de conditionnement réfrigéré cellules de réfrigération dans un local distinct accès vers la chambre froide pds finis au travers de la zone de conditionnement froid</i>
11 - PREP. FROIDES & CONDITIONNEMENT	<i>deux locaux distincts</i>
12 - CHAMBRES FROIDES AVALES	<i>une seule chambre froide pour deux fonctions : stockage produits finis & répartition</i>
13 - QUAI EXPORT	<i>hauteur du quai absence de protection des intempéries</i>



4 – CHOIX DE PARTI

La Ville d'Auxerre souhaite amplifier la mise en œuvre de végétaux frais dans l'élaboration des repas

Une première solution vise à créer une légumerie indépendante de la cuisine centrale susceptible d'être confiée à des tiers, avec :

- un établissement fonctionnellement et techniquement indépendant de la cuisine centrale intégrant des techniques de conditionnement et de conservation notamment pour les tubercules,
- une liaison possible entre les deux entités par des quais couverts,
- un programme de travaux, en option, visant à répondre aux observations ci-dessus énumérées (cf diagnostic).

La seconde solution vise à intégrer la légumerie dans les circuits de la cuisine centrale

5 – LE PROCESS DE LA LEGUMERIE

5-1 – La gamme

Légumes	Découpe	Saisonnalité
<i>pomme de terre</i>		
	entière épluchée	J F M A M J J A S O N D
	cube	J F M A M J J A S O N D
	bâtonnets	J F M A M J J A S O N D
	lamelles	J F M A M J J A S O N D
	quartier	J F M A M J J A S O N D
	grenaille épluchée	J F M A M J J A S O N D
	grenaille lavée brute	J F M A M J J A S O N D
<i>carotte</i>		
	entière épluchée	J F M A M J J A S O N D
	rondelles	J F M A M J J A S O N D
	râpées	J F M A M J J A S O N D
	cube	J F M A M J J A S O N D
	bâtonnets pour julienne	J F M A M J J A S O N D
<i>panais</i>		
	entier épluché	J F M A M J J A S O N D
	rondelles	J F M A M J J A S O N D
	cube	J F M A M J J A S O N D

navet													
	entier épluché	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	bâtonnet	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	quartier	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

céleri rave													
	quartier	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	râpé	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

betterave rouge													
	entière épluchée	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	quartier	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	râpé	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

radis													
	entier équeuté	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

choux fleurs													
	fleurette	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

brocolis													
	fleurette	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

choux blanc / choux rouge / choux frisé													
	quartier	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	émincé	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

oignon jaune ou rose

	entier épluché	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	quartier	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	émincé	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

concombre

	entier ébouté	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	rondelle	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

courgette

	entier ébouté	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	bâtonnets pour julienne	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	rondelle	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

poireau

	entier préparé	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	émincé	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

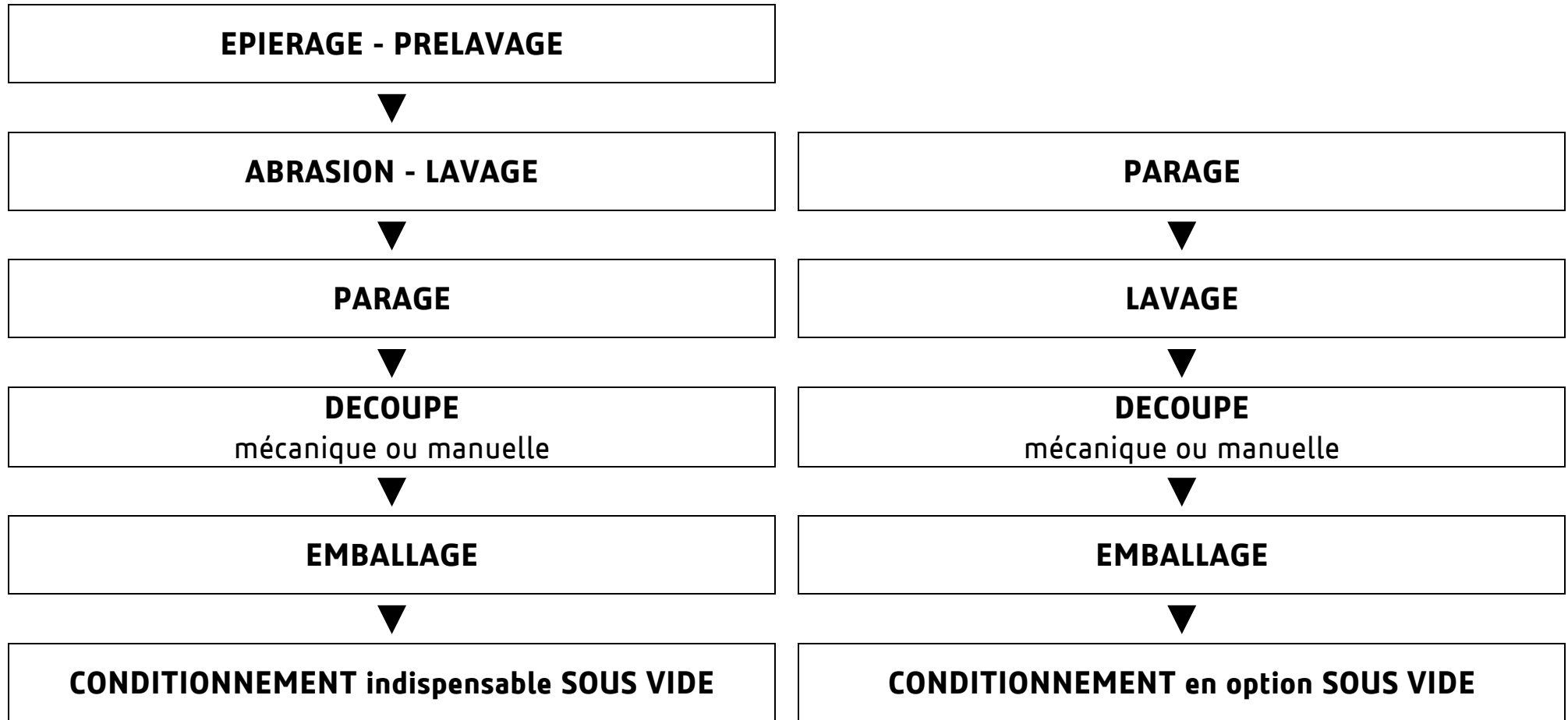
potimarron

	quartier	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

mélange pour soupe / poêlé / julienne

	cube	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
--	------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

5-2 – Deux principaux process





Tapis élévateur



Sortie Parmentière



Lave- légumes



Coupe- légumes



Coupe- légumes



Conditionnement sous vide



Etiquetage- légumes

VILLE D'AUXERRE

AUXERRE

CUISINE CENTRALE
DSP RESTAURATION SCOLAIRE
ETAT PROJETE
LEGUMERIE PROCESS

elior 

15/05/2020
Indice 0
Ech.sans

ABSYS

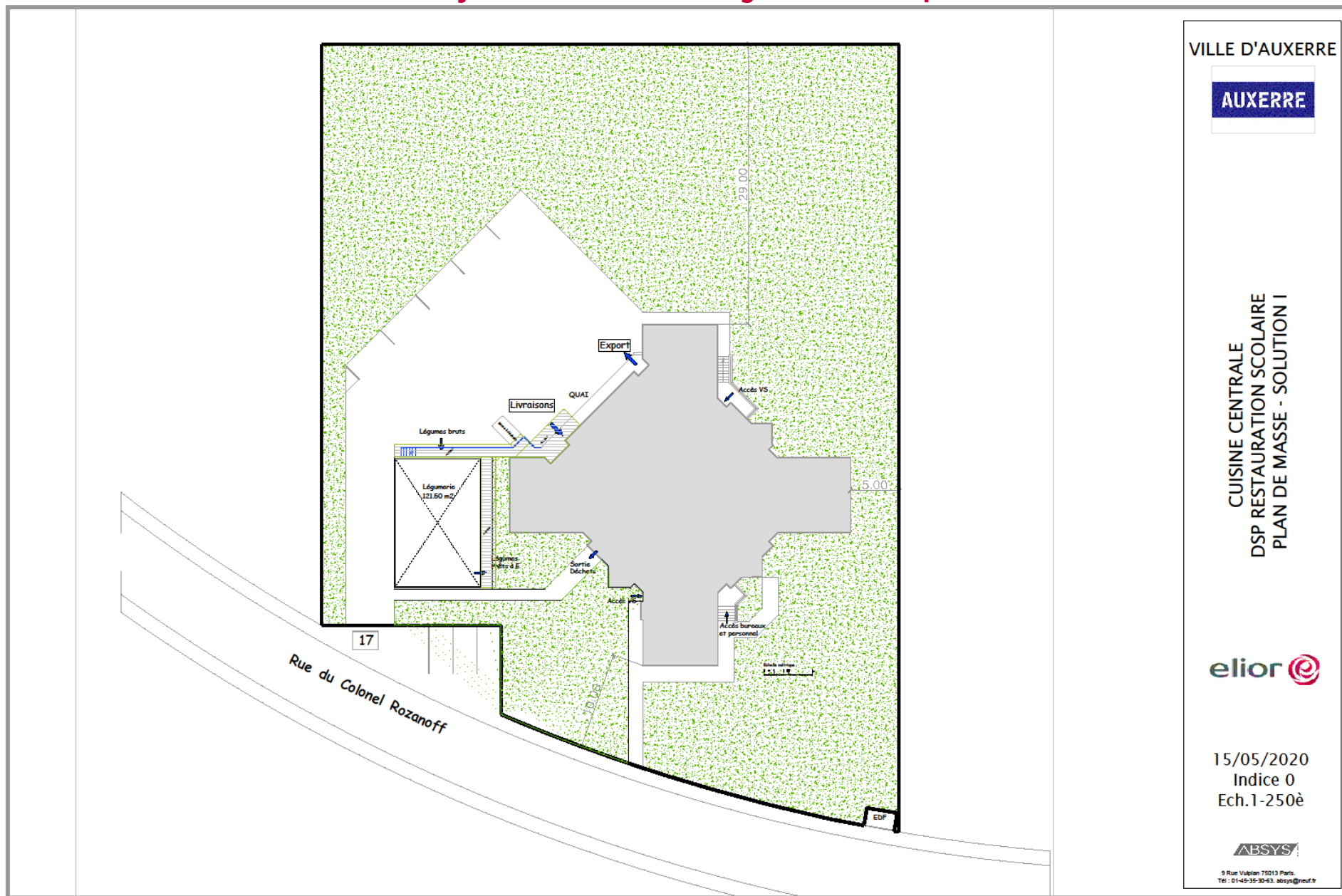
9 Rue Vulpien 75013 Paris.
Tel : 01-45-35-30-63. absys@neuf.fr

elior 

- un projet sur mesure pour

AUXERRE

6 – LE PROJET SOLUTION I : légumerie indépendante



VILLE D'AUXERRE

AUXERRE

CUISINE CENTRALE
DSP RESTAURATION SCOLAIRE
PLAN DE MASSE - SOLUTION I

elior 

15/05/2020
Indice 0
Ech.1-250è

 ABSYS

9 Rue Voltaire 76033 Paris.
Tel : 01-45-39-30-63. absys@neuf.fr

elior 

– un projet sur mesure pour

AUXERRE

CUISINE CENTRALE
 DSP RESTAURATION SCOLAIRE
 ETAT PROJETE
 SOLUTION I



15/05/2020
 Indice 0
 Ech. sans

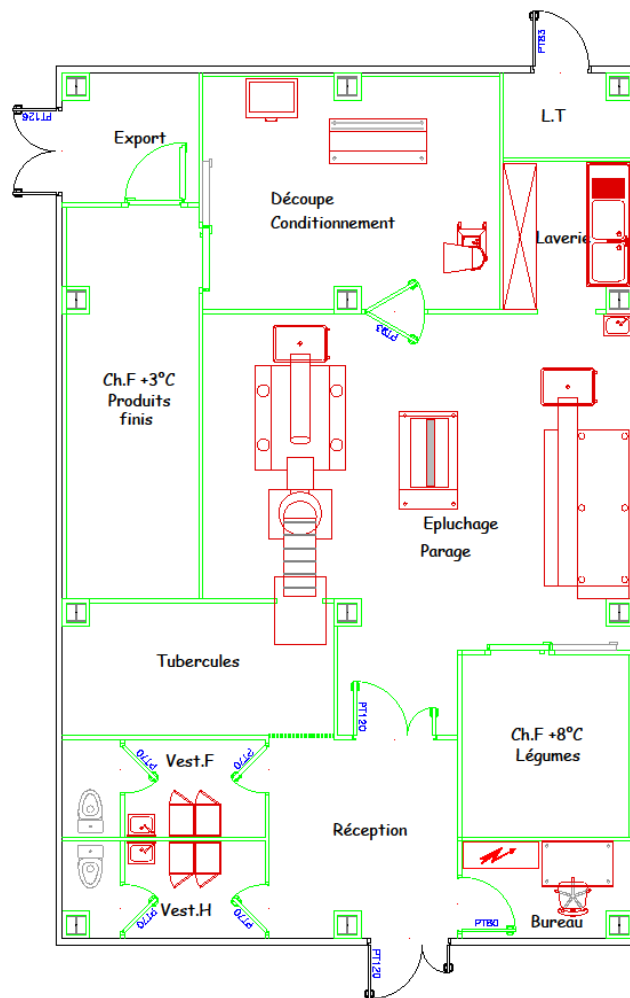


9 Rue Vulplan 75013 Paris.
 Tél : 01-45-35-30-43. absys@neur.fr

Légende

- Matériel Existant
- Matériel Existant déplacé
- Matériel Neuf
- Aménagement projet en maçonnerie
- Aménagement projet en panneaux isothermes





Légende

- █ Cloisonnement en panneaux isothermes
- █ Matériel Neuf

VILLE D'AUXERRE

AUXERRE

CUISINE CENTRALE
 DSP RESTAURATION SCOLAIRE
 ETAT PROJETE
 SOLUTION 1 - LEGUMERIE INDEPENDANTE



15/05/2020
 Indice 0
 Ech.1-50è



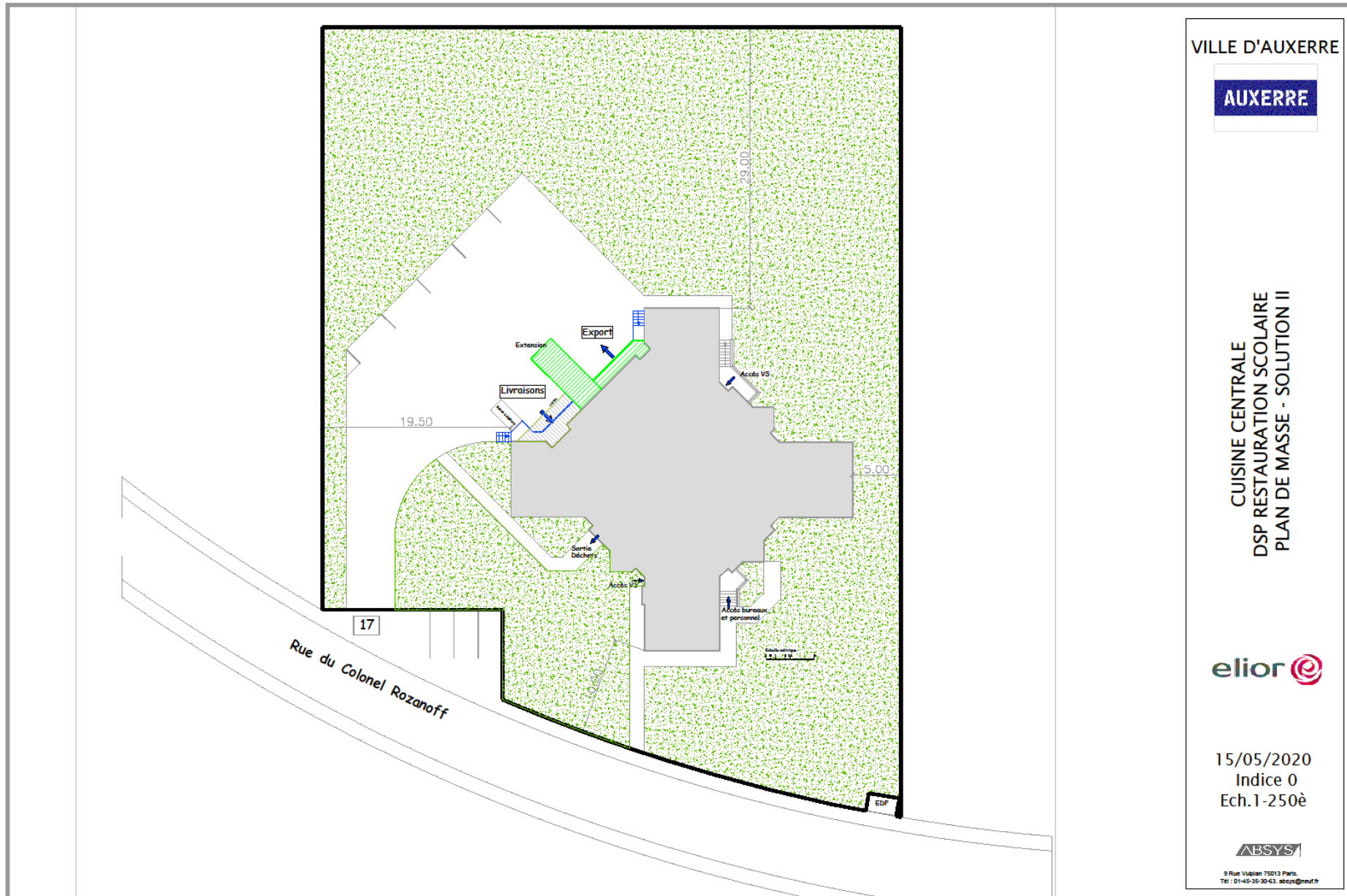
9 Rue Volpian 75013 Paris.
 Tel : 01-45-35-30-63. absys@neuf.fr

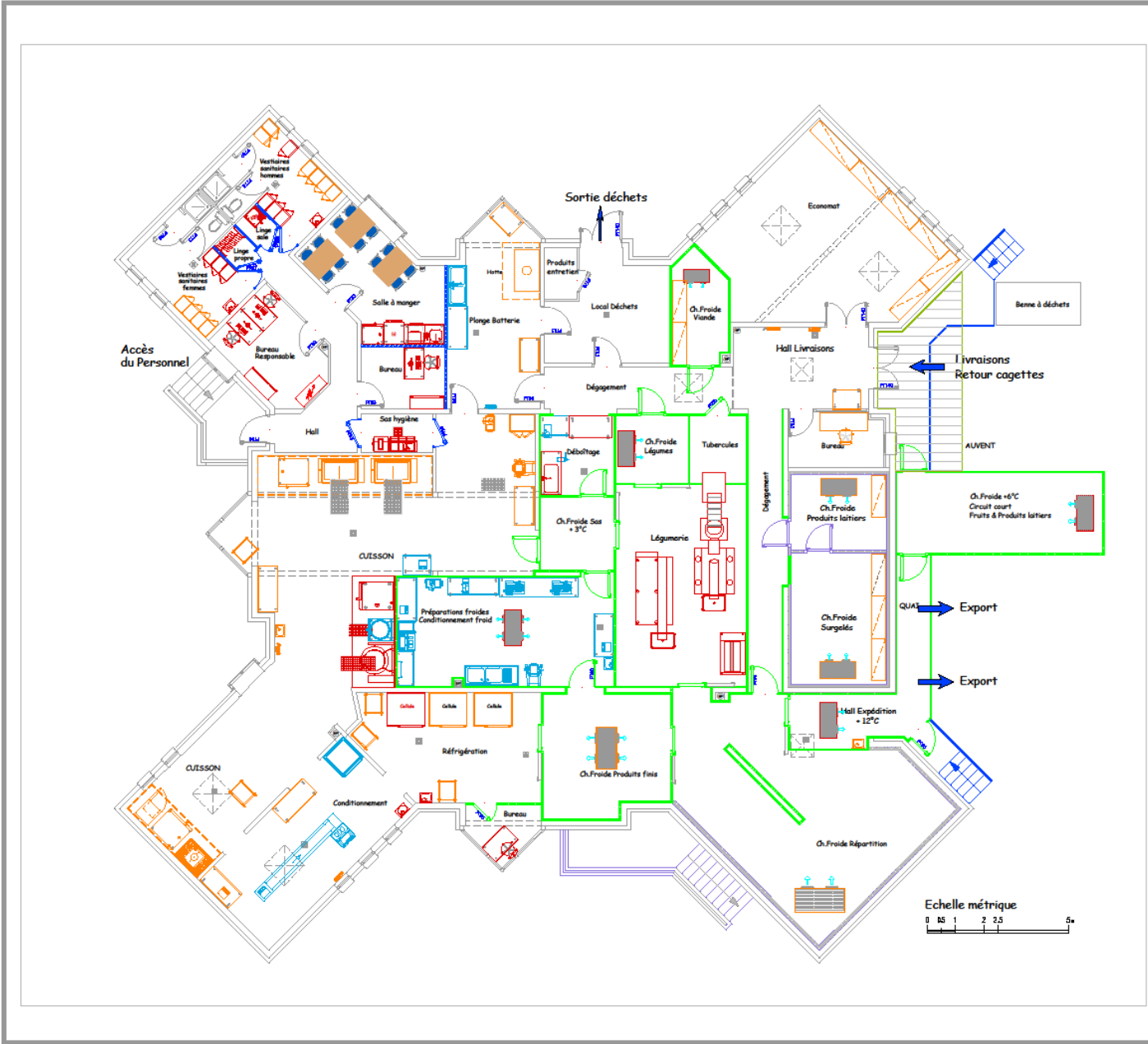


- un projet sur mesure pour

AUXERRE

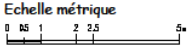
7 – LE PROJET SOLUTION II : légumerie intégrée





Légende

- Matériel Existant
- Matériel Existant déplacé
- Matériel Neuf
- Aménagement projet en maçonnerie
- Aménagement projet en panneaux isothermes



VILLE D'AUXERRE



CUISINE CENTRALE
 DSP RESTAURATION SCOLAIRE
 ETAT PROJETE
 SOLUTION II



15/05/2020
 Indice 0
 Ech.1-100è



9 Rue Vulfran 75013 Paris.
 Tel : 01-45-35-30-63. absys@neuf.fr



- un projet sur mesure pour



8 – BILAN DES SURFACES UTILES

	existant	projet solution I	projet solution II	Δ sol II / sol I	%
RECEPTION - STOCKAGES AMONT					
HALL LIVRAISONS	13,95	13,95	13,95		
BUREAU RECEPTION	6,50	6,50	6,50		
ECONOMAT	43,20	40,80	40,80		
SAS chambres froides	6,40				
CHAMBRE FROIDE viandes	7,40	7,35	7,35		
CHAMBRE FROIDE légumes	9,10	10,80	6,20	-4,60	-42,59%
CHAMBRE FROIDE pdts laitiers	7,40	10,30	9,10	-1,20	-11,65%
CHAMBRE FROIDE surgelés	15,90		15,80	15,80	
TUBERCULES	6,00		4,80	4,80	
PRODUITS D'ENTRETIEN	5,95		5,95	5,95	
CHAMBRE FROIDE circuits courts			20,70	20,70	
DEGAGEMENT	26,55		22,60	22,60	
SOUS TOTAL	148,35	89,70	153,75	64,05	71,40%
LEGUMERIE indépendante					
RECEPTION		8,70		-8,70	-100,00%
BUREAU		3,75		-3,75	-100,00%
VESTIAIRE SANITAIRE hommes		4,50		-4,50	-100,00%
VESTIAIRE SANITAIRE hommes		4,70		-4,70	-100,00%
STOCKAGE TUBERCULES		8,40		-8,40	-100,00%
CHAMBRE FROIDE légumes		7,25		-7,25	-100,00%
EPLUCHAGE - PARAGE		34,75		-34,75	-100,00%
DECOUPE - CONDITIONNEMENT		16,10		-16,10	-100,00%
CHAMBRE FROIDE produits finis		12,15		-12,15	-100,00%
EXPORT		4,00		-4,00	-100,00%
LAVERIE MATERIELS		4,40		-4,40	-100,00%
LOCAL TECHNIQUE		2,45		-2,45	-100,00%
SOUS TOTAL	0,00	111,15	0,00	-111,15	-100,00%

	existant	projet solution I	projet solution II	Δ sol II / sol I	%
TRAITEMENTS PRELIMINAIRES					
DEBOITAGE	4,70	11,60	7,35	-4,25	-36,64%
LEGUMERIE	11,90		33,00	33,00	
CHAMBRE FROIDE sas & jour		9,30	6,75	-2,55	-27,42%
SOUS TOTAL	16,60	20,90	47,10	26,20	125,36%
BUREAU - LOCAUX SOCIAUX					
BUREAU I	10,90	10,90	10,90		
BUREAU II		6,45	6,45		
SALLE A MANGER & OFFICE	16,85	15,55	15,55		
VESTIAIRES SANITAIRES femmes	13,10	13,90	13,90		
VESTIAIRES SANITAIRES hommes	13,10	13,90	13,90		
LINGE SALE		1,50	1,50		
LINGE PROPRE		1,50	1,50		
SAS HYGIENE	3,45	3,45	3,45		
HALL D'ENTREE - DEGAGEMENT	12,90	11,25	11,25		
SOUS TOTAL	70,30	78,40	78,40	0,00	0,00%
PREPARATIONS - EXPORT					
PREPARATIONS CHAUDES - CUISSON	111,35	96,50	91,60	-4,90	-5,08%
BUREAU chef de production	6,50				
CONDITIONNEMENT CHAUD	25,25	25,25	25,25		
REFRIGERATION - CONDITIONNEMENT FROID - REPARTITION	55,05				
REFRIGERATION		23,40	23,40		
BUREAU CONDITIONNEMENT		4,30	4,30		
PREPARATIONS FROIDES	18,65				
PREPARATIONS FROIDES & CONDITIONNEMENT FROID		31,25	29,75	-1,50	-4,80%
SOUS TOTAL	216,80	180,70	174,30	-6,40	-3,54%

	existant	projet solution I	projet solution II	Δ sol II / sol I	%
EXPORT					
CHAMBRE FROIDE produits finis	34,45	18,85	18,85		
CHAMBRE FROIDE répartition		50,60	50,60		
HALL EXPORT	15,90	14,25	14,25		
SOUS TOTAL	50,35	83,70	83,70	0,00	0,00%
LOCAUX SALES					
LAVERIE - PLONGE BATTERIE	27,25	21,15	21,15		0,00%
DECHETS	15,80	14,85	14,85		
SOUS TOTAL	43,05	36,00	36,00	0,00	0,00%
TOTAL surfaces utiles	545,45	600,55	573,25	-27,30	-4,55%

9 – LISTE PREVISIONNELLE DES EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

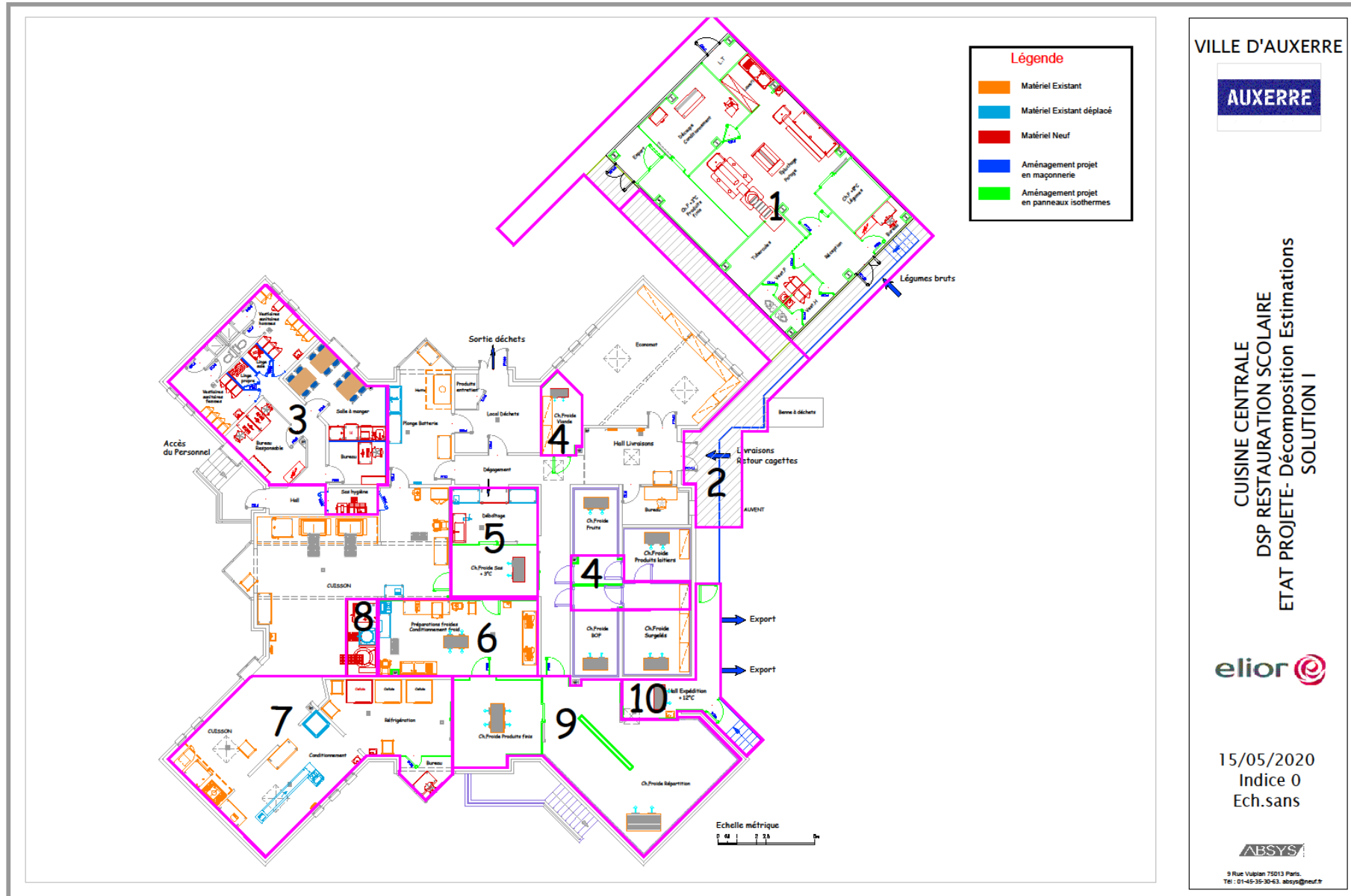
		solution I	solution II
VESTIAIRES SANITAIRES			
VS01	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	2	2
VS02	ARMOIRE VESTIAIRE du personnel sur socle	7	7
SAS HYGIENE			
SH01	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	1	1
SH02	PLACARD MURAL 1000 mm	1	1
SH03	LAVE-BOTTES : LAVE-SEMELLES	1	1
SH04	CANIVEAU 800 mm	1	1
SH05	PRESENTOIR INCLINE	1	1
SALLE A MANGER			
SM01	ARMOIRE FRIGORIFIQUE 400 litres	1	1
SM02	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 5 nvx GN 2/3	1	1
SM03	MACHINE LAVE-VAISSELLE	1	1
SM04	ETAGERE MURALE	2	1
SM05	TABLE DE TRAVAIL avec bac	1	1
DEBOITAGE			
DB01	TABLE ARMOIRE DE DECARTONNAGE compris volet roulant)	1	1
DB02	TABLE DE DEBOITAGE	1	1
CUISSON			
CU01	CANIVEAU DE SOL 1000 mm	2	2
CU02	FOUR MULTICUISSON 20 nvx GN 2/1	1 option	1 option
CU03	MARMITE 200 litres	1	1
CONDITIONNEMENT CHAUD			
CC01	LAVE-MAINS MURAL	1	1

		solution I	solution II
REFRIGERATION			
RF01	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 140 Kg un chariot GN 2/1	1 option	1 option
RF02	LAVE MAINS MURAL	1	1
RECEPTION (légumerie)			
RL01	CANIVEAU DE SOL 300 mm	1	
RL02	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	1	
RL03	POSTE DE DESINFECTION	1	
VESTIAIRES SANITAIRES (légumerie)			
VL01	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	2	
VL02	ARMOIRE VESTIAIRE du personnel sur socle	4	
PLONGE (légumerie)			
PL01	PLONGE deux bacs 1800 x 800 mm	1	
PL02	RAYONNAGE à BATTERIE	1	
LEGUMERIE			
LD01	CANIVEAU DE SOL 300 mm	2	2
LD02	LAVE-MAINS MURAL	1	1
LD03	POSTE DE DESINFECTION	1	1
LD04	TREMIE DE PRELAVAGE / EPIERRAGE	1	1
LD05	CONVOYEUR DE CHARGEMENT	1	1
LD06	EPLUCHEUSE A LEGUMES POLYVALENTE 30 kg	1	1
LD07	GOULOTTE DE DECHARGEMENT	1	1
LD08	TABLE DE FINITION tubercules	1	1
LD09	TABLE DE TRAITEMENT légumes légers	1	1
LD10	MACHINE LAVE-LEGUMES	1	1
LD11	BAC MOBILE A LEGUMES	4	4

			solution I	solution II	
	DECOUPE – CONDITIONNEMENT (légumerie)				
DL01	CANIVEAU DE SOL	300 mm	2		
DL02	LAVE-MAINS MURAL		1		
DL03	POSTE DE DESINFECTION		1		
DL04	COUPE LEGUMES		1		
DL05	TABLE DE CONDITIONNEMENT		1		
DL06	MACHINE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE		1		
	EXPORT (légumerie)				
EL01	CANIVEAU DE SOL	300 mm	1		
EL02	POSTE DE DESINFECTION		1		

10-1 – ESTIMATIONS PREVISIONNELLES travaux – équipements – frais de maitrise d’ouvrage

Solution I : légumerie indépendante



		1 - 1	1 - 2	1 - 3	1 - 4	1 - 5	1 - 6	1 - 7	1 - 8	1 - 9	1 - 10	
	SOLUTION I Légumerie indépendante	légumerie	quai liaison avec cuisine centrale quai réception	bureaux vestiaires salle à manger sas personnel	chambres froides	déboitage CF sas	prep froides cond. froid	cuisson cond. chaud	compléments eqts de cuisson	CF pdts finis CF répartition	sas export pont de liaison	
LOTS DE BATIMENT												
lot VRD	35 000 €	11 000 €	4 000 €								20 000 €	
lot fondations spéciales	0 €											non prévues - sans information au cahier des charges
lot gros œuvre - maçonnerie	95 000 €	63 000 €	4 000 €	15 000 €	3 000 €	5 000 €	5 000 €					dépose de panneaux de glasal du bureau production - (seuls visibles - sans information au cahier des charges)
lot désamiantage - compris toutes incidences	26 000 €							26 000 €				
lot charpente métallique - couverture - bardage	15 000 €	15 000 €										
lot panneaux sandwichs	120 000 €	50 000 €			10 000 €	12 000 €	12 000 €	8 000 €		16 000 €	12 000 €	
lot menuiseries extérieures	4 500 €	0 €		4 500 €								
lot pont de liaison	10 500 €										10 500 €	
lot portes sectionnelles	9 000 €	4 500 €									4 500 €	
lot menuiseries intérieures	6 000 €			6 000 €								
lot faux plafond	5 000 €			5 000 €								
lot peinture	5 000 €			5 000 €								
lot sols coulés	30 000 €	13 500 €				3 500 €	3 500 €	5 000 €		2 500 €	2 000 €	
lot serrurerie	10 000 €		10 000 €									
lot électricité	32 000 €	16 000 €		4 000 €		3 500 €	3 500 €	1 500 €	3 000 €		500 €	puissance électrique supposée disponible
lot plomberie sanitaire	13 000 €	5 000 €		1 000 €		1 100 €	1 200 €	1 200 €	3 500 €			
lot CVC	23 000 €	3 000 €							20 000 €			
SOUS TOTAL travaux	439 000 €	181 000 €	18 000 €	40 500 €	13 000 €	25 100 €	25 200 €	41 700 €	26 500 €	18 500 €	49 500 €	
LOTS D'EQUIPEMENTS												
Equipements de restauration	131 000 €	80 000 €		2 000 €		1 500 €	1 500 €	15 000 €	31 000 €			non compris caisses & matériels de transport
Réfrigération	30 000 €	15 000 €			3 000 €	2 500 €	3 000 €			4 000 €	2 500 €	
SOUS TOTAL équipements	161 000 €	95 000 €	0 €	2 000 €	3 000 €	4 000 €	4 500 €	15 000 €	31 000 €	4 000 €	2 500 €	
Aléas & Imprévus sur ouvrages de bâtiment	43 900 €	18 100 €	1 800 €	4 050 €	1 300 €	2 510 €	2 520 €	4 170 €	2 650 €	1 850 €	4 950 €	10,0%
Aléas & Imprévus sur équipements	4 830 €	2 850 €	0 €	60 €	90 €	120 €	135 €	450 €	930 €	120 €	75 €	3,0%
SOUS TOTAL aléas & imprévus	48 730 €	20 950 €	1 800 €	4 110 €	1 390 €	2 630 €	2 655 €	4 620 €	3 580 €	1 970 €	5 025 €	
TOTAL travaux	482 900 €	199 100 €	19 800 €	44 550 €	14 300 €	27 610 €	27 720 €	45 870 €	29 150 €	20 350 €	54 450 €	
TOTAL équipements	165 830 €	97 850 €	0 €	2 060 €	3 090 €	4 120 €	4 635 €	15 450 €	31 930 €	4 120 €	2 575 €	
TOTAL travaux & équipements	648 730 €	296 950 €	19 800 €	46 610 €	17 390 €	31 730 €	32 355 €	61 320 €	61 080 €	24 470 €	57 025 €	

FRAIS DE MAITRISE D'OUVRAGE		
honoraires maîtrise d'œuvre	48 290 €	19 910 €
honoraires maîtrise d'œuvre	13 266 €	7 828 €
honoraires OPC	9 731 €	4 454 €
honoraires bureau de contrôle	6 585 €	2 715 €
honoraires CSPS	4 390 €	1 810 €
assurances DO + TRC	6 322 €	2 606 €
SOUS TOTAL frais maîtrise d'ouvrage	88 584 €	39 324 €
TOTAL travaux compris frais	558 218 €	230 596 €
TOTAL équipements compris frais	179 096 €	105 678 €
TOTAL € HT	737 314 €	336 274 €

10,0%	du total travaux
8,0%	du total équipements
1,5%	du total travaux & équipements
1,5%	du total travaux
1,0%	du total travaux
1,2%	du total travaux TTC

CONDITIONS DE REALISATION DE L'ETUDE

L'étude a été réalisée sans sondage destructif sur les parties visibles ou directement accessibles. Les estimations ne prennent pas en compte les incidences relatives aux réseaux ne participant pas à l'activité de restauration.

Le programme des travaux et son chiffrage ont été arrêtés sous réserve des dispositions réglementaires concernant l'amiante et le plomb.

En conséquence, ils devront être adaptés en cas de présence d'amiante en fonction des résultats des recherches que doit effectuer chaque propriétaire d'immeuble (décret 96.97 du 07/02/1996).

En tout état de cause, ces résultats devront être mis à la disposition des entreprises avant tout début d'exécution.

Valeur mai 2020 à plus ou moins 10 % - Aléas estimés à 10% sur les travaux et 3% sur les équipements

Non compris études de sol, fondations spéciales, implantation du nouveau bâtiment par un géomètre expert

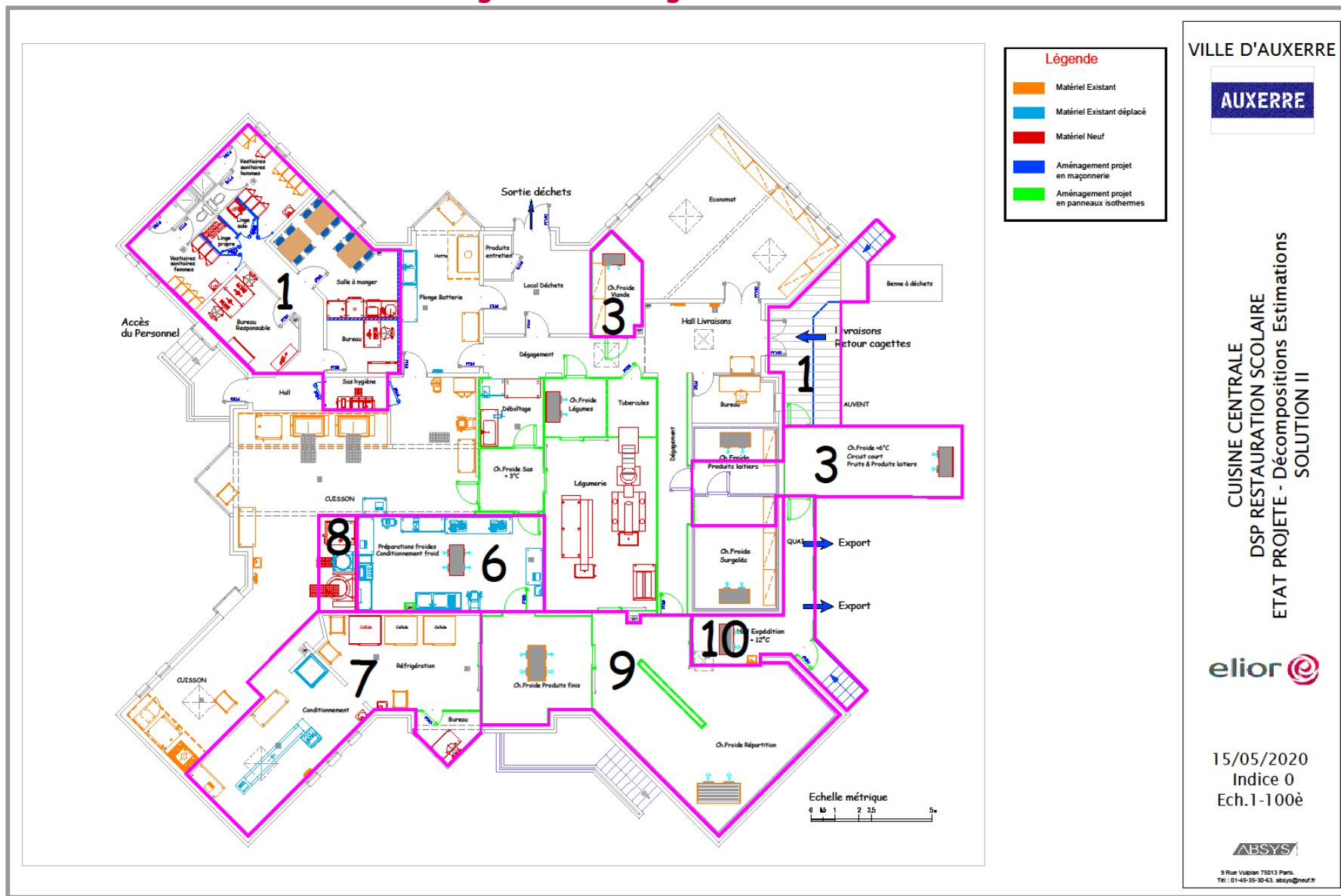
Compris honoraires de maîtrise d'œuvre et de bureau de contrôle

TVA en sus au taux en vigueur

Puissance électrique supposée disponible

10-2 – ESTIMATIONS PREVISIONNELLES travaux – équipements – frais de maitrise d'ouvrage

Solution II : légumerie intégrée dans la cuisine centrale



		II - 1	II - 2	II - 3	II - 4	II - 5	II - 6	II - 7	II - 8	II - 9	II - 10		
	SOLUTION II légumerie incluse dans la cuisine centrale	quai réception	bureaux vestiaires salle à manger sas personnel	chambres froides	deboitage CF sas	legumerie	prep froides cond. froid	cuisson cond. chaud	compléments eqts de cuisson	CF pdts finis CF répartition	sas export pont de liaison		
LOTS DE BATIMENT													
lot VRD	22 000 €			2 000 €							20 000 €		
lot fondations spéciales	0 €												non prévues - sans information au cahier des charges
lot gros œuvre - maçonnerie	42 000 €	2 000 €	15 000 €	10 000 €	5 000 €	5 000 €	5 000 €						
lot désamiantage - compris toutes incidences	26 000 €							26 000 €					dépose de panneaux de glasal du bureau production - (seuls visibles - sans information au cahier des charges)
lot charpente métallique - couverture - bardage	0 €												
lot panneaux sandwichs	85 000 €			12 000 €	12 000 €	13 000 €	12 000 €	8 000 €		16 000 €	12 000 €		
lot menuiseries extérieures	4 500 €		4 500 €										
lot pont de liaison	10 500 €										10 500 €		
lot portes sectionnelles	4 500 €										4 500 €		
lot menuiseries intérieures	6 000 €		6 000 €										
lot faux plafond	5 000 €		5 000 €										
lot peinture	5 000 €		5 000 €										
lot sols coulés	23 000 €			3 000 €	3 500,00	3 500,00	3 500,00	5 000,00		2 500,00	2 000,00		
lot serrurerie	6 000 €	6 000 €											
lot électricité	23 000 €		4 000 €	4 000 €	3 500 €	3 000 €	3 500 €	1 500 €	3 000 €		500 €		puissance électrique supposée disponible
lot plomberie sanitaire	9 000 €		1 000 €		1 000 €	1 100 €	1 200 €	1 200 €	3 500 €				
lot CVC	20 000 €								20 000 €				
SOUS TOTAL travaux	291 500 €	8 000 €	40 500 €	31 000 €	25 000 €	25 600 €	25 200 €	41 700 €	26 500 €	18 500 €	49 500 €		
LOTS D'EQUIPEMENTS													
Equipements de restauration	116 000 €		2 000 €		1 500 €	65 000 €	1 500 €	15 000 €	31 000 €				non compris caisses & matériels de transport
Refrigeration	25 000 €			3 000 €	2 000 €	10 500 €	3 000 €			4 000 €	2 500 €		
SOUS TOTAL équipements	141 000 €	0 €	2 000 €	3 000 €	3 500 €	75 500 €	4 500 €	15 000 €	31 000 €	4 000 €	2 500 €		
Alés & Imprévus sur ouvrages de bâtiment	29 150 €	800 €	4 050 €	3 100 €	2 500 €	2 560 €	2 520 €	4 170 €	2 650 €	1 850 €	4 950 €	10,0%	
Alés & Imprévus sur équipements	4 230 €	0 €	60 €	90 €	105 €	2 265 €	135 €	450 €	930 €	120 €	75 €	3,0%	
SOUS TOTAL alés & imprévus	33 380 €	800 €	4 110 €	3 190 €	2 605 €	4 825 €	2 655 €	4 620 €	3 580 €	1 970 €	5 025 €		
TOTAL travaux	320 650 €	8 800 €	44 550 €	34 100 €	27 500 €	28 160 €	27 720 €	45 870 €	29 150 €	20 350 €	54 450 €		
TOTAL équipements	145 230 €	0 €	2 060 €	3 090 €	3 605 €	77 765 €	4 635 €	15 450 €	31 930 €	4 120 €	2 575 €		
TOTAL travaux & équipements	465 880 €	8 800 €	46 610 €	37 190 €	31 105 €	105 925 €	32 355 €	61 320 €	61 080 €	24 470 €	57 025 €		

FRAIS DE MAITRISE D'OUVRAGE	
honoraires maîtrise d'œuvre	32 065 €
honoraires maîtrise d'œuvre	11 618 €
honoraires OPC	6 988 €
honoraires bureau de contrôle	4 373 €
honoraires CSPS	2 915 €
assurances DO + TRC	4 198 €
SOUS TOTAL frais maîtrise d'ouvrage	62 157 €
TOTAL travaux compris frais	371 188 €
TOTAL équipements compris frais	156 848 €
TOTAL € HT	528 037 €

10,0%	du total travaux
8,0%	du total équipements
1,5%	du total travaux & équipements
1,5%	du total travaux
1,0%	du total travaux
1,2%	du total travaux TTC

CONDITIONS DE REALISATION DE L'ETUDE

L'étude a été réalisée sans sondage destructif sur les parties visibles ou directement accessibles. Les estimations ne prennent pas en compte les incidences relatives aux réseaux ne participant pas à l'activité de restauration.

Le programme des travaux et son chiffrage ont été arrêtés sous réserve des dispositions réglementaires concernant l'amiante et le plomb.

En conséquence, ils devront être adaptés en cas de présence d'amiante en fonction des résultats des recherches que doit effectuer chaque propriétaire d'immeuble (décret 96.97 du 07/02/1996).

En tout état de cause, ces résultats devront être mis à la disposition des entreprises avant tout début d'exécution.

Valeur mai 2020 à plus ou moins 10 % - Aléas estimés à 10% sur les travaux et 3% sur les équipements

Compris honoraires de maîtrise d'œuvre et de bureau de contrôle

TVA en sus au taux en vigueur

Puissance électrique supposée disponible

DELEGATION DE SERVICE PUBLIC
POUR LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
DE LA VILLE D'AUXERRE

ELIOR ENSEIGNEMENT – ELRES a le plaisir de déposer une offre en réponse à la consultation menée par la Ville d'Auxerre en vue de la conclusion d'un contrat de concession de service public de la Restauration collective municipale d'une durée de 6 ans.

Dans le cadre de la consultation en cours, la Ville d'Auxerre a transmis un cahier des charges présenté sous la forme d'un projet de contrat.

Dans ce cadre, et par la présente note, nous souhaiterions souligner les points du projet de contrat qu'il semblerait intéressant d'évoquer lors des négociations éventuelles prévues à l'article IV-3 du règlement de consultation et ce dans le but d'établir un contrat définitif tout en respectant l'économie générale du contrat.

Ces demandes de précisions et d'échanges poursuivent deux objectifs principaux :

- optimiser la gestion du service public de restauration collective, en garantissant notamment une cohérence entre les responsabilités assurées par chacune des parties et les risques pris en charge par elles ;
- assurer un climat serein pendant toute la vie du contrat.

A cet effet, voici une liste non exhaustive des points sur lesquels nous souhaiterions échanger lors des négociations :

➤ **Concernant la durée du contrat :**

Nous souhaiterions préciser sur les frais supplémentaires en cas de retards imputables au délégataire, que seuls seront pris en charge les frais découlant des retards exclusivement imputables au délégataire.

➤ **Concernant le gros entretien, réparations maintenance :**

Afin d'éviter toute ambiguïté, nous souhaiterions échanger sur le montant déterminant le plafond pour la prise en charge du renouvellement de matériels et équipements par le délégataire. Dans le contrat, article II.1.3 il est prévu un montant maximal de 1200 euros HT par renouvellement/réparation pour tous matériels et équipements alors que l'annexe 6.1 grille de répartition des charges prévoit un montant de 600 euros pour tout renouvellement du mobilier et petits matériels. De même l'article II.1.3 prévoit les travaux de gros entretiens (gros œuvre et second œuvre) pour la cuisine centrale à la charge de la Ville alors que l'annexe 6.1 précise que le second œuvre est à la charge du Délégataire.

Nous souhaiterions donc clarifier ces points dans le cadre des échanges de négociation.

➤ **Concernant la gestion des impayés :**

Il nous semble utile d'échanger, lors des négociations, sur les modalités de prise en charge des impayés et notamment celles concernant une poursuite d'accès au service pour les usagers en situation d'impayés sans prise en charge par la Ville.

Nous vous proposons d'échanger lors de la négociation, sur les conséquences de la réinscription en début d'année scolaire des usagers en situation d'impayés et d'évoquer les conséquences d'accès au service des usagers non-inscrits.

➤ **Concernant les sanctions pécuniaires les pénalités :**

Nous souhaiterions échanger sur les conditions préalables d'application des pénalités, et évoquer l'intégration d'un constat contradictoire et d'une mise en demeure préalable restée sans effet pendant un délai imparti pour toutes les pénalités à l'article VIII.2.

Mémoire technique



Délégation de Service Public

Ville d'Auxerre

Juin 2020

AUXERRE

elior 

SOMMAIRE

1

Cuisiner dans les règles de l'art

2

Autour de l'assiette

3

Un partenariat de proximité

4

Une restauration responsable

Tous les éléments présentés et/ou remis par Elior France à la Ville d'Auxerre dans le cadre de la consultation, sont la propriété exclusive d'Elior France ou de tiers ayant autorisé Elior France à les utiliser.

Les éléments ne sont communiqués qu'aux seules fins d'évaluation de l'offre ; ceux qui portent la mention « confidentiel Elior » relèvent du secret des affaires.

Toute reproduction, représentation, exploitation, utilisation, adaptation ou modification, par quelque procédé que ce soit et sur quelque support que ce soit, de tout ou partie desdits éléments, sans avoir obtenu l'autorisation préalable et écrite d'Elior France est strictement interdite et peut constituer, notamment, un délit de contrefaçon et/ou une révélation d'une information à caractère secret.



Cuisiner dans les règles de l'art

SOMMAIRE

1.	UNE CUISINE CENTRALE DEDIEE	3
1.1	La cuisine centrale d'Auxerre.....	3
1.2	Le logiciel ELIXIR, une gestion efficace des plans de production.....	6
2.	CONDITIONNER ET PRESERVER LA SANTE DE NOS CONVIVES.....	7
2.1	Vos préoccupations	7
2.2	Pour le portage à domicile	11
2.3	Un étiquetage précis	11
3.	LIVRER EN TOUTE SERENITE	12
3.1	Les modalités de commandes	13
3.2	Les modalités de livraison.....	14
3.3	Une logistique maitrisée pour le portage à domicile	22
4.	ASSURER LA CONTINUITE DE SERVICE	26
4.1	Disposer de menus de secours	26
4.2	La gestion de grève.....	27
4.3	Notre réseau de cuisines centrales	28
4.4	Une réactivité à toute épreuve.....	33
5.	LA MAINTENANCE ET LE RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS	34
5.1	La maintenance préventive	37
5.2	La maintenance curative	41
5.3	La Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO)	42

1. UNE CUISINE CENTRALE DEDIEE

1.1 La cuisine centrale d'Auxerre

N° agrément : FR.89.024.260 CE
Directeur de la Restauration : Maria GONZALEZ
Surface : 755 m²
Mise en service en 1988

Rue du Colonel Rozanoff, 89000 AUXERRE
Tél. : 03.86.42.97.98



Une capacité à produire des repas pour vos convives

Capacité de production : 3 500 couverts/jour
Production actuelle : 2 300 couverts/jour
Typologie des convives : scolaires, adultes

Une équipe expérimentée à votre service

Effectif total : 20 collaborateurs
Diététicienne : Marie Alix GODARD

Des procédures et des outils performants

- Un PMS dédié dématérialisé des agents formés aux règles HACCP
- Un plan de prélèvement et des plans de nettoyage précis
- 2 audits hygiène/an réalisés par le laboratoire (Agro-Analyses)
- Maintenance préventive et curative gérée par GMAO

Une logistique éprouvée pour une prestation sécurisée

- Flotte de véhicules : 4 véhicules légers réfrigérés

Nos références :

Ville de Saint Florentin : 15 800 repas/an
Ville de Gurgy : 11 100 repas/an
CCAS Ville de Monéteau : 7 900 repas/an
Poney club de Chevillon : 33 800 repas/an

Ville de Coulanges la Vineuse : 5 200 repas/an
Ville d'Escolives Ste Camille : 10 800 repas/an
CCAS Ville de Gurgy : 1 500 repas/an

Une cuisine où l'on cultive chaque jour le plaisir de bien manger !



- **Privilégier le « fait-maison »** avec par exemple, **100 %** des vinaigrettes, purées et compotes « maison »
- **Créer des recettes simples et naturelles.** Nous préparons nos sauces à partir de bouillon de légumes bio et excluons les roux industriels, fonds de sauce en poudre.
- Utiliser **toujours plus de produits durables** (bio, locaux, labellisés)
- Sélectionner des **produits frais**, de **saison**, issus en priorité de **circuits courts**, en favorisant les **partenariats avec les fournisseurs locaux** répondant à des critères RSE précis : modes de culture, respect du bien-être animal,



Agrément vétérinaire



PREFECTURE DE L'YONNE

Direction Départementale
de la Cohésion Sociale et
de la Protection des
Populations

Pôle Alimentation
3 rue Jehan Pirard
89 100
89 010 Auxerre Cedex
TÉL. : 03 86 72 89 07
Fax : 03 86 72 89 21
Réf. : JCPALIM 89 14 000 131
Dossier soumis par :
Jean-Claude PHILIPPE

e-mail : alim@yonne.gouv.fr

ELIOR Restauration Enseignement
à l'attention de Mme. GONZALES Maria
1 rue du Colonel Rozanoff
89000 AUXERRE

AUXERRE, le 10 juin 2014

Réf. : - Règlement CE 1782/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale
- Code rural, notamment l'article L. 233-2
- Arrêté du 6 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Madame la Directrice,

Suite à votre demande d'agrément en date du 11/07/2008 formulée pour l'établissement « cuisine centrale », située 1 rue du Colonel Rozanoff à AUXERRE (89 000) et à la réception du complément de dossier le 28 juin 2010, étudié par Jean-Claude PHILIPPE, de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de l'Yonne, il a été constaté que votre établissement était conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée. J'ai donc l'honneur de délivrer à votre établissement un agrément sous le numéro 89-024-260 pour les activités :

- « Cuisine centrale » en liaison froide

À tout moment, en cas de manquement à ces conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural.

Cet agrément est attribué en fonction de l'activité décrite dans le dossier et du tonnage prévu. Toute évolution significative, telle que apparition d'une nouvelle activité, augmentation conséquente du volume produit, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc être préalablement déclarée à la DDCSPP, pôle alimentation.

Le modèle de marque d'identification à apposer sur vos produits figure en pièce jointe.

Je vous prie d'agréer, Madame la Directrice, l'assurance de mes salutations distinguées.

Le Directeur Adjoint de la Direction Départementale de la
Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

Frédéric PIRON

La présente décision peut être contestée dans un délai de 2 mois suivant sa notification
compétente, soit le Tribunal Administratif de l'Yonne
E 7 d 669 M

PIECE JOINTE N°1

Marque d'identification

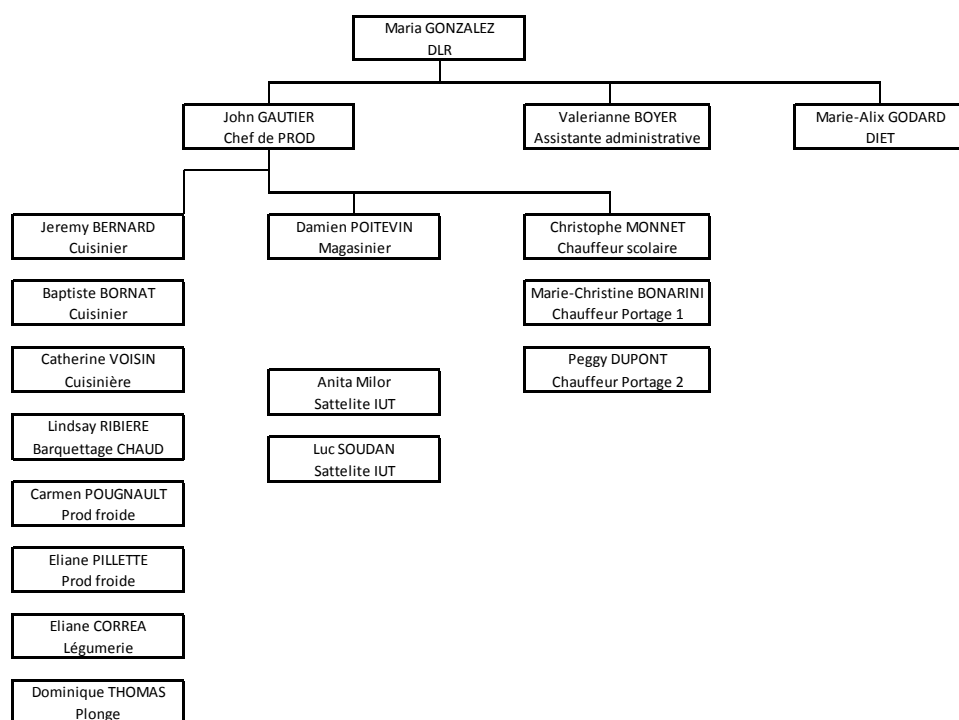
La marque doit être lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Il n'y a pas de couleur réglementaire.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

FR
89.024.260
CE

Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR ou « FRANCE ». Dans la partie inférieure figurent les lettres CE et au centre les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'identification de l'établissement.

Organigramme



Liste du personnel affecté au contrat de la Ville d'Auxerre :

Directrice de la Restauration	GONZALEZ MARIA	C
Diététicienne	GODARD MARIE ALIX	AM
Assistante administrative	BOYER VALERIANNE	E
Chef de Production	GAUTIER JOHN	AM
Magasinier	SOUDAN LUC	E
Cuisinier	BERNARD JEREMY	E
Cuisinier	BORNAT BAPTISTE	E
Préparation froide / Répartition	POUGNAULT CARMEN	E
Conditionnement	RIBIERE LINDSAY	E
Préparation froide	PILLETTE ELIANE	E
Préparation froide	VOISIN CATHERINE	E
Légumerie	COREA ELIANE	E
Conditionnement	DUPONT PEGGY	E
Chauffeur livreur	MONNET CHRISTOPHE	E
Chauffeur livreur PAD	LACOTE VIRGINIE	E
Chauffeur livreur PAD	BONARINI MARIE CHRISTINE	E
Responsable office IUT	MILOR ANITA	E

1.2 Le logiciel ELIXIR, une gestion efficace des plans de production

Elixir est le système informatique d'information et de gestion installé sur les cuisines centrales gérées par Elixor.

A partir de données fixes (paramètres) et de données variables (saisie quotidienne), cette application permet de gérer l'ensemble des « flux » de la cuisine centrale et **d'éviter toute surproduction de repas**.

En effet, ELIXIR offre l'immense avantage de disposer d'une base de données précise, découpée par étapes de fabrication.

Combinant la puissance de calcul d'un ordinateur et l'audace culinaire de nos chefs, l'outil permet donc **d'organiser chacune des étapes propres à la confection d'un plat à partir d'un menu établi** : des kilogrammes de denrées nécessaires à un déjeuner prévu pour 200 élèves aux litres d'eau recommandés pour le lavage et/ou l'ébouillantage des aliments, garantissant à chaque convive le juste grammage dans son assiette.

Les principales fonctionnalités d'Elixir sont :

- La gestion des approvisionnements
 - Commandes auprès des fournisseurs
 - Réceptions de marchandises
- La gestion (optimisation) et la valorisation des stocks de denrées
- L'édition des documents destinés à la production
 - Plans de conditionnement
 - Plans de fabrication
 - Supports de fabrication
 - Bons de sorties du magasin détaillés par atelier
- L'édition des documents destinés à la logistique
 - Plans de répartition
 - Bons de livraisons
 - Contrôles à réception
- La gestion des coûts matières premières prévisionnels et réels
 - Des fiches recettes,
 - Des menus.
- L'édition des menus destinés à l'affichage dans les restaurants
- La saisie et remontée automatisée vers notre centrale de référencement des fiches de liaison (fiches permettant de signaler une anomalie dans la prestation d'un fournisseur).

Ainsi chaque étape du plan de production est connue et permet d'avoir **une approche efficace des quantités** à utiliser dans le cadre d'un volume de repas prévus.

2. CONDITIONNER ET PRESERVER LA SANTE DE NOS CONVIVES



Des conditionnements appropriés pour tous

- Barquettes collectives pour les enfants en maternelle et en élémentaire (service à table) : 6 portions
- Barquettes collectives pour les enfants en élémentaire (self) : entre 10 et 15 portions
- Barquettes collectives ou individuelles pour les adultes selon les sites
- Barquettes individuelles pour les repas des personnes âgées

BARQUETTE-GN-1/3¶



BARQUETTE-GN-1/4¶



BARQUETTE-GN-1/8¶



2.1 Vos préoccupations

Selon l'organisation Mondiale de la Santé, un perturbateur endocrinien est une substance ou un mélange de substances, qui altère les fonctions du système endocrinien et de ce fait, induit des effets néfastes dans un organisme intact, chez sa progéniture ou au sein de populations.



Nous proposons des **barquettes respectueuses** de la **santé de nos convives** et de l'**environnement**.

Pour garantir qu'aucune substance néfaste n'entre dans la composition des barquettes, nous avons intégré dans notre politique d'achats, des **critères stricts** que nos **fournisseurs doivent obligatoirement respecter**

En effet, Les matériaux entrant dans la composition de nos barquettes, qu'elles soient compostables ou en plastique, sont **inertes, durables et exemptes** de

- **Perturbateur endocrinien** connu à ce jour
- **Bisphénol A**
- **Phtalate**
- **Nanoparticule**

Des barquettes 100% compostables et biodégradables pour les plats chauds

Précurseurs en matière de conditionnement durable, Elior propose dès 2012 des barquettes biodégradables à 97% pour les repas de nos convives.

Aujourd'hui et après plusieurs années de recherches, nous utilisons des **barquettes 100% compostables**.

A base de **pulpe de cellulose** de pins issus de **forêts européenne** durablement gérés et **certifiées FSC**, ces barquettes, munis d'un **film polymère biosourcé**, sont compostables et peuvent donc être valorisées avec les **biodéchets** ou **via la filière carton**, sans manipulation supplémentaire des agents de service.



Les matériaux entrant dans la composition de notre barquette 100% compostable ne génèrent **pas d'activité œstrogénique**.



> Fiche technique barquette biodégradable



DEPARTEMENT QUALITE OWP

Date: 14/2/2018

FICHE PRODUIT

Revision: 1

GN 1/3-48C COMPOSTABLE

Spécifications techniques

MODELE	Gastronorme GN1/3
	100% pulpe de cellulose de pins
Film	Film de protection compostable en polymère biosourcé
ADDITIVES	Apte au contact alimentaire

	VALUE	UNITS	TOLERANCE
taille (LxbxH)	325x172x48	mm	±2mm
Poids	35	g	±10%
Capacité	1725	cm ³	±2%

Spécifications d'utilisation

	Température maximum	Temps maximum
Four	150°C	45 min.
Micro-ondes	750 w	5 min
Réfrigérateur		

Conditions de stockage : pour une conservation optimale, les barquettes doivent être stockées dans un endroit sec et sombre, entre 20 et 25°C

Due à l'origine naturelle des matériaux entrant dans la composition de la barquette, des changements de couleurs peuvent être constatées, qui n'affectent en rien la qualité et la sécurité du produit.

Alimentarité

Le produit ainsi que sa procédure d'élaboration sont conformes et réglementations suivantes:

- o REGULATION EC 1935/2004
- o REGULATION EC 2023/2006
- o REGULATION EU 10/2011
- o GLOBAL STANDARD BRC/loP



Environnement

Conforme aux réglementations suivantes:

REGULATION EC 94/62
 CERTIFICATION OK COMPOST (n° 16-1824-A) - EN 13432 (09-2000)
 Compostable avec les bio-déchets ou valorisable via la filière carton



Conditionnement

Nb de barquette/ boîte	260
Nb de boîte/Palette	24
Nb de barquette/Palette	6240

05/2/2019

Des barquettes en plastique allégé pour les préparations froides

Afin de réduire la quantité de plastique jetable utilisée dans nos cuisines, nous avons également développé avec nos fournisseurs des **barquettes** en polypropylène jetables **allégées en plastique** et recyclable **via la filière de tri sélectif**.

A titre d'exemple, la barquette GN 1/3 passe de 52,5 grammes à 42,4 grammes par unité, soit une **diminution de 19% du poids de plastique**.



> Fiche technique

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Réf : FT R0011
	RESCAPLAST GN 1/3 Hauteur 48	Ind : A Date : 25/09/03

COMPOSITION - TECHNIQUE DE FABRICATION

Polypropylène injecté, homopolymère et copolymère, garanti apte au contact des denrées alimentaires.
Robotisation du démoulage, du convoyage et de l'empilage des pièces.
Atelier climatisé en surpression d'air filtré.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Masse (g)	52.5 (+/- 10%)
Dimensions extérieures (mm)	325 x 176 x 48 (+/- 10%)
Epaisseur moyenne (mm)	0.5 (+/- 10%)
Contenance (ml)	2000
Couleur	blanc
Températures limites d'utilisation (1)	-20°C / +140°C
Température de scellage	160°C-200°C suivant film d'opercule et paramètres machine
Défilabilité automatique	oui

PERMEABILITE

Oxygène cm ³ /m ² /24H (méthode ASTM D3985, conditions 4°C - 0% HR)	< 50
Vapeur d'eau g/m ² /24H (méthode ASTM F1249, conditions 4°C - 80% HR)	< 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Analyses de surfaces

MICRO-ORGANISMES	FLORE TOTALE AEROBIE 30°C / 100 cm ²	LEVURES MOISSISSURES / 100 cm ²	ENTEROBACTERIES 30°C et 37°C (Salmonelle)	LISTERIA monocytogenes	STAPHYLOCOCCUS aureus
CRITERES	< 100 ufc	< 10 ufc	absence	absence	absence

ENVIRONNEMENT

Teneur en métaux lourds: < 100 ppm
Valorisation : recyclage (monomatériau)
récupération d'énergie (absence de chlore, Pouvoir calorifique 46 MJ/kg)

CONDITIONNEMENT- COLISAGE

Dans le carton, chaque pile est emballée sous une housse individuelle en polyéthylène.

DESIGNATION	REF.	NBRE BARQ / CARTON	DIMENSIONS CARTON (mm)	MASSE CARTON (Kg)	NBRE CARTONS / PALETTE	NBRE BARQ / PALETTE	DIMENSIONS PALETTE (mm)	MASSE PALETTE (Kg)
GN 1/3 H 48	860 13 00	276	600x400x358	16	30	8280	1000x1200x2278	493

CONDITIONS DE STOCKAGE

20-25°C; Humidité relative 80 %.
Il est conseillé d'utiliser les emballages à la température de l'atelier de conditionnement.

2.2 Pour le portage à domicile

La **présentation des plats contribue au plaisir de manger**. C'est pourquoi, Elior valorise son offre alimentaire au travers des contenants proposés.

Des **verrines** de forme différentes pour les entrées et les desserts



Un sachet individuel

Pour les bénéficiaires du portage, les barquettes seront conditionnées dans un sachet de papier individuel et personnalisé, si vous souhaitez, avec le logo de la Ville.

Les repas de régimes seront identifiés spécifiquement.



2.3 Un étiquetage précis

Pour plus de traçabilité et de transparence, **toutes les informations réglementaires et adaptées** sont inscrites sur les étiquettes que nous apposons sur nos barquettes.

Hachis parmentier

Auxerre - Primaire

1 part

Remise en temp. 20 mn
Couvercle ouvert

Fabriqué le : 13/03/2020 à 07:07 FR
A consommer jusqu'au : 89.024.260
17/03/2020 CE

A conserver entre 0 et 3°C
ELIOR
C. CENTRALE AUXERRE



3. LIVRER EN TOUTE SERENITE

Respect de nos engagements, sécurité alimentaire, transparence et réduction de notre empreinte écologique... Guidés par ces exigences fortes, nous nous sommes fixés 4 règles d'or :

- La **ponctualité** de nos chauffeurs ;
- La **rigueur des contrôles** et le **respect de la chaîne du froid** ;
- La **propreté** de nos camions et de nos matériels ;
- Le **respect de l'environnement** (véhicules éco-conçus et formation à l'éco-conduite).

Nos chauffeurs-livreurs

Formés sur les tournées

Repérage et préparation de la tournée

Joignables à chaque instant

Téléphone portable pour tous les livreurs

Nos véhicules

Localisables

GPS embarqué

Conformes (respect de la chaîne du froid)

Sondes thermiques

3.1 Les modalités de commandes

Les délais

> Structures Petite Enfance

1	Précommande	La veille du jour J de livraison
2	Commande définitive	Le jour J avant 09h30

> Etablissements Scolaires

1	Précommande	Sur la base des inscriptions prévisionnelles Pour les pique-niques (J-8 et effectif réel à J-2)
2	Commande définitive	Le jour J avant 09h30



Une facture conforme à votre commande

Un récapitulatif mensuel intégrant les informations des repas définitivement commandés vous sera transmis.

La facture, dématérialisée, sera éditée sur la base des informations de la commande définitive et vous sera transmise via la plateforme Chorus.

La transmission

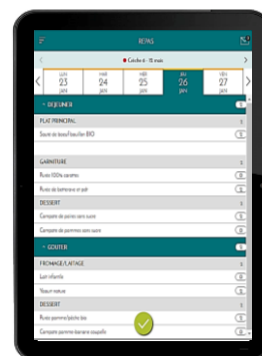
Les commandes seront transmises **par vos services à notre cuisine centrale par courriel** en respectant les délais précédemment cités.

La transmission via **KOOKIZ**

Le module de commande, disponible sur PC ou tablette tactile, permet de gérer directement avec la cuisine centrale les effectifs depuis chaque restaurant, ainsi que les réajustements, les goûters et les pique-niques.

Les commandes, réajustements et annulations **sont transmises en temps réel** à la cuisine centrale

La cuisine dispose ainsi, automatiquement, d'un récapitulatif des commandes pour chaque restaurant, transmis directement à l'équipe logistique pour assurer les réajustements de repas dans les meilleurs délais.



Nous mettons à la disposition de vos offices ce portail de communication pour gérer les effectifs, réajuster les repas le matin, et passer les commandes d'épicerie.

3.2 Les modalités de livraison

La livraison des repas de vos convives sera assurée le jour de consommation comme suit :

- **Structures Petite Enfance** : le matin
- **Etablissements Scolaires** : entre 06h00 et 09h30 et les et les réajustements éventuels auront lieu avant 11 heures.
- **Portage à domicile** : entre 08h00 et 11h45
- **Foyers** : avant 7h30

Nos chauffeurs-livreurs

Professionnalisme, savoir-vivre, politesse, réactivité, **ponctualité, hygiène et respect absolu de la chaîne du froid** sont autant de qualités que possèdent nos **chauffeurs-livreurs**.

Nos chauffeurs-livreurs sont formés et possèdent par ailleurs **une bonne connaissance de la ville**.

Des véhicules propres

> L'entretien quotidien

Nos camions sont **nettoyés intégralement chaque jour**, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur et font l'objet d'un contrôle visuel quotidien. Cette mission incombe au chauffeur-livreur qui a la responsabilité de son véhicule.

> Des formations délivrées pour une conduite responsable

Prendre conscience de situations d'urgence, connaître les enjeux environnementaux, être capable de **conduire de manière sûre, économique et respectueuse de l'environnement...**

> Nos véhicules de fonction

Les véhicules utilisés par les collaborateurs Elior répondent à des critères précis, contribuant à la **réduction de notre empreinte carbone** :

- Respect de la **norme Euro6**
- Compatibilités avec la norme d'essence E85 (bioéthanol)
- Utilisation de **véhicule électrique**

+ de 1000 heures dispensées

chaque année



Des véhicules au gaz naturel (GNV)



Pour les livraisons nous utiliserons 3 véhicules fonctionnant au **Gaz Naturel de Ville**.

Le Gaz Naturel pour Véhicule (GNV) est un **carburant alternatif** principalement constitué de méthane, permettant de **limiter les émissions de gaz à effet de serre**.

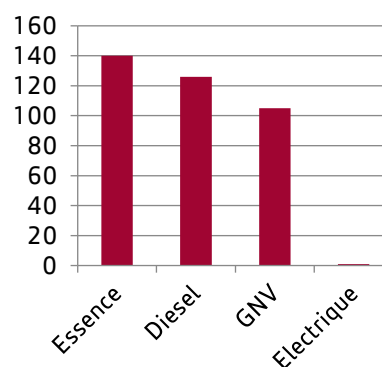
> Limiter les émissions de CO2

Ce carburant est principalement composé de méthane (CH₄) dont la combustion, ne crée qu'une molécule de CO₂ par molécule de méthane, lorsque l'essence en crée au minimum 5. En roulant au GNV, on se déplace de façon **éco-responsable** car le GNV émet 25% de CO₂ en moins qu'un moteur à essence et 10% de CO₂ en moins qu'un moteur au diesel.

Mais c'est aussi 80 à 90% de **production d'ozone en moins et aucune d'émissions** de substances nocives pour la santé (benzène, soufre, etc.).

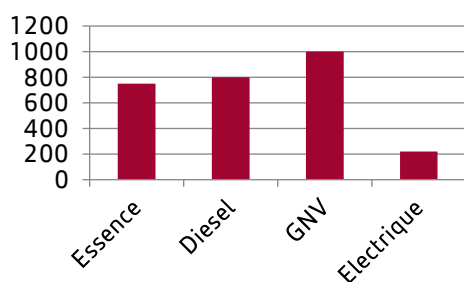
Selon l'ADEME, le GNV est moins toxique pour la santé des utilisateurs que les carburants classiques, puisqu'il permet de **réduire les émissions de particules fines et d'oxyde d'azote de plus de 70%**.

Taux d'émissions de CO2 (en gr/km)



> Réduire les nuisances sonores et augmenter les performances

Autonomie moyenne avec un plein (en km)



En roulant au GNV, on adopte une conduite plus agréable et un moteur **moins bruyant** qu'avec le Diesel par exemple. Le GNV permet de réduire les nuisances sonores en ville. L'autonomie des véhicules roulant au GNV est supérieure de 20 à 50% à un véhicule ordinaire grâce à la bicaruration gaz naturel/essence. Les coûts d'entretien d'un véhicule GNV n'excèdent pas ceux d'un véhicule essence.

> Un carburant très sûr

Le GNV est le même gaz que celui qui est distribué sur le réseau français de gaz de ville. A ce titre, il est **difficilement inflammable**. Des vannes de sécurité sont intégrées aux circuits d'alimentation en gaz et les réservoirs des voitures sont conçus pour résister aux chocs.

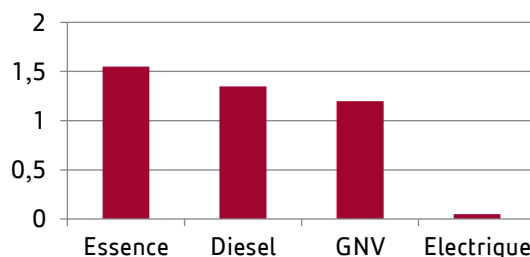
Les modèles de véhicules GNV des série proposés par les constructeurs ont subi positivement toute une série de crash-tests destinés à vérifier le comportement de l'équipement gaz embarqué en cas de collision et/ou d'incendie, et font l'objet d'une homologation européenne.

> Des coûts limités

Le GNV est le carburant disponible le **moins cher du marché**. Il affiche un prix à la pompe très compétitif et plutôt stable, et des mesures fiscales très avantageuses existent.

Le GNV est une énergie abondante qu'il est facile de se procurer. Elle réduit la dépendance au pétrole sans occasionner les coûts des véhicules électriques (entretien des batteries).

Prix à la pompe pour équivalent 1 litre (en €)



Le GNV apporte une **réponse appropriée aux nouvelles exigences des Villes**, de leurs habitants et des institutions.

> Fiches techniques des véhicules (GNV)

CODE PF : 35C14GCF

STANDARD PF : GNV

Dimensions en mm	
W int. utile sur piste	3224
L int. utile sur piste	1904
H intérieure	1950
H hors-tout	3000
L	2050
Z	9003
Hc	960
F	3450
X	1455

5 palettes 800 x 1200 mm

P.T.A.C. : 3500 kg

C.U. : 730 kg (+/- 5%)

Volume : 12 m³

CABINE

- 3 places
- Direction assistée
- Verrouillage centralisé à distance
- Vitres électriques
- Rétroviseurs électriques et dégivrants
- Radio USB
- Siège conducteur suspendu
- Radar de recul
- Régulateur de vitesse
- Prise 12 V allume-cigare
- Boîte à pharmacie
- Extincteur 1 kg
- Triangle de signalisation

MOTEUR

- EURO 6
- GNV / 3.0 L - 136 ch
- 4 cylindres
- B.V. manuelle à 6 rapports Av. + 1 Ar.
- Batterie : 110 Ah
- Alternateur : 150 A

CHASSIS

- Pneumatiques : 195/75 R 16
- Réservoir essence 14 L
- 5 bouteilles de méthane (total 196 L)
- Suspension arrière mécanique
- Freinage avec ABS
- ESP
- Buzzer de marche arrière
- Autonomie entre 200 et 250 kms

CAISSE FRIGORIFIQUE

- Isolation renforcée
- 2 portes arrière ouverture totale
- Escabeau arrière coulissant 3 marches
- Plancher : Antidérapant sans passages de roues avec 1 siphon d'évacuation
- 1 plateau à LED avec temporisation
- Rideau à lamères

GROUPE FRIGORIFIQUE

- CARRIER XARIO3 330 (Classe A et C) ou équivalent
- Fonctionnement Route et Secteur (220 V Monophasé)
- Hauteur sous évaporateur : 1750 mm
- Puissance frigorifique sur route (à 2400 tr/min) : à 0°C = 3730 W / à -20°C = 2080 W
- Débit d'air : 1470 m³/h

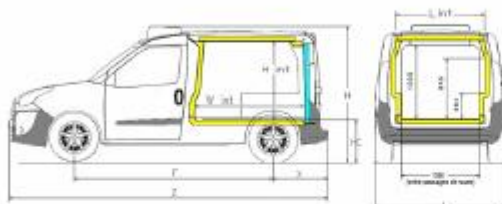
• NOUVELLE CABINE •

ELIOR - OCTOBRE 2014

IVECO DAILY GNV - CAISSE FRIGORIFIQUE IRL / 2 PORTES AR.

CODE PF (FR) : DBOFF G

STANDARD PF : DBOFF G H01



Dimensions en mm

W ext. utile sur plateau :	1530
L ext. utile sur plateau :	1230
H intérieure :	1100
H hors tout :	1900
L :	1832
Z :	4406
Mc :	620
F :	2755
X :	740

P.T.A.C. : 2443 kg

C.U. : 510 kg (+/- 5%)

Volumé : 1,8 m³

CABINE

- 2 places
- Direction assistée
- Verrouillage centralisé à distance
- Vitres électriques / Retroviseurs électriques et dégivrants
- Airbag conducteur
- Radio USB / Bluetooth
- Siège conducteur réglable en hauteur avec accoudoir
- Radars de recul

MOTEUR

- EURO 6
- GNV / 1.4L / Essence / 120 ch
- 4 cylindres
- B.V. manuelle à 6 rapports Av. + 1 Ar.

CHASSIS

- Pneumatiques : 185/65 R 15
- Reservoir GNV 36 L (10kg) et reservoir essence 22 L
- Suspension arrière mécanique
- Freinage avec ABS
- Buzzer de marche arrière
- ESP
- Autonomie GNV : 250 à 300 km environ
- Autonomie essence : 250 km environ

CARROSSERIE

- Isolation renforcée
- 2 portes arrière
- Sans porte latérale coulissante
- Plancher : Antiderapant léger avec passages de roues (largeur entre passages de roues : 1100 mm) avec 1 siphon d'évacuation
- 1 plafonnier à LED avec temporisation
- Plancher intermédiaire amovible sur 1/3 de la longueur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- CARRIER/NEOS 100 / (Classe A) ou équivalent
- Fonctionnement Route et Secteur / (220 V Monophasé)
- Hauteur sous évaporateur : 870 mm
- Puissance frigorifique sur route (à 2400 tr/min) : à 0°C = 1210 W / Débit d'air : 570 m³/h

FIAT DOBLO CARGO COURT GNV - FOURGON FRIGORIFIQUE

Un plan de tournée optimisé

A l'aide du logiciel **ORTEC**, nous avons construit un **plan prévisionnel des tournées de livraison**, calculé au plus près de vos besoins et limitant les arrêts.

Celui-ci tient compte :

- du nombre de sites à livrer ;
- de la proximité de la cuisine ;
- des conditions habituelles de circulation ;
- de **notre expérience**.

> Tournée pour le scolaire

DEBUT POSTE 5H30 CHARGEMENT

DEBUT LIVRAISON 06H00

Clairions	Auxerre	120
Pont	Auxerre	190
Paris	Auxerre	130
Mignottes	Auxerre	230
Rosoirs	Auxerre	160
Pierre Curie	Auxerre	210
Renoir	Auxerre	88
Marie-Noël	Auxerre	118
FTA	Auxerre	25
RETOUR CC VERS 8H30		
8H45 LIVRAISON DU 2ème TOUR		
Piedalloues	Auxerre	170
IUT	Auxerre	100

9H30 REAJUSTEMENTS

FIN DE TOURNEE 12H00

> Tournée pour le portage

TOURNEE PORTAGE PRINCIPAL

De 6h30 à 14h30

6h30 Coupe du pain

Chargement camion

7h00 Impératif de livraison d'1 bénéficiaire du portage (Mme BERRY)

7h30 Livraison des multi-accueil Rosoirs et Acrobates

8h00 à 12h00 Livraison Personnes Agées

12h00 à 13h00 Pause déjeuner

13h00 à 14h30 Gestion des mails et préparation des sacs pour le lendemain

TOURNEE PORTAGE SECONDAIRE

8H00 à 12h00 Livraison Personnes Agées

Multi accueil Rive droite

> La géolocalisation des camions et le contrôle des températures

Les camions dédiés à la livraison de vos restaurants sont équipés d'un **système de géolocalisation embarqué**, Géonaut.

Ce dispositif permet en temps réel de consulter :

- La position exacte du véhicule ;
- La température à cœur du produit le plus sensible ;
- La température de l'enceinte réfrigérée ;
- L'heure d'arrivée et de départ sur chaque site de livraison.

Nous serons donc en mesure de surveiller la bonne réalisation des livraisons de repas.



De réels avantages

- Surveillance des températures en temps réel
- Anomalie transmise au chauffeur-livreur et à la cuisine centrale

LE
PLUS
ELIOR

Le respect de la chaîne du froid



Les températures des repas livrés en liaison froide sont systématiquement vérifiées et peuvent être contrôlées à tout moment de la livraison :

- **Dans le véhicule**, grâce à un thermographe permettant l'enregistrement automatique de la température intérieure du camion.
- **A cœur du produit le plus sensible** grâce à une sonde plantée dans un repas témoin pour surveiller la température tout au long de la livraison.

Les réajustements

Nous tenons compte, dans notre production, d'un petit volume de repas supplémentaires, **en prévision des réajustements** qui pourraient avoir lieu dans le cas de sur-fréquentation non prévue.



Afin d'assurer les livraisons de réajustements, **nos chauffeurs-livreurs**, joignables par téléphone portable, **restent mobilisés chaque matin jusqu'à 11 heures**.

Le bon de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un **bon de livraison** fourni en deux exemplaires.

Un **contrôle contradictoire**, donnant lieu à la signature du bon par l'**agent de restauration**, est effectué.

> L'affichage des allergènes

Dans le respect du règlement **INCO** « INformation du Consommateur », **nos bons de livraison font mention des substances allergènes contenus dans le menu du jour**.

La liste des 14 allergènes majeurs concernés sont :

- **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
- Céréales contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
- **Œufs** et produits à base d'œufs
- **Poissons** et produits à base de poissons
- **Anhydride sulfureux et sulfites**
- **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
- **Crustacés** et produits à base de crustacés
- **Mollusques** et produits à base de mollusques
- **Céleri** et produits à base de céleri
- **Soja** et produits à base de soja
- **Arachides** et produits à base d'arachides
- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame
- **Lupin** et produits à base de lupin

La communication de ces informations **ne constitue pas un mode de gestion des allergies, ni d'accueil des convives allergiques** qui font l'objet de modes de gestion différents.

LE
SAVIEZ-
VOUS ?

Bon de Livraison (A)

{ } / 40 Restaurant Ecole CLAIRIONS
 Date de consommation 16/03/2020 (Lundi) 53, Avenue des Clairions
 Tournée TOURNEE GLOBALE
 Numéro d'Agrément FR 89.024.260 CE 89000 AUXERRE
 Contrat AUXERRE Tél

DEJEUNER

Convives (C)	Nb.	Reg
Maternelle	30	
Adulte	12	
Elémentaire	80	
Total	122	0

HORS D'OEUVRE

Macédoine, agrémentée de mayonnaise (*) (C,LM)		
2 X6		ADULTE
13 X6		ELEMENT
1 X2		ELEMENT
5 X6		MATER

PLAT PRINCIPAL

Hachis Parmentier maison (purée bio) (*) (A)		
2 X6		ADULTE
13 X6		ELEMENT
1 X2		ELEMENT
5 X6		MATER

FROMAGE/LAITAGE

Yaourt nature bio et sucre		
DOSETTE SUCRE Poudre	122 X1	PIECE
YACURT NATURE BIO	2 X48	PIECE
	6 X4	PIECE
	2 X1	PIECE

DESSERT

Kiwi	122 X1	PIECE
------	--------	-------

PAIN

Pain 400 g (*) (F)	13 X1	PIECE
--------------------	-------	-------

Répartition	Signatures	
	Chauffeur	Restaurant

Nb Cagettes	Nb Colis

(*) Allergènes : A=Lait, B=Soja, C=Oeuf, D=Poisson, E=Crustacés, F=Blé / Gluten, G=Fruits à coques, H=Sésame, I=Sulfites, K=Arachides, L=Câjeli, M=Moutarde, N=Lupin, O=Mollusques.

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison.

Le contrôle à réception

Pour chaque livraison au sein des restaurants ou chez les bénéficiaires, un tableau de contrôle qualité livraisons est rempli avec conjointement entre l'agent de restauration et le livreur.

L'agent peut alors noter **la qualité des produits** ainsi que **le respect des règles d'hygiène**.

3.3 Une logistique maîtrisée pour le portage à domicile



Des agents équipés : SCV sur smartphone

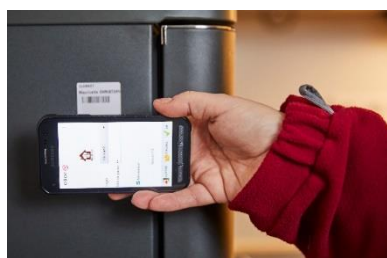
> La mise à disposition de smartphones pour les agents de portage de repas

Des smartphones sont remis à chaque agent de portage de repas afin de suivre les **livraisons en temps réel** et **remonter les prises de commandes des repas**.



Lors de son passage au domicile du convive, l'agent de portage **de repas enregistre la commande du bénéficiaire sur le terminal mobile** : choix de menus et prestations complémentaires éventuelles.

L'information est automatiquement remontée dans l'application web. Elios et le CCAS ont, dès lors, un aperçu complet et en temps réel des choix faits par les convives.



A tout moment, dans le respect des délais de commande convenus, des ajouts ou modifications peuvent être faits directement dans l'application web, à titre d'exemple pour les retours d'hospitalisation.

Le smartphone est doté d'un lecteur permettant de scanner les étiquettes.

Au domicile du convive, l'agent de portage scanne l'étiquette apposée sur le réfrigérateur, par exemple. La **preuve de la livraison** est établie et remontée, en temps réel, dans l'application web.

Absence du convive, reprise de prestation

En cas d'absence d'un convive, Il effectuera alors un second passage.

Si lors de son 2^{ème} passage le bénéficiaire ne répond toujours pas, notre agent de portage appelle le référent du CCAS afin de les alerter.

De plus, afin d'assurer une reprise de prestation dans les meilleurs délais après une sortie d'hospitalisation, des repas « tampon » sont situés dans les camions.



Modalités de commande

> Un smartphone pour la commande des repas de portage

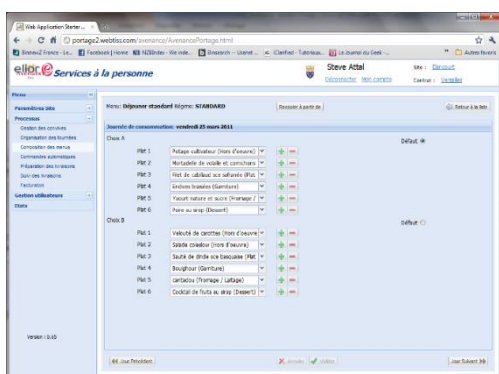
S'assurer quotidiennement du bien-être de vos **Séniers à domicile** implique un suivi, en temps réel, de la bonne exécution des prestations de livraison de repas à domicile.

Déjà déployé auprès d'autres communes du territoire, notre outil informatique composé d'une application mobile reliée à une application web permet de répondre aux exigences clés dans le cadre d'une prestation de portage à domicile :

- **Faciliter la prise de commandes différenciées**
(Choix de menus, régimes, prestations complémentaires...)
- **Vous doter d'un outil de veille sociale**
(Consignes personnalisées par convive, suivi en temps réel des alertes...)
- **Vous garantir une parfaite traçabilité**
(Preuve de passage des agents de portage, état d'avancement des tournées...)
- **Fiabiliser les informations transmises**
(Validation en temps réel des spécificités de chaque convive...)



> Des prises de commande précises



Lors de son passage au domicile du convive, **l'agent de portage enregistre la commande du bénéficiaire sur le smartphone** : choix de menus et prestations complémentaires éventuelles.

L'information est automatiquement remontée dans l'application web. Elior et le CCAS ont, dès lors, un aperçu complet et en temps réel des choix faits par les convives.

A tout moment, dans le respect des délais de commande convenus, des ajouts ou modifications peuvent être faits directement dans l'application web, à titre d'exemple pour les retours d'hospitalisation.

Les avantages de l'outil :

- Visibilité en temps réel des prestations choisies par les convives
- Compilation automatique des choix et reporting facilité
- Edition automatique des menus
- Limitation des impressions papier



> Une application web de gestion des convives

S'assurer quotidiennement du bien-être de vos séniors à domicile implique un suivi, en temps réel, de la bonne exécution des prestations de livraison de repas à domicile.

Déjà déployés auprès d'autres communes du territoire, notre outil informatique composé d'une **application mobile** relié à une **application web** (<http://servichezvous.elior.com>), permet de répondre aux exigences clés dans le cadre d'une prestation de service de repas à domicile :

- **Vous doter d'un outil de veille sociale** : consignes personnalisées par convive, suivi en temps réel des alertes... ;
- **Vous garantir une parfaite traçabilité** : preuve de passage des agent de portages, état d'avancement des tournées... ;
- **Fiabiliser les informations transmises / Aide à la facturation**: validation en temps réel des spécificités de chaque convives
- **Faciliter les prise de commandes différenciées / Gestion des convives**: choix de menus, régimes, prestations complémentaires... ;
- **Consulter les menus**

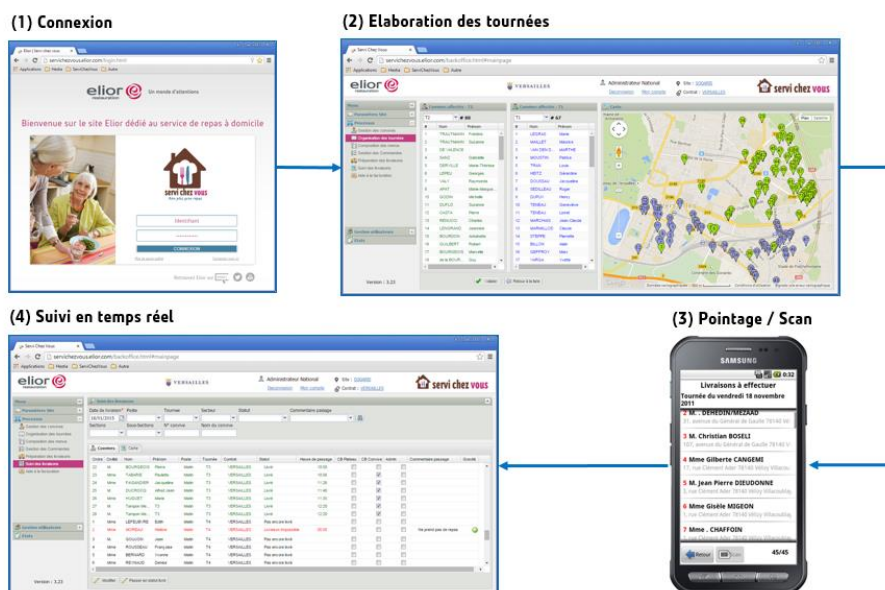


> Traçabilité de la livraison

Le smartphone est doté d'un lecteur permettant de scanner les étiquettes.

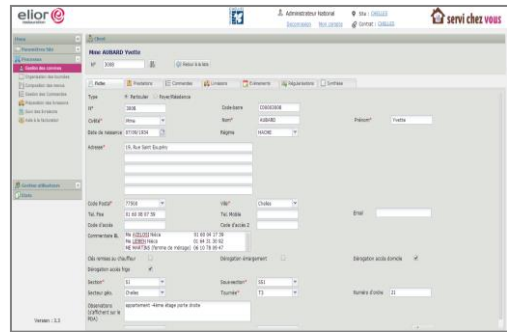
Le matin, **pour préparer sa tournée, l'agent de portage scanne l'intégralité des repas à livrer ainsi que le bon de livraison et s'assure qu'il n'y a aucun manque**. Il consulte également le détail de chaque livraison à effectuer et les remarques éventuelles.

Puis, **au domicile du convive, l'agent de portage scanne l'étiquette apposée sur le repas livré ainsi que celle apposée chez le convive** (sur le réfrigérateur, par exemple). La preuve de la livraison est établie et remontée, en temps réel, dans l'application web.



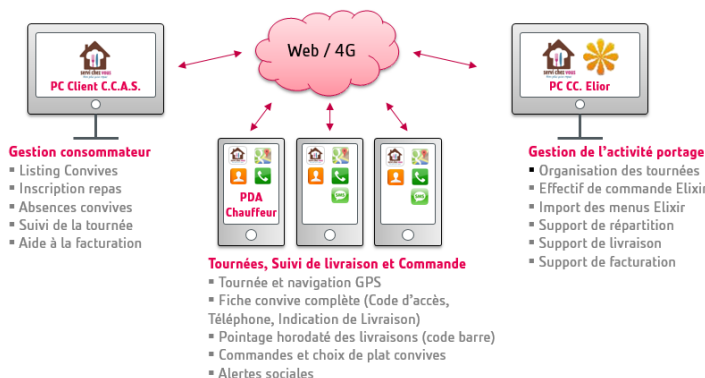
> Un site Internet dédié au CCAS

Chaque convive a ses spécificités : préférences alimentaires, régime particulier, besoin d'une vigilance accrue... **La gestion du dossier de chaque convive est donc informatisée et accessible à tout moment par vos services.**



Lors de l'inscription, puis tout au long du contrat, le CCAS renseigne et complète la fiche du convive afin qu'elle contienne toutes les informations nécessaires à la **prise en compte des besoins de chacun** :

- Nom et prénom
- Date d'anniversaire
- Adresse et modalités d'accès au domicile
- Niveau de vigilance requis
- Régime alimentaire
- Demandes spécifiques
- Evènements importants (hospitalisation, etc.)



Nous **partageons les informations clés sur chaque convive**. Nous mettons à jour en permanence ce fichier partagé afin d'être en mesure d'apporter à chacun la prestation et les petites attentions qui lui conviennent.

Le compte client est accessible grâce à un login et un mot de passe depuis n'importe quel poste informatique via Internet.

Des formations sont dispensées aux personnels de la ville ou du CCAS afin d'explorer ensemble toutes les possibilités de l'outil. Puis, le référent que nous mettrons à votre disposition administrera l'outil au quotidien.

Une **hotline dédiée** sera également ouverte pour vos services.

Un dépliant explicatif permet de prendre en main l'application web de gestion des convives en toute facilité.



4. ASSURER LA CONTINUITE DE SERVICE

4.1 Disposer de menus de secours

En cas d'impossibilité d'assurer le service dans vos restaurants scolaires, nous **mettons en œuvre des menus de secours**.

Leur composition, validée par le service scolaire de la Ville, permet de **respecter l'équilibre alimentaire**. Ils peuvent être **consommés chauds ou froids**.



Sur notre cuisine centrale

Les repas de secours, permettant de **couvrir les besoins d'une journée alimentaire** seront conservés sur la cuisine centrale.

Ce stock est **réassorti régulièrement en veillant aux dates limites de consommation**.

En cas de nécessité et dès information par vos services, les repas sont **livrés sur tout ou partie de vos restaurants scolaires** par notre chauffeur-livreur.

> Exemple de repas de secours :

Menu de secours

*En cas de panne électrique ou logistique
(Produits appertisés ou à DLUO longue)*

Coupelle de pâté de volaille

ou

Salade de betteraves et maïs

Thon et mayonnaise

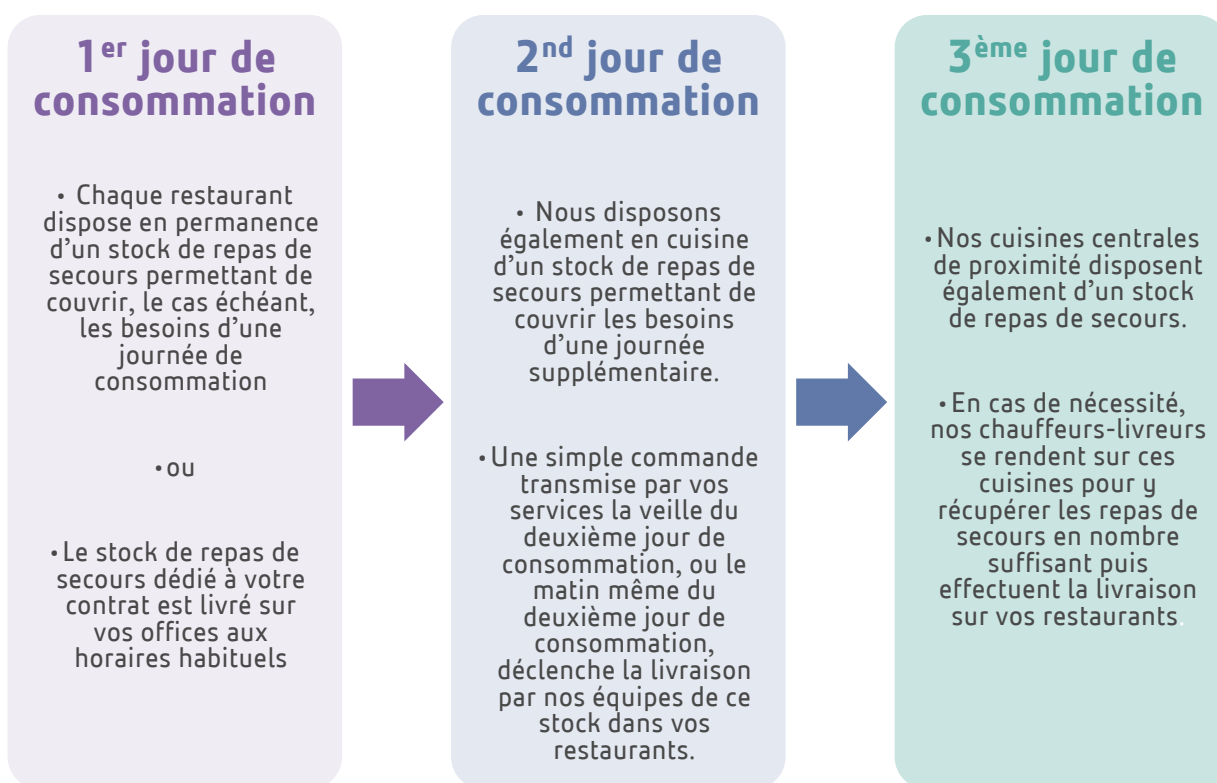
Haricots verts extra fins et chips

Crème dessert chocolat ou vanille

Petit beurre ou Galette St-Michel

En cas de crise prolongée

Dans le cas d'une utilisation de menus secours durant plusieurs jours consécutifs, nous assurons le réapprovisionnement des restaurants en plusieurs étapes :



Dès le premier jour de consommation, nous alertons nos fournisseurs qui ont alors l'obligation de nous livrer sous 2 jours le réassort des repas consommés. Nous communiquons alors quotidiennement avec nos fournisseurs afin d'assurer le réassort sur le même rythme jusqu'à la fin de la crise.

LE
PLUS
ELIOR

4.2 La gestion de grève

Notre dispositif de **continuité de service en cas de grève** prend en compte les 2 contraintes principales :

- Le **préavis** des enseignants ou du personnel de service intervient au minimum **48 heures avant la grève** ;
- Les repas de vos convives sont **élaborés entre J-3 et J-2** de leur consommation.

Durant les jours de grèves, et afin de **limiter le gaspillage alimentaire**, nous livrerons sur chacune des écoles un **menu de grève**, composé de produits appertisés et **respectant l'équilibre alimentaire**.

Le repas initialement prévu pour le jour de grève est alors reporté au jour suivant.

4.3 Notre réseau de cuisines centrales

Avec **nos cuisines réparties sur tout le territoire**, nous assurons chaque jour le repas de tous vos convives.

Dans chacune de ces cuisines, l'ensemble **des prestations est réalisé de façon traditionnelle** (sauteuse, four, cuisson vapeur) et conditionné sur place.

Avec **nos cuisines réparties sur tout le territoire**, nous assurons chaque jour le repas de tous vos convives.

Dans chacune de ces cuisines, l'ensemble **des prestations est réalisé de façon traditionnelle** (sauteuse, four, cuisson vapeur) et conditionné sur place.



Une cuisine relais proche de chez vous

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine d'Auxerre, nous mobiliserons pour vous notre réseau de cuisines notamment celle de **Corbeil-Essonnes**

Fiche d'identité de la cuisine de secours

N° agrément : FR 91.174.002 CE
Directeur de la Restauration : Harold MAXIMO
Surface : 1 050 m²
Mise en service en 1993

Certifiée ISO 9001
Propriété Elior



Une cuisine proche de chez vous

ZI de la Nacelle, Rue Jean Bouvet, 91100 CORBEIL-ESSONNES
Tél. : 01.60.89.48.00

Une capacité à produire des repas pour vos convives

Capacité de production : 17 000 couverts/jour
Production actuelle : 15 000 couverts/jour

Particularités :

Atelier légumerie, atelier pâtisseries « maison »
Technique de cuisson : traditionnelle et cuisson douce
100% des potages fait-maison

Une équipe expérimentée à votre service

Effectif total : 85 collaborateurs
Nom de la diététicienne: Emilie ROUSSEAU

Une logistique éprouvée pour une prestation sécurisée

- Flotte de véhicules : 19 camions diesel
- Outil de suivi des livraisons : Livris

Nos références :

- Ville de Melun : 2 200 convives
- Ville de Savigny le Temple : 2 150 convives
- Ville des Ulis : 2 150 convives
- Ville de Villeneuve-le-Roi : 1 720 convives
- Ville de Gif-sur-Yvette : 1 700 convives
- Ville de Mennecey : 1 150 convives
- Ville de Cesson : 950 convives
- Ville d'Igny : 900 convives
- Ville de Bois-le-Roi : 570 convives

Agrément vétérinaire

ou de leur affectation, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc faire l'objet d'une actualisation du dossier auprès de nos services.

Je vous informe néanmoins qu'à tout moment, en cas de manquement aux conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, selon les dispositions de l'article L.233-2 du code rural.

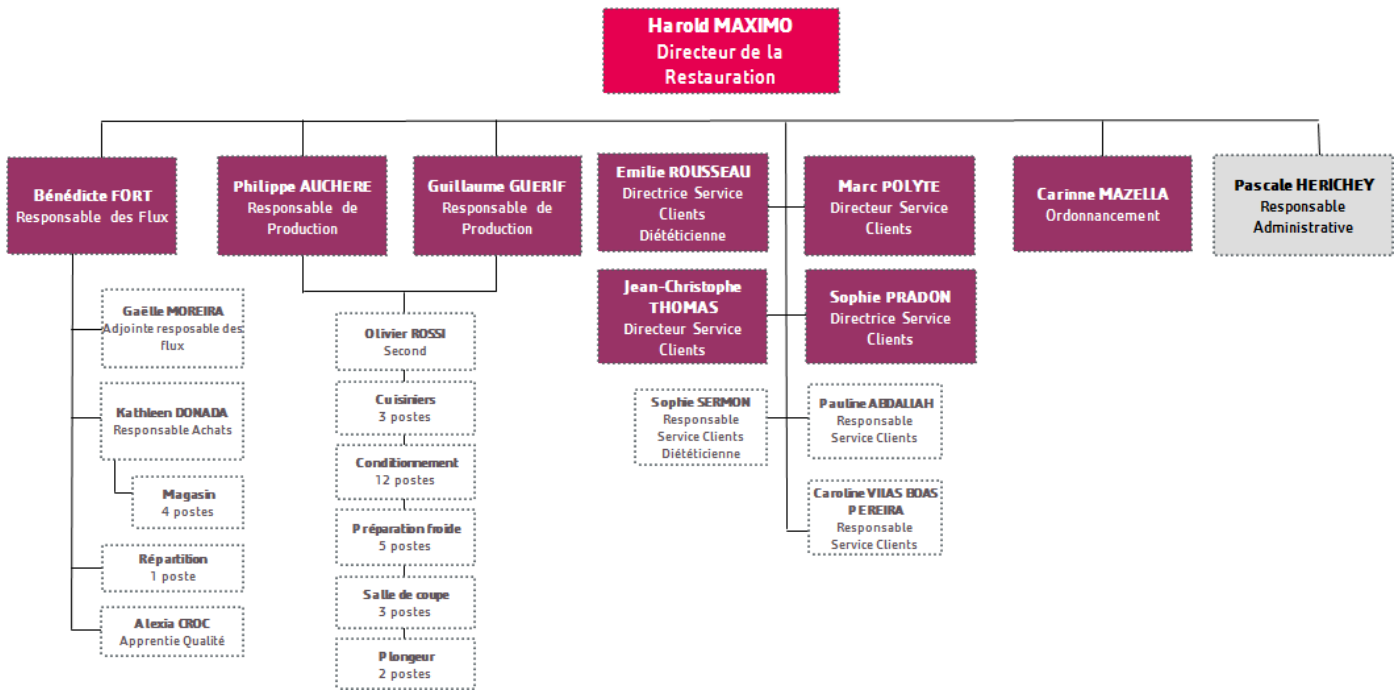
Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire qui pourrait vous être utile, et vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Le Préfet,
Par délégation, le Directeur Départemental des Services Vétérinaires de l'Essonne



Dr. Eric KEROURIO
Inspecteur en Chef de la Santé Publique Vétérinaire.

Organigramme



Plan de la cuisine



Liste des équipements sur la cuisine

Chaud

- 2 marmites AURIOL 400L
- 2 sauteuses CAPIC
- 1 Lagarde (cuisson vapeur)
- 3 fours doubles
- 2 fours simples
- 2 lignes de conditionneuse automatique
- 1 cuiseur à féculent

Froid

- 1 ligne de conditionneuse automatique
- 1 conditionneuse semi automatique manuelle

Déconditionnement

- 1 mélangeuse à salade
- 1 cutter pour découper et râper les légumes frais

Salle blanche

- 1 ligne de conditionneuse automatique
- 1 conditionneuse semi automatique manuelle
- 1 trancheur automatique

Pâtisserie

- 1 batteur mélangeur

4.4 Une réactivité à toute épreuve

Nos **procédures d'urgence** nous permettent de **réagir dans les plus brefs délais** pour que vos convives soient toujours livrés dans de bonnes conditions, quelles que soient les circonstances.

Ci-dessous, quelques exemples de nos procédures d'urgence :

En cas d'une panne immobilisant le véhicule de livraison :

- La société Petit Forestier, auprès de laquelle nous soustraitons la location de nos véhicules, se doit de remplacer le véhicule dans les plus brefs délais.

En cas d'un retard de livraison :

- Chaque camion est équipé d'un téléphone. Le chauffeur-livreur met alors en place la procédure à suivre : vous avertir et faire qu'un autre agent prenne le relais.

En cas d'absence d'un chauffeur :

- Toutes nos tournées logistiques sont pré-enregistrées dans le GPS de livraison, permettant à tout nouveau chauffeur affecté de démarrer les livraisons dans l'ordre et aux horaires définis avec vos services
- Tous les chauffeurs affectés au contrat connaissent l'ensemble des tournées de livraison et peuvent prendre le relais si nécessaire. Les répartiteurs chargés du contrat sont également formés sur ces tournées et remplacent en priorité les chauffeurs en cas d'absence.

En cas de grève du personnel de production :

- Nous disposons d'un personnel tournant qui a pour mission de remplacer immédiatement les absents ; Elior a également conclu un contrat avec des agences d'intérim qui s'engagent à remplacer le personnel absent dans les meilleurs délais.

En cas de panne des équipements du restaurant :

- Nous disposons d'un menu de secours adapté à chaque situation (panne d'électricité, panne de l'armoire froide etc.).

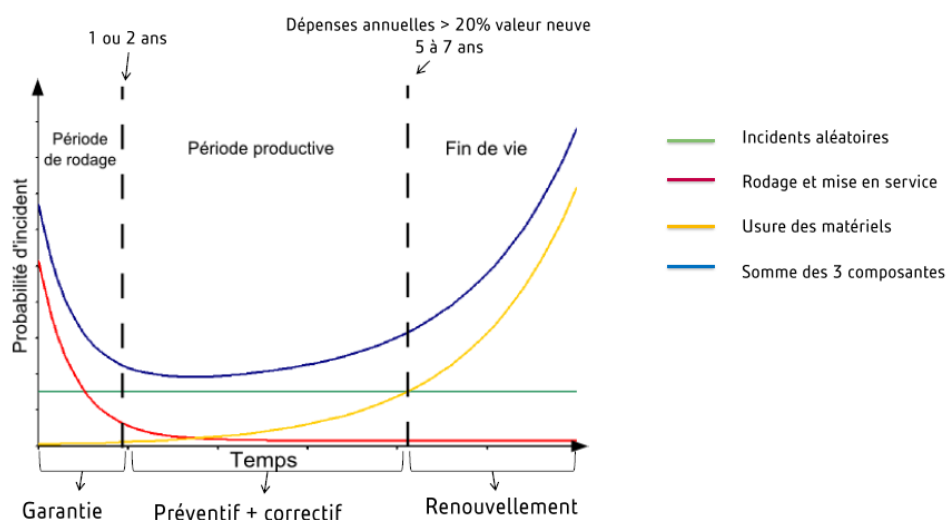
5. LA MAINTENANCE ET LE RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS

La maintenance vise à **maintenir** ou à **rétablir** un bien dans un état spécifié afin que celui-ci soit en mesure d'assurer un service déterminé.

Elle s'articule autour des **prestations préventives et correctives** sur les équipements et regroupe plusieurs actions distinctes :

- Réparer
- Régler
- Réviser
- Contrôler et vérifier

Lorsque le coût de ces prestations devient trop important, le **renouvellement** de l'équipement est envisagé.



Les **normes Elior** applicables aux prestations de maintenance des installations et équipements de restauration, sont établies en conformité avec la **législation en vigueur**.

Notre vision de la maintenance

> Une Direction Technique centralisée à votre service

Afin de piloter les opérations de maintenance et d'entretien de toutes les installations qui nous sont confiées, le **groupe Elior dispose d'une Direction Technique centralisée qui coordonne l'ensemble des actions de maintenance.**

Au quotidien, la Direction Technique assure un rôle de :

- Validation technique des interventions de maintenance
- Conseil technique
- Validation et rationalisation des investissements
- Suivi des dépenses de maintenance et des investissements
- Suivi des contrôles réglementaires
- Optimisation de la politique de maintenance

> Les niveaux d'intervention

La norme FD X60-000 définit 5 niveaux de maintenance :

	Cuisine Centrale	Offices
1^{er} Niveau (Action simples = Entretien courant)	PP	PP
2^{ème} Niveau (Opérations courantes par un agent technique)	PE	PE
3^{ème} Niveau (Opérations de technicité générale avec des moyens complexes)	PE	PE
4^{ème} Niveau (Opérations techniques de spécialité avec maîtrise de la technologie)	PE	PE
5^{ème} Niveau Rénovation, reconstitution et remplacement	PE + Fournisseur	PE + Fournisseur

Légende :

PP : Personnel de production de la cuisine centrale

PE : Prestataire de maintenance externe

> Nos propositions dès le début du contrat

Elior s'engage à **garantir un fonctionnement optimisé** tout au long du contrat et au-delà, **en effectuant un audit des installations techniques dès la notification du contrat**, afin d'établir :

- Un recensement et un marquage du matériel complet et équipements techniques, immobilier et extérieur ;
- Un plan d'entretien et de maintenance du matériel et des équipements ;
- Un plan de renouvellement des équipements prenant en compte l'amélioration et l'évolution du matériel sur la base d'un projet écologique de développement durable.

Des prestataires spécialisés

Les interventions de maintenance, à partir du 2^{ème} niveau, sont assurées par des **entreprises spécialisées**, qui répondent à un **cahier des charges strictes** établis par Elior.

Ce référentiel nous permet d'**homogénéiser la qualité des prestations**, et tous nos prestataires de maintenance doivent s'y conformer.

> Soutenir l'économie locale

Nous sommes convaincus que le **développement local** contribue à une dynamique sociale et économique au sein de votre région, c'est pourquoi nous avons à cœur de **contractualiser avec des entreprises locales de maintenance** pour assurer l'entretien de votre patrimoine.

> Un calendrier précis de maintenance préventive

Chaque année, nos prestataires établissent un calendrier des interventions préventives à effectuer, qui est transmis à votre Responsable Service Clients. Celui-ci aura à sa charge de vérifier le respect de ce planning.

> Des obligations en matière de temps d'intervention et de gestion de stock

Concernant les interventions de maintenance curative, nous imposons à nos prestataires **un délai d'intervention maximal de 4 heures** pour les pannes dites bloquantes et ils sont tenus de **disposer d'un stock de pièces détachées courantes**, leur permettant ainsi d'assurer une réactivité sans faille.



Une réactivité au service de la continuité :

- Recours à des entreprises locales
- Délais d'intervention réduits
- Astreinte 24h/24h (sur la cuisine centrale)

> Un reporting exhaustif

Lors de **chaque intervention**, qu'elle soit préventive ou curative, nos prestataires remettent au Responsable Service Clients en charge de votre contrat, un **bon d'intervention** précis décrivant les **opérations accomplies**, le **type et le numéro du matériel** ainsi que l'heure de début et de fin d'intervention.

5.1 La maintenance préventive

Pour **prévenir le dysfonctionnement** de votre matériel, nous effectuons, selon un calendrier défini pour chaque équipement, des opérations de **maintenance régulière**.

> Notre domaine d'intervention

Nos prestations techniques relatives aux opérations de maintenance s'organiseront comme suit :

- La **mise en place de gammes** de maintenance technique
- La **programmation des interventions** par nos sous-traitants et organismes extérieurs
- Le **suivi des interventions** d'entretien
- Le **contrôle** de la qualité du matériel
- L'**analyse des consommations** d'énergies et de fluides du matériel

Au sein de la cuisine centrale

> L'entretien courant

Chacun de nos salariés en charge de la maintenance se voit remettre des instructions permettant la maîtrise des tâches réalisées en cuisine centrale telles que :

- Assurer la **mise en marche des installations** en début de production
- **Remise en état** d'urgence suite à des détériorations accidentelles d'emploi, fausses manœuvres, pertes, bris
- **Dégorgement et traitement des fuites** : soudures, brasures, raccords, joints...
- Remplissage régulier des **bacs à sel**
- **Dépannage courant électrique** : réarmement des disjoncteurs, fusibles...
- **Remplacement des lampes** et tubes fluorescents
- **Serrures**, fermetures, clefs, poignées, canons, petite serrurerie
- **Nettoyage et décapage** des filtres métalliques d'extractions et parties accessibles des hottes
- **Gestion des stocks de fongibles et consommables techniques** (sels d'adoucisseur, filtres et pré-filtres à air) nettoyant, lubrifiant, dégrippant, détartrant, décapant, nettoyant diélectrique...)
- **Entretien et nettoyage** des locaux

> **Les fréquences d'intervention des opérations de maintenance préventive**

LA MAINTENANCE IMMOBILIERE

Lot chauffage – ventilation	Fréquence	Intervenant
Nettoyage des circuits de buées grasses et extracteurs	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Traitement d'air (soufflage)		
• Contrôle de l'encrassement des filtres	2 fois/an	Entreprise spécialisée
Extraction		
• Contrôle des turbines et tourelles	4 fois/an	Entreprise spécialisée
• Nettoyage des hottes, conduits et turbines	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Lot électricité (courants forts – courants faibles)	Fréquence	Intervenant
Entretien et essais des BAES	3 fois/an	Entreprise spécialisée
Vérification des installations électriques	1 fois/an	Organisme de contrôle
Entretien des armoires électriques (resserrages connexions)	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Entretien de l'installation téléphonique	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Entretien transmetteurs, boucles techniques et d'alarme	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Essais des arrêts d'urgence force	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Lot installations frigorifiques	Fréquence	Intervenant
Essais de l'alarme sonore et lumineuse des chambres négatives	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Essais des déverrouillages intérieurs des portes isothermes	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Étanchéité des circuits frigorifiques	2 fois/an	Entreprise spécialisée
Entretien des condenseurs, groupes	2 fois/an	Entreprise spécialisée
Étanchéité des évaporateurs	2 fois/an	Entreprise spécialisée
Vérification des enregistreurs de température des chambres froides	1 fois/jour	Personnel de production
Lot plomberie – ECS	Fréquence	Intervenant
Entretien des producteurs d'eau chaude	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Entretien des adoucisseurs	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Niveaux des sels adoucisseurs	1 fois/semaine	Personnel de production
Pompage du bac à graisse	3 à 4 fois/an	Entreprise spécialisée
Manœuvre des vannes et arrêts eau, gaz	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Lot revêtements (sols, murs, plafonds)	Fréquence	Intervenant
Contrôle des revêtements	4 fois/an	Entreprise spécialisée
Lot serrurerie, fermetures, ascenseurs	Fréquence	Intervenant
Contrôle des fermetures : châssis, portes et lanterneaux	2 fois/an	Entreprise spécialisée
Maintenance des ascenseurs	4 fois/an	Entreprise spécialisée
Installations générales et diverses	Fréquence	Intervenant
Nettoyage des plafonds, faux plafonds, diffuseurs et parties hautes des murs et cloisons	1 fois/an	Entreprise spécialisée
Dératisation – désinsectisation	4 fois/an	Entreprise spécialisée
Contrôle techniques (installations et équipements) réglementaires	Selon législation	Organisme ou entreprise
Tenue à jour du carnet d'interventions		Responsable de maintenance
Visa des opérations réglementaires sur le registre de sécurité		Organisme ou entreprise
Rapports de contrôle et de vérification remis à la Ville		Responsable de maintenance

LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS MOBILIERS

Matériels de la Cuisine Centrale	Maintenance Préventive de niveau 1		Maintenance Préventive de niveaux 1 à 4	
Matériels de Cuisson Fours mixtes, sauteuses, etc.	Journalier à Mensuel	Personnel de Production	Mensuel à Annuel	Prestataire extérieur
Matériels de Refroidissement Cellule de refroidissement, etc.	Journalier à Mensuel	Personnel de Production	Mensuel à Annuel	Prestataire extérieur
Matériels Electromécaniques et divers Trancheur, coupe légumes, etc.	Journalier à Mensuel	Personnel de Production	Mensuel à Annuel	Prestataire extérieur
Matériels Réfrigérés Chambre froide, etc.	Journalier à Mensuel	Personnel de Production	Mensuel à Annuel	Prestataire extérieur
Matériels de Laverie Machine à laver, etc.	Journalier à Mensuel	Personnel de Production	Mensuel à Annuel	Prestataire extérieur

Au sein du restaurant universitaire (IUT)

> L'entretien courant

Notre salarié en charge de la maintenance se voit remettre des instructions permettant la maîtrise des tâches de maintenance réalisées sur l'office telles que :

- Assurer la **mise en marche des installations** en début de service
- **Nettoyage** des caniveaux et siphons de sols
- Contrôle des **adoucisseurs**
- **Nettoyage et décapage** des filtres métalliques d'extractions et parties accessibles des hottes
- **Entretien et nettoyage** des locaux

LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS MOBILIERS

Matériels des offices	Maintenance Préventive de niveaux 1 à 4	
Fours de remise en température, meubles bain-marie, fours micro ondes	Annuel	Prestataire extérieur
Matériels mobiles	Annuel	Prestataire extérieur
Armoires réfrigérées, congélateurs, meubles réfrigérées, etc.	Annuel	Prestataire extérieur
Machines à laver, adoucisseurs	Annuel	Prestataire extérieur



Concernant la maintenance des matériels, nous prendrons en charge tout entretien ou réparation d'un montant allant jusqu'à 1 200 Euros HT.

5.2 La maintenance curative

Dès lors qu'un **matériel est défaillant**, nous intervenons sur l'équipement afin de le **remettre en état de fonctionnement** initial.

Les délais d'intervention

Lorsque nous contractualisons avec les prestataires spécialisés, nous nous assurons de leur **capacité à intervenir dans les délais définis** dans notre cahier des charges et contrôlons le respect de celui-ci.

Vous trouverez ci-dessous un extrait de notre cahier des charges :

Type de panne / opérations	Obligations contractuelles
Panne constatée sur chambre froide négative, four mixte, cellule de refroidissement, laverie	4 heures maximum , <i>information transmise avant 10h00</i>
Panne constatée sur les autres équipements	12 heures maximum <i>information transmise avant 10h00</i>
Transmission du devis	72 heures maximum après diagnostic
Remise en état du matériel	15 jours maximum après validation du devis

Stock de pièces détachées courantes disponible

Le matériel de dépannage

Notre dispositif de maintenance de vos équipements, prévoit le remplacement du matériel en panne.

En effet, dans les offices, en cas d'indisponibilité supérieure à 48 heures d'une armoire froide ou d'un four de remise en température, **nous mettons provisoirement à votre disposition un matériel de capacité équivalente**.

Le matériel défaillant est alors repris par le prestataire de maintenance afin qu'il soit **remis en état** de fonctionnement ou **remplacer par un matériel neuf**, dans le cadre d'un renouvellement.



Une réactivité au service de la continuité :

- Délais d'intervention réduits
- Astreinte 24h/24h (sur la cuisine centrale)

5.3 La Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO)

Elior vous propose **la mise en place** d'une GMAO.

Cet outil informatique, assure le **suivi du parc matériel** et des **contrats de maintenance** en traçant les **interventions** effectuées.

A travers des indicateurs, la GMAO permet également de qualifier les prestations auprès de nos fournisseurs et permet ainsi :

- Une meilleure gestion des coûts de maintenance ;
- Une amélioration du suivi des maintenances ;
- Une optimisation des achats dans le cadre du renouvellement de matériel.

AddenDA, notre partenaire GMAO

En collaboration avec notre partenaire **AddenDA**, nous avons adapté un outil spécifiquement aux besoins d'Elior.



Ce portail, est conçu pour assurer le suivi en cuisine centrale et en office

- De l'**inventaire** du parc matériel
- Des **garanties** de matériels
- Des contrôles réglementaires
- Des **contrats de maintenance**
- Des **interventions curatives**
- Des **interventions préventives**

Depuis son ordinateur, le **Directeur de la Cuisine Centrale** a accès à un **outil simple et pratique** de traçabilité de la maintenance.



La gestion du parc matériel

Tout le matériel en cuisine centrale sera marqué et répertorié sur ce logiciel.

Il sera classifié selon une nomenclature précise, permettant ainsi d'effectuer des recherches rapidement.

La gestion des contrats de maintenance

Tous les matériels inventoriés, font l'objet d'un **contrat de maintenance** avec un **fournisseur référencé sur la GMAO**.

Chaque contrat est codifié et les **informations du prestataire** sont intégrées.

La gestion des interventions

> La maintenance préventive

Les opérations de préventives sont **générées automatiquement** par l'outil en fonction du paramétrage effectuée après l'audit.

> La maintenance curative

Dans cette fonctionnalité de l'outil, le Responsable Service Clients en charge de votre contrat, a la possibilité d'effectuer toutes ces **demandes d'interventions** et de suivre leur **état d'avancement**.

Le prestataire y intègre les informations nécessaires, le devis et les actions entreprises pour la remise en état en y associant le **bon d'intervention**.

Toutes les interventions sont tracées dans l'outil permettant ainsi d'obtenir un historique précis pour chaque matériel



Le reporting auprès de la ville

Notre outil de GMAO est accessible depuis internet. Ainsi vous pouvez consulter, par le biais de les **reportings exhaustifs**, de l'ensemble des informations saisies sur l'outil

Cette transparence, vous permet, ainsi d'assurer un **pilotage précis**.



Autour de l'assiette

SOMMAIRE

1.	LA VIE DU RESTAURANT	3
1.1	Donner des couleurs au service.....	3
1.2	Mettre en valeur nos recettes.....	5
1.3	Une tenue citoyenne pour habiller le personnel.....	7
2.	LES ANIMATIONS SCOLAIRES.....	14
2.1	Rythmer l'année scolaire de moments privilégiés	14
2.2	Elior vous accompagne dans la mise en place de chaque animation	15
2.3	Calendrier prévisionnel des animations scolaires 2020-2021	16
2.4	Nos animations et repas thématiques	18
2.5	Nos ateliers en dehors de la pause méridienne	24
2.6	Nos évènements autour de la création des menus.....	28
3.	LES ANIMATIONS PETITE ENFANCE	30
3.1	Nos animations incontournables.....	31
3.2	Le coffret de bienvenue crèche.....	35
4.	LES ANIMATIONS SENIORS.....	36
4.1	Le programme d'animations	36
4.2	Les repas à thème et festifs.....	40

1. LA VIE DU RESTAURANT

1.1 Donner des couleurs au service

Favoriser l'éducation alimentaire de tous, passe essentiellement par la création d'un environnement propice au travail.

La mise en place de supports menus, de vêtements adaptés au service ainsi que la création d'espaces de circulation offrent la possibilité à chacun d'être impliqué et de devenir acteur des restaurants scolaires.

Des supports menus pour égayer les repas

Nous avons décliné la présentation de nos menus pour les adapter à chaque type de repas et en rendre la lecture plus conviviale.

Un support au format A4, sur lequel vient se positionner le menu de la semaine, est accroché à chaque entrée de restaurant. Nous vous les présentons ci-dessous :



Des masques viennent encadrer nos menus et permettent une lecture facilitée des plats que nous proposons.

Nous disposons actuellement de masques adaptés à chaque type de convives, de plats et d'animations proposées.

Les menus seront reproduits en nombre suffisant et remis 10 jours avant le jour de consommation. Les supports destinés à l'affichage des menus dans les restaurants scolaires vous seront fournis dès le démarrage.

Des serviettes écologiques

Dans le cadre de notre **démarche de développement durable**, nous nous approvisionnons exclusivement en serviettes fabriquées à base de **fibres recyclées**. Ce sont ces serviettes que nous mettrons à disposition dans les restaurants.



Des informations sur la nature et la provenance des produits



Produit biologique, viande labellisée, denrée issue du commerce équitable... Il est important que vos convives connaissent les produits qu'ils consomment.

Nous relayons ensuite ces informations sur les lignes de self **grâce à des porte-étiquettes**.

Afin de valoriser le savoir-faire régional des produits issus de filières courtes et informer nos convives des lieux de production des aliments servis à table, nous proposons la mise en place d'une décoration spécifique autour du produit, ainsi que d'une ardoise sur laquelle est inscrit :

- Le nom du produit
- La distance parcourue par le produit



1.2 Mettre en valeur nos recettes

La découpe des entrées et desserts

Les enfants ont tendance à délaisser les fruits entiers. Pour faciliter leur consommation, nous les mettons en scène !

Avec les techniques enseignées par les équipes de Ducasse Conseil, Elior a réalisé un **guide de découpe des fruits et légumes**.

Ces fiches permettent de mettre en valeur les plats et de **respecter les grammages par catégorie de convive**.

La découpe des fromages, fruits et légumes devient alors un art !



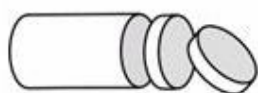
> La méthode simple



> La méthode perfectionnée



> La découpe des fromages



Découpe des bûchettes



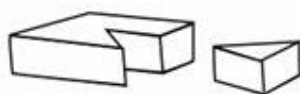
Découpe des fromages tranchés



Découpe des fromages pyramidaux



Découpe des fromages ronds



Découpe des fromages carrés



Découpe des grands fromages ronds




Les fiches de présentation

Au-delà des guides de découpes, Elior met à disposition du personnel des fiches de présentation permettant de **mettre en valeur les plats proposés** :



Les denrées décoratives

Des **denrées décoratives et d'assaisonnements** adaptés au menu du jour, seront à la disposition du personnel de service.

  	<h3>Epices</h3> <ul style="list-style-type: none">• Sel• Poivre	<h3>Aromates déshydratés</h3> <ul style="list-style-type: none">• Persil• Ail• Ciboulette• Echalote• Menthe• Basilic	<h3>Condiments</h3> <ul style="list-style-type: none">• Citron• Tomate (en saison)• Salade• Olives• Maïs• Cornichons• Moutarde• Raisins secs
--	--	---	---

La préparation sur les offices

Afin de **conserver la fraîcheur** et la **qualité des produits**, certains sont obligatoirement préparés et coupés sur place. Il s'agit notamment de certains hors-d'œuvre froids :

- Les tomates
- Les avocats
- Les pamplemousses
- La pastèque et le melon
- Les salades composées



1.3 Une tenue citoyenne pour habiller le personnel

Choix du tissu, mode de production, sélection des fournisseurs : notre tenue est l'une des réalisations concrètes de **notre engagement en faveur du développement durable**.



> **Élégance des coupes et teintes « tendance »**

Vestes, polos, chemisiers, pantalons, tabliers-jupes, chaussures : une gamme complète d'ensembles coordonnés, aux coupes modernes et aux couleurs vives.

> **Respect du métier de chacun et confort pour tous**

Confortables, adaptées au métier de chacun et aux différents contextes (été / hiver, intérieur / extérieur), nos tenues respectent naturellement les règles de sécurité en vigueur.

> **Démarche citoyenne et respect de l'environnement**

Le programme fibre citoyenne, auquel nous avons adhéré pour la conception, la fabrication et l'entretien de notre tenue, crée un cadre strict à respecter sur l'ensemble de la filière (interdiction d'utiliser des colorants nocifs, respect des règles de l'Organisation Internationale du Travail pour les ateliers de fabrication...).



Gestion rigoureuse du linge et image irréprochable

Pour valoriser votre restauration et offrir à vos agents une tenue fonctionnelle et propre, nous fournissons à chacun un change par jour, soit :

- Une tenue complète
- Un tablier blanc de préparation le matin
- Un tablier rouge pour le service
- Un chouchou ou serre-tête assorti



Habiller le personnel de la cuisine centrale et du restaurant

universitaire:

Chaque agent dispose d'une **dotation initiale** (quantité en stock) par type d'articles textiles et par type de métier. La dotation de chaque agent est renouvelée de manière **permanente en fonction** de l'état de présentation ou de vétusté des articles de son stock.

Le rythme de change est quotidien.

Les dotations en tenues de travail du personnel de cuisine :

Métiers	Tenues de travail	Nombre de changes/semaine	Quantités en stock
Cuisinier	Veste de chef	5	11
	Pantalon Chef	5	11
	Tablier bavette	5	11
Agent de Restauration	Chemisier	5	11
	Pantalon EDR	5	11
	Tablier service bicolore	5	11
Plongeur	Tunique couleur	5	11
	Pantalon plongeur	5	11

Modalités de nettoyage et de renouvellement

Chaque agent de restauration bénéficie d'une dotation complète permettant un change par jour, soit 11 chemises/chemisiers, vestes, tuniques, pantalons et tabliers par salarié travaillant 5 jours par semaine.

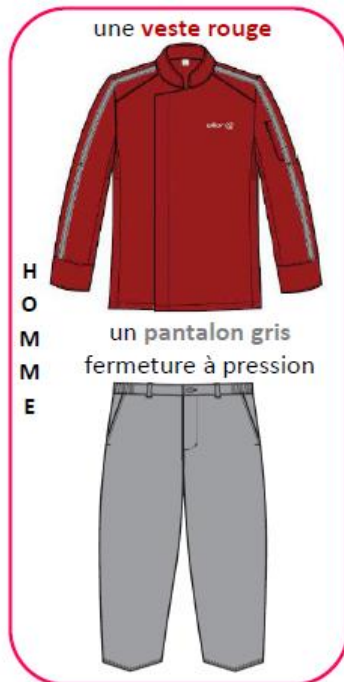
Chaque vendredi, le livreur de notre prestataire de location-entretien de linge, Elis récupère le sac de linge sale disposé à cet effet sur chaque école et **remet au personnel, sur un portant, les tenues nettoyées et défroissées.**

Sur information écrite de la Ville au Directeur de la Cuisine, celui-ci déclenche une commande de **nouvelle dotation pour livraison au porteur concerné dans un délai maximum de 15 jours ouvrés.**

Pour tout besoin de réparation (fermeture éclair, ourlets, boutons arrachés) ou de changement de taille, **des fiches de réparation sont mises à disposition du personnel de restauration sur chaque site**, à destination du livreur Elis.

Pour ces opérations, le délai de mise en œuvre est de 10 jours ouvrés à compter de la réception de la demande. **Pour les périodes de vacances scolaires**, nous informerons Elis de la planification des présences du personnel pour organiser les tournées de dépôt/retrait de linge.

Une tenue pour les chefs cuisiniers



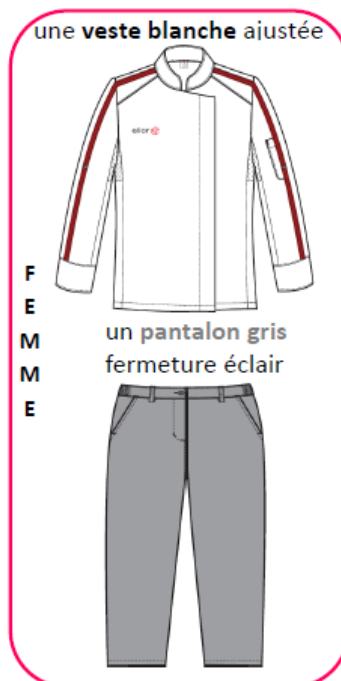
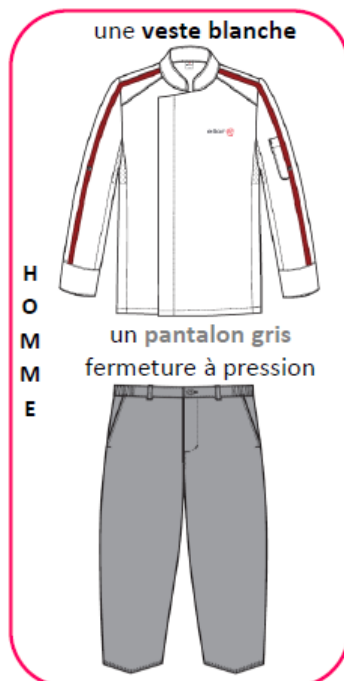
une **veste rouge** pour être reconnu
par les convives et me différencier
de mon équipe

**Je suis le seul à porter la veste
rouge sur le restaurant !**

Un **tablier à bavette blanc**
pour le service et la
production



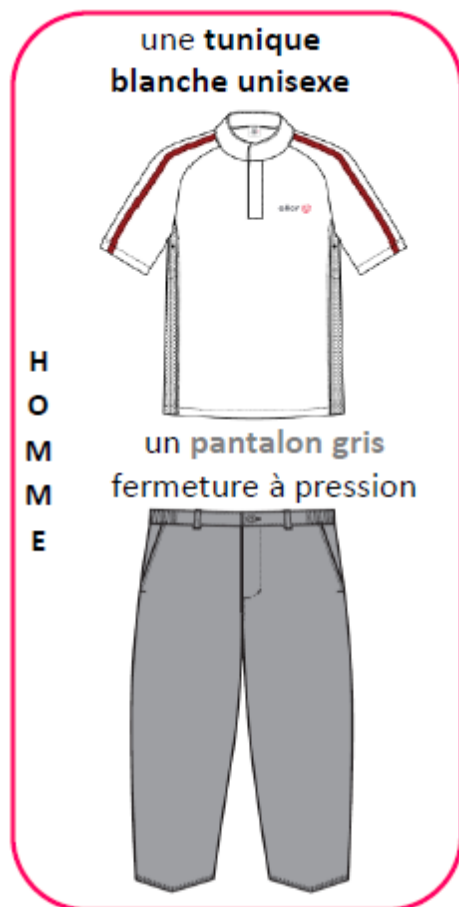
Une tenue pour les cuisiniers



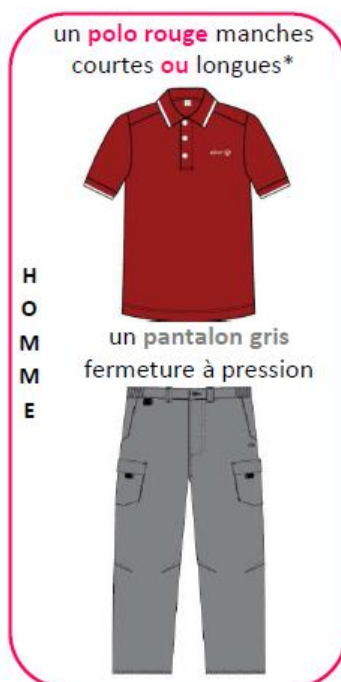
un **tablier à bavette rouge**
pour le service et la
production



Une tenue pour les plongeurs



Une tenue pour les métiers en dehors de la production



une **polaire rouge** à manches longues **unisexe**



Les compléments de la tenue
(option)

[Pendant la journée, je fais des livraisons...](#)

* Dotation modulable

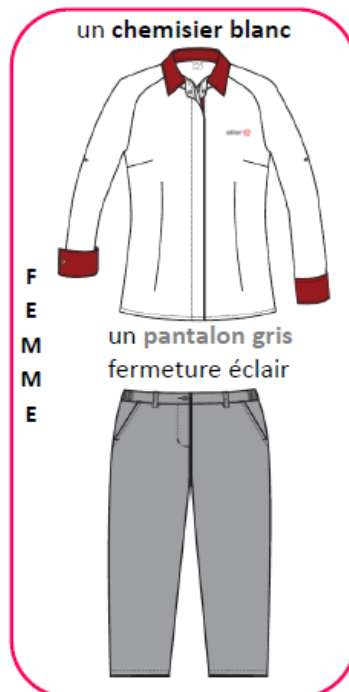
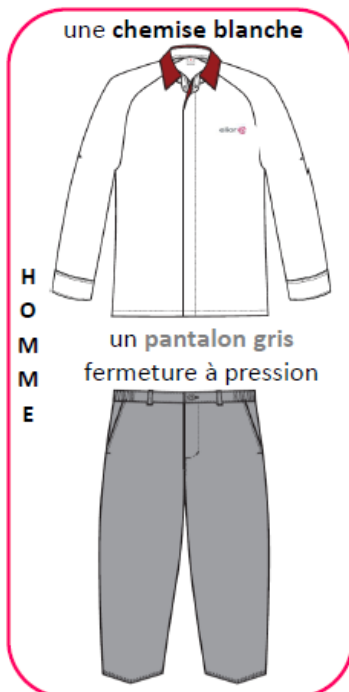
Je complète ma tenue avec...

Livreur(se)

une **casquette noire** imperméable *
et
un **blouson gris** pour les livraisons



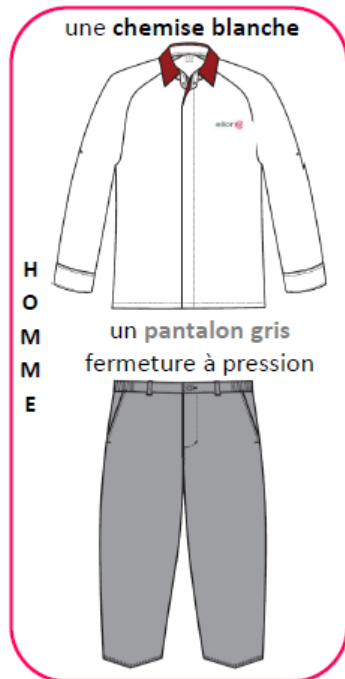
Une tenue pour les diététiciennes



Je peux remplacer ou compléter ma tenue d'une **blouse blanche** (standard ELIS).



Une tenue pour les employé(e)s de restauration (offices)



Les compléments de la tenue
(options)

Le matin, je suis en production
froide...

Pendant le service, je suis
posté(e) en caisse...

un **tablier à bavette rouge**
pour le service et la
production



Je complète ma tenue d'EDR avec...

Production froide

un **gilet anti-froid blanc** sans manches
ou
un **veste anti-froid blanche** avec manches



Caisse

un **gilet caissière rouge**
(uniquement pour les femmes)



> Une tenue pour les visiteurs et pour le personnel temporaire

Personnel Temporaire

Tenue



Blouse blanche

Visiteur



Kit Visiteur

Info +

Composition du kit :
Blouse, surchausses, masque,
charlotte

2. LES ANIMATIONS SCOLAIRES

2.1 Rythmer l'année scolaire de moments privilégiés

Chez Elior, pas de restauration plaisir sans animation. Notre ambition est de **faire de chaque instant un moment privilégié pour donner aux enfants le goût d'une alimentation saine.**

Être un restaurateur responsable, c'est bien sûr servir aux enfants des repas de qualité en toute sécurité. Mais pour nous, cela va au-delà.

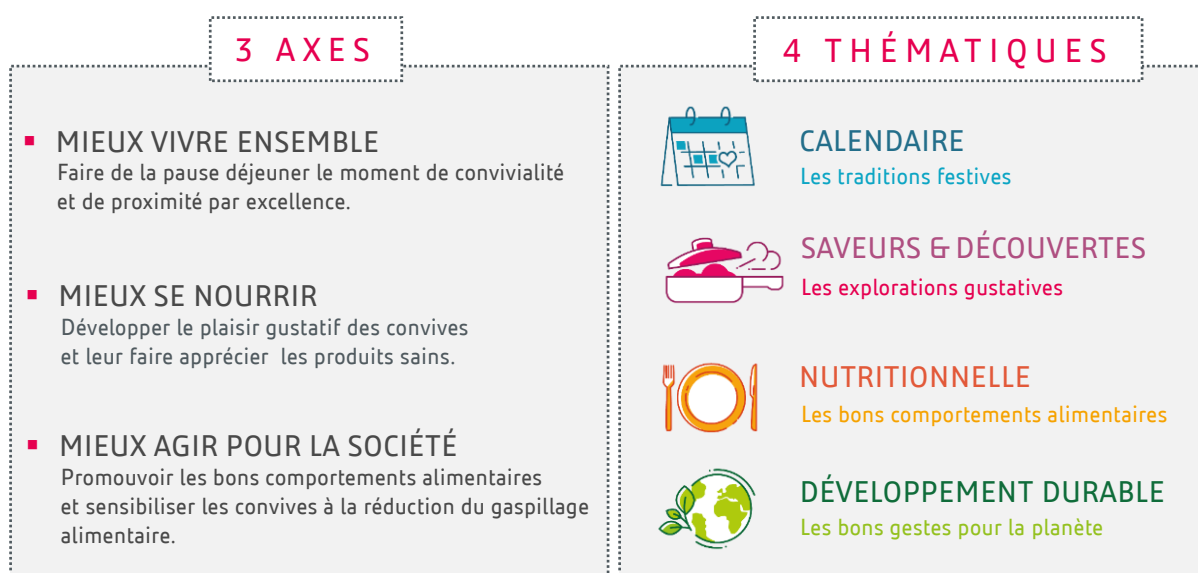
Aux côtés de vos services et des parents, nous nous engageons dans l'éducation des enfants aux plaisirs de la table, en leur faisant découvrir goûts et saveurs différents tout au long de l'année. C'est aussi les initier au développement durable et aux règles de base de la nutrition.



Désormais Mécène de la Chaire Anca, portée par AgroparisTech et une équipe d'experts en nutrition et en sciences de l'éducation, Elior a pour objectif de créer tout au long des prochaines années des animations nutritionnelles innovantes qui assureront l'éducation alimentaire saine et durable.

> Un programme d'animations autour de thématiques choisies

L'appétit du mieux est l'engagement d'Elior au quotidien. Il se traduit dans et autour de l'assiette à travers son programme d'animations conçu sur :



Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior



2.2 Elior vous accompagne dans la mise en place de chaque animation

> Un kit d'animation

Le succès d'une animation réussie réside dans la création d'une ambiance festive et conviviale. Pour cela, lors de chaque animation, nous transmettons à chaque équipe de restauration, un kit d'animation. Ce kit se compose :

- d'éléments de **décoration pour la zone de distribution** (stop-rayon, support de menu,...)
- d'éléments de **décoration pour la salle à manger** (affiches, silhouettes cartonnées, décors de table, ballons, guirlandes, ...)
- d'éléments d'**ambiance** (CD de musique)
- de compléments festifs pour les **tenues du personnel** (toques, chapeaux, tabliers,...)
- de **supports pédagogiques** pour les convives (dépliants, jeux, planches de stickers, fiches recettes,...)

> Des intervenants Elior qualifiés pour animer l'événement

Pour accompagner les équipes de restauration, notamment lors des animations nutritionnelles ou développement durable, **un intervenant Elior pourra être présent lors de certaines animations.**

Cette personne aura pour charge de **sensibiliser les convives** au goût, à l'équilibre alimentaire et à la découverte de nouveaux produits.

Ouverts et souriants, les intervenants sauront faire de cette journée, un moment inoubliable !



> Des fiches de mise en place par animation

Nous mettons à la disposition des personnels de service le « **Guide Opérationnel** » qui détaille, pour chaque animation :

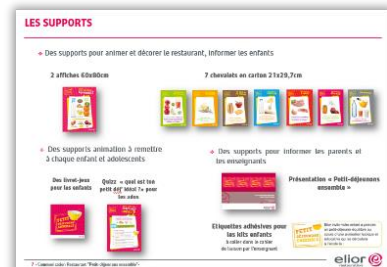
- **l'objectif et la date** de mise en place des animations
- **le contenu** de chaque kit animations et les supports disponibles
- **les indications pour mettre en place** l'animation dans les restaurants scolaires

> Livraison des kits et formation du personnel

Les kits d'animation sont livrés directement sur la cuisine quelques semaines avant chaque animation.

Deux possibilités pour leur acheminement sur les restaurants soit par les chauffeurs lors de leur tournée soit par la Responsable Service Clients (RSC) lors de ses visites sur site.

Lors de chaque animation, la RSC forme les équipes à la mise en œuvre du kit.









2.3 Calendrier prévisionnel des animations scolaires 2020-2021


Pour égayer les repas de vos convives tout au long de l'année, Elios vous propose le **programme d'animations et repas thématiques** suivants :

Septembre	Octobre	Novembre
Bienvenue dans ta cantine	Tous fous du goût : Les élections gourmandes	La valise des saveurs
Décembre	Janvier	Février
Repas de Noël Repas de fin d'année (ALSH)	La Galette Nouvel an chinois (ALSH)	Chandeleur et Carnaval
Mars	Avril	Mai
Raconte-moi une recette	Repas de Pâques	Cuisine maestro
Juin	Juillet	Août
La fête des fruits et légumes frais Repas fin d'année scolaire	Produits locaux (ALSH)	Repas fin des vacances d'été (ALSH)

Elior vous propose également d'organiser en lien avec vos équipes pédagogiques des ateliers sur la **nutrition** et le **développement durable** qui se dérouleront en dehors de la pause méridienne :

Nos engagements sur les ateliers	
 Petit-déjeunons ensemble	3 ateliers par an
 Menu concocté par un Chef local	1 « Repas du Chef » chaque année
 Jeu d'équilibre	2 ateliers par an
 Repas 100% produits Bio et Locaux	1 repas chaque année
 Régaler plutôt que gaspiller	2 ateliers par an
 Chasse au gaspi	10 ateliers par an

Enfin, Elior s'engage à organiser sur le temps de loisirs de vos convives des **événements autour de la création des menus** :


Nos évènements autour de la création des menus	
 Test innovation culinaire	1 test par an (*)
 Commission de restauration pour enfants	1 commission par an (*)

(*) L'établissement d'accueil sera défini avec vos équipes

2.4 Nos animations et repas thématiques

Afin d'accompagner chaque animation, nous mettons à disposition un kit comprenant :



- des **supports pour décorer** l'entrée, la salle du restaurant et la zone de self (affiches, ballons, mobiles, stickers, guirlandes...);
- des **déguisements pour le personnel** (toques, badges, chapeaux...);
- des **attentions pour les convives**  (cartes recettes, jeux, énigmes...).

Nos animations « saveurs et découvertes »



> Tous fous du goût « Les élections gourmandes » du 12 au 16 octobre 2020

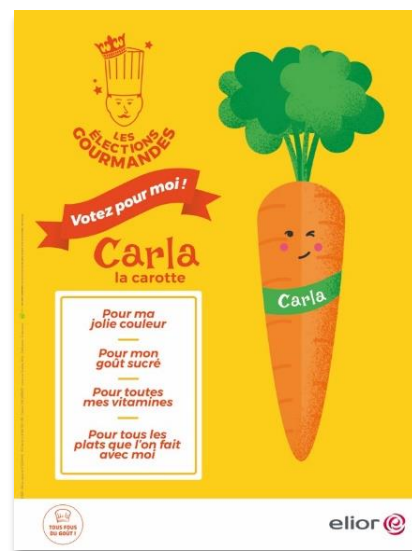
La semaine du goût permet de développer l'éducation au goût et de promouvoir les bons comportements alimentaires chez nos convives.



Cette semaine est aussi l'occasion de créer l'événement dans le restaurant grâce à un kit d'animations riche en éléments de décoration.

Que le meilleur gagne !

Les produits stars s'invitent à la cantine.
Une semaine de saveurs, de découvertes et de compétition acharnée pour découvrir 5 produits :
Carla la carotte, Pauline la pomme etc...
A toi de voter pour le préféré !



> **La valise des saveurs – NOVEMBRE**

Rendez-vous en novembre pour partir à la découverte de saveurs venues d'ailleurs.

Evasion garantie.



Liban, Cambodge, Pérou :
GO pour un tour du monde !

- Mezze libanais (houmous et taboulé)
- Kefta de poulet
- Riz aux petits légumes
- Yaourt
- Baklawa



> **Raconte-moi une recette - MARS**

Les grandes recettes sont souvent faites de petites histoires.

En route pour un voyage dans le temps (et dans les arrière-cuisines) à la découverte de petits secrets gourmands...



A table pour un repas historique !

- Pizza Margherita
- Bœuf Bercy
- Haricots verts et pommes sautées
- Saint Nectaire
- Poire belle Hélène

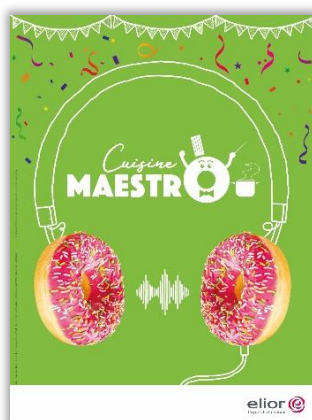


> **Cuisine Maestro - MAI**

C'est l'avant-fête de la musique à la cantine !

Le Chef et son orchestre en cuisine ont concocté une partition de gourmandises.

Au menu, un véritable festival pour les papilles et... les oreilles !



Le Chef est au piano* !

* instrument mais aussi matériel de cuisson en cuisine

- Salade de tomates mozzarella
- Risotto aux champignons
- Gorgonzola
- Tiramisu



> Repas 100% Produits Bio et Locaux

Parce que le repas à l'école est un temps fort dans l'apprentissage du goût mais aussi de la citoyenneté, nous vous proposons de faire découvrir aux enfants de votre ville des produits et des recettes qui allient **savoir, sécurité alimentaire et respect de l'environnement.**

Au-delà de la décoration, **une diététicienne sera présente au moment de ce repas 100% bio et produits locaux** pour expliquer aux enfants les principes incontournables de la filière bio.

Expliquer aux enfants les principes incontournables de la filière :
qu'est ce qu'un produit bio ? Comment le reconnaît-on ? ...



Des sachets de graines de ciboulette à planter


CONTENU DU KIT

- Des affiches
- Des frises
- Des cagettes en carton
- Des fanions

Nos animations « nutritionnelles »

> La fête des fruits et légumes frais

Cette action nationale de sensibilisation vise à **faire découvrir aux enfants les fruits et légumes frais** au fil des saisons et à travers leurs variétés pour en consommer plus, de différentes façons.



3 rendez-vous :

- **la rentrée :** octobre – novembre
- **l'hiver :** février – mars
- **les fruits et légumes frais :** juin

CONTENU DU KIT

- Des affiches
- Des guirlandes
- Des fiches recettes

les fruits et légumes frais interiel

En partenariat avec « les fruits et légumes frais »
(Interprofession de la filière des fruits et légumes frais)



> La Chasse au Gaspi

Afin de **lutter efficacement contre le gaspillage** au sein des restaurants, nous avons mis en place une animation de sensibilisation auprès des convives. Cette animation permet de diminuer de 20 à 30% le gaspillage dans les deux mois suivant l'animation.

Les enfants notent la quantité d'aliments non-consommés et jetés (pain, yaourts, fruits...). Le personnel affiche les résultats dans le restaurant. La semaine suivante, après avoir été sensibilisés, les enfants renouvellent l'expérience et les résultats sont comparés.

Une animation sous forme d'infos chocs, de relevés des déchets et de challenges pour diminuer le gaspillage alimentaire



CONTENU DU KIT

- Des panneaux « info choc »
- Des panneaux « actions anti-gaspi »
- Un panneau « résultat du défi » pour mesurer les résultats



Le badge « ambassadeur anti-gaspi Elior » pour responsabiliser les convives



Il est possible de compléter le dispositif d'animation avec un éco-fût « Chasse au Gaspi ».

Ce contenant est **spécialement conçu pour mesurer la quantité de pain gaspillé et ainsi sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire.**

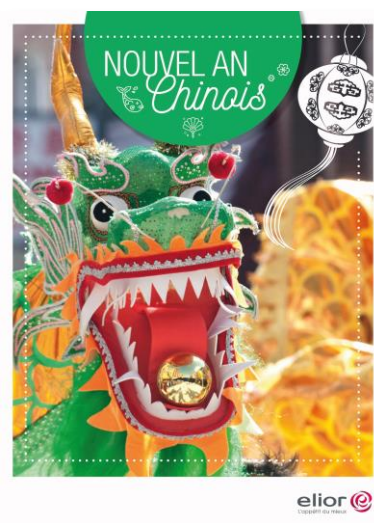
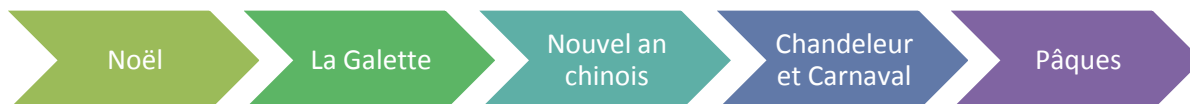
Nos animations « calendaires »



> Les fêtes traditionnelles et culturelles

Festives, ludiques et pédagogiques, ces animations ont pour objectif de célébrer les incontournables culturels, mais surtout de **donner aux enfants le goût des traditions festives** et culturelles.

Nous proposons à vos enfants, de célébrer les fêtes suivantes :



Chaque évènement est accompagné de kits permettant de décorer la salle de restaurant aux couleurs de la fête, comme :

NOËL

- Bonnet Père Noël
- Bande déco
- Mobiles
- Lettres NOËL

NOUVEL AN CHINOIS

- Bande déco
- Guirlande éventail
- Ombrelle

PÂQUES

- Ballons
- Guirlandes œufs
- Bande déco
- Twister lapin
- Badge géant

> Des exemples de repas calendaires

Menu C'EST LA Rentrée

Carottes râpées
et dés de brebis

Wings de poulet

Pommes noisette

Petit pot de glace
vanille-chocolat



Menu JOYEUX Noël

Salade mélange mesclun,
mâche, dés de brebis
sauce vinaigrette au miel

Sauté de chapon sauce pain d'épices

Poêlée de Noël
(haricots verts, châtaignes, fèves, courgettes)

Bûche caramel Oréo
+ Père Noël en chocolat




Menu DÉLICIEUSES Pâques

Salade fraîcheur aux œuf
(courgette, carottes, vinaigrette curry)

Emincé d'agneau
sauce mirabelles et romarir

Gratin Dauphinois

Moelleux de Pâques
(moelleux chocolat, fondant blanc,
œufs feuilletés assortis)



Menu VIVE LES Vacances

Melon charentais

Cheeseburger

Frites et ketchup

Petit pot glace
vanille-fraise



> Les anniversaires

Elior vous propose de rassembler tous les enfants nés au cours du mois **autour d'un gâteau d'anniversaire**.



Joyeux Anniversaire



Le [indiquer date], c'est l'anniversaire de :
[indiquer prénoms des enfants]

elior®
L'expert de l'œuf

2.5 Nos ateliers en dehors de la pause méridienne

Nos ateliers « nutrition »

> Petit-déjeunons ensemble

L'atelier découverte « Petit-déjeunons ensemble » est un buffet varié, copieux, coloré, parfois inattendu, toujours savoureux, au cours duquel **les enfants apprennent à composer eux-mêmes un petit-déjeuner idéal**.

Composé et dégusté en présence de l'enseignant et de notre diététicienne, il offre aux enfants une formidable occasion de découvrir toutes les facettes de cet indispensable « starter ».



Des livrets de jeu



CONTENU DU KIT

- Des affiches
- Des chevalets représentant chaque famille d'aliments
- Un guide d'information pour les professeurs
- Des étiquettes adhésives à coller dans le carnet de correspondance pour informer les parents
- Des leaflets et des quiz

> Equilibre Alimentaire

Elior propose aux enfants une animation leur **permettant d'acquérir de bons réflexes nutritionnels pour varier et équilibrer leurs repas**.

Ces ateliers **animés par une diététicienne Elior**, sont réalisés en classe durant le temps scolaire et **durent environ 1h30**.

A l'aide de **différents supports**, celle-ci apprend aux élèves à :

- reconnaître la composition des plats préparés ;
- relier les aliments à leur groupe d'aliments ;
- connaître les apports de chaque groupe d'aliments ;
- composer un menu équilibré.



CONTENU DU KIT

- Des affiches « groupes d'aliments »
- Des cartes « apports nutritionnels »
- Des cartes « ingrédients »
- Des cartes « plats cuisinés »
- Un poster « repères nutritionnels du PNNS »
- Des quiz



Des stylos fruits et légumes



Nos ateliers « Développement Durable »

> Régaler plutôt que Gaspiller !

Cette nouvelle animation créée en partenariat avec **Explicicat**, start-up engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, valorise le pain, au travers de **recettes originales** : cookies et muffins réalisés avec le **pain du restaurant non servi** durant la semaine précédente.

*Régaler
plutôt
que gaspiller !*

Les objectifs pédagogiques :

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Prendre conscience de la valeur de la nourriture
- Faire découvrir la cuisine de façon ludique
- Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité



EXCLUSIVITÉ
Elior

Le déroulé de l'atelier :

- organisation sur ½ journée en fonction de l'organisation de l'école
- une recette sera réalisée :
 - **confection** des recettes : 30 minutes
 - **cuisson** : 30 minutes durant lesquelles, au cours d'un jeu ludique nous évoquerons le gaspillage alimentaire
 - **dégustation** des recettes réalisées : 15 minutes



CONTENU DU KIT

- Un book détaillant l'atelier
- Un quiz pour les enfants
- Une toque
- Des fiches recettes



- Un **flyer** de recettes à confectionner à la maison
- Un **diplôme** pour valoriser l'action éco-citoyenne
- Un **badge** pour poursuivre la démarche



Menu concocté par un Grand Chef local

> Un concept novateur au service du goût !

Nous vous proposons de nous entourer d'un **Grand Chef local** pour nous accompagner dans la mise en œuvre d'un repas gastronomique mettant en œuvre des recettes locales.



L'objectif consiste à accompagner les convives dans la découverte de saveurs nouvelles et exigeantes en alliant **la créativité d'un chef reconnu pour sa gastronomie et l'exigence d'un service de restauration équilibré et collectif.**

Cette collaboration, qui s'inscrit dans la durée, permettra de développer le palais des convives et leur offrira, le temps d'un repas, **les prestations et le service d'un restaurant gastronomique.**



> La création de recettes « étoilées »

Afin d'offrir aux convives des repas gastronomiques en cantine, nous avons élaboré un schéma de fonctionnement permettant la création de recettes à la fois créatives et cohérentes avec votre environnement.



Création

- Nous travaillons sur la base de plans alimentaires validés par notre responsable nutrition
- Les menus mettent à l'honneur les légumes et fruits frais et de saison
- Ils intègrent par définition nos principales contraintes de production
- Sur cette base, le chef travaille son repas étoilé.

Test en cuisine centrale

- Afin de valider en conditions réelles avec nos équipes et notre matériel la faisabilité des recettes ainsi créées, un premier test a lieu en la présence du Chef au sein de la cuisine centrale

Finition dans les restaurants scolaires

- Nos repas étant livrés en liaison froide dans les restaurants, il est nécessaire de prendre en compte l'étape de remise en température dans la chaîne de qualité
- Un deuxième test a donc lieu, également en présence du Chef local, dans l'office d'un restaurant d'école
- Ce test est également l'occasion de transmettre au personnel de service les consignes de finition et de présentation propres aux repas gastronomiques

Dégustation par les enfants

- Les enfants ont besoin d'être écoutés tout autant que guidés
- Nous organisons donc, pour chaque menu, une dégustation par un panel d'enfants
- Cette dégustation est un ultime « test » pour le Chef qui découvre ainsi en direct les réactions de vos convives les plus exigeants

2.6 Nos évènements autour de la création des menus

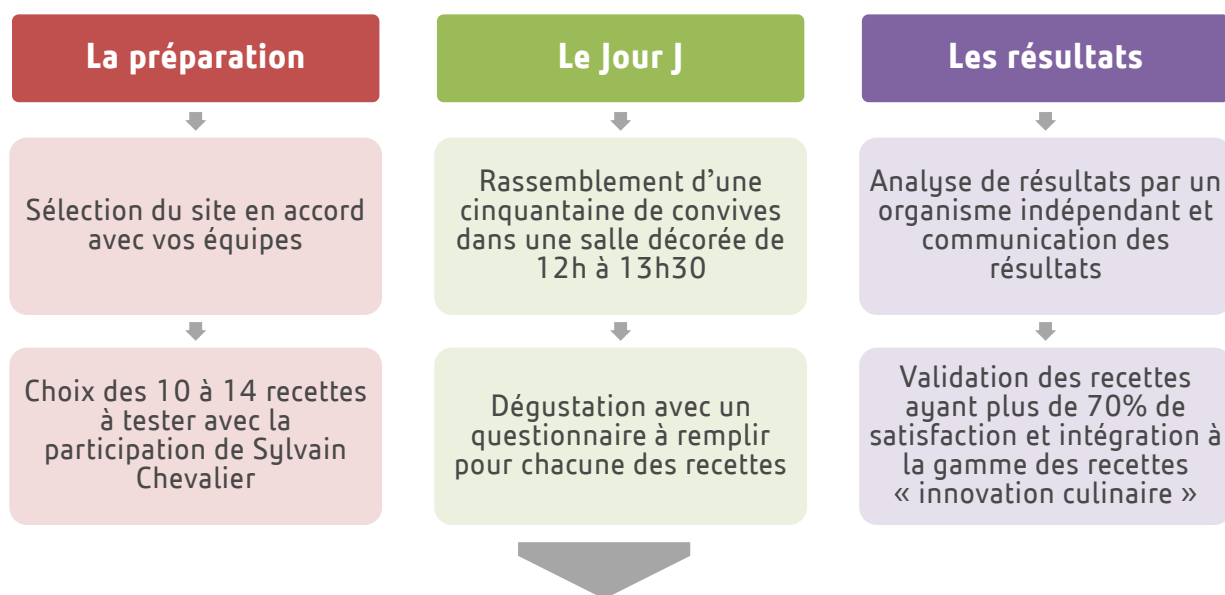
Les tests « innovation culinaire » avec notre chef cuisinier Sylvain Chevalier



Elior a souhaité **consulter les enfants pour répondre au mieux à leurs attentes** tout en leur garantissant équilibre alimentaire et équilibre nutritionnel. Pour ce faire, Elior organise dans les écoles des **séances de dégustation** pour tester les nouvelles recettes « innovations culinaires » élaborées par notre chef cuisinier Sylvain Chevalier.

Cuisinier ou critique gastronome d'un jour, les enfants sont libres de s'exprimer et de donner leurs avis sur les menus proposés. Ces rencontres permettent d'observer les goûts et les envies des enfants, de valider des recettes et d'en faire évoluer d'autres.

> Mise en place d'un test « innovation culinaire »

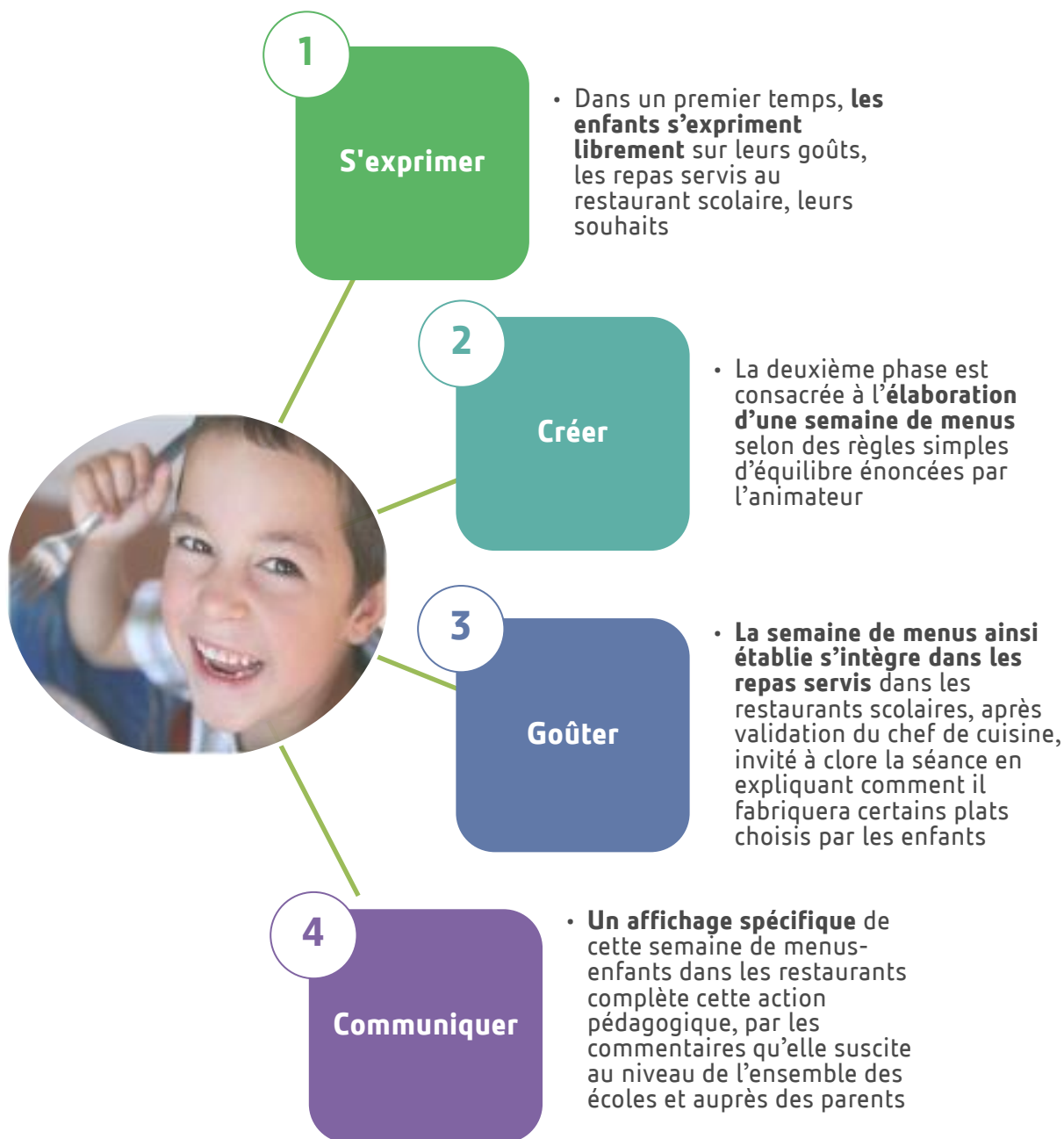


Les commissions de restauration pour enfants

Vos convives ont souvent des suggestions et des idées intéressantes que nous devons écouter et traduire dans les faits.

En organisant la commission de restauration des enfants, nous rendons vos jeunes convives acteurs de leur propre repas et créons ainsi une formidable occasion de **favoriser le dialogue sur le thème des bons comportements alimentaires**.

> **Une animation en 4 temps :**



3. LES ANIMATIONS PETITE ENFANCE



Au-delà de la découverte des goûts, manger est un plaisir en soi, le plaisir de manger est indispensable à l'équilibre alimentaire.

Le déjeuner est également structurant et rassurant pour les enfants. Et c'est aussi à ce moment que les enfants se socialisent à travers les repas pris en famille ou avec d'autres personnes : enfants, amis, en collectivité. L'acte alimentaire a ainsi 4 fonctions indissociables : **nourrir, découvrir, prendre plaisir et se sociabiliser.**

Un cadre agréable et convivial est propice à la bonne prise alimentaire et au plaisir de manger. Il ne doit donc pas être négligé.

Le moment du repas permet aussi de **découvrir les traditions.**

Dans ce sens, Elios propose aux crèches des animations calendaires (Noël, la Galette, la Chandeleur...) afin de rythmer et d'égayer les repas.

Des **menus à thème** seront servis aux petits afin de leur faire découvrir des plats traditionnels. **Des affiches pour décorer** la salle à manger peuvent être proposées à chaque temps fort, avec **des coloriages** à distribuer aux plus grands.

Nous proposons un programme d'animations complet décliné en 4 grandes thématiques :

 4 CALENDRAIRE	 2 SAVEURS & DÉCOUVERTES	 1 DÉVELOPPEMENT DURABLE	 1 NUTRITIONNELLE
<ul style="list-style-type: none">▪ Noël▪ Galette▪ Chandeleur▪ Pâques▪ Anniversaires	<ul style="list-style-type: none">▪ Je découvre la couleur verte ▪ 1, 2, 3 musique	<ul style="list-style-type: none">▪ Comment ça pousse... 	<ul style="list-style-type: none">▪ Notre atelier : Eveil au goût

3.1 Nos animations incontournables

Des animations « saveurs et découvertes »



> Je découvre la couleur verte

Une affiche

TOUS FOUS DU GOÛT !

Un support-menu

Une frise pour montrer les aliments de couleur verte...

Je découvre le vert

Je colorie avec mon doigt !

Avec l'aide d'un adulte :

1. Trempe le doigt dans un peu d'eau
2. Presse le doigt mouillé sur le carré de couleur vert
3. Colorie les dessins

Une peinture à doigt avec un fruit et un légume vert à colorier

> 1, 2, 3 musique



Visuel en cours de création.

1 2 3 musique !

Lunettes* guitare

Avec l'aide d'un adulte :

1. Détache les lunettes de la feuille
2. Plie les branches
3. Pose les lunettes sur le bout du nez

elior

🎁 Des lunettes « guitare » à porter

L'animation Développement Durable : comment ça pousse ?



MENU

Salade de tomate et pastèque

Filet de poisson MSC
huile d'olive citron

Poêlée de courgettes bio

Riz créole de Camargue IGP

Salade de fruits frais

SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE



Des graines de
tomates à planter



Un support
menu

Une frise pour expliquer comment les tomates poussent...



Les animations « calendaires »



S'inscrivant dans une démarche sociétale forte, les animations calendaires sont directement liées aux festivités communes (**Noël, la Galette, Pâques, la Chandeleur**).

Festives, ludiques et pédagogiques, ces animations ont pour objectif de :

- Célébrer les incontournables culturels
- Donner aux enfants le goût des traditions festives et culturelles

Pour chaque évènement, un kit avec :

- Une affiche installée pour décorer le restaurant
- Une attention particulière pour chaque enfant
- Une frise racontant l'histoire de l'évènement
- Un support menu dévoilant le repas du jour
- Un support digital animé pour chaque thème

> Joyeux Noël

Une affiche



Une boule de Noël à colorier



Un support-menu



Une frise pour raconter l'histoire de Noël...

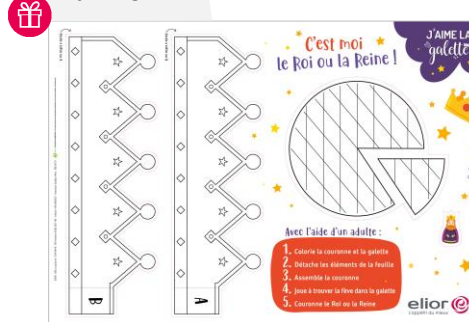


> J'aime la galette

Une affiche



Le jeu de galette



Un support-menu



Une frise pour raconter l'histoire de la galette...



> C'est la Chandeleur

Une affiche



Une crêpe à colorier et un puzzle recette à réaliser



Un support-menu



Une frise pour raconter l'histoire de la Chandeleur...



> Joyeuses Pâques

Une affiche



Une boîte lapinou à confectionner



Un menu et son support



Une frise pour raconter l'histoire de Pâques...



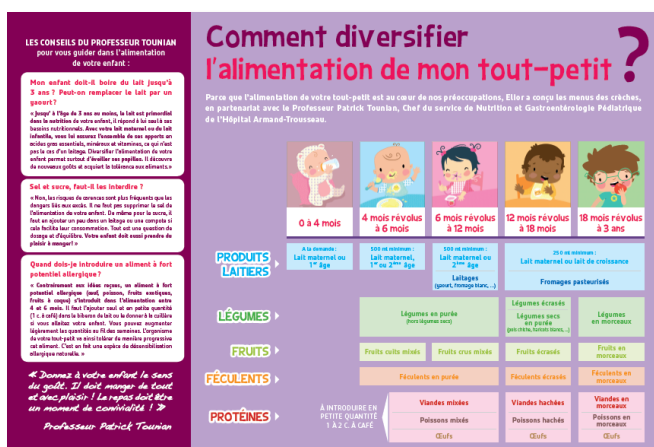
A chaque thème, un support digital animé



3.2 Le coffret de bienvenue crèche

A destination du personnel de service dans l'ouverture des nouvelles crèches et des parents pour les conseiller, ce coffret comprend :

- 1 carte de bienvenue
- 1 porte-menu
- 1 guide du service
- 1 guide des grammages
- 30 mini calendriers pour les parents sur la diversification agrémentée de conseils du Professeur Tounian,
- 1 kit d'anniversaire



Rassembler tous les enfants nés au cours du mois autour d'un gâteau d'anniversaire et fêter joyeusement l'évènement



Contenu du kit

- 3 bougies
- 2 guirlandes
- 1 lot de 10 ballons
- 3 fiches recettes



Une carte d'anniversaire



4. LES ANIMATIONS SENIORS

Afin d'égayer leur quotidien, Elior propose à ses convives séniors à domicile ou en foyer des rendez-vous festifs tout au long de l'année.

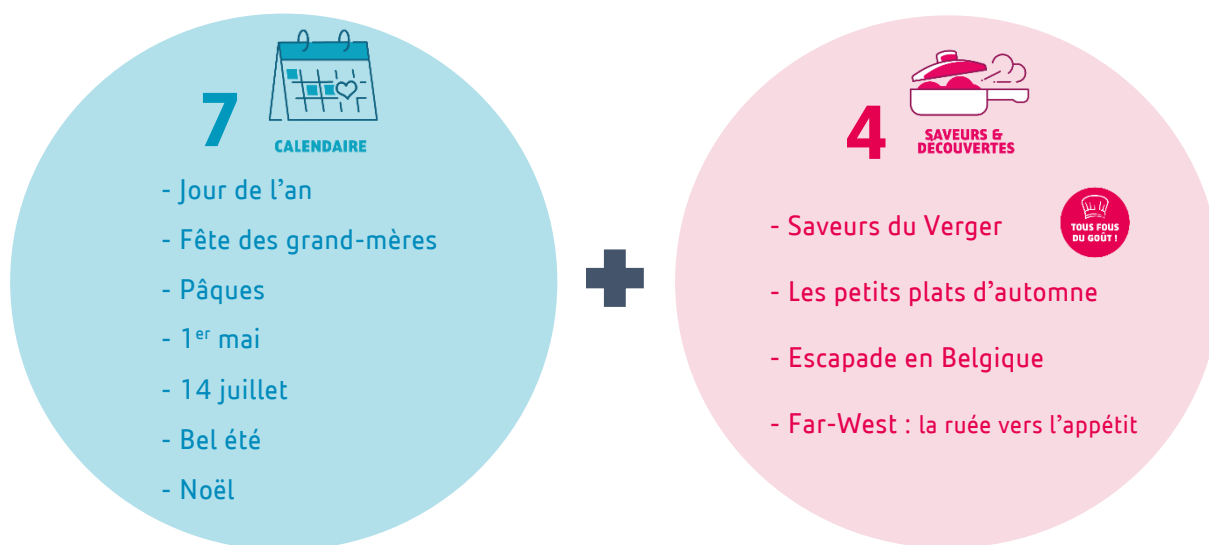
Spécialités régionales, fêtes calendaires, saveurs d'antan... chaque animation est l'occasion pour eux de se régaler, se divertir et de stimuler leur mémoire.

A travers d'animations, de jeux et de petits cadeaux , les convives prennent du plaisir.



4.1 Le programme d'animations

Pour rythmer l'année et donner du goût à la vie, nous avons mis en place un dispositif d'animations autour de deux thématiques :



Ces animations seront accompagnées :

- des cartes postales et des livrets intégrant des jeux, des découvertes, des histoires...
- de petites attentions pour les séniors.
- d'affiches, des frises et de supports-menus pour les salles de restaurant.

Les cartes postales et les livrets

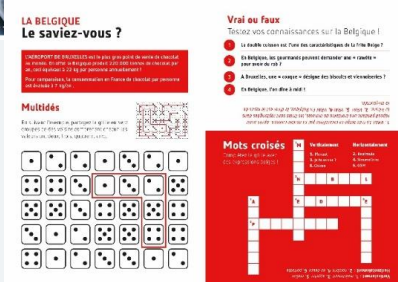
Chaque mois...

... le repas devient fête !

Une carte pour y inscrire les anniversaires à souhaiter



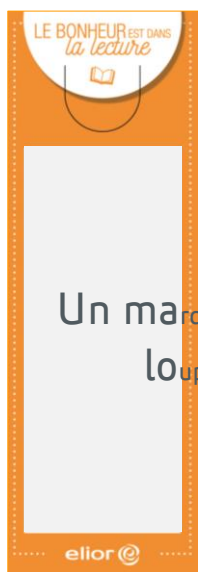
Une carte avec des conseils pratiques en cas de fortes chaleurs



Dépliant avec des jeux et des découvertes

Les petites attentions pour les séniors à domicile

Le plaisir des petits cadeaux...



Un marque-pages loupe

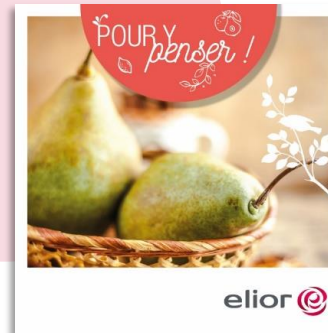


Une carte de graines de fleurs à planter pour la fête des grand-mères



Un couvercle de tasse pour garder sa boisson au chaud

Un carnet de post-it



Des affiches et des supports menus pour les foyers



La salle de restaurant s'égaye au thème de l'animation

Des supports menu

Des frises



Le loto de l'été

Pour divertir les séniors, nous proposons le « Loto de l'été » qui permet de créer un moment de convivialité.

Le rendez-vous le plus attendu de l'année



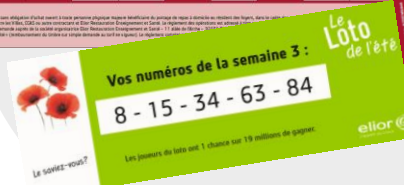
Une grille de jeu pour chacun



Une lampe de bureau pour le gagnant



Un Puzzle pousse-pousse, lot de consolation pour le perdant



Les anniversaires

Une carte à offrir
avec le gâteau d'anniversaire



Un coffret plaisir et gourmandise
(des biscuits, de la confiture et un sachet de lavande, le tout dans un joli sac en toile de jute)



Un plumier de délicieux
chocolats Valrhona



4.2 Les repas à thème et festifs

Les repas « saveurs et découvertes »



Chou rouge aux poires
Boudin noir et pomme fruit
Purée de pommes de terre
Fromage
Tartelette chocolat noisette



Carottes râpées vinaigrette cajun
Travers de porc aux épices
Pommes grenailles
Fromage
Brownies noix et amandes



Mâche et mandarine
Sauté de dinde potiron curcuma
Pommes de terre forestière
Fromage
Clafoutis poire choc amandes



Salade d'endives
Rôti de veau sauce speculoos
Choux de Bruxelles et lardons
Laitage
Gaufre liégeoise chocolat

Dépliants avec des jeux et des découvertes



Les repas « calendaires »

 <p>Joyeux Noël !</p>	<p>Mousse de canard Coquelet rôti sauce pain d'épices Pommes noisettes Saint-Nectaire Bûche pâtissière au chocolat</p>
<p>Potage Crécy et marrons Boudin blanc Pommes de terre et champignons Roquefort Pomme au caramel et spéculos</p>	<p>MEILLEURS Vœux 2020 elior L'ÉPIQUE DU PAIN</p>
 <p>La galette, une gourmandise</p>	<p>Salade de mâche aux gésiers Coq-au-vin Carottes braisées Camembert Galette des rois</p>
<p>Feuilleté de saumon Bœuf bourguignon Jeunes carottes laquées miel et orange Clafoutis aux cerises</p>	 <p>Bonne fête des grand-mères !</p>
 <p>JOYEUSES PÂQUES !</p>	<p>Salade Fraicheur Navarin d'agneau mijoté aux légumes Panna cotta chocolat</p>
<p>Salade de Printemps Dos de cabillaud à l'aneth Risotto aux asperges vertes Tarte pommes rhubarbe</p>	 <p>Que du bonheur !</p>
 <p>14 juillet : c'est la fête !</p>	<p>Tartare de tomate aux herbes Blanc de poulet et crème au citron Aubergine et pomme de terre béchamel Bleu d'Auvergne Soupe de fraises</p>

Les repas « régionaux »



Jambon de pays
Potée Auvergnate
Cantal
Millard
(clafoutis aux cerises noires)



Salade verte aux gésiers
Dinde aux châtaignes
Pommes sarladaises
Bleu
Tarte aux pruneaux



Cocktail de crevettes
Filet de colin sauce dieppoise
Pommes paillasson
Livarot
Tarte aux pommes



Salade de Roscoff
Cassolette du pêcheur
Chou-fleur au gratin
Fromage blanc
Far Breton



Accras de poisson
Sauté de dinde à l'ananas
Carottes braisées
Yaourt nature
Tarte noix de coco



Potage Saint-Germain
Bœuf braisé sauce Bercy
Pommes vapeur
Brie de Meaux AOP
Tarte Bourdaloue



Escargots de Bourgogne
Bœuf bourguignon
Tagliatelles
Chource
Dessert à la crème de cassis



Chicon vinaigrette
Carbonnade Flamande
Frites
Maroilles AOP
Tarte au sucre



Salade Alsacienne
Choucroute garnie
Munster
Strudel



Salade à la niçoise
Aïoli et ses légumes
Tomme
Tarte Tropézienne

Pour la petite histoire ...

La tarte au sucre est répandue dans le nord-est de la France, mais c'est à l'origine un dessert québécois. Elle est née à la fin du 18^{ème} siècle, à la suite de l'immigration de colons français en Amérique du Nord. Elle est devenue un dessert emblématique de la région de la Nouvelle-Angleterre.

La tarte au sucre

À vous de jouer !

7	4	2	3	1	5	8
4	2	3	1	2	4	5
4	1	6	8	9	3	7
7	4	5	3	2	1	6
5	4	9	3	1	6	4
3	8	1	6	4	5	7

LE SUDOKU : le but de jeu est de remplir un carré avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce que les chiffres ne se répètent ni dans une ligne, ni dans une colonne, ni dans une case adjacente.

le-Vicomte et Nicolas Fouquet

Le-Vicomte et Nicolas Fouquet ont été condamnés à mort par le Parlement de Paris en 1664. Le-Vicomte a été exécuté à la guillotine, tandis que Fouquet a été exécuté par la guillotine à la Bastille.

À la découverte du Jardin des Tuileries

Situé dans le 1^{er} arrondissement de Paris, le Jardin des Tuileries est le plus important jardin public de la capitale.

stez votre culture ...

Quelle est l'origine du mot « pâtisserie » ?

Quel est le nom de la montagne que Paul Éluard a souvent peinte dans ses poèmes ?



Un partenariat de proximité

SOMMAIRE

1.	CREER UN PARTENARIAT DE PROXIMITE	3
1.1	Une équipe à votre service.....	3
1.2	L'appui d'un grand groupe	8
1.3	L'organisation du restaurant de l'IUT	9
2.	POLITIQUE RH	11
2.1	La reprise de personnel.....	11
2.2	L'insertion sociale.....	13
2.3	Donner la priorité à l'emploi local.....	14
3.	DEVELOPPER LES COMPETENCES.....	18
3.1	L'Académie By Elios.....	18
3.2	Accompagner le personnel.....	19
3.3	L'agent de portage : une veille sociale assurée	24
4.	LA COMMUNICATION	28
4.1	Le plan de communication	28
4.2	A destination des convives et des familles : scolaire et petite enfance	29
4.3	A destination des convives et des familles : portage à domicile	41
4.4	A destination du personnel de restauration	44
4.5	Pour le compte de la Ville	45
4.6	A destination de la Ville	48

1. CREER UN PARTENARIAT DE PROXIMITE

Le **respect de nos engagements** et l'**évolution des prestations** guident le quotidien de nos équipes. C'est pourquoi, pour assurer la **bonne exécution de votre contrat** nous avons défini une **organisation à taille humaine, centrée sur la proximité** et la **communication**.

1.1 Une équipe à votre service

Le Directeur Régional : Organiser les ressources

Florian GESLIN garantit au quotidien que ses équipes disposent des **moyens nécessaires pour la mise en œuvre des prestations**. Il s'assure de la **pérennité de la qualité** du service et du **respect des engagements**.

Le Directeur d'Exploitation: Fiabiliser la prestation

En véritable gestionnaire, **Fabrice LELOUP** veille au bon suivi des **indicateurs de performance** liés à votre contrat et, par des **rencontres régulières**, à **votre satisfaction**.



Avec un objectif d'**amélioration continue**, Florian GESLIN, Fabrice LELOUP et Maria GONZALEZ construiront avec vous et vos services un **partenariat durable**. Ils veilleront constamment au respect de vos exigences et de nos engagements.

> **La Directrice de la Restauration : votre interlocutrice privilégiée**

Maria GONZALEZ accompagne, coordonne et conseille le personnel à travers un soutien permanent auprès des agents de la cuisine et des restaurants, ainsi qu'auprès du service de restauration de la Collectivité.

Elle est affectée à **temps plein sur la cuisine d'Auxerre**, 5 jours par semaine.

Habitée à travailler dans un esprit de transparence, **cette dernière communique et témoigne ses résultats** à travers du **reporting** formel et ou informel. Aussi, met-elle en œuvre tout son savoir-faire pour maintenir et contribuer au bon équilibre et à la bonne entente sur les cuisines et les restaurants.

> **Un rôle, des missions :**

<p style="text-align: center;">Approvisionnement</p> <p>Sélectionne les fournisseurs (producteurs locaux, Bio...)</p> <p>S'assure de la conformité de la qualité des produits</p> <p>Planifie les commandes et les livraisons</p> <p>Etablie le plan de production</p> <p>Supervise la réception, le contrôle et le stockage des produits</p> <p>Gère les stocks de denrées disponibles en cuisine et procède aux réajustements nécessaires</p> <p>Maîtrise les coûts de fabrication des repas</p> <p>Suit les indicateurs de Gouvernance (récapitulatifs des factures, analyse des coûts alimentaires, bilan annuel environnemental chiffré...).</p>	<p style="text-align: center;">Production</p> <p>Prépare et participe aux commissions de restauration, en collaboration avec le chef de cuisine et la diététicienne.</p> <p>Planifie la production (plans de fabrication, bons de sortie du magasin détaillés par atelier, plans de conditionnement)</p> <p>Organise la logistique (plans de livraison, bons de répartition, contrôles à réception, entretien des véhicules...).</p> <p>Assure la coordination des chauffeurs-livreurs,</p> <p>Prévoit les remplacements (chef de cuisine, personnel de production, chauffeurs-livreurs...)</p>
<p style="text-align: center;">Conseil et formation</p> <p>Conseille sur tous les domaines relevant de la restauration (optimisation de l'activité du site de production, les techniques culinaires, de finition et de présentation, sur l'organisation du travail en cuisine ou au service, ou encore sur l'application de la législation (sociale, sanitaire, environnementale).</p> <p>Planifie la formation des agents en cuisine et sur les restaurants</p> <p>Propose des évolutions qualitatives afin de valoriser votre restauration auprès des administrés.</p>	<p style="text-align: center;">Animer</p> <p>Veille au strict respect de la démarche HACCP</p> <p>Prévoit avec le laboratoire indépendant, l'ensemble des analyses, prélèvements et audits prévus au cahier des charges et vous transmet les résultats</p> <p>Visite régulièrement les sites pour s'assurer de la qualité en cuisine et en service, ainsi que des quantités et modalités de livraison</p> <p>Propose, le cas échéant, des actions correctives, surveille la mise en place des plans d'action décidés et en évalue l'efficacité.</p> <p>S'assure de votre satisfaction et de celle des convives (l'Observatoire du goût, Enquêtes de satisfaction)</p>

MARIA GONZALEZ

Formation :

Etudes Secondaires, 3^{ème} au collège PAUL BERT (Auxerre 89).
1977 B.E.P.C.

Expérience professionnelle :

2005 à aujourd'hui : Référente Cuisine centrale d'Auxerre

De 2001 à 2005 : **SOCIETE H.R.C. ELIANCE AUTOROUTES GROUPE ELIOR.**
Responsable d'équipe et de point de vente (Boutique OUI-SHOP ELIOR)

Encaissement des clients avec le système A.D.S. 53 et A.D.S. Oscar.
Management d'une équipe de 40 personnes.
Gestion des commandes et réceptions de la Boutique.
Gestion de la presse et du tabac.
Responsable des fins de mois Boutique (inventaires et gestion).

1999 à 2001 **AVENANCE SANTE RESIDENCES – GROUPE ELOIR**
Gérante - Restaurant Hôpital Sainte Croix à Metz (57), 450 couverts / jours.

Mise en place des 35H00
Cuisine liaison froide et chaude + repas livrés.
Hôtellerie + service des repas en chambre.
Mise en place des prises de commande informatique HESTIA.
Maîtrise et application de la méthode H.A.C.C.P.
Management d'une équipe de 25 personnes.
Gestion complète du compte.
Réalisation du budget, mise en place et suivi.
Self avec système d'encaissement PI-E.

1990 **AVENANCE SANTE RESIDENCES – GROUPE ELOIR**
Adjointe au directeur de restaurant – Polyclinique Sainte Marguerite – Auxerre (89)

Mise en place H.A.C.C.P.
Création d'un service hôtesse avec prise de commande des repas auprès des patients.
Responsable des hôtesses.

1978 **AVENANCE SANTE RESIDENCES – GROUPE ELOIR**
Employée de Restauration – Polyclinique Sainte Marguerite – Auxerre (89)

Préparations froides.
Conditionnement plateaux repas.
Service au self.
Formation sur site en vue d'évoluer vers un poste de gérante.

ELIANCE – GROUPE ELIOR
Garante de l'offre OUI-SHOP et relais avec le Marketing Retail (site Pilote).

Centres d'intérêts :

Bonnes connaissances de l'outil informatique (Word, Excel, Outlook Express).
Langue : Portugais, parlé couramment.
Espagnol, parlé couramment.
Permis B, véhicule personnel

> La Diététicienne : Garantir l'équilibre alimentaire

Marie-Alix GODARD, experte diplômée, met son **savoir-faire au service de vos convives** afin de garantir la conformité des menus :

- Aux recommandations du GEMRCN et du PNNS ;
- Aux exigences de votre contrat ;
- Aux règles d'hygiène alimentaire.

Directement rattachée à la Directrice de la Restauration, elle garantit le **respect des exigences qualitatives**, en lien avec le responsable des achats.

Ses missions principales

Contrôler le respect des normes d'hygiène

S'assurer de l'équilibre nutritionnel des menus proposés

Mettre en place les actions de sensibilisation et d'éducation au goût

Conseiller les équipes en cuisine centrale et sur les restaurants

Préparer et participer aux commissions de restauration

Curriculum Vitae de Marie-Alix GODARD Diététicienne Nutritionniste



Parcours professionnel

Depuis 2018	Elior Diététicienne Nutritionniste des cuisines Centrales de Saint Etienne et d'Auxerre
2016 à 2018	Hôtesse diététicienne le week-end et en remplacement pendant les vacances scolaires <i>Hôpital Privé NATECIA - LYON</i>
Décembre 2017	Diététicienne en mission d'Audit du fonctionnement de la restauration des patients <i>Clinique du Val d'Ouest - TASSIN LA DEMI LUNE</i>
Mai/Juin 2017	Stage thérapeutique <i>Hôpital d'Instruction des Armées Desgenettes - LYON</i>
Février/Mars 2017	Stage thérapeutique Hôpital de Granville en Normandie
Novembre/ Décembre 2016	Stage optionnel : sensibilisation des enfants à la nutrition Ecole Primaire Cavenne - LYON
Mars 2016	Stage en Restauration Collective Hôpital Privé Natécia - LYON
Janvier 2016	Stage en Restauration Collective Laboratoire BioMérieux - MARCY L'ETOILE

Volontariat

Juillet/Août 2016	Mission Bébé « B.U.S. 69 » Protection Maternelle et Infantile Médecins du Monde et aide alimentaire
-------------------	--

Projets de Prévention

Juin 2017	« L'Alimentation, une force pour votre chimiothérapie » Hôpital Privé Jean Mermoz - LYON
Novembre 2016	« Une approche sur le monde de la diététique » Auprès des Lycéens du Lycée Jean Paul Sartre à Bron
Mai 2016	« Prévention et informatique sur la nutrition » Cabinet de Kinésithérapie de l'Université SCM à Lyon
Décembre 2015	« Les Fast Food » Auprès d'une classe de CM2 de l'Ecole Primaire Cavennes à Lyon

Formation

- ✓ 2015/2018 : Bachelor Diététique et Nutrition Humaine à l'EDNH de Lyon
- ✓ 2017 : BTS Diététique
- ✓ Février/Mars 2015 : Formation intensive d'Anglais Deuxième langue Boise State University à Boise (IDAHO) USA
- ✓ Septembre/Décembre 2014 : 1^{er} semestre en License de Biologie - Université Claude Bernard à Lyon
- ✓ 2012/2014 : PACES à l'Université Claude Bernard à Lyon
- ✓ 2012 : Baccalauréat Scientifique Lycée Ampère Bourse à Lyon
- ✓ 2001/2010 : Maîtrise de l'Opéra de Lyon : chant lyrique, chant chorale, gospel, piano, danse associée aux productions de l'Opéra de Lyon

- ✓ Logiciels : Microsoft Office, Hestia Système et Elixir
- ✓ Langues : Anglais courant et Italien (niveau Bac)

1.2 L'appui d'un grand groupe

L'équipe de nous vous dédions, est soutenue quotidiennement par **nos services**, qui apportent leurs **expertises** afin d'**enrichir notre partenariat**.

Ces services sont relayés **sur chaque région par des référents**, complétant ainsi, leurs expériences de la **connaissance du tissu local**.

- Un Service Nutrition
Pour définir la politique nutritionnelle d'Elior, élaborer les plans alimentaires de référence, piloter le comité menu et représenter Elior au sein du SNRC.
- Une Direction Générale des Achats
Pour sélectionner les meilleurs produits dans le strict respect de nos exigences de qualité, de sécurité et de préservation de l'environnement.
- Une Direction Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QSHE)
Pour sécuriser l'ensemble de notre prestation et vous proposer des évolutions tant en matière d'hygiène et de sécurité au travail que de préservation de l'environnement.
- Un Service Développement Durable
Pour piloter l'ensemble des actions en faveur de la réduction de notre empreinte écologique et sociale : recherche et développement, information et sensibilisation, évaluation et amélioration continue.
- Une Direction des Ressources Humaines
Pour développer les compétences des personnels, faciliter leur intégration et améliorer la performance des équipes.
- Une Direction Technique
Pour travailler avec vous sur l'entretien, la maintenance et le renouvellement des matériels, ainsi que sur l'aménagement de vos restaurants.
- Une Direction Financière et Administrative
Pour gérer les flux financiers et le contrôle rigoureux des engagements.
- Une Direction Juridique
Pour garantir une parfaite sécurité réglementaire.



1.3 L'organisation du restaurant de l'IUT

L'organisation que nous vous proposons ci-après est spécifiquement conçue pour répondre à vos besoins.

Elle se fonde avant tout sur notre savoir-faire attesté en matière de gestion de service.

Poste 1 de 8h00 à 16h00	Poste 2 de 10h30 à 14h00	Poste 3 de 11h30 à 14h00	Poste 4 Chaque Jeudi
<ul style="list-style-type: none">• 08h00-11h30• Réception et contrôle marchandise• Mise en chauffe• Mise en place <ul style="list-style-type: none">• 11h30-13h30• Service <ul style="list-style-type: none">• 13h30-14h30• Déjeuner <ul style="list-style-type: none">• 14h30-16h00• Ménage	<ul style="list-style-type: none">• 10h30-11h30• Mise en place sandwich• Mise en place vitrine <ul style="list-style-type: none">• 11h30-13h30• Caisse <ul style="list-style-type: none">• 13h30-14h00• Déjeuner	<ul style="list-style-type: none">• 11h30-13h30• Service	<ul style="list-style-type: none">• 11h30-13h30• Poste cuisinier pour les grillades



Fonction repère (Elior Restauration) : Employé polycompétent restauration

Postes satellites	Famille professionnelle	Niveau Avenant 47
Employé de restaurant, Employé de production, Aide de cuisine, Employé polyvalent de restauration, hôtesse de cafétéria, hôtesse préparatrice, etc.	Cuisine & Service	II

Finalité

Rattaché au Responsable d'équipe ou au Manager de site cuisinant, l'Employé polycompétent de restauration participe à la fabrication des produits, à la mise en place du service et à la remise de la salle en ordre régulièrement à la fin du service.

Missions	Activités principales
Fabrication des produits et mise en place du service	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifie la conformité des produits utilisés et les DLC - Prépare l'ensemble des produits par assemblage en fonction de la fiche technique (préparations froides, desserts, sandwiches) - Procède à la présentation de la production - Est chargé également de l'approvisionnement des différents présentoirs en tenant compte de la durée de vie et de la qualité visuelle pour les produits alimentaires et de la propreté du matériel - Participe à la mise en place de la salle (table, chaises, sel, poivre ...) - Réceptionne et stocke la livraison - Participe aux inventaires
Service et vente	<ul style="list-style-type: none"> - Accueille et prend en charge le client-consommateur - Oriente et conseille le client dans son choix en vue de le satisfaire - Fait des propositions au client en vue de compléter son repas et d'augmenter les ventes - Veille au réapprovisionnement régulier des produits (vitrines, buffets ...)
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> - Met en place la signalétique en fonction des consignes - Participe à la mise en œuvre d'un environnement d'accueil favorable à la convivialité et la détente - Fait la promotion/vente de produits - Peut être amené à tenir la caisse
Remise en ordre des différents postes occupés	<ul style="list-style-type: none"> - Respecte les règles principales d'hygiène et de sécurité relatives à chaque poste, et met en pratique les règles HACCP - Réalise l'entretien et le nettoyage des vitrines, buffets, des différents présentoirs et de la caisse selon le poste occupé - Nettoie le matériel utilisé - Peut être amené à participer à la remise en ordre et au nettoyage de la salle - Participe à la plonge - Participe à la logistique du site



Fonction repère (Elior Restauration) : Caissier

Postes satellites	Famille professionnelle	Niveau Avenant 47
.Serveur caissier, Hôtesse de caisse, etc.	Cuisine & Service	III

Finalité

Rattaché au Manager de site ou au Manager de site cuisinant, le Caissier encaisse le montant des repas achetés par les clients. La nature des tâches qu'il effectue dépend de la taille du restaurant et des produits

Missions	Activités principales
Service et vente	<ul style="list-style-type: none"> - Accueille et prend en charge le client-consommateur - Oriente et conseille le client dans son choix en vue de le satisfaire - Fait des propositions au client en vue de compléter son repas et d'augmenter les ventes - Veille au réapprovisionnement régulier des produits (vitrines, buffets ...)
Encaissement du client	<ul style="list-style-type: none"> - En début de service, s'assure d'avoir le matériel et les informations nécessaires à la prise de poste (rouleau, encre, stylos, jetons, monnaie ...) - S'assure de la propreté de l'espace caisse tout au long du service - Accueille le client et le conseille pour compléter son repas et dans certains cas, propose toute formule pouvant avantager le client selon ses besoins - Type les produits choisis par le client de manière méthodologique et par la anticipation en flux fort (reconnaissance des produits, consommation sur place ou à emporter, vente additionnelle ...) - Applique soigneusement les procédures caisses et participe à la gestion des badges selon le type de restaurant - Vérifie l'exactitude du ticket, encaisse et rend la monnaie s'il y a lieu et salue le client - En fin de service, vérifie le fond de la caisse, récupère les bandes de contrôle et présente la ventilation des produits à son responsable - Lorsqu'il ne travaille pas à la caisse, range la marchandise en rayon ou sert les clients

2. POLITIQUE RH

Les Ressources Humaines ne sont pas qu'une simple fonction chez Elios : c'est un état d'esprit, un moteur pour chacun. Nous nous engageons depuis plusieurs années dans une politique responsable et soucieuse du respect de chaque collaborateur.

Notre ambition : **devenir l'employeur préféré du secteur**. C'est donner sa chance à chacun pour faire progresser l'ensemble des équipes.

2.1 La reprise de personnel

Le changement d'employeur est souvent source d'inquiétude. C'est pourquoi **nous sommes entièrement tournés vers la réussite de ce passage** et nous mettons tout en œuvre pour que nos nouveaux collaborateurs se sentent très vite les **bienvenus chez nous**.

Respecter le cadre légal

L'article L 1224-1 (ancien L.122-12 alinéa 2) du Code du Travail et les dispositions de l'Avenant n°3 de la Convention Collective pour le Personnel des Entreprises de Restauration de Collectivités fixent le cadre juridique du transfert.

Elios s'engage à **maintenir tous les éléments individuels du contrat de travail** des collaborateurs que nous reprendrons dans le cadre du marché :

- Leur qualification
- Leur statut
- Leur rémunération brute annuelle contractuelle (salaire de base, primes, CP, avantages divers)
- Leur ancienneté

Organiser l'intégration

C'est notre Direction Régionale des Ressources Humaines qui pilotera tout le processus d'intégration :

- La **réunion d'information collective** (dès la signature du contrat)
Pour présenter la société Elios, exposer les conditions de reprise, présenter les futures missions de chacun, échanger et répondre aux questions.
- Le **courrier d'accueil personnalisé**
Pour préciser les modalités d'intégration et présenter le livret d'accueil remis par la même occasion.
- L'**entretien individuel** (dans le prolongement de la réunion)
Pour faire le point sur le parcours professionnel de chacun, recueillir les motivations et attentes et informer sur les perspectives d'évolution.
- Le **parcours d'intégration**
Pour rencontrer d'autres salariés ainsi que les membres de l'encadrement, et découvrir les métiers du groupe, ses clients, ses produits et sa culture d'entreprise.

Les avantages sociaux Elior

Nos nouveaux collaborateurs bénéficient d'avantages sociaux à la hauteur d'un grand groupe de restauration collective.

- **Repas** en nature
- **13^{ème} mois**, Primes sur objectifs
- **RTT** (18 jours par an pour les Agents de Maîtrise)
- **Mutuelle**
- **Œuvres sociales** du CE (chèques vacances, chèques Noël, chèques cinéma, participation financière liés aux événements de la vie - naissance, mariage, etc. -).
- **Aide au logement** : le 1% logement
- Dispositif **d'assistantat social**
- Accord NAO de Juillet 2014 : les EDR niveau I passent de fait niveau II après 4 ans d'ancienneté continus
- Service de **gestion de carrière** pour évoluer dans l'entreprise
- Dispositif de **VAE** et de parcours diplômant (CQP/TP)
- **Cours** de français et de mathématiques
- Dispositif de **parrainage** pour les nouveaux salariés
- Module de formation en **e-learning**
- Mise en place d'un « **guide du management** » à la disposition de tous les managers
- **Tenues de travail** confortables et différenciées selon les postes

Des formations incontournables

Dans le cadre de la reprise du personnel et afin de s'assurer que la qualité Elior soit respectée, nous établissons **dès la notification du marché** la liste du personnel à reprendre et **programmons les formations indispensables** à maîtriser.

Dans le cadre de leur intégration dans nos équipes, **tout nouveau collaborateur bénéficie des formations indispensables à maîtriser**, notamment :

Avant le démarrage du contrat, les collaborateurs concernés seront amenés à suivre les modules suivants :

- **Respecter les règles d'hygiène et la méthode HACCP : foram**
- Travailler en toute sécurité
- Réussir ses préparations froides
- Mettre en valeur la prestation alimentaire
- Réussir son service
- Rendre les enfants heureux et gourmands

2.2 L'insertion sociale

L'objectif d'Elior est de mettre en œuvre **un projet économique au service d'un projet social**. Il s'agit d'insérer des personnes qui cumulent des difficultés sociales et professionnelles.

L'atteinte de ces objectifs suppose pour Elior l'utilisation, alternative ou cumulative, de trois moyens distincts :

- **L'embauche directe** : en contrat de droit commun (CDD, CDI) ou en contrats aidés,
- **La mise à disposition de personnel** par le recours à des Entreprises de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI), Entreprises de Travail Temporaire (ETT) et associations intermédiaires, Groupements d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification (GEIQ),
- **Le recours à des tiers en tant que sous-traitant ou co-traitant**, comme des Entreprises d'Insertion (EI), pour tous les travaux de nettoyage des locaux, etc.

Elior, **soucieux de vos attentes**, a souhaité baser la mise en œuvre de la clause d'insertion sociale **sur une mixité des dispositifs**, présentant ainsi une plus grande flexibilité et réactivité, à savoir :

- **Prioritairement, l'embauche directe** de personnes bénéficiaires du RSA en contrat de droit commun de type CDI ou CDD

De manière complémentaire, pour pallier à l'indisponibilité des ressources liées au 1^{er} dispositif, la **mise à disposition de personnel** bénéficiaires du RSA, en ayant recours à **des agences locales**.



2.3 Donner la priorité à l'emploi local

Comme vous, nous considérons qu'il est de notre devoir de mettre en valeur la richesse du territoire local. Et la première richesse d'un lieu, ce sont ses habitants.

Le développement local contribue à une dynamique sociale et économique au sein de vos régions en encourageant la création d'emplois et les initiatives locales. Elior favorise l'emploi en choisissant des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique, modes de production nécessitant davantage de main d'œuvre.

Engagé sur des programmes durables, Elior défend l'égalité des chances pour que chacun ait accès à l'emploi, principalement à l'échelle locale. **Notre politique d'intégration s'illustre à travers des actions en faveur des personnes fragilisées ou en difficulté.** Le recrutement et la gestion des carrières se fait selon la Charte de l'Apprentissage et de la Diversité signée par Elior en 2005.



Nos engagements dans notre politique d'intégration :

- Favoriser l'insertion professionnelle
- Dynamisme local
- Mixité sociale et égalité des chances
- Développement du bassin d'emploi

LE
PLUS
ELIOR

Nous prévoyons d'enrichir et de **renouveler chaque année le dispositif de formation** destiné aux équipes en cuisine pour toujours **perfectionner notre savoir-faire culinaire**. Outre l'accès à l'emploi pour tous, nous visons à ce que chaque employé ait la possibilité d'entrevoir une véritable carrière.

Valider les compétences de chacun

RECRUTER

En luttant contre les discriminations et en favorisant l'équité

Dans le cadre de notre partenariat avec le Pôle Emploi, nous développons la **méthode de recrutement par simulation (MRS)**, validée par la HALDE. Ainsi, les candidats sont jugés sur leurs aptitudes professionnelles en situation et non sur leurs diplômes ou leur origine sociale.

INTEGRER

De façon attentive et personnalisée

Il est essentiel que chaque nouveau collaborateur se sente le bienvenu au sein du groupe ELIOR. Pour s'en assurer, nous offrons à chacun un **parcours d'intégration sur-mesure** et un kit d'intégration rassemblant tous les documents clés relatifs aux nouveaux employés (offre de formation, organigramme, annuaire, livret d'intégration)

ACCOMPAGNER

La trajectoire professionnelle de chacun

Nous accompagnons nos salariés tout au long de leur vie dans notre entreprise et leur offrons la possibilité de réaliser un véritable parcours d'évolution au sein du groupe :

Visualiser ses potentiels d'évolution :

Grâce au Guide des Métiers qui recense les 40 métiers clés du groupe et met en évidence les passerelles inter-métiers.

Construire son parcours sur-mesure :

Chaque année, nos salariés sont reçus en entretien individuel pour faire le point sur leur carrière, envisager leur évolution professionnelle et affiner leur plan de formation.

Approfondir ses compétences, acquérir une reconnaissance :

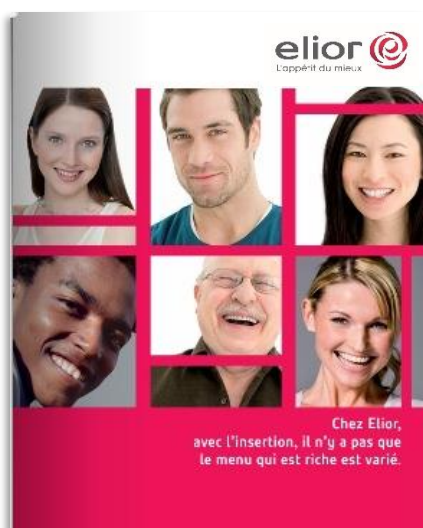
L'offre de formation est enrichie chaque année avec de nouveaux modules et parcours pour garantir à chacun une meilleure évolution, personnelle et professionnelle.

LE
PLUS
ELIOR

Une méthode de recrutement par simulation

La méthode MRS s'appuie sur une méthodologie non discriminante, fondée sur l'évaluation des capacités. Ce procédé permet le recrutement d'agents motivés : 10% des employés accèdent à des postes d'encadrement en seulement 5 ans.

Favoriser et accompagner la diversité au sein de nos équipes



Signataire de la Charte de la Diversité en entreprise, nous nous engageons à refléter la diversité de la société.

Cet engagement se traduit par des procédures et des outils RH centrés sur la compétence, mais aussi par des efforts importants de sensibilisation et de formation des collaborateurs à la prévention de la discrimination, et enfin par un engagement dans des **partenariats nationaux en faveur de la diversité**.

Ainsi avons-nous mis en place des campagnes de sensibilisation soutenues à l'attention de nos collaborateurs.

> Pour les jeunes : Mettre en confiance et développer les capacités

Nous privilégions la voie de l'alternance, filière gagnante pour l'emploi, en poursuivant les objectifs suivants :

- Constituer une pépinière de futurs collaborateurs qualifiés
- Conjuguer formation professionnelle et enseignement scolaire
- Favoriser l'intégration de jeunes en difficultés scolaire ou sociale



> Pour les Séniors : Assurer l'employabilité et favoriser le développement personnel

En collaboration avec les partenaires sociaux, nous déployons actuellement un **plan d'actions pluriannuel en faveur des séniors**. Objectifs : créer de réelles opportunités de développement personnel et assurer l'employabilité des séniors à hauteur de leurs expériences et de leurs espérances.

Quelques-uns de nos engagements :

- 13% des recrutements concerneront les plus de 50 ans
- Multiplication par 2 du nombre d'actions de parrainage



> Travailleurs handicapés : Intégrer et maintenir dans l'emploi



Chez Elilor, le handicap n'est pas un handicap : c'est ce qui fait la différence. La politique d'Elilor en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap s'articule autour de 5 piliers :

- Le **recrutement** et l'intégration de travailleurs handicapés
- Le **maintien dans l'emploi** des personnes en situation de handicap
- La **collaboration** avec le secteur protégé et adapté (sous-traitance de prestations et recrutement de personnes issues d'Entreprises Adaptées et d'Etablissements de Service d'Aide par le Travail)
- L'**action** avec et auprès des clients en faveur du handicap (aménagement technique de postes, adaptation des prestations...)
- La **sensibilisation** et la formation des équipes.

6,96 % c'est le taux d'emploi actuel des travailleurs handicapés chez ELIOR.

LE
PLUS
ELIOR

Dans le cadre d'une **convention avec l'AGEFIPH** signée dès 2008 et renouvelée en 2010, nous nous sommes fixé un double objectif :

- **Quantitatif** visant un taux moyen d'emploi de 7%
- **Qualitatif** au travers de dispositifs de formation et d'évolution professionnelle dédiés

Grâce à la mobilisation sans précédent de l'ensemble des équipes d'Elilor, **nos objectifs sont en passe d'être atteints.**

The image features the Agefiph logo at the top left, which includes the text "agefiph" and "ouvrir l'emploi aux personnes handicapées". To the right is a portrait of a smiling man in a white chef's uniform. Below the portrait is a quote in French: "Nous sommes 630 000 personnes handicapées dans les entreprises et c'est normal !". At the bottom, there is a green banner with the text "Avec l'Agefiph et ses services, on peut faire mieux !".

elior @

3. DEVELOPPER LES COMPETENCES

Chez Elior, nous sommes convaincus que l'investissement pour le **développement professionnel** des collaborateurs contribue à leur **motivation** et participe activement à **la qualité des prestations**.

Ainsi, nous garantissons un accès à la formation à tous nos collaborateurs et un accompagnement personnalisé à votre personnel de service avec un seul objectif : **aider les équipes à développer leurs compétences !**

C'est donc tout naturellement que l'**Académie By Elior** a été créée.



3.1 L'Académie By Elior



Née de la mutualisation des services Formation du Groupe Elior, cette société permet de **répondre à nos ambitions**, de **satisfaire les attentes de nos équipes** en proposant une offre renforcée.

Notre démarche, est **certifiée OPQF** et s'appuie sur **4 engagements** que nous prenons au profit de nos équipes et de nos clients :

- **mieux se nourrir**, axé sur les **techniques culinaires** et l'**hygiène alimentaire** ;
- **mieux vivre ensemble**, sur les sujets de **management** et de **développement personnel** ;
- **mieux agir pour la société**, autour de la **Responsabilité Sociétale des Entreprises** ;
- **mieux optimiser son budget**, sur les thématiques de **gestion**.

Notre stratégie est relayée par notre **équipe de formateurs**, qui s'attelle chaque jour à **valoriser nos collaborateurs** et **favoriser l'évolution professionnelle** de chacun.

Notre dispositif, orienté autour de nos hommes et de nos femmes permet :

- d'acquérir de **nouvelles compétences** ;
- de **développer les compétences** ;
- de faire l'objet d'une **promotion interne**.

3.2 Accompagner le personnel

Chaque année, nous définissons de **nouvelles orientations d'accompagnement** en lien avec les parcours professionnels.

Pour ce faire, chaque collaborateur bénéficie d'un **bilan individualisé**, afin d'évaluer ses compétences en matière d'hygiène alimentaire, de PMS et vérifier son historique de formation.



Des formations incontournables

Dans le cadre de la reprise du personnel et afin de s'assurer que la qualité Elior soit respectée, nous établissons **dès la notification du marché** la liste du personnel à reprendre et **programmons les formations indispensables** à maîtriser.

Dans le cadre de leur intégration dans nos équipes, **tout nouveau collaborateur bénéficie des formations indispensables à maîtriser**, notamment :

Avant le démarrage du contrat, les collaborateurs concernés seront amenés à suivre les modules suivants :

- Respecter les règles d'hygiène et la méthode HACCP
- Travailler en toute sécurité
- Réussir ses préparations froides
- Mettre en valeur la prestation alimentaire
- Réussir son service
- Rendre les enfants heureux et gourmands
- Phénomène du vieillissement
- Conditions de vie de la personne âgée à domicile
- Besoins et comportements alimentaires des séniors
- Besoins et attentes relationnelles des séniors
- Prévention des carences et des risques alimentaires spécifiques
- Conseil, contrôle, écoute et dialogue avec la personne âgée

Se perfectionner chaque jour un peu plus

Le **bilan individualisé** permet de **définir les orientations du collaborateur** mais aussi de **le conseiller** sur les formations disponibles.

C'est donc en concertation que nous établissons les plans de formations et d'accompagnement.

> A destination du personnel de service



1 session de formation par personne et par an dédiées au personnel affecté au service, et 1 à 2 sessions par an pour le personnel de la cuisine centrale



Dans vos restaurants scolaires

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
Responsable de restaurant	Encadrer l'HACCP sur son restaurant	Prévenir les accidents du travail	Animer et diriger son équipe	Mise en valeur de la prestation alimentaire	Relationnel et connaissance des convives	Encadrer l'HACCP sur son restaurant
	Être acteur du développement durable	Rendre les enfants heureux et gourmands	Nutrition	Encadrer l'HACCP sur son restaurant (rappel)	Être acteur du développement durable	Prévenir les accidents du travail
Employé de restaurant	HACCP restaurant	Prévenir les accidents du travail	Réussir son service	Mise en valeur de la prestation alimentaire	Relationnel et connaissance des convives	Prévenir les accidents du travail
	Réussir ses préparations froides	Rendre les enfants heureux et gourmands	Maîtriser la remise en température	HACCP restaurant (rappel)	Être acteur du développement durable	Rendre les enfants heureux et gourmands

Dans vos restaurants séniors

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
Employé de restaurant (foyer et RPA)	HACCP restaurant	L'alimentation de la personne âgée	Réussir son service	Nutrition (init.)	Nutrition (perf.)	Maîtriser la remise en température
	Connaissance de la personne âgée	Maîtriser la remise en température	HACCP restaurant (rappel)	Être acteur du développement durable	Etre consommateur	HACCP restaurant (rappel)

> A destination du personnel de cuisine centrale



	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
Directeur de la Restauration	HACCP PMS en cuisine centrale	Université des DLR	Intégrer un travailleur handicapé	Equilibrer sa relation avec le client partenaire	Nutrition et plaisir	HACCP PMS en cuisine centrale
	Elixir	Des clés pour développer son management	Nutrition et plaisir	Etre acteur du Développement Durable	Norme ISO 9001	Elixir
Chef de Cuisine	HACCP PMS en cuisine centrale	Norme ISO 9001	Manager en devenir	Etre acteur du développement durable	Etre consommateur	HACCP PMS en cuisine centrale
	Elixir	Meilleures pratiques culinaires	Rappel HACCP en cuisine centrale	Dynamiser les réunions d'équipe	Connaitre et valoriser les légumes et garnitures	Elixir
Cuisiniers	HACCP PMS en cuisine centrale	Connaitre et valoriser les légumes et garnitures	HACCP en cuisine centrale (rappel)	Desserts en cuisine centrale	Etre consommateur	HACCP PMS en cuisine centrale
	Meilleures pratiques culinaires	Norme ISO 9001	Connaitre et valoriser les légumes et les garnitures	Connaitre et valoriser les produits de la pêche	Etre acteur du Développement Durable	Meilleures pratiques culinaires
Responsable atelier : préparations froides	HACCP PMS en cuisine centrale	Animer et diriger son équipe	HACCP en cuisine centrale (rappel)	Desserts en cuisine centrale	Etre consommateur	HACCP PMS en cuisine centrale
	Réussir ses préparations froides en cuisine centrale	Norme ISO 9001	Gestes et postures	Etre acteur du Développement Durable	Supervision active	Réussir ses préparations froides en cuisine centrale

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
Préparateurs - Conditionnement	HACCP PMS en cuisine centrale	Etre acteur du développement durable	HACCP PMS en cuisine centrale (rappel)	Responsable d'atelier en salle (circuits vitaminés)	Responsable d'atelier en salle (circuits vitaminés)	HACCP PMS en cuisine centrale
	Prévenir les accidents du travail	Supervision active	Gestes et postures	Norme ISO 9001	Etre acteur du Développement Durable	Prévenir les accidents du travail
Responsable d'atelier : conditionnement chaud	HACCP PMS en cuisine centrale	Animer et diriger son équipe	HACCP PMS en cuisine centrale (rappel)	Nutrition	Etre acteur du développement durable	HACCP PMS en cuisine centrale
	Prévenir les accidents du travail	Norme ISO 9001	Gestes et postures	Supervision active	Etre consommateur	Prévenir les accidents du travail
Plongeurs	HACCP PMS en cuisine centrale	Etre acteur du développement durable	HACCP PMS en cuisine centrale (rappel)	Nutrition	Etre consommateur	HACCP PMS en cuisine centrale
	Prévenir les accidents du travail	Norme ISO 9001	Gestes et postures	Etre acteur du Développement Durable	Supervision active	Prévenir les accidents du travail
Magasiniers	HACCP PMS en cuisine centrale	Magasiniers	HACCP PMS en cuisine centrale (rappel)	Etre acteur du développement durable	Etre consommateur	HACCP PMS en cuisine centrale
	Elixir	Norme ISO 9001	Gestes et postures	Nutrition	Supervision active	Elixir
Répartiteurs	HACCP PMS en cuisine centrale	EQR (circuits vitaminés)	EQR sur site (circuits vitaminés)	EQR sur site (circuits vitaminés)	Etre acteur du développement durable	HACCP PMS en cuisine centrale
	Prévenir les accidents du travail	Norme ISO 9001	Gestes et postures	Etre consommateur	Supervision active	Prévenir les accidents du travail
Chauffeurs- Livres	Hygiène, missions et relations clients	Etre acteur du développement durable	Gestes et postures	EQR sur site (circuits vitaminés)	HACCP livraison (rappel)	Hygiène, missions et relations clients
	Les bons comportements en conduite et en livraison	Service et relationnel client	Prévenir les accidents du travail	Nutrition	Service et relationnel client	Les bons comportements en conduite et en livraison

Des exemples de modules de formation

Attitudes de service « Le goût du service »

Objectif

Animer la qualité de service dans la durée

Programme

Les comportements alimentaires spécifiques aux enfants
 La compréhension de la démarche «Esprit de service»
 Appropriation des guides de service et de valorisation de l'offre
 Animation d'un briefing
 Contenu de la démarche : mobile learning, auto-regard, audit
 Aider les équipes à prendre de bonnes habitudes

Pédagogie

Pédagogie active et participative
 Echanges sur les pratiques
 Mises en situation


Pré-requis Personnes encadrants du personnel

Public Manager

Animation Formateur interne spécialisé en restauration collective

Durée 1 jour(s)

Lieu Paris / Province



Appréciation de la satisfaction :
 Les collaborateurs sont invités à compléter soit :
 Le questionnaire en ligne reçu par mail via notre partenaire Didüenjoy
 A défaut, le questionnaire papier distribué en fin de formation.

elior
 l'opérateur du menu

Plan de Maitrise Sanitaire -PMS- pour sites livrés par une cuisine centrale -Employés

Objectif

Appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire -PMS- pour les sites livrés par une cuisine centrale

Programme

La marche en avant et la chaîne du froid-Le fonctionnement microbien
 Les bonnes pratiques d'hygiène (P/P) - Les mesures d'hygiène spécifiques
 Les enregistrements - valeurs cibles et tolérances
 Les modes opératoires spécifiques - La traçabilité sur mon restaurant livré

Pédagogie

Pédagogie active et participative
 Apports théoriques - Mise en situations


Pré-requis Savoir lire, écrire et compter - Savoir parler français

Public Employés des restaurants livrés par une cuisine centrale

Animation Formateur interne spécialisé en restauration collective

Durée 1 jour(s)

Lieu Paris / Province



Appréciation de la satisfaction :
 Les collaborateurs sont invités à compléter soit :
 Le questionnaire en ligne reçu par mail via notre partenaire Didüenjoy
 A défaut, le questionnaire papier distribué en fin de formation.

elior
 l'opérateur du menu

Les meilleures pratiques culinaires cuisine centrale

Objectif

Optimiser la gestion de la matière première pour obtenir un meilleur rendu gustatif et une économie de temps et de gestes

Programme

Présentation de la technologie et des techniques nécessaires à la mise en oeuvre des produits
 Fabrications comparatives de divers préparations (viande, poisson, accompagnement et liaisons)
 Présentation des trois piliers :
 - cuisson à 100° en chaleur sèche
 - sauce sans roux
 - sauce sans fond

Pédagogie

Fabrication comparative entre la méthode traditionnelle et la méthode évolutive
 Apports théoriques


Pré-requis Travailler en cuisine centrale

Public Employé et Manager

Animation Prestataire externe

Durée 2 jour(s)

Lieu Paris / Province



Appréciation de la satisfaction :
 Les collaborateurs sont invités à compléter soit :
 Le questionnaire en ligne reçu par mail via notre partenaire Didüenjoy
 A défaut, le questionnaire papier distribué en fin de formation.

elior
 l'opérateur du menu

Chauffeurs livreurs, missions et relationnel clients

Objectif

Identifier et prendre en compte les responsabilités du chauffeur livreur

Programme

Le principe de la liaison froide - Les règles d'hygiène appliquées à la livraison
 La maîtrise des enregistrements, valeur cible et tolérance
 Connaître son environnement de travail, ses interlocuteurs
 Entendre et traiter une réclamation client
 Communiquer efficacement avec ses collègues - Etre un relais d'information

Pédagogie

Exercices participatifs
 Apports théoriques
 Mise en situation

Pré-requis Etre titulaire d'un permis B et C (camion de +de 3,5 T) en cours de validité

Public Employé

Animation Prestataire externe

Durée 1 jour(s)

Lieu Paris



Appréciation de la satisfaction :
 Les collaborateurs sont invités à compléter soit :
 Le questionnaire en ligne reçu par mail via notre partenaire Didüenjoy
 A défaut, le questionnaire papier distribué en fin de formation.

elior
 l'opérateur du menu

3.3 L'agent de portage : une veille sociale assurée

L'agent de portage : un rôle de sentinelle au quotidien

> L'attention aux personnes âgées

La clé de réussite d'un service de livraison de repas à domicile **réside dans l'accompagnement quotidien de nos convives**. Le rôle de l'agent de portage est donc vraiment **primordial** :

- Il contribue à **l'autonomie de la personne âgée** qui peut rester à son domicile dans de bonnes conditions ;
- Il instaure un **climat de confiance** avec les personnes âgées et sécurise les personnes isolées ;
- Il constitue un **repère majeur de la journée** de la personne âgée. Les livraisons ont lieu à heure fixe ;
- Il donne aux convives les **informations nécessaires au bon déroulement du service** de repas et **leur donne envie de manger** ;
- Il assure un **rôle de sentinelle et d'alerte** lorsqu'il repère des changements de comportements chez la personne âgée et vérifie que les repas livrés sont effectivement consommés.
- Veille sociale quotidienne : En cas de problèmes identifiés (signes de détresse évidents sur la santé du convive), l'agent de portage alertera le 112 et le CCAS.



> Les missions des agents de portage

Porteur de service et de sourire, l'agent de portage sait créer une **relation de confiance et entretenir le lien social avec les séniors**. Il passe à heure fixe, prend le temps d'écouter et de discuter avec chacun de vos convives.

COMMUNICATION	SERVICE	CONSEIL	CONVIVIALITE
<ul style="list-style-type: none">• Reste en contact permanent avec vos services pendant ses tournées, grâce à un véhicule équipé d'un téléphone portable• Réagit sans délai en cas de besoin et aide aux réajustements quotidiens• Avertit vos services en cas d'absence de la personne âgée• Regroupe et transmet toutes les remarques et suggestions• Distribue les menus le lundi pour la semaine en cours• Fait signer le bordereau de livraison à votre responsable	<ul style="list-style-type: none">• Vérifie le bon fonctionnement du réfrigérateur et y dépose les repas• Vous signale chaque personne refusant la mise en place des barquettes dans le réfrigérateur ou présentant des troubles physiques ou psychologiques• Contrôle les dates de validité des barquettes restantes et le cas échéant, reprend les barquettes périmées• Assure ses livraisons à heure fixe et auprès des mêmes convives• Peut également convenir d'un « code » d'accès au domicile de la personne âgée pour la sécuriser davantage (exemple : 3 coups de sonnette)• Accepte des services tels que le postage du courrier, de manière ponctuelle et sur demande exclusive de la personne âgée	<ul style="list-style-type: none">• Participe par ses conseils à améliorer la prestation proposée en mettant à profit sa formation aux besoins des personnes âgées• Transmet les instructions pour le réchauffage des plats• Veille aux bonnes conditions de conservation et de remise en température	<ul style="list-style-type: none">• Entretient des relations privilégiées avec les séniors à chaque visite• Prend le temps de discuter avec chacun et d'écouter• Fait preuve de discrétion• Reflète la qualité de service par sa tenue et l'entretien de son véhicule• S'identifie par un badge nominatif

Des agents de portage formés

Notre programme de formation, pour les personnels dédiés au portage à domicile assurant la fabrication et le service des repas se déroulera en **3 étapes clés** :

> Un bilan individualisé pour évaluer les compétences :

Notre équipe conduira une phase d'étude et de bilan sur place comprenant :

- Un audit des pratiques collectives en matière d'hygiène et de sécurité
- Un audit des enregistrements HACCP actuels
- Le bilan des actions de formation déjà menées

> Des formations incontournables pour se remettre à niveau :

Les formations indispensables à maîtriser sont notamment :

- Phénomène du vieillissement
- Conditions de vie de la personne âgée à domicile
- Besoins et comportements alimentaires des séniors
- Besoins et attentes relationnelles des séniors
- Prévention des carences et des risques alimentaires spécifiques
- Conseil, contrôle, écoute et dialogue avec la personne âgée

> Des parcours à la carte pour se perfectionner progressivement :

Les bases essentielles étant acquises, il est possible de définir un plan de formation complémentaire centré sur une thématique particulière.



1 session de formation par personne et par an dédiée aux agents affectés au portage à domicile



C'est en concertation avec vous que nous établirons le calendrier précis de mise en œuvre. Naturellement, celui-ci tiendra compte contraintes de service.


> Notre plan prévisionnel de formation

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
Agent de portage à domicile	HACCP livraison	Connaissance de la personne âgée	HACCP livraison (rappel)	Veille sociale	HACCP livraison (rappel)	Connaissance de la personne âgée
	Veille sociale	Service et relationnel client	Être acteur du développement durable	L'alimentation de la personne âgée	Service et relationnel client	Service et relationnel client

> Exemple de module de formation

Techniques métiers spécifiques
Enseignement

Veille sociale : le chauffeur, premier maillon de la chaîne d'alerte



Objectif

Assurer la mission de veille sociale dans le cadre du portage de repas à domicile

Programme

Connaître le public senior et avoir les comportements adaptés
 Connaître les missions du livreur en portage à domicile et leurs limites
 Comprendre la spirale de la dépendance et en identifier les points clés
 Détecter les signes de fragilité et les signaux d'alerte
 Savoir qui alerter et comment

Pédagogie

Apports théoriques
 Pédagogie active et participative


Pré-requis : Assurer des missions de portage de repas à domicile

Public : Employés

Animation : Pédagogue externe

Durée : 1 jour(2)

Lieu : Paris / Province



Appréhension de la satisfaction :
 L'élaboration des services de restauration
 Le livreur est un acteur clé du processus de livraison
 L'impact de la satisfaction client sur la performance de l'entreprise

elior
 ASSOCIÉS PAR SERVICE

> e-learning

Pour répondre à ces enjeux fondamentaux liés à la **veille sociale**, Elior a développé des outils permettant à nos agents de portage d'être parfaitement formés aux spécificités du service de repas à domicile, grâce notamment à un module sous **format e-learning**.



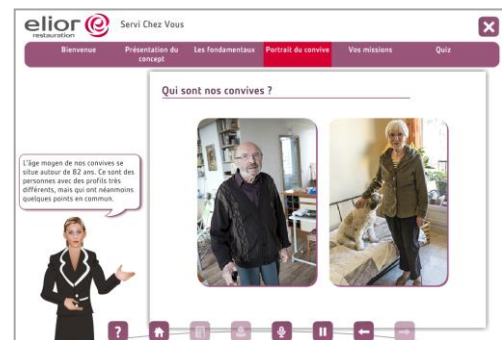
elior@ Servir Chez Vous

Bienvenue Présentation du concept Les fondamentaux **Portrait du convive** Vos missions Quiz

Programme :

- Servir Chez Vous
- Fondamentaux
- Portrait du convive
- Vos missions
- Quiz d'évaluation

[J'en ai terminé avec le programme, cliquez sur l'onglet Présentation du concept lorsque vous êtes prêt.]



elior@ Servir Chez Vous

Bienvenue Présentation du concept Les fondamentaux **Portrait du convive** Vos missions Quiz

Qui sont nos convives ?

L'âge moyen de nos convives se situe autour de 82 ans. Ce sont des personnes avec des profils très différents, mais qui ont néanmoins quelques points en commun.

Qu'est-ce que le module d'e-learning ?

L'e-learning est un module de formation à distance, accessible depuis n'importe quel ordinateur connecté à Internet. Le module est interactif et permet aux apprenants d'être formés rapidement et à tout moment sur les spécificités d'une livraison de repas à domicile.

4. LA COMMUNICATION

Afin de créer un **lien avec tous les usagers de votre service de restauration**, Elior déploie différents outils permettant de **relayer et de valoriser les exigences qualitatives de la ville**.

Pour répondre aux besoins d'informations des convives, des familles, des agents de restauration mais aussi de la ville, nous mettons en œuvre une **communication efficace**, structurée et disponible sur plusieurs canaux de diffusion.

4.1 Le plan de communication

Pour pérenniser la relation et planifier les incontournables d'un partenariat, nous vous proposons un plan de communication ponctué de rendez-vous réguliers.

Mois de démarrage	M + 1	M + 2	M + 3
<ul style="list-style-type: none"> - Commission de restauration - Rédaction de pages sur votre site Internet - Articles pour la presse locale - Point à l'ouverture- Livret d'information 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien Elior Proximity 	<ul style="list-style-type: none"> - Commission de restauration - Livret d'information - Entretien Elior Proximity 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien Elior Proximity
M + 4	M + 5	M + 6	M + 7
<ul style="list-style-type: none"> - Commission de restauration - Entretien Elior Proximity 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien Elior Proximity - Baromètre Partenaires BVA 	<ul style="list-style-type: none"> - Commission de restauration - Livret d'information - Entretien Elior Proximity 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien Elior Proximity - Baromètre Convives BVA
M + 8	M + 9	M + 10	M + 11
<ul style="list-style-type: none"> - Commission de restauration - Entretien Elior Proximity 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien Elior Proximity - Bilan annuel 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien d'écoute 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien Elior Proximity

4.2 A destination des convives et des familles : scolaire et petite enfance

Les parents connaissent mal la restauration collective. Ils se posent une multitude de questions sur la diversification alimentaire, l'alimentation de leurs enfants, sur la façon dont sont préparés les repas et sur l'équilibre alimentaire. Elios a imaginé pour eux un dispositif complet diffusé en ligne sur le site de la ville, sur le portail famille, sur bon'App ou encore lors de commissions de restauration, leur permettant d'avoir **un accès direct et simple aux informations relatives aux repas de leurs enfants.**

L'application bon'App

Dans le souci de répondre aux besoins d'amélioration de communication avec les familles et de valoriser votre restauration, Elios propose une application accessible depuis un smartphone, un ordinateur ou une tablette.

D'utilisation intuitive, notre application bon'App propose 11 fonctionnalités essentielles et simplifie l'information aux familles :

Cet outil de communication offre **un contenu dédié, clair et pratique.**



Le système de facturation et d'encaissement Bon App'

La restauration scolaire est un service public pour lequel **les démarches doivent être aisées et prendre le moins de temps possible** à la vie d'une famille. Parce que ce service public **doit faire preuve d'adaptabilité**, ELIOR vous propose un nouvel outil de gestion de facturation.

Elior innove ainsi en s'adaptant à un **phénomène nouveau : les mobinautes**, bientôt plus nombreux que les internautes. Aujourd'hui, les mobinautes sont 25 millions en France.

Elior crée donc un système de facturation bon'App Facturation rattaché à une l'application informatique.





Nous avons eu le souci de simplifier au maximum la relation avec nos clients convives. L'application bon'App que nous proposons est déployée dans plus de 70 villes en France. Elle est fiable et appréciée des utilisateurs.



Avantages pour les familles

- **Une facturation sûre, simple et lisible** avec un pointage fiable
- **L'ouverture à tous les modes de paiement** : en ligne, par prélèvement, par TIP, par smartphone, par chèque, en espèce...
- **La possibilité de consulter et de gérer ses comptes sur internet, tablette ou smartphone** via l'application bon'App
- **Un service client performant** via un numéro spécialisé, sans surtaxe
- **La dématérialisation des factures**



Avantages pour la ville

- **Un système ouvert et évolutif** pour prendre en compte l'évolution de vos besoins
- **Une gestion optimale des fichiers familles** grâce à un accès sécurisé aux données
- **Un archivage complet des dossiers familles** pour garantir une traçabilité complète
- **La maîtrise des impayés** pour alerter les parents et agir en toute sérénité.

« Bon'app » : une application dédiée aux familles

Simple d'utilisation, **notre application « bon'App » propose 4 fonctions** :

- Commande/décommande de repas,
- Gestion des factures avec dématérialisation,
- Paiement en ligne et demande de prélèvement automatique,
- Consultation des menus

Elle dispose d'un moteur d'entrée de données qui lui assure une **compatibilité avec tous les éditeurs** et une adaptabilité de paramétrage en fonction du contexte local.

Elle est **accessible Web, Android et iPhone**.



> **ETAPE 1 : L'inscription**

Notre système bon'App Facturation est basé sur l'attribution d'un compte à chaque famille d'utilisateur du service de restauration lors de l'inscription.

Une démarche en 4 étapes qui prend en compte les demandes de votre cahier des charges :

1

• Les parents remplissent le **dossier d'inscription** de leur(s) enfant(s) et le remettent à la ville

2

• La **Ville transmet à Elior** les informations recueillies

3

• Les informations du dossier sont ensuite **intégrées dans bon'App Facturation** : coordonnées des familles, profil d'abonnement, ... Un numéro de compte est attribué automatiquement à chaque famille. Il sera indiqué sur la facture des repas consommés.

4

• Pour profiter de **l'application bon'App**, la famille crée son compte personnel lors de sa première utilisation.

Grâce à un accès sécurisé en mode visualisation à notre système bon'App Facturation, vous pouvez visualiser les données suivantes :

- **Les données familles** : Nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, e-mail
- **Les données usagers** : Nom, prénom, date de naissance, école, classe, tarif, jours habituels de consommation
- **Les données consommation** : Nombre de repas facturés, tarifs correspondants, jours de consommation
- **Les données paiement** : Date de paiement, montant du règlement, mode de règlement utilisé, solde du compte
- **Les données impayées** : L'encours des impayés et du recouvrement

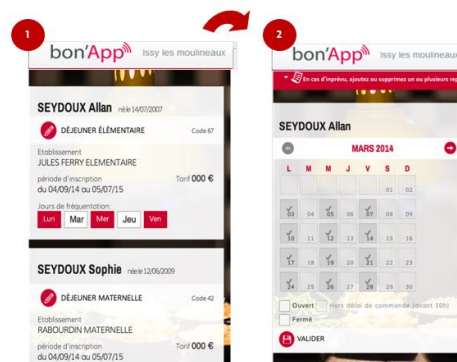
Les informations contenues dans chaque compte font l'objet de **l'agrément de la CNIL**.

> ETAPE 2 : La commande / décommande d'un repas

Par défaut, Le profil d'inscription d'un convive précise ses jours habituels de consommation.

Pour une **plus grande flexibilité**, nous vous proposons de donner la possibilité aux familles de **décommander un repas prévu ou de commander un repas exceptionnel** :

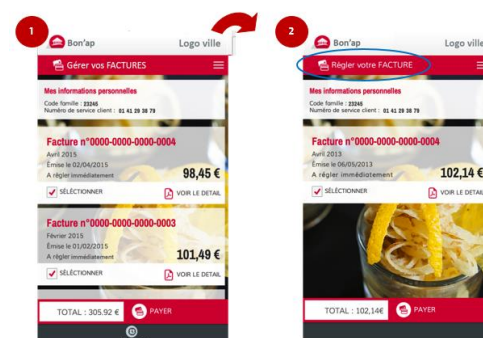
- **Via le service Client :**
Numéro spécialisé dédié à chaque ville sans surtaxe, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 18h.
- **Via le serveur vocal :**
Joignable 24H / 24, avec le numéro de compte famille
- **Via l'application « bon'App » :**
Dans la rubrique « Gérer vos repas »



> ETAPE 3 : La facturation

Grâce à Bon'App, la famille peut depuis le site :

- Visualiser n'importe où et n'importe quel moment ses factures détaillées,
- Consulter les annexes de régularisation,
- Accéder à l'historique de ses factures,
- Payer en ligne ses factures,
- Opter pour le règlement par prélèvement automatique et la dématérialisation de la facturation

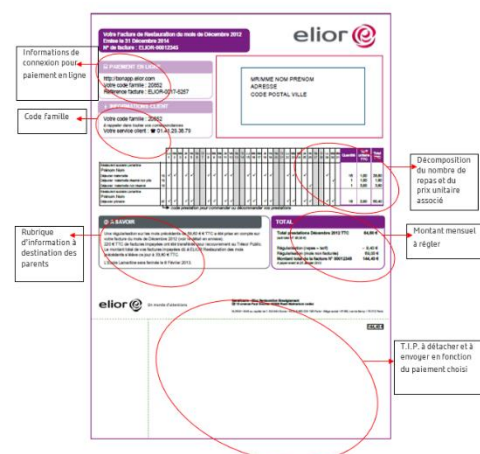


Une facturation mensuelle détaillée

Cette facture détaille le nombre de repas consommés pour chaque enfant et permet aux parents d'avoir **un décompte précis des repas facturés**.

Les familles qui le souhaitent ont la possibilité de consulter et de **recevoir les factures au format électronique**.

La présentation des factures permet aux familles de **se repérer très facilement**.



Une annexe de régularisation systématique et détaillée

Des **annexes de régularisation détaillées** sont systématiquement jointes à la facture en cours le cas échéant pour expliquer aux familles, de manière transparente :

- **les avoirs à verser** par Elixir en cas de surfacturation
- **les montants restant dus** par elles en cas de sous-facturation

Les régularisations sont effectuées sur les consommations des mois antérieurs sur la base du tarif et des présences.

> **ETAPE 4 : Le paiement par les familles**

Nous offrons un **large panel de moyens de paiement** permettant à chaque famille de trouver la solution qui lui convient le mieux :

- Le prélèvement
- Le TIP/chèque
- Le paiement en espèces
- Le Paiement en ligne :



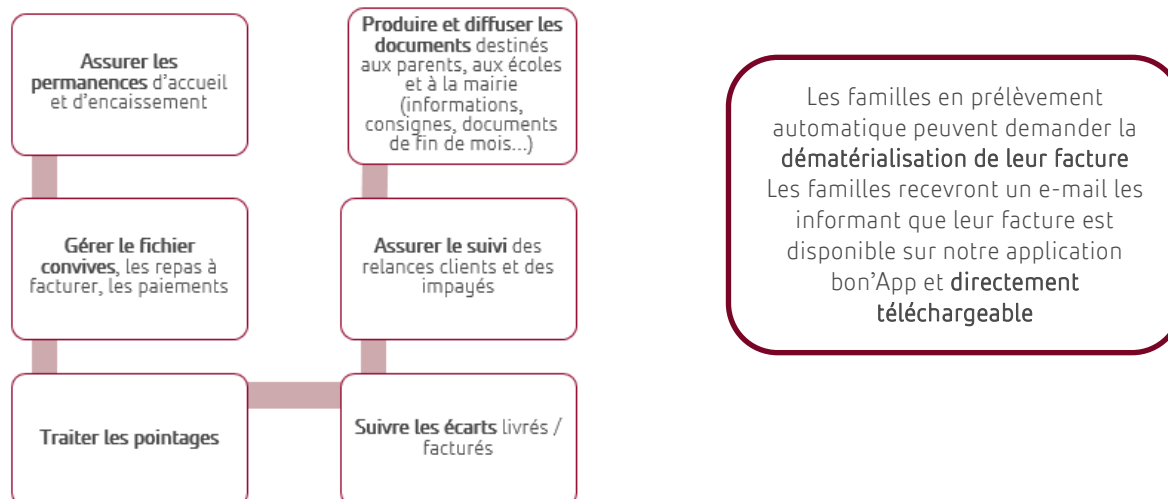
Grâce à notre application mobile « bon'App », les familles peuvent désormais accéder à un portail de paiement national pour payer une ou plusieurs factures au choix. Grâce à leur code d'identification, ils pourront accéder à notre **plateforme sécurisée** et ainsi régler leur facture directement depuis le smartphone, et leur tablette tactile.

Gestion de la garde partagée :

- Possibilité de rattacher plusieurs titulaires à un même convive.
- Paramétrage des calendriers de garde sur mesure (semaines paires ou impaires; tous les lundis; un jour sur 2, etc...).
- Réservation des repas disponible uniquement au titulaire en charge les jours concernés.
- Facturation distincte pour chaque titulaire.

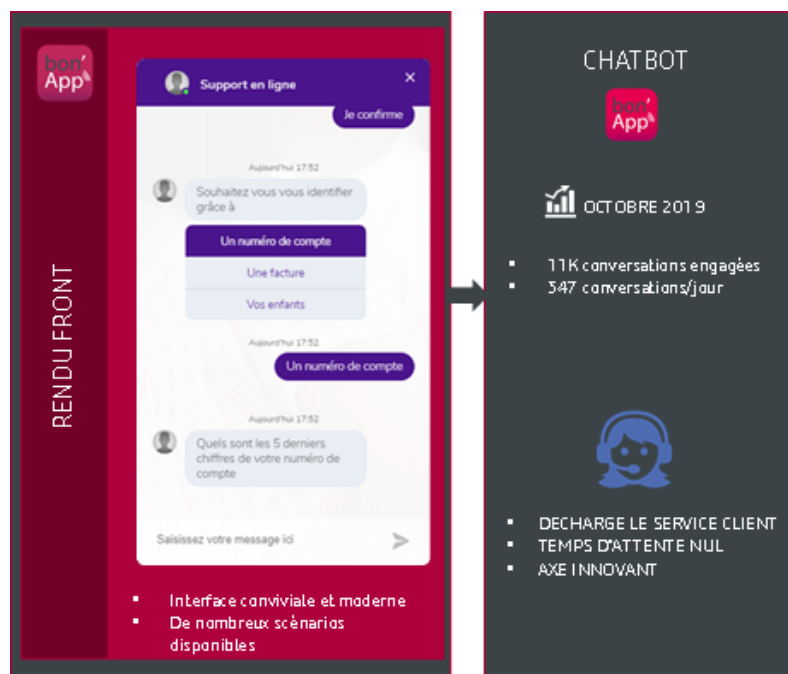
La chargée d'encaissement : un agent a votre service

Equipée d'un ordinateur pré-renseigné de l'état des comptes clients, elle devra gérer en globalité les activités liées à la gestion financière et administrative des comptes des familles :



Nous pouvons reprendre les horaires d'ouverture actuels ou envisager ensemble de nouvelles modalités de fonctionnement de la permanence.

Mise à disposition d'une aide en ligne grâce au Chatbot et FAQ



Un service d'accueil téléphonique dédié aux usagers de la ville

En complément de l'application bon'App et de la permanence encaissement, un service d'accueil téléphonique est dédié aux convives pour gérer la relation.

Un service hotline sera joignable du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 18h, ainsi qu'un serveur vocal informatisé 24h/24h et 7 jours sur 7.

Ce service hotline sera accessible au moyen d'un **seul numéro spécifique dédié à votre ville pour l'ensemble des usagers.**

L'utilisateur disposera d'un code d'identification pour faciliter la relation, figurant sur sa facture. **Ce service est gratuit pour les usagers.**

Ce service permet aux usagers de :

- Consulter son compte (solde, ses paiements, restant dû, archives),
- Commander/décommander (si le contrat le prévoit),
- Demander des renseignements,
- Emettre des réclamations,
- Demander la mise en place de prélèvement,
- Être informé sur le fonctionnement de l'application bon'App.



Bon'App crèche : une application dédiée aux familles

Dans le souci de répondre aux besoins d'amélioration de communication avec les familles, Elios **propose une application accessible par smartphone, ordinateur ou tablette pour visualiser facilement les menus, leur qualité et la présence d'allergène dans la composition des plats et suivre « l'actu locale » de la crèche de leur enfant.**

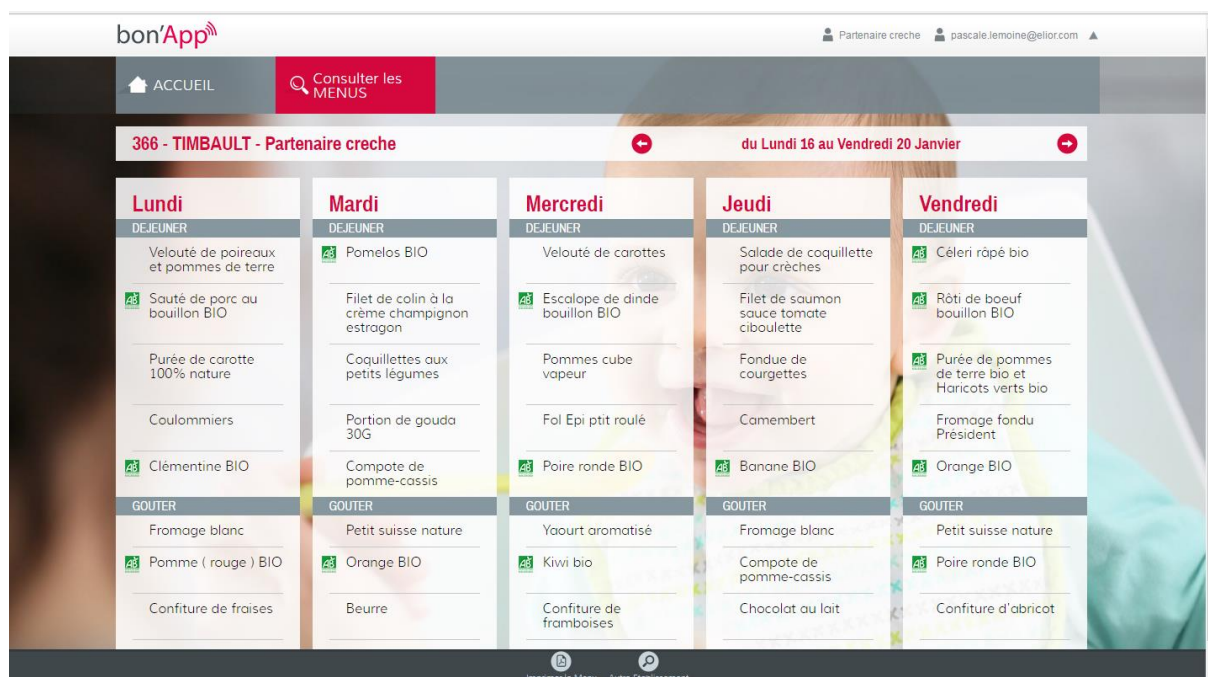


L'application bon'App offre de nombreux avantages par rapport à un site internet classique. Elle facilite grandement l'information aux familles :

- **accès direct à l'information et simplification de l'information** : synthétique, ergonomique et temps réel
- **information disponible en mobilité**, design moderne qui s'adapte à tout type d'écran (smartphone, ordinateur, tablette)
- **information de proximité** : amélioration de la visualisation des menus (légende dynamique) et actualité ville (animations, fêtes locales, conseils nutritionnels...)

Cet outil innovant de communication en ligne offre un **contenu dédié, clair et pratique**. Chaque menu possède une **légende dynamique qui informe sur :**

- **la qualité des produits**, cette légende dynamique permet de valoriser l'offre alimentaire

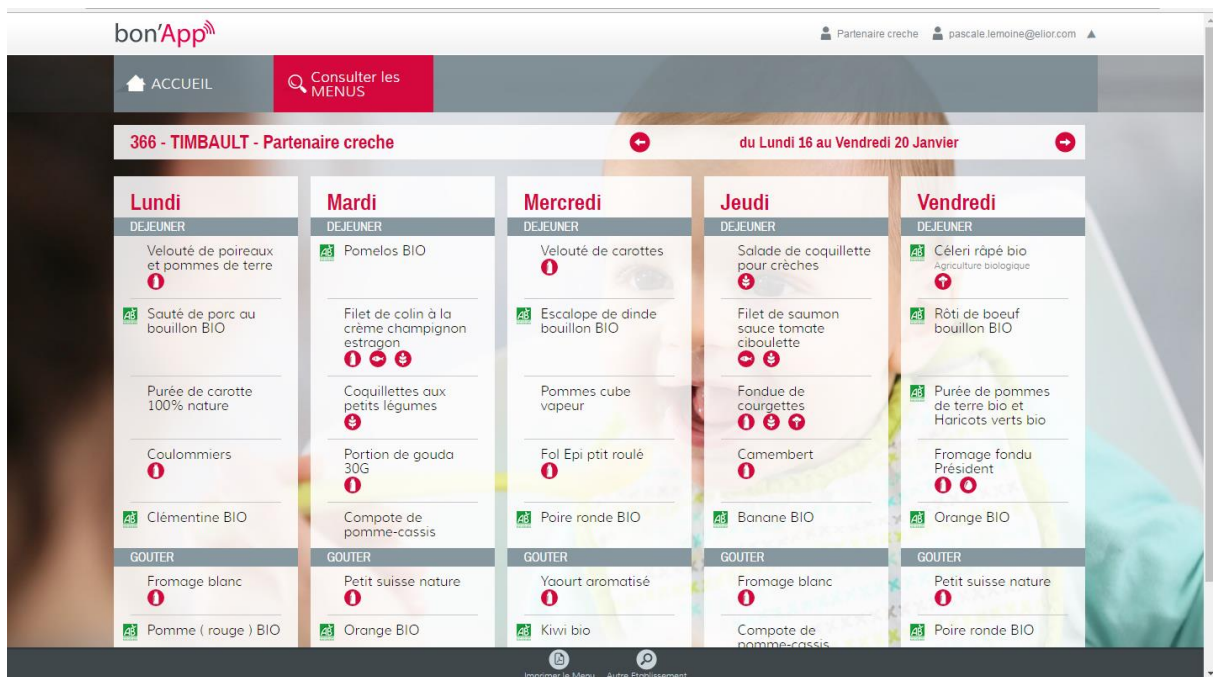


Les menus sont consultables et imprimables sur 2 semaines. La dématérialisation des menus évite tout gaspillage de papier pour les collectivités/ entreprise de gestion de crèche.

- **la présence d'allergène dans la composition des plats**. Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Les informations sur les substances allergènes sur le site bon'App sont données à titre indicatif. L'affichage des substances allergènes est effectué, à date, sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

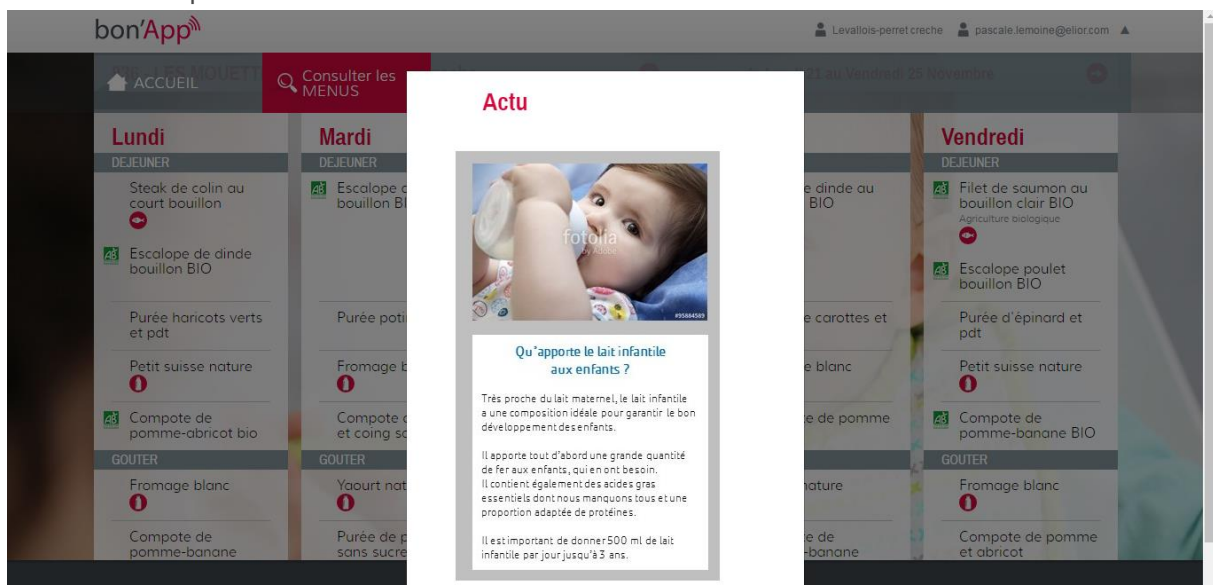
La fonction « affichage des allergènes » s'active ou pas par les familles :





Lorsque l'affichage des allergènes est activé par la famille, les allergènes s'affichent sous forme de pictos dans le menu.

Un billet d'actu, type « instant messaging » mis à jour à chaque actualité permet d'offrir une information de proximité aux familles mais aussi des conseils nutritionnels.



- **Une information experte en vidéo : MICRO-SCOPE, l'essentiel pour bien manger**

Les articles de presse et les idées reçues sur l'alimentation sont nombreux et il est parfois difficile de s'y retrouver. Afin de délivrer un message clair et synthétique, nous vous proposerons régulièrement des vidéos réalisées avec un expert, sur des sujets très variés qui préoccupent les parents : « mieux comprendre les allergies alimentaires », « mieux comprendre l'alimentation des enfants ? »... L'expert interviewé répond de façon très pédagogique à des questions simples et apporte ainsi des éléments de réponses concrets dans un format court.

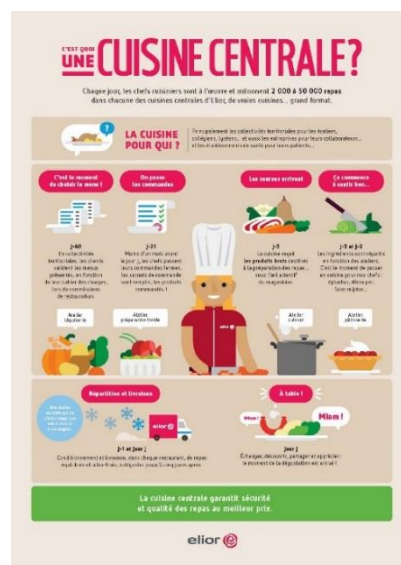
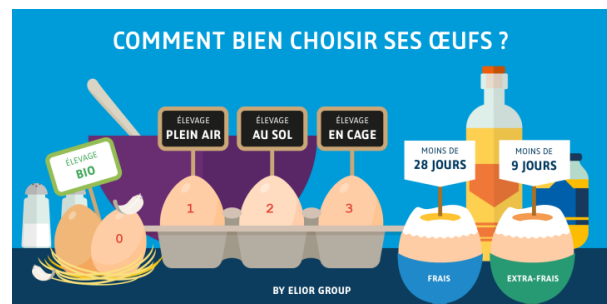


- **Une information en image : les conseils nutritionnels**

Elaborés avec un expert partenaire d'Elior, ces messages apportent un éclairage sur l'alimentation et répondent à une question, balayent les idées reçues : « qu'est-ce qu'un petit déjeuner équilibré ? », les enfants ont-ils la même horloge biologique que les adultes ? Nous vous les proposerons de façon régulière pour une mise en ligne sur le portail famille ou sur votre site internet. Ils seront diffusés également via bon' App.

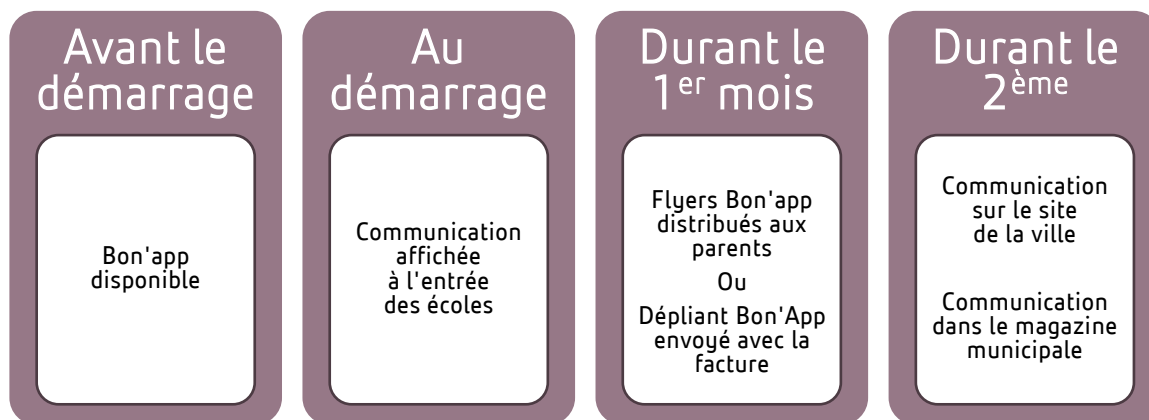
- **Une information animée pour comprendre notre métier et la nutrition**

La restauration collective est méconnue et suscite souvent des questions. Afin d'apporter une information professionnelle sur notre métier, nous vous proposons des animations et des infographies très utiles pour les commissions de restauration par exemple ou encore pour diffusion via internet ou les réseaux sociaux. « C'est quoi une cuisine centrale ? C'est quoi un ingrédient durable ? Comment bien choisir ses œufs ? Synthétiques et illustrés, ces éléments renseignent et rassurent les parents. .



- **Le plan de communication**

Elior propose un **plan d'actions de communication** dédié aux familles pendant la phase de lancement de bon'App :



> **Le dépliant de rentrée**

Ce dépliant qui annonce le changement de prestataire, explique également aux parents comment sont élaborés les menus, renseigne sur l'origine et la qualité de produits utilisés pour l'élaboration des repas et annonce les animations prévues sur l'année **Il valorise ainsi les choix de la ville.**

Distribué à chaque enfant déjeunant sur l'un de vos restaurants, il peut également être posté sur votre site internet.

Concilier liberté de choix et équilibre alimentaire

La ville de [Nom] a choisi Elior pour la restauration scolaire de votre enfant.

Des équipes **impliquées et passionnées**

Le choix des **fournisseurs, la qualité des produits, une priorité**

Des rendez-vous **ludiques et pédagogiques**

Agir pour l'avenir

#AppetitDuMieux

> Des livrets d'information déclinés sous plusieurs thématiques

A différentes étapes du contrat (lancement, animation, nouveau concept, test culinaire, thématique nutritionnelle mise en avant ...), des dépliants d'information personnalisés, validés par votre service communication, à destination des familles et des convives sont distribués et ont pour objectif de présenter les nouveautés.



Distribution soit par courrier postal avec la facture ou par les Directeurs des écoles.

> Le mini calendrier de diversification alimentaire

L'introduction de nouveaux aliments est un sujet largement discuté. Afin d'apporter un éclairage d'expert, nous avons conçu en partenariat avec le Professeur Tounian, Chef du service de nutrition et gastroentérologie pédiatrique de l'hôpital Armand-Trousseau, un calendrier de diversification à destination des parents. Ce livret sera mis à disposition de vos structures afin d'être distribués aux parents.



4.3 A destination des convives et des familles : portage à domicile

La meilleure façon de s'adresser aux séniors est de mettre en œuvre une communication de proximité. Nous réaliserons 3 actions principales en ce sens en collaboration avec le CCAS :

- **Des affiches dans les lieux clefs**

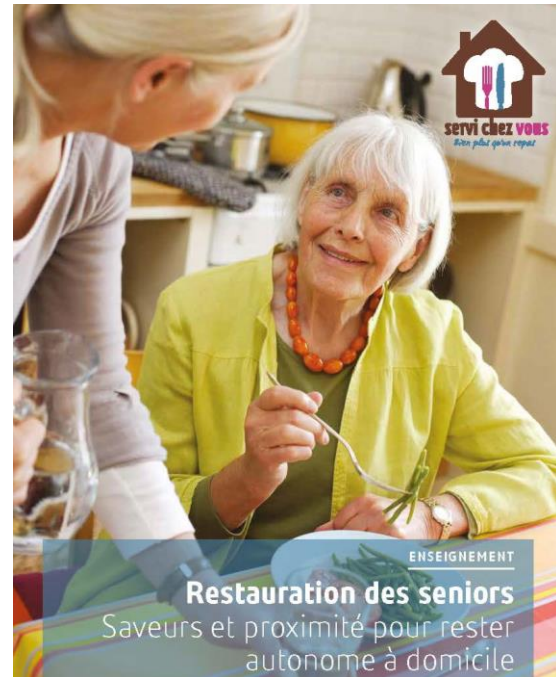
Club de bridge, chorale, association des anciens combattants, ou encore salon de coiffure, commerce de proximité... De nombreux lieux voient le passage régulier de personnes âgées qui pourraient être intéressées par le service de portage à domicile. Tous ces lieux, sur la base du volontariat, pourront mettre en évidence dans leurs locaux l'affiche de présentation du service que nous leur remettons.

- **Des livrets pour plus de détails**

Dans ces mêmes lieux de convivialité, nous déposerons également des livrets d'information permettant aux séniors de disposer, sur un seul support, des principales informations pratiques sur le service (modalités d'inscriptions, formules proposées, contacts utiles, ...)

- **Un livret d'accueil valorisant**

Pour annoncer le changement de prestataire, valoriser toutes les nouveautés du service et rappeler les modalités d'inscription, nous remettons à chaque bénéficiaire un livret d'accueil détaillé accompagné d'une lettre d'introduction que nous pourrions rédiger ensemble.



elior 

> Un coffret de bienvenue

Le recours au service de repas à domicile n'est pas toujours bien vécu par nos convives. Il concrétise une première perte d'autonomie et l'entrée dans la dépendance. Souvent isolés, nos convives n'ont pas toujours envie de dresser leur couvert avant de se mettre à table. C'est pour toutes ces raisons que « Servi chez vous » propose un coffret de bienvenue.

Contenu du coffret :

- Un set de table
- Une serviette
- Un rond de serviette
- Un petit mot d'accueil



Le coffret est remis par l'agent de portage, favorisant ainsi un 1^{er} échange convivial.

> Un kit complet pour communiquer avec vos séniors en portage à domicile

Nos agents de portage distribueront systématiquement, à tout nouveau bénéficiaire du portage et autant de fois que nécessaire, les documents et supports papiers leur permettant de profiter au mieux du service de portage à domicile.



- **Le livret d'accueil « Servi Chez Vous »**

Distribué à la première livraison, il s'agit d'un petit fascicule présentant aux convives le concept de restauration livrée qui contient les informations principales concernant :

- **Les repas de fête** : les animations prévues pour l'année à venir.
- **La livraison** : les horaires et le fonctionnement des livraisons.
- **Les conseils** : comment réchauffer et conserver les plats.

- **Nos conseils nutrition**

servi chez vous
sans plus grand effort

Conseils nutrition

Dans vos **potages**, pensez à rajouter une cuillère de crème fraîche ou du gruyère râpé. Ce dernier, très riche en calcium, vous apportera des protéines indispensables à la santé de vos os.

Pensez à bien vous hydrater tout au long de la journée même si vous ne ressentez pas la sensation de soif.

Prenez **3 à 4 repas** par jour :

Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter*	Dîner
<ul style="list-style-type: none"> • Boisson lactée ou yaourt • Pain • Beurre • Fruit ou compote sans sucre ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> • Cruautés • Viande, poisson ou œufs • Féculents et légumes verts • Fromage ou laitage • Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> • Produit laitier • Produit céréalier (ex : pain) 	<ul style="list-style-type: none"> • Potage ou légumes verts • Viande, poisson ou œufs • Féculents • Yaourt ou dessert lacté • Fruit ou compote

* Le goûter peut vous servir à fractionner vos repas si vous ressentez une baisse de votre sensation de faim.
Afin de garder cette fiche à portée de main, positionnez-la sur votre réfrigérateur à l'aide du aimant.

Distribués au format A4 plastifié, ils peuvent facilement être accrochés au mur ou sur un réfrigérateur. Ils permettent de dispenser de bons conseils nutritionnels aux séniors.

- **Le aimant pratique**

Nous distribuons à chaque convive une plaquette aimantée à placer sur le réfrigérateur, expliquant comment réchauffer les plats et comment les conserver.

Il permet aux convives d'avoir en tête et à portée de vue **toutes les informations pratiques pour consommer son repas dans les meilleures conditions.**

Réchauffez les plats

Au four à micro-ondes
Décollez légèrement l'angle du film de la barquette
2 à 3 min

Au four traditionnel
Versez dans un plat adapté
Thermostat 4 : 150°C
15 min

À la casserole
Versez le contenu de la barquette dans la casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau
4 à 5 min

Conservez les plats

- Conservez les plats au réfrigérateur
- Jetez tout plat ouvert et non consommé le jour prévu
- Ne jamais dépasser la date de consommation indiquée

elior

servi chez vous
le plus grand repas

Potage Saint-Germain (aux croûtons)

INGRÉDIENTS

- Carottes
- Oignons
- Pois cassés
- Ail
- Poireaux
- Pommes de terre en flocons
- Crème liquide
- Jambon de dinde
- Sel
- Eau de cuisson

INTENTION DU CHEF

- Le potage peut être agrémenté de petits croûtons.

PORTION PAR CONVIVE

- 250ml

En quelques gestes

1. Faire suer les oignons
2. Ajouter les poireaux, les carottes et l'ail
3. Faire revenir pendant 15 minutes sans coloration
4. Mouliner à hauteur, laisser bouillir
5. Cuire pendant 20 à 25 minutes
6. Ajouter les pois cassés et bien délayer
7. Mixer le tout afin que la préparation soit bien lisse. Rectifier l'épaississement avec les flocons de pommes de terre. Crémiser.
8. Rectifier l'assaisonnement.
9. Ajouter les dés de jambon de dinde.



- **Les fiches recettes**

Des fiches recettes **simples et authentiques** sont régulièrement distribuées avec les repas. Basées sur des produits simples, elles présentent des recettes du terroir français pour le plus grand plaisir des séniers.

- **Les kits Météo Extrêmes**

Des packs « grand chaud » et « grand froid » sont distribués en cas de météo extrême :

- Le pack grand chaud intègre un **brumisateur**
- Le pack grand froid intègre une **bouillotte**



servi chez vous
le plus grand repas

Vigilance Canicule

Que faire en cas de fortes chaleurs ?

- Buvez régulièrement sans attendre d'avoir soif, au moins 1 l et demi d'eau par jour.
- Favorisez les légumes, les laitages et les fruits : gaspachos, crudités, yaourts, sorbets...
- Limitez la consommation des boissons à forte teneur en café ou trop sucrées : café, thé et sodas.
- N'hésitez pas à vous rafraîchir grâce au brumisateur distribué par votre livreur de repas.

N'oubliez pas de prévenir votre livreur de repas si vous ne vous sentez pas bien.



elior



servi chez vous
le plus grand repas

Grand Froid

Que faire en cas de grand froid ?

- Buvez régulièrement, sans attendre d'avoir soif : de des tisanes ou du thé.
- Veillez à avoir une alimentation équilibrée et favorisez les potages, aliments riches en eau et en minéraux.
- N'hésitez pas à utiliser la bouillotte remise par votre livreur de repas.

N'oubliez pas de prévenir votre livreur de repas si vous ne vous sentez pas bien.



elior

> **L'application convivie « Servi Chez Vous »**

Elior propose une application pour les bénéficiaires du service de portage de repas à domicile. Disponible sur smartphone, tablette et ordinateur, cette application inédite, rapide et très simple, permettra aux convives de :

- Visualiser des choix de menus
- Commander des repas
- Recevoir des informations diverses (repas à thèmes, conseils nutritionnels, messages personnalisés...)



4.4 A destination du personnel de restauration

Le portail **KOOKIZ**

Un site internet qui facilite le quotidien du personnel.

Le Responsable de restaurant joue un rôle clé dans le fonctionnement, la gestion et le suivi qualité du service de restauration.







C'est pourquoi nous lui dédions un portail pour être plus disponible dans son travail de garant et de **suivi de la qualité**.

Kookiz est aujourd'hui déjà utilisé par de nombreuses villes et disponible sur **tablette, ordinateur et smartphone**.



Un lien optimal entre les offices et la cuisine

Ce Portail est composé de **6 modules paramétrables**, correspondant chacun à un des aspects clés de notre métier :

 REPAS Commande de repas	Remonter facilement et rapidement à la cuisine centrale, en temps réel, les commandes ou les annulations de repas et goûters.
 PIQUE-NIQUE Commande de pique-niques	Remonter à la cuisine centrale, en temps réel, les commandes ou les annulations des pique-niques.
 EPICERIE & INVENTAIRE Commandes d'épicerie & inventaires	Réapprovisionner les produits alimentaires et/ou d'entretien. Suivre les stocks de certains produits et prévoir le réassort.
 OBSERVATOIRE DU GOÛT Observatoire du goût	Saisir en ligne les données de l'évaluation de la satisfaction. Obtenir une synthèse automatique des résultats (note globale de satisfaction, résultat par restaurant...).
 DOCUMENTHÈQUE Documenthèque	Mettre à disposition les informations nécessaires sur la qualité, la réglementation, les modes opératoires....
 REPORTING Reporting	Permettre à vos services de garder un regard et une maîtrise sur la qualité de la prestation.

4.5 Pour le compte de la Ville

Des articles pour vos supports de presse

Afin d'accompagner le changement auprès de vos convives, nous proposons au début du contrat la **fourniture d'articles de presse** à destination des organes de presse municipaux et territoriaux illustrant les divers changements prévus, en mettant l'accent sur :

- les circuits courts
- les produits bio et locaux
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- les animations et ateliers pédagogiques prévues tout au long de l'année.

Création de pages pour votre site internet

Internet est aujourd'hui un moyen majeur et incontournable de communication. Sur votre site internet nous pouvons créer une page restauration scolaire pour :

- Expliquer la politique de la ville en matière de restauration
- Expliquer aux familles comment se passe concrètement la restauration collective
- Mettre en avant par des textes et des photos les animations mises en place dans les restaurants scolaires
- Renvoyer les parents vers le site bon'App pour consulter les menus
- Diffuser des conseils nutritionnels et des avis d'expert sur l'alimentation des enfants.

Construction d'une page Facebook

A partir d'une page nationale, nous vous proposons un dispositif d'animation et de gestion communautaire ciblée sur votre ville. Nous posterons des messages qualitatifs sur les choix de la ville et de leur réalisation sur les différentes écoles sur la base d'une stratégie éditoriale claire (ligne, fréquence, ton).

Nous mettrons en place un dispositif de modération des commentaires et réponses associées



Exemples de thématiques abordées :

- La cuisine sur vos écoles : les recettes, l'innovation culinaire,
- La qualité des produits : le bio, le local
- Les coulisses de la restauration : les différents modes de préparation des repas, les tests convives
- La vie du restaurant : les animations, les ateliers pédagogiques...

Construction d'un plan de relations presse

En concertation avec votre bureau de presse, nous vous proposerons la construction d'un plan presse avec la rédaction de communiqués ou invitations presse afin de valoriser la restauration de votre ville. Plusieurs fois dans l'année, nous diffuserons des messages sur les points forts du contrat de restauration et nous convierons des journalistes à assister à des événements : test culinaire, ateliers pédagogiques...

VIE SCOLAIRE

Mission « Zéro gâchis » dans les cantines

Depuis quelques mois, les écoles lunelloises partent tour à tour à la chasse au « gaspi » dans les cantines. Leur arme secrète pour relever le défi : un kit ludique aux allures de jeux vidéo.

En restauration scolaire, le gaspillage alimentaire représente en moyenne entre 70 et 150 gr de nourriture jetée par élève et par repas. Pour y remédier, les écoles lunelloises participent à une opération de sensibilisation, le « GaspiGame ». Ce kit, mis à disposition par la Communauté de Communes du Pays de Lunel, est composé d'affiches, d'une fresque sur le parcours de la tomate « du champ à l'assiette », d'une urne pour mesurer le gaspillage de pain, de serviettes en papier, d'un tableau des scores pour mesurer les progrès et de tabliers pour le personnel. L'objectif : faire prendre conscience aux enfants du gaspi sans les culpabiliser, grâce à un kit inspiré de l'univers de jeux vidéo.

Adopter de bonnes pratiques

Pendant près de trois semaines, le kit est prêté à chaque école pour sensibiliser les enfants et les inciter à adopter de bonnes pratiques tous ensemble. Et les enfants se prennent au jeu. « C'était dur au début », explique Zoé, 6 ans, élève de CM1 à l'école Henri de Bornier. « Mais il suffit juste de prendre en petites quantités et



en reprendre si on a encore faim. » L'opération séduit les enfants mais aussi les encadrants. « On va essayer de l'instaurer toute l'année et de faire un tableau des scores en rapport avec le thème étudié », déclare Sandra Beghin, directrice du préscolaire à l'école Henri de Bornier. Un succès notamment dû à l'implication des agents de restauration scolaire comme Dhery : « Nous avons toujours fait attention : le pain est servi en petites tranches et la nourriture en petites quantités. C'est plus appétissant et nous préférons qu'ils se resservent. » Après les scolaires de Louise Michel, Marie Curie, Henri de Bornier, Victor Hugo et Marie Roustan, c'est désormais au tour des élèves de Jacques Brel de se prendre au jeu début avril, avant l'École du Parc.



Des animations toute l'année

Tout au long de l'année scolaire, Elior, prestataire de la Ville de Lunel pour la restauration scolaire, organise des animations dans les cantines. Lors de la Semaine du Goût par exemple, les enfants sont sensibilisés aux différents aspects du goût. Les petits Lunellois sont aussi parfois sollicités pour devenir des tuteurs culinaires. Des repas à thème sont organisés régulièrement : Noël, Noël basain, etc. avec chaque fois des découvertes et animations.



Se régaler plutôt que gaspiller

(Ph. J. -P. Pouxviel)

Etre éco-citoyen, c'est une démarche qui concerne tout le monde, du plus petit au plus grand. C'est pourquoi, des animations ont été proposées aux élèves de l'école élémentaire par l'entreprise Elior, le partenaire en charge de la gestion et de l'élaboration des repas pour les enfants. Dans le cadre de cette animation sur le gaspillage les enfants de CM1 et CM2 ont élaboré à partir de produits non consommés de la veille (pain, pommes), des muffins pour tous les enfants déjeunant au restaurant scolaire.



Le journal propose un tour d'horizon complet de l'information champardennoise : comptes rendus, reportages... Ce rendez-vous incontournable rassemble 14% de parts d'audience.

CHANTELOUP-LES-VIGNES Faire découvrir de nouveaux goûts aux enfants



Jeudi dernier, toutes les cantines chantelouvoises s'étaient parées de rouge, à l'image de celle de l'école Paul Verlaine, dans le cadre d'une animation organisée par Elior, entreprise de restauration collective. « L'idée est de rythmer le temps de cantine et de changer du quotidien », détaille Marie-Annick Grosvalet, responsable animation. Pastèque, gaspacho et riz pilaf étaient ainsi inscrits au menu. Si la plupart d'entre eux « aiment bien » la pastèque, ce sont surtout les bonbons plantés sur les tranches qui ont attiré, certains enfants n'hésitant pas à prendre uniquement ces derniers.



Des bancs de l'école au concours culinaire !

Mandelieu-la-Napoule, par Yves Mourey, Publié le 02/06/2018

La ville de Mandelieu et la société Elior représentée par Alizée Meredieu organisaient pour la sixième année consécutive un concours culinaire mercredi après-midi au centre d'animations Eden Parc.

Il réunissait des enfants des classes de CM1/CM2 de chaque école élémentaire de la commune.

Deux élèves par classes, accompagnés d'un adulte, ont concocté deux préparations, l'une salée, l'autre sucrée, présentées dans des verrines, à partir du choix de l'un des ingrédients imposés suivants : l'avocat, la tomate ou la mangue.



Goût, présentation et nom de la recette

Un jury de professionnels et d'élus ont noté sur trois critères d'évaluation : le goût bien sûr, la présentation, mais aussi le nom donné à la recette !

Ainsi Oulimata et Noa ont cuisiné un millefeuille de tomates au chèvre frais intitulé « l'arc-en-ciel de Monsieur Seguin ».

De leur côté, Garance et Telia de l'école élémentaire Marie Curie ont trouvé « que le dessus de la verrine ne ressemblait pas à ce qu'elles voulaient faire, mais qu'elles étaient contentes du résultat quand même ! »

Toutes ces petites cuisinières en herbe se sont bien régalingées et le jury dans sa grande bienveillance a remis médailles et coupes à toutes les concurrentes, en attribuant tout de même la première place aux deux fillettes de l'école Cottage Glycines.



Les enfants pédalent pour mixer leurs smoothies

Emmanuel Fèvre
Pédaler et déguster, une façon de faire aimer les fruits aux enfants. Opération séduction mercredi 24 janvier, pour 80 enfants de l'école primaire Romain-Rolland de Saint-Cyr-l'École. Lors du déjeuner à la cantine, au centre de loisirs, ananas et bananes étaient au menu pour des smoothies de compétition. Ville pilote. Pas de robot pour l'opération mais de l'huile de coude pour actionner des mixeurs reliés à des vélos d'appartement. A tour de rôle, les enfants devaient donc pédaler avant de pouvoir consommer leur mélange. Et ils ont aimé, l'effort et le goût.

Cette opération smoothie était une première à Saint-Cyr, fruit de la collaboration du groupe Elior, chargé de la restauration dans les cantines de la ville et des services enfance. « L'idée est de donner le goût des fruits aux enfants, de les inciter à manger équilibré », annonce Aude Blanchard, responsable de secteur pour la société Elior. Saint-Cyr veut être une ville pilote en matière de restauration scolaire. « Les nouvelles recettes mises au point par le groupe Elior sont régulièrement proposées en test aux enfants de la ville qui sont appelés à voter pour leurs plats préférés, avant de les voir

généralisés dans les autres groupes scolaires », confie Henri Lancelin, adjoint au maire, chargé des affaires scolaires. « C'est vraiment très bon », se félicite Côme et Jules. « C'est plus facile de manger des fruits quand il y a un bon goût », ajoutent Arthur et Léna. A l'école Romain-Rolland, comme dans les autres restaurants scolaires de la ville, des animations régulières sont là pour promouvoir une nourriture variée chez les plus jeunes et leur faire prendre conscience des bienfaits qu'elle engendre.

Valoriser votre service de portage à domicile

> Créer le réflexe portage auprès des prescripteurs

Les **familles, aidants et soignants** qui gravitent autour des personnes âgées jouent un rôle de prescription essentiel. Pour les toucher et éveiller chez eux le réflexe portage, voici ce que nous prévoyons :

- **Affiches et livrets d'information dans les lieux de soins**

Nous mettrons à disposition des lieux de soins (établissement hospitalier, cabinets médicaux, etc.) les affiches et livrets évoqués précédemment.

- **Articles et informations pratiques dans les médias de la Ville**

Votre site internet ainsi que le journal municipal sont des médias essentiels pour communiquer auprès des prescripteurs. Nous vous proposons de les utiliser pour mettre en valeur des reportages photos, des interviews d'usagers, les résultats des enquêtes de satisfaction... Nous sommes à votre disposition pour planifier ensemble la réalisation de ces articles.

- **Rencontres et événements**

Il n'est pas de meilleur moyen d'informer les prescripteurs que d'aller à leur rencontre. Nous pourrions organiser et / ou participer, à vos côtés, à des événements et rencontres en ce sens : par exemple l'organisation d'une conférence / débat sur le thème de l'alimentation des personnes âgées...

> Faciliter l'orientation des personnes âgées

Les relais d'orientation que sont naturellement le CCAS et les services de la Mairie ont besoin d'informations simples et précises à transmettre aisément aux personnes âgées : menus proposés, contacts utiles chez Elior, etc.

- **Une réunion d'information au démarrage**

Nous vous accompagnerons, si vous le souhaitez, pour mettre en œuvre une réunion d'information en mairie au démarrage afin que toutes les équipes d'accueil municipales susceptibles d'orienter vos personnes âgées disposent des informations nécessaires pour le faire.

4.6 A destination de la Ville

Vous faire découvrir notre métier de restaurateur à travers des visites

Parce que depuis plusieurs années, de nombreux élus et fonctionnaires territoriaux nous ont manifesté leur souhait de **mieux connaître notre métier**, nous vous proposons de **visiter différents sites clés**, en notre compagnie.

<u>Visite proposée</u>	<u>Public concerné</u>	<u>Intérêt</u>
Journée portes ouvertes cuisine centrale	<ul style="list-style-type: none">- parents d'élèves- élus- membres de commissions- agents municipaux- enseignants- animateurs- enfants	Fonctionnement d'une cuisine centrale et présentation des équipes
Filière d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none">- élus- membres de commissions- agents municipaux	Rencontre avec nos fournisseurs de fruits et légumes, de marée fraîche
Cuisine d'Essai	<ul style="list-style-type: none">- élus- membres de commissions	Innovation, Recherche et Développement et sécurisation des approvisionnements
Nos concepts	<ul style="list-style-type: none">- parents d'élèves- élus- membres de commissions- agents municipaux- enseignants- animateurs- enfants	Concept innovant, ludique et pédagogique
Filière Bio	<ul style="list-style-type: none">- élus- membres de commissions- agents municipaux	Rencontre avec nos fournisseurs

Un suivi sécurisé pour le portage à domicile

Le portage à domicile est un service délicat et important pour vos administrés. A ce titre, chacun de vos convives bénéficiaires du portage **mérite un suivi précis et sécurisant**, permettant de ne rien laisser au hasard.

C'est pourquoi Elixir met à disposition une série de documents estampillés du logo de votre ville, afin que vous puissiez facilement suivre le portage à domicile de vos séniors.

> Le Bon de commande

Ce document, rempli par vos administrés avec l'aide de notre personnel de livraison, permet de formuler facilement une demande de repas à domicile ou d'effectuer un changement de formule (arrêt provisoire ou définitif, changement de régime ou de fréquence des livraisons).

Les documents remplis sont traités rapidement et envoyés par mail au Centre Communal d'Action Sociale de votre ville.

AUXERRE

REPAS A DOMICILE

FREQUENCE ARRÊT PROVISOIRE ARRÊT DEFINITIF
 REPRISE 1ère DEMANDE AUTRE (mise en place d'un régime)

NOM-PRENOM : _____

ADRESSE : _____

BAT : _____ ESC : _____ ETAGE : _____ PORTE : _____ CODE : _____

TELEPHONE : _____ DATE DE NAISSANCE : _____

FREQUENCE MODIFIEE : Lun Mar Mer Jeu
 Ven Sam Dim

REGIME :

Date de prise en compte du changement de fréquence : à partir du....

Date du dernier repas livré avant la prise en compte de l'arrêt :

Date de la reprise :

Date de mise en place du régime..... :

> Les évènements spéciaux

ELIQR, Restauration Enseignement et santé

Ato : L'ensemble des convives du portage à domicile

De la part de/rom : Virginie DUCHESNE

Objet/Subject : Jour Férié du jeudi 15 août 2013

Madame, monsieur,

Vous êtes actuellement bénéficiaire du service des repas à domicile mis en place par la ville de Saint Mandé.

Le jeudi 15 août prochain est un jour férié.
Aucun livraison n'aura donc lieu.

Afin de vous permettre de recevoir vos repas, votre livreur passera exceptionnellement :

Le mercredi 14 août pour les repas des 08h00, 12h00 et 19h00.

Le vendredi 16 août pour les repas des 08h00, 12h00, samedi et dimanche.

Puis les tournées reprendront leur cours normal le lundi 19 août.

Pour toute information complémentaire, le service des repas à domicile de votre ville reste à votre entière disposition.

En vous en souhaitant bonne réception,

Cordialement,

L'équipe Elixir

Plateforme SOCIALES
Place de la République
94103 Rungis

ELIQR
S.A.S au capital de 1 229 504 €
892 032 196 - RCS PARIS

Partout où la vie a du goût. Elixir

Lorsqu'un évènement spécifique se prépare, nous contactons votre CCAS et chargeons nos agents de portage d'une mission de communication afin que les bénéficiaires du portage à domicile soient mis au courant. Cela peut concerner l'arrêt de la cuisine centrale lors d'un jour férié par exemple.

> Les fiches de liaison

Lorsqu'un problème ou une anomalie est constaté par les agents de portage chez la personne âgée, ils doivent le signaler sur une fiche de liaison. **Cela nous permet de suivre la santé physique et mentale de nos convives au plus près, afin de signaler à temps le moindre problème.**

AUXERRE

FICHE DE LIAISON FAIT A SIGNALER

Numéro du BENEFCIAIRE : **KIEFFER Suzanne**

ADRESSE : **11 Allée Des Acacias**

DATE DE LIVRAISON : **13/12/12**

NOM et PRENOM du livreur : **Sandy**

Numero de tournée : **1**

Situations rencontrées – signalement pour information au CCAS DES 3 COMMUNES	A cocher	Commentaire
Etat general degrade depuis la precedente livraison : hygiène, langage, démarche		Virginie DUCHESNE
Propos décousus alors que la personne semblait auparavant posséder toutes ses facultés mentales, insultes, violences verbales ou physique		
Propreté du logement (cafards, mauvaises odeurs, désordre inhabituel)		
Difficulté a se faire ouvrir OU Personne au logement		
Difficultés nouvelles de santé, signalée par la santé, signalée par la personne ou visible (respiration, tremblements...)		
Difficulté a déposer le ou les repas au réfrigérateur		
Difficultés importantes ou impossibilités de vérifier les repas dans le réfrigérateur		
Impossibilité de jeter les repas périmés		
Demandes hors cadre de l'usager (faire son ménage, son lit, sa toilette) etc....		
Absence de l'usager pour hospitalisation	X	Madame serait tombée cette nuit, elle aurait des côtes de cassés d'après l'auxiliaire de vie au domicile ce matin en même temps que le chauffeur
Incident majeur nécessitant l'intervention des services de secours d'urgence		
DIVERS		

Un suivi des objectifs tout au long du contrat

Nos tableaux de gouvernance permettent à nos équipes de suivre **l'évolution des objectifs fixés avec vous**.

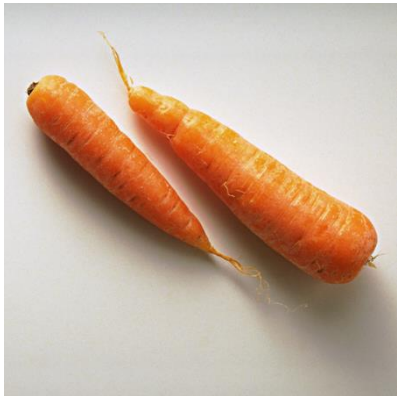
Les tableaux sont remplis au fil des mois et permettent via un code couleur de vérifier **le respect du contrat pour chaque indicateur**. Nos différents tableaux de gouvernance permettent de couvrir nos engagements concernant :

- la prestation alimentaire et le bien-être des convives
- la qualité et sécurité
- la gestion du contrat
- la communication et l'animation
- la formation du personnel
- le développement durable

Nous vous proposons une présentation des tableaux de bord de mesure de la performance **lors de nos réunions trimestrielles**, étant entendu que cette fréquence pourra être revue suivant votre souhait.

INDICATEURS	MESURE	Éléments contractuels	2013												TOTAL annuel	Respect du contrat
			janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	octobre	nov.	déc.		
Produits biologiques	Respect du pourcentage de produits BIO	01/01/12-31/12/13 = 35% BIO déjeuner													0,00%	100,00%
		01/01/12-31/12/13 = 35% BIO goûter														0,00%
Produits de saison et recettes "maison"	Fruits périphériques de saison	100%													0,00%	100,00%
	Planning de fruits	Date de transmission													0,00%	
	Légumes périphériques de saison	100%													0,00%	100,00%
	Préparations "maison"	100%													0,00%	98,00%
Pain et viennoiseries de fabrication artisanale	Pain et viennoiseries fournis par des boulangeries locales	100%													0,00%	100,00%
Lait	commande Ville	Date de réception (J-15 consommation)													0,00%	100,00%
Approvisionnement local/ Circuit court	Nombre de produit issu de circuit court/ approvisionnement local	2%													0,00%	100,00%
Plan alimentaire	Fréquence d'apparition	Respect des fréquences d'apparition spécifiques au contrat													0,00%	100,00%
Changement de menus (hors sous effectif CLAVIM)	Effectif total														0,00%	NA
	Nombre de composante total														0,00%	
	Effectif avec modification														0,00%	
	Nombre de composante modifiée														0,00%	
Calendrier commission	Taux de changement de menus														0,00%	100,00%
	Pré-commission: Menus intégrant tous les éléments (décoration, pourcentage, fruit complètement, rappel garniture, goûters)	Date de transmission des documents (S-1)													NA	
	ODG des 2 mois précédents (synthèse, fichier excel, observations)	Date de transmission des documents (S-1)													NA	
	Commission : menus intégrant tous les éléments	Date de transmission des documents (S-1)													NA	
Fiches techniques et fiches recettes	Affichage : intégrer les éléments de décoration dans le menu, les logos	Date de transmission des documents (S-1)													NA	75,00%
	Aide menu	Date de transmission des documents (S-1)													NA	100,00%
Fiches techniques et fiches recettes	A la demande	Pourcentage de FT et FR transmises													NA	100,00%
Chiffage menus	Valorisation des repas	Date de transmission (1 fois par trimestre)													NA	100,00%
Additifs	Nombre de produits ne contenant aucun additifs	limiter les additifs													0,00%	100,00%

Exemple de notre tableau de gouvernance sur la prestation alimentaire



Une restauration responsable

SOMMAIRE

1.	DES ALIMENTS SAINS ET BONS	4
1.1	Des produits sains, surs et équilibrés	4
1.2	Nos fondamentaux pour des achats durables	5
2.	DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES	6
2.1	Un partenaire impliqué	6
2.2	Une chaîne d’approvisionnement durable	7
2.3	Privilégier le matériel écoresponsable.....	9
3.	UNE ECONOMIE CIRCULAIRE	12
3.1	La gestion des énergies et des fluides	12
3.2	Bien manger sans gaspiller.....	15
3.3	La gestion des déchets	16
4.	UNE COMMUNAUTE DYNAMIQUE	18
4.1	La qualité de vie au travail	18
4.2	La formation de nos collaborateurs.....	18
4.3	La promotion interne.....	18
4.4	Promouvoir la diversité.....	19

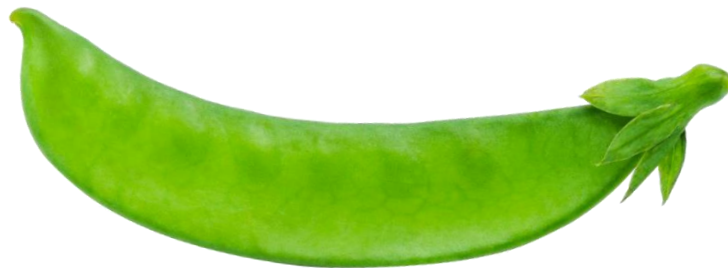
Elior, Positive Foodprint Plan

L’empreinte alimentaire positive

Chaque jour, nos équipes servent 4,4 millions de convives dans 15 pays. Cela nous donne la responsabilité d’apporter nos solutions aux problématiques sur lesquelles nous pouvons avoir un impact positif :

- les problématiques de santé publique liées à l’alimentation,
- la gestion des problèmes environnementaux causés par l’agriculture,
- la réduction du gaspillage alimentaire ou la création d’emplois qualifiés.

Avec notre stratégie RSE (responsabilité sociétale de l’entreprise) baptisée Elior Group Positive FoodPrint Plan™, nous voulons laisser une empreinte positive du champ à la fourchette, en lien avec nos fournisseurs, clients, convives et collaborateurs. Ce plan repose sur quatre engagements qui couvrent l’ensemble de notre chaîne de valeur, des approvisionnements durables de nos ingrédients aux choix sains et innovants que nous proposons à nos convives, de notre manière de réduire le gaspillage alimentaire à notre façon d’aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.



THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN™**

1. DES ALIMENTS SAINS ET BONS

NOTRE
OBJECTIF

Aider nos convives à préserver leur santé
en leur proposant des choix sains et en les sensibilisant.



1.1 Des produits sains, surs et équilibrés

Dans le cadre du Positive FoodPrint Plan, stratégie RSE d'Elior Group, et en tant que donneur d'ordre responsable et engagé, Elior achats France intègre les impacts environnementaux et sociétaux de ses achats, en sus des critères économiques, qualité, d'hygiène et de sécurité.

Elior achats France est convaincu que la performance de ses prestations d'achats est intimement dépendante :

- des critères de sélection de ses produits : **mieux apprécier son offre**
- d'une relation respectueuse avec ses parties prenantes : **mieux collaborer avec ses partenaires**

Pour garantir une sécurité optimale, Elior a mis en place une organisation permettant une surveillance et une maîtrise continue de la qualité alimentaire et sanitaire de ses produits.

Le groupe se distingue par une démarche historique en matière de sécurité des aliments.

À travers ses certifications ISO 9001 et 22000, gages de professionnalisme vis-à-vis de ses clients et des services officiels, Elior achats France démontre son expertise en matière de Qualité et Sécurité des denrées alimentaires.

Des exigences strictes en termes de traçabilité et sécurité encadrent l'évaluation des produits : les fournisseurs s'engagent à fournir des produits ou prestations respectant les spécifications qualité contractuelles, les normes et réglementations en vigueur et à mettre en place des exigences similaires auprès de leurs fournisseurs et sous-traitants.



1^{er} acteur de la restauration
à détenir la certification en central



1^{er} acteur de la restauration à dématérialiser
ses contrôles d'hygiène
pour encore plus de sécurité

1.2 Nos fondamentaux pour des achats durables

Interdiction des produits étiquetés OGM

Depuis juillet 2003, en application des recommandations de notre Comité Scientifique, **aucun produit étiqueté OGM n'est référencé dans le Groupe**, ni proposé à la consommation sur les restaurants Elior.



Interdiction de l'huile de palme

Elior a **déréférencé l'huile de friture 100% palme** depuis 2004 et propose désormais des huiles alimentaires sans huile de palme. Liée à la déforestation et riche en acide gras saturés, l'huile de palme contenue dans les produits alimentaires de fournisseurs Elior est remplacée par d'autres huiles végétales.



Interdiction des produits ionisés

L'irradiation des aliments (ou ionisation) est une technique de conservation et de décontamination des aliments qui consiste à soumettre ceux-ci à un rayonnement ionisant. Depuis 2005, Elior a **interdit l'approvisionnement en produits ionisés ou fabriqués à partir d'ingrédients ionisés**.



Limitation des acides gras trans

Les acides gras trans sont facteurs de risques cardiovasculaires. En l'absence de réglementation, **Elior a fixé ses propres normes très strictes** sur les teneurs en acides gras trans de ses principales familles de produits industriels, les huiles, les margarines et les biscuits.



2. DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES

NOTRE OBJECTIF

Rendre nos produits plus responsables
en optimisant nos approvisionnements.



2.1 Un partenaire impliqué

Selon la façon dont sont cultivés et produits les ingrédients, leurs forts impacts environnementaux et sociaux sont plus ou moins positifs.

Nous travaillons donc sur les dix ingrédients avec lesquels nous pouvons avoir le plus d'impact positif via l'approvisionnement durable et le développement de standards ad hoc. Nous ciblons ainsi des filières de produits, avec des préoccupations comme le bien-être animal, le développement d'une pêche responsable ou l'usage réduit des pesticides. Nous serons aux côtés de nos fournisseurs pour les aider à répondre à nos critères.

Dans le cadre de sa **Politique Achats Responsables**, Elior s'est doté d'un outil pour réaliser l'évaluation de ses fournisseurs sur les trois volets de la RSE : social, environnemental et sociétal : ACESIA développé par AFNOR sur la base de **l'ISO 26000** (certifiant la responsabilité sociétale des entreprises).

Elior évalue ainsi ses fournisseurs et met en place des plans de progrès RSE avec eux, le cas échéant.

Cet outil permet aussi **d'approfondir le dialogue** avec ses fournisseurs et de **valoriser les bonnes pratiques**.

Elior dispose donc d'**une vision à 360° de son panel fournisseur** et garantit à ses clients non seulement des produits de qualité, respectueux des normes de sécurité alimentaire mais également des produits responsables.

16 QUESTIONS

Social	Santé & sécurité Management RH Gestion des emplois et des compétences Insertion/Handicap
Environnemental	Management de l'environnement Gestion des déchets Eau Energie Biodiversité
Transverse	Conformité réglementaire Achats Eco-socio-conception
Gouvernance	Politique & ambition Relation avec les parties prenantes Loyauté dans les affaires
	Ancrage territorial

2.2 Une chaîne d'approvisionnement durable

Des produits locaux

Dans le cadre de sa politique Achats Responsables, le groupe Elios s'engage à référencer des produits responsables et à faciliter l'accès des PME par les approvisionnements de proximité.



Le service achats s'appuie sur ses acheteurs régionaux et leurs démarches locales, sur ses distributeurs de fruits et légumes, afin de structurer les filières d'approvisionnement locales et assurer la juste rémunération des producteurs.

Nous limitons ainsi, les kilomètres parcourus entre le champ et la fourchette et proposons des produits locaux de saison.

Promouvoir l'agriculture biologique

Les **cultures Biologiques** sont **respectueuses de la nature** (rotation des cultures, recyclage des matières organiques, absence de produits chimiques ou d'OGM), **des élevages** et de la **transformation des aliments**. Elles respectent la **saisonnalité des produits** et privilégient ainsi les productions locales limitant en outre l'impact des rejets nocifs liés au transport.

2000	• Création de la première gamme BIO Elios
2003	• Rapprochement Elios / Synabio (Syndicat des entreprises Bio) pour construire l'approvisionnement en restauration, dans un contexte de faiblesse de l'offre
2008	• Organisation du forum Bio interne Elios pour élargir la connaissance sur le Bio (produits, circuits...)
2009	• Référencement des premières plateformes adhérentes FNAB et MBIM
2015	• Signature de la Démarche de Progrès avec la FNAB et MBIM



Elios s'engage aux côtés de la FNAB et MBIM (Vidéo – 2m19s) :



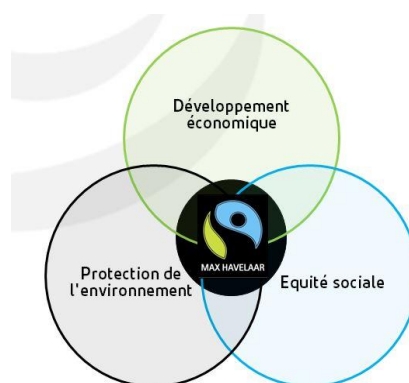
C'est ce savoir-faire et cette maîtrise reconnue de l'offre Bio, qu'Elios met à la disposition des établissements afin de servir une **prestation Bio sécurisée**.

Développer des produits issus du Commerce Equitable

Le commerce équitable contribue directement au Développement Durable en offrant des **relations commerciales plus justes basées sur le dialogue et la transparence, le respect des droits des producteurs de l'hémisphère sud et la préservation de l'environnement.**

Engagé depuis 2005 avec l'association MAX HAVELAAR, Elior référence **plusieurs centaines de produits labellisés** comme le riz, la confiture ou le quinoa. Soit plus de 2 millions d'euros de chiffres d'affaires confiés au secteur de l'économie sociale et solidaire.

Deux forums internes sur le commerce équitable ont permis de sensibiliser le personnel d'Elior.



La protection des ressources halieutiques

> Pour aller plus loin, la certification MSC

Notre partenaire HALIEUTIS, avec lequel nous travaillons déjà pour l'approvisionnement en poissons non labellisés, bénéficie d'une **certification MSC**. Cette certification délivrée par le Marine Stewardship Council, prouve le caractère durable de son activité.

Cette certification couronne les **bonnes pratiques de gestion pour préserver des emplois, assurer la pérennité des stocks de poissons et contribuer à la protection du milieu marin.**



> Notre partenariat avec Mr. Goodfish

Elior et Mr. Goodfish ont signé le 27 février 2017 une convention de partenariat visant à renforcer l'offre de poissons issus de la pêche responsable dans les restaurants d'Elior en France.

En s'associant à Mr. Goodfish, Elior confirme son engagement à préserver la biodiversité en adaptant ses approvisionnements en ressources halieutiques à l'évolution des écosystèmes marins et aux recommandations des parties prenantes expertes.



2.3 Privilégier le matériel écoresponsable

Participer à la création de produits responsables

> Le gant Temp Cook

Le groupe Elior mise sur l'innovation afin d'assurer à ses équipes une sécurité sans cesse renforcée. Ainsi, Elior a **participé à l'élaboration du gant de protection thermique Temp-Cook** avec la société Spontex Professionnel.

Ce gant, récompensé par le prix Apria de l'innovation 2008 et le prix de l'Innovation Préventica Méditerranée 2010 dans la catégorie "Equipements et Protections individuelles", contribue à assurer la sécurité des collaborateurs et prévenir les risques de brûlures et de coupures en cuisine.



> Les barquettes biodégradables

Engagé dans la réduction de son empreinte écologique, notre groupe souhaite réduire durablement sa consommation de plastique en proposant une solution alternative écologique à l'utilisation des barquettes plastiques.

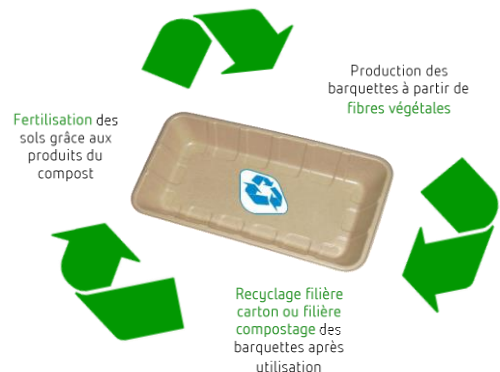


Nos barquettes **sont biodégradables à 100%** grâce à leur composition en **fibres de cellulose provenant de bois de forêts européennes certifiées** et gérées durablement (Label FSC, PEFC). (Temps de décomposition : 90 jours)

Cette innovation Elior a été récompensée en 2013 par le **Grand Prix des R'Awards** dans la catégorie « éco-conception de produit/service ».

Nos barquettes garantissent des conditions d'hygiène et de sécurité renforcées :

- Elles sont aptes à entrer en contact avec un aliment et bénéficient, à ce titre, d'un **certificat d'alimentarité**.
- Résistantes à la chaleur, elles permettent une réduction des risques de brûlures.
- Valorisable via la filière carton (bac jaune).



Utiliser des produits écoresponsables

> Nos barquettes allégées en plastique

Afin de réduire la quantité de plastique jetable utilisée dans nos cuisines, Elior a développé avec ses fournisseurs des **barquettes allégées en plastique**.

A titre d'exemple, la barquette GN 1/3 passe de 52,5 grammes à 42,4 grammes par unité, soit une **diminution de 19% du poids de plastique**.

Par ailleurs, nous réduisons au maximum l'usage des barquettes individuelles et optimisons l'utilisation de **barquettes collectives**.

> Des véhicules propres pour la livraison

Nous avons établi un partenariat avec la société de location Petit Forestier afin de mettre en place des camions respectant la **dernière Norme Européenne Euro 6**.

Les normes européennes d'émission, dites normes Euro sont des règlements de l'Union Européenne qui **fixent les limites maximales de rejets polluants** pour les véhicules roulants.



La norme Euro 6 est actuellement **la plus contraignante** en matière de **réduction des émissions de polluants**.

Nous livrons aussi nos repas à l'aide de **véhicule GNV**. Le gaz naturel est constitué d'environ 97 % de méthane obtenu grâce à la valorisation des bio-déchets par méthanisation.

Véhicule des collaborateurs :

Elior a établi un accord-cadre avec le constructeur français automobile Renault pour avoir des véhicules :

- Compatibles avec la norme d'essence E85 ou bioéthanol (type Mégane)
- Emettant moins de 130 mg de CO₂/km, assemblés dans des usines ISO14001, recyclables à 95% et dont 5% des composants plastiques sont déjà issus du recyclage (type Renault Eco2)
- Electrique

Des formations à l'éco-conduite

Au-delà d'une flotte de véhicules responsables et durables, nos collaborateurs bénéficient de formations à l'éco-conduite afin qu'ils acquièrent une conduite économique et respectueuse de l'environnement.

> Le programme Fibre Citoyenne pour les tenues de notre personnel

Par son activité de services de restauration, Elior adopte une démarche de responsabilité en matière de conditions de travail pour son personnel et attache une attention toute particulière aux tenues de travail. Cette politique s'est traduite par l'adhésion au **programme Fibre Citoyenne**.

Choix du tissu, mode de production, sélection des fournisseurs : notre tenue est l'une des réalisations concrètes de notre engagement en faveur du développement durable.

Le programme fibre citoyenne, auquel nous avons adhéré pour la conception, la fabrication et l'entretien de notre tenue, crée un cadre strict à respecter sur l'ensemble de la filière :

- **Interdiction** aux confectionneurs d'utiliser des **colorants nocifs** pour l'environnement, voire cancérogènes ; ou avec des **fibres allergènes / irritantes** ; pour préserver la sécurité de nos collaborateurs.
- **Respect des normes de l'Organisation Internationale du Travail (OIT)** par les ateliers de fabrication.
- **Respect par les blanchisseurs des principes de précautions** en matière de respect de l'environnement.



> Des produits d'entretien ecolabel

Depuis de nombreuses années, le groupe Elior utilise les **produits de la gamme ECOLAB spécialisé dans la conception de produits d'hygiène et d'entretien non polluants**.



ECOLAB nous permet aujourd'hui **une utilisation économique et écologique des produits nettoyants**. Les produits lessiviels qu'il nous fournit sont éco-conçus pour respecter l'environnement et répondent à des normes très strictes. Ils ne présentent **aucune écotoxicité ni phytotoxicité**.

L'impact environnemental d'un produit d'hygiène ou de désinfection étant intimement lié à son mode d'utilisation, un accent tout particulier est mis sur :

- la **formation du personnel** amené à manipuler celui-ci,
- la mise en place systématique de **doseurs automatiques**.

3. UNE ECONOMIE CIRCULAIRE

NOTRE OBJECTIF

Lutter contre le gaspillage (alimentaire ou autre) grâce à l'innovation et aux partenariats, afin de contribuer à une économie circulaire.



3.1 La gestion des énergies et des fluides

Afin de coordonner ses actions environnementales, Elior s'appuie sur une démarche claire de préservation de nos ressources autour de 4 directives clés :

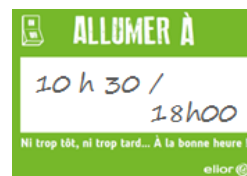
- **Veiller** à l'évolution de la réglementation et à son respect par des audits sur sites,
- **Analyser** et diffuser les meilleures pratiques,
- **Répondre** aux exigences et problématiques environnementales de nos clients,
- **Promouvoir** auprès des équipes les gestes éco-citoyens.

Cette démarche s'inscrit dans une volonté réelle de produire des repas de manière propre et responsable en favorisant **les équipements à faible consommation** (ampoules basses consommations, mousseurs pour les robinets, détecteur de présence ...).

La maîtrise des consommations d'énergie

Elior vous propose plusieurs axes d'actions :

- Un **Plan d'Allumage** pour mettre en route les appareils uniquement lorsque c'est nécessaire,
- Adopter en production des pratiques plus efficaces et moins consommatrices d'énergie. Ne pas oublier de **couvrir les préparations** pour une cuisson plus rapide et moins consommatrice,
- Favoriser l'utilisation en décalé des matériels lorsque c'est possible,
- **Sensibiliser le personnel** aux bons gestes Développement Durable et à la réduction des consommations d'énergie grâce à des kits de communication comprenant : affiches, stickers.



Le développement des énergies renouvelables



A partir du 1^{er} janvier 2016, Elior opte pour une nouvelle formule EDF, l'offre « **100% équilibre** ».

Dans le cadre de ce partenariat, EDF s'engage à injecter sur le réseau de **l'électricité, certifiée d'origine renouvelable** (énergie éolienne et solaire), l'équivalent de l'intégralité des dépenses en énergie électrique du groupe.

Pour assurer le suivi et le contrôle de nos engagements, EDF s'engage à nous communiquer régulièrement les numéros de garantie d'origine émis par le Réseau de Transport d'Electricité (RTE) correspondant à l'intégralité de notre consommation énergétique.





La maîtrise des consommations de fluide

Des **actions simples** peuvent être mise en place pour **économiser nos consommations d'eau** :

- Investir dans du **matériel éco-responsable** (lave-vaisselle, auto-laveuse, ...),
- Installer des **robinets-économiseurs** sur les plonges, lave-mains et lavabos,
- Rincer les **fruits et les légumes dans un récipient d'eau** plutôt qu'à l'eau courante,
- **Entretenir régulièrement et vidanger les bacs à graisse** filtrant les eaux usées,
- Mettre des **doseurs calibrés** pour utiliser modérément les produits d'entretien écologiques,
- **Sensibiliser le personnel** aux bons gestes développement durable et à la réduction des consommations d'énergie grâce à des kits de communication comprenant : affiches, stickers.



> Des autocollants éco-citoyens

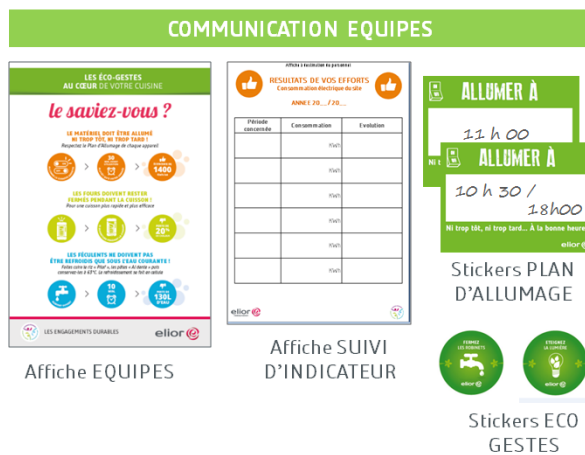
 <p>Nous adoptons une attitude respectueuse de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - En communiquant et échangeant sur nos gestes éco citoyens - En faisant la chasse au gaspillage et appliquant des pratiques respectueuses - En minimisant la consommation de papier 	 <p>Nous économisons nos ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> - En optimisant l'utilisation du matériel de cuisine et de service - En adaptant la consommation énergétique à nos besoins - En appliquant des dispositions visant à réduire les consommations d'eau 	 <p>Nous gérons et réduisons nos déchets efficacement</p> <ul style="list-style-type: none"> - En effectuant le tri sélectif partout où cela est possible - En collectant et en valorisant nos consommables informatiques - En sensibilisant à la réduction des déchets 	 <p>Nous achetons en respectant environnement et bien-être</p> <ul style="list-style-type: none"> - En dosant automatiquement nos produits lessiviels pour une meilleure utilisation - En achetant des consommables à faible impact sur l'environnement - En privilégiant les fournisseurs partageant nos convictions éco-citoyenne
---	--	---	--

> Nos kits « économies d'énergie »

En 2015, Elixir innove en équipant ses sites d'une **nouvelle signalétique sur les consommations énergétiques**.

Ce « **kit économies d'énergie** » met en avant plusieurs actions orientées développement durable :

- Allumer les appareils uniquement lorsque c'est nécessaire,
- Adopter en production des pratiques plus efficaces et moins consommatrices d'énergie,
- Sensibiliser les équipes et les convives aux bons gestes développement durable Elixir.



Le Kit comprend :

- 2 Affiches Equipes
- 2 Planches de 12 stickers « plan d'allumage »
- 1 Fiche bonne pratique « Allumer le matériel ni trop tôt, ni trop tard »
- 1 Livret « les bons gestes DD Elixir »
- 2 Planches de stickers « éco-citoyens »
- 1 Marqueur permanent



Nos modules de formation sur le développement durable

Pour l'ensemble de ses salariés, Elixir propose un module de formation spécifique sur le développement durable.

Les objectifs :

- Acquérir une vision globale et concrète du développement durable.
- Sensibiliser et responsabiliser au développement durable.
- Mesurer l'impact de nos pratiques personnelles et professionnelles.

3.2 Bien manger sans gaspiller



Chez Elios, nous sommes convaincus que le gaspillage alimentaire n'est pas une fatalité.

Parce que le « **le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas** », Elios a bâti une démarche globale du champ à l'assiette basée sur le **plaisir de manger** et la **réduction des déchets**.

Vous trouverez ci-dessous, la synthèse des actions menées.

Du champ à l'assiette



L'éducation au goût est essentielle dans notre démarche de lutte contre le gaspillage et nous travaillons chaque jour à améliorer la **qualité et la diversité des repas** proposés.

Pour atteindre cet objectif, Elios :

- **Sélectionne des produits de qualité**, locaux et sains,
- **Améliore ses techniques culinaires** en formant ses équipes, en collaboration avec **Ducasse Conseil**,
- **Favorise la consommation de fruits et de légumes**, en les proposant sous des formes variées,
- **Innove dans vos menus**, en intégrant des nouvelles recettes chaque année,
- Contrôle la **satisfaction des convives** et fait évoluer ses recettes en fonction.



Objectif : « zéro déchet »



La surproduction est l'un des facteurs générant du gaspillage alimentaire. C'est pourquoi, il est important de viser le « Zéro déchet », de **cuisiner la juste quantité** mais aussi de **sensibiliser les acteurs** pour obtenir une prise de conscience durable et **ancrer les bonnes habitudes responsables**.

Elios axe ses actions sur plusieurs thématiques essentielles:

- Le **pilotage de la production** des repas grâce à son logiciel de gestion, Elixir,
- La **mise en valeur de la prestation**, en formant ses équipes,
- **L'éveil et l'éducation au goût des enfants**,
- La **sensibilisation** des acteurs de la restauration (agents, animateurs et enfants), par le biais d'**ateliers pédagogiques, d'animations, d'affichages et de mobiliers spécifiques**,
- L'estimation du gaspillage alimentaire par site,
- L'**ajustement des quantités dans le respect du GERMEN** pour les convives élémentaires,
- La mise en place de **repas à 4 composantes** pour les enfants de maternelles.

Donner une seconde vie



Malgré le dispositif déployé par Elios et la sensibilisation auprès de tous les acteurs, nous ne pouvons supprimer complètement le gaspillage alimentaire. Cependant, nous menons en parallèle des actions permettant de **recycler les biodéchets** :

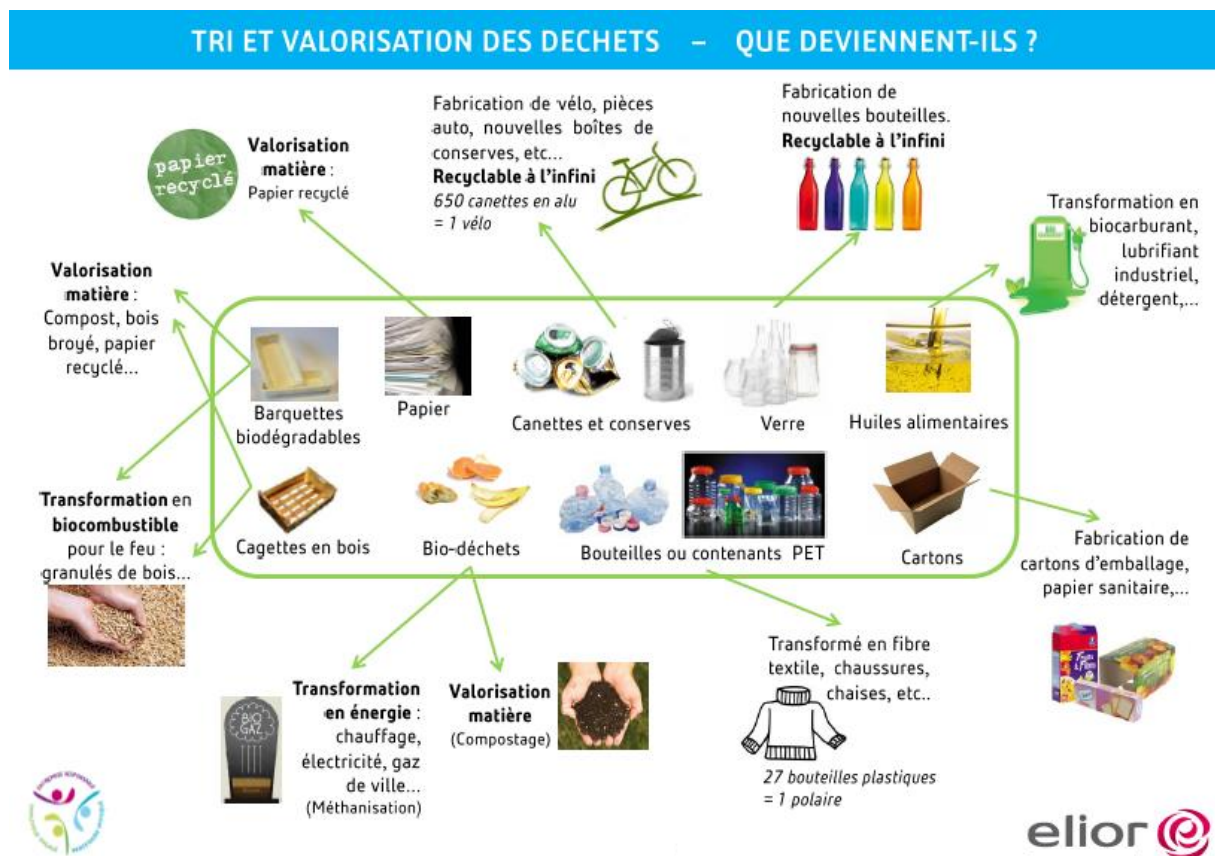
- Faire des **dons alimentaires** aux associations locales ;
- Utiliser le **pain non présenté**, pour confectionner, dans le cadre d'un atelier, des **muffins et cookies** ;
- **Collecter et valoriser** les biodéchets pour créer de **l'énergie ou du compost**.

3.3 La gestion des déchets

Notre gestion des déchets banals

Nous cherchons à **optimiser la gestion de nos déchets**, et en **partenariat avec nos clients** nous mettons en place des actions pour **réduire notre empreinte écologique** :

- Nous nous engageons à **optimiser le tri sélectif** en fonction des filières de recyclage disponibles (cartons, conserves...).
- Nous collectons et nous assurons le **suivi de nos cartouches d'encre et de nos piles usagées** susceptibles de polluer l'environnement. Elles sont collectées partout en France par une société spécialisée, puis sont recyclées.
- Nous utilisons des **serviettes fabriquées à partir de fibres recyclées**. Le traitement (défibrage, épuration, désencrage) permet de réutiliser les fibres pour fabriquer de nouvelles feuilles de papier, serviettes, cartons...
- Nous utilisons pour l'usage courant de bureautique **du papier labellisé FSC, 100% pâte vierge ou hybride (mélangée à du papier recyclé)**.
- Nous **recyclons le papier** dans différents sièges et directions régionales du groupe.



Accompagner nos fournisseurs pour une réduction des déchets à la source

Un travail important a été engagé auprès de nos fournisseurs afin d'impulser **une véritable politique de diminution des emballages**.

Pour cela un poste spécifique a été créé au sein du service Qualité de notre service Achats.

De cette manière, les critères environnementaux font partie intégrante de nos exigences lors du référencement de nos fournisseurs.

Nous exigeons notamment :

- L'emballage en vrac plutôt qu'en conditionnements individuels pour **réduire le volume d'emballage**,
- Une **diminution du poids des emballages** : il s'agit autant du contenant des denrées que de l'emballage servant au transport,
- La **mise en place d'emballages biodégradables** ou recyclables, dès que cela est possible.

Nos actions sont entendues et portent leurs fruits : à titre d'exemple, **la suppression de l'étui carton sur une grande part de notre gamme de yaourts**. La **réduction du poids de plastique grâce à l'introduction de bulles d'air** à l'intérieur des plastiques et à la réduction des épaisseurs nous permettent de réduire nos déchets à la source.

La valorisation des huiles usagées

Depuis 2002, Elior **collecte et valorise ses huiles alimentaires usagées**. La pollution des eaux et les mauvais usages lors du recyclage (fabrication d'aliments pour animaux ou de produits cosmétiques) sont ainsi évités.

Elles sont utilisées pour :

- le **chauffage**,
- la fabrication de **biocarburants**.



4. UNE COMMUNAUTE DYNAMIQUE

NOTRE OBJECTIF

Créer et promouvoir des emplois de proximité ouverts à tous et aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.



Signataire de la **Charte de la Diversité** en 2005 et **membre de l'Association des Managers de la Diversité** depuis 2009, le groupe Elios s'est engagé à refléter dans ses effectifs la diversité de la société française et à faire de la non-discrimination et de la diversité des axes stratégiques de sa politique de responsabilité sociale.



4.1 La qualité de vie au travail

Nous sommes fiers de la diversité et du talent de nos collaborateurs. Nous voulons qu'ils puissent réaliser leur potentiel, et nous engageons pour cela à favoriser leur développement, quel que soit leur niveau d'entrée dans le groupe. Nous récompenserons leur travail et leur implication de façon appropriée, au bénéfice de l'individu, de la communauté et de l'entreprise toute entière. Notre secteur peut être un vecteur d'intégration sociale, et nous avons l'opportunité de permettre à nos collaborateurs de développer leurs compétences. Nous souhaitons également améliorer l'image et la réputation des métiers de la restauration en général.

4.2 La formation de nos collaborateurs

Elios s'est développé grâce au talent de ses collaborateurs. Notre politique de ressources humaines est fortement axée sur la formation, pour **favoriser l'évolution professionnelle de ces hommes et de ces femmes, au service du bien-être de tous**. La professionnalisation de notre personnel constitue en outre la garantie d'une prestation de qualité à destination de nos clients.

4.3 La promotion interne

La promotion interne est un autre maillon très important de notre politique de ressources humaines. Faire progresser nos collaborateurs est pour nous un point fort : **en 3 ans, 750 personnes ont pu bénéficier d'une promotion interne**. À travers le programme « Trajectoires », nous avons développé des parcours de formation, avec l'objectif principal de faire évoluer 10 % de nos salariés vers un poste à responsabilité.

4.4 Promouvoir la diversité

L'égalité professionnelle entre hommes et femmes

Des mesures spécifiques ont été prises visant à **réduire les écarts salariaux entre hommes et femmes** dans les emplois traditionnellement occupés par des hommes, comme notamment les métiers en cuisine.

A l'occasion de la journée de la femme 2014, Elior a choisi de valoriser le parcours de ses collaboratrices à travers **un web documentaire « Un jour avec elles »**. L'opportunité de donner la parole à ces femmes qui exercent des métiers dits « masculins ».



L'emploi des personnes en situation de handicap

En 2010, la **création de la Mission Handicap chez Elior** a permis de mettre en place des **plans d'action favorisant l'implication** de l'ensemble des équipes par une communication interne auprès de l'ensemble des collaborateurs.



Ainsi sont nés des ateliers de simulations théâtrales, des formations visant à professionnaliser le recrutement, l'intégration et le maintien dans l'emploi des collaborateurs handicapés. Aussi, accueillons-nous au sein de nos équipes des stagiaires et du personnel reconnu « travailleur handicapé » :



- Plus de 2 000 collaborateurs en situation de handicap exercent leur activité au sein d'Elior,
- Plus de 100 collaborateurs en situation de handicap sont recrutés chaque année en CDI,
- Le taux d'emploi global de personnes handicapées est de 6.50 %.

Sur le terrain, **des partenariats existent avec 125 entreprises adaptées et ESAT**, pour un chiffre d'affaires d'un million d'euros.

L'insertion professionnelle

Pour accompagner le retour au travail de personnes durablement éloignées de l'emploi, le groupe Elior a créé des partenariats avec de nombreuses Entreprises de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI).

Ainsi **75 ETTI sont référencées** sur le territoire national.

L'emploi des seniors

Elior s'engage sur un **maintien dans l'emploi des seniors à hauteur de 12%**.

Suite à la signature d'un accord sur l'emploi et la gestion des seniors, de nombreuses actions ont été mises en œuvre afin de promouvoir le développement et la valorisation des compétences à travers l'accès à la formation, la transmission de leur savoir par le biais du tutorat, l'amélioration de la qualité de leur vie au travail mais aussi leur évolution professionnelle.

Le contrat de génération, entrée en vigueur depuis peu est une suite logique de **la volonté d'Elior de s'appuyer sur l'expérience et l'expertise des seniors**.

Ainsi **8,7% des collaborateurs recrutés en CDI** sont âgés de 50 ans et plus.



contrat de génération
POUR L'EMPLOI, TOUS ENSEMBLE

L'accès à l'emploi des plus jeunes

Elior soutient le programme de l'association « 100 chances 100 emplois ».

L'objectif de ce dispositif vise à rétablir **l'égalité des chances pour les jeunes adultes âgés de 18 à 30 ans issus des quartiers sensibles**.

Il propose un **parcours en trois temps** pour faciliter l'accès à l'emploi durable à des jeunes peu qualifiés :

- un repérage par les missions locales des jeunes,
- une formation de 4 jours pour définir un projet professionnel,
- des entretiens avec les représentants des entreprises partenaires.

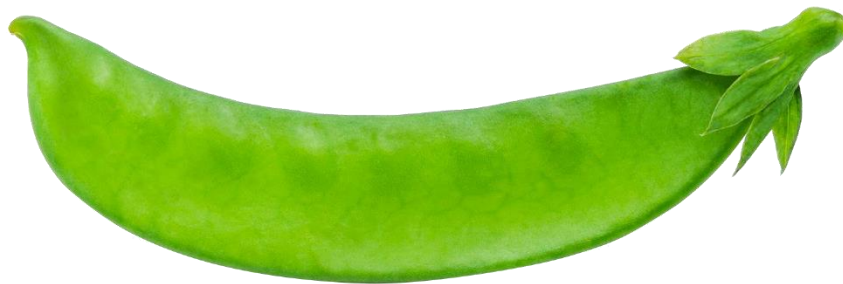


27,5% des collaborateurs recrutés en CDI ont moins de 26 ans.

La lutte contre l'illettrisme

Elior propose **des formations adaptées aux besoins des salariés volontaires**, qui facilitent l'accès à des **parcours de formation interne certifiant ou diplômant**. Pour beaucoup, il s'agit là de leur premier diplôme.

Prêts pour demain !



RETENIR L'ESSENTIEL



Le GOUT dans l'ASSIETTE



Des produits de qualité pour des recettes gourmandes

Une politique d'achats responsable

La Direction Générale des Achats et de la Logistique (DGAL), structure d'appui, certifiée :

- ISO 9001 : Qualité et Procédure,
- ISO 22000 : Sécurité Alimentaire.



Une traçabilité rigoureuse et informatisée de l'origine des produits.

Nos engagements qualité sur les produits

Toutes nos viandes fraîches d'origine France :

- **Bœuf** race à viande, Bio et locale
- **Veau** origine France
- **Volaille** Bio et locale
- **Porc** Bleu Blanc Cœur et local et du jambon Label Rouge
- **Agneau** origine France en saison
- **Poissons** pêche durable MSC, Global GAP



Des recettes gourmandes et équilibrées

- Des offres dédiées à chaque catégorie de convives pour respecter les plans alimentaires et les exigences de tous.
- 50 nouvelles recettes chaque année pour enrichir nos menus.
- Des recettes régionales intégrées dans vos menus.
- Des guides de découpe des fromages et des fruits pour mettre en valeur les produits et ouvrir l'appétit.
- Des produits d'épicerie adaptés aux préparations pour la Petite Enfance.

Priorité au « fait-maison »

Nous privilégierons les préparations « maison » réalisées sur place, à partir de produits frais et nobles :

- 100% des Vinaigrettes « maison »
- 100% des Potages et Purées « maison »
- 100% des Compotes « maison »

Priorité aux produits locaux et bio

- Jusqu'à 55% de produits locaux (<150km)
- Du pain local fabriqué avec de la farine BIO
- 100% des yaourts, fromages blancs et crème desserts BIO et locaux
- Des viandes locales.
- Le respect de la Loi EGALIM : des menus comportant 69% d'alimentation durable en dont 51% de produits BIO (en valeur d'achats), certifiés par Ecocert



Des animations pour tous vos convives

Rythmer l'année et faire découvrir à tous vos convives de nouvelles saveurs autour de 4 grandes thématiques :



Saveurs et découvertes



Nutritionnelles



Développement Durable



Calendaires

Des ateliers organisés par petits groupes d'enfants : Petits-déjeunons ensemble, Equilibre alimentaire, Chasse au Gaspi, Régaler plutôt que gaspiller, ... et chaque année, un menu concocté par un grand Chef Local.

Un coffret de bienvenue pour les personnes âgées à domicile et de petites attentions tout au long de l'année



Le GOUT du SERVICE

Une équipe dédiée, un accompagnement réel

Une équipe JOIGNABLE à tout moment

Maria GONZALEZ, Directeur de la Restauration, garant de la qualité de la prestation et dédié à 100% à la cuisine d'Auxerre

Marie-Alix GODARD, Diététicienne : garante de la qualité nutritionnelle des repas servis à vos convives

Fabrice LELOUP, Directeur d'Exploitations sur la Région Grand Est, pour veiller au bon suivi des indicateurs de performance et à votre satisfaction

Des formations adaptées à chaque métier

Notre démarche QUALITE

Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue Proximity Reflex, nos équipes s'assureront de votre satisfaction tout au long du contrat :



- **Des réunions régulières** : suivi mensuel, commission de restauration, bilan trimestriel et bilan annuel
- Un **tableau de bord mensuel**, garant de nos engagements.

Une logistique DURABLE

- Des **véhicules au Gaz Naturel de Ville et Electrique nettoyés intégralement chaque jour.**

- Des **tournées géo localisées** avec notre application « **Servi chez vous** » pour faciliter la veille sociale auprès des bénéficiaires livrés à domicile.



- Des 100% **barquettes biodégradables et compostables** pour les plats chauds, recyclables via la filière carton.



- Des **tenues en « Fibre Citoyenne »** avec un change quotidien pour tous les agents.



- Des produits d'entretien **écolabélisés.**



Un plan de CONTINUITÉ SANS FAILLE

- Des **procédures d'urgence** pour répondre à toutes les situations (panne, retard, absence de chauffeur, grève, rupture de carburant, encombrement des routes, ...)
- La continuité du service public assurée par notre **réseau** de cuisines centrales, dont celle située à Corbeil-Essonnes

Des outils pour COMMUNIQUER

Elixir : un logiciel efficace de gestion de production de la cuisine centrale, développé en réseau et paramétré spécifiquement pour chaque catégorie de convives.

Notre **application bon'App** accessible sur ordinateur, smartphone et tablette pour **faciliter la vie des familles** (menus, allergènes, animations, conseils diététiques,...).

Notre **portail restaurant KOOKIZ** pour commander les repas et les produits d'épicerie.

Notre **portail Servi Chez Vous**, un espace de travail collaboratif accessible aux **représentants du CCAS.**



Des **enquêtes de satisfaction** confiées à **BVA** en toute transparence.

Une SÉCURITÉ ALIMENTAIRE encadrée

Le pilotage du **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** strictement appliqué.

Des analyses et audits réguliers pour garantir le respect des normes HACCP

- En **cuisine centrale** : audits externes et audit interne ; des analyses bactériologique chaque mois.
- Dans les **crèches** : audit externe par an et des analyses bactériologiques.

Un **plan de formation continue adapté à chaque agent**, en cuisine centrale et dans les satellites.

Un **savoir-faire en gestion de crises alimentaires**

Le GOUT des AUTRES

Lutter contre le gaspillage alimentaire



- Notre processus d'Innovation culinaire où **toute nouvelle recette est testée et approuvée par les convives,**
- Des actions menées pour réduire les « retours d'assiette » avec un **travail sur la qualité et présentation des produits,**
- La gestion prévisionnelle des commandes et **l'adaptation des grammages aux attentes des convives.**
- Compléter le dispositif de **tables de tri** et assurer **la collecte et la valorisation des biodéchets dans les écoles.**



THE FOOD GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN**

































1.1











Propositions de Menus



AUXERRE

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pavé de saumon au bouillon	 Escalope de poulet au bouillon	Filet de limande au bouillon	 Sauté de veau au bouillon	Steak haché de bœuf
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets de carottes	Galets de courgettes	Galets de céleri	Galets d'haricots verts	Galets d'épinards
Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile
Compote de poires	Compote de pomme banane	  Compote de pommes BIO	Compote de pomme pêche	Compote de pomme abricot
 Pain BIO 	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain BIO 
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Emincé de volaille au bouillon	Sauté d'agneau au bouillon	  Sauté de bœuf BIO au bouillon	 Poulet rôti au bouillon	Filet de Hoki au bouillon
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets de courgettes	Galets de haricots verts	Galets de carottes	Galets de potiron	Galets de brocolis
Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile
Compote de pomme	  Compote de pommes poires BIO	Compote de pomme abricot	Compote de pomme banane	Compote de pomme pêche
 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de volaille au bouillon	Steak haché	Médailillon de merlu au bouillon	 Sauté de bœuf au bouillon	Omelette
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets d'épinards	Galets de céleri	Galets d'haricots verts	Galets de carottes	Galets de courgettes
Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile
Compote de poire	Compote de pomme abricot	Compote de pomme banane	Compote de pomme	Compote de pomme coing
 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin au bouillon	Sauté de volaille au bouillon	  Rôti de veau BIO au bouillon	Filet de limande au bouillon	Viande hachée au bouillon
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets d'haricots verts	Galets de brocolis	Galets de courgettes	Galets de carottes	Galets d'épinards
Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile	Lait infantile
Compote de pomme pêche	Compote de pomme pruneaux	Compote de pomme	Compote de pomme banane	Compote de poire



Pain



Pain BIO



Pain



Pain BIO



Pain



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison





























Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur





























































Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison






























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pavé de saumon à l'huile d'olive	 Escalope de poulet sauce crème	Filet de limande & citron	 Sauté de veau au jus	Steak haché de bœuf sauce tomate
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets de carottes	Galets de courgettes	Galets de céleri	Galets d'haricots verts	Galets d'épinards
  Yaourt nature BIO & sucre	Camembert	Comté	 Brillat Savarin	Tomme
  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	  Compote de pommes BIO	 Brownie maison	 Panna cotta & Coulis de framboises
 Pain BIO 	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain BIO 
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		
















































Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Emincé de volaille au jus	Sauté d'agneau	  Bœuf BIO bourguignon	 Poulet rôti	Filet de Hoki sauce aneth
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets de courgettes	Galets de haricots verts	Galets de carottes	Galets de potiron	Galets de brocolis
  Fromage blanc BIO nature & sucre	Cantal	  Yaourt BIO aromatisé à la poire	 Epoisses	 Langres
 Fruit de saison	  Compote de pommes poires BIO	 Fruit de saison BIO	  Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison
 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		










































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de volaille au jus	Steak haché aux oignons	Médaille de merlu sauce citron	 Sauté de bœuf sauce crème	Omelette & sauce tomate
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets d'épinards	Galets de céleri	Galets d'haricots verts	Galets de carottes	Galets de courgettes
  Yaourt nature BIO	 Soumaintrain	Saint Nectaire	Emmental	 Régal de Bourgogne
  Compote maison pomme miel	 Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	 Fruit de saison	  Pain d'épices BIO
 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin sauce beurre blanc	Saucisse de volaille	  Rôti de veau BIO au jus	Filet de limande sauce provençale	Bolognaise
Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre	Galets de pommes de terre
Galets d'haricots verts	Galets de brocolis	Galets de courgettes	Galets de carottes	Galets d'épinards
Coulommiers	 Crèmeux Bourguignon	  Yaourt BIO aromatisé à la pêche	 Chaource	  Fromage blanc BIO nature & sucre
 Gâteau d'Anniversaire Tarte Flan maison 	 Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	 Riz au lait BIO 	Fruit de saison
 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Betteraves BIO vinaigrette	 Taboulé à la semoule BIO	 Céleri vinaigrette	 Salade de tomates	Salade verte
Pavé de saumon à l'huile d'olive	 Escalope de poulet sauce crème	Filet de limande & citron	 Sauté de veau au jus	Steak haché de bœuf sauce tomate
Spaghetti	  Gratin de courgettes	   Purée de pommes de terre BIO	 Haricots verts	 Riz BIO
  Yaourt nature BIO & sucre	Camembert	Comté	 Brillat Savarin	Tomme
  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	  Compote de pommes BIO	 Brownie maison	 Panna cotta & Coulis de framboises
 Pain BIO 	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain BIO 
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Menu BIO</i>	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	Salade coleslaw BIO vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne	Melon	Salade de coquillettes vinaigrette
Emincé de volaille au jus	Couscous sauté d'agneau (Semoule BIO)	Bœuf BIO bourguignon	Poulet rôti & Ketchup maison	Filet de Hoki sauce aneth
Petits pois BIO		Carottes BIO	Pommes de terre BIO vapeur	Brocolis BIO
Fromage blanc BIO nature & sucre	Cantal	Yaourt BIO aromatisé à la poire	Epoisses	Langres
Fruit de saison	Compote de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison
Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO	Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison










































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates vinaigrette	  Salade de pommes de terre BIO vinaigrette	 Salade verte & chou blanc	  Pain de légumes sauce aneth	  Carottes râpées BIO vinaigrette
 Sauté de volaille au jus	Steak haché aux oignons	Médailillon de merlu sauce citron	 Sauté de bœuf sauce crème	Omelette & sauce tomate
 Riz BIO pilaf	 Poêlée de légumes BIO	 Boulgour BIO	  Coquillettes BIO semi complètes	Chou fleur persillé
  Yaourt nature BIO	 Soumaintrain	Saint Nectaire	Emmental	 Régal de Bourgogne
  Compote maison pomme miel	 Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	 Fruit de saison	  Pain d'épices BIO
 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		



Menus - Crèches 18 mois/3 ans



Semaine 4

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Menu BIO</i>	JEUDI	VENDREDI
 Pastèque BIO	 Salade d'haricots verts BIO	 Salade de riz BIO à la niçoise	 Concombre sauce crème & ciboulette	 Pain de maquereaux à la tomate
Filet de colin sauce beurre blanc	Saucisse de volaille	  Rôti de veau BIO au jus	Filet de limande sauce provençale	  Torsade BIO
 Printanière de légumes BIO	  Lentilles BIO	  Courgettes BIO	Carottes	à la bolognaise
Coulommiers	 Crèmeux Bourguignon	  Yaourt BIO aromatisé à la pêche	 Chaource	  Fromage blanc BIO nature & sucre
 Gâteau d'Anniversaire Tarte Flan maison 	 Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	 Riz au lait BIO 	Fruit de saison
 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Menus - Scolaire & Centres de loisirs



Semaine 1

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Cocktail de Rentrée</i> <i>Menu végétarien</i> <i>Menu BIO</i>			<i>Animation Régionale</i> <i>Menu Local</i>	<i>Menu 4 composantes</i>
Betteraves BIO vinaigrette Macédoine mayonnaise	Taboulé à la semoule BIO Salade de torsades BIO orientale	Céleri rémoulade	Salade de tomates Concombre vinaigrette	Salade verte Carottes râpées vinaigrette
Raviolis BIO au tofu & sauce tomate	Escalope de poulet sauce poulette	Filet de limande meunière & citron	Sauté de veau au jus	Steak haché de bœuf sauce poivre
	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre BIO	Haricots verts	Riz BIO
Yaourt nature BIO & sucre Fromage blanc BIO & sucre	Camembert Brie	Comté	Brillat Savarin Régal de Bourgogne	***
Fruits de saison BIO	Fruits de saison	Compote de pommes BIO	Brownie maison	Panna cotta & Coulis de framboises Panna cotta & coulis mangue
Pain BIO	Pain	Pain	Pain	Pain BIO
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Plats Maison	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Menus - Scolaire & Centres de loisirs



Semaine 2

LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI <i>Menu BIO</i>	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage Crêpe au fromage	Salade coleslaw BIO Céleri BIO rémoulade	Salade de blé BIO à la parisienne	Melon Pastèque	Pâté de foie & cornichons Saucisson sec & cornichons <i>SP : Roulade de volaille & cornichons</i>
Emincé de volaille sauce forestière	Semoule BIO façon couscous	Bœuf BIO bourguignon	Poulet rôti & Ketchup maison	Filet de Hoki sauce aneth
Petits pois BIO		Carottes BIO	Pommes de terre BIO sautées	Brocolis BIO
Fromage blanc BIO nature & sucre Yaourt nature BIO & sucre	Cantal Fourme d'Ambert	Yaourt BIO aromatisé à la poire	Epoisses Chaurce	Langres Crèmeux Bourguignon
Fruits de saison	Compote de pommes poires BIO Compote de pommes BIO	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Salade de fruits Fruit de saison
Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO	Pain
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Plats Maison	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Menus - Scolaire & Centres de loisirs



Semaine 3

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu 4 composantes</i>	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Concombre vinaigrette</p>	<p> Salade de pommes de terre BIO à l'orientale</p> <p> Salade de lentilles BIO</p>	<p> Salade verte & chou blanc</p>	<p> Pain de légumes sauce aneth</p> <p> Pain de légumes vinaigrette</p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p> Céleri BIO rémoulade</p>
<p> Sauté de volaille au jus</p>	<p>Keftas d'agneau sauce bédouin</p>	<p>Médailillon de merlu sauce matelote</p>	<p> Sauté de bœuf sauce crème</p>	<p>Omelette & sauce tomate</p>
<p> Riz BIO pilaf</p>	<p> Poêlée de légumes BIO</p>	<p> Boulgour BIO</p>	<p> Coquillettes BIO semi complètes</p>	<p>Chou fleur persillé</p>
<p>Yaourt nature BIO & sucre</p> <p> Fromage blanc BIO & sucre</p>	<p> Plateau de fromages Soumaintrain Brillat Savarin</p>	<p>Saint Nectaire</p>	<p>* * *</p>	<p> Régal de Bourgogne</p> <p>Saint Florentin</p>
<p> Compote maison pomme miel</p> <p> Compote maison pomme poire miel</p>	<p> Fruits de saison BIO</p>	<p> Crème dessert chocolat BIO</p>	<p> Fruits de saison</p>	<p> Pain d'épices BIO</p>
<p> Pain BIO</p>	<p> Pain aux céréales</p>	<p> Pain BIO</p>	<p> Pain</p>	<p> Pain</p>
<p> Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p> Volaille Label Rouge</p>	<p> Bœuf Race à Viande</p>	<p> Produits Locaux</p>	
<p> Plats Maison</p>	<p> Innovation culinaire</p>	<p> Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur</p>		















































Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Menus - Scolaire & Centres de loisirs



Semaine 4

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Menu BIO</i>	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
 Pastèque BIO Melon BIO	 Salade d'haricots verts BIO Betteraves BIO vinaigrette	 Salade de riz BIO à la niçoise	 Concombre sauce crème & ciboulette Salade Iceberg	 Pain de maquereaux à la tomate sauce cocktail Pain de maquereaux sauce aneth 
Filet de colin sauce bercy	 Chipolatas <i>SP : Saucisse de volaille</i>	  Rôti de veau BIO & moutarde	 Pizza aux légumes BIO	  Torsade BIO
 Printanière de légumes BIO	  Lentilles BIO	  Courgettes BIO	Pizza aux légumes BIO	à la bolognaise
Coulommiers Pont l'Evêque	 Crèmeux Bourguignon Epoisses	  Yaourt BIO aromatisé à la pêche	 Chaource Langres	 Fromage blanc BIO nature & sucre  Yaourt nature BIO & sucre
 Gâteau d'Anniversaire Tarte Flan maison 	 Fruits de saison BIO	  Fruit de saison BIO	 Riz au lait BIO  Semoule au lait BIO	Salade de fruits Fruit de saison
 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Plats Maison	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		


























Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Menus - Portage Semaine 1

AUXERRE

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	 Betteraves BIO vinaigrette  Paupiette de veau sauce andalouse Spaghetti  Yaourt nature BIO & sucre   Fruit de saison BIO 	Potage Fromage Dessert
MARDI	 Taboulé à la semoule BIO  Escalope de poulet sauce poulette  Gratin de courgettes Camembert  Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	 Céleri rémoulade Filet de limande meunière & citron  Purée de pommes de terre BIO  Comté  Compote de pommes BIO 	Potage Fromage Dessert
JEUDI	 Salade de tomates  Sauté de veau au jus  Haricots verts  Brillat Savarin Brownie maison	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Salade verte Steak haché de bœuf sauce poivre  Riz BIO Munster Flan vanille nappé caramel	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Brocolis tartare Coq au vin Pommes campagnarde  Carré de l'Est BIO  Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Terrine de saumon Foies de volaille sauce madère  Julienne de légumes BIO Faisselle nature & sucre Tarte aux pommes	Potage Fromage Dessert







































Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Un double choix de menus sera proposé au CCAS

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Roulé au fromage  Emincé de volaille sauce forestière  Petits pois BIO  Fromage blanc BIO & sucre   Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
MARDI	<ul style="list-style-type: none">  Salade coleslaw BIO   Couscous sauté d'agneau (Semoule BIO) Cantal  Compote de poires BIO  	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none">  Salade de blé BIO à la parisienne  Bœuf BIO bourguignon   Carottes BIO   Yaourt BIO aromatisé   Fruit de saison BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
JEUDI	<ul style="list-style-type: none">  Melon  Poulet rôti au jus   Pommes de terre BIO sautées   Epoisses  Crème dessert vanille BIO  	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none">  Pâté de foie & cornichons Filet de Hoki sauce aneth  Brocolis BIO  Langres Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
SAMEDI	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Carré de porc fumé sauce estragon  Lentilles BIO  Fournols  Fruit de saison BIO  	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	<ul style="list-style-type: none">  Concombre vinaigrette  Rôti de veau sauce tomate Emincé de poireaux  Petit suisse nature BIO & sucre Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Un double choix de menus sera proposé au CCAS

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Sauté de volaille au jus Riz BIO pilaf Yaourt nature BIO & sucre Compote maison pomme miel 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre BIO à l'orientale Keftas d'agneau sauce bédouin Poêlée de légumes BIO Soumaintrain & pain aux céréales Fruit de saison BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte & chou blanc Médailon de merlu sauce matelote Boulgour BIO Saint Nectaire Crème dessert chocolat BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Pain de légumes sauce aneth Sauté de bœuf sauce crème Coquillettes BIO semi complètes Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées BIO vinaigrette Omelette & sauce tomate Chou fleur persillé Régal de Bourgogne Pain d'épices BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
SAMEDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade lyonnaise Boudin aux pommes Purée de pommes de terre BIO Bleu Poires au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	<ul style="list-style-type: none"> Melon Pintade rôtie au jus Ratatouille BIO Fromage blanc BIO & sucre Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Fromage Dessert



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux






























Un double choix de menus sera proposé au CCAS

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Menus - Portage Semaine 4

AUXERRE

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	 Pastèque BIO Filet de colin sauce bercy  Printanière de légumes BIO Coulommiers Tarte Flan maison	Potage Fromage Dessert
MARDI	 Salade d'haricots verts BIO Chipolatas  Lentilles BIO   Crèmeux Bourguignon  Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	 Salade de riz BIO à la niçoise  Rôti de veau BIO & moutarde   Courgettes BIO   Yaourt BIO aromatisé   Fruit de saison BIO 	Potage Fromage Dessert
JEUDI	 Concombre sauce crème & ciboulette Choucroute (plat complet)  Chaource  Riz au lait BIO	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Pain de maquereaux à la tomate sauce cocktail  Torsade BIO  à la bolognaise  Fromage blanc BIO & sucre  Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	 Poireaux BIO vinaigrette Rôti d'agneau farçi à la dijonnaise Pommes paillasson Mini pavé d'affinois  Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Pâté en croute & cornichons Paupiette de saumon sauce aux crevettes  Petits pois BIO  Yaourt nature BIO & sucre   Crumble pomme poire	Potage Fromage Dessert



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux




















Un double choix de menus sera proposé au CCAS

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade bar	 Betteraves BIO vinaigrette Macédoine mayonnaise Pastèque	Taboulé à la semoule BIO   Salade de torsade BIO orientale  Fond d'artichaut assaisonné	 Céleri rémoulade Friand au fromage Terrine de saumon	 Salade de tomates  Concombre vinaigrette Jambon de dinde	Salade verte Carottes râpées vinaigrette Crêpe aux champignons
Plat protidique	Grillades  Raviolis au tofu BIO	 Escalope de poulet sauce poulette Poisson pané	Boulettes de bœuf sauce tomate Filet de limande meunière & citron	 Sauté de veau au jus Pavé de saumon à l'huile d'olive	Steak haché de bœuf sauce poivre Hoki & citron
Féculent	Frites	Haricots blancs	 Purée de pommes de terre BIO 	 Polenta BIO	 Riz BIO
Légumes	 Chou fleur BIO braisé	 Gratin de courgettes	Carottes	 Haricots verts	Ratatouille
Produit laitier	Plateau de fromage  Yaourt nature BIO & sucre	Plateau de fromage Petit suisse aromatisé	Plateau de fromage Yaourt nature & sucre	Plateau de fromage Fromage blanc aromatisé	Plateau de fromage  Petit suisse BIO & sucre
Dessert	Donuts Flan vanille nappé caramel  Fruit de saison BIO	Eclair chocolat Crème aux œufs  Fruit de saison	Tarte aux pommes  Compote de pommes BIO  Fruit de saison	Brownie maison Ananas au sirop Fruit de saison	Panna cotta & coulis de framboises Beignet à la framboise Fruit de saison
Sandwich	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison
Boisson	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau
Produit laitier	 Yaourt nature BIO & sucre	Camembert	Comté	Fromage blanc aromatisé	Tomme
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme banane	Fruit de saison	Compote de pomme pêche	Fruit de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Salade bar	Roulé au fromage	 Salade coleslaw BIO	 Salade de blé BIO à la parisienne	 Melon	 Pâté de foie & cornichons	
	Crêpe au fromage	Salade verte	Œufs durs mayonnaise	Pastèque	Roulade de volaille & cornichons	
	Tomates vinaigrette	Salade de coquillettes à la catalane	Concombre vinaigrette	 Taboulé de boulgour BIO	Macédoine mayonnaise	
	Plat protidique	 Emincé de volaille sauce forestière	Couscous sauté d'agneau	 Bœuf BIO bourguignon	 Poulet rôti & ketchup maison	Grillades
		Colin meunière	Moules à la provençale	Tarte aux oignons	Brandade de poisson	Filet de Hoki sauce aneth
	Accompagnement	Tortis	 Semoule BIO	Riz	 Pommes de terre BIO sautées	Frites
Accompagnement	 Petits pois BIO	Légumes couscous	 Carottes BIO	Poêlée de légumes asiatiques	 Brocolis BIO	
Produit laitier	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	
Dessert	 Fromage blanc BIO & sucre	Petit suisse nature & sucre	 Yaourt BIO aromatisé à la poire	 Petit suisse aromatisé BIO	 Yaourt nature BIO & sucre	
	Madeleine	 Compote de pommes poires BIO	Moëlleux caramel beurre salé	 Crème dessert vanille BIO	Tarte au citron	
	Pêche au sirop	Crème dessert caramel	Abricot au sirop	Semoule au lait	Compote de pomme pêche	
	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Salade de fruits	
Sandwich	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	
Boisson	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	
Produit laitier	 Fromage blanc BIO & sucre	Cantal	 Yaourt BIO aromatisé à la poire	Fol épi	 Yaourt nature BIO & sucre	
Dessert	Compote de pomme	Fruit de saison	Compote de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme pêche	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade bar	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette Crêpe au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre BIO à l'orientale Salade de lentilles BIO Salade coleslaw 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte & chou blanc Blanc de poulet Pizza au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Pain de légumes sauce aneth Taboulé BIO Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées BIO vinaigrette Salade lyonnaise Terrine de poisson
Plat protidique	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de volaille au jus Poisson pané 	<ul style="list-style-type: none"> Keftas d'agneau sauce bédouin Filet de saumon sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Grillades Médaille de merlu sauce matelote 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf sauce crème Tarte aux poireaux 	<ul style="list-style-type: none"> Poitrine de veau farcie au jus Omelette & sauce tomate
Accompagnement	<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Boullgour 	<ul style="list-style-type: none"> Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO semi complètes 	<ul style="list-style-type: none"> Flageolets BIO
Accompagnement	<ul style="list-style-type: none"> Julienne de légumes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Poêlée de légumes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille 	<ul style="list-style-type: none"> Epinards BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur persillé
Produit laitier	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fromage Yaourt nature BIO & sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fromage Fromage blanc nature & sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fromage Yaourt nature & sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fromage Fromage blanc aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fromage Petit suisse nature & sucre
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Compote maison pomme miel Crème dessert vanille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ananas au sirop Tarte aux poires bourdaloue Fruit de saison BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert chocolat BIO Compote de pomme cassis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Beignet au chocolat Flan vanille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pain d'épices BIO Compote de pomme banane Fruit de saison
Sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich maison 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich maison 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich maison 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich maison 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich maison
Boisson	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille d'eau
Produit laitier	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt nature BIO & sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Brebis crème 	<ul style="list-style-type: none"> Saint Nectaire 	<ul style="list-style-type: none"> Emmental 	<ul style="list-style-type: none"> Petit suisse nature & sucre
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Compote de pomme abricot 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade bar	 Pastèque BIO  Melon BIO  Salade de blé BIO à la catalane	 Salade d'haricots verts BIO  Lentilles BIO vinaigrette Taboulé	 Salade de riz BIO à la niçoise Roulé au fromage Carottes râpées	 Concombre sauce crème & ciboulette Salade Iceberg Pâté en croute & cornichons	 Pain de maquereaux à la tomate sauce cocktail Tomates vinaigrette  Salade de pommes de terre BIO à la parisienne
Plat protidique	Croque Monsieur Filet de colin sauce bercy	 Chipolatas Paupiette de saumon aux crevettes	 Rôti de veau BIO & moutarde Médaillon de merlu sauce normande	Grillades  Pizza aux légumes BIO	Bolognaise Bolognaise de thon
Accompagnement	 Boulgour BIO	 Lentilles BIO	Pommes paillason	Frites	 Torsade BIO
Accompagnement	 Printanière de légumes BIO	Haricots beurre à la tomate	 Courgettes BIO	Carottes	 Chou fleur BIO persillé
Produit laitier	Plateau de fromage Petit suisse nature & sucre	Plateau de fromage Fromage blanc aromatisé	Plateau de fromage Yaourt BIO aromatisé à la pêche	Plateau de fromage Yaourt nature & sucre	Plateau de fromage  Fromage blanc BIO & sucre
Dessert	Tarte Flan maison Compote de pomme pêche Fruit de saison	Ménélik Flan vanille nappé caramel  Fruit de saison BIO	Barre bretonne Compote de pomme  Fruit de saison BIO	 Riz au lait BIO Tarte chocolat Fruit de saison	Crumble pomme poire Crème dessert caramel Salade de fruits
Sandwich	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison	Sandwich maison
Boisson	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau	Bouteille d'eau
Produit laitier	Coulommiers	Carré de l'Est	 Yaourt BIO aromatisé à la pêche	Fol épi	 Fromage blanc BIO & sucre
Dessert	Compote de pomme pêche	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Compote de poire



Plan Alimentaire - Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 1

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuidité	HO Féculent	Crudité	Crudité	Crudité
Plat végétarien	Volaille	Poisson	Veau <i>1ère ou 2ème catégorie</i>	Bœuf haché
Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	* * *
Fruit cru	Fruit cru	Fruit cuit	Pâtisserie	Dessert Lacté



Plan Alimentaire - Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HO Féculent	Crudité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique
Volaille	Plat végétarien	Bœuf <i>1ère ou 2ème catégorie</i>	Volaille	Poisson
Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté	Fruit cru



Plan Alimentaire - Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 3

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	HO Féculent	Crudité	Cuidité	Crudité
Volaille	Agneau haché	Poisson	Bœuf <i>1ère ou 2ème catégorie</i>	Œuf
Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	* * *	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté	Fruit cru	Pâtisserie



Plan Alimentaire - Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 4

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	Cuidité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique
Poisson	Porc	Veau <i>1ère ou 2ème Catégorie</i>	Plat végétarien	Bœuf haché
Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)
Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru	Dessert lacté	Fruit cru



Plan Alimentaire - Crèche

Semaine 1

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuité	HO Féculent	Crudité	Crudité	Crudité
Poisson	Volaille	Poisson	Veau <i>1ère ou 2ème catégorie</i>	Bœuf haché
Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	Fruit cru	Fruit cuit	Pâtisserie	Dessert Lacté



Plan Alimentaire - Crèche

Semaine 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HO Féculent	Crudité	HO Féculent	Crudité	HO Féculent
Volaille	Agneau	Bœuf <i>1ère ou 2ème catégorie</i>	Volaille	Poisson
Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté	Fruit cru



Plan Alimentaire - Crèche

Semaine 3

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	HO Féculent	Crudité	Cuidité	Crudité
Volaille	Bœuf haché	Poisson	Bœuf <i>1ère ou 2ème catégorie</i>	Œuf
Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté	Fruit cru	Pâtisserie



Plan Alimentaire - Crèche

Semaine 4

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	Cuidité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique
Poisson	Volaille	Veau <i>1ère ou 2ème Catégorie</i>	Poisson	Bœuf haché
Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)
Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru	Dessert lacté	Fruit cru

GRAMMAGES des PORTIONS d'ALIMENTS

pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

Nous vous proposons d'adapter le cahier de grammages, notamment pour les élémentaires, afin de réduire le gaspillage alimentaire tout en respectant les instructions du GEMRCN. Les modifications que nous vous proposons sont surlignées dans le projet ci-dessous.			
REPAS PRINCIPAUX PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)	Enfants en Maternelle	Enfants en Élémentaire	Adolescents, adultes
PAIN	30	40	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	60	90 à 120
Choux rouge et choux blanc émincé	40	50	80 à 100
Concombre	60	80	90 à 100
Endive	20	30	80 à 100
Melon, Pastèque	120	150	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammages)	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)
Radis	30	50	80 à 100
Salade verte	25	25	40 à 60
Tomate	60	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	40	60	80 à 100
Champignons crus	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1/2	1/2	1
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100
Asperges	50	70	80 à 100
Betteraves	50	70	90 à 120
Céleri	50	70	90 à 120
Champignons	50	70	100 à 120
Choux fleurs	50	70	90 à 120
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
Haricots verts	50	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	60	70	100 à 150
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1/2	1	1 à 1,5
Hareng	30	40	40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité) sauf exception mentionnée	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Surimi	30	30	40 à 50
Jambon cru de pays	20	30	40 à 50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	30 à 50
Pâté en croûte	45	45	65
Rillettes	30	30	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
PREPARATIONS PATISSIERES SALEES			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	5	7	8
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100

GRAMMAGES des PORTIONS d'ALIMENTS

pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

REPAS PRINCIPAUX PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)	Enfants en Maternelle	Enfants en Elémentaire	Adolescents, adultes
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	50	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	50	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre de viande de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	50	70	80 à 100
Hamburger veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	50	70	100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	50	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os		80	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	2 à 3
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte de porc (avec os)		80	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	40	60	80 à 100
Andouillettes	50	70	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	40	60	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120
Paupiette de volaille	50	70	100 à 120
Finger, beignets, nugget's de 20 g pièce cuits	2	3	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	50	70	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse e lapin (avec os)	100	140	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os) (7)	50	70	100 à 120
Paupiette de lapin	50	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
ABATS			
Foie, langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200
OEUFS (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3
Omelette	60	90	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	50	70	100 à 120
Brochettes de poisson	50	70	100 à 120
Dame			120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes,...)	50	70	100 à 120
Poissons entiers			150 à 170
PLATS COMPOSES			
Poids recommandé de la denrée protidique de plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, bandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés,,)	180	250	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches^, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160

GRAMMAGES des PORTIONS d'ALIMENTS

pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

REPAS PRINCIPAUX PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)	Enfants en Maternelle	Enfants en Elémentaire	Adolescents, adultes
LEGUMES CUITS	100	100	150
FÉCULENTS CUITS			
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120	150	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	180	250
Frites	120	160	200 à 250
Chips	30	30	60
Légumes secs	120	160	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	5	7	8
FROMAGES	16 à 20	16 à 30	16 à 40
LAITAGES			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais type suisse)	90 à 120	100	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	50 à 60
Lait demi-écrémé en ml (menus 4 composants)	125	125	250 **
DESSERTS			
Desserts lactés	90 à 125	100	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	100	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45	20-45	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	40-60	40-60	60-80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60% de fruits	80 à 100	80 à 100	80 à 100
PETIT DEJEUNER, GOUTER, COLLATION PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)	Enfants en Maternelle	Enfants en Elémentaire	Adolescents, adultes
Pain	40	50	80
Céréales	25 à 35	40 à 45	50 à 60
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30	30	50
Pâtisseries type quatre quarts	40-60	40-60	60-80
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	20	20	30
Fruit cru ou cuit	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Lait 1/2 écrémé du petit déjeuner (en ml)	200	200	250
Lait 1/2 écrémé du goûter (en ml)	125	125	250
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml) (4)	125	125	200
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Fromage blanc	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Fromage	16 à 20	16 à 30	16 à 40
Petit suisse et autres fromages frais type suisse	50 à 60	50 à 60	100 à 120
Beurre	8	8	16
** Adolescents uniquement			

REPAS PRINCIPAUX PRODUITS, prêts à consommer; en grammes (plus ou moins 10%)	Bébés (8-9 mois à 12 mois)	Moyens (12 mois à 15-18 mois)	Grands (15-18 mois à 3 ans)
PAIN		10	20
CRUDITÉS sans assaisonnement		*	
Avocat			30
Carottes, céleri et autres racines râpées			40
Choux rouge et choux blanc émincé			30
Concombre			40
Endive			20
Melon, Pastèque			80
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammages)			1/4
Radis			20
Salade verte			20
Tomate			40
Salade composée à base de crudités			40
Champignons crus			30
Fenouil			30
CUIDITES sans assaisonnement		*	
Potage à base de légumes (en litres)			1/8
Artichaut entier (à l'unité)			30
Fond d'artichaut			30
Asperges			30
Betteraves			30
Céleri			30
Champignons			30
Choux fleurs			30
Cœurs de palmier			30
Fenouil			30
Haricots verts			30
Poireaux (blancs de poireaux)			30
Salade composée à base de légumes cuits			30
Soja (germes de haricots mungo)			30
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)			30
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)			15
Maquereau, sardines, thon au naturel			15
Jambon blanc			15
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	10 à 20	20	30
Rôti de bœuf, steak	10 à 20	20	30
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	10 à 20	20	30
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	10 à 20	20	30
Escalope de veau, rôti de veau	10 à 20	20	30
Steak haché de veau, viande hachée de veau	10 à 20	20	30
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	10 à 20	20	30
Sauté (sans os)	10 à 20	20	30
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	10 à 20	20	30
Sauté (sans os)	10 à 20	20	30
Jambon DD, palette de porc	10 à 20	20	30
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	10 à 20	20	30
Sauté et émincé de volaille	10 à 20	20	30
Jambon de volaille	10 à 20	20	30
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	10 à 20	20	30
Sauté et émincé de lapin (sans os)	10 à 20	20	30
Paupiette de lapin	10 à 20	0	0
OEUFS (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1/4	1/4	1/2
Omelette	10 à 20	20	30

POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	10 à 20	20	30
PLATS COMPOSES ** (recettes dont la composition devra être adaptée au public des jeunes enfants)			
Hachis parmentier, brandade de poisson, lasagnes, paella, moussaka...			30***
Préparations pâtisseries (crêpes garnies, quiches, tartes salées, pizza...) ou quenelle			60 + 90****
LEGUMES CUITS			120
FÉCULENTS CUITS			
Riz – Pâtes – Pommes de terre			120
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée			150
Frites			120
Légumes secs			120
Purée de légumes (légumes et pomme de terre) pour les enfants mangeant mixé	200	200	150
MATIERE GRASSE ajoutée dans le repas Concerne l'assaisonnement de l'entrée et du plat principal	5	5 à 10	10
FROMAGES		16 à 20	16 à 20
LAITAGES			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais type suisse)		90 à 100	90 à 100
Yaourt et autres laits fermentés		100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse		50 à 60	50 à 60
Lait infantile ou équivalent (en ml)	100 à 125	100 à 125	100 à 125
DESSERTS			
Desserts lactés			90 à 125
Mousse (en cl)			10 à 12
Fruits crus	80 à 100	80 à 100	80 à 100
Fruits cuits	80 à 100	80 à 100	80 à 100
Fruits secs		15	15
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper		20	20 à 30
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer		30 à 35	35 à 45
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)		10 à 20	10 à 20
Glaces et sorbets (ml)		40 à 50	40 à 50
Desserts contenant plus de 60% de fruits			40-80
PETIT DEJEUNER OU GOUTER PRODUITS, prêts à consommer; en grammes (plus ou moins 10%)	Bébés (8-9 mois à 12 mois)	Moyens (12 mois à 15-18 mois)	Grands (15-18 mois à 3 ans)
Pain	10 à 20	10 à 20	30 à 40
Lait infantile ou équivalent (en ml)	200 à 250	200 à 250	200 à 250
Yaourt et autres laits fermentés		100 à 125	100 à 125
Fromage blanc		90-100	90 à 100
Petit suisse et autres fromages frais type suisse		50 à 60	50 à 60
Fromage		16 à 20	16 à 20
Lait entier			150
Pain / Céréales "type petit déjeuner"		10 à 20	30 à 40
Céréales infantiles	10 à 20	10 à 20	30
Pâtisseries sèches		15	20 à 30
Pâtisseries type quatre quarts		20 à 30	30 à 40
Fruit cru ou cuit	80 à 100	80 à 100	80 à 100
Fruits secs		15	15
Confiture, chocolat		10	15
Beurre		5	5

* possibilité de proposer des entrées de crudités ou de cuidités aux moyens en fonction de leur capacité masticatoire à hauteur de 30g pour les crudités et les cuidités et de 50g pour le melon et la pastèque

** fabriqués sur place ou produits spécifiquement pour des établissements d'accueil ou de soins de la petite enfance

*** denrée protidique + garniture selon grammages "garniture"

**** garniture de légumes

GRAMMAGES des PORTIONS d'ALIMENTS

pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile

REPAS PRINCIPAUX <i>PRODUITS prêts à consommer, en grammes</i> <i>(plus ou moins 10%)</i>	Déjeuner personnes âgées	Diner personnes âgées
PAIN	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement		
Avocat	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	70	70
Choux rouge et choux blanc émincé	70	70
Concombre	90	90
Endive	70	70
Melon, Pastèque	150	150
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)
Radis	60	60
Salade verte	30	30
Tomate	80	80
Salade composée à base de crudités	80	80
Champignons crus	80	80
Fenouil	70	70
CRUDITÉS sans assaisonnement		
Potage à base de légumes (en litres)	250 ml	250 ml
Artichaut entier (à l'unité)	1	1
Fond d'artichaut	80	80
Asperges	80	80
Betteraves	80	80
Céleri	80	80
Champignons	80	80
Choux fleurs	80	80
Cœurs de palmier	70	70
Fenouil	70	70
Haricots verts	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	70	70
Terrine de légumes	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	100	100
ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES		
Œuf dur (à l'unité)	1	1
Hareng	50	50
Maquereau	50	50
Sardines (à l'unité)	2	2
Thon au naturel	50	50
Jambon cru de pays	50	50
Jambon blanc	50	50
Pâté, terrine, mousse	50	50
Pâté en croûte	65	65
Rillettes	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50
PRÉPARATIONS PATISSIÈRES SALÉES		
Nems	50	50
Crêpes	50	50
Friand, feuilleté	80 à 120	55 à 70
Pizza	70	70
Tarte salée	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	8	8
VIANDES SANS SAUCE		
BŒUF		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70
Rôti de bœuf, steak	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre de viande de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
VEAU		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	80	60

GRAMMAGES des PORTIONS d'ALIMENTS

pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile

REPAS PRINCIPAUX <i>PRODUITS prêts à consommer, en grammes</i> <i>(plus ou moins 10%)</i>	Déjeuner personnes âgées	Diner personnes âgées
Steak haché de veau, viande hachée de veau	100	70
Hamburger veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	70
Paupiette de veau	100	70
AGNEAU-MOUTON		
Gigot	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte d'agneau avec os	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2
PORC		
Rôti de porc, grillade (sans os)	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte de porc (avec os)	100	70
Jambon DD, palette de porc	80	70
Andouillettes	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2	2
VOLAILLE-LAPIN		
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80	60
Sauté et émincé de volaille	100	70
Jambon de volaille	80	60
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100	70
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140	100
Brochette	100	70
Paupiette de volaille	100	70
Finger, beignets, nugget's de 20 g pièce cuits	5	3
Escalope panée de volaille ou autre viande	100	70
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140	100
Sauté et émincé de lapin (sans os) (7)	100	70
Paupiette de lapin	100	70
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2	2
ABATS		
Foie, langue, rognons, boudin	100	70
Tripes avec sauce	100 à 200	140
OEUFs (plat principal)		
Œufs durs (à l'unité)	2	1,5
Omelette	90	60
POISSONS (Sans sauce)		
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100	70
Brochettes de poisson	100	70
Darne	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes,...)	100	70
Poissons entiers	150	110
PLATS COMPOSES		
Poids recommandé de la denrée protidique de plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100	70
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, bandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés,...)	250	175
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches^, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	150	150
Quenelle	120	80
LEGUMES CUIITS	150	150
FÉCULENTS CUIITS		
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200	150
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	230	180
Frites	200	150
Chips	30	30
Légumes secs	200	150

GRAMMAGES des PORTIONS d'ALIMENTS

pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile

REPAS PRINCIPAUX <i>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)</i>	Déjeuner personnes âgées	Diner personnes âgées
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	8	8
FROMAGES	16 à 40	16 à 40
LAITAGES		
Fromage blanc, fromage frais (autres que le petit suisse et les fromages frais type suisse)	100 à 120	100 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100-125	100-125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120	100 à 120
DESSERTS		
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	80 mini	80 mini
Fruits cuits	80 mini	80 mini
Fruits secs	30	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40-60	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80	60-80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30 à 50	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	20	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 150	50 à 150
Desserts contenant plus de 60% de fruits	80 à 100	80 à 100
PETIT DEJEUNER <i>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)</i>	Personnes âgées	
Boisson lactée (en ml)	250 dont au besoin 150 de lait	
Autres boissons (café, thé...) (en ml)	250	
Jus de fruits riche en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (en ml)	150	
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	
Fromage blanc	100	
Fromage	30 à 40	
Petit suisse et autres fromages frais type suisse	100 à 120	
Pain	50 mini	
Biscotte	4	
Céréales	30 à 50	
Beurre	16 à 20	
Confiture ou miel	30	
Fruit cru ou cuits	80 mini	
Fruits secs	30	
COLLATION <i>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%)</i>	Personnes âgées	
Boisson (en ml)	150	
Boisson lactée (en ml)	Au moins 100ml de lait	
Jus de fruits riche en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (en ml)	150	
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	
Fromage blanc	100	
Fromage	16 à 20	
Petit suisse et autres fromages frais type suisse	30 à 60	
Desserts lactés	90 à 125	
Pain	20 à 30	
Pâtisserie, biscuit	30 à 60	
Fruit cru ou cuits	80 mini	
Pâte de fruits, fruits secs	30	

FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES

Composantes	Fréquence recommandée	Fréquence des menus
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	1/20
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	8 sur 20 min	10/20
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	0/20
Plats protidiques ayant un rapport P/L<1	2 sur 20 max	2/20
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L> ou =2	4 sur 20 min	4/20
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min	4/20
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	4 sur 20 max	3/20
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min	10/20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min	10/20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min	8/20
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min	4/20
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min	6/20
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max	2/20
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides	4 sur 20 max	2/20
Desserts de fruits crus 100 % fruits crus	8 sur 20 mini	10/20



1.2

Qualité &
Développement Durable

AUXERRE

1

elior 

SOMMAIRE

1.	NOTRE POLITIQUE NUTRITIONNELLE	4
1.1	Notre service nutrition.....	4
1.2	Une offre dédiée à chaque convive.....	6
2.	PARTICIPER A L'EDUCATION AU GOUT AVEC NOS INNOVATIONS CULINAIRES	14
2.1	L'innovation culinaire.....	14
2.2	Intégrer 50 nouvelles recettes par an dans nos menus	15
2.3	De nouvelles techniques culinaires au service du goût	16
3.	BIEN MANGER SANS GASPILLER	17
3.1	Du champ à l'assiette	18
3.2	Objectif : « zéro déchet ».....	19
3.3	La table de tri et la valorisation des déchets	22
4.	VOUS PROPOSER DES MENUS AVEC TOUJOURS PLUS DE « FAIT-MAISON »	25
4.1	Donner la priorité au « fait maison ».....	25
4.2	Des recettes régionales dans vos menus	29
4.3	Prendre en compte la diversité de vos convives.....	30
4.4	Elargir notre collaboration au-delà de la pause déjeuner.....	35
5.	CUISINER LES MEILLEURS PRODUITS	38
5.1	Une politique d'achat responsable	38
5.2	Des légumes et des fruits frais de saison	41
5.3	Des viandes savoureuses	42
5.4	De nombreux poissons de qualité supérieure	44
5.5	Des fromages et produits laitiers de premier choix	47
5.6	Du pain frais, fabriqué par un boulanger local	52
6.	DES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX DE QUALITE	55
6.1	Des achats rigoureux.....	55
6.2	Les distributeurs partenaires.....	56
6.3	Notre sélection de producteurs locaux	57
6.4	Coupler approvisionnement local et respect des saisonnalités.....	61
7.	BENEFICIER DE NOTRE EXPERTISE BIO.....	62
7.1	Elior restauration, n°1 de la restauration bio.....	62
7.2	Une sélection de produits bio élargie à la France et à l'Europe	63
7.3	Certification ECOCERT, référentiel« En cuisine ».....	65

8.	DE L'ETHIQUE A TABLE.....	67
9.	LA LOI EGALIM.....	68
	9.1 Le projet.....	68
	9.2 Nos engagements.....	69
10.	MESURER LA SATISFACTION DE VOS CONVIVES.....	71
	10.1 L'observatoire du goût.....	71
	10.2 Des enquêtes de satisfaction enfants.....	73
	10.3 Les enquêtes convives pour les adultes et personnes âgées.....	75
11.	SUIVI DE LA QUALITE DE LA PRESTATION.....	76
12.	GARANTIR LA SECURITE ALIMENTAIRE.....	85
	12.1 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).....	86
	12.2 Utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.....	88
	12.3 La méthode HACCP.....	101
	12.4 La traçabilité des denrées alimentaires.....	103
	12.5 La gestion des non-conformités.....	104

1. NOTRE POLITIQUE NUTRITIONNELLE

1.1 Notre service nutrition

Des experts au service du bien-être et de la santé de tous

Passionnés et investis, les membres de notre service nutrition suivent très attentivement l'actualité et participent à de multiples actions autour de la nutrition.

> Le rôle de nos diététiciens et diététiciennes diplômés

Expertise et conseil :

Etablir des plans alimentaires, participer à l'élaboration des menus et contrôler régulièrement la qualité diététique des repas servis.

Information et sensibilisation :

Intervenir dans les restaurants lors de certaines animations pédagogiques, participer aux commissions de restauration et à la formation nutritionnelle des personnels.



> Des apports nutritionnels de qualité



Augmenter



Aller vers



Réduire

Fruits, légumes	 	A chaque repas , riches en fibres, sels minéraux et vitamines, ils offrent une incroyable variété de saveur au service de votre santé.
Légumes secs	 	2 par mois , riches en fibres, sels minéraux et vitamines, ils sont également une source de protéines végétales.
Céréales, féculents	 	A chaque repas , selon l'appétit
Viandes, poissons et œufs	 	1 à 2 fois par jour
Produits laitiers	 	3 par jour , afin de garantir un apport calcique suffisant
Matières grasses	 	Limiter la consommation en proposant des huiles riches en Oméga3 et en antioxydants
Produits sucrés	 	Limiter la consommation

Des programmes de recherche sur la nutrition

Nous sommes partenaires de programmes de recherche et participons régulièrement à des études ayant pour but de mieux comprendre les relations entre alimentation et santé.

LE
PLUS
ELIOR

> Construire ensemble les menus de vos convives

Des menus établis régionalement par des professionnels diplômés en nutrition, dans le respect de la saisonnalité, indissociable de nos **exigences nutritionnelles et de vos attentes**.

- **Le plan alimentaire et les menus** respectant les recommandations des experts publics (GEMRCN, PNNS, EGALIM, Haute Autorité de Santé) ainsi que nos référents Santé, **le Professeur Tounian**, Chef de service Nutrition et gastroentérologie Pédiatrique à l'hôpital Armand-Trousseau et le **Professeur Jeandel**, responsable du pôle Gériatrique du CHU de Montpellier, pour garantir l'équilibre et les apports nutritionnels.
- **Des recettes** traditionnelles, simples et variées avec des produits de qualité **respectant la saison et sélectionnés au plus près de votre territoire**.
- **La prise en compte** de l'évolution **des habitudes alimentaires** des convives.



CRÉATION DES RECETTES PAR NOS CHEFS ET
VALIDATION PAR DES ENFANTS ET ADOLESCENTS



ELABORATION DES MENUS PAR LES DIÉTÉTICIENNES
SELON LES RÈGLES NUTRITIONNELLES, LES GOÛTS
DES ENFANTS, LES SAISONS ET LES SPÉCIFICITÉS LOCALES.



VALIDATION DES MENUS
PAR UNE COMMISSION DE RESTAURATION

1.2 Une offre dédiée à chaque convive

Pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques à chacun de nos convives, Elior a développé des **concepts adaptés à chaque typologie de convives**.

« 1,2,3 P'tits Plats » pour la petite enfance

L'alimentation des jeunes enfants est une **préoccupation majeure pour les parents**.

Entre 4 et 6 mois révolus, les enfants diversifient leur alimentation. Ils passent d'une alimentation qui était constituée principalement de lait à **un repas qui varie les aliments et les saveurs**.



Jusqu'à l'âge de 3 ans au moins, le lait est primordial dans la nutrition des enfants, il répond à lui seul à leurs besoins nutritionnels. **Diversifier l'alimentation des tout-petits permet surtout d'éveiller leurs papilles**. Ils découvrent de **nouveaux goûts** et acquièrent la tolérance aux aliments. Manger doit donc être avant tout un **moment de plaisir et de partage**.

Afin de proposer une **offre alimentaire spécifique à la petite enfance**, Elior a conçu les menus des crèches en partenariat avec le spécialiste de la nutrition infantile, **le Professeur Patrick TOUNIAN**, Chef du Service de Nutrition et Gastroentérologie Pédiatrique de L'Hôpital Armand-Trousseau.

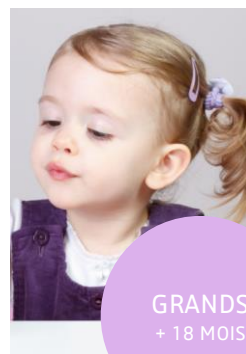
Nous avons ainsi l'assurance de proposer des **repas sains, équilibrés, gouteux**, élaborés à partir de **produits de qualité et adaptés aux tout-petits**.



BÉBÉS
6-12 MOIS



MOYENS
12-18 MOIS



GRANDS
+ 18 MOIS

> Une structure alimentaire adaptée aux jeunes enfants

Valoriser le temps du repas avec des aliments **simples, variés, de qualité, de saison, bio et locaux** : tel est l'engagement d'Elior à travers sa cuisine destinée aux tout-petits. **Chaque tranche d'âge bénéficie d'attentions nutritionnelles (menus et textures) propres à son métabolisme.**

	Bébés (8-9 à 12 mois) 3 composantes	Moyens (12 à 15-18 mois) 4 composantes	Grands (15-18 mois à 3 ans) 4 à 5 composantes
Entrée	/	*	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrées protidiques + matières grasses crues
Plat protidique	Viande, poisson ou œuf		Viande, poisson ou œuf
Garniture	Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues + éventuellement lait infantile incorporé dans la purée		Légumes et/ou pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits + matières grasses
Produits laitiers	(lait infantile s'il n'est pas incorporé dans la purée)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fruits de préférence cuits	Fruits crus et/ou cuits ou autres desserts	Fruits crus et/ou cuits ou autres desserts
Boisson	Eau à volonté		

Au goûter...

Bébés (8-9 à 12 mois)	Moyens (12 à 15-18 mois)	Grands (15-18 mois à 3 ans)
Lait maternel ou infantile	Lait maternel ou infantile ou éventuellement autre produit laitier	Lait maternel ou infantile ou éventuellement autre produit laitier
Fruits cuits de préférence	Fruits crus et/ou cuits	Fruits crus et/ou cuits
Éventuellement compléments céréaliés	Compléments céréaliés	Compléments céréaliés

> Des purées de légumes

Les purées représentent l'aliment principal de nos tout-petits. C'est pourquoi nous leurs avons apporté une attention toute particulière. Avec nos chefs, nous avons réalisé un travail sur les recettes afin de privilégier le goût et faciliter ainsi la consommation des petits.

Nous cuisinons des purées sans lait et nous alternons les légumes afin d'offrir un maximum de variété.



- Purée de carottes
- Purée de chou-fleur
- Purée de betteraves
- Purée d'épinards
- Purée de courgettes
- Purée de brocolis
- Purée de potiron
- Purée de céleri
- Purée d'haricots verts

Conformément au GEMRCN, beurre, crème ou huiles sont rajoutés au dernier moment afin d'offrir aux jeunes enfants le calcium ou les acides gras essentiels dont ils ont besoin.

> Des sauces à base de bouillon maison cuisinés sans fond ni alcool

Nos sauces sont adaptées aux tout-petits. Créées pas nos chefs, ces dernières favorisent l'appétit et éveillent au goût (sauce crème dijonnaise, paprika, curry, forestière, pain d'épice...).

> Des desserts

Les recettes de nos desserts ont été spécifiquement créées pour les enfants de crèches, testées et validées par eux. Ces desserts exclusivement élaborés à partir de produits bruts et allégés en sucre viendront parachever ces moments de plaisir et de partage à travers la découverte des aliments.

Nos purées de fruits sont élaborées en cuisine pour le plus grand plaisir des enfants !

5 Recettes de crèmes onctueuses (texture « danette »)

- 1) Monter le lait, la crème et le sucre en ébullition
- 2) Délayer l'agar agar dans un peu d'eau et le verser dans le mélange précédent. Il est obligatoire de laisser cuire 5 minutes tout en fouettant
- 3) Stopper la cuisson et ajouter la purée de fruits tout en mélangeant
- 4) Débarrasser et refroidir

Fraise
Mangue
Framboise



Mangue
Framboise



2 Recettes de polenta crémeuse (texture lisse, non granuleuse)

- 1) Monter le lait, la crème et le sucre en ébullition
- 2) Ajouter la polenta en pluie et fouetter quelques minutes
- 3) Stopper la cuisson et ajouter la purée de fruits tout en mélangeant
- 4) Débarrasser et refroidir

8 Recettes de cakes allégés en sucre

- 1) Faire blanchir le sucre avec les œufs
- 2) Tout en mélangeant, incorporer l'huile et le fromage blanc
- 3) Ajouter la farine, la levure et la garniture de fruits
- 4) Bien mélanger
- 5) Débarrasser en terrine à cake
- 6) Cuire à four chaud à 150°C température sèche pendant 45 minutes

Cake pépites de chocolat
Cake citron
Cake framboise
Cake fruits rouges
Cake miel cannelle
Cake passion
Cake pomme tatin
Cake vanille



« Des Idées Plein l'Assiette » pour le scolaire

> Une offre nutritionnelle élaborée sur 4 principes fondamentaux

Les périodes durant lesquelles l'enfant grandit sont synonymes d'augmentation des besoins, notamment en **protéines et calcium**, qui sont les **éléments de la croissance par excellence**.



Chaque déjeuner que nous préparons pour vos convives est la garantie d'apports nutritionnels moyens équivalents à **45% des apports nutritionnels journaliers conseillés**.

- **Associer plaisir et santé**
Etablir des plans alimentaires et diversifiés, qui respectent les saisons et promeuvent les recettes du terroir.
- **Prendre en compte la diversité des convives**
S'adapter aux particularités de vos convives en leur dédiant des préparations gourmandes.
- **Renforcer les apports nutritionnels**
Cuisiner des produits de grande qualité et aller au-delà des recommandations publiques.
- **Favoriser les bons comportements alimentaires**
Prévenir l'obésité et favoriser la croissance de tous en maîtrisant les apports et en sensibilisant vos convives.

> Des plats adaptés pour les maternelles

Regarder, toucher, sentir, goûter, refuser ou aimer un aliment : voilà un **apprentissage continu** et très important dans le développement d'un enfant.

Pour **aider les plus jeunes à goûter « l'aliment inconnu »**, nous adaptons nos menus et nos techniques culinaires.

Pour les préparations dédiées à vos convives de maternelle :

- nous préparons des **sauces moins fortes, moins épicées et plus simples** (basées sur des associations de saveurs plus simples) ;
- nous jouons sur des **textures et découpes adaptées** (morceaux de 40g pour les sautés en maternelle contre 60g en élémentaire, par exemple).
- nous demandons au personnel dans les restaurants de servir **l'assaisonnement des crudités à part**.



Plat servi pour les élémentaires	Exemple d'adaptation pour les maternelles
Pamplemousse	Jus ou segments de pamplemousse ou d'orange
Salade de crudités variées	Crudités simples
Cuisse de volaille	Escalope ou blanc de volaille ou émincé de cuisse
Fromage à goût fort (Bleu, Munster...)	Fromage moins fort

Une offre dédiée aux convives de l'IUT

Pour les convives du restaurant universitaire, deux propositions de menus pour répondre à leurs attentes et besoins.

> Formule Repas :

- Salade bar : choix de 3 entrées
- Plat protidique : 2 choix
- Accompagnements : 2 choix (féculents et légumes)
- Produit Laitier : 2 choix
- Dessert : 3 choix

> Formule Sandwich :

- Sandwich
- Boisson
- Produit laitier
- Dessert



« Servi Chez Vous » pour les personnes âgées

Notre proposition est élaborée dans le strict respect de votre cahier des charges. Elle prend également en compte les attentes spécifiques de votre typologie de convives afin de leur offrir des **prestations de qualité alliant cuisine traditionnelle** et innovation culinaire.



En phase avec les travaux du **Professeur Jeandel**, Elior a réalisé une grande étude portant sur des groupes de personnes âgées pour **valider certaines hypothèses** et **concevoir un service de repas à domicile 100 % adapté aux séniors**. C'est à partir de cet état des lieux approfondi et rigoureux que la **nouvelle offre** de livraison de repas « **Servi chez vous** »® voit le jour et tient compte, à la fois, des **besoins et envies** des personnes âgées, mais aussi de ses clients qui sont principalement les CCAS.

Pendant les focus-groupe, nous avons interrogé nos convives sur :

- Leurs préférences alimentaires : nos nouvelles recettes sont d'ailleurs systématiquement testées par les convives séniors
- Le rôle de leur agent de portage de repas
- L'importance qu'ils accordent aux petites attentions et aux animations qui entourent le moment du repas.



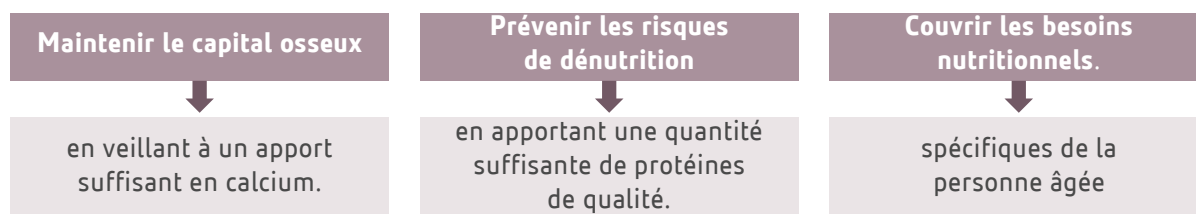
L'**offre alimentaire** a été particulièrement travaillée sous le contrôle du Professeur Jeandel par nos diététicien(ne)s pour tenir compte de l'expertise médicale et scientifique, de la réglementation et des recommandations nutritionnelles du GEMRCN avec un but : **préserver l'envie et le plaisir de manger**.

L'**offre de service** que nous proposons œuvre à l'animation du temps des repas et à la veille sociale. L'objectif : **contribuer au bien-être de vos convives et permettre le maintien à domicile**.



Les conclusions de cette approche nous ont permis de construire et de faire vivre quotidiennement **une offre complète et adaptée à l'attente de vos convives : Servi chez vous**®.

> Des engagements nutritionnels quotidiens



En effet, le déjeuner et la collation du soir représentent en moyenne, chez les séniors, **70% des apports énergétiques quotidiens**.

Adaptés à leurs attentes, nos plats sont traditionnels, issus d'une **cuisine du terroir** afin de **couvrir les besoins nutritionnels de chacun et favoriser l'appétence de tous**, nous retrouvons donc dans notre offre destinée aux séniors, le coq au vin, la choucroute, le pot au feu...

> Des menus adaptés aux envies et aux goûts des séniors

L'offre alimentaire du concept « Servi chez vous » a été élaborée **pour donner envie aux convives de manger**.

- **Des repas simples et gourmands**

Valoriser le temps du repas, avec des aliments simples goûteux, **traditionnels, variés**, de **qualité** et de **saison**.

- **Choix des menus**

Les personnes bénéficiant du service de repas à domicile sont encore relativement autonomes. Il est donc important de leur laisser la **liberté de choisir**.

- **Des recettes gourmandes et innovantes**



En accommodant au goût du jour des **saveurs simples et accessibles**, nous répondons aux besoins des personnes âgées qui retrouvent les plats et les **saveurs d'antan** qui ont bercé leur enfance.

Le secret d'un repas préparé par Elior réside dans le respect d'une **cuisine « maison »** savoureuse et relevée à la fois.

Ainsi plusieurs plats typiquement **régionaux** prennent naturellement leur place au sein de nos menus.



> La carte « Servi chez vous »

La carte « Servi chez vous » regroupe **les plats les plus appréciés par les plus de 70 ans** en 4 grands thèmes : **Tradition, Océan, Terroir et Plaisirs sucrés.**

Ces **recettes du terroir**, dont pour certaines, le secret réside dans la cuisson lente des aliments, sont donc servies à vos convives tout au long de l'année afin de garantir l'appétence de tous.

A la carte, par exemple :



Blanquette de veau
à l'ancienne



Aile de raie aux câpres



Tripes à la mode de Caen



Tarte bourdaloue
aux poires



Clafoutis aux cerises



Far breton

> L'attention portée aux textures

En vieillissant, la mastication et la déglutition peuvent s'avérer plus difficiles. C'est pourquoi, pour vos séniors, nous **travaillons tout particulièrement les textures de nos préparations.**

Des repas aux textures adaptées aux régimes particuliers notamment à travers des partenariats avec GM Nutrition et Nutrisens.
Une tendreté et une saveur préservées : le **choix des morceaux** et les **cuissons lentes.**

LE
PLUS
ELIOR

2. PARTICIPER A L'EDUCATION AU GOUT AVEC NOS INNOVATIONS CULINAIRES

2.1 L'innovation culinaire

L'INNOVATION CULINAIRE ...

... C'est plus de **50 nouvelles recettes par an** intégrées dans nos menus !

LE
PLUS
ELIOR

Revisiter nos recettes par des chefs

Elior a mis en place une démarche **d'innovation culinaire** afin de proposer aux convives de **nouveaux plats** et de renouveler régulièrement **le plaisir dans l'assiette**. Avec « des idées plein l'assiette », notre objectif est **d'étonner, de plaire et de donner le goût du manger sainement**.

D'après les techniques culinaires enseignées par les chefs Ducasse Conseil, notre **comité d'experts** composés de diététiciennes et des meilleurs chefs Elior :

- sélectionne de **nouveaux produits**.
- imagine des **recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser** qui revisitent les grands classiques de la restauration collective ou encore les plats peu appréciés des convives.
- développe de **nouvelles techniques culinaires**.



Nouveaux assaisonnements, nouvelles recettes de pâtisseries, nouvelles associations de saveurs, ... C'est, progressivement, **toute la palette culinaire** qui bénéficie de ce **travail créatif**.

Faire tester aux convives nos nouvelles recettes

Une recette est validée si son taux de satisfaction est supérieur à 70%.

En dessous de ce chiffre, elle est retravaillée ou abandonnée.



+ DE 700

ENFANTS ET ADOLESCENTS
TESTENT LES NOUVELLES
RECETTES CHAQUE ANNÉE



250

RECETTES
CRÉÉES ET TESTÉES
CHAQUE ANNÉE



95%

DE PLATS
PRINCIPAUX APPRÉCIÉS
PAR NOS CLIENTS*

Notre véritable force ?

Impliquer concrètement les convives dans la création et la validation de nos menus. Toute l'année, ils goûtent de nouvelles recettes et donnent leur avis via un questionnaire.

LE
PLUS
ELIOR

2.2 Intégrer 50 nouvelles recettes par an dans nos menus

Quelques exemples de nouvelles recettes signées Elixir :

Entrées

- Smoothie de betterave
- Œufs durs piccalilli
- Salade de coquillettes brunoise sauce yaourt
- Crèmeux frais
- Cake aux maïs sauce ciboulette
- Soupe froide Andalouse

Plats

- Emincé de bœuf sauce chocolat corn flakes
- Cabillaud façon bouillabaisse
- Parmentier de canard
- Flan chèvre épinards
- Rôti de porc potiron curcuma
- Omelette fritata
- Sauté de poulet chorizo poivron

Accompagnements

- Carottes glacées au miel et orange
- Confit d'endives
- Gratin boulgour courgette cheesy
- Ecrasée de pommes de terre huile d'olive
- Poêlée de légumes béarnaise

Desserts

- Poire semoule au lait
- Crème légère aux fraises
- Salsa aux pêches
- Tarte citron amandine
- Crumble coco mangue



2.3 De nouvelles techniques culinaires au service du goût



Notre alimentation évolue : moins de produits industriels, plus de naturalité, davantage de légumineuses, moins de viande.

Formées par les chefs Ducasse Conseil, nos équipes testent de **nouvelles techniques culinaires plus respectueuses du produit**.

De la **cuisson basse température** des viandes et poissons en passant par l'utilisation de **farine de riz** pour lier nos sauces, nos cuisiniers vous garantissent des repas savoureux.

Nos bouillons sont désormais réalisés à partir du **jus de cuisson**, nos légumes caramélisés pour cuisiner les viandes sautées, des **sauces enrobantes** remplacent les sauces industrielles pour les légumes, nous créons des **huiles parfumées** pour agrémenter les poissons.

Autant de nouvelles techniques culinaires pour **découvrir ou redécouvrir le goût** des produits.

Depuis septembre 2017, les nouvelles techniques culinaires sont déployées sur nos cuisines et sont le **gage de notre savoir-faire culinaire**.

La cuisson douce de nos poissons

Afin de **révéler toutes les qualités organoleptiques** de nos poissons, rien ne vaut une cuisson sublimée. La **cuisson « douce »**, inspirée de la cuisson dite « à juste température », est par définition une cuisson qui n'excède pas les 100°C, et qui présentent de **nombreux avantages** :

- **Gustatif** : obtention de mets plus tendres et plus juteux, une texture plus savoureuse ;
- **Bonne qualité nutritionnelle** : de nombreux éléments nutritionnels sont préservés car non dénaturés par une température trop forte (oligo-éléments et vitamines naturellement présents).

Chaque filet de poisson révèle ainsi le meilleur d'elle-même !



Des sauces et des bouillons préparés de manière traditionnelle



Nous mettons en œuvre **près de 50 recettes** : sauce hongroise, bourguignonne, chasseur, curry, stroganoff, diable, bordelaise

D'après les techniques culinaires enseignées par les chefs Ducasse Conseil, nous élaborons nos sauces « maison », sans roux ni fond, à partir de jus de cuisson, que **nous lions à la farine de riz**, sans gluten, pour les rendre plus légères et plus digestes.

S'agissant de la cuisson des plats chauds, **nous utilisons une matière grasse exclusivement végétale, riche en acides gras essentiels**, obtenue par l'association du colza et du tournesol (lipifluid).

3. BIEN MANGER SANS GASPILLER

Selon une étude du 18 mai 2016 de l'ADEME, 8% du gaspillage alimentaire en France est dû à la restauration collective, représentant une moyenne de **154g par repas** sur les satellites en liaison froide, soit 30% des repas livrés. Le constat est amoindri en **restauration sur place à 92g par repas**.

Ces 154g par repas sont répartis comme ce qui suit :

- **66% liés aux « retours d'assiettes »**, repas servis mais non consommés, car les repas ne sont pas appréciés ;
- **34% liés à la distribution**, repas présentés aux convives mais non pris, car la quantité proposée est trop importante.

Parce que le « **le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas** », Elior a bâti une démarche globale du champ à l'assiette basée sur le **plaisir de manger** et la **réduction des déchets**.



Diagnostiquer, mesurer et ajuster

Nous vous proposons d'**adapter notre démarche aux spécificités de vos restaurants** et de vos attentes.

Nous vous accompagnons tout au long du contrat, de l'**audit de vos restaurants à la mise en œuvre du plan d'actions**, en vous rendons compte des résultats des opérations menées sur vos sites.

3.1 Du champ à l'assiette

Sélectionner des produits de qualité



Elior a construit une **politique produits responsable**, respectueuse de l'environnement et soucieuse du bénéfice nutritionnel des aliments qui composent l'assiette de vos convives. Nos principes d'approvisionnements, s'inscrivent dans une démarche privilégiant les **produits locaux, bons et sains**.

Améliorer nos techniques culinaires

Formées par les chefs Ducasse Conseil, nos équipes testent de **nouvelles techniques culinaires plus respectueuses du produit**.

De la **cuisson basse température** des viandes et poissons en passant par l'utilisation de **farine de riz** pour lier nos sauces, nos cuisiniers vous garantissent des repas savoureux et « **fait maison** ».

Favoriser la consommation de fruits et de légumes



Les **fruits et légumes** sont l'une des principales sources de gaspillage alimentaire en restauration collective.

Afin d'**encourager les enfants à les goûter** et à les apprécier nous les proposons sous des **formes variées**. Découpés, en smoothies ou en bâtonnets, le **légume et le fruit bruts** sont valorisés.

Innover dans nos menus

Elior a mis en place une démarche **d'Innovation Culinaire** afin de proposer aux convives de **nouveaux plats**, de renouveler régulièrement **le plaisir dans l'assiette et de donner le goût du manger sainement**. Chaque année, c'est près de **50 nouvelles recettes** qui sont proposées à vos convives.



Notre objectif : Proposer dans vos menus des **recettes validées par les enfants**.

Contrôler la satisfaction de nos convives



En complément de l'Innovation Culinaire, **chaque jour** le personnel évalue la consommation des plats proposés, grâce à notre dispositif **l'Observatoire du Goût**.

Les recettes qui n'ont pas été appréciées sont retravaillées et testées par un panel d'enfants.

3.2 Objectif : « zéro déchet »

Cuisiner la juste quantité

Pour limiter le gaspillage alimentaire en cuisine, nous disposons d'un outil de gestion permettant de **piloter la production des repas**, Elixir.

De l'approvisionnement des denrées jusqu'à la livraison des repas, Elixir nous permet **d'optimiser en réduisant les éventuelles surproductions**.

Mettre en valeur la prestation



Nous sommes convaincus que **le personnel de service est un maillon essentiel** dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi, nous apportons une attention particulière à la formation et aux outils que nous mettons à leur disposition.

> Accueillir les enfants et les éduquer au goût

Les enfants sont sensibles à l'accueil et à la qualité de la relation avec l'équipe de restauration. Afin d'inciter les enfants à **goûter** et à **manger**, nous formons le personnel aux **Attitudes de Service** et contribuons ainsi à **l'éducation au goût chaque jour**.

> Soigner la présentation

Eveiller la **gourmandise des enfants** et **favoriser la consommation** des repas passent aussi par les yeux !

C'est donc tout naturellement que nous sensibilisons le personnel à la **présentation de la salle et de l'assiette** et mettons à leur disposition les outils nécessaires :

- Vidéos tutorielles sur la découpe des fruits et légumes
- Guide de dressage des assiettes
- Guide de présentation des vitrines
- E-learning



ACCUEILLIR

Les enfants
avec le sourire



VEILLER

Au bon déroulement
du repas



SOIGNER

L'environnement
du repas

Sensibiliser dès le plus jeune âge

Nous avons déployé un dispositif adapté pour **sensibiliser et responsabiliser les enfants**.

Tout au long de l'année scolaire, nous transmettons les messages essentiels de notre démarche par le biais d'affichages spécifiques, d'animations et d'ateliers afin de **créer des automatismes « anti-gaspi »**.

> Afficher notre ambition commune



Dès l'entrée du restaurant, **l'enfant prend connaissance des actions simples à mettre en place pour limiter le gaspillage alimentaire**.

Les messages sont diffusés à l'aide d'un **affichage spécifique** disposé à différents endroits du restaurant.

En complément de cette action, nous proposons la distribution de **livret pédagogique**, permettant ainsi à l'enfant d'approfondir ses connaissances.

> Rendre autonome les enfants

Chez Elior, nous privilégions les **selfs en îlots** et les **présentations en saladier** pour les entrées et desserts, qui permettent à l'enfant de **se servir** ou se resservir **selon son appétit**.

Quant au **pain**, il représente à lui seul 10% du gaspillage alimentaire constaté. Nous le plaçons donc **en fin de ligne de self**, permettant ainsi au convive d'**adapter sa prise en fonction du menu du jour**.



Nous favorisons ainsi le sentiment d'**autonomie** et de liberté de l'enfant et le responsabilisant sur les **quantités servies et non consommées**.

> Mesurer le gaspillage dans votre restaurant

Pour des **résultats durables**, il est essentiel que vos convives puissent **constater le fruit de leurs efforts**. Nous avons donc mis en place des supports et animations leur permettant de visualiser le gaspillage alimentaire au sein de leur restaurant.

• L'Eco fût à pain



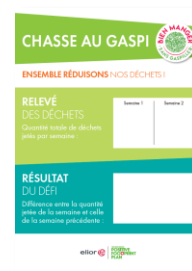
Nos éco-fûts sont spécialement conçus pour **mesurer la quantité de baguettes gaspillées** et **sensibiliser les convives** autour du **gaspillage alimentaire**. Par un jeu de transparence, les convives peuvent constater la quantité gaspillée chaque jour et l'équivalence en nombre de baguettes. L'effet est saisissant, et la prise de conscience immédiate !

- **La chasse au gaspi**

Cette **animation de sensibilisation** auprès des convives permet de **diminuer de 20 à 30% le gaspillage** dans les deux mois suivant l'opération.

Chaque jour, **les enfants notent la quantité d'aliments non-consommés et jetés** (pain, yaourts, fruits...) et les résultats sont affichés dans le restaurant.

La semaine suivante, après avoir été sensibilisés, les enfants renouvellent l'expérience et les résultats sont comparés. Ils peuvent alors **observer l'évolution et le bénéfice de leurs actions**.



Ajuster les quantités livrées

Parce que le « meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas », nous **ajustons les quantités livrées sur les aliments les moins consommés**, en vous proposant un **cahier de grammages ajusté tenant compte des recommandations du GEMRCN**.

Cette action, sera bien entendu, mise en œuvre après une analyse précise des composantes jetées, la consultation et l'**accord de vos services** mais aussi l'**avis des fédérations de Parents d'Elèves**.

Vous trouverez en pièce jointe nos cahiers de grammages par catégorie de convives, adaptés pour réduire le gaspillage alimentaire.



Proposer des repas à 4 composantes

La mise en place de repas à 4 composantes permet, de réduire le gaspillage alimentaire de 10 à 15%.

Dans l'hypothèse d'un passage à 4 composantes, nous vous proposons **un accompagnement personnalisé** auprès :

- **Des parents**, grâce à la rédaction d'un article expliquant le changement des habitudes alimentaires et l'intérêt des repas à 4 composantes ;
- **Des convives**, par des ateliers pédagogiques animés par une diététicienne ;
- **Du personnel de service**, dans le cadre d'une réunion d'information et d'outils de formation.

Deux fois par mois, il sera proposé 1 menu à 4 composantes.



Donner une seconde vie

Malgré le dispositif déployé par Elio et la sensibilisation auprès de tous les acteurs, nous ne pouvons supprimer complètement le gaspillage alimentaire. Cependant, nous menons en parallèle des actions permettant de **recycler les biodéchets** :

- Faire des **dons alimentaires** aux associations locales ;
- Utiliser **le pain non présenté**, pour confectionner, dans le cadre d'un atelier, des **muffins et cookies** ;
- **Collecter et valoriser** les biodéchets pour créer de **l'énergie ou du compost**.

3.3 La table de tri et la valorisation des déchets

La table de tri

Il est important, dès le plus jeune âge, de sensibiliser les enfants à des gestes « citoyens » et notamment au tri sélectif.

Afin de compléter le dispositif de tri sélectif dans les restaurants élémentaires, et ainsi faciliter la collecte et la valorisation des bios déchets, nous vous proposons de déployer des tables de tri sur les sites suivants :

- Restaurant de PARIS
- Restaurant des CLAIRONS
- Restaurant MARIE-NOËL

Dans les restaurants des écoles maternelles, nous vous fournirons des poubelles de table permettant également de trier les bios déchets. »

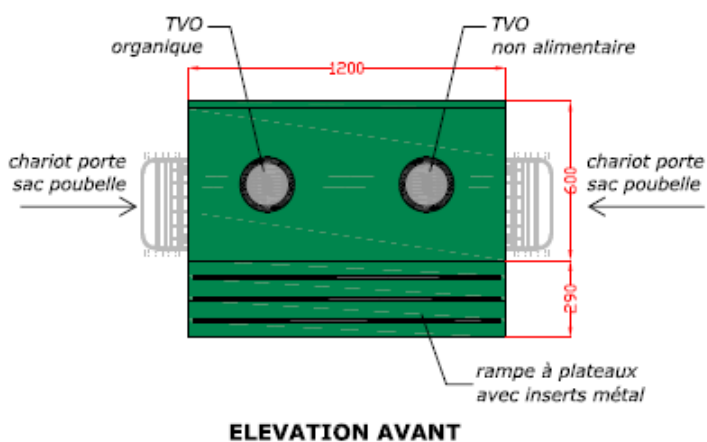
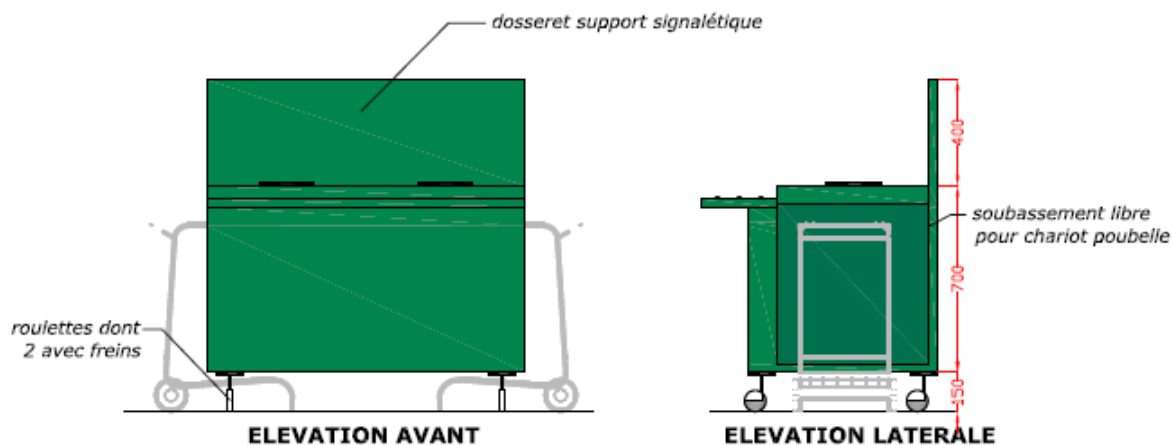
Nos tables de tri possèdent deux trous vide-ordures : un pour le tri des déchets non recyclables, comme les pots de yaourt ou les emballages de fromages, et un pour les déchets alimentaires.

Leur capacité correspond à un passage de 250 enfants sur un service.



> **Description technique :**

- Structure inox 18/10, habillage en tôle laquée par poudrage,
- Largeur : 1042mm, hauteur : 690 mm, avec panneau arrière 1300 mm,
- Profondeur : sans rampe 749mm, et avec rampe à plateaux 977mm,
- Hauteur de rampe adaptée pour les élémentaires : 650 mm,
- 4 roues Pivotantes d'un diamètre de 125mm,
- Protection d'angle, 2 TVO, ouverture latérale pour chariot à déchets.



La valorisation des bio-déchets

Près de **1 475 000 tonnes de bio-déchets sont rejetés chaque année** par les principales activités productrices de déchets alimentaires, puis éliminés avec l'ensemble des déchets ménagers selon des modes de gestion non-durables. Parmi celles-ci 221 000 sont produites par le secteur de la restauration.

Depuis 2012, la **réglementation** impose aux gros producteurs de bio-déchets de mettre en place **le tri à la source en vue de leur valorisation organique**.

Les collectivités sont concernées par la réglementation « gros producteurs » en tant qu'entité organisatrice des collectes de déchets mais également en tant que **producteur de bio-déchets** (marchés alimentaires, **restauration scolaire**, etc...).

Pour la Ville d'AUXERRE, nous proposons ainsi:

Satellites	Repas/jour	Repas/an	Tonnage annuel	Nombre de bacs 240 l	Location	Coût de traitement	Coût de traitement annuel
Clairions	111	15 540	1,709	1	98,00	480,34	578,34
Laborde	58	8 120	0,893	1	98,00	250,99	348,99
Marie-Noël	138	19 320	2,125	1	98,00	597,18	695,18
Paris	133	18 620	2,048	1	98,00	575,54	673,54
Mignotte	239	33 460	3,681	1	98,00	1 034,25	1 132,25
Piedalloues	182	25 480	2,803	1	98,00	787,59	885,59
P. Curie	209	29 260	3,219	1	98,00	904,43	1 002,43
Jean Zay	190	26 600	2,926	1	98,00	822,21	920,21
Renoir	113	15 820	1,740	1	98,00	489,00	587,00
Rosoirs	166	23 240	2,556	1	98,00	718,35	816,35
Total an							7 639,87 €



Pour la collecte et la valorisation des bio déchets, nous avons prévu un partenariat avec la société SUEZ.

4. VOUS PROPOSER DES MENUS AVEC TOUJOURS PLUS DE « FAIT-MAISON »

4.1 Donner la priorité au « fait maison »

Une recette est dite « maison » quand elle est **élaborée et cuisinée sur nos cuisines centrales** à partir de produits bruts ou semi-élaborés avec au moins 2 opérations culinaires. (Cuisson, tranchage, élaboration de sauce...).

Les menus que nous vous présentons, en annexe, illustrent cet engagement.

Pour chacune des composantes de vos repas - hors laitage et fruits entiers - nous prenons des engagements forts en matière de « fait-maison » :

Dès que les locaux et le matériel le permettront, nous donnerons la priorité au « fait-maison » sur nos :

Entrées

- 100% des salades de crudités ou composées à base de féculents (carotte râpée, émincé de chou rouge, céleri, salade niçoise, ...)
- 60% des entrées pâtisseries (tarte, cake salé, quiches...)
- 100% des potages en Bio et/ou produits locaux
- 100% des vinaigrettes (vinaigrette basilic avec huile de colza, moutarde à l'ancienne avec huile de tournesol, nature avec un mélange huile d'olive et huile de colza, ...)

Accompagnements

- 100% des gratins (gratin Crécy, du sud, campagnard, Dauphinois, ...)
- 100% des purées (purée de carottes, panais, potiron, courgettes ...)
- 100% des sauces sans fond de sauce déshydraté (sauce aux 4 épices, aigre douce, basquaise, marengo, ...)

Desserts

- 75% des pâtisseries (cake, moelleux, tarte, brownies, far...)
- 75% des entremets (riz au lait, semoule au lait, panna cotta...)
- 100% de nos compotes « fait-maison », dont la compote de pommes faite avec des **pommes locales** « Ecoverger »



Un large choix de vinaigrettes faites « maison »

Déclinables à l'infini, nos vinaigrettes accompagnent aussi bien nos salades que nos légumes ou nos poissons cuits à la vapeur. Elles sont élaborées sur la cuisine ou finalisées en office.

Afin d'obtenir légèreté et saveur, la base commune de nos recettes de vinaigrette comprend :

- **l'huile d'olive**, pour son goût et la qualité de ses acides gras mono-insaturés et poly-insaturés,
- **l'huile de colza**, pour sa teneur importante en oméga 3,
- **l'huile de tournesol**, pour sa teneur en vitamines D et E,
- **le fromage blanc**, pour sa texture et ses apports en calcium.

Les épices et les autres condiments font ensuite le reste : curry, échalote, herbes de Provence, citron, vinaigre classique, vinaigre balsamique...



Quelques-unes de nos vinaigrettes :

- **Vinaigrette du terroir**
Huile balsamique, huile d'olive, huile de tournesol et moutarde en grains.
- **Vinaigrette d'agrumes**
Jus d'orange, vinaigre blanc, huile d'olive et huile de tournesol.
- **Vinaigrette caramel**
Basilic, vinaigre blanc, huile de tournesol et caramel.
- **Vinaigrette orientale**
Cumin en poudre, vinaigre de cidre, crème liquide, huile d'olive et tournesol, ciboulette et curcuma.

Sauce salade (sans vinaigre) :

- **Sauce salade ananas :**
Jus d'ananas sans sucre ajouté, eau, huile de colza, moutarde et sel fin
- **Sauce salade passion :**
Purée fruit de la passion, eau, huile colza, moutarde et sel fin
- **Sauce salade mangue :**
Purée de mangue, eau, huile de colza, moutarde et sel fin

Des recettes de potages « maison » en hiver

- **Velouté de courgettes** : Courgettes, pommes de terre, St Môret, crème fraîche
- **Velouté carotte et coco** : Carottes, lait de coco, curcuma
- **Velouté d'endives** : Endives, pommes de terre, St Môret, oignons, crème fraîche
- **Velouté d'automne** : Oignons, bouillon de légumes bio, farine, muscade, croutons, emmental râpé
- **Potage Crécy** : Carottes, pommes de terre, poireaux, crème fraîche, beurre
- **Potage paysanne** : Carottes, navets, pommes de terre, poireaux, crème fraîche, beurre
- **Potage Parmentier** : Pommes de terre, poireaux, beurre, crème fraîche
- **Potage au céleri** : Céleri, pommes de terre, oignons, beurre
- **Potage à la tomate** : Tomates, pommes de terre, céleri, carottes
- **Potage Saint-Germain** : Pois cassés, pommes de terre, petits pois, beurre, crème fraîche
- **Potage poulet/vermicelles** : Consommé de volaille, vermicelles
- **Potage de potiron** : Potiron, pommes de terre, beurre
- **Potage de légumes** : Pommes de terre, poireaux, carotte, oignons, navets, céleri
- **Potage Dubarry** : Chou-fleur, carottes, poireaux, pommes de terre, crème fraîche
- **Potage Esaü** : Lentilles, pommes de terre, beurre, crème fraîche
- **Potage Longchamps** : Petits pois, oignons, beurre, crème fraîche



Des pâtisseries « maison »

Très appréciées des convives, nos recettes de pâtisseries se veulent **simples et familiales, gourmandes et appétissantes**, elles sont prévues pour être réalisées à base de **produits frais, sans conservateur et sans aucun additif** (ni colorants, ni stabilisateurs).

Elior est en mesure de vous proposer plus de **200 recettes** de **desserts « fait maison »**.

Cakes	Gâteaux et Moelleux	Clafoutis et Tartes
Cake à l'ananas Cake à la noix de coco Cake à l'orange Cake au chocolat Cake au citron Cake au miel Cake aux abricots Cake aux amandes Cake aux pêches Cake aux pépites de chocolat Cake aux poires Cake aux pommes Cake aux spéculoos Cake framboise spéculoos Cake nutolade Cake sucré à la carotte Cake sucré patate douce Cake vanille chocolat Cheese-cake Cheese-cake spéculoos Quatre quarts Quatre quarts ananas Quatre quarts au chocolat Quatre quarts caramel Quatre quarts citron	Gâteau au chocolat Gâteau au citron Gâteau au yaourt Gâteau basque Gâteau de Savoie Moelleux ananas Moelleux au caramel Moelleux au fromage blanc Moelleux aux abricots Moelleux aux fruits Moelleux aux marrons Moelleux aux poires Moelleux cacao coco Moelleux caramello beurre salé Moelleux chocolat Moelleux myrtille / citron Moelleux nutolade Moelleux pommes cannelle Napolitain au citron Pudding Crumble aux pommes, Façon brownies Financier	Clafoutis aux abricots Clafoutis ananas Clafoutis aux cerises Clafoutis aux pêches Clafoutis aux poires Clafoutis myrtilles Clafoutis pommes Far breton aux pruneaux Flan pâtissier Tarte à la noix de coco Tarte amandine abricot Tarte au chocolat Tarte flan Tarte flan caramel Tarte flan citron Tarte flan pomme tatin Far breton à l'abricot sec

Entremets : Riz au lait, Semoule au lait, Panna cotta



4.2 Des recettes régionales dans vos menus

Le secret d'un repas préparé par Elior réside dans le respect d'une cuisine « maison » savoureuse et relevée à la fois.

Ce goût de l'authentique, cette volonté de préserver notre patrimoine fonde l'essentiel de notre identité culinaire.

Ainsi plusieurs plats typiquement régionaux prennent naturellement leur place au sein de nos menus.

Entrées

- Gougères
- Salade comtoise
- Œufs en meurette
- Jambon persillé



Plats

- Bœuf bourguignon
- Carré de porc sauce dijonnaise
- Potée comtoise
- Saucisse de Montbéliard
- Gratin à la nivernaise



Desserts

- Pain d'épices
- Poire cuite au cassis



4.3 Prendre en compte la diversité de vos convives

Des repas sans porc

Afin d'assurer équilibre et plaisir pour tous, nous vous proposons des repas sans porc pour les convives qui n'en mangent pas.



Pour garantir l'équilibre nutritionnel et le plaisir dans l'assiette, nous remplaçons le porc par des produits tels que la **volaille**, les **œufs** ou encore le **poisson**.



SANS PORC

Naturellement, nous vous présenterons les déclinaisons sans porc lors des commissions et identifierons les plats concernés sur les menus.

Des repas sans viande



Notre offre alimentaire comporte également des plats protidiques sans viande élaborés à partir d'une **association des céréales et de légumes secs, de fromage, d'œuf ou de protéines végétales**, comme le soja, afin d'apporter la même quantité de protéine qu'un plat comportant de la viande.

Ces repas sans viande sont très intéressants d'un point de vue nutritionnel. Ils sont **plus riches en fibres, en vitamines et en sels minéraux** et **plus pauvres en lipides**.



Afin de respecter la loi dite EGALIM, nous vous proposons **une fois par semaine un menu végétarien** à base de protéines végétales, œufs ou fromage.



Focus sur les recettes végétariennes proposées par Elios Enseignement

L'association de céréales (riz, maïs, blé...), légumes (tomates, courgettes...) et légumes secs (haricots, lentilles...) dans un plat apporte à l'organisme des protéines de qualité égale à celles apportées par la viande.

Ainsi, créer des recettes végétariennes permet d'offrir une alternative et de varier les plats proposés dans les menus aux enfants tout en respectant l'équilibre alimentaire.



Des protéines végétales bonnes pour la santé
L'équilibre alimentaire passe par une alimentation variée. Il en est de même pour les sources de protéines, qui peuvent être animales ou végétales. Les protéines végétales ne doivent pas être délaissées, car elles permettent de réduire les apports en graisses saturées présentes dans les viandes.

Des plats riches en fibres et glucides complexes
Les plats végétariens proposés s'inscrivent dans la politique du PNNS en permettant à la fois de garantir la couverture des besoins en protéines et d'augmenter la part des glucides complexes et des fibres dans notre alimentation, ainsi que des vitamines et minéraux.
PNNS: Plan National Nutrition Santé

Des recettes validées par les enfants
Les recettes végétariennes, source de nouveauté dans l'assiette, sont testées et approuvées par les enfants.

Une sensibilisation au respect de l'environnement
La consommation de produits végétaux est bénéfique pour l'environnement (émission faible de gaz à effet de serre) et permet de sensibiliser les enfants à une alimentation durable.

Des recettes intégrées dans un menu sans viande : pour allier équilibre et énergie

Afin de varier et de garantir l'apport en protéines, les recettes végétariennes sont intégrées dans des repas sans viande, qui allient le plus souvent :

1. Une entrée protidique : rillettes de poissons, œuf, pain de poisson...
2. Un fromage ou un laitage

Exemple de menu sans viande	
Quantité de protéines contenues dans ce menu	
1/2 Œuf sur un lit de salade	3 g
Pâtes à l'andalousse (pour 300 g)	10,6 g
Yaourt nature	3 g
Fruit	0 g
Total	16,6 g

Catalogue des plats alternatifs végétariens

> **Association légumineuses et céréales maison : blé / boulgour / riz / semoule / pâtes (fusili, coquillettes, macaronis, papillons, spaghettis, tortis, tagliatelles) et garniture**

- **Achard de légumes** : haricot blanc, carotte, haricots plats, oignon, ail, persil, bouillon de légumes bio
- **Andalouse** : poivron rouge et vert, courgette, champignon de Paris, maïs, petit pois, oignon, mélange tandoori, bouillon de légumes bio
- **Cantonaise** : haricots rouges, champignon, oignon, petit pois, julienne de légumes, sauce soja, raz el hanout
- **Indienne** : petits pois, tomate, poivrons, mélange tandoori
- **Indou** : pois chiche, lentilles, poireaux, tomate, oignons, bouillon légumes bio, mélange tandoori
- **Italienne** : lentilles, brunoise de légumes, tomate, poivron, olives, herbes de Provence
- **Lentilles et maïs** : oignon, julienne de légumes, tomate, maïs, lentille, persil, ciboulette, herbe de Provence
- **Méditerranéenne** : lentilles, courgettes, tomate, poivrons
- **Légumes aux épices** : lentilles, salsifis, brocolis, carottes, ail, oignons, bouillon légumes bio, épices colombo
- **Légumes braisés** : flageolets, ratatouille, tomate, ail, basilic, oignons
- **Méli-mélo du potager** : lentilles, carottes, ail, échalotes, épices colombo
- **Tandoori** : poireau, carotte, navet, oignon, haricots rouges, mélange tandoori, bouillon de légumes bio
- **Couscous végétarien** : boulgour, pois chiche, légumes couscous, abricots secs, raisins de Corinthe, raz el hanout
- **Chili végétarien** : riz, haricots rouges, maïs, haricots plats, carottes, concassée de tomate, poivrons, oignons, épices
- **Ragoût de pommes de terre et haricots blancs** : pommes de terre, haricots blancs, oignon, ail, tomate concassée, carotte, navet, thym, laurier et persil
- **Riz et boulgour végétarien** : riz, boulgour, lentilles, courgettes, tomates et oignons
- **Pâtes base houmous** : pâtes, pois chiches, tomates, julienne de légumes, colombo.
- **Pépinettes à la Basque** (pépinettes, brouillade d'œuf, tomate, poivron, épices paëlla, ail, oignons, huile d'olive)



> Gamme Végétale

- Boulettes de légumes et haricots azukis
- Boulettes de blé et pois au pistou et fromage
- Bouchées soja méditerranéenne
- **Boulettes Lentilles vertes tomates basilic BIO**
- **Boulettes pois chiches tomate BIO**
- **Boulettes pois chiches, poireaux et menthe BIO**
- **Boulettes flageolets curry BIO (sauce ciboulette, méditerranéenne...)**
- Bouchées soja tomate basilic sauce enrobante à l'ail
- Bouchées soja tomate basilic sauce enrobante échalotes
- Bouchées soja tomate basilic sauce fromage blanc curry
- Croq veggi fromage
- Croq veggi tomate
- Croustillant au fromage
- Escalope panée de blé
- Galette de blé et pois façon basquaise
- Galette de riz et pois façon espagnole
- Galette tofu BIO : à l'indienne, provençale, épinards emmental
- Galette de blé, de pois et mozzarella façon italienne
- Galette de blé et haricots rouges façon tex mex
- **Galette lentilles vertes tomates basilic BIO**
- **Galette haricots flageolets BIO**
- Nuggets de blé sauce enrobante échalotes
- Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail
- Nuggets de blé sauce fromage blanc curry
- Nuggets de blé sauce méditerranéenne
- Pané de blé au fromage et épinard
- **Pané gourmand mozzarella**
- Quenelle nature végétale BIO (sauce normande, pizzaiolo...)
- Raviolis au tofu BIO sauce tomate basilic
- **Raviolis spinaci BIO** (sauce tomate, sauce curry, sauce ail échalotes ou sauce ciboulette)
- **Tortellinis pomodoro mozza BIO** (sauce tomate, sauce curry, sauce ail échalotes ou sauce ciboulette)
- **Tortellinis ricotta spinaci**
- **Tortellinis verdi formaggio**
- **Tortellinis tricolore ricotta spinaci**

> Préparation pâtisserie

- Tartes salées et quiches : fromage, aux légumes, aux poireaux, chèvre tomate basilic, potiron fromage BIO
- Pizzas (fromage, reine, aux légumes BIO...)
- Cakes et flans salés (épinards chèvre, emmental olive, cake brunoise...)

Nouveautés
2020



Des repas de régimes variés et équilibrés

Nous répondons aux problèmes de santé des personnes âgées en proposant des menus adaptés aux régimes prescrits.

Nous attirons toutefois votre attention sur le fait que **les régimes restrictifs** tels que les régimes sans sel, amaigrissants ou diabétiques **sont considérés par la Haute Autorité de Santé et les experts scientifiques comme l'un des facteurs pouvant conduire à la dénutrition.**

Chez la personne âgée, la dénutrition entraîne ou aggrave un état de fragilité ou de dépendance. Elle est également associée à une aggravation du pronostic des maladies sous-jacentes et augmente le risque de décès. Les risques de dénutrition augmentent fortement avec l'âge.

La dénutrition touche 4 à 10 % des personnes âgées vivant à domicile.

Environ 10 % de nos convives sont concernés par les deux principaux régimes, à savoir :

- Le **régime sans sel ajouté** (hyposodé) ;
- Le **régime sans sucre ajouté.**

Nos diététiciennes adaptent les menus pour qu'ils répondent en tous points aux exigences de ces régimes. Effectivement, lorsque cela est possible le menu classique sera substitué par son équivalent sans sel et/ou sans sucre, sinon il sera remplacé par un produit équivalent.

Les recettes et produits bénéficient tous d'un procédé de fabrication sans adjonction de sel et/ou de sucre. Vous en trouverez ci-dessous quelques exemples :

<p>REGIME SANS SEL AJOUTE</p> 	<p>Ces recettes/produits bénéficient tous d'un procédé de fabrication sans adjonction de sel :</p> <ul style="list-style-type: none">- Endives aux noix- Cuisse de canard aux pruneaux- Brunoise de légumes- Fromage blanc- Eclair au chocolat- Macédoine et mayonnaise sans sel- Sauté de bœuf sauce piquante- Farfalles- Yaourt nature et sucre- Pomme
<p>REGIME SANS SUCRE AJOUTE</p> 	<ul style="list-style-type: none">- Poireaux vinaigrette- Escalope de poulet sauce madrilène- Riz pilaf- Camembert- Poire- Salade de tortis au pesto- Gigot d'agneau- Julienne de légumes- Bleu- Entremets abricot sans sucre
<p>REGIME SANS SEL AJOUTE ET SANS SUCRE AJOUTE</p> 	<ul style="list-style-type: none">- Salade de pâtes- Rôti de dinde sauce grand-mère sans sel ajouté- Jeunes carottes sans sel ajouté- Yaourt brassé nature- Compote pomme-fraise sans sucre ajouté- Potage de tomates sans sel- Coq au vin sans sel ajouté- Riz safrané sans sel ajouté- Fromage blanc nature- Orange



Nous pourrions proposer un repas adapté pour les convives présentant du diabète.

4.4 Elargir notre collaboration au-delà de la pause déjeuner

Nos pique-niques

Elior accompagne vos convives en toute situation et vous propose des pique-niques simples et savoureux, qui respectent l'équilibre alimentaire et s'adaptent aux différentes activités : visite de musée, parc d'attraction, base de loisirs, balade en forêt...



Nos pique-niques sont prévus pour un confort de dégustation.

Les convives peuvent se restaurer en toute tranquillité notamment grâce à :

- Eau en bouteille de 1.5 litres sur la base de 50cl par personne
- Du pain en accompagnement
- Un kit pratique par personne (gobelet, couteau, fourchette, serviette)
- Deux paquets de chips pour les adultes
- Des sachets individuels pour les condiments
- Un conditionnement adapté au lieu de consommation et aux produits transportés (sachet individuel ou glacière)

> Type « Club triangles »



Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
Radis roses Sandwich pain polaire Poulet fumé crudités Chips Mini Babybel Compote gourde	Tomate croque au sel Sandwich pain de mie Thon, œuf, salade Chips Yaourt à boire Nectarine	Bâtonnets de carottes Sandwich club Poulet parmesan Chips Brebis crème Moelleux au citron	Concombre en salade Sandwich pain viennois Poulet, cornichon Chips Camembert Compote gourde	Œuf dur Sandwich club bio Emmental, crudité Chips Yaourt à boire Abricots

> Type « Sandwich baguette »



Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
Radis roses Sandwich Baguette Jambon de dinde, crudités Chips Mini Babybel Compote gourde	Tomate croque au sel Sandwich Bagnat Thon, œuf, salade Chips Yaourt à boire Nectarine	Bâtonnets de carottes Sandwich Jambon cuit, fromage, crudités Chips Fromage Kiri Gâteau moelleux au citron	Concombre en salade Sandwich Baguette Poulet et cornichon Chips Camembert Compote gourde	Betterave vinaigrette Sandwich Bagnat Edam, œuf crudités Chips Yaourt à boire Abricots

> Type « Repas froid »



Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
Tomate croque au sel Rôti de bœuf froid et mayonnaise Salade Parmentière (pommes de terre, tomate, œuf, olives) Camembert Compote gourde	Salade de haricots verts et maïs Rôti de dinde froid et sauce barbecue Taboulé Yaourt à boire Fruit de saison	Concombre en salade Pain de poisson à l'aneth et mayonnaise Salade de pâtes au basilic Croc' lait Cake moelleux chocolat et noix de coco	Melon Poulet froid et sauce moutarde Salade de pommes de terre à la catalane (pommes de terre, tomate, poivrons, olives) Croix de Malte Compote gourde	Bâtonnets de carottes Œufs durs et mayonnaise Salade de riz à la niçoise (riz, haricots verts, tomate, thon, olives) Yaourt à boire Fruit de saison

> Type « Trappeurs » à température ambiante



Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
Tomate croque au sel Salade coupelle appertisée (250g) « Mexicaine au thon » Chips Crème de gruyère Compote gourde	Coupelle pâté de volaille Salade coupelle appertisée (250g) « Américaine au thon » Chips Crème dessert UHT Fruit de saison	Fruit Salade coupelle appertisée (250g) « Niçoise au thon » Chips Briquette de lait UHT Moelleux citron	Radis roses Salade coupelle appertisée (250g) « Parisienne au thon » Chips Six de Savoie Compote gourde	Bâtonnets de carottes Salade coupelle appertisée (250g) « Taboulé au thon » Chips Crème dessert UHT Fruit de saison

> Type « Barbecue »



Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
Panaché de crudités Brochette de bœuf sauce tartare Pommes de terre en papillote cuites sous la cendre Gouda Compote gourde	Pain de courgettes à l'aneth Saucisses de volaille et merguez Taboulé Yaourt à boire Melon	Bâtonnets de carottes Brochettes de dinde Salade de pâtes à la parisienne (pâtes, tomate, maïs, basilic) Camembert Clafoutis	Radis Pilons de poulet tandoori Salade de riz exotique (riz, petits pois, ananas, maïs, tomate) Croc' lait Brochette de fruits	Tomate croque au sel Brochettes de Poisson et sauce rougail Salade de pommes de terre et haricots rouges Yaourt à boire Nectarine

Nos goûters

Le goûter est un moment de liberté indispensable à la croissance et au bon développement de l'enfant. C'est autant une pause pour « recharger ses batteries », qu'un apport nutritionnel de qualité pour une meilleure croissance.

Dans le respect des recommandations du GEMRCN, nous veillons à ce que la composition de vos goûters :

- soit cohérente avec la composition du déjeuner
- couvre 15 à 20% des besoins énergétiques recommandés
- soit pratique pour les enfants et le personnel de service

Il comprend 3 composantes :

- Un produit céréalier pour les glucides
- Un produit laitier pour le calcium
- Un fruit ou un jus de fruit pour les vitamines



5. CUISINER LES MEILLEURS PRODUITS

5.1 Une politique d'achat responsable

Notre service de référencement Elios Achats

Pour garantir votre sérénité, nous nous appuyons sur une structure dédiée bénéficiant d'une double certification ISO. Son rôle : **sélectionner les meilleurs fournisseurs et produits dans le strict respect de l'ensemble des exigences que nous partageons.**



Un double pilotage : la garantie d'une qualité optimum

Le référencement et le suivi qualité des fournisseurs est une démarche formalisée. Au moment du référencement, **des Ingénieurs Produits spécialisés en filières alimentaires** (viandes, volailles, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, boulangerie-pâtisserie...), **mettent en œuvre les incontournables nécessaires à l'intégration de tout nouveau fournisseur.** Il s'agit de vérifier le respect de la réglementation, tester les produits, intégrer des spécificités techniques associées au métier de la restauration, formaliser les engagements...

Ainsi, tout au long de la démarche de référencement, un **binôme acheteur / ingénieur qualité, spécialisé par famille de produits**, pilote l'élaboration du cahier des charges imposé à nos fournisseurs.

Le double pilotage favorise ainsi la sélection des meilleurs producteurs engagés dans une démarche de qualité durable et de prix maîtrisés.

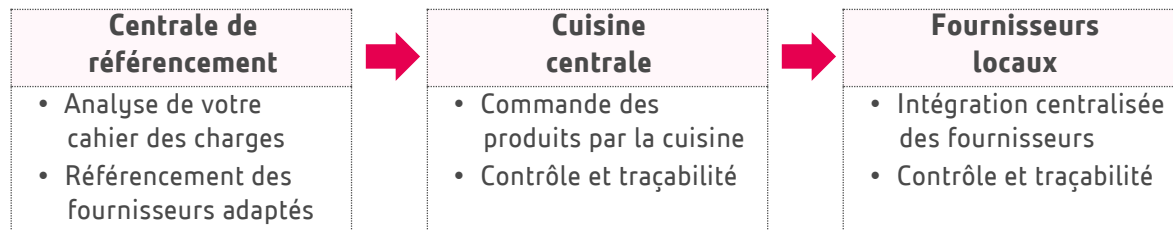


De cette manière, au sein de notre cuisine centrale, le responsable des approvisionnements dispose d'une véritable carte de produits contrôlés et garantis dans laquelle il peut sélectionner ceux qui répondent parfaitement à vos exigences.

Offrir à nos cuisiniers une large gamme de produits rigoureusement sélectionnés, c'est l'assurance de préparer des plats savoureux et sans cesse renouvelés.

Processus d'approvisionnement des produits

Afin d'offrir des produits de qualité et d'inscrire notre démarche globale dans une politique d'approvisionnement locale et régionale, notre cuisine référencera en priorité les fournisseurs situés à proximité immédiate de notre outil de production.



Une fois la collaboration effective, le suivi des fournisseurs et des produits est aussi important que leur sélection. La relation avec les fournisseurs s'inscrit dans une démarche cyclique d'amélioration permanente de la qualité afin de prévenir les dérives, d'anticiper les évolutions de la réglementation et de s'adapter aux exigences émergentes.

À travers cette démarche, Elior a cumulé un historique de suivi qualité de ses fournisseurs. L'expertise acquise a permis de construire un pôle de compétences diversifié qui s'enrichit également en continu grâce à une cellule de veille scientifique et au contact des fournisseurs les plus performants.

Un contrôle rigoureux de nos produits

Toutes les deux semaines, 40 produits sont prélevés et testés dans notre cuisine d'essai. Des campagnes d'analyse spécifique sont menées chaque année comme le contrôle des résidus de pesticides sur les fruits et légumes ou la détection d'antibiotiques dans les produits carnés.

LE PLUS
ELIOR

Une politique produits responsables

Elior a construit une politique produits responsable, respectueuse de l'environnement et soucieuse du bénéfice nutritionnel des aliments qui composent l'assiette de vos convives :



La Garantie Qualité des produits est définie dans un cahier des charges regroupant les exigences réglementaires mais aussi les attentes qualité des clients d'Elior. Ce document est un engagement contractuel entre Elior et son fournisseur.

D'autre part, les politiques produits sont amenées à être revues en fonction de l'actualité sanitaire ou redéfinies en fonction des besoins de nos clients.

Une veille scientifique en réseau

Principalement animée par les experts de la Direction Qualité et Sécurité Alimentaires, notre cellule assure une veille scientifique, technologique et réglementaire sur l'ensemble des sujets liés à la restauration et aux filières alimentaires afin de faire évoluer nos dispositions et procédures en matière de sécurité alimentaire.

LE PLUS
ELIOR

Des viandes rigoureusement sélectionnées

> Une liste positive Elior pour sécuriser les approvisionnements

Elior s'est doté d'un **Comité Scientifique** visant à améliorer la politique de sécurité alimentaire du groupe. Constitué des responsables de la Direction qualité et sécurité alimentaires d'Elior, ce comité travaille sur les risques microbiologiques et chimiques liés à l'origine des viandes.



Dans le souci de **sécuriser nos approvisionnements**, tant du point de vue sanitaire que de la traçabilité, le Comité Scientifique a élaboré une **liste positive Elior, limitant l'approvisionnement des viandes à certains pays.**

> Des audits fournisseurs pour un référencement strict

Pour vous garantir une viande de grande qualité, Elior ne référence que des fournisseurs respectant les **conditions d'hygiène et de traçabilité strictes.**

Tous les fournisseurs de viandes ovines et bovines sont soumis à un audit mandaté par le groupe pour être référencés. L'auditeur s'attache à vérifier les conditions d'hygiène, de traçabilité et de respect de la liste positive des pays. Les fournisseurs référencés sont ensuite soumis à **un audit annuel afin de s'assurer du respect des exigences Elior** sur le long terme.

> Des critères de sélection objectifs

Elior sélectionne ses approvisionnements de viandes en retenant des **critères de sélection objectifs, normés, contrôlables, réglementaires et pertinents.**

Les critères respectés sont notamment décrits dans les recommandations du GEMRCN et portent entre autre sur :

- Le **poids des muscles** dont sont issues les viandes,
- La **durée de maturation** de la viande,
- La **nature anatomique des muscles** dont sont issus les viandes.



> Le bien-être animal

En signant la charte Elior, **nos fournisseurs s'engagent :**

- A mettre en œuvre, durant l'élevage, le transport et l'abattage, les mesures efficaces garantissant le **respect du bien-être animal** ;
- A mettre en place des moyens de contrôles et des indicateurs permettant de s'assurer du **respect de la réglementation** ;
- A nous communiquer leurs **actions de progrès** sur le bien-être animal.

Afin de s'assurer du respect de ces engagements, Elior a développé, dans sa grille d'audit un chapitre dédié au respect et à l'amélioration du bien-être animal.

5.2 Des légumes et des fruits frais de saison

Caractéristiques

Elior a mis en place **un processus spécifique pour définir et contrôler la provenance des légumes et des fruits** : chaque producteur a l'obligation de respecter un cahier des charges bien précis définissant les conditions de culture et les critères de qualité attendus.



Hors-saison, le recours aux légumes surgelés



Afin d'offrir des légumes variés et appréciés de vos convives en plus des produits disponibles en saison, Elior se fournit en produits surgelés de qualité 100 % agriculture raisonnée, auprès de grands distributeurs tels que **BONDUELLE**, **POMONA** et **D'ARTA GREEN**. Ces fournisseurs sont sélectionnés selon des critères qualité stricts : les légumes doivent être traités rapidement après la récolte pour conserver un maximum de nutriments.

De cette manière, tous nos légumes surgelés sont issus de l'Agriculture Raisonnée, critère drastique de sélection de nos fournisseurs en dehors des saisons propres à la récolte des légumes.



Des fruits frais de saison à parfaite maturité

Un fruit parfaitement mûr, de saison et d'aspect irréprochable n'a pas d'équivalent ! C'est pourquoi nous avons mis en place 2 types de dispositifs afin de **garantir ces exigences** :

- **Avec nos fournisseurs** d'une part, afin de disposer de fruits à parfaite maturité le jour de consommation.
- **En cuisine** d'autre part, afin de se laisser la possibilité de refuser des fruits qui ne correspondraient pas à nos exigences gustatives ou qualitatives.



Des opportunités saisonnières

Nos fournisseurs nous communiquent quotidiennement les meilleures opportunités de saison (fruits arrivés à maturité plus tôt que prévu dans le calendrier de production, dont nous pouvons ainsi bénéficier au moment le plus opportun).










LE
PLUS
ELIOR

5.3 Des viandes savoureuses



Les muscles sont livrés **frais et conditionnés sous vide** pour préserver leur qualité organoleptique. Le **temps de maturation optimum** est respecté pour assurer le goût et la tendreté de chaque morceau.

Nos plats sont préparés à partir des **muscles les plus adaptés** à chaque type de cuisson et choisis pour leurs qualités gustatives.

Notre viande de veau	
Des morceaux sélectionnés	<p><u>Pour le rôti</u> : Noix, Sous-noix</p> <p><u>Pour le sauté</u> : Epoules, Bas-carré</p> <p><u>Pour le haché</u> : 100% muscle</p>
Notre gamme « origine France » et locale avec SICABA	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Classification E U R O P</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Etat engraissement 1 2 3 4 5</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Couleur Chair 1 2 3 4</p> </div> </div> 

Notre viande de bœuf	
Des morceaux sélectionnés	<p><u>Pour le rôti</u>: Tendre de tranche, Tranche grasse, Rond de tranche grasse</p> <p><u>Pour le sauté et le braisé</u> : Paleron, Macreuse, Basse côte</p> <p><u>Pour le haché</u> : 100% muscle</p>
Des steaks hachés 100% muscle	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Cuit à cœur pour une parfaite maîtrise du risque microbologique.</p> </div> </div>
Notre gamme « origine France » et locale avec SICABA	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Classification E U R O P</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Etat engraissement 1 2 3 4 5</p> </div> </div> <p>Huguier Frères, viande du Terroir, pour le sauté de bœuf</p> 
Des labels conformes à vos attentes	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Charolaises, Limousines, Fleuron des Pyrénées, Blondes d'Aquitaine...</p> <p>Les troupeaux vivent le plus souvent en plein air et se nourrissent essentiellement d'herbe et de fourrage produits à la ferme.</p> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">     </div> </div>
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Les animaux ont reçu une alimentation saine et variée, constituée de produits issus de l'agriculture biologique (foin, céréales, protéagineux...)</p> </div> </div>



Notre viande d'agneau servie en saison

Des morceaux sélectionnés	<p><u>Pour le rôti</u> : Gigot sous-vide désossé, Selle désossée</p> <p><u>Pour le sauté</u> : Epaule d'agneau, collier</p>	
Notre gamme « origine France » et locale avec SICABA	 	<p>Classification E U R O P</p> <p>Etat engraissement 1 2 3 4 5</p>





Notre viande porcine

Des morceaux sélectionnés	<p><u>Pour le rôti</u>: Longe, Echine</p> <p><u>Pour le sauté</u> : Epaule, Jambon</p>	
Notre gamme « origine France » et locale		<p>Issu d'une sélection exigeante de porcs bénéficiant d'une alimentation riche en céréales, garantie sans OGM.</p> <p>GAEC Butin, producteur local, situé à 20 km</p> 

Le Jambon

Notre gamme « origine France »		Jambon Choix DD garanti sans Poly-phosphate.
Un label conforme à vos attentes		<p>Jambon Supérieur DD, préparé à partir du membre postérieur de porc Label Rouge, désossé, dégraissé, dénervé. Il peut être fabriqué avec une ou plusieurs noix. Il est traité en salaison et cuit.</p> <p>Garanti sans poly-phosphate.</p>

Notre volaille

Notre gamme « origine France » et locale		<p>Des volailles de classe A (animal bien conformé, mince couche de graisse, plumaison soignée, pas d'altération de la peau). Sont exclues de nos approvisionnements, les volailles effilées, le gibier à plumes et le canard sauvage.</p> <p>LDC Bourgogne</p> 
Un label conforme à vos attentes		<p>Alimentation 98% bio, élevage en plein air 81 jours minimum pour le poulet, 100 jours pour la dinde</p> <p>Bodin Bion spécialiste de la volaille biologique</p> 

5.4 De nombreux poissons de qualité supérieure

Une large variété de poissons dans l'assiette de vos convives

Nous privilégions les poissons sauvages, **pêchés en haute mer** et sélectionnons les **filets**, dont la chair est tendre et savoureuse : **COLIN, CABILLAUD, SAUMON, MERLU, HOKI, LIEU, LIMANDE**.

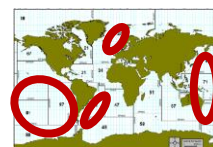
En sélectionnant ces poissons, Elior tient compte du **goût des enfants** et met l'accent sur le HOKI et le COLIN, deux poissons à chair blanche, sans arête et dont les goûts et les odeurs ne sont pas trop prononcés.

Naturellement, tous nos poissons sont garantis « **qualité sans peau et sans arête** » et **en simple surgélation**, pour une tendreté, une fraîcheur et un goût inaltéré.

NATURES	<ul style="list-style-type: none">• Le poisson est surgelé en pleine mer, directement sur les bateaux• Gage de fraîcheur et de sécurité
MARINES	<ul style="list-style-type: none">• Sous forme de pavés, d'escalopes ou de poêlées• Les produits sont agrémentés d'une marinade qui leur apporte du moelleux et une aromatisation naturelle
ENROBES	<ul style="list-style-type: none">• Des poissons panés de qualité avec minimum 70 % de poisson et un ratio protéines/lipides supérieur à 2• Minimum 80% de poisson pour les meunières

Les zones de capture de nos poissons

Les poissons que nous vous proposons d'intégrer aux menus de vos convives sont principalement issus des zones de pêches FAO n°27, 41, 61, 67, 71, 77, 81 et 87 délimitées par l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. **Nos poissons proviennent pour l'essentiel de l'Océan Atlantique Nord et du Pacifique.**



Garantir une pêche responsable et une aquaculture raisonnée



La préservation des ressources halieutiques est **une priorité pour Elior**.

Nous respectons une **politique stricte** en matière d'approvisionnement visant à préserver la biodiversité marine et permettre à certains stocks d'espèces pêchées de se reconstituer.

Sur les recommandations de l'Ifremer, de l'INRA et de notre Comité Scientifique Elior, nous avons intégralement supprimé de nos approvisionnements : **Le Grenadier, L'Empereur, Le Siki, Le Thon rouge, L'Escolier noir et Le Rouvet**.

Au-delà des espèces totalement exclues, **nos chefs cuisiniers et diététiciennes disposent d'une liste qui précise :**

- **Les poissons à privilégier** comme le colin, le lieu noir, la julienne, le merlu blanc ou encore le saumon du Pacifique Nord, dont les stocks ne sont pas menacés.
- **Les espèces à éviter** comme la lingue, la dorade ou le flétan.
- Aucun poisson servi ne provient de **Mer Baltique** (risque que les poissons contiennent des métaux lourds).
- Sécurité alimentaire et sécurité sanitaire pour les consommateurs

Du saumon d'élevage certifié GLOBAL G.A.P

GLOBALG.A.P.

La certification Global G.A.P (Good Agricultural Practice) est une reconnaissance internationale qui établit des normes de traçabilité et de sécurité alimentaire basées sur les bonnes pratiques agricoles et d'élevage dont l'aquaculture.

Elle contrôle que le poisson est élevé en minimisant les impacts des activités aquacoles sur l'environnement et en garantissant une approche responsable de la santé et la sécurité des travailleurs ainsi que du bien-être animal.

La certification aide les producteurs à répondre à la demande d'aliments durables et de haute qualité et permet aux détaillants et aux consommateurs de choisir des produits de qualité en toute confiance.

Des poissons certifiés MSC

> Une démarche durable



Notre partenaire HALIEUTIS, avec lequel nous travaillons déjà pour l'approvisionnement en poissons non labellisés, bénéficie d'une **certification MSC**. Cette certification délivrée par le Marine Stewardship Council, prouve la durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

L'écolabel MSC (Marine Stewardship Council), se veut équivalent au label français « pêche durable ». Garantie d'un stock de poissons durable, d'un impact environnemental minimisé et d'une gestion efficace des pêcheries, avec une traçabilité assurée.

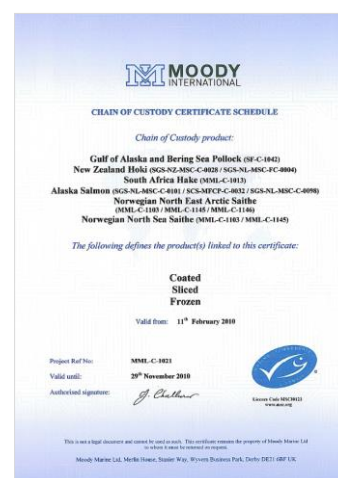
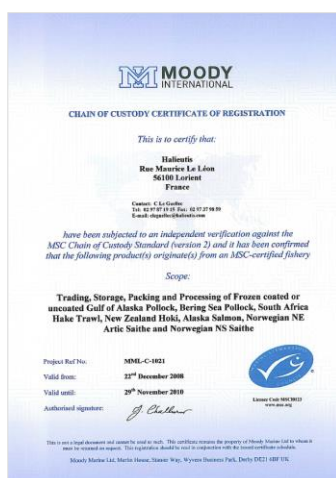
Par ailleurs, le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC pour la traçabilité des produits de la mer garantit que seuls les produits de la mer provenant d'une pêche certifiée portent le logo du MSC.

En tant que leader de la restauration collective, nous avons pris le parti de valoriser les poissons MSC comme durable au sens de la loi dite EGALIM. MSC ayant d'ores et déjà entamé des démarches en ce sens.

> Inclure dans les menus du poisson certifié MSC

Dans ce cadre, nous sommes en mesure d'inclure les produits suivants dans la préparation des repas de vos convives :

- Cabillaud
- Colin
- Hoki
- Lieu
- Limande
- Merlu
- Thon



Notre sélection de poissons

Espèces	Zones de pêche
Cabillaud	Zone FAO 27 Atlantique Nord Est, MSC, surgelé garantie sans arête et sans peau
Colin d'Alaska	Océan Pacifique, MSC, garantie sans arête et sans peau
Colin d'Alaska meunière	Océan Pacifique, MSC, filet de colin d'Alaska 80%, transformé en France
Eglefin	Zone FAO 27 Atlantique Nord Est, MSC
Hoki	Océan Pacifique, MSC, garantie sans arête et sans peau
Hoki pané	Océan Pacifique, MSC, filet de hoki 80%, transformé en France
Lieu Noir	Zone FAO 27 Atlantique Nord Est, MSC, surgelé garantie sans arête et sans peau
Limande	Océan Pacifique, MSC, garantie sans arête et sans peau
Limande meunière	Océan Pacifique, MSC, garantie sans arête et sans peau
Merlu	Atlantique Nord, MSC, garantie sans arête et sans peau
Saumon	Norvège, Ecosse, GlobalGap, Charte SNRC poisson d'élevage

> Liste complémentaire pour le portage à domicile

Bar	Atlantique Nord Est
Carrelet	Atlantique Nord Est
Dorade	Elevé en Turquie ou en Grèce, garantie charte transparence SNRC
Fruits de mer	Océan indien, Pacifique
Julienne	Atlantique Nord Est
Lotte	Océan Pacifique
Raie	Atlantique Nord Ouest, garantie sans arête et sans peau
Rouget	Océan Indien
Truite	Elevé en France, Charte SNRC poisson d'élevage

5.5 Des fromages et produits laitiers de premier choix

Une large variété de produits

Pour répondre aux besoins nutritionnels de vos convives, nous choisissons des fromages **riches en calcium**. Pour garantir leur fraîcheur, nous privilégions les fromages à la coupe ou entiers prédécoupés (fromages à pâte dure).



Fromages à pâte pressée	Fromages à pâte molle	Fromage frais	Laitages	Lait UHT et beurre pasteurisé
<ul style="list-style-type: none">• Saint-Paulin, Edam, Gouda, Morbier, Tomme de Savoie, Emmental, Port-Salut, Comté, Cantal...	<ul style="list-style-type: none">• Reblochon, Camembert, Coulommiers	<ul style="list-style-type: none">• P'tit Louis, Kiri, Vache qui rit, St Môret, Rondelé, Saint-Bricet...	<ul style="list-style-type: none">• Yaourt nature, yaourt sucré, yaourt aux fruits, faisselle, fromage blanc, crème dessert...	<ul style="list-style-type: none">• Lait UHT, beurre pasteurisé...

Afin de répondre à des critères qualités stricts, nous avons développé des partenariats avec les fournisseurs suivants :



Nous privilégions les fromages locaux : soumaintrain, époisses, délice de bourgogne, chaource, crémeux bourguignon.

Des yaourts, fromages blancs et crèmes desserts 100% Bio et de provenance locale.



Catalogue des fromages et laitages pour le scolaire

Fromages	Lipides (g)	Calcium (mg)
Bleu	7,5	151
Brie	10	106
Bûche mi-chèvre	7,2	< 50
Cantal AOP	8,8	303
Camembert	6,3	136
Camembert bio	6,3	136
Carré de l'est	7,5	106
Carré de l'est Bio	7,5	136
Chaource AOP	7,5	100
Cheddar	9,6	227
Chèvre bûche	7,8	< 50
Edam	6,9	242
Emmental	8,8	288
Fourme AOP	8,5	365
Fournols	8,5	182
Gouda	8,5	242
Gorgonzola AOP	8,5	118
Mimolette	7,2	257
Montboissier	8	212
Munster AOP	8	130
Pont l'Evêque AOP	7	145
Port Salut	7,9	194
Rouy	8,5	197
Saint Nectaire AOP	8,5	166
Saint Paulin	7,2	192
Tomme croute noire	6,9	239
Tomme grise	8,5	192
Tomme Blanche	7,5	239

Fromages fondus et spécialités	Lipides (g)	Calcium (mg)
Brebis crème	4,2	150
Petit moulé nature/ ail et fines herbes	3,7	158
Cantafrais	3,8	167
Carré frais bio	4,38	22
Chanteneige	5,8	150
Chevretine	6,4	150
Croc' lait	6	150
Fol épi	5,6	169
Fraidou	2,5	150
Fromage fondu Président	4,4	180
Petit louis	5	150
Rondelé	5,6	150
Six de Savoie	5,8	150
Saint Bricet	4,5	150
Saint Morêt	5,6	150
Vache qui rit	3,9	182

Laitages « nature »	Lipides (g)	Calcium (mg)
Fromage blanc nature 20%MG (100g)	3,2	112
Fromage frais "type suisse" 20%MG (60g)	2,2	74
Yaourt nature (125g)	1,3	162
Yaourt nature Bio (125g)	4,1	169
Yaourt nature brassé (125g)	4,4	151
Yaourt nature au bifidus (125g)	4,3	147
Faisselle	6	100

Catalogue des fromages et laitages pour le portage à domicile

Fromages	Lipides (g)	Calcium (mg)
Bleu d'Auvergne AOP	4,8	170
Bleu	7,5	151
Brie	10	106
Brie de Meaux AOP	6,5	106
Bûche mi-chèvre	7,2	< 50
Cantal	8,8	303
Camembert	6,3	136
Camembert bio	6,3	136
Carré de l'est	7,5	106
Carré de l'est Bio	7,5	136
Chaource AOP	7,5	100
Cheddar	9,6	227
Chèvre bûche	7,8	< 50
Comté AOP	10,3	255
Edam	6,9	242
Emmental	8,8	288
Fourme	8,5	365
Fournols	8,5	182
Gouda	8,5	242
Gorgonzola	8,5	118
Livarot AOP	9	280
Mimolette	7,2	257
Montboissier	8	212
Morbier AOP	8,5	242
Munster AOP	8	130
Pont l'Evêque AOP	7	145
Port Salut	7,9	194
Reblochon AOP	8,2	151
Roquefort	9,6	218
Rouy	8,5	197
Saint Nectaire AOP	8,5	166
Sainte Maure cendrée	9	70

Fromages	Lipides (g)	Calcium (mg)
Saint Paulin	7,2	192
Tomme crouste noire	6,9	239
Tomme de Savoie IGP	8,5	192
Tomme Blanche	7,5	239

Fromages fondus et spécialités	Lipides (g)	Calcium (mg)
Brebis crème	4,2	150
Cantadou ail et fines herbes	3,7	158
Cantafrais	3,8	167
Carré frais bio	4,38	22
Chantailou	3,2	11
Chanteneige	5,8	150
Chevretine	6,4	150
Croc' lait	6	150
Fraidou	2,5	150
Fromage fondu Président	4,4	180
Petit fondu bio	4,1	150
Rondelé	5,6	150
Six de Savoie	5,8	150
Tartare	5,6	15
Vache qui rit	3,9	182

Laitages « nature »	Lipides (g)	Calcium (mg)
Fromage blanc nature 20%MG (100g)	3,2	112
Fromage frais "type suisse" 20%MG (60g)	2,2	74
Yaourt nature (125g)	1,3	162
Yaourt nature Bio (125g)	4,1	169
Yaourt nature brassé (125g)	4,4	151
Yaourt nature au bifidus (125g)	4,3	147
Faisselle	6	100
Gervita nature	15	

5.6 Du pain frais, fabriqué par un boulanger local

Rien n'est meilleur qu'un pain croustillant pour accompagner un bon repas.

Afin d'accompagner le repas de vos convives, nous proposons la livraison de **pain fabriqué artisanalement par un boulanger local**.

Ce pain frais du jour sera livré directement sur les restaurants par le boulanger dans un sac adapté : pains, baguettes et viennoiseries, si besoin, pour les goûters.



Du pain frais, à base de **farine BIO** provenant de la Boulangerie :
David PERREIRA
1 Rue Charles Foucault
89 000 AUXERRE

Ce pain frais a été sélectionné par nos services. Ce boulanger sera habilité à fournir la totalité des restaurants et des points de livraison **sous réserve de votre accord et de l'aval de notre service Hygiène**.



> Fiche technique farine BIO



FICHE TECHNIQUE

Code article	65MI25
Désignation légale	Farine de blé type 65
Désignation commerciale	Minotine 89

Date de création	
Dernière mise à jour:	

Description
Farine de blé T65 pour pain courant et autres applications

Granulométrie
Comprise entre 0 et 200 microns

Liste des ingrédients	
Farine de blé	
Gluten de blé	0,3 à 0,5%
Farine de blé malté	
Farine d'orge malté torréfiée	
Levain de blé dévitalisé	
Germe de blé	
Enzymes (alpha amylase, xylanase)	
Antioxygène E300	

Analyse nutritionnelle pour 100 g de farine	
Energie	1496 kJ
Matière grasse	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	68,1 g
dont sucres	2,0 g
Fibres alimentaires	4,0 g
Protéines	11,5 g
Minéraux	0,7 g
Humidité	14,5 g

Critères physico-chimiques	
Teneur en eau	14,0 - 15,0 %
Protéines sur MS	11,0 - 12,0 %
Teneur en cendres sur MS	0,62 à 0,75%

Critères microbiologiques	
ASR à 46°C	<100
E.Coli	<100

Critères Mycotoxines	
DON	< 750 µg/kg
Zéaralénone	<75 µg/kg
Ochratoxine	<3 µg/kg

Critères Filth test	
Fragments d'insectes	<50 pour 50 g de farine
Absence d'insectes vivants pour 100 g de farine	

F-SC-093



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphes 1 et 2, du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture
Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente

1. Numéro du document: **21/156477/917582**

2. Nom et adresse de l'opérateur SAS MINOTERIE CETRE 52 GRANDE RUE 21130 LES MAILLYS - FRANCE Activité principale: DISTRIBUTEUR	3. Nom, adresse et numéro de code de contrôle Ecocert France S Lieu dit Lamothe OL F-32600 L'Isle Jour FR-BIO-01
4. Catégories de produits/activité Distributeur Farines et graines	5. Définis comme <input type="checkbox"/> Vali Biologique <input checked="" type="checkbox"/> 03/ <small>Fin du document - 1 page(s)</small>
6. Période de validité Du voir date affichée en 5. au voir date affichée en 5.	7. Date de contrôle: 23/05/2019

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du ci

 Moulin <small>BOUY-L'ABAYE</small>	Fiche Technique FARINE LA PETRIE BIO T65	Réf :	FT-1
		Ver :	C
		Du :	29-05

Caractéristiques sanitaires / contaminants :

Bactéries pathogènes (germes/g)	Méthode de référence	Valeur cible
Microbiologie		
Flore totale à 30°C	NF EN ISO 4 833-1	20 000/g
Levures et moisissures	NF V 08-059	1 000/g
Coliformes Totaux à 30°C	NF V08-050	1 000/g
Escherichia coli	NF ISO 16 649-2	< 10/g
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	<10/g
Salmonelles	NF EN ISO 6579	-
ASR à 46°C	NF V 08-061	< 10/g

Contaminants	
Pesticides	Conforme à l'Arrêté du 10 février 1989 et ses modifications.
Mycotoxines	Conforme au règlement 1881/2006 du 19/12/2006 et ses modificat
Métaux lourds	Conforme au règlement 1881/2006 du 19/12/2006 et ses modificat Plomb : <0.2 ppm Cadmium : <0.10ppm
Filth test	< à 50 débris d'insectes/50g et < 1 poil de rongeur/50 g

DDM (Date de Durabilité Minimale) : 6 mois

Conditionnement : sac de 25kg cousu.

Identification : N° de lot + DDM sur les sacs et sur les factures.

Stockage : Produit à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, sujet à dessiccation.



Certification :

Produit issu de l'Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) N°889/2008 portant mc du règlement (CE) n°834/2207 du conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des p

Certificat : n°08/108299/756504, délivré part : ECOCERT sas – lieu dit Lamothe Ouest F-32600 L'I

6. DES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX DE QUALITE

Depuis plusieurs années, Elior a fait sienne l'exigence de **réduction de l'empreinte écologique liée à nos activités**.

Notre première priorité est la **préférence aux circuits courts** et aux **approvisionnements locaux**, lorsque les filières existent et présentent toutes les garanties de qualité et de sécurité.

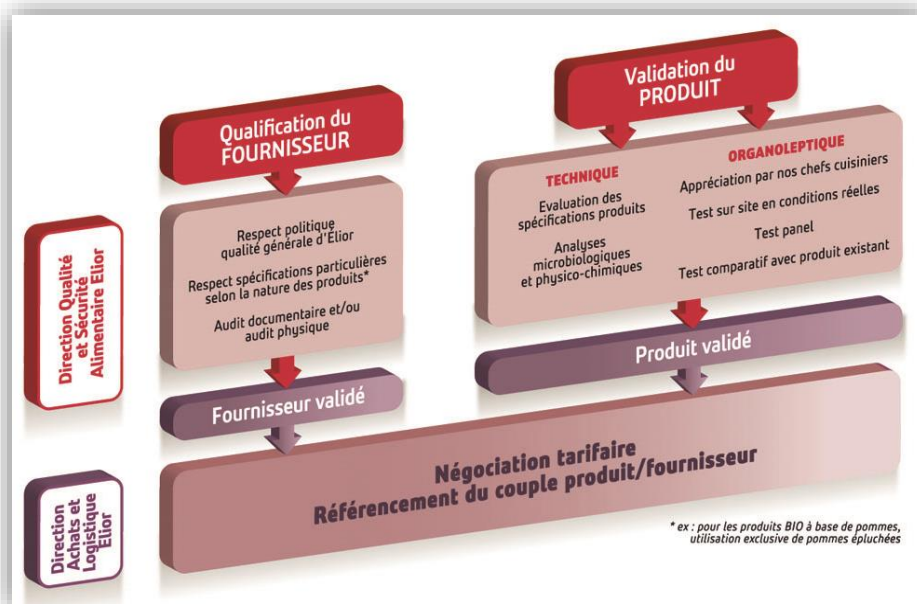
6.1 Des achats rigoureux

La Direction Générale Achats et Logistique d'Elior référence plus de **2 870 fournisseurs en fruits et légumes frais**.

Avec notre double certification AFAQ ISO 9001 et ISO 22000, nous nous engageons à opérer un **processus de référencement exclusif et exigeant**, accompagné par un contrôle de qualité permanent.

Un fournisseur doit ainsi respecter la **politique qualité générale d'Elior** ainsi que les spécifications particulières concernant les fruits et légumes frais. Il doit également subir un **audit documentaire ou physique** de la Direction Qualité et Sécurité Alimentaire d'Elior.

Chaque produit d'un fournisseur référencé subit une validation technique et organoleptique avant d'être référencé. **Cette politique d'achat responsable nous permet de vous proposer des fruits et légumes frais de grande qualité.**



6.2 Les distributeurs partenaires

Chaque nouveau producteur local référencé par notre Direction Générale Achats et Logistique est systématiquement intégré au réseau de producteurs de l'un de nos distributeurs partenaires.

La présence d'un tel intermédiaire est absolument **indispensable pour mettre dans les assiettes de vos convives des produits locaux de grande qualité**. Nos distributeurs partenaires apportent leur savoir faire en terme de livraison et de facturation, permettant également de regrouper les commandes effectuées auprès d'une multitude de petits producteurs.

Chacun de nos distributeurs partenaire possède un réseau régional de producteurs.

Référençant de nombreux producteurs locaux dans votre région, ces distributeurs de référence **nous permettent de nous engager sur un taux d'introduction de produits locaux dans les menus proposés à vos convives**.



6.3 Notre sélection de producteurs locaux

Afin de répondre à vos attentes, voici **quelques exemples de fournisseurs locaux** que nous avons retenus pour l'approvisionnement des produits entrant dans la composition des repas de vos convives.

En cuisine, notre cuisinier, peut simplement libeller « local » ses commandes de fruits et légumes. Il reçoit alors en priorité des produits locaux.

Les produits locaux présentent souvent les meilleures garanties en matière de fraîcheur, de traçabilité et de souplesse des approvisionnements. Ils sont donc **majoritairement choisis par nos cuisiniers**.



Nous nous engageons à intégrer au moins 50 % de produits locaux dans nos menus.

Le taux de produits locaux intégrés dans les menus sera présenté et analysé lors des commissions de restauration afin d'éviter la redondance.

Pourcentage de produits locaux intégrés dans nos menus

*Sur 4 semaines de menus soit 138 composantes
(8 composantes x 5 jours x 4 semaines)*

Entrées	19
Viandes	9
Poissons	
Ovoproduits	
Légumes	4
Féculents	4
Légumineuses	1
Fromages	14
Laitages	10
Fruits crus	5
Fruits cuits	5
Desserts	3
Pâtisseries	2
Total nombre de produits locaux	76
Taux de produits locaux	55,1%



Cuisine Centrale d'Auxerre



Producteurs fruits et légumes



Producteurs fruits et légumes



Distributeurs viande fraîche / écomat



Producteurs volailles



> **Notre sélection de producteurs locaux**

▪ **Gaec De Souilly Ferme De Souilly 89230 Montigny La Resle**

Fromage Blanc AB
Crème Dessert AB

▪ **Earl Faucheux 89480 Lucy/Yonne**

Pomme De Terre AB
Panais AB
Carottes AB
Lentilles AB

▪ **Scea Prou 6 Rue Des Ballest 89580 Vallan**

Pomme
Cerise
Mirabelles
Pêches De Vigne

▪ **Ferme De L Abbaye De La Pierre Qui Vire 89630 Saint Leger Vauban**

Yaourt Nature AB
Yaourt Aromatise AB

▪ **Clos De Rochy Sarl 89120 Dicy**

Poire AB
Pomme AB
Courge Nelson Bio

▪ **Prevot Etienne 89420 Sainte Magnance**

Oignon AB
Potimarron AB
Carottes AB
Pomme De Terre AB
Navet AB

▪ **Guy Martin Charbuy**

Haricots Verts
Chou Fleurs
Brocolis
Poireau
Tomate
Courgette
Pomme De Terre
Chou Blanc / Chou Rouge
Carottes
Endives
Concombre
Céleri Rave

▪ **Bio Good**

Compote pomme bio et local
Compote poire bio et local

- **Vergers de Noslon**

Poire Comice
Poire Conférence
Pomme Bicolore
Pomme Golden
Pomme Rouge
Chou Fleurs
Brocolis

- **LDC Bourgogne Poulet**

Poulet local

- **Bodin**

Poulet local et bio

- **Sicaba Bio et Local**

Bœuf
Veau
Porc
Agneau
Bœuf AB
Veau AB
Porc AB
Agneau AB

- **Gaec Butin -Viande de porc locale**

Rôti de porc
Sauté de porc
Chipolatas
Jambon
Paté de foie
Saucisse de Toulouse
Saucisson Ail

- **Fromages locaux et bio Via Guilmot**

Brillat Savarin
Chaource
Saint Florentin
Délice de Vouge
Crèmeux Bourguignon Bio
Réglé de Bourgogne
Soumaintrain
Langres Chalencey
Epoisses Chalencey

- **Huguier Frères à Mailly Le Camp**

Sauté de boeuf

- **Les Fermes du Ravillon à Villemer**

Pâtes Bio

- **Les Ruchers du Morvan à Château Chinon**

Pain d'épice Bio
Miel Bio

6.4 Coupler approvisionnement local et respect des saisonnalités

Nous adaptons notre approvisionnement en fonction des saisons pour concilier goût et respect de l'environnement. Notre objectif : **limiter les émissions de gaz à effet de serre, garantir le plaisir dans l'assiette et valoriser les territoires.**

Les fruits

FRUITS	Fréquence annuelle prévisionnelle	SAISONNALITE ET DISPONIBILITE EN CIRCUITS-COURTS*												Provenance et producteurs		
		Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août.	Origine du produit	Producteur en circuit-court	
Abricot															Langueador Roussillon, Rhône Alpes, Provence	Louis Rochat, Romain Vialat, Alain Ogier, Bernard Chabot
Ananas															Amérique centrale, Afrique du Sud, Hongrie, Antilles, Cameroun, Côte d'Ivoire	
Banane															Amérique centrale, Canaries, Antilles, Cameroun, Côte d'Ivoire	
Cerise															Langueador, Rhône Alpes, Provence, Midi Pyrénées	Henri Michel Bédou, Fabien Roussel, Jacky Chevillat, Yves Brancier
Clémentine															Corse, Espagne, Maroc, Israël	
Fraise															Sud Est, Sud Ouest, Val de Loire, Bretagne, Rhône Alpes	Louis Rochat, Vincent Jérôme, Alain Ogier
Kiwi															Aquitaine, Rhône Alpes, Corse, Italie	Patrick Barthelemy, Philippe Vinay, Hervé Roucher
Melon															Centre Ouest, Maroc, Italie, Espagne	Jakka Valla, Jacky Chanon, Guy-Luc Vertin
Nectarine															Langueador, Rhône Alpes, Provence, Sud Ouest	Louis Christophe, Patrick Rouveyre, Denis Combe, Henri Bédou
Orange															Espagne, Maroc	
Pêche															Langueador, Rhône Alpes, Provence, Sud Ouest	Louis Christophe, Patrick Rouveyre, Denis Combe, Henri Bédou
Poire															Alpes, Aquitaine, Picardie, Provence, Val de Loire, Sud est, Sud ouest	Christian Chiffolle, Jean-Noël Tatu, Henri Bédou
Pomme															Alpes, Aquitaine, Centre, Limousin, Nord, Picardie, Provence, Val de Loire	Louis Christophe, Henri Bédou, Roger Vliet
Prune															Sud est, Sud ouest, Est	Dominique Babin, Thierry Comand, Fabien Chulion
Raisin															Sud est, Sud ouest	Jean-Louis Robert, Gaëtan

Produits Français

Produits en circuit-court

Importations

*La saisonnalité et la disponibilité des produits en circuits-courts indiqués est théorique et peut varier selon les saisons. Les produits en circuits-courts seront favorisés selon leurs disponibilités réelles constatées.

Un contrôle des fruits à réception

Au sein de nos process, le chef de cuisine goûte systématiquement les fruits livrés et a la possibilité de refuser la livraison. Nos fournisseurs ont alors l'obligation de relivrer avant 12h un nouveau service de fruits.



Les légumes

LEGGUMES (en entrées ou accompagnement)	Fréquence annuelle prévisionnelle	SAISONNALITE ET DISPONIBILITE EN CIRCUITS-COURTS*												Provenance et producteurs		
		Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août.	Origine du produit	Producteur en circuit-court	
Aubergine															Sud Est, Sud Ouest, Espagne, Pays-Bas	Andre Augustin, Jakka Valla, Eric Nouzeau
Betterave															France, Espagne	Andre Augustin, Jacky Bouvier
Brocolis															Bretagne, Aquitaine, Espagne, Italie	Jakka Valla, Arnette Milet et David Jorgens, Nathalie Pochet
Carotte															Aquitaine, Basse Normandie, Bretagne, Provence, Pays de la Loire, Toscane	Christian Chiffolle, Jean-Claude Henry, Andre Augustin
Céleri															Bretagne, Aquitaine, Marche, Nord Pas de Calais, Pâles Charentais, Rhône Alpes	Arnette Milet et David Jorgens, Andre Augustin
Champignon															France	Thierry Comand
Chou															France	Arnette Milet et David Jorgens, Andre Augustin
Choux fleurs															Bretagne, Normandie, Provence, Marche, Nord	Arnette Milet et David Jorgens
Concombre															Corse, Sud Est, Sud Ouest, Est, Roussillon, Maroc, Bretagne	Sébastien Guellilane, Jean Bédou
Courges - Potirons															France	Nathalie Pochet, Christian Chiffolle
Courgette															Sud Est, Sud Ouest, Roussillon, Est, Espagne, Maroc	Nathalie Pochet, Andre Augustin, Gilles Broeze
Endive															Nord Pas de Calais, Picardie, Bretagne	Pierre et Bruno François, Anne Foucaud
Epinard															Bretagne, Sud Est	Jakka Valla, Dominique et Estienne Jarab, Andre Augustin
Haricot vert															Nord Pas de Calais, Bretagne, Aquitaine, Val de France	Jakka Valla, Andre Augustin, Yves Moutonnet
Laitue															France	Christian Chiffolle, Andre Augustin, Eric Debaulhac, Paul Hénard
Lentille															Canada, Inde, Chine	
Navet															Provence, Pays de la Loire, Marche, Nord	Nathalie Pochet, Maurice Delagave, Sylvain Pochet
Petits pois															Sud Est, Sud Ouest, Espagne, Italie	
Poireau															Pays de la Loire, Ile de France, Nord Pas de Calais, Centre, Rhône Alpes, Normandie	Arnette Milet et David Jorgens, Nathalie Pochet, Christian Chiffolle
Poivron															Sud Est, Sud Ouest, Centre, Espagne, Pays-Bas, Israël	Andre Augustin, Gilles Broeze, Fabien Emmanuel Chulion
Pomme de Terre															France	Christian Chiffolle, Pierre et Bruno François
Radis															France	Sébastien Guellilane, Alain Dubois, Régis Carlet, Pascal Sarr
Tomate															Sud Est, Roussillon, Aquitaine, Bretagne, Pays de la Loire	Jakka Valla, Andre Augustin, Benjamin Marand, Henri Brudine

Produits Français

Produits en circuit-court

Importations

*La saisonnalité et la disponibilité des produits en circuits-courts indiqués est théorique et peut varier selon les saisons. Les produits en circuits-courts seront favorisés selon leurs disponibilités réelles constatées.

7. BÉNEFICIAIRE DE NOTRE EXPERTISE BIO

7.1 Elior restauration, n°1 de la restauration bio



Nous nous engageons à intégrer au minimum 40 % de produits bio dans les menus des enfants et au minimum 20% pour les adultes.

En tant qu'adhérent du SNRC, nous nous engageons auprès de la filière BIO à travers un partenariat avec l'Agence BIO depuis le 20 novembre 2019, pour faire évoluer le contenu de votre assiette vers la loi Egalim.

Ce partenariat vise à :

- valoriser les bonnes pratiques d'introduction du bio dans les cantines,
- informer nos convives de ces produits,
- structurer les circuits de production de l'amont à l'aval,
- réaliser des enquêtes sur la consommation du BIO.



Un travail de terrain de longue date

Grâce à un travail de terrain, mené depuis de nombreuses années auprès des filières d'approvisionnement, producteurs et distributeurs, Elior dispose aujourd'hui d'un **savoir-faire en matière d'approvisionnement** en produits issus de l'agriculture biologique.

- **1990** : Elior introduit des produits issus de l'agriculture biologique dans ses restaurants.
- **2003** : les produits biologiques font l'objet d'un cahier des charges spécifique de la part de la Direction Qualité et Sécurité Alimentaires du groupe Elior.
- **2007** : le **Syndicat National des Transformateurs et des distributeurs de Produits Biologiques (SYNABIO)**, et le groupe Elior travaillent en partenariat, pour développer des actions communes favorisant l'intégration de plus de produits issus de l'agriculture biologique en restauration.
- **2009** : Elior collabore avec la **Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB)** et l'association « **Manger Bio Ici et Maintenant** » (**MBIM**) pour développer une offre de produits bio-locaux.
- **2015** : ce travail collaboratif s'est traduit par la signature lors du Salon de l'Agriculture d'une « **démarche de progrès** » qui doit permettre **l'accélération du référencement de plateformes de producteurs bio-locaux**.



Une gamme complète certifiée ECOCERT

La gamme BIO Elior est une gamme complète qui compte environ **1200 références produits** (fruits et légumes, viandes, féculents, produits laitiers, pain, ...) en provenance de différents types de fournisseurs. Nous mettons donc à votre disposition **toutes les composantes des repas de vos convives**.



Tous ces produits sont certifiés Agriculture Biologique par ECOCERT. Les garanties Bio Elior sont, pour tous nos produits : **disponibilité, variété, qualité, sécurité et prix.**



2 500

NOUS TRAVAILLONS
AVEC PLUS DE 2 500
PRODUCTEURS LOCAUX



6 000 000

DE REPAS BIOS SERVIS
CHAQUE ANNÉE
DANS NOS RESTAURANTS

7.2 Une sélection de produits bio élargie à la France et à l'Europe

Afin d'éviter toute redondance dans les produits bio, par souhait d'apporter une plus grande diversification tout en respectant la saisonnalité, nous pourrions être amenés à nous approvisionner en France et en Europe.

Liste de produits Bio origine France et Union Européenne		
DESIGNATION ARTICLE	MARQUE	ORIGINE
ABRICOTS OREILLONS SIROP BIO	ACTIBIO	Italie
AUBERGINE SURG BIO LOCAL	FRDP	France
BETTERAVES CUITES CUBES BIO	ROCAL	France-Maine-et-Loire
BLE MONDE PRECUIST BIO	GEOVITA / MARKAL	Italie / France
BOULETTES DE BŒUF 15% MG 30G BIO	CHARAL	France
BOULGOUR BIO	MARKAL	France
BROCOLIS SURG 10KG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
CAMEMBERT 240/250G BIO	MONTSUR	France
CANTAL JEUNE EMBAL INDIV 20G BIO	FROMAGERIES OCCITANE	France
CAROTTES ENTIERES EPLUCHEES EBOUTEES BIO	ROSEE DES CHAMPS	France
CAROTTES RONDELLES BIO	ROSEE DES CHAMPS	France
CAROTTES RONDELLES SURG BIO	BIOLEYRE	France
CARRE L.PAST BIO	ROUSSEY	France-Mayenne
CELERI RAVE SURG 1KG BIO	FRDP	U.E.
CHOU ROUGE EMINCE BIO	ROSEE DES CHAMPS	France / Hollande
CHOUX FLEURS FLEURETTES SURG 10KG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
COMTE POINTE BIO	FROMAGERIE PETITE	France
CONCOMBRE BIO		Espagne / France
COQUILLETES PATES BLANCHES BIO	ASTRA	Italie
COURGETTE SURG BIO LOCAL	FRDP	France
COURGETTES CUBES SURG 10KG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
COURGETTES RONDELLES SURG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
CREME DESSERT CHOCOLAT 125G BIO	BIOGAM	France
CREME DESSERT VANILLE 125G BIO	BIOGAM	France
CREME RENVERSEE CHOCOLAT VRAI 125G BIO	VRAI	France
DESSERT CHOCO AB LAIT ENT VRAI 115G BIO	VRAI	France
DUO POMME FRAISE 4,2KG BIO	BIO VIVER	France
DUO POMME VANILLE 4,2KG BIO	BIO VIVER	France
EDAM EMBAL INDIV 20G BIO	FROMAGERIES OCCITANE	France
EMMENTAL EMBAL INDIV 20G BIO	FROMAGERIES OCCITANE	France
EMMENTAL RAPEE BIO	ROUSSEY	France-Mayenne
EPINARDS BRANCHES SURG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
FARFALLES BIO	LORI PUGLIA	Italie
FLAGEOLETS 5KG BIO	MARKAL	France
FLAN NAPPE CARAMEL LAIT.ENT.VRAI 125GBIO	VRAI	France
Frites PREFRITES SURG 10KG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
FROM.FRAIS PUL.FRAIS20% AB VRAI 100G BIO	VRAI	France
FROMAGE FRAIS FAISSELL.LAIT ENT.100G BIO	ETIK & BIO	France
FROMAGE FRAIS NAT. 20% AB VRAI 100G BIO	VRAI	France
FROMAGE FRAIS NAT. 20% AB VRAI X5KG BIO	VRAI	France
GALETTE TOFU AIL FINES HERBES 100G BIO	SOY	France-SUD OUEST
GNOCCCHIS BIO	COQUELICOT	France
GOUDA ENTIER JEUNE L.PAST BIO	OMA	Allemagne
HARICOTS BLANCS 345 BIO	PROSAIN	France
HARICOTS VERTS EXTRA FINS 5/1 PNE 2,1KG BIO	D'AUCY	France
HARICOTS VERTS EXTRA FINS SURG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
LAIT UHT 1/2 ECREME BIO	LE GALL	France
LEGUMES COUSCOUS BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
LENTILLE VERTE ANICIA BIO LOCAL		France

Liste de produits Bio origine France et Union Européenne		
DESIGNATION ARTICLE	MARQUE	ORIGINE
LENTILLES AU NATUREL BTE 5/1 BIO	CHAMPLAT	France
LES 2 VACHES CITRON 115G BIO	DANONE	France
LES 2 VACHES FLANC BIO	DANONE	France
LES 2 VACHES VANILLE 115G BIO	DANONE	France
MAIS DOUX BTE 3/1 PNE 1,745KG BIO	D'AUCY	France
MELON BIO		Espagne
NAVET SURG 1KG BIO	FRDP	France
ŒUF DUR ECALE 45/55 ALVEOLE BIO	OVOTEAM	France
OMELETTE NATURE 90G BIO	ABCD	France
PASTEQUE BIO		Espagne
PATE COQUILLETTE 1/2 COMPLETE BIO	MARKAL	Italie
PATE FUSILI BIO	MARKAL	Italie
PATE MACARONI BIO	ASTRA	Italie
PATE PAPILLON BIO	MARKAL	Italie
PATE PENNE BIO	ASTRA	Italie
PATE SPAGHETTI BIO	ASTRA	Italie
PATE SPIRALE TRICOLERE BIO	ASTRA	Italie
PATE TAGLIATELLE BIO	FABRE	France-Cher
PECHE JAUNE BIO		France
PETIT FONDU 25G BIO		Allemagne
PETIT SAINT PAULIN VRAI L.PAST BIO	VRAI	France-Ille-et-Vilaine
PETITS POIS SURG 10KG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
PETITS SUISSES 50G BIO	BIOGAM	France
PETITS SUISSES FRUITS 50G BIO	BIOGAM	France
POELEE LEGUMES IQF SURG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
POINTE BRIE L.PAST BIO	ROUSSEY	France-Mayenne
POIRE BIO		Italie / France
POIRES MOITIES 4,5KG BIO	ACTIBIO / VIVER	U.E. / France
POMME DE TERRE RISSOLEES SURG 10KG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
POMME DE TERRE SURG BIO LOCAL	FRDP	France
POMME TERRE CUBE S/V BIO	GEFFRAULT	France
POTIRON BIO	FRDP	France
PUREE POIRE COUPELLE 100G BIO	NATURA NUOVA	Italie
PUREE POMME ABRICOT COUPELLE 100G BIO	SECRETS ENERGIE	Italie
PUREE POMME BANANE 5/1 BIO	BIO VIVER	France
PUREE POMME COUPELLE 100G BIO	NATURA NUOVA	France-RHONE ALPES
PUREE POMME PECHE COUPELLE 100G BIO	NATURA NUOVA	Italie
RADIS ROSE BIO		Italie / France / Pays Bas
RAISIN BLANC BIO		Italie
RAPE BIO	ROUSSEY	France
RAVIOLI BOEUF BOLOGNAISE BIO	SAINTE JEAN	France-Rhône
RAVIOLI VOLAILLE SAUCE ITALIENNE BIO	DAVIN	France
RIZ LONG BLANC BIO	ACTIBIO	France
SALADE COMPOSEE BIO	ROSEE DES CHAMPS	France / Espagne
SEMOULE COUSCOUS BIO	ALPINA SAVOIE	France-RHONE ALPES
SPIRALES PATES BLANCHES BIO	ASTRA	Italie
TAGLIATELLES AUX OEUFS BIO	FABRE	France-Cher
TAGLIATELLES BIO	SAINTE JEAN	France-Rhône
TOMATES CUBES SURG BIO	FRDP	U. Européenne (Espagne, Italie)
TOMME PAYS L.PAST BIO	VILACTEE	France-RHONE ALPES
YAOURT AROMAT.AB 1/2 ECREM.VRAI 125G BIO	VRAI	France
YAOURT AROMATISE FRAMBOISE VRAI 100G BIO	VRAI	U.E.
YAOURT NAT 1/2 ECREME SUCR VRAI 100G BIO	VRAI	U.E.
YAOURT NAT 1/2 ECREME VRAI 100G BIO	VRAI	France
YAOURT NATURE AB 1/2 ECREM.VRAI 125G BIO	VRAI	France

7.3 Certification ECOCERT, référentiel « En cuisine »






Nous vous proposons de mettre en place une démarche conjointe de **labellisation ECOCERT** entre les restaurants scolaires de la ville et la cuisine centrale.

L'objectif étant d'accéder au niveau 2 de certification dans le courant de l'année 2022.

Le référentiel de contrôle ECOCERT permet d'apporter des garanties objectives aux démarches conjointes déjà entreprises depuis plusieurs années, s'inscrivant dans la politique de Développement Durable mise en place par ELIOR et la ville sur les restaurants scolaires :

- Favoriser les produits biologiques locaux, dans des menus « fait maison » sains et équilibrés,
- S'inscrire dans une démarche globale de lutte contre le gaspillage et de gestion des déchets,
- Favoriser notre responsabilité sociétale.

> **Voici les prérequis permettant d'accéder aux différents niveaux de certification ECOCERT :**

	Niveau 1 	Niveau 2 	Niveau 3 
+ bio	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

> Voici le déroulement des démarches à entreprendre

4 étapes pour obtenir la garantie Mon Restau Responsable®



ÉTAPE 1 - L'auto-évaluation

Le restaurant doit d'abord compléter un questionnaire d'auto-évaluation.

ÉTAPE 2 - La visite technique

Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant engagé et détermine ensuite les pistes d'amélioration.



ÉTAPE 3 - La séance publique d'engagement

Le restaurant invite des acteurs locaux à une séance publique d'engagement. Dès lors, il bénéficie du logo.

ÉTAPE 4 - La garantie

Tous les 2 ans, le restaurant réunit une séance participative de garantie.

Le restaurant doit poursuivre ses efforts et s'engager sur de nouvelles pistes de progrès.



8. DE L'ETHIQUE A TABLE

Le Commerce Equitable contribue directement au Développement Durable en offrant des **relations commerciales plus justes basées sur le respect des droits des producteurs de l'hémisphère Sud et la préservation de l'environnement.**

Partenariat avec l'association Max HAVELAAR

Engagé depuis 2005 avec l'association MAX HAVELAAR, Elior référence plusieurs centaines de produits labellisés comme le riz ou le quinoa.

Ce partenariat commercial que nous menons **depuis 2005 aux côtés de l'association MAX HAVELAAR**, fondé sur le dialogue des cultures, la transparence et le respect, nous permet aujourd'hui de contribuer à **l'amélioration des conditions d'exploitation de producteurs authentiques dans un esprit d'équité et de justice sociale.** Soit plus de 2 millions d'euros de chiffres d'affaires confiés au secteur de l'économie sociale et solidaire



Un catalogue de produits variés



Quinoa

Elior travaille depuis presque 10 ans avec des distributeurs spécialisés et référence **chaque année plusieurs centaines de produits labellisés.**



Riz

Au quotidien, de nombreux restaurants scolaires, restaurants municipaux et foyers de personnes âgées proposent une gamme alternative de produits labellisés « **Commerce Equitable** », permettant de répondre à l'attente de vos convives.



Pâte

Au total, ce sont aujourd'hui **plus de 300 produits issus du Commerce Equitable qui sont référencés par Elior.**

9. LA LOI EGALIM

9.1 Le projet

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite «EGALIM», prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures. Il vise à accompagner les acteurs pour leur mise en œuvre.

Les obligations prévues dans la loi EGALIM **sont intégrées dans notre offre**

Ainsi dès le **démarrage du contrat (avant l'entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2022) et jusqu'à son terme**, nous respecterons scrupuleusement toutes **les obligations de la loi**.

PLUSIEURS GRANDES MESURES CONCERNENT L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE :

DEPUIS LE 2 NOV. 2018
PRÉSENTATION D'UN PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES PROTÉINES (à + 200 couverts/jour)

DEPUIS LE 2 NOV. 2018
INFORMATION ET CONSULTATION DES USAGERS SUR LE RESPECT DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS

AU PLUS TARD LE 1^{er} NOV. 2019
MISE EN PLACE D'UN REPAS VÉGÉTARIEN AU MOINS 1 FOIS/SEMAINE (expérimentation sur 2 ans)

A COMPTER DU 1^{er} JANV. 2020
INFORMATION 1 FOIS/AN DES CONVIVÉS SUR LA PART DES PRODUITS BIO, SOUS SIGNES DE QUALITÉ, LOCAUX... AINSI QUE LES DÉMARCHES ENTREPRISES POUR L'ACQUISITION DES PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE

A COMPTER DU 1^{er} JANV. 2020
SUPPRESSION PROGRESSIVE DES PLASTIQUES À USAGE UNIQUE DONT LES BOUTEILLES D'EAU PLATE ET LES USTENSILES (Modalités précises en cours de définition par la législateur - Loi Économie circulaire encore en débat)

A COMPTER DU 1^{er} JANV. 2020
INTERDICTION DE RENDRE IMPROPRES À LA CONSOMMATION LES INVENDUS ALIMENTAIRES ENCORE CONSOMMABLES

AU PLUS TARD LE 22 OCT. 2020
PROPOSITION D'UNE CONVENTION AUX ASSOCIATIONS POUR LE DON DES DENRÉES ALIMENTAIRES CONSOMMABLES ET NON VENDUES

AU PLUS TARD LE 22 OCT. 2020
MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHÉ ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE (avec diagnostic préalable)

AU PLUS TARD LE 1^{er} JANV. 2022
≥ 50% DU TOTAL DES ACHATS EN VALEUR HT, DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ DONT 20% DE PRODUITS BIO MINIMUM (Les produits locaux ne sont pas pris en compte)

AU PLUS TARD LE 1^{er} JANV. 2025
FIN DES CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON, DE RÉCHAUFFE OU DE SERVICE, EN PLASTIQUE (dans les collectivités territoriales de - de 2000 habitants, mesure applicable au plus tard le 1^{er} Janvier 2028)

9.2 Nos engagements

Les éléments comptabilisés dans le calcul de l'Alimentation Durable

- Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de **40 % minimum pour les enfants et 20% pour les adultes**) ou en conversion.
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : le **Label Rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**) la Spécialité traditionnelle garantie (**STG**).
- La mention « issu d'une exploitation à « Haute Valeur Environnementale » (**HVE**).
- La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2.
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche Durable.
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (**RUP**).
- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.



- 50% de produits locaux (en fréquence d'apparition)
- 40% de produits Bio pour les enfants (et jusqu'à 50% en option)
 - 20% de produits Bio pour les publics adultes

Tableau de nos engagements

DOCUMENT DE PROJECTION

Mise en œuvre des dispositions de la loi Egalim relatives à la restauration collective

Nombre de composantes sur 4 semaines = **138**

5 composantes avec double choix sur les périphériques (hors pain Bio)

Sur un cycle de menus de 4 semaines		Fréquences
% Produits issus de l'agriculture biologique	Entrées	15
	Viandes	2
	Poissons	
	Ovoproduits	
	Légumes	7
	Féculents	9
	Légumineuses	1
	Fromages	
	Laitages	10
	Fruits crus	6
	Fruits cuits	3
	Desserts	5
	Pâtisseries	1
	Total produits Bio	59
Taux produits Bio	42,8%	
% Produits sous SIQO (Label Rouge, AOP, IGP...)	Entrées	1
	Viandes	
	Poissons	4
	Ovoproduits	
	Légumes	
	Féculents	
	Légumineuses	
	Fromages	7
	Laitages	
	Fruits crus	1
	Fruits cuits	
	Desserts	
	Pâtisseries	
	Total produits SIQO	13
Taux produits SIQO	9,4%	
% Produits à Haute Valeur Environnementale	Entrées	
	Viandes	
	Poissons	
	Ovoproduits	
	Légumes	
	Féculents	
	Légumineuses	
	Fromages	
	Laitages	
	Fruits crus	3
	Fruits cuits	1
	Desserts	
	Pâtisseries	
	Total produits HVE	4
Taux produits HVE	2,9%	

TOTAL ALIMENTATION DURABLE

55,1%

En % du montant des achats	% achats
Produits issus de l'agriculture biologique	51,3%
Produits sous SIQO	14,9%
HVE / Circuits courts	3,5%
% en valeur d'achats des produits éligibles aux critères de la loi EGALIM	69,7%

10. MESURER LA SATISFACTION DE VOS CONVIVES

10.1 L'observatoire du goût

La qualité doit être contrôlée en permanence. C'est un pré-requis pour être en mesure de **réagir rapidement**, mais également pour **anticiper l'évolution des attentes** vis-à-vis de nos prestations.



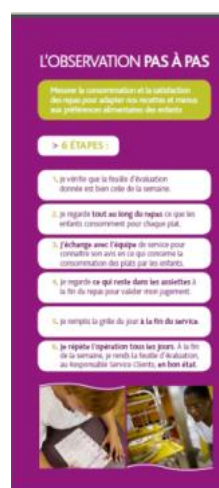
Parce que **les convives sont les meilleurs juges de notre prestation**, nous mettons en place des enquêtes dont ils sont les acteurs.

Nos objectifs :

- Nous adapter aux **goûts** des jeunes convives
- Affiner l'élaboration des **menus**
- Eviter le **gaspillage**

Mesurer la satisfaction de vos convives

- **Chaque jour**, c'est au personnel de service que nous confions la mission de remplir la feuille d'évaluation en précisant, plat par plat, ce que les enfants ont adoré, moyennement apprécié ou franchement boudé. L'évaluation se fait en fonction des aliments restant dans l'assiette en fin de repas.
- **Chaque semaine**, nos équipes compilent ces données et procèdent à leur analyse. Les statistiques recueillies sur chaque plat permettent de faire les ajustements nécessaires en fonction du goût des convives.
- **Durant chaque commission**, les résultats de « L'Observatoire du Goût » vous sont communiqués et nous les analysons ensemble. Cet exercice nourrit nos échanges en vue de l'élaboration des menus et orientent les éventuels plans d'actions.



Améliorer nos recettes

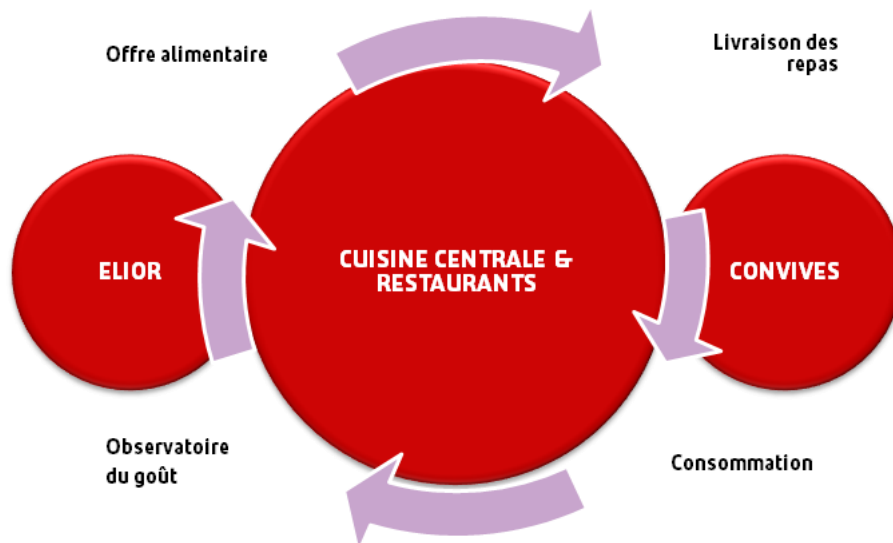
L'Observatoire du Goût étudie donc la consommation de chaque composante d'un repas :

- Entrée
- Plat
- Accompagnement
- Laitage
- Dessert



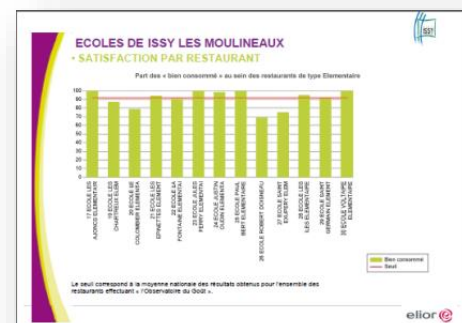
Chacun de ces éléments est observé et noté chaque jour par le/la responsable d'office en fonction de sa consommation par les enfants. Les annotations permettent ensuite de retravailler nos recettes afin de les rendre plus agréables au palais des convives.

Pour faciliter l'implication et la formation du personnel, nous avons créé pour lui un guide d'utilisation de la feuille d'évaluation des repas.



Des analyses sont ensuite réalisées par office et sont recoupées par restaurant afin de cibler les manquements constatés quant aux produits et à la remise en température.

Ces outils permettent de garantir la satisfaction des convives et d'assurer, en toute circonstance, la continuité de service.



10.2 Des enquêtes de satisfaction enfants

Un Baromètre convives avec la société BVA

Nous avons créé, avec l'organisme BVA, des questionnaires ainsi qu'une méthodologie d'enquête adaptée à chaque type de convive et à chaque configuration de service.

Les questionnaires abordent différents thèmes, de la **saveur des plats** à la variété des menus, en passant par les quantités proposées, la **propreté de la vaisselle**, les **animations et repas à thèmes** et la décoration du restaurant.



Nos objectifs :

- Anticiper l'évolution des attentes de nos convives
- Ajuster l'offre alimentaire
- Améliorer en continu l'organisation de la prestation
- Garantir la réactivité de nos équipes

Ton avis nous intéresse !

Donne-nous ton avis pour que ton repas soit encore meilleur la prochaine fois !

Coche d'une croix X la case de la réponse choisie.

En général, aimes-tu venir manger dans ton restaurant scolaire ?

Oui Non

Quelle note sur 10, donnerais-tu à ton restaurant scolaire ?

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pourquoi dis-tu cela ? Écris-nous ce que tu penses de ton restaurant scolaire.

Que penses-tu...

Bon Pas bon

Des entrées.....

Des viandes et des poissons.....

Des légumes, des pâtes, du riz et des pommes de terre.....

Des fromages et des yaourts.....

Des desserts.....

Tourne la page, s'il-te-plait

elior

Enfants à table ou au self

Trouves-tu que...

Oui Non

Les menus changent assez souvent.....

Le plat est assez chaud quand on te le sert.....

Tu as assez mangé, une fois ton repas terminé.....

Tu découvres parfois de nouveaux plats dans ton restaurant.....

La salle à manger est propre.....

Les assiettes, verres, fourchettes, couteaux sont propres.....

Quand il y a des animations (Noël, Pâques...), les repas sont bons.....

Quand il y a des animations (Noël, Pâques...), les décorations sont bien.....

Tu es bien accueilli dans ton restaurant.....

Enfin, pour mieux te connaître :

Tu es : Un garçon Une fille

Tu es en : CP CE1 CE2 CM1 CM2

Lorsque tu as école, tu manges dans ton restaurant scolaire : Tous les jours ou presque Au moins une fois par semaine Moins souvent

MERCI POUR TES RÉPONSES

Tu peux déposer ton questionnaire rempli dans l'urne à la sortie du restaurant ! Bonne fin de journée !

Le planning de mise en œuvre

En accord avec vos services, nous sélectionnons un panel d'écoles représentatif et définissons un planning de mise en œuvre en 4 étapes :

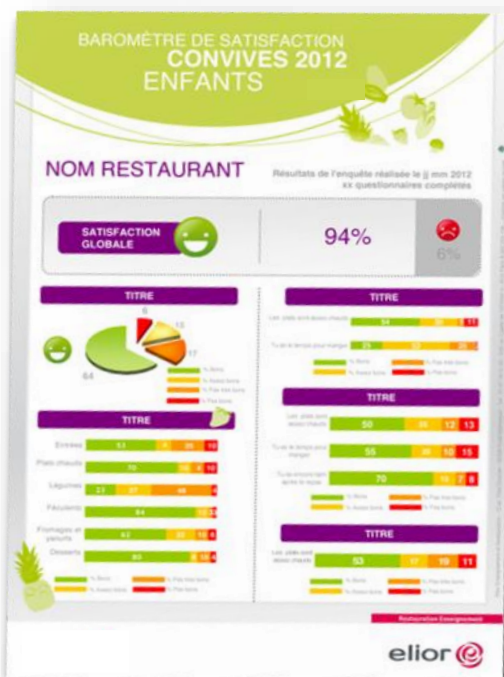


1 - Le jour de l'enquête, **notre équipe se rend sur les restaurants** et distribue à chaque convive un questionnaire et un stylo

2 - **Les convives remplissent seuls les questionnaires.** Notre équipe recueille les questionnaires et les adresse à notre partenaire

3 - L'institut **BVA analyse** les questionnaires et restitue les résultats école par école

4 - Nous vous présentons les résultats : un **compte-rendu** lors d'une réunion dédiée une **synthèse affichée dans chaque restaurant**



Les résultats vous sont ainsi présentés et transmis par nos équipes sous la forme d'une **fiche de synthèse** reprenant précisément les différents items.

Ce questionnaire permet d'évaluer précisément le contenu de l'assiette, la qualité de la prestation de manière générale et le sentiment général éprouvé lors du repas servi.

Ces enquêtes réalisées sur nos restaurants et confiées à la **société BVA** sont l'assurance d'une **impartialité totale** quant aux résultats obtenus.

Cette mise en œuvre, anonyme pour les enfants, permet d'assurer une objectivité et une neutralité dans le traitement des différentes questions.

10.3 Les enquêtes convives pour les adultes et personnes âgées

Une Baromètre Convives avec la société BVA spécifique pour les personnes âgées

Pour apporter aux séniors un service au niveau de leurs exigences, il est essentiel d'être à leur écoute, dès le démarrage, et d'ajuster la prestation en conséquence :

- Comprendre ce qui était apprécié avant et ce qui l'était moins
- Prendre en compte les spécificités et les envies de chacun

Nous mettrons donc à la disposition des agents chargés de la livraison des repas des formulaires afin que l'enquête de satisfaction soit menée auprès de tous les bénéficiaires du portage.

Ces enquêtes sont menées dans le but de comprendre les attentes de ce public sensible et d'apporter une amélioration dès le démarrage du contrat.

Nous réaliserons une **synthèse des résultats** de l'enquête et l'analyserons, à vos côtés, dès le premier mois afin de **mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires à la satisfaction de vos convives**.

Votre avis nous intéresse !

Afin de toujours mieux répondre à vos attentes et faire de votre repas un véritable moment de bien-être, il est essentiel pour nous de recueillir votre avis.
Merci de consacrer quelques instants à répondre au questionnaire ci-dessous.

Cochez d'une croix la case de la réponse choisie.

Globalement, êtes-vous satisfait des repas qui vous sont proposés	Satisfait <input type="checkbox"/>	Pas satisfait <input type="checkbox"/>	
Au cours des derniers temps, diriez-vous que ces repas...	Se sont améliorés <input type="checkbox"/>	Sont restés identiques <input type="checkbox"/>	Se sont dégradés <input type="checkbox"/>
Et diriez-vous qu'en général, la pause repas constitue un moment agréable pour vous ?	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

Pourquoi dites-vous cela ? Merci de nous faire part de vos commentaires/remarques :

Que pensez-vous...

	Satisfait <input type="checkbox"/>	Pas satisfait <input type="checkbox"/>
Du goût des entrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du goût des potages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du goût des viandes/poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du goût des légumes/féculents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du goût des fromages/laitages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du goût des desserts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Merci de tourner la page ➡

Senior - Portage à domicile, résidence, foyer

Et par ailleurs, que pensez-vous...

	Satisfait <input type="checkbox"/>	Pas satisfait <input type="checkbox"/>
Du renouvellement des menus tout au long de l'année	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De l'équilibre alimentaire des menus proposés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du respect de vos contraintes alimentaires (régime...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la présentation des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des quantités servies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des informations communiquées sur vos repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des repas festifs et à thèmes (régionaux, Noël...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si vos repas sont apportés à votre domicile :

	Satisfait <input type="checkbox"/>	Pas satisfait <input type="checkbox"/>
De l'heure de livraison des repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De l'amabilité et du service du livreur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la facilité à préparer et à réchauffer vos repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des indications portées sur les étiquettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si vos repas sont servis à table en résidence ou en foyer :

	Satisfait <input type="checkbox"/>	Pas satisfait <input type="checkbox"/>
De la chaleur des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la propreté de la vaisselle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la propreté de la salle de restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De l'amabilité et du service du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pour mieux vous connaître

Vous êtes :	Vous avez :	Suivez-vous un régime alimentaire spécifique ?
<input type="checkbox"/> Un homme	<input type="checkbox"/> Moins de 70 ans	<input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> Une femme	<input type="checkbox"/> Entre 70 et 80 ans	<input type="checkbox"/> Non
	<input type="checkbox"/> Plus de 80 ans	

MERCI POUR VOS RÉPONSES
N'oubliez pas de remettre ce questionnaire au personnel de service.
Bonne fin de journée !

11. SUIVI DE LA QUALITE DE LA PRESTATION

Une démarche d'entretien et d'écoute avec Proximity Reflex

Dans le cadre de sa **démarche d'amélioration continue Proximity Reflex**, nos services, à travers la présence quotidienne de nos équipes, s'assureront de votre satisfaction tout au long du contrat, à travers des engagements clairs et précis.

Des **réunions** sont instaurées **tout au long du cycle de vie du contrat** et permettent à chacun des points d'étapes d'anticiper et d'être **à l'écoute de vos besoins** et de vos sollicitations.



Ces différentes revues opérationnelles sont donc l'assurance d'une prestation réalisée dans le respect de nos engagements.

Le point mensuel

Objectifs : Evaluer en continu la qualité de la prestation et mettre en œuvre les ajustements nécessaires le cas échéant

La commission de restauration

Objectifs : Valider les menus, faire un point sur la vie des restaurants et vous informer sur la nutrition

Le bilan trimestriel

Objectifs : Faire un point d'étape (organisation et formation du personnel des offices, état du matériel, etc.), mettre en place des actions spécifiques et prendre en compte vos besoins d'évolutions

Le compte-rendu annuel

Objectifs : Faire la synthèse complète des réalisations de l'année, passer en revue l'enveloppe budgétaire et proposer les optimisations envisageables

L'entretien d'écoute

Objectifs : Se réunir pour faire un point sur vos attentes et hiérarchiser vos priorités pour pérenniser notre relation

L'entretien de projet

Objectifs : Vous présenter un projet en cohérence avec vos besoins exprimés lors de l'entretien d'écoute

Baromètre BVA

Objectifs : Evaluer votre satisfaction dans le cadre d'une étude BVA réalisée auprès de tous nos partenaires

Les commissions de restauration

Chaque commission de restauration est **un moment privilégié** que nous partageons avec vous. Source de progrès, ce rendez-vous régulier constitue **une formidable opportunité d'enrichir nos échanges**.

L'élaboration des menus y est bien sûr abordée, mais c'est aussi le moment idéal pour faire un point sur la vie des restaurants, vous informer sur un thème d'actualité, analyser la satisfaction des convives, ou encore déguster ensemble de nouveaux produits.

Pourront être réunis autour de la table :

Pour le compte de la ville
• L' élu en charge de l' Education ou des Personnes âgées ou de la Petite Enfance
• Le Directeur de l' Education ou du CCAS
• Le Responsable de la restauration collective
• Les Représentants des parents d' élèves
• Toute personne que vous souhaitez convier

Pour le compte d'ELIOR
• Maria Gonzalez, la Directrice de la Restauration
• Marie-Alix Godard, la Diététicienne
• Le Chef de production ou un cuisinier
• Fabrice Leloup, le Directeur d' Exploitations, selon ses disponibilités



La commission des menus se réunit tous les deux mois et fait systématiquement l'objet d'un compte-rendu intégrant les réponses à vos questions et si besoin un plan d'actions précis.

COMpte RENDU DE COMMISSION DE RESTAURATION			DATE :
REFAS PROVENANT DE LA CUISINE DE :		VILLE DE :	
<input type="checkbox"/> SCOLAIRE <input type="checkbox"/> CENTRE DE LOISIRS <input type="checkbox"/> CROCHES	<input type="checkbox"/> PARTICIPANTS		
Suivi des plans d'actions décidés lors de la commission de restauration du <small>(cf tableau de suivi des plans d'actions page 30 ou tableau des réclamations-suggestions clients)</small>			
Nombre de plans d'actions réalisés et Nombre de plans d'actions reportés et			
Synthèse / Engagements du jour			
Informations générales	Thème particulier développé par l'ité	Dégustation de produits	
Intervenant l'ité			
Prochain rendez-vous : date :	heure :	lieu :	
Remarques (produits / service / animations / formations...)			
pour la période du : au :			
		Commentaires	P.A.S.
* Case à cocher si les remarques nécessitent un Plan d'Action : dans ce cas reporter les plans d'action, soit dans le tableau ci-après soit dans le chrono des réclamations-suggestions clients.			
Plans d'actions	Responsables	Déla	Suivi de mise en œuvre

Pour faire de ces rendez-vous des échanges de qualité, nous les préparons en amont et les faisons suivre systématiquement d'actions concrètes et mesurables.



Sur l'ensemble des restaurants, un **cahier de suggestions** est mis à disposition des convives et du personnel municipal permettant de recueillir les appréciations des plats proposés.

Les remarques sont analysées en commission. **Une réponse sera systématiquement donnée** par le Responsable de la cuisine.



Un compte-rendu annuel

Chaque année, au plus tard 4 mois après la fin de l'exercice comptable, un rapport annuel est établi. Il définit **avec précision les lignes de charges comme de produits**, et ceci en toute transparence.

Il donne à voir l'activité réelle de l'exploitation, en identifiant avec précision **la fréquentation des convives, les tendances culinaires observées**, et identifie avec précisions les différentes opérations techniques réalisées. De plus, une proposition de projet résumant les préconisations générales pour l'année suivante parachève le document.



Ainsi, toutes les informations permettant d'évaluer la qualité du service apporté par Elior y seront rassemblées de façon précise et synthétique.

Ce compte rendu a donc pour vocation de retracer l'activité de la restauration à destination des convives de la commune, conformément à vos exigences.

La volonté première d'Elior reste de mener à bien les missions qui lui ont été confiées.

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- L'évolution de la fréquentation
- L'activité économique
- Les flux financiers avec la ville
- L'activité pour les tiers

2. LA QUALITE DE NOTRE SERVICE

- La qualité et la sécurité des repas
- La satisfaction des convives
- L'engagement de nos équipes
- Nos engagements en matière de développement durable

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- La maintenance technique
- La répartition des fluides et leurs évolutions
- Les engagements pluri-annuels

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE

- Préconisations générales
- Préconisations techniques
- Proposition de projets
- Eléments financiers prévisionnels

Exemple de sommaire d'un rapport annuel



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville Auxerre – Rapport de l'année scolaire 2018/2019



1
VILLE AUXERRE
ACTIVITÉ ET RÉSULTATS



- Elior France Enseignement - Rapport Annuel du délégué

MOYENNE REPAS SERVIS PAR JOUR

TYPE	CATEGORIE	A-1		A	
		NB DE REPAS MOYEN PAR JOUR	NB DE JOURS DE FONCTIONNEMENT	NB DE REPAS MOYEN PAR JOUR	NB DE JOURS DE FONCTIONNEMENT
Scolaire	Maternelles	456	138	467	141
	Primaires	880	138	862	141
	Adultes Scolaires	153	138	145	141
	Adultes non Scolaires	3	138	2	141
Centres de Loisirs	Maternelles	45	107	43	100
	Primaires	63	107	52	100
	Adultes	17	107	14	100
IUT	Etudiants	72	174	82	178
	Extérieur	3	174	3	178
	Personnel	0	174	0	178
Personnes Agées	Personnes Agées	86	365	74	365
FTA	Adultes	34	365	35	365
Crèche Kielhmann	crèche	56	232	55	233
Multi accueil 5j	crèche	33	232	34	228
Halte garderie 2j	crèche	7	60	8	89
	TOTAL	1908		1877	

5 - Elior France Enseignement - Rapport Annuel du délégataire



LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

CHQ encaissé à la Défense	0,47%	0,36%
ESP	4,00%	4,11%
CHQ encaissé sur la C/C	2,87%	2,55%
Mandat cash	0,01%	0,00%
Prélèvement	52,46%	60,78%
Paiement en ligne	22,98%	22,23%
TIP Chèque	11,90%	7,57%
TIP Domicilié	4,12%	1,63%
Virement	0,71%	0,78%

Progression des paiements par prélèvement



11 - Elior France Enseignement - Rapport Annuel du délégataire



ENGAGEMENTS QUALITATIFS

Il nous semblait intéressant en complément de nos engagements précédemment affichés, de vous montrer la part des produits nécessaires à l'équilibre alimentaire, au respect de la réglementation et à la découverte du goût dans nos menus. Ces produits, pour la plupart, ne peuvent être approvisionnés en local.

Ainsi, certains produits sont quasi incontournables dans ces menus:

Exemples d'aliments nécessaires à l'équilibre alimentaire Ne pouvant pas faire partie du local	% des produits qui sortent de la cuisine	Leur intérêt:
Poissons	6,9%	Diversité / Equilibre alimentaire / réglementation
Fruits hors fruits locaux (banane, orange...)	3,8%	Diversité / Equilibre alimentaire
Légumes surgelés (petits pois, épinards, ratatouille...)	3,3%	Capacité de traitement de la CC / disponibilité régionale / saisonnalité / diversité
Certaines viandes (dinde, viande hachée, charcuterie...)	3,4%	
Fruits au sirop	1,3%	
Plats écoresponsable	0,9%	Demande du marché
Ovoproduit	1,1%	Diversité / Equilibre alimentaire / réglementation
Total	20,7%	

22/01/2020

18



FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES



Composantes	Fréquence recommandée	Moyenne de l'année
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	0,9
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	8 sur 20 min	10,5
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	0,2
Plats protidiques ayant un rapport P/L < 1	2 sur 20 max	1,5
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L > ou = 2	4 sur 20 min	4,8
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min	3,9
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	4 sur 20 max	2,1
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min	10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min	10
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min	9
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min	5,6
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min	7,8
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max	1,7
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% lipides	4 sur 20 max	0,5
Desserts de fruits crus 100 % fruits crus	8 sur 20 mini	9,8

31 - Elior France Enseignement - Rapport Annuel du délégataire

BILAN SUR LES INSTALLATIONS

Cellules de refroidissement

Raccordement direct par le sol aux moteurs dans le vide sanitaire

Electricité

Mise en conformité de l'ensemble des prises électrique de la cuisine par l'entreprise SPIE

Système de ventilation de la cuisine centrale

Suite à un audit fait par la direction technique ELIOR, un plan d'action a du être mis en place rapidement . Les services de la ville on commencé les travaux début juin 2018 et terminés en juin 2019 .Les travaux à l'intérieur ont été programmé sur les périodes vacances scolaires et week end.

Elior, en concertation avec la ville et les entreprises, a assuré la continuité de service pendant cette période de travaux, tout en assurant la sécurité alimentaire de nos convives, et sans conséquence sur la qualité des repas servis dans les restaurants scolaire.

Réfection

les services de la ville sont intervenus pour des travaux de petites maçonnerie et de peinture.

22/01/2020

40



Les consommations de fluides

EDF			
	N:De facture	Montant HT	KWh
Septembre	10083567542	1894,24	22043
Octobre			26866
Novembre	10085026457	2314,24	27740
Décembre			27821
Janvier	10089942428	3079,36	34466
Février	10091448489	3169,7	27075
Mars	10091448487	7140,23	28869
Avril	10092282779	3334,92	25184
Mai			23757
Juin	10096451653	1899,03	22144
Juillet	10097904504	1992,25	23366
Août	10099330244	1833,99	21139
		26657,96	310470

45 - Elior France Enseignement - Rapport Annuel du délégataire



Notre baromètre Partenaires BVA

Pour être à votre écoute, chaque année Elior mène auprès de chacun de ses partenaires un **baromètre Partenaires** confié à la **société BVA**.

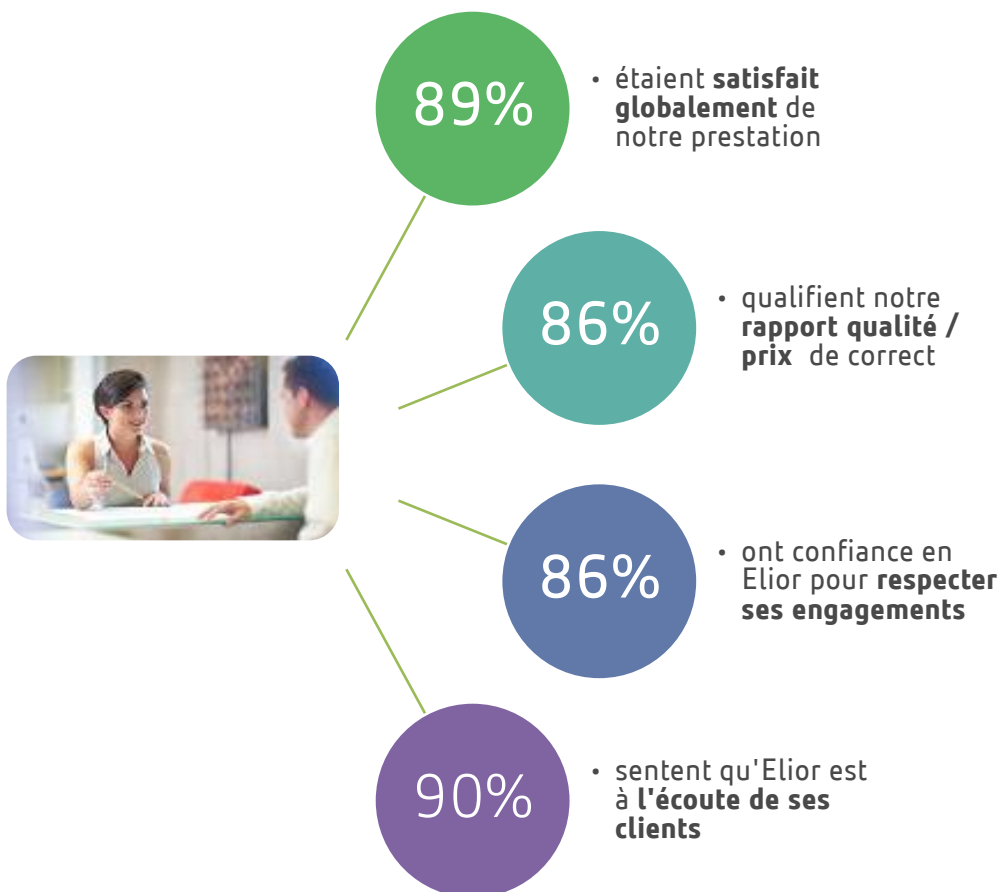


Au cours d'une **enquête téléphonique**, nous abordons avec vous différentes questions sur l'ensemble des éléments de notre prestation :

- Offre alimentaire
- Livraison
- Relation avec les équipes
- ...

C'est pour vous un moment privilégié pour vous exprimer. Vos remarques nous permettent **d'améliorer l'ensemble de notre prestation** et de construire avec vous une **démarche de partenariat durable**.

Le dernier résultat a déterminé que :



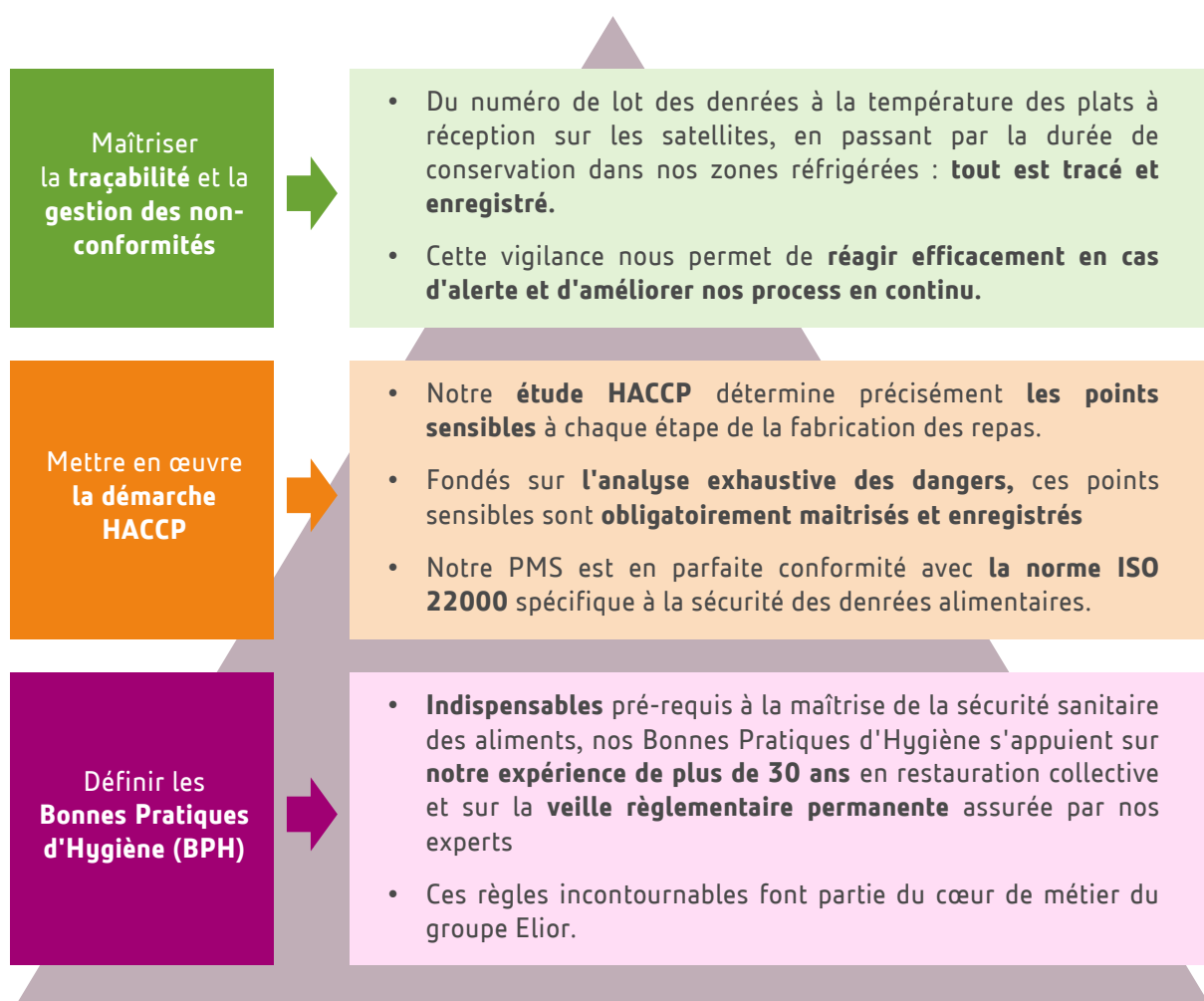
12. GARANTIR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Notre PMS

Le **Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)** est une exigence qui **découle directement** du « **Paquet Hygiène** » de l'Union Européenne et respectant la **démarche HACCP**.

Il décrit **l'ensemble des mesures que nous prenons pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des repas de vos convives** vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques, et donne les preuves de leur application.

Le PMS repose sur des procédures précises et regroupe **3 obligations essentielles** (règlements (CE) n°178/2002 et 852/2004).



Pour assurer la mise en œuvre et le respect de chacun des piliers de notre PMS, notre dispositif s'appuie sur des **plans de formation**, des **outils de contrôle et d'enregistrements**, des **analyses** intervenant à chacune des étapes de l'élaboration des repas de vos convives.

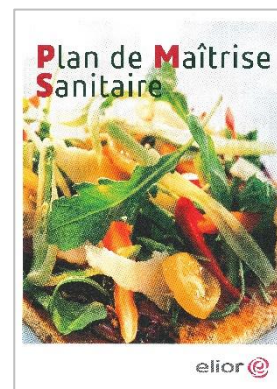
12.1 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Transmettre les bonnes pratiques

> Le classeur Plan de Maîtrise Sanitaire

Présent dans chaque cuisine centrale et basé sur la démarche HACCP, ce guide a 3 vocations majeures :

- **Rappeler** les obligations réglementaires
- **Définir** les règles d'hygiène et les méthodes d'application en décrivant les protocoles à suivre
- **Faciliter** l'enregistrement et l'archivage à l'aide de fiche pratique (traçabilité, couple temps, température, ...)



> Le passeport pour l'hygiène en cuisine centrale



Remis au personnel travaillant en cuisine, ce livret au format poche, très visuel et facilement compréhensible, expose les « **18 pratiques professionnelles non négociables** » en matière d'hygiène alimentaire, dont entre autre :

- La tenue vestimentaire et l'hygiène personnelle
- Le nettoyage et la désinfection
- Les règles de stockage

> Le guide « Je m'organise », pour le personnel de service

A l'instar du Passeport pour l'hygiène, le guide « Je m'organise » **regroupe l'ensemble des documents utiles à la mise en œuvre et au contrôle des normes HACCP dans les restaurants**. Il détaille notamment, pour chaque étape du travail en office, les méthodes à suivre ainsi que les contrôles à réaliser :

- Réception et stockage
- Remise en température
- Planning de nettoyage
- Conservation des documents aux fins de contrôle



Le Guide « Je m'organise » est personnalisé pour chaque site par l'équipe que nous vous dédions et remis à l'équipe de restauration dès le démarrage du contrat.

12.2 Utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement

Depuis de nombreuses années, le groupe Elior utilise les produits de la **gamme ECOLAB spécialisée** dans la conception de **produits d'hygiène et d'entretien non polluants**.

Par l'intermédiaire de ces **produits biologiques**, nous répondons au plus près aux différentes exigences en termes de nettoyage et de désinfection et ceci, en développant des programmes d'entretien qui trouvent leur **juste équilibre entre hygiène, écologie et économie**.

Cette optimisation des coûts mêlée à une **réduction notable des effets chimiques sur l'environnement** est atteinte grâce à des produits qui associent un dosage parfait des substances désinfectantes à un nettoyage optimisé, **sans détergent notable ni de produits polluants**.

ECOLAB nous permet aujourd'hui une **utilisation économique et écologique des produits nettoyants**. Les produits lessiviels qu'il nous fournit sont **éco-conçus** pour **respecter l'environnement** et répondent à des **normes très strictes**. Ils ne présentent **aucune écotoxicité ni phytotoxicité**.

Cette **hygiène irréprochable** dont témoignent toutes nos cuisines constitue la marque d'un **produit de qualité**. **Nos personnels sont formés à leur utilisation sur tous les offices** dont nous avons la charge. Ils sont ainsi sensibilisés à la **démarche écologique et économique**.



L'impact environnemental d'un produit d'hygiène ou de désinfection étant intimement lié à son mode d'utilisation, un accent tout particulier est mis sur :

- La **formation du personnel** amené à manipuler celui-ci.
- La mise en place systématique de **doseurs automatiques**.

Tous nos produits sont livrés dans des conditionnements de grande taille afin d'être rendus et recyclés après utilisation.

Présentation des produits d'entretien

Les produits d'entretien utilisés sont des produits ECOLAB permettant d'atteindre les **plus hauts standards en hygiène** et en sécurité alimentaire, en **conformité avec les exigences réglementaires de la démarche HACCP**.



SELECTIONS DE PRODUITS ECO-LABELLISES

Produits	Domaine d'utilisation
Gamme lavage automatique de la vaisselle	
GUARDIAN CLEAN	<i>Tablettes de lavage vaisselle</i>
TOPMATIC CLEAN	<i>Détergent liquide concentré pour le lavage de la vaisselle en machine particulièrement adapté aux eaux moyenne et dures</i>
Gamme rinçage de la vaisselle	
TOP RICE CLEAN	<i>Additif de rinçage concentré</i>
ASSERT CLEAN	<i>Plonge manuelle et multi-surfaces</i>
Gamme nettoyage des sols	
REGAIN CLEAN S	<i>Dégraissant puissant pour sols de cuisine</i>
SATINE CLEAN	<i>Détergent pour sols à base de savon</i>
Gamme nettoyage et brillance des surfaces	
RENOLIT CLEAN S	<i>Détergent liquide multi-surfaces</i>
MAGIC MAXX	<i>Détergent dégraissant super-actif, spécial sols poreux</i>
WINDUS MAXX	<i>Nettoyant vitres et surfaces modernes</i>
RILAN CLEAN	<i>Crème à récurer</i>
Gamme hygiène des sanitaires	
INTO MAXX CLEAN	<i>Nettoyant détartrant pour cuvettes et urinoirs</i>

SYSTEMES DE NETTOYAGE PROFESSIONNELS
PROPRETE. SECURITE. EFFICACITE.



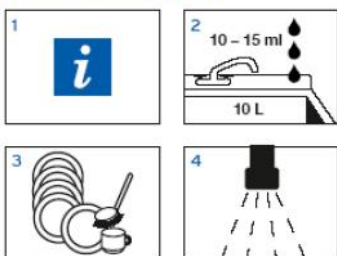
Assert Clean DETERGENT UNIVERSEL ET PLONGE MANUELLE ECOLABELLISE

- Assert Clean est un détergent universel pour le nettoyage quotidien de toutes les surfaces et matériaux lavables à l'eau : carrelages, plastiques, inox, vaisselle,...Le pH neutre du produit permet à l'utilisateur de l'employer de façon prolongée et répétée sans risque pour l'épiderme ou le matériel.
- Le niveau de mousse contrôlé permet un rinçage facile du produit.
- Assert Clean, écolabellisé Swan et Ecolabel, donne d'excellentes performances de nettoyage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.
- **Domaine d'application** : Pour toutes les surfaces lavables à l'eau fortement souillées. Particulièrement adapté au milieu alimentaire.
- **Propreté** – Détergent concentré en matières actives.
- **Sécurité** – Composants et emballage du produit respectueux de l'environnement.
- **Efficacité** – Efficace même à faible concentration pour une bonne rentabilité.



<p>EUROPEAN UNION ECO-LABEL</p> <p>Label attribué aux produits et services respectueux de l'environnement conformément aux exigences de l'organisme EU-eco-labelling. Numéro de licence : DE 019 / 010</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réduit l'impact sur la vie aquatique - Réduit l'utilisation de substances dangereuses - Instructions claires d'utilisation
<p>Le label nordique SWAN est décerné par un organisme indépendant international créé par les pays nordiques. Il est en collaboration étroite avec l'organisme responsable de l'Ecolabel Européen (ci-dessus). Il garantit des standards en terme d'environnement. L'objectif de SWAN est de fournir aux consommateurs des produits respectueux de l'environnement</p>	

MODE D'UTILISATION



1. Diluer Assert Clean dans de l'eau chaude (40 à 50° C) à raison de 1 à 1,5 g par litre. Peut être utilisé pur localement.
2. Frotter la surface.
3. Rincer et laisser sécher.

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de Assert Clean.

Pour vos commandes et interventions :
NUMERO VERT : 0800 03 30 02
FAX VERT : 0800 84 15 16

Code FT 903125/12-09

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98

CONFORMITE

Assert Clean est conforme au décret n°98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

RECOMMANDATION

Pour réduire la pollution et économiser l'eau et l'énergie utiliser de l'eau pas trop chaude, ne pas surdoser en produit.

Certificat écolabel disponible sur simple demande

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre 0° et 40 °C.
pH pur : environ 5,5

CONDITIONNEMENTS

Carton : 6 x 1 L (code : 9031250)
Carton : 2 x 5 L (code : 9031270)

www.ecolab.com



Guardian Clean TABLETTES DE LAVAGE POUR MACHINE A LAVER LA VAISSELLE ECOLABELLISE

Guardian Clean consiste en des tablettes de lavage utilisables dans tous les lave-vaisselle (cycle court et cycle long). Leur formule unique respecte l'environnement. Elle permet d'éliminer toutes sortes de salissures et de dépôts. Son utilisation se révèle aussi simple qu'économique. Guardian Clean, écolabellisé, donne d'excellentes performances de nettoyage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Domaine d'application : Pour tout type de vaisselle.

- **Propreté** – Elimine les salissures même les plus difficiles en un seul passage.
- **Sécurité** – Composants et emballage du produit respectueux de l'environnement.
- **Efficacité** – Protège les verres contre la corrosion et les dépôts de calcaire.



MODE D'UTILISATION



1. Lire l'étiquette pour des informations détaillées.
2. Prendre une dose de Guardian Clean et ouvrir le sachet.
3. Placer la tablette dans le réservoir de produit ou directement sur le casier à vaisselle et lancer le cycle de lavage approprié.
4. Remettre une dose en fonction du renouvellement de l'eau.

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de Guardian Clean.

Pour vos commandes et interventions :
NUMERO VERT : 0800 03 30 02
FAX VERT : 0800 84 15 16

Code FT 9046400/12_09

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98

CONFORMITE

Guardian Clean est conforme au décret n°98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

RECOMMANDATION

Pour réduire la pollution et économiser l'eau et l'énergie sélectionner les cycles basse température, bien remplir la machine et ne pas surdoser le produit

Certificat écolabel disponible sur simple demande

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre 0° et 40 °C.
pH en solution à 1% : environ 10

CONDITIONNEMENT

Carton de 200 doses – 4 kg
(code : 9046400)

www.ecolab.com



Into *maxx* clean

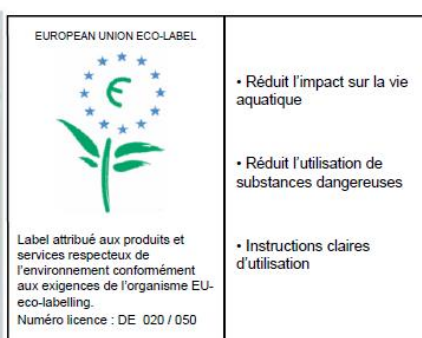
NETTOYANT SANITAIRES ACIDE ECOLABELLISE

Into maxx clean est détergent pour sanitaires acide pour l'entretien quotidien ainsi que la remise en état. Into maxx clean est efficace sur le tartre, les traces d'urines et les fortes salissures. Sans danger pour les robinetteries, avec un code couleur rouge et un bouchon gicleur pour le flacon de 1L, Into maxx clean convient à l'usage professionnel. Agréablement parfumé.

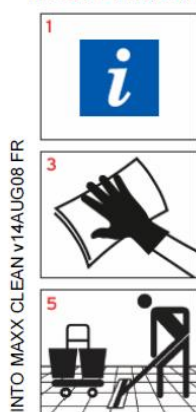
Into maxx clean, écolabellisé Ecolabel Européen donne d'excellentes performances de nettoyage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Domaine d'application : Pour l'entretien de toutes les surfaces sanitaires résistant aux acides

- **Propreté** – Excellentes performances de nettoyage
- **Sécurité** – Code couleur rouge, Etiquette plurilingue
- **Efficacité** – Concentration d'utilisation faible



MODE D'UTILISATION



INTO MAXX CLEAN v14AUG08 FR

1. Vérifier le plan d'hygiène avant utilisation.
2. Diluer de 50 à 100 ml (avec le doseur TOP) dans un seau de 8 à 10L. Utiliser pur pour les remises en état.
3. Diluer de 25 à 50 ml dans un pulvérisateur Into. Nettoyer les surfaces avec une lavette polifix rouge.
4. Rincer à l'eau claire
5. Pour le lavage des sols utiliser un système de lavage à plat RasantTEC.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles à l'eau et aux acides. Into maxx clean est sans danger pour les fosses septiques en condition normales d'utilisation.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre - 5° et 35°C.
pH pur: 1,4

CONDITIONNEMENTS

304393 : carton de 12 flacons de 1L
304391 : carton de 2 bidons de 5L

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy Les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98

Conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Certificat écologique disponible sur simple demande.



Magic maxx

Détergent ultra-mouillant

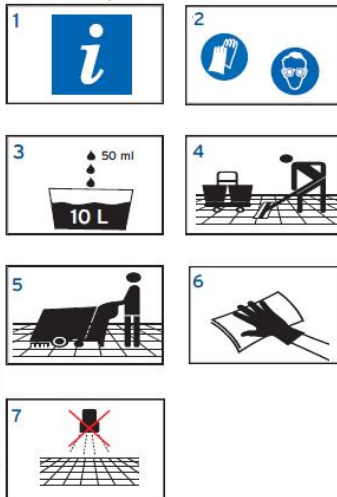
Magic maxx est un détergent puissant et ultra-mouillant pour le nettoyage de surface manuel et à machine. Sa combinaison unique de tensio-actifs unit ses propriétés ultra-mouillantes, un pouvoir nettoyant remarquable et un séchage sans résidus. Ces propriétés font de **Magic maxx** non seulement adapté pour les sols protégés ou non et pour les pierres naturelles et artificielles, mais aussi pour le grès céram, les carrelages glacés ou non ainsi que pour les surfaces hydrophobes.

Magic maxx n'est pas classifié, détient un certificat écologique et est homologué pour les séparateurs d'huile et de graisse. Un détergent de haut de gamme pour les exigences les plus prononcées dans les nettoyages d'entretien et périodique.

- **Propreté** Pouvoir nettoyant maximum, même sur du grès céram
- **Sécurité** Produit sans classification, à code couleur
- **Efficacité** Dosage très économique, 0,5% suffisent



Mode d'emploi



1. Le mode d'emploi figure sur l'étiquette du produit et le plan de nettoyage
2. Portez systématiquement des gants et des lunettes de protection
3. **Magic maxx** dans la dose indiquée dans un seau
4. Seaux roulants
5. ou le mettre dans le réservoir d'une monobrosse ou autolaveuse. Convient en combinaison avec Ecolab rasanTEC système
6. Nettoyer les surfaces comme d'habitude et laisser sécher
7. Pas de rinçage nécessaire

Indications de sécurité

Réservé à un usage professionnel!
Pour toutes les surfaces lavables. Sur les métaux non ferreux, utiliser dilué et rincer à l'eau claire.

Ne pas mélanger à d'autres produits!
Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de données de sécurité et l'emballage d'origine.

Valeur pH (conc.)

4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	----	----

Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 40°C.

Conditionnement

12 x 1 l Flacon	3045460
2 x 5 l Bidon	3045440
200 kg Fût	3045770
200 kg Fût ProTec	9063960



Regain Clean S

Détergent écolabellisé pour sols

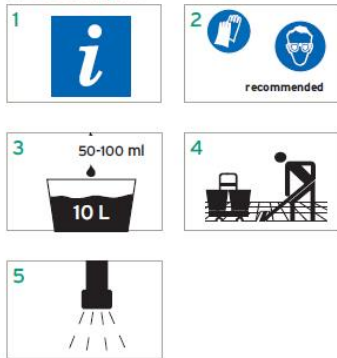
Regain Clean S est un détergent puissant pour sols de cuisine destiné au nettoyage quotidien des sols lavables, contenant un pourcentage important de tensioactifs et de substances détergentes. **Regain Clean S** élimine les salissures organiques telles que les huiles, graisses et protéines et est parfaitement adapté aux carreaux de céramique et carrelages antidérapants.

Le code couleur vert renforce la sécurité pour l'utilisateur. **Regain Clean S** fait partie de la gamme de produits Clean, certifiée par l'écolabel européen.

- **Propreté** Efficacité de nettoyage prouvée, avec une écocompatibilité maximale.
- **Sécurité** Les composants et les emballages répondent à une norme écologique exigeante.
- **Efficacité** Efficace à faible dose, frais de consommation réduits.



Mode d'emploi



1. Lisez attentivement les informations sur l'étiquette du produit et le plan de nettoyage
2. Portez systématiquement des gants et des lunettes de protection (recommandé)
3. Pour un nettoyage d'entretien, diluez 50-100 ml de **Regain Clean S** dans 10 l d'eau en fonction du degré de saleté. Augmentez la dose en cas d'incrustations tenaces.
4. En cas de nettoyage manuel, lavez le sol à l'aide du système rasanTEC.
5. Puis rincez à l'eau claire.

Indications de sécurité

Réservé à un usage professionnel! Contrairement aux produits habituels, une faible quantité de produit suffit. Le fait de respecter à chaque fois la dose exacte permet d'économiser des coûts et réduit l'impact sur l'environnement.
Ne pas mélanger à d'autres produits! Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de données de sécurité et l'emballage d'origine.

Valeur pH (conc.)

2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---

Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 40°C.

Conditionnement

2 x 5 l Bidon

9064140



Renolit Clean S

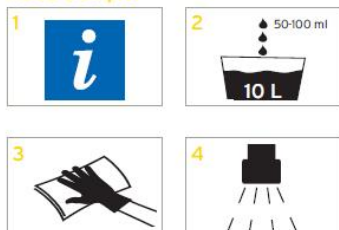
Détergent multiusage et pour surfaces écolabellisé

Renolit Clean S est un détergent tous usages destiné au nettoyage quotidien, basé sur une association spéciale de tensioactifs. **Renolit Clean S** élimine rapidement les graisses et salissures tenaces sur les surfaces lavables telles que les plans de travail, les tables et les chaises dans les espaces consacrés à la transformation de produits agroalimentaires. Le code couleur jaune renforce la sécurité pour l'utilisateur. **Renolit Clean S** fait partie de la gamme de produits Clean, certifiée par l'écolabel européen.

- **Propreté** Efficacité de nettoyage prouvée, avec une écocompatibilité maximale
- **Sécurité** Les composants et les emballages répondent à une norme écologique exigeante.
- **Efficacité** Efficace à faible dose, coûts de consommation réduits.



Mode d'emploi



1. Lisez attentivement les informations sur l'étiquette du produit et le plan de nettoyage.
2. Pour un nettoyage d'entretien, diluez 50-100 ml de **Renolit Clean S** dans 10 l d'eau en fonction du degré de saleté. Augmentez la dose en cas d'incrustations tenaces.
3. Nettoyez la surface.
4. Puis rincez à l'eau claire.

Indications de sécurité

Réservé à un usage professionnel! Contrairement aux produits habituels, une faible quantité de produit suffit. Le fait de respecter à chaque fois la dose exacte permet d'économiser des coûts et réduit l'impact sur l'environnement. **Ne pas mélanger à d'autres produits!** Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de données de sécurité et l'emballage d'origine.

Valeur pH (conc.)

5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	----	----	----

Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 40°C.

Conditionnement

2 x 5 l Bidon

9064160



Rilan clean

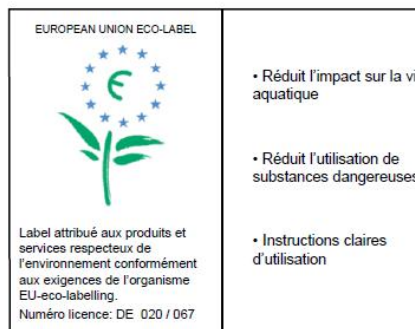
CRÈME A RECURER ECOLABELLISEE

Rilan clean est une crème à recurer douce qui dégraisse et nettoie efficacement. Plus puissant qu'un détergent liquide, **Rilan clean**, avec son action légèrement abrasive, enlève les salissures tenaces, dépôts de calcaire et permet d'entretenir l'émail, de faire briller les inox et les chromes.

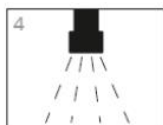
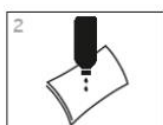
Rilan clean, écolabellisé Ecolabel Européen, donne d'excellentes performances de nettoyage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Domaine d'application : Pour l'entretien de toutes les surfaces lavables: émail (baignoires, lavabos, cuisinières,...), chrome et inox, ustensiles de cuisine,...

- **Propreté** – Sans danger pour l'environnement avec de bonnes performances de nettoyage
- **Sécurité** – Composants et emballage du produit respectueux de l'environnement.
- **Efficacité** – Excellente action mécanique.



MODE D'UTILISATION



1. Vérifier le plan d'hygiène avant utilisation.
2. Verser directement **Rilan clean** sur la surface à nettoyer, ou sur une éponge humide.
3. Procéder au lavage.
4. Rincer à l'eau claire.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Ne pas utiliser sur les surfaces vernies ou les surfaces plastiques. Tester la résistance du support avant utilisation.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site www.diese-fds.com

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Avant l'utilisation lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et le fiche de données de sécurité.

STOCKAGE

A conserver entre - 5° et 40°C.
pH pur: environ 10,2

CONDITIONNEMENT

9050570 : carton de 6x500 ml

RILAN CLEAN VDEC09

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy Les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98

Conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Certificat écolabel disponible sur simple demande.



Satiné Clean

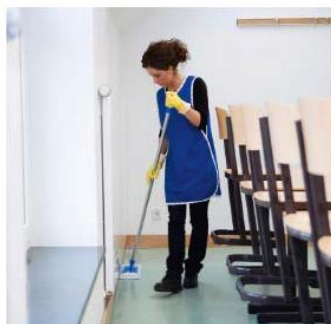
DETERGENT POUR SOLS A BASE DE SAVON, ECOLABELLISE


Satiné clean est un détergent pour les sols à base de savon naturel. Qui laisse un film satiné facile à entretenir. Basé sur une formule non moussante, Satiné Clean convient au lavage en autolaveuse aussi bien que manuel.

Satiné Clean, écolabellisé Swan et Ecolabel, donne d'excellentes performances de nettoyage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Domaine d'application : Pour l'entretien de tous les sols résistants à l'eau notamment les carrelages, le linoléum, le vinyle, le caoutchouc ou la pierre.

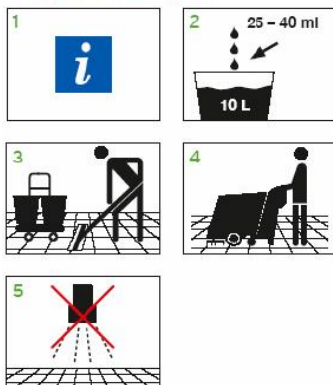
- **Propreté** – Excellentes performances de nettoyage.
- **Sécurité** – Sans parfum ni colorant et non étiqueté danger pour favoriser la sécurité du personnel
- **Efficacité** – Lave et protège en un seul passage.



 EUROPEAN UNION ECO-LABEL Label attribué aux produits et services respectueux de l'environnement conformément aux exigences de l'organisme EU-eco-labelling. Licence number: DE 020 / 053	<ul style="list-style-type: none">• Réduit l'impact sur la vie aquatique• Réduit l'utilisation de substances dangereuses• Instructions claires d'utilisation
--	--

Le label nordique SWAN est un organisme indépendant international créé par les pays nordiques et qui est en collaboration étroite avec l'organisme Ecolabel Européen (ci-dessus). Il garantit des standards en terme d'environnement. L'objectif de SWAN est de fournir aux consommateurs des produits respectueux de l'environnement

MODE D'UTILISATION



SATINE CLEAN v18Aug08 FR

1. Vérifier le plan d'hygiène avant utilisation.
2. Préparer la solution dans un seau ou dans le réservoir de l'autolaveuse. Diluer de 25 à 40 ml de **Satine Clean** dans 10L d'eau. Augmenter la concentration selon le niveau de salissure.
3. Pour le lavage manuel il est recommandé d'utiliser **Satine Clean** avec le système de lavage à plat rasanTEC.
4. Pour un lavage avec l'autolaveuse, pas besoin de trempage.
5. Laisser sécher sans rincer.

Certificats écologiques disponibles sur simple demande.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Ne pas utiliser sur les surfaces ne résistant pas à l'eau.
Utiliser les systèmes de dosage afin de maîtriser la consommation et réduire les coûts.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
Accessible sur le site www.diese-fds.com

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

STOCKAGE

A conserver entre 0° et 40°C.
pH pur: 10

CONDITIONNEMENT

304609 : carton de 2x5 L

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy Les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98



Topmatic Clean

Détergent pour lave-vaisselle avec certificat écologique

Topmatic Clean est un produit fortement concentré pour lave-vaisselle avec un pouvoir exceptionnel de nettoyage effectif contre les amidons et pour l'élimination des tâches de thé et de café. Composé des ingrédients innovatifs, le produit élimine les salissures tenaces en un seul passage en machine. Avec des résultats de nettoyage prouvés et un respect maximal pour l'environnement, **Topmatic Clean** est certifié par Nordic SWAN comme produit écologique selon les normes pour la sélection de matières premières et l'utilisation d'emballages. **Topmatic Clean** est utilisé en combinaison avec le système de dosage Ecolab.

- **Propreté** Pouvoir exceptionnel de nettoyage avec impact minimal sur l'environnement.
- **Sécurité** Sélection des matières premières (formule sans NTA, EDTA, phosphates et chlore) selon les normes écologiques très strictes.
- **Efficacité** Nettoyage en un seul passage en machine, gagne du temps et de l'argent.



Mode d'emploi



Votre spécialiste Ecolab installera le système et le réglera suivant vos spécifications de laverie.

1. Consulter l'étiquette et le plan d'hygiène pour un mode d'emploi détaillé.
2. Toujours porter des vêtements bien adaptés en utilisant le produit.
3. Quand l'alarme sonne, arrêter la machine.
4. Enlever prudemment la lance. Ouvrir le nouveau bidon, puis insérer la lance.
5. Au cas où l'alarme vidange n'est pas installé, contrôler le niveau du détergent régulièrement et changer les bidons si nécessaire.

Indications de sécurité

Réservé à un usage professionnel!
Pour obtenir des résultats hygiéniques et sans traces, toujours utiliser ce produit en combinaison avec un produit de rinçage Ecolab. **Ne pas utiliser pour des ustensiles en aluminium, ou d'autres métaux légers. Ne pas mélanger à d'autres produits!**
Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de sécurité et l'emballage d'origine

Valeur pH (conc.)

7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	----	----	----	----	----

Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 40°C.

Unité de vente

4 x 5 l Bidon	9054860
12 kg Bidon	9054900
25 kg Bidon	9054920

Niveau de dureté	Dureté de l'eau °f	Topmatic clean g/l eau
1	15 °f	0.2 - 2.0
2	15 - 25 °f (moyen)	2.0 - 3.5
3	plus que 25 °f (dure)	plus de 3.5



Toprinse Clean

PRODUIT TENSIO ACTIF ECOLABELLISE POUR LE SECHAGE AUTOMATIQUE DE LA VAISSELLE

Les machines modernes peuvent disposer de séchage à air chaud facilitant le séchage de la vaisselle. Toprinse Clean possède une formulation adaptée à ces machines pour tous types de vaisselle.

Sa formule est spécialement étudiée pour une efficacité maximale en eau douce à mi-dure. Avec une eau douce ou partiellement adoucie, Toprinse Clean permet d'obtenir des résultats sans traces ni résidus se séchage. La verrerie est étincelante.

Toprinse Clean, écolabellisé Swan, donne d'excellentes performances de séchage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Domaine d'application : Pour tout type de vaisselle.

- **Propreté** – De la vaisselle éclatante dans de larges conditions de qualité d'eau.
- **Sécurité** – Composants et emballage du produit respectueux de l'environnement.
- **Efficacité** – Evite le séchage manuel de la vaisselle.



Le label nordique SWAN est décerné par un organisme indépendant international créé par les pays nordiques. Il est en collaboration étroite avec l'organisme responsable de l'Ecolabel Européen. Il garantit des standards en terme d'environnement. L'objectif de SWAN est de fournir aux consommateurs des produits respectueux de l'environnement

MODE D'UTILISATION



1. Lire l'étiquette du produit.
2. Porter les équipements de protection appropriés.
3. Changer de bidon lorsque l'alarme sonne.
4. Retirer la canne d'aspiration, mettre un nouveau bidon en place, ouvrir le bouchon et mettre la canne sur le nouveau bidon.
5. Si aucune alarme n'est installée, vérifier régulièrement le niveau de produit dans le bidon

CONFORMITE

Toprinse Clean est conforme au décret n°98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

RECOMMANDATION

Pour réduire la pollution et économiser l'eau et l'énergie sélectionner les cycles basse température, bien remplir la machine et ne pas surdoser le produit

Certificat écolabel disponible sur simple demande

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre 0 et 40°C.
pH pur : environ 5

CONDITIONNEMENT

Carton de 2 bidons de 5 l
(code : 9046380)

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de Toprinse Clean .

Pour vos commandes et interventions :
NUMERO VERT : 0800 03 30 02
FAX VERT : 0800 84 15 16

Code FT 9046380/12-09

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98

www.ecolab.com



Windus clean

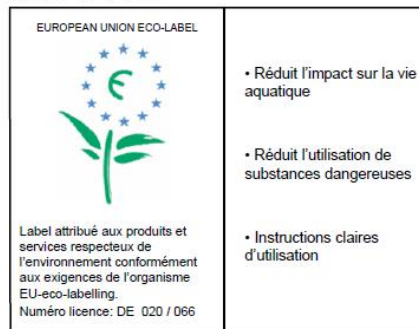
NETTOYANT VITRES ET SURFACES MODERNES ECOLABELLISE

Windus clean est un nettoyage pour vitres et surfaces modernes qui enlève facilement et sans traces les taches grasses et laisse les surfaces brillantes. Son flacon de 750 ml ergonomique facilite son utilisation professionnelle. Windus clean ne contient ni parfum ni colorant.

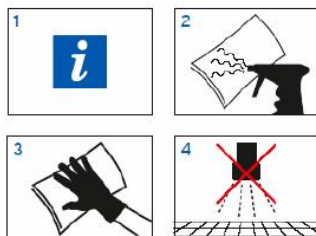
Windus clean, écolabellisé Ecolabel Européen, donne d'excellentes performances de nettoyage tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Domaine d'application : pour l'entretien des vitres, des miroirs, des surfaces stratifiées...

- **Propreté** – Excellents résultats
- **Sécurité** – Composants et emballage du produit respectueux de l'environnement.
- **Efficacité** – Lave et sèche sans laisser de traces



MODE D'UTILISATION



1. Vérifier le plan d'hygiène avant utilisation.
2. Prêt à l'emploi : appliquer le produit sur une lavette propre et sèche. Il est recommandé d'utiliser Windus clean avec une lavette Polifix microfibre bleue.
3. Essuyer avec un chiffon propre et sec.
4. Ne pas rincer, sauf les surfaces au contact des denrées alimentaires.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Tester la résistance du support avant utilisation.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site www.diese-fds.com

Avant l'utilisation lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et le fiche de données de sécurité.

STOCKAGE

A conserver entre - 5° et 40°C.
pH pur: environ 9,1

CONDITIONNEMENT

304553 : carton de 12 pulvérisateurs de 750 ml

Conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Certificat écolabel disponible sur simple demande.

WINDUS CLEAN v18Aug08 FR

Ecolab
8, rue Rouget de Lisle
92442 Issy Les Moulineaux Cedex
Tél : 01 40 93 93 94 Fax : 01 40 93 94 98

12.3 La méthode HACCP

Une fois, les BPH mises en place, vient l'**identification**, l'**évaluation** et la **maîtrise** des **points sensibles**.

La maîtrise de la **qualité sanitaire des repas**, est essentielle dans notre métier de restaurateur. C'est pourquoi, nous avons mis en place un **système efficace de mesures de maîtrise** basé sur la méthode reconnue : **HACCP**.

Notre approche est complétée par l'intégration de l'**ISO 22000**, norme de certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Les 7 principes de la méthode

- ➊ → Analyses des risques
- ➋ → Identification des points critiques
- ➌ → Détermination des limites critiques
- ➍ → Système pour la surveillance des points critiques
- ➎ → Actions entreprises lors de dépassement de seuils
- ➏ → Planification de la vérification
- ➐ → Exigences relatives à la documentation



Le pilotage de l'HACCP

L'étude HACCP appliquée dans nos cuisines est pilotée par notre Service Hygiène Alimentaire (SHA), qui utilise la méthode des 5M.

- **M**atière
- **M**atériel
- **M**ilieu
- **M**éthode
- **M**ain d'œuvre

Ce process, permet d'**identifier**, pour chaque zone, les **points sensibles** et les **actions** à entreprendre pour **maîtriser le risque**.



Les audits hygiène et analyses bactériologiques

Les différents audits et contrôles ont pour objectif d'observer le respect du PMS et la qualité sanitaire des produits alimentaires fabriqués.

Les contrôles sont effectués sur la base du **PMS**, des **données propres** aux sites et bien entendu de la **réglementation en vigueur**.

> En cuisine centrale

Par un laboratoire accrédité COFRAC

Nos **analyses bactériologiques** en cuisine sont confiées au laboratoire Eurofins Agro-Analyses, **laboratoire indépendant et accrédité**.

Selon une fréquence définie ou à minima 2 fois par an, **le laboratoire réalise un audit hygiène portant sur :**

- Les locaux (structure, entretien, propreté)
- Les pratiques (respect de nos BPH, respect de notre PMS)

Les rapports d'audit donnent lieu, le cas échéant, à des plans d'actions correctifs validés par notre Direction Qualité Alimentaire, qui en suit et en mesure l'efficacité.

LE
PLUS
ELIOR

Par notre Service Qualité Alimentaire

Pour compléter ce dispositif, nous effectuons des audits « internes ».

Leur fréquence est **adaptée au site** (volumes d'activité...), aux **résultats des audits laboratoire** et des inspections menées par la **Direction Départemental de la Protection des Populations (DDPP)**.

En moyenne, la cuisine centrale est **auditée tous les 18 mois**.

Là encore, toute non-conformité donne lieu à une action corrective formalisée.



12.4 La traçabilité des denrées alimentaires

La traçabilité est définie par « **la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution le cheminement d'une denrée alimentaire** »

En amont, chez nos fournisseurs

Nous nous imposons de **conserver en cuisine les informations** suivantes :

- La **dénomination** du produit
- Le **numéro de lot** du produit, permettant d'obtenir l'**historique du produit**
- Les **certificats de traçabilité** (BIO, viandes, poisson...)
- Le nom du **fournisseur**
- La **date de livraison** des matières premières
- Les **étiquettes** des produits (origine, né/élevé/abattu pour la viande bovine...)

Ces renseignements, automatiquement **enregistrés**, sont conservés au minimum **durant 5 ans** à compter de la date de livraison.

De plus, nous réalisons **plus de 150 audits physiques des fournisseurs** chaque année. Ces contrôles pouvant conduire, en cas de non-respect du Référentiel Technique Produit et des règles d'hygiène au déréférencement du fournisseur concerné.

Pour vous assurer une **transparence accrue**, nous détenons toutes **les fiches techniques des produits** référencés et achetés dans nos cuisines.

En aval, dans la cuisine centrale

Les seules informations fournisseurs ne sont pas suffisantes pour tracer le produit. **Nos équipes** en cuisine effectuent la traçabilité dite aval en respectant des règles incontournables. Ils **doivent pouvoir justifier** :

- de l'identification de la **matière première utilisée**,
- du menu proposé et du **plat élaboré** depuis cette matière première ;
- des **sites livrés** avec le plat identifié

> Fournir des échantillons témoins

Dans les offices, de la même manière qu'en cuisine, **un échantillon** de chacun des plats servis est **conservé 7 jours** après la dernière présentation à un consommateur.

En cas de suspicion toxi-infection alimentaire collective (TIAC), ces échantillons sont remis **pour analyse** aux services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

A ce titre, pour accompagner nos équipes dans la mise en place de cette mesure, nous mettons en œuvre notre procédure attestée, dont un extrait vous est présenté ci-dessous :



Chaque trimestre, les résultats des analyses correspondant à la prestation réalisée pour vos convives vous sont remis.

LES PLATS TEMOIN

Quand ? Juste avant le service

Qui ? Une personne désignée responsable

Où ? Au niveau de la distribution

Comment ?

- Prendre dans la chambre froide le bolle du jour.
- Vider son contenu dans la poquette.
- Laver et désinfecter le bolle.
- Sécher les mains.
- Prendre des échantillons propres (fourchettes, cuillères, louches, etc.)
- Prélever les échantillons grâce à une ventouse et les mettre chacun dans un sac de prélèvement.
- Mettre le bolle de sac.
- Mettre tous les sacs dans la bulle et les entreposer immédiatement en chambre froide.
- Garder les échantillons pendant une semaine.

Quoi ?

Plats chauds :

- Toutes les prestations nécessitant une action de tranchage, hachage, minage ou mouillage sur les offices à l'exception des fruits et des garnitures.

Choix multiples :

- Toutes les viandes et les poissons,
- Tous les légumes d'accompagnement.

Hors d'œuvre :

- Une salade composée,
- Un produit consommé de la maisonnière,
- Une charcuterie tranchée.

Produits laitiers :

- Fromage tranché

Desserts :

- Un échantillon par famille de produits :
- Une pâtisserie fraîche industrielle ou faite sur place,
- Un entremet fait sur place.

Combien ?

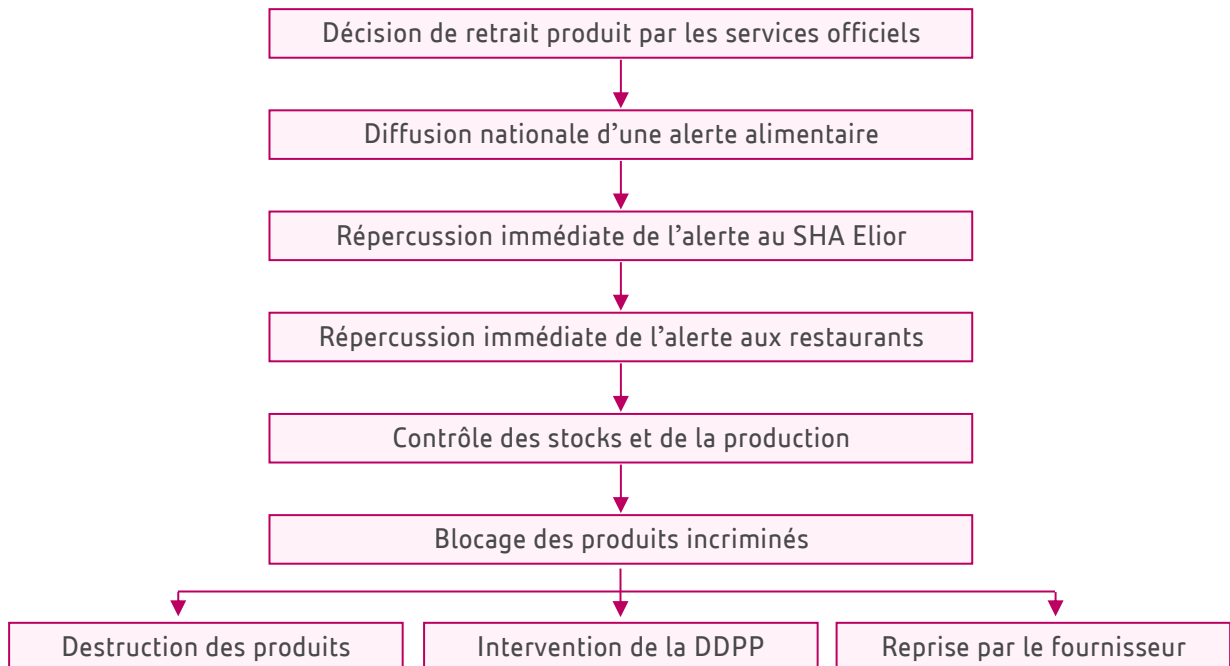
Tous les prélèvements sont à effectuer en double exemplaires. Il doit prélever un minimum de 50 grammes par échantillon, soit 100 grammes au total.

elior

12.5 La gestion des non-conformités

Notre dispositif de traçabilité est conçu pour pouvoir, à tout moment, réagir en cas de découverte d'un risque sanitaire et **bloquer** en temps réel **tout produit** susceptible d'être **non-conforme** pour empêcher son utilisation et sa consommation.

Ci-dessous, à titre d'exemple, un extrait d'une de nos procédures de retrait produit.



LES 3 PILIERS DE L'INFORMATION DE CRISE

Anticiper et prévenir

Nous assurons une veille permanente sur les risques alimentaires :

- Relation permanente avec les instances officielles
- Surveillance par le Comité Scientifique Elior
- Centralisation et suivi des résultats d'analyse de chaque site

Identifier et sécuriser

Nous traitons immédiatement les informations d'alerte :

- Localisation par traçabilité descendante des sites livrés du produit incriminé
- Centralisation et suivi des résultats d'analyse de chaque site

Mobiliser et accompagner

Nous constituons une cellule de crise en cas de crise de forte ampleur :

- Mobilisation des membres du Comité Scientifique Elior
- Rédaction d'argumentaires et communication à nos clients partenaires, aux convives et aux familles

Notre procédure en cas de TIAC

> La toxi-infection alimentaire collective

La TIAC est une **Toxi-Infection Alimentaire Collective** définie par l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Elle est causée par la consommation d'aliments contaminés par des micro-organismes appelés aussi agents infectieux :

- les bactéries → Salmonella, Staphylococcus, Clostridium, Camphylobacter...
- les virus → rotavirus...

> Notre dispositif de traçabilité

Notre dispositif de **traçabilité**, précédemment décrit, **de nos fournisseurs** et de **nos repas livrés** permet de répondre efficacement en cas de suspicion TIAC.

Identification des fournisseurs et des matières premières :

L'obligation d'identification de tout fournisseur est assurée à un double niveau :

- Le **référencement informatique du fournisseur**
- Le **bon de livraison accompagnant le produit** précisant le nom et adresse du fournisseur, la date de livraison, le libellé produit, le numéro de lot et quantité livrée

Identification des repas fabriqués sur la cuisine centrale et sur les sites livrés :

L'étiquetage des barquettes, les menus, les fiches de production et le registre de déconditionnement / reconditionnement, disponibles sur le site, apportent un complément d'information sur la traçabilité appliquée en aval.

Notre procédure en cas de suspicion

En cas de suspicion de TIAC sur une école, les étapes ci-dessous sont suivies :

Identification	Diagnostic	Rappel
<ul style="list-style-type: none">• A l'aide du menu, le nom des plats servis est recueilli.• Identification du type de matières premières utilisées, à l'aide des enregistrements de la journée de production des plats du menu : supports de fabrication, registre de déconditionnement/reconditionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Nouvelle vérification des paramètres de production : enregistrement HACCP.• Ces éléments sont mis à disposition des Services Officiels s'ils interviennent sur la cuisine centrale dans le cadre de l'enquête liée à la suspicion de TIAC.	<ul style="list-style-type: none">• Nous considérons que la totalité de la production du jour d'un plat correspond au lot de produit fini pour ce plat. L'ensemble des écoles reçoit le même lot de produit fini.• Le rappel éventuel à donc lieu sur la totalité des repas servis.



Nous vous ferons systématiquement un rapport en cas de suspicion TIAC détaillant les résultats d'analyses de la DDPP, du laboratoire indépendant ainsi que les mesures spécifiquement prises.

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES – CADRE DE PROPOSITIONS FINANCIERES – Article

Décomposition du prix unitaire

Offre de base Menu 5 composants	Public des écoles et centres de loisirs			Enfants des crèches	Restaurant universitaire	Service Portage
	Enfants maternels	Enfants élémentaires	Adultes			
COMPOSITION DU PRIX UNITAIRE	70 000	128 500	22 000	7 500	17 000	28 000
Denrées	2,123	2,457	3,197	1,763	2,977	3,220
Personnel	1,577	1,577	1,577	1,577	1,577	1,577
Conditionnements	0,109	0,149	0,168	0,099	0,039	0,357
Gestion des usagers	0,115	0,115	0,115			
Autres charges	0,505	0,505	0,505	0,505	0,505	0,505
Frais de siège	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053
S/total HT	4,482	4,856	5,615	3,997	5,151	5,712
Redevance	0,625	0,625	0,625	0,625	0,625	0,625
Total HT	5,107	5,481	6,240	4,622	5,776	6,337
Surcoût portage HT						1,977
Total seniors HT						8,314
Total repas TTC	5,388	5,782	6,583	4,876	6,094	8,771
Menu 4 composants HT	4,917	5,271	6,000	4,522	5,536	
Menu végétarien HT	5,107	5,481	6,240	4,622	5,776	
Incidence option 1 HT	0,090	0,100	0,130	0,080		
Incidence option 2 HT	0,080	0,090	0,120	0,070	0,065	0,065
repas pique-nique HT	3,875	3,875	3,875	3,875		
repas froid HT	5,107	5,481	6,240			
collation HT				0,902		1,170
Equivalent repas (Kiehlmann) HT				1,980		
PU litre de lait AB 1/2 écrémé						
HT	1,690					
TTC	1,783					

A Le

Cachet et signature

Expression des offres de prix

Les candidats devront faire des propositions de prix pour les prestations définies au présent cahier des clauses particulières et pour l'ensemble des offres de base et des options définies ci-après :

PRIX UNITAIRES DES REPAS

1°) Pour le public enfant (des écoles, des centres de loisirs et des crèches/multi-accueils) dit « public cible » (avec leurs encadrants et compris le personnel technique des offices) :

Offre de base par catégorie de convives :

- les composants AB représenteront 40 % de l'ensemble des composants,
- la viande AB sera présentée 2 fois tous les 10 repas,
- 2 services de pain bio par semaine.

option 1:

- les composants AB représenteront 50 % de l'ensemble des composants,
- la viande AB sera présentée 2 fois tous les 10 repas,
- pain : sans changement.

option 2 :

- les composants AB représenteront 50 % de l'ensemble des composants,
- la viande AB sera présentée 1 fois tous les 10 repas,
- pain sans changement.

2°) Pour les autres publics adultes

Offre de base restaurant universitaire et portage :

- les composants AB représenteront 20 % de l'ensemble des composants,
- services de pain bio à la demande du service restauration.

option 1 : les composants AB représenteront 20 % de l'ensemble des composants et la viande AB sera présentée une fois tous les 10 repas.

option 2 : les composants AB représenteront 25 % de l'ensemble des composants.

Offre de base service CHRS :

- les composants AB représenteront 20 % de l'ensemble des composants,
- possibilité de pains spéciaux (sésame, céréales...) selon demande de la commission des menus.

PRIX UNITAIRES DES REPAS « SPECIAUX » :

- prix du repas pique-nique,
- prix du repas froid,

PRIX UNITAIRES :

- repas 4 composants,
 - repas végétariens,
- pour chaque public

PRIX UNITAIRES AUTRES PRESTATIONS :

- prix en équivalent repas de la fourniture des denrées pour la crèche Kiehlmann
- prix de la collation adulte service portage,
- prix de la collation pour les enfants des crèches,
- prix du litre de lait AB 1/2 écrémé.

PRIX UNITAIRE MOYEN DU REPAS

CONTENU DES PRIX

- Le contenu des prix est défini au chapitre IV « dispositions financières »(articles IV.1 et IV.2).
 - la décomposition du prix de chaque type de repas et du prix moyen unitaire est obligatoire telle que figurant dans le cadre de propositions financières jointe à remplir par les candidats soit : coût des denrées, charges personnel, coût des conditionnements, frais de gestion des usagers et autres frais sur les bases quantitatives fournies.
- Pour les repas senior, le surcoût représenté par le portage ainsi que la base de calcul du surcoût devra être précisée.

**DELÉGATION DU SERVICE PUBLIC
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

01/09/2020 – 31/08/2026

ARTICLE IV.6 – AUTRES CONDITIONS FINANCIÈRES

Révision annuelle des prix :

formule et paramètres de révision de la formule proposée

$$P = P^{\circ} \times (0.05 + 0.95 \times (0.5 \times \text{Ind1}/\text{Ind1}^{\circ} + 0.5 \times \text{Ind2}/\text{Ind2}^{\circ}))$$

code identifiant INSEE à préciser pour chaque indice employé

Ind 1 :

Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine – Alimentation

N ° identifiant INSEE 1764287

Valeur initiale moyenne des 12 derniers connus à fin mai 2020 soit 107.22

Ind 2 :

Indice des salaires mensuels de base - Hébergement et restauration (NAF rév. 2, niveau A17 IZ) - Base 100 au T2 2017

N ° identifiant INSEE 010562705

Valeur initiale année 2019 4 Trimestre soit 103.3

**DELÉGATION DU SERVICE PUBLIC
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

01/09/2020 – 31/08/2026

Le délégataire décrira

ARTICLE IV.4 – AUTRES CONDITIONS FINANCIÈRES

Conditions d'ajustement des prix : description des conditions d'ajustement

Les prix des repas sont décomposés par nature de charges et chacune de ces charges sont selon les cas soit :

- Fixes quelque soit le nombre de repas (poste de catégorie A) comme la redevance d'affermage
- Variables (poste de catégorie B) comme la matière première, les coûts engagés sont directement fonction des volumes de repas. Dans ce cas si l'activité est inférieure à la prévision contractuelle de 285 000 repas par an , le fermier facture le nombre de repas commandé , perçoit une recette inférieure à sa prévision mais a produit un nombre de repas en cohérence avec la commande et n'a pas engagé de frais supplémentaires
- Mixtes –(poste de catégorie C avec une répartition de ces charges entre une quote part Fixe et Variable). Pour ces charges le fermier considère que la part Fixe de ce poste est indépendante du volume d'activité et Variable donc pouvant s'ajuster en fonction du volume de repas. Par exemple la main d'œuvre est fixe pour la part correspondant à la structure 'encadrement de la cuisine et variable pour le personnel d'exécution , en frais généraux la maintenance est fixe par contre les consommables à usage unique et le lessiviel sont variables

A l'issue de chaque exercice un état récapitulatif décompte le nombre de repas facturés si ce dernier est compris entre 256 500 et 313 500 repas (soit la base contractuelle de 285 000 repas +/- 10%), aucun ajustement de prix ne sera appliqué.

Si le nombre de repas N n'est pas compris dans cette fourchette(soit une variation d'activité supérieure à 10%) les postes de catégorie A ainsi que la part fixe des postes de catégorie C seront recalculés comme mentionnés à l'article IV 4 du projet de contrat

Une facturation complémentaire ou un avoir seront émis et intégrés dans l'apurement de la compensation annuelle des tarifs sociaux.

Ce volume d'activité validé par les parties sera la nouvelle base contractuelle et les prix réajustés seront la nouvelle base de facturation des prestations pour l'exercice à venir.

**DELÉGATION DU SERVICE PUBLIC
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
01/09/2020 – 31/08/2026**

ARTICLE IV.5– AUTRES CONDITIONS FINANCIÈRES

Conditions de réexamen des prix : description des conditions de ré-examen

Conformément à l'article IV.12.2 du projet de contrat, nous vous proposons en pourcentage de variation du nombre de repas au cours d'exercice contractuel par rapport au précédent ouvrant droit à la demande de réexamen des conditions financières : 15%

En conséquence, en cas de variation de plus de +-15% du nombre de repas par rapport à l'exercice précédent, le Déléataire pourra faire application de l'article IV.12.2 du contrat.

Cette variation pourra s'expliquer notamment en cas d'ajout ou de retrait d'une catégorie d'usagers ou d'une modification des conditions d'exploitation, le délégataire valorisera les coûts en découlant et proposera à la ville la nouvelle économie de son service de restauration.

Un avenant actera des conséquences de ce réexamen des conditions financières et le cas échéant des nouvelles missions du délégataire dans le cadre de l'actualisation du périmètre d'activité. Un nouveau bordereau de prix sera joint applicable à compter de la date d'entrée en vigueur des nouvelles dispositions.

**DELÉGATION DU SERVICE PUBLIC
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

01/09/2020 – 31/08/2026

LE DÉLÉGATAIRE DÉCRIRA

- article IV.7.2 : les modes de paiement proposés aux usagers,
Modalités précisées dans notre offre.
- article IV.7.2 : les procédures de recouvrement des impayés et leur prise en charge,
Modalités précisées dans notre offre
- article IV.10 : les modalités techniques des transferts financiers,
Nous n'avons pas de remarques quant aux modalités prévues au projet de contrat.
- composantes et modalités de calcul des frais de siège.

Les frais de siège couvrent les fonctions support de supervision régionale, les services experts dédiés au périmètre de l'enseignement (Compta DRH Marketing et direction technique service hygiène et sécurité alimentaire) ainsi que les fonctions de direction générale au niveau de Elios Groupe (Direction Générale, juridique, trésorerie et communication)

Le montant est calculé en fonction du Chiffre d'Affaires et imputé sur chaque contrat.

* * *

LE 9 décembre 2020

**STE ELRES
1, PLACE AMÉDÉE BONNET
BÂTIMENT U – HÔTEL-DIEU
CS 80263
69288 LYON CEDEX****DÉSIGNATION : DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE****OBJET : ADMISSION AUX NÉGOCIATIONS****SERVICE DE LA COMMANDE
PUBLIQUE**

RÉFÉRENT DOSSIER :

JUSTINE BADET

☎ 03 86 72 43 98

✉ commande.publique@auxerre.com

Monsieur le Directeur,

Dans le cadre de la procédure citée en objet, vous avez été invité à déposer une offre pour le 19 juin 2020. Suite à l'analyse de votre offre, la Commission de Délégation de Service Public, qui s'est réunie le 30 novembre 2020, a autorisé l'autorité habilitée à signer le contrat de concession à engager des discussions avec votre société.

En conséquence, vous serez convié à assister à une réunion de négociations qui se tiendra à la fin du mois de janvier ou au début du mois de février 2021. Cette réunion aura pour objet d'apporter des précisions sur votre offre et d'aborder également les points sur lesquels nous vous demandons de nous apporter une réponse écrite (par mail à l'adresse suivante : commande.publique@auxerre.com). Vous trouverez la liste de nos interrogations en PJ du présent courrier.

Vous réponse est attendue pour le vendredi 8 janvier 2021 12h00 dernier délai.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Maire,



Signé électroniquement par
Crescent MARAULT
Date de signature : 08/12/2020
Qualité : Maire

Crescent MARAULT

LE 22 décembre 2020

**STE ELRES
1, PLACE AMÉDÉE BONNET
BÂTIMENT U – HÔTEL-DIEU
CS 80263
69288 LYON CEDEX****DÉSIGNATION : DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LE SERVICE PUBLIC DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE****OBJET : DÉLAI DE RETOUR POUR NÉGOCIATIONS**

Monsieur le Directeur,

**SERVICE DE LA COMMANDE
PUBLIQUE**RÉFÉRENT DOSSIER :
JUSTINE BADET

☎ 03 86 72 43 98

✉ commande.publique@auxerre.com

Dans le cadre de la procédure citée en objet, vous avez été invité par courrier du 9 décembre 2020 à répondre aux questions annexées.

Considérant la période actuelle nous vous informons par la présente que votre réponse est attendue pour le **vendredi 15 janvier 2021 à 12h00 dernier délai**.

Vous serez ensuite convié à assister à une réunion de négociations qui se tiendra à la fin du mois de janvier ou au début du mois de février 2021.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Maire,

Signé électroniquement par : Crescent
MARAULT
Date de signature : 21/12/2020
Qualité : Maire

Crescent MARAULT



DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026 **Phase négociations**

Sur les prix unitaires des repas et la décomposition des prix :

- Des prix unitaires élevés pour les adultes scolaires quel que soit le type de repas et pour ces repas, que recouvre la ligne « gestion usagers » de 0,115 € HT ?
- Un prix unitaire élevé pour le CHRS alors que les composants AB sont de 20 % et qu'il n'y a pas de service de viande AB
- Frais de siège : en repreciser la détermination
- Petite-enfance : des prix unitaires élevés pour les équivalents repas crèche et les collations, et pour ces dernières en lien avec le contenu de la collation (voir question sur ce point ci-après),
- Prix du lait AB 1/2 écrémé : origine du lait ?

Sur les impayés :

Les prix unitaires des scolaires – partie gestion des usagers – comprend-elle une provision pour impayés ?

Volet qualité des composants et des repas :

- Menus petite-enfance (8 /12 mois) : votre proposition de composition de menu comprend du lait infantile. Si vous maintenez cette composition, nous vous précisons que ce lait devra être bio (car nous achetons déjà du lait bio dans toutes nos structures). Cela aura-t-il une incidence financière sur votre prix unitaire ?
- Collation crèche : pouvez vous nous indiquer ce que contient une collation type (nombre de composants) et des propositions de compositions ?
- Pain et pain AB : origine du blé ? origine de la farine ?
- Œufs et ovo produits : quelle origine ?

Module Kookiz :

A qui revient la charge des matériels permettant de l'utiliser ?

Équipements et matériels :

Pouvez vous confirmer les équipements et matériels que vous vous engagez à acquérir ?

Note accompagnatrice sur vos réserves :

S'agissant de votre note accompagnatrice de l'offre, et sans que cela empêche toute possibilité d'échanges, les éléments de réponse suivants peuvent être apportés dès maintenant aux 4 points relevés.

- Concernant la durée du contrat :

Par frais supplémentaires en cas de retards imputables au délégataire, il s'agit bien de ceux découlant des retards exclusivement imputables au délégataire,

- Concernant le gros entretien, réparations et maintenance :

Les montants indiqués recouvrent des matériels et équipements de nature différente au sens où, la limite de 1 200,00 € HT vise les matériels et équipements liés à l'activité de production (article II.1.3) alors que le seuil de 600,00 € HT vise le renouvellement de mobilier (chaise, fauteuil de bureau, etc.) et petits matériels utiles à l'activité (passoires, louches, etc.) ou au fonctionnement des locaux administratifs et sociaux.

L'entretien du second œuvre laissé à la charge du délégataire à l'annexe 6.1 est précisé à titre d'exemple « raccords de peinture et de revêtement de sols » ; il n'y a donc pas de contraction entre l'article II.1.3 et l'annexe 6.1.

- Concernant la gestion des impayés :

Les familles en situation d'impayés ne sont pas ré-inscrites tant qu'elles n'ont pas au moins réglé une part de leur dette ; dans tous les cas, dès qu'un enfant fréquente la restauration, quelle que soit la situation, il est inscrit pour permettre la facturation. Il n'est alors pas tenu compte du quotient familial. Dans tous les cas, il ne serait pas concevable de laisser un enfant seul sur le temps méridien.

- Concernant les sanctions pécuniaires les pénalités :

Il nous semblait avoir posé des conditions à l'application des pénalités. Nous pourrions en reparler lors des négociations.

Compte d'exploitation prévisionnel :

Un compte d'exploitation prévisionnel pour la durée de la DSP est redemandé, soit du 26 avril 2021 au 31 août 2026.

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026 **Phase négociations**

Sur les prix unitaires des repas et la décomposition des prix :

- Des prix unitaires élevés pour les adultes scolaires quel que soit le type de repas et pour ces repas, que recouvre la ligne « gestion usagers » de 0.115^e HT ?

Le prix des repas pour les adultes scolaires tient compte d'un niveau de qualité très élevé des denrées alimentaires entrant dans la composition de nos menus, associé à un grammage « adulte ».
Ces menus intègrent 40% de produits Bio dont 2 viandes Bio tous les 10 repas et 2 services de pain Bio par semaine, et sont composés à 55% de produits locaux (-de 150 km).

La ligne « gestion des usagers » de 0,115 € HT pour les repas scolaires représente le coût de la gestion de la facturation et du recouvrement auprès des usagers.

- Un prix unitaire élevé pour le CHRS alors que les composants AB sont de 20% et qu'il n'y a pas de service de viande AB

C'est la raison pour laquelle le prix du repas CHRS est moins élevé que celui du repas scolaire adulte. Le pourcentage de produits locaux reste identique à celui des repas scolaires.

- Frais de siège : en préciser la détermination

Les frais de siège représentent la quote-part des coûts de structure non affectés directement à l'exploitation sur place : Encadrement Régional, comptabilité, ressources humaines, ...
Ces frais sont répartis sur les exploitations de la région en fonction de leur volume d'affaires.

- Petite-Enfance : des prix unitaires élevés pour les équivalents repas crèche et les collations, et pour ces dernières en lien avec le contenu de la collation (voir question sur ce point ci-après)

Au même titre que les repas scolaires, nos menus pour les crèches prennent en considération un niveau qualitatif de denrées alimentaires très élevé, et les collations servies aux enfants de catégories d'âges « moyen » et grand » comprennent 3 composantes et des produits issus de l'Agriculture Biologique.

- Prix du lait AB 1/2 écrémé : origine du lait ?

Le lait « Agriculture Biologique » que nous vous proposons est exclusivement d'origine France, produit en Bretagne. Son prix est de 1,69 € H.T. le litre.
Vous trouverez en [annexe n°1](#) la fiche technique de notre lait Biologique 1/2 écrémé.

Sur les impayés :

- Les prix unitaires des scolaires – partie gestion des usagers- comprend-elle une provision pour impayés ?

La ligne « gestion des usagers » des prix unitaires scolaires ne prend pas en compte de provision pour impayés, mais intègre le coût du recouvrement auprès des familles.

Volet qualité des composants et des repas :

- Menus petite-enfance (8/12 mois) : votre proposition de composition comprend du lait infantile. Si vous maintenez cette proposition, nous vous précisons que ce lait devra être bio (car nous achetons déjà du lait bio dans toutes nos structures). Cela aura-t-il une incidence financière sur votre prix unitaire ?

Nous vous confirmons que le lait infantile pour les 8/12 mois sera Bio, sans incidence sur notre prix unitaire.

- Collation crèche : pouvez-vous nous indiquer ce que contient une collation type (nombre de composants) et des propositions de compositions ?

Vous trouverez en [annexe n°2](#) notre proposition pour la composition des collations en crèche par tranche d'âge.

- Pain et pain AB : origine du blé ? origine de la farine ?

La farine utilisée par notre boulanger, David PERREIRA, situé rue Charles Foucault à Auxerre, provient du Moulin de Vincelottes, qui nous garantit une provenance du blé depuis les trois départements de l'Yonne, de l'Aube et de la Nièvre.

Vous trouverez en [annexe n°3](#) l'attestation fournie par le Moulin de Vincelottes.

- Œufs et ovo produits : quelle origine ?

Nos œufs et ovo produits sont certifiés Agriculture Biologique d'origine France.

Vous trouverez en [annexe n°4](#) la fiche technique de notre omelette Biologique fraîche.

Module Kookiz :

- A qui revient la charge des matériels permettant de l'utiliser ?

Notre portail Kookiz est accessible en ligne depuis n'importe quel PC, tablette ou smartphone de la Ville, connecté à internet.

Equipements et matériels :

- Pouvez-vous confirmer les équipements et matériels que vous vous engagez à acquérir ?

En dehors du projet optionnel de création d'une légumerie terreuse, nous nous engageons à renouveler le petit matériel de cuisine inférieur à une valeur à neuf de 1 200 € H.T. pièce, tel que : louches, balances, écumeuses, cuiviers, etc., ainsi que le mobilier dont le prix unitaire est inférieur à 600 € H.T., tel que : chaise, fauteuil de bureau, armoire, vestiaire, etc.

Compte d'exploitation prévisionnel

Vous trouverez en [annexe n°5](#) le compte d'exploitation prévisionnel refait sur la durée du contrat, soit du 26 avril 2021 au 31 août 2026.



**FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET**

LAIT UHT BIOLOGIQUE ½ ECREME 1L
Biological semi skimmed milk UHT 1L

DATE DE REVISION :22/11/17 Code produit : 03 3448 06



Energie / Energy value 100 ml	194 kJ/ 46 kcal
Matière grasses/ <i>Fat</i>	1.55g
Dont acide gras saturé /	0.90 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	4.90 g
Dont sucre / <i>which sugar</i>	4.90 g
Protéines / <i>Protein</i>	3.2 g
Se/ <i>Salt</i>	0.13g
Calcium	120 mg

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

	Critères / Target
pH	6.6 ± 6.9
Matières grasses / <i>Fat</i>	1.5 à 1.8 %
Test homogénéisation/ <i>test homogenization</i>	0.600 µm
Acidité / <i>Acidity</i>	15.5 +/-0.5°D
Inhibiteurs/ <i>Inhibitors</i>	Absence
Cryoscopie/ <i>cryoscopically</i>	≤ -0..510°C
Pesticides	Conformité réglementaire/ <i>regulatory compliance</i>
Aflatoxine M1	<0.05 µ/ kg
Extrait sec/ <i>Dry extract</i>	10.6 g / 100 ml +/-1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germes / Microbiological germs	Critères / Target
Germes totaux/ <i>total germs</i>	100/ ml

UVC / CSU*		Colis / Package		Palettes/ Pallets	½ PALETTE 432 L	PALETTE 864 L
Poids brut en kg/ <i>Gross weight</i>	1.09	Poids brut/ <i>Gross weight</i>	6.56/ 6.354	Dimensions en cm / <i>Size</i>	80*60*109,2	80*120*109,2
Poids net en kg / <i>Net weight</i>	1.059	Poids net/ <i>Net weight</i>		Nbre de couches/ palette / <i>Layer number / Pallets</i>	6	6
Longueur en cm / <i>Length</i>	9.5	Longueur CM/ <i>Length</i>	28,5	Nbre colis/couches / <i>number packages / Layer</i>	12	12
Largeur en cm/ <i>width</i>	6.3	Largeur cm/ <i>width</i>	12,5	Nbre colis/ palette / <i>Number packages / Pallet</i>	72	144
Hauteur en cm / <i>height</i>	18.2	Hauteur cm / <i>height</i>	18,2	Nbre UVC/ palette / <i>Number CSU / Pallet</i>	432	864
Volume net/ <i>net volume</i>	1 L	UVC / colis/ CSU / <i>Package</i>	6	Poids brut/net (kg) / <i>Weight gross/ net</i>	479/457	959/915

*Unité vente consommateur / *Consumer sales units*

OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédient soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés. / *This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.*

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

COMPATIBLE KASHER/ KOSHER COMPLIANT : Oui Yes

COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT : Non No



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

LAIT UHT BIOLOGIQUE ½ ECREME 1L
Biological semi skimmed milk UHT 1L

DATE DE REVISION :22/11/17 Code produit : 03 3448 06



FOURNISSEUR / SUPPLIER:	Le Gall
ADRESSE / ADDRESS :	Chemin de Kergall -29556 Quimper Cedex 09
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	02.98.64.72.10 Fax : 02.98.52.22.89
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	S.I.L.L. PLOUVIEN
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29 209 090 CE
DENOMINATION DU PRODUIT/ PRODUCT NAME :	LAIT UHT BIOLOGIQUE ½ ECREME 1L Biological semi skimmed milk UHT 1L
CATEGORIE BIOLOGIQUE/ BIOLOGICAL CATEGORY :	France AGRIMER - IBBZ
FAMILLE DE PRODUIT / PRODUCT FAMILY :	Dérivés du lait biologique / Derived from biological milk
ORIGINE GEOGRAPHIQUE /GEOGRAPHICAL ORIGIN:	FRANCE
GENCOD LITRE	32529200 3443 7
CODE EAN PACK:	03252920107308
CONDITIONNEMENT /PACKAGING :	Est conditionné dans un emballage conforme / is packaged in a compliant packaging (Brique Slim/ slim brick)
INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST : (* Ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients from organic farming	Lait de vache demi-écrémé 100%(*) /Semi-skimmed cow's milk 100% (*)
CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS :	Temperature ambiante / ambient temperature
DLGR :	80 jours/ 80 days

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT Accord regulation EC 11/69/2011 (according regulation EC 1169/2011)

Allergènes MAJEURS	Présence		Absence		Autres allergènes	Présence		Absence	
Gluten et dérivés / Cereals with gluten (Blé, avoine, Orge, Seigle, Epeautre, kamut) **			X		Levures et hydrolisats Yeast and Hydrolyzate				X
Crustacés et dérivés / Crustaceans and derivatives			X		(Cannelle/Vanilline/Cacao/Maïs) dérivés (Cinnamon/Vanillin/Cacao/Corn) derivatives				X
Oeufs et dérivés / Eggs and egg products			X		Fructose				X
Poissons et dérivés / Fishes and derivatives			X		Saccharose/ Sucrose				X
Arachides et dérivés / Peanut and derivatives			X		(Bœuf/Porc/Poulet/Mouton) dérivés (Beef/Pork/Chicken) derivatives				X
Soja et dérivés / Soya bean and derivatives			X		(Cardamome/Paprika/Coriandre) dérivés (Cardamon, coriander) derivatives				X
Lait et dérivés (lactose) / Milk and derivatives (including lactose)	X				Légumes secs (dont pois chiches) Dried vegetables (chickpeas)				X
Fruits à coques et dérivés / Nuts and derivatives (1)			X		Glutamates E621 E625				X
Céleri et dérivés / Celery and derivatives			X		Acide glutamique E620/ glutamic acid				X
Moutarde et dérivés / Mustard and derivatives			X		BHA/BHT (E320 et E 321)				X
Sésame et dérivés / Sesame seeds and derivatives			X		Acide benzoïque, benzoates E210 /E219 (benzoic acid)				X
Sulfites et anhydride sulfureux / Sulphur dioxide sulphites			X		Acide sorbique et sorbates E 200 à E 203				X
Mollusques et dérivés / Molluscs and derivatives			X		Tartrazine E 102				X
Lupin et dérivés / Lupine and derivatives			X		Jaune orangé E 104 / Yellow orange				X
(1) Amande, Noix, Pistache, Noix de pécan, Noix du Queensland, Noix du Brésil, Noix de cajou, Noix de macadamia (Almond, nuts, pistachio, pecan nuts, Queensland nuts, Brazil nuts, Cashew nuts, Macadamia nuts)					Cochénille E 120 / Cochineal				X
** Wheat, oat, barley, rye, spelt					Azorubine E 122				X
					Amarante E 123 / Amaranth				X
					Rouge Cochenille E 124 /Cochineal red				X

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

Annexe n°2 - Réponse question AO Auxerre

Collation crèche : pouvez-vous indiquer ce que contient une collation type (nombre de composants) et des propositions de compositions ?

Suite à l'analyse du cahier des charges : La ville souhaite 3 types de goûter pour les crèches :

Bébés (8-12 mois)	Moyens (12-18 mois)	Grands (18 mois-3ans)
Lait infantile	Lait infantile ou autre produit laitier	Lait infantile ou autre produit laitier
Fruits cuits	Fruit cru ou cuit	Fruit cru ou cuit
Eventuellement compléments céréaliers	Compléments céréaliers	Compléments céréaliers

Voici des propositions de collations en fonction des demandes du cahier des charges :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Lait infantile BIO Compote de pommes BIO	Lait infantile BIO Compote de poire BIO	Lait infantile BIO Compote de pomme pêche	Lait infantile BIO Compote de pomme abricot	Lait infantile BIO Compote de pomme banane BIO
Moyens	Yaourt nature Compote de pommes BIO Pain	Fromage blanc nature Compote de poire BIO Petit beurre	Petit suisse nature Fruit de saison Pain	Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain	Fromage blanc nature Compote de pomme banane BIO Boudoirs
Grands	Yaourt nature Compote de pommes BIO Pain	Fromage blanc nature Compote de poire BIO Petit beurre	Petit suisse nature Fruit de saison Pain	Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain	Fromage blanc nature Compote de pomme banane BIO Boudoirs



Moulins de Vincelottes

S.A.S. au capital de 120.000 € - Siret 425 920 030 00011 - APE 156 A

2, rue du Moulin - 89290 VINCELOTTES - Tél. 03.86.42.22.37 - Fax 03.86.42.23.38
Internet : moulinsdevincelottes.com - E-mail : moulinsdevincelottes@wanadoo.fr

SARL RIVE DROITE
3, rue Charles de Foucault
89000 AUXERRE

ATTESTATION

Je soussigné, Denis DANREE, président de la société « Moulins de Vincelottes » certifie que les farines **T65 Minotine** et **T65 Tradition Française** que nous vous fournissons sont fabriquées à Vincelottes, à partir de blés collectés directement dans des fermes de l'Yonne, l'Aube et la Nièvre.

La présente attestation est valable jusqu'au 31 octobre 2021.

Fait à Vincelottes, le 12 novembre 2020

Denis DANREE



OMELETTES NATURES BIOLOGIQUES FRAICHES



Référence : FT/OMF/03

Date : 02/01/2015

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description : Omelettes individuelles légèrement marbrées, pliées en forme de ½ lune, conditionnées sous atmosphère protectrice
Aspect & texture : omelette moelleuse, légèrement baveuse
Couleur : jaune, avec marbrure caramel à brun clair
Odeur & saveur : caractéristique de l'omelette traditionnelle

Ingrédients : Œuf*, lait écrémé*, amidon de riz, sel.
 (*issus de l'agriculture biologique.)



DONNEES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	613 kJ / 147 kcal
Matières grasses	7.8 g
dont Acides gras saturés	2.1 g
Glucides	3.8 g
dont sucres	1.4 g
Protéines	9.9 g
Sel	0.8 g

Classification GEMRCN



DUREE DE VIE ET DONNEES MICROBIOLOGIQUES

Durée de vie (DLC)

28 jours

A conserver entre 0 et 4°C

Paramètre	Cible	Paramètre	Cible
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	<i>Salmonella</i>	Absence/25g
Entérobactéries	<10 /g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g

STATUT DU PRODUIT

Ce produit :

- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les Règlements 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- n'a subi aucun traitement d'ionisation.
- respecte les limites maximales de résidus de pesticides (Règlement 396/2005 modifié du 23/02/2005)
- respecte les limites maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives (Règlement 37/2010 du 22/12/2009)
- respecte les teneurs maximales en contaminants (Règlement 1881/2006 du 19/12/2006)
- convient aux végétariens
- **contient les allergènes : ŒUF, LAIT**

Code douanier : 2106 90 9848

Agrément sanitaire : FR – 28.015.015 – CE

OVIPAC. L'ŒUF DES CHEFS

CONSEILS D'UTILISATION



Mode d'utilisation / restitution :

- Réchauffage dans la barquette operculée : Percer de quelques trous l'opercule de la barquette. Four vapeur 15-20 min à 100°C / Four à air pulsé 25-30 min à 120°C / Four mixte 20 min à 120°C.
- Réchauffage en portion individuelle en dehors de la barquette : Au micro-ondes : poser l'omelette sur une assiette et la couvrir - Puissance 500W pdt 1min40. / Four vapeur ou en air pulsé : disposer l'omelette sur une plaque ajourée et la couvrir d'une feuille d'aluminium - 100°C pdt 3min.

Un réchauffage trop prolongé ou un maintien important à température élevée peut entraîner un verdissement de l'omelette, sans remettre en cause la qualité du produit.

Conservation après ouverture :

Couvrir la barquette avec du film étirable, stocker à 0/+4°C et consommer dans les 48H suivant l'ouverture

CODES ARTICLES & DONNEES LOGISTIQUES

Codes articles		Grammage de l'omelette					
		60 g	70 g	90 g	135 g	150 g	
Nb d'omelettes par barquette	x 1	Article		8213	8317	8325	
		EAN 13		3474240082138	3474240083173	3474240083258	
		DUN 14		13474240082135	13474240083170	13474240083255	
	x 2	Article		8023			
		EAN 13		3474240080233			
		DUN 14		13474240080230			
	x 4	Article		8212	8316	8324	
		EAN 13		3474240082121	3474240083166	3474240083241	
		DUN 14		13474240082128	13474240083163	13474240083248	
	x 6	Article		8024	8374	8323	8211
		EAN 13		3474240080240	3474240083746	3474240083234	3474240082114
		DUN 14		13474240080247	13474240083743	134742400832341	13474240082111
	x 8	Article		8127	8129	8131	
		EAN 13		3474240081278	3474240081292	3474240081315	
		DUN 14		13474240081275	13474240081299	13474240081312	
	x 10	Article	8384	8126	8128	8130	
		EAN 13	3474240083845	3474240081261	3474240081285	3474240081308	
		DUN 14	13474240083842	13474240081268	13474240081282	13474240081305	

Produit		Emballage primaire						Emballage secondaire						PaLETTE							
Famille	Poids net (g)	Type	Nb Pièces / Barquette	Poids net / barquette (g)	Tare (g)	Poids brut / barquette (g)	Dimension (L x l x H)	Type	Nb barquette / carton	Nb pièces / carton	Poids net / carton (g)	Tare	Poids brut / carton (g)	Dimensions	Type	Nb couche / palette	Nb carton / couche	Nb carton / palette	Poids net (g)	Poids brut (g)	Dimensions
Omelettes fraîches	60	Barquette polypropylène	1	60	17	77	160 x 130 x 42	Carton	12	12	720	300	1020	345 x 325 x 140 mm	Palette 80 x 120 cm	9	6	54	38 880	55 080	120 x 80 x 140 cm
	60		2	120	17	137	mm		12	24	1440	300	1740			9	6	54	77 760	93 960	
	60		4	240	56	296	325 x 176 x 48		6	24	1440	300	1740			9	6	54	77 760	93 960	
	60		6	360	56	416			6	36	2160	300	2460			9	6	54	116 640	132 840	
	60		8	480	56	536			6	48	2880	300	3180			9	6	54	155 520	171 720	
	60		10	600	56	656			6	60	3600	300	3900			9	6	54	194 400	210 600	
	70		1	70	17	87	160 x 130 x 42		12	12	840	300	1140			9	6	54	45 360	61 560	
	70		2	140	17	157	mm		12	24	1680	300	1980			9	6	54	90 720	106 920	
	70		4	280	56	336	325 x 176 x 48		6	24	1680	300	1980			9	6	54	90 720	106 920	
	70		6	420	56	476			6	36	2520	300	2820			9	6	54	136 080	152 280	
	70		8	560	56	616			6	48	3360	300	3660			9	6	54	181 440	197 640	
	70		10	700	56	756			6	60	4200	300	4500			9	6	54	226 800	243 000	
	90		1	90	17	107	160 x 130 x 42		12	12	1080	300	1380			9	6	54	58 320	74 520	
	90		2	180	17	197	mm		12	24	2160	300	2460			9	6	54	116 640	132 840	
	90		4	360	56	416	325 x 176 x 48		6	24	2160	300	2460			9	6	54	116 640	132 840	
	90		6	540	56	596			6	36	3240	300	3540			9	6	54	174 960	191 160	
	90		8	720	56	776			6	48	4320	300	4620			9	6	54	233 280	249 480	
	90		10	900	56	956			6	60	5400	300	5700			9	6	54	291 600	307 800	
	135		1	135	17	152	160 x 130 x 42		12	12	1620	300	1920			9	6	54	87 840	103 680	
	135		2	270	17	287	mm		12	24	3240	300	3540			9	6	54	174 960	191 160	
	135		4	540	56	596	325 x 176 x 48		6	24	3240	300	3540			9	6	54	174 960	191 160	
	135		6	810	56	866			6	36	4860	300	5160			9	6	54	262 440	278 640	
	135		8	1080	56	1136			6	48	6480	300	6780			9	6	54	349 920	366 120	
	135		10	1350	56	1406			6	60	8100	300	8400			9	6	54	437 400	453 600	
	150		1	150	17	167	160 x 130 x 42		12	12	1800	300	2100			9	6	54	97 200	113 400	
	150		2	300	17	317	mm		12	24	3600	300	3900			9	6	54	194 400	210 600	
	150		4	600	56	656	325 x 176 x 48		6	24	3600	300	3900			9	6	54	194 400	210 600	
	150		6	900	56	956			6	36	5400	300	5700			9	6	54	291 600	307 800	
	150		8	1200	56	1256			6	48	7200	300	7500			9	6	54	388 800	405 000	
	150		10	1500	56	1556			6	60	9000	300	9300			9	6	54	486 000	502 200	

OVIPAC. L'ŒUF DES CHEFS

Compte d'exploitation prévisionnel de la DSP de la ville d'Auxerre
Périmètre scolaire, crèches , personnes âgées , foyer hébergement et IUT

	Année 2021 Période du 26 avril au 31 décembre 2021	Année 2022 Période du 1 janvier au 31 décembre 2022	Année 2023 Période du 1 janvier au 31 décembre 2023	Année 2024 Période du 1 janvier au 31 décembre 2024	Année 2025 Période du 1 janvier au 31 décembre 2025	Année 2026 Période du 1 janvier au 31 août 2026
Chiffre d'Affaires	446 069	1 659 894	1 684 562	1 709 596	1 735 002	1 760 786
Denrées	197 559	735 250	746 279	757 473	768 835	780 367
Personnel de la cuisine (production, encadrement) de la livraison et de service pour l'IUT	137 673	512 373	520 059	527 859	535 777	543 814
Conditionnement	11 970	44 548	45 217	45 895	46 583	47 282
Gestion des usagers	6 916	25 738	26 124	26 516	26 914	27 317
Autres charges	39 252	146 084	148 275	150 499	152 757	155 048
Redevance	48 580	180 797	183 509	186 261	189 055	191 891
Résultat d'exploitation	4 120	15 104	15 100	15 092	15 081	15 066

**STE ELRES
1, PLACE AMÉDÉE BONNET
BÂTIMENT U – HÔTEL-DIEU
CS 80263
69288 LYON CEDEX**

**DÉSIGNATION : DELEGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LE SERVICE PUBLIC DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE**

OBJET : CONVOCATION AUX NÉGOCIATIONS

**SERVICE DE LA COMMANDE
PUBLIQUE**

**RÉFÉRENT DOSSIER :
JUSTINE BADET**

☎ 03 86 72 43 98

✉ commande.publique@auxerre.com

Monsieur le Directeur,

Suite au courrier du 9 décembre dernier, je vous informe que la réunion de négociations aura lieu le :

Lundi 8 février 2021 à 10h00

Salle du 2^{ème} étage du Siège de la Communauté de l'Auxerrois

6 bis, Place du Maréchal Leclerc – BP 58

89010 AUXERRE CEDEX

Votre participation à ce premier tour de négociation devra se limiter à cinq (5) représentants maximum.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Maire,

Crescent MARAULT

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026 **Phase négociations – Étape 2**

Vous avez répondu point par point et dans l'ordre aux questions qui vous avaient été posées. Il convient toutefois de revenir sur certaines et donc d'avoir des précisions complémentaires aux réponses apportées et cela, dans le même ordre.

Prix unitaires élevés pour les adultes scolaires et pour le CHRS :

- Vous justifiez par la qualité des denrées et les produits locaux : la part denrées (en offre de base) pour ces 2 catégories de convives est respectivement de 3,197 € HT et 2,977 € HT soit une différence de 0,22 € HT entre des composants AB de 40 % + 2 services de viande AB (et non 40 % dont 2 services de viande AB) et un repas avec 20 % de denrées AB sans viande AB. Cela reste élevé, particulièrement pour le CHRS.

- Repas adultes scolaires : la part gestion des usagers est de 0,115 € HT (au même niveau que pour le public scolaire) alors qu'il n'y a aucune facturation ni encaissement et donc aucun risque d'impayé. Quelle est la base de calcul de cette part gestion des usagers ?

Qualité des composants et des repas – pain :

Vous avez fourni la fiche produit. La fiche pour le pain AB figurant au dossier initial ne fait pas état de l'origine des blés AB. Veuillez compléter cette partie avec les fermes de provenance.

Compte d'exploitation prévisionnel :

Les échéances de chaque année du contrat sont du 1^{er} septembre au 31 août à l'exception bien sûr de cette 1^{ère} année, or vos projections de CEP sont en année civile. Nous vous demandons un CEP établi en respectant les échéances contractuelles.

Nous vous demandons ensuite de préciser :

- la base économique (prix unitaire) prise en compte pour votre estimation,
- le nombre de repas pris en compte également en distinguant les repas ville et l'activité extérieure,
- les frais de siège n'apparaissent pas dans la décomposition de votre CEP.

Réunion du 8 février 2020

Lors des négociations qui auront lieu le 8 février 2020, nous aborderons également les sujets suivants :

- La distribution de lait dans les écoles
- La prise en charge des impayés de la restauration scolaire
- La légumerie
- Les dotations en matériel dans les restaurants scolaires
- Informations sur les points de livraison

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026

Phase négociations – Étape 2

Vous avez répondu point par point et dans l'ordre aux questions qui vous avaient été posées. Il convient toutefois de revenir sur certaines et donc d'avoir des précisions complémentaires aux réponses apportées et cela, dans le même ordre.

Prix unitaires élevés pour les adultes scolaires et pour le CHRS :

- Vous justifiez par la qualité des denrées et les produits locaux : la part denrées (en offre de base) pour ces 2 catégories de convives est respectivement de 3,197 € HT et 2,977 € HT soit une différence de 0,22 € HT entre des composants AB de 40 % + 2 services de viande AB (et non 40 % dont 2 services de viande AB) et un repas avec 20 % de denrées AB sans viande AB. Cela reste élevé, particulièrement pour le CHRS.

Nous considérons que 20% de produits AB – hors plat protidique – dans un repas adulte représente un surcoût de 0,22 € HT par rapport à des produits issus de l'Agriculture conventionnelle.

Soustraire deux services de viande AB pour les remplacer par des services de viande non AB, pour la cinquantaine de repas que représente le CHRS, nous coûterait plus cher à isoler en matière d'approvisionnement, de stockage, de production et de répartition.

- Repas adultes scolaires : la part gestion des usagers est de 0,115 € HT (au même niveau que pour le public scolaire) alors qu'il n'y a aucune facturation ni encaissement et donc aucun risque d'impayé. Quelle est la base de calcul de cette part gestion des usagers ?

La gestion de la facturation et du recouvrement représente 25 358 € HT par an. Nous vous proposons de ne pas répartir cette charge sur les adultes scolaires dans le BPU, en diminuant le prix du repas des adultes scolaires de 0,115 € HT, et en augmentant celui des repas des maternelles et des élémentaires de 0,013 € HT par repas.

Qualité des composants et des repas – pain :

Vous avez fourni la fiche produit. La fiche pour le pain AB figurant au dossier initial ne fait pas état de l'origine des blés AB. Veuillez compléter cette partie avec les fermes de provenance.

Nous avons contacté Monsieur DANREE, Président de la société des Moulins de Vincelottes qui ne souhaite pas communiquer les noms des exploitations agricoles approvisionnant son moulin. Par contre, il dispose d'un registre consultable sur place qu'il tient à notre disposition et à celle de la Ville.

Compte d'exploitation prévisionnel :

Les échéances de chaque année du contrat sont du 1er septembre au 31 août à l'exception bien sûr de cette 1ère année, or vos projections de CEP sont en année civile. Nous vous demandons un CEP établi en respectant les échéances contractuelles.

Nous vous demandons ensuite de préciser :

- la base économique (prix unitaire) prise en compte pour votre estimation,
- le nombre de repas pris en compte également en distinguant les repas ville et l'activité extérieure,
- les frais de siège n'apparaissent pas dans la décomposition de votre CEP.

Vous trouverez en pièce jointe le CEP refait selon votre attente.

La base économique repose sur le bordereau des prix unitaires remis lors de notre réponse du 15 janvier dernier.

Le nombre de repas ne comprend que les repas destinés à la Ville d'Auxerre, soit une base de 285 000 repas par an.

Nous avons fait ressortir les frais de siège et la rémunération dans cette nouvelle version du CEP.

Réunion du 8 février 2020

Lors des négociations qui auront lieu le 8 février 2020, nous aborderons également les sujets suivants :

- La distribution de lait dans les écoles
- La prise en charge des impayés de la restauration scolaire
- La légumerie
- Les dotations en matériel dans les restaurants scolaires
- Informations sur les points de livraison

Compte d'exploitation prévisionnel de la DSP de la ville d'Auxerre
Périmètre scolaire, crèches , personnes âgées , foyer hébergement et IUT

	Année 2021 Période du 26 avril au 31 août 2021	Année 2021 / 2022 Période du 1 septembre 2021 au 31 août 2022	Année 2022 / 2023 Période du 1 septembre 2022 au 31 août 2023	Année 2023 / 2024 Période du 1 septembre 2023 au 31 août 2024	Année 2024 / 2025 Période du 1 septembre 2024 au 31 août 2025	Année 2025 / 2026 Période du 1 septembre 2025 au 31 août 2026
Nombre de repas définis au BPU	59 375	285 000	285 000	285 000	285 000	285 000
Chiffre d'Affaires	340 747 €	1 659 894 €	1 684 562 €	1 709 596 €	1 735 002 €	1 760 786 €
Denrées	150 913 €	735 250 €	746 279 €	757 473 €	768 835 €	780 367 €
Personnel de la cuisine (production, encadrement) de la livraison et de service pour l'IUT	105 167 €	512 373 €	520 059 €	527 859 €	535 777 €	543 814 €
Conditionnement	9 144 €	44 548 €	45 217 €	45 895 €	46 583 €	47 282 €
Gestion des usagers	5 283 €	25 738 €	26 124 €	26 516 €	26 914 €	27 317 €
Autres charges	29 984 €	146 084 €	148 275 €	150 499 €	152 757 €	155 048 €
Redevance	37 109 €	180 797 €	183 509 €	186 261 €	189 055 €	191 891 €
Frais de siège et rémunération	3 147 €	15 104 €	15 100 €	15 092 €	15 081 €	15 066 €

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026 **Phase négociations – Étape 3**

Lors de l'entretien du lundi 08 février 2021, vous avez été informés que, pour certains des points débattus, nous demanderions des réponses écrites. Il nous appartenait de formaliser ces points.

Ils sont les suivants :

Concernant le volet économique :

- Informations données relatives à la suppression du service lait, aux suppression et ajout de points de livraison :

- Fermeture du multi-accueil les Acrobates de l'ordre de 1000 repas/an (en principe septembre 2021),
- Un nouveau restaurant à l'école Brazza (de 90 à 100 repas) pour désengorger Mignottes pour septembre 2021,
- Une modification temporaire jusqu'à courant 2022 qui concerne le CHRS qui est Rue de la Tour d'Auvergne à proximité des 2 autres équipements livrés et pour un service au sac individuel,
- Un transfert du restaurant Saint-Siméon qui sera installé dans le bâtiment Colette situé à proximité de l'actuel Marie-Noël.

Est-ce que vous nous confirmez qu'il n'y aura aucune incidence sur les prix ?

- Prix unitaire des repas adultes scolaires – part gestion usagers (0,115 € HT) non justifiée puisqu'il n'y a ni facturation ni encaissement

Le coût de cette gestion usagers était répartie sur les catégories enfants scolaires et adultes scolaires. Vous avez proposé de l'imputer exclusivement sur les catégories concernées (enfants) avec pour conséquence une augmentation (0,013 € HT) de cette part dans les prix unitaires (et donc une diminution du prix adultes scolaires).

Je vous prie de bien vouloir revoir le BPU en ce sens.

- Prix unitaires du CHRS

Nous maintenons les trouver élevés pour une structure à fortes contraintes financières.

- Prix unitaires des menus 4 composants et des menus végétariens

Vu les modifications intervenues du fait de la part usager dans les repas scolaires et les similitudes de prix relevées dans votre offre initiale, quels seront les prix unitaires de ces menus ?

- Production d'un nouveau BPU compris le prix moyen pondéré

Les prix HT seront avec 3 chiffres derrière la virgule, les arrondis seront à faire exclusivement sur le TTC . Il en sera de même pour la facturation.

- Impayés de la restauration scolaire

La facture des impayés d'une année continueront d'être présentés dans l'année n + 2. A confirmer.

Les impayés que vous prenez en charge sont les impayés d'un montant jusqu'à 50,00 €. Ce montant est inchangé depuis la 1ère DSP. Vous avez indiqué être en mesure de le reconsidérer. Quelle est votre proposition ?

- Plats composés (ex : hachis parmentier)

Des barquettes supplémentaires du (des) légume(s) du plat seront fournies sans incidence financière pour les convives qui ne mangent pas de viande (de 60 à 70 barquettes). A confirmer.

Concernant le volet technique, compris la légumerie :

- Pain / origine des blés du Moulin de Vincelottes

Il vous est demandé d'organiser une visite pour prendre connaissance des registres comme proposé par le directeur du moulin. Philippe Havouis pour la ville vous accompagnera.

- Pain AB / origine des farines

La fiche du moulin a été lue, elle est à nous transmettre.

- Conditionnement

En application de la loi Egalim, au 1er janvier 2025, en restauration collective scolaire, les contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique n'auront plus droit de cité dans les services de restauration des établissements scolaires et universitaires et ceux accueillant des enfants âgés de moins de 6 ans.

Pour les barquettes plastique (allégées) servant de contenant pour le froid (entrées, desserts lactés et autres composants servis froids), quels conditionnements proposerez vous alors ?

Vous avez avancé une incidence financière de l'ordre de + 0,06 ou+ 0,07 € HT par repas pour des barquettes identiques à celles des plats chauds. Qu'en sera-t-il ?

- Valorisation des bio déchets

Vous proposez une collecte et une valorisation des bio déchets des restaurants scolaires par la société Suez. Vous confirmez en prendre la charge financière?

- Labellisation « ECOCERT »

Vous proposez cette labellisation entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires au niveau 2 pour 2022, aucune charge financière pour la ville n'apparaît dans votre lettre d'engagement, confirmez vous cela ?

Combien de restaurants scolaires pourrait être selon vous concernés ?

- Menu de secours et piques-nique

Vous nous informez ne plus proposer de thon dans les repas, or celui-ci figurait au menu de secours et dans les propositions piques-niques. Quelle sera désormais leur composition ?

- Module KOOKIZ

L'accès à ce portail nécessite l'achat de tablettes autres que celles que nous avons. Cela permettrait un lien optimal entre nos points de restauration et la cuisine centrale et contribuerait à alléger vos tâches administratives en particulier de saisie et/ou ressaisie. Pouvez-vous nous préciser les caractéristiques de ces matériels ? Leur coût et conditions financières pour la collectivité? Vous confirmez que l'accès au portail est sans coût supplémentaire ?

- Producteurs

Vous proposez dans votre liste de fournisseur du porc du Gaec de Butin (Bligny), 89210 Briennon-sur-Armançon. Au regard des critères la loi Egalim, ce producteur ne pourrait pas être valorisé au 1er janvier 2022 . Pensez vous être en mesure de l'accompagner dans une démarche de « labellisation, etc. » correspondant aux critères de ladite loi afin de pouvoir continuer à proposer ce fournisseur local ? Cela concerne aussi la charcuterie autre que le jambon ?

- **Légumerie :**

- Quelle serait le volume de légumes pouvant être traité dans le cas d'une légumerie indépendante ?

- Pour une légumerie intégrée, confirmez-vous une durée de travaux de 4 mois ? Quel serait le nombre de m² supplémentaires car nous avons vu que cela ne résolvait pas l'exiguïté des locaux sociaux et des locaux administratifs ? Quel coût supplémentaire ?

- Matériels : vous avez fourni un chiffrage global. Il conviendrait d'établir un état détaillé (cf votre présentation orale).

- Vous confirmez un engagement financier de 300 000,00 € et un allongement de la durée de la DSP à 8 ans ?

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026

Phase négociations – Étape 3

Lors de l'entretien du lundi 08 février 2021, vous avez été informés que, pour certains des points débattus, nous demanderions des réponses écrites. Il nous appartenait de formaliser ces points.

Ils sont les suivants :

Concernant le volet économique :

- Informations données relatives à la suppression du service lait, aux suppression et ajout de points de livraison :

- Fermeture du multi-accueil les Acrobates de l'ordre de 1000 repas/an (en principe septembre 2021),
- Un nouveau restaurant à l'école Brazza (de 90 à 100 repas) pour désengorger Mignottes pour septembre 2021,
- Une modification temporaire jusqu'à courant 2022 qui concerne le CHRS qui est rue de la Tour d'Auvergne à proximité des 2 autres équipements livrés et pour un service au sac individuel,
- Un transfert du restaurant Saint-Siméon qui sera installé dans le bâtiment Colette situé à proximité de l'actuel Marie-Noël.

Est-ce que vous nous confirmez qu'il n'y aura aucune incidence sur les prix ?

Nous vous confirmons que les informations que vous nous communiquez quant à la suppression du service du lait ainsi que la suppression et l'ajout de points de livraison n'auront aucune incidence sur les prix.

- Prix unitaire des repas adultes scolaires – part gestion usagers (0,115 € HT) non justifiée puisqu'il n'y a ni facturation ni encaissement

Le coût de cette gestion usagers était réparti sur les catégories enfants scolaires et adultes scolaires. Vous avez proposé de l'imputer exclusivement sur les catégories concernées (enfants) avec pour conséquence une augmentation (0,013 € HT) de cette part dans les prix unitaires (et donc une diminution du prix adultes scolaires).

Je vous prie de bien vouloir revoir le BPU en ce sens.

Nous vous prions de bien vouloir trouver en [annexe n°1](#) un nouveau BPU tenant compte de la modification de cette répartition.

- Prix unitaires du CHRS

Nous maintenons les trouver élevés pour une structure à fortes contraintes financières.

Suite à notre échange, nous consentons un effort économique de -0,150 € H.T. sur le prix unitaire des repas du CHRS, tel que présenté en [annexe n°1](#). Pour tenir compte de cette modification, nous vous joignons en [annexe n°1.1](#) le nouveau CEP correspondant.

- Prix unitaires des menus 4 composants et des menus végétariens

Vu les modifications intervenues du fait de la part usager dans les repas scolaires et les similitudes de prix relevées dans votre offre initiale, quels seront les prix unitaires de ces menus ?

Les prix unitaires des menus à 4 composants et des menus végétariens sont également mise à jour, au même titre que les repas 5 composants, dans le nouveau BPU remis en [annexe n°1](#).

- Production d'un nouveau BPU compris le prix moyen pondéré

Les prix HT seront avec 3 chiffres derrière la virgule, les arrondis seront à faire exclusivement sur le TTC . Il en sera de même pour la facturation.

Nous vous confirmons que nos prix T.T.C. sont bien arrondis avec 3 chiffres derrière la virgule.

- Impayés de la restauration scolaire

La facture des impayés d'une année continueront d'être présentés dans l'année n + 2. A confirmer.

Les impayés que vous prenez en charge sont les impayés d'un montant jusqu'à 50,00 €. Ce montant est inchangé depuis la 1ère DSP. Vous avez indiqué être en mesure de le reconsidérer. Quelle est votre proposition ?

Nous vous confirmons que la facture des impayés sera présentée dans l'année N+2, et nous vous proposons reconsidérer la prise en charge des impayés jusqu'à un montant de 100,00 € par dossier.

- Plats composés (ex : hachis parmentier)

Des barquettes supplémentaires du (des) légume(s) du plat seront fournies sans incidence financière pour les convives qui ne mangent pas de viande (de 60 à 70 barquettes). A confirmer.

Oui, concernant les plats composés, nous nous engageons à vous fournir des barquettes sans viande supplémentaires pour les convives qui ne mangent pas de viande.

Concernant le volet technique, compris la légumerie :

- Pain / origine des blés du Moulin de Vincelottes

Il vous est demandé d'organiser une visite pour prendre connaissance des registres comme proposé par le directeur du moulin. Philippe Havouis pour la ville vous accompagnera.

Notre Directrice de la restauration, Maria Gonzalez, va proposer des dates de visite prochaines à Monsieur Philippe Havouis pour l'accompagner aux Moulins de Vincelottes.

- Pain AB / origine des farines

La fiche du moulin a été lue, elle est à nous transmettre.

Vous trouverez en [annexe n°2](#) la fiche technique du pain Bio.

- Conditionnement

En application de la loi Egalim, au 1er janvier 2025, en restauration collective scolaire, les contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique n'auront plus droit de cité dans les services de restauration des établissements scolaires et universitaires et ceux accueillant des enfants âgés de moins de 6 ans.

Pour les barquettes plastique (allégées) servant de contenant pour le froid (entrées, desserts lactés et autres composants servis froids), quels conditionnements proposerez vous alors ?

Vous avez avancé une incidence financière de l'ordre de + 0,06 ou+ 0,07 € HT par repas pour des barquettes identiques à celles des plats chauds. Qu'en sera-t-il ?

Nous prenons l'engagement de ne plus conditionner de préparations dans des contenants jetables en plastique à partir du 1^{er} janvier 2025, pour l'ensemble de la prestation.

L'incidence actuelle consistant à conditionner les périphériques froids en barquettes 100% biodégradables, estimée entre +0,06 à +0,07 € H.T. par repas peut être amenée à évoluer dans le temps vers des solutions moins couteuses. C'est pourquoi, sur la base de notre engagement ci-dessus, nous vous proposons de revenir vers-vous d'ici le courant de l'année 2024, pour vous proposer les meilleures solutions techniques et économiques, par voie d'avenant au contrat.

- Valorisation des bio déchets

Vous proposez une collecte et une valorisation des bio déchets des restaurants scolaires par la société Suez. Vous confirmez en prendre la charge financière?

Oui, nous vous confirmons que la collecte et la valorisation des bio déchets est bien intégrée dans notre offre de base.

- Labellisation « ECOCERT »

Vous proposez cette labellisation entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires au niveau 2 pour 2022, aucune charge financière pour la ville n'apparaît dans votre lettre d'engagement, confirmez-vous cela ?

Combien de restaurants scolaires pourrait être selon vous concernés ?

La labélisation ECOCERT de notre prestation sera intégralement prise en charge par nos soins, sans aucune charge financière pour la Ville.

L'objectif consiste à certifier l'ensemble de la restauration scolaire, sachant qu'ECOCERT prend en compte dans son audit de certification annuel la cuisine centrale plus au moins un restaurant livré.

- Menu de secours et piques-nique

Vous nous informez ne plus proposer de thon dans les repas, or celui-ci figurait au menu de secours et dans les propositions pique-niques. Quelle sera désormais leur composition ?

Nous étudions actuellement une diversification de la gamme de plats appertisés en conditionnement individuel ne présentant pas de risques de manipulation par les enfants (coupelle en aluminium ou bol en plastique), et pouvant être servi froid.

Dans le respect de ces contraintes, nos récents échanges avec nos fournisseurs, nous permettent d'envisager de vous proposer des produits de marques Charles FARAUD

et SAUPIQUET, comme par exemple du taboulé ou de la salade mexicaine correspondant au goût des enfants.

- Module KOOKIZ

L'accès à ce portail nécessite l'achat de tablettes autres que celles que nous avons. Cela permettrait un lien optimal entre nos points de restauration et la cuisine centrale et contribuerait à alléger vos tâches administratives en particulier de saisie et/ou ressaisie.

Pouvez-vous nous préciser les caractéristiques de ces matériels ? Leur coût et conditions financières pour la collectivité? Vous confirmez que l'accès au portail est sans coût supplémentaire ?

Vous trouverez en [annexe n°3](#) et en [annexe n°3.1](#) une présentation des modules intégrés dans notre tablette Kookiz ainsi que le descriptif technique de la tablette.

Voici le coût d'exploitation annuel pour la mise en place de 10 tablettes « Kookiz », soit une par office scolaire :

	Coût unitaire	Coût sur 6 ans	Coût annuel
Fourniture 10 tablettes tactiles	480 €	4 800 €	800 €
Tablette supplémentaire de secours	480 €	480 €	80 €
Paramétrage sur site	175 €	1 750 €	292 €
Licence de pointage	6 €		60 €
Licence d'utilisation Eezytrace	283 €		2 830 €
Abonnement Data 4G	144 €		1 440 €
Maintenance tablettes tactiles	97 €		970 €
Accompagnement et formation 1 jour x 10 sites	610 €	6 100 €	1 017 €
Total Annuel en € HT			7 488 €

Nous vous confirmons que l'accès à notre portail « Kookiz » en ligne est sans coût supplémentaire pour la Ville d'Auxerre.

- Producteurs

Vous proposez dans votre liste de fournisseur du porc du Gaec de Butin (Bligny), 89210 Brienon-sur-Armançon. Au regard des critères la loi Egalim, ce producteur ne pourrait pas être valorisé au 1er janvier 2022. Pensez-vous être en mesure de l'accompagner dans une démarche de « labellisation, etc. » correspondant aux critères de ladite loi afin de pouvoir continuer à proposer ce fournisseur local ? Cela concerne aussi la charcuterie autre que le jambon ?

Nous nous engageons à maintenir un approvisionnement local de viande de porc avec le GAEC de Butin. Nous lui avons fait part de notre souhait d'évoluer vers de la viande de porc « Bleu, Blanc, Cœur », mais même si ce n'était pas le cas, cela ne changerait rien à notre engagement global portant sur le volume d'achat de produits éligibles aux critères Egalim.

- Légumerie :

- Quelle serait le volume de légumes pouvant être traité dans le cas d'une légumerie indépendante ?

Concernant le traitement des tubercules, nous avons prévu une éplucheuse susceptible de traiter jusqu'à 30 kg par cycle, soit, à raison de 10 cycles par heure, le traitement de 300 kg de légumes par heure, soit au maximum 1,8 tonne par journée de production.

- Pour une légumerie intégrée, confirmez-vous une durée de travaux de 4 mois ? Quel serait le nombre de m² supplémentaires car nous avons vu que cela ne résolvait pas l'exiguïté des locaux sociaux et des locaux administratifs ? Quel coût supplémentaire ?

Concernant la durée des travaux, vous trouverez en [annexe n°4](#) notre projet de planning.

Ce planning ne tient pas compte des études préalables, à savoir :

- Avant-Projet Sommaire,
- Avant-Projet Définitif,
- PC et son instruction,
- Validation du budget de l'opération par l'Assemblée Délibérante (en cas de maîtrise d'ouvrage publique),
- Projet et Dossier de Consultation des Entreprises,
- Consultation des entreprises et établissement des marchés.

La durée de l'ensemble, suivant les procédures et le calendrier de l'Assemblée Délibérante, serait comprise entre de 8 à 12 mois

Concernant les extensions prévues dans la solution II (légumerie intégrée), elles représentent une surface de 27.80 m² ; et concernent :

- L'extension de la chambre froide "départ" sur le quai existant,
- La création d'une chambre froide "produits non transformés" (dont un partie sur le quai existant).

Concernant la résolution de l'exiguïté des locaux sociaux et administratifs, celle-ci nécessiterait les surfaces complémentaires ci-après :

- Salle à manger du personnel - compris office : 28.00 m²,
- Sanitaire femmes 1.50 m²,
- Sanitaire hommes 1.50 m²,
- Sas sanitaires 3.00 m²,
- Vestiaires chauffeurs & magasiniers 12.00 m²,
- Bureau logistique 10.00 m²

Soit au total + 56 m² de surfaces utiles et donc 68 m² de surfaces Hors Œuvre.

En conséquence, nous avons revu le budget global présenté en [annexes n°5](#) pour la solution 1 et en [annexe n°6](#) pour la solution n°2.

- Matériels : vous avez fourni un chiffrage global. Il conviendrait d'établir un état détaillé (cf votre présentation orale).

Vous trouverez en [annexe n°7](#) la présentation détaillée des équipements.

- Vous confirmez un engagement financier de 300 000,00 € et un allongement de la durée de la DSP à 8 ans ?

Oui, nous vous confirmons notre proposition de participation au projet jusqu'à concurrence de 300 000,00 €, et la nécessité de prolonger la durée du contrat de DSP à 8 ans pour tenir compte du fait que ces transformations ne pourront être réalisées à partir de 2022.

DELEGATION DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE 01/01/2021 - 31/12/2026

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES - CADRE DE PROPOSITIONS FINANCIERES - Article

Décomposition du prix unitaire

Offre de base Menu 5 composants	Public des écoles et centres de loisirs			Enfants des crèches	Restaurant universitaire	Service Portage	Repas CHRS	PRIX MOYEN PONDÉRÉ	Type de charges (B Variable A Fixe C Mixte avec la décomposition entre la part Fixe A et le variable B)
	Enfants maternels	Enfants élémentaires	Adultes						
COMPOSITION DU PRIX UNITAIRE	70 000	128 500	22 000	7 500	17 000	28 000	12 000	285 000	
Denrées	2,123	2,457	3,197	1,763	2,977	3,220	2,827	2,535	B
Personnel	1,577	1,577	1,577	1,577	1,577	1,577	1,577	1,577	C (50% de Variable B et 50% de Fixe A)
Conditionnements	0,109	0,149	0,168	0,099	0,039	0,357	0,168	0,154	B
Gestion des usagers	0,128	0,128	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,089	B
Autres charges	0,505	0,505	0,505	0,505	0,505	0,505	0,505	0,505	C (50% de Variable B et 50% de Fixe A)
Frais de siège	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053	C (50% de Variable B et 50% de Fixe A)
S/total HT	4,495	4,869	5,500	3,997	5,151	5,712	5,130	4,914	
Redevance	0,625	0,625	0,625	0,625	0,625	0,625	0,625	0,625	A
Total HT	5,120	5,494	6,125	4,622	5,776	6,337	5,755	5,539	
Surcoût portage HT						1,977		0,194	A
Total seniors HT						8,314		5,733	
Total repas TTC	5,402	5,796	6,462	4,876	6,094	8,771	6,072	6,048	
Menu 4 composants HT	4,930	5,284	5,885	4,522	5,536				
Menu végétarien HT	5,120	5,494	6,125	4,622	5,776				
Incidence option 1 HT	0,090	0,100	0,130	0,080	0,040	0,040		0,086	
Incidence option 2 HT	0,080	0,090	0,120	0,070	0,065	0,065		0,082	
repas pique-nique HT	3,875	3,875	3,875	3,875					
repas froid HT	5,120	5,494	6,125	4,622					
collation HT				0,902		1,170			
Equivalent repas (Kiehlmann) HT				1,980					
PU litre de lait AB 1/2 écrémé									
HT	1,690								
TTC	1,783								

A Paris la Défense Le 17/02/2021

Cachet et signature

Compte d'exploitation prévisionnel de la DSP de la ville d'Auxerre
Périmètre scolaire, crèches , personnes âgées , foyer hébergement et IUT

	Année 2021 Période du 26 avril au 31 août 2021	Année 2021 / 2022 Période du 1 septembre 2021 au 31 août 2022	Année 2022 / 2023 Période du 1 septembre 2022 au 31 août 2023	Année 2023 / 2024 Période du 1 septembre 2023 au 31 août 2024	Année 2024 / 2025 Période du 1 septembre 2024 au 31 août 2025	Année 2025 / 2026 Période du 1 septembre 2025 au 31 août 2026
Nombre de repas définis au BPU	59 375	285 000	285 000	285 000	285 000	285 000
Chiffre d'Affaires	340 383	1 658 118	1 682 760	1 707 767	1 733 146	1 758 903
Denrées	150 538	733 423	744 424	755 590	766 924	778 428
Personnel de la cuisine (production, encadrement) de la livraison et de service pour l'IUT	105 167	512 373	520 059	527 859	535 777	543 814
Conditionnement	9 144	44 548	45 217	45 895	46 583	47 282
Gestion des usagers	5 293	25 789	26 176	26 569	26 967	27 372
Autres charges	29 984	146 084	148 275	150 499	152 757	155 048
Redevance	37 109	180 797	183 509	186 261	189 055	191 891
Frais de siège et rémunération	3 147	15 104	15 101	15 093	15 082	15 068

Domaine d'application :

Farine de blé utilisée pour la fabrication de pain classé dans la catégorie « *Pains spéciaux* »

Ingrédients :

Farine de blé biologique T65, **gluten** de blé biologique, farine d'orge malté torréfié biologique, farine de blé malté biologique, levure sèche désactivée, auxiliaire technologique : enzymes, agent de traitement de la farine : E300.

Caractéristiques organoleptiques :

- Aspect : Fine poudre homogène (avec peu de piqûres de son et pas de points noirs) exempte d'agglomération et de corps étrangers.
- Couleur : Blanche à crème
- Odeur : Franche et exempte d'odeurs anormales (moisi, rance).

Caractéristiques physico-chimiques :

- Humidité : ≤15.5 %
- Cendres : >0.62 % et <0.75% sur matière sèche

Allergènes :

Les informations **en gras** dans la liste des ingrédients sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes. Cette farine est fabriquée dans un process pouvant utiliser : du soja , de la moutarde, du lupin, du lait , des œufs et du sésame.

Valeurs nutritionnelles

	Unité de mesure Pour 100g de Farine
valeur énergétique	335Kcal – 1420KJ
matières grasses	0.7 g
dont acides gras saturés	0.2 g
glucides	69 g
dont sucres	1.9 g
fibres	4.3 g
protéines	11 g
sel	< 0.01 g

Caractéristiques sanitaires / contaminants :

Bactéries pathogènes (germes/g)	Méthode de référence	Valeur cible	Valeur de tolérance
Microbiologie			
Flore totale à 30°C	NF EN ISO 4833-1	20 000/g	200 000 / g
Levures et moisissures	NF V 08-059	1 000/g	10 000/g
Coliformes Totaux à 30°C	NF V08-050	1 000/g	15 000/g
Escherichia coli	NF ISO 16 649-2	< 10/g	< 100/g
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	<10/g	< 100/g
Salmonelles	NF EN ISO 6579	-	Absence dans 25 g
ASR à 46°C	NF V 08-061	< 10/g	< 100/g

Contaminants	
Pesticides	Conforme à l'Arrêté du 10 février 1989 et ses modifications.
Mycotoxines	Conforme au règlement 1881/2006 du 19/12/2006 et ses modifications.
Métaux lourds	Conforme au règlement 1881/2006 du 19/12/2006 et ses modifications. Plomb : <0.2 ppm Cadmium : <0.10ppm
Filth test	< à 50 débris d'insectes/50g et < 1 poil de rongeur/50 g

DDM (Date de Durabilité Minimale) : 6 mois

Conditionnement : sac de 25kg cousu.

Identification : N° de lot + DDM sur les sacs et sur les factures.

Stockage : Produit à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, sujet à dessiccation.

Certification :



Produit issu de l'Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) N°889/2008 portant modalité d'application du règlement (CE) n°834/2207 du conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Certificat : n°08/108299/756504, délivré part : ECOCERT sas – lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain

Informations Complémentaires :

Produit non soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003.

Produit non ionisé. Il est destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à être consommé en l'état.

LES TABLETTES

DU MATÉRIEL CONÇU ET PRÉPARÉ POUR LES ENTREPRISES



NATIVEMENT PROTÉGÉE (NORME IP67)

- Protection intégrée
- Résistance améliorée aux chocs et chutes
- Résistance aux éclaboussures d'eau et de gras
- Batteries amovibles
- Résiste à la poussière et aux températures extrêmes (de -20°C à +60°C)

BLOQUÉE POUR UNE UTILISATION UNIQUEMENT PROFESSIONNELLE

Chaque tablette est bloquée : seule l'utilisation d'EEZYTRACE n'est possible (sauf dérogation particulière).

- La tablette s'allume systématiquement sur EEZYTRACE : l'utilisateur n'a donc pas besoin de savoir se servir d'une tablette
- Pour des raisons de sécurité, aucun accès à d'autres applications (jeux, réseaux sociaux, ...) n'est possible

DISSUASIVE DU VOL

- En plus d'être totalement bloquée et dédiée à l'utilisation d'EEZYTRACE, le service Support d'EEWORX peut éteindre une tablette à distance ou désactiver un compte

FOURNIE AVEC POIGNÉE ROTATIVE

- Les tablettes sont équipées de poignées rotatives (« HandStrap ») pour un confort d'utilisation optimale.

KOOKIZ AU QUOTIDIEN



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
REAMENAGEMENT	17 SEMAINES																						
- installation de chantier - neutralisation réseaux	■																						
- dépose - démolitions - percements	■	■	■	■																			
- maçonnerie - cloisons sèches				■	■	■	■																
- réseaux aérolique - électricité - plomberie - frigorifiques - modif AE			■	■	■	■	■	■	■	■	■												
- construction isothermique							■	■	■	■	■												
- hotte d'extraction										■	■												
- sols coulés											■	■	■	■									
- appareillages lots techniques									■	■	■	■	■			■	■	■	■				
- carrelage - faïences								■	■	■													
- faux plafonds										■	■												
- peinture											■	■											
- équipements																	■	■	■				
EXTENSION	17 SEMAINES																						
- création plateforme	■																						
- terrassements & fondations		■	■	■	■																		
- réseaux EU - longrines					■	■																	
- élévations - dalle extensions						■	■	■															
- charpente métallique - construction isothermique - menuiseries extérieures										■	■	■	■	■									
- réseaux aéroliques - électricité - plomberie - frigorifiques											■	■	■										
- sols coulés												■	■	■									
- appareillages lots techniques																	■	■	■				
- faux plafonds																	■	■					
ESSAIS - RECEPTION																		2 SEM.					

CONDITIONS DE REALISATION DE L'ETUDE

L'étude a été réalisée sans sondage destructif sur les parties visibles ou directement accessibles. Les estimations ne prennent pas en compte les incidences relatives aux réseaux ne participant pas à l'activité de restauration.

Le programme des travaux et son chiffrage ont été arrêtés sous réserve des dispositions réglementaires concernant l'amiante et le plomb.

En conséquence, ils devront être adaptés en cas de présence d'amiante en fonction des résultats des recherches que doit effectuer chaque propriétaire d'immeuble (décret 96.97 du 07/02/1996).

En tout état de cause, ces résultats devront être mis à la disposition des entreprises avant tout début d'exécution.

Valeur mai 2020 à plus ou moins 10 % - Aléas estimés à 10% sur les travaux et 3% sur les équipements

Non compris études de sol, fondations spéciales, implantation du nouveau bâtiment par un géomètre expert

Compris honoraires de maîtrise d'oeuvre et de bureau de contrôle

TVA en sus au taux en vigueur

Puissance électrique supposée disponible

CONDITIONS DE REALISATION DE L'ETUDE

L'étude a été réalisée sans sondage destructif sur les parties visibles ou directement accessibles. Les estimations ne prennent pas en compte les incidences relatives aux réseaux ne participant pas à l'activité de restauration.

Le programme des travaux et son chiffrage ont été arrêtés sous réserve des dispositions réglementaires concernant l'amiante et le plomb.

En conséquence, ils devront être adaptés en cas de présence d'amiante en fonction des résultats des recherches que doit effectuer chaque propriétaire d'immeuble (décret 96.97 du 07/02/1996).

En tout état de cause, ces résultats devront être mis à la disposition des entreprises avant tout début d'exécution.

Valeur mai 2020 à plus ou moins 10 % - Aléas estimés à 10% sur les travaux et 3% sur les équipements

Non compris études de sol, fondations spéciales, implantation du nouveau bâtiment par un géomètre expert

Compris honoraires de maîtrise d'oeuvre et de bureau de contrôle

TVA en sus au taux en vigueur

Puissance électrique supposée disponible

rep	désignation	solution I	solution II	PU	PT solution I	PT solution II
VESTIAIRES SANITAIRES						
VS01	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	2	2	350 €	700 €	700 €
VS02	ARMOIRE VESTIAIRE du personnel sur socle	7	7	150 €	1 050 €	1 050 €
SAS HYGIENE						
SH01	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	1	1	350 €	350 €	350 €
SH02	PLACARD MURAL 1000 mm	1	1	520 €	520 €	520 €
SH03	LAVE-BOTTES : LAVE-SEMELLES	1	1	1 800 €	1 800 €	1 800 €
SH04	CANIVEAU 800 mm	1	1	1 800 €	1 800 €	1 800 €
SH05	PRESENTOIR INCLINE	1	1	500 €	500 €	500 €
SALLE A MANGER						
SM01	ARMOIRE FRIGORIFIQUE 400 litres	1	1	4 500 €	4 500 €	4 500 €
SM02	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 5 nvx GN 2/3	1	1	2 500 €	2 500 €	2 500 €
SM03	MACHINE LAVE-VAISSELLE	1	1	2 500 €	2 500 €	2 500 €
SM04	ETAGERE MURALE	2	1	100 €	200 €	100 €
SM05	TABLE DE TRAVAIL avec bac	1	1	1 600 €	1 600 €	1 600 €
DEBOITAGE						
DB01	TABLE ARMOIRE DE DECARTONNAGE compris volet roulant)	1	1	2 600 €	2 600 €	2 600 €
DB02	TABLE DE DEBOITAGE	1	1	2 200 €	2 200 €	2 200 €
CUISSON						
CU01	CANIVEAU DE SOL 1000 mm	2	2	2 000 €	4 000 €	4 000 €
CU02	FOUR MULTICUISSON 20 nvx GN 2/1			14 500 €	0 €	0 €
CU03	MARMITE 200 litres	1	1	15 000 €	15 000 €	15 000 €
CONDITIONNEMENT CHAUD						
CC01	LAVE-MAINS MURAL	1	1	350 €	350 €	350 €
REFRIGERATION						
RF01	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 140 Kg un chariot GN 2/1			15 000 €	0 €	0 €
RF02	LAVE MAINS MURAL	1	1	350 €	350 €	350 €
RECEPTION (légumerie)						
RL01	CANIVEAU DE SOL 300 mm	1		350 €	350 €	0 €
RL02	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	1		350 €	350 €	0 €
RL03	POSTE DE DESINFECTION	1		200 €	200 €	0 €
VESTIAIRES SANITAIRES (légumerie)						
VL01	LAVE-BRAS MURAL 500 mm	2		350 €	700 €	0 €
VL02	ARMOIRE VESTIAIRE du personnel sur socle	4		150 €	600 €	0 €
PLONGE (légumerie)						
PL01	PLONGE deux bacs 1800 x 800 mm	1		1 800 €	1 800 €	0 €
PL02	RAYONNAGE à BATTERIE	1		1 200 €	1 200 €	0 €
LEGUMERIE						
LD01	CANIVEAU DE SOL 300 mm	2	2	350 €	700 €	700 €
LD02	LAVE-MAINS MURAL	1	1	350 €	350 €	350 €
LD03	POSTE DE DESINFECTION	1	1	200 €	200 €	200 €
LD04	TREMIE DE PRELAVAGE / EPIERRAGE	1	1	4 500 €	4 500 €	4 500 €
LD05	CONVOYEUR DE CHARGEMENT	1	1	7 300 €	7 300 €	7 300 €
LD06	EPLUCHEUSE A LEGUMES POLYVALENTE 30 kg	1	1	6 800 €	6 800 €	6 800 €
LD07	GOULOTTE DE DECHARGEMENT	1	1	4 200 €	4 200 €	4 200 €
LD08	TABLE DE FINITION tubercules	1	1	6 500 €	6 500 €	6 500 €
LD09	TABLE DE TRAITEMENT légumes légers	1	1	6 500 €	6 500 €	6 500 €
LD10	MACHINE LAVE-LEGUMES	1	1	16 500 €	16 500 €	16 500 €
LD11	BAC MOBILE A LEGUMES	4	4	1 200 €	4 800 €	4 800 €
DECOUPE – CONDITIONNEMENT (légumerie)						
DL01	CANIVEAU DE SOL 300 mm	2		350 €	700 €	0 €
DL02	LAVE-MAINS MURAL	1		350 €	350 €	0 €
DL03	POSTE DE DESINFECTION	1		200 €	200 €	0 €
DL04	COUPE LEGUMES	1		1 950 €	1 950 €	0 €
DL05	TABLE DE CONDITIONNEMENT	1		3 200 €	3 200 €	0 €
DL06	MACHINE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE	1		9 500 €	9 500 €	0 €
EXPORT (légumerie)						
EL01	CANIVEAU DE SOL 300 mm	1		350 €	350 €	0 €
EL02	POSTE DE DESINFECTION	1		200 €	200 €	0 €

INSTALLATION	8 576 €	15 116 €
TOTAL	131 096 €	115 886 €

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026

Phase négociations – Étape 4

Vous avez répondu point par point et dans l'ordre aux questions qui vous avaient été posées ; nous vous en remercions.

Suite à l'analyse de ces questions, certains points restent à confirmer.

Présentation Bordereau des Prix Unitaires

L'opération de la légumerie ne pouvant se réaliser à moins de n+2 voire n + 3 ans, nous vous demandons de représenter une offre sans vos propositions de contribution au financement de cet équipement et sans la remise à niveau de la cuisine centrale.

La remise à niveau de la cuisine centrale par la ville sera à faire dans tous les cas.

Attention, votre offre financière excluant toute forme d'investissement servira de base à l'analyse financière finale et à votre notation sur ce critère.

Valorisation des bio-déchets

- Vous confirmez que la collecte et la valorisation des bio-déchets est bien intégrée dans votre offre de base. Quel en est le coût et les incidences ramenées au prix du repas ?
- Sur le volet technique de cette collecte, quelles sont les modalités de cette offre (bacs, nombre de collectes) ?

Labellisation ECOCERT

Vous avez proposé une labellisation de niveau 2 sans incidence financière pour la ville. Cela signifie-t-il bien qu'il n'y a aucune incidence sur le prix du repas ? Quel est le coût de cette labellisation ?

Cette labellisation concernera-t-elle bien tous nos restaurants scolaires ?

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026

Phase négociations – Étape 4

Vous avez répondu point par point et dans l'ordre aux questions qui vous avaient été posées; nous vous en remercions.

Suite à l'analyse de ces questions, certains points restent à confirmer.

Présentation Bordereau des Prix Unitaires

L'opération de la légumerie ne pouvant se réaliser à moins de n+2 voire n + 3 ans, nous vous demandons de représenter une offre sans vos propositions de contribution au financement de cet équipement et sans la remise à niveau de la cuisine centrale.

La remise à niveau de la cuisine centrale par la ville sera à faire dans tous les cas.

Attention, votre offre financière excluant toute forme d'investissement servira de base à l'analyse financière finale et à votre notation sur ce critère.

Le bordereau des prix unitaires que nous vous avons remis n'intègre pas de contribution au financement de l'investissement de la légumerie, ni de remise à niveau de la cuisine centrale.

Valorisation des bio-déchets

- Vous confirmez que la collecte et la valorisation des bio-déchets est bien intégrée dans votre offre de base. Quel en est le coût et les incidences ramenées au prix du repas ?
- Sur le volet technique de cette collecte, quelles sont les modalités de cette offre (bacs, nombre de collectes) ?

Nous vous confirmons que l'opération de collecte et de valorisation des bio-déchets est bien intégrée dans notre offre de base. Le coût représente 7 640 € par an, soit sur une base de 285 000 repas par an, un prix de repas de 0,027 € H.T.

Voici le détail de notre chiffrage :

Satellites	Repas/jour	Repas/an	Tonnage annuel	Nombre de bacs 240 l	Location	Coût de traitement	Coût de traitement annuel
Clairions	111	15 540	1,709	1	98,00	480,34	578,34
Laborde	58	8 120	0,893	1	98,00	250,99	348,99
Marie-Noël	138	19 320	2,125	1	98,00	597,18	695,18
Paris	133	18 620	2,048	1	98,00	575,54	673,54
Mignotte	239	33 460	3,681	1	98,00	1 034,25	1 132,25
Piedalloues	182	25 480	2,803	1	98,00	787,59	885,59
P.Curie	209	29 260	3,219	1	98,00	904,43	1 002,43
Jean Zay	190	26 600	2,926	1	98,00	822,21	920,21
Renoir	113	15 820	1,740	1	98,00	489,00	587,00
Rosoirs	166	23 240	2,556	1	98,00	718,35	816,35
Total an							7 639,87 €

Les bacs sont collectés chaque semaine en période d'activité scolaire.

Labellisation ECOCERT

Vous avez proposé une labellisation de niveau 2 sans incidence financière pour la ville. Cela signifie-t-il bien qu'il n'y a aucune incidence sur le prix du repas ? Quel est le coût de cette labellisation ?

Cette labellisation concernera-t-elle bien tous nos restaurants scolaires ?

Le coût de cette labélisation, intégré dans le prix du repas, représente 0,007 € H.T. par an. Ce coût intègre une enveloppe de 3 000 euros la première année, pour mettre en place la certification, puis 1 800 euros les années suivantes correspondant aux audits réalisés par ECOCERT.

L'audit annuel mené par ECOCERT sur la cuisine centrale ainsi et sur un ou deux restaurants scolaires permettra de certifier la prestation pour l'ensemble des restaurants.

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026 **Phase négociations – Étape 5**

Vous avez répondu point par point et dans l'ordre aux questions qui vous avaient été posées ; nous vous en remercions.

Suite à l'analyse de ces questions, certains points restent à confirmer.

Impayés de la restauration collective :

Vous avez reconsidéré la prise en charge des impayés jusqu'à un montant de 100,00 € par dossier. Cela laisse entendre un montant par dossier d'usager en situation d'impayés.

Nous vous demandons un engagement pour un montant forfaitaire global annuel.

Prix moyen pondéré :

Dans votre dernier BPU, vous indiquez un sous-total du prix moyen pondéré de 4,914 € HT, soit un total de 5,539 € HT.

Or, suite à calcul, nous trouvons un sous-total de 4,913 € HT, soit un total de 5,538 € HT.

Maintenez-vous votre proposition ?

DSP Restauration collective – Années 2021 à 2026 **Phase négociations – Étape 5**

Vous avez répondu point par point et dans l'ordre aux questions qui vous avaient été posées; nous vous en remercions.

Suite à l'analyse de ces questions, certains points restent à confirmer.

Impayés de la restauration collective :

Vous avez reconsidéré la prise en charge des impayés jusqu'à un montant de 100,00 € par dossier. Cela laisse entendre un montant par dossier d'utilisateur en situation d'impayés.

Nous vous demandons un engagement pour un montant forfaitaire global annuel.

Nous vous confirmons que dans le cadre du transfert des impayés en année N+2, nous conserverons à notre charge les impayés des usagers inférieurs ou égaux à 100 € par dossier. Bien qu'il soit fort probable que les montants annuels varient sensiblement d'une année sur l'autre, nous pouvons nous engager sur un montant forfaitaire global annuel maximum de 2 000 €.

Prix moyen pondéré :

Dans votre dernier BPU, vous indiquez un sous-total du prix moyen pondéré de 4,914 € HT, soit un total de 5,539 € HT.

Or, suite à calcul, nous trouvons un sous-total de 4,913 € HT, soit un total de 5,538 € HT.

Maintenez-vous votre proposition ?

En intégrant des formules d'arrondis dans les sous-totaux de la colonne du prix moyen pondéré, nous obtenons effectivement un sous-total avant redevance de 4,913 € HT, et un sous-total avant surcoût du portage de 5,538 € HT.

Vous trouverez en pièce jointe notre nouveau bordereau de prix tenant compte de ces modifications.

LE 8 FÉVRIER 2021

**SOCIÉTÉ ELRES SAS
ELIOR FRANCE ENSEIGNEMENT
1, PLACE AMÉDÉE BONNET
BÂTIMENT U – HÔTEL-DIEU
CS 80263
69288 LYON CEDEX****DÉSIGNATION : CONCESSION DE SERVICE PUBLIC POUR LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE****OBJET : COMPTE-RENDU DE NÉGOCIATIONS DU 8 FÉVRIER 2021****Participants****Pour la Ville d'Auxerre :**

Françoise GOUTTENOIRE – Directrice de la Cohésion Sociale et du Temps de l'Enfant
Noëlle CHOQUENOT – Direction du Temps de l'Enfant – Chargée du dossier DSP de la Restauration Collective
Aurore CLUZEL – Directrice du Temps de l'Enfant
Philippe HAVOUIS – Responsable Restauration Collective
Justine BADET – Référente contrats publics

Pour la Société ELRES - ELIOR :

Maria GONZALEZ – Directrice de la cuisine centrale
Fabrice LELOUP – Directeur d'Exploitation de l'Est de la France
Hubert WATINE – Cabinet d'Architecture ABSYS
Hervé POULAIN – Directeur fidélisation

Rappel des phases de négociations écrites

Suite à l'analyse des offres, reçues le 19 juin 2020, par la Commission de Délégation de Service Public du 30 novembre 2020, un premier fichier de questions a été envoyé à la société ELIOR pour une réponse au 15 janvier 2021 (*PJ n°1*). ELIOR a répondu dans les temps.

Un deuxième envoi de question a été fait le 27 janvier 2021 demandant une réponse pour le 3 février 17h, finalement repoussé au 4 février 12h (*PJ n°2*). Cette correspondance assurait également la convocation du candidat à la réunion de négociations du 8 février 2021. ELIOR a également répondu dans les temps.

Début des négociation : 10h14 / Fin des négociations : 12h25

**SERVICE DE LA COMMANDE
PUBLIQUE
RÉFÉRENT DOSSIER :
JUSTINE BADET
☎ 03 86 72 43 98
✉ commande.publique@auxerre.com**

Discussion

Présentation ELIOR - Durée : 10h16 - 11h19

ELIOR rappelle le fonctionnement de la cuisine centrale, à savoir 18 collaborateurs, 4 camions, 1 atelier pâtisserie et le plan de maîtrise sanitaire. La société présente également quelques références de clients extérieurs comme Gurgy, Saint-Florentin ou le CCAS de Monéteau.

ELIOR donne la priorité au fait maison, travailler les produits maison, et ainsi, limiter le recours aux produits issus de l'agro-industrie. L'ensemble des salades et crudités sont travaillées maison, tous les potages, purées, gratins, vinaigrettes et compotes sont faits maison, les sauces sont réalisées sans fond industriel. Les pâtisseries sont également réalisées par ELIOR (cake, brownies, panna cotta etc.), sauf celles nécessitant des produits trop délicats (crème fouettée).

Concernant les viandes, ELIOR propose du bœuf race à viande avec traçabilité locale, égrené de bœuf bio pour la viande hachée, de l'agneau et veau origine France, gamme bleu-blanc-cœur pour le porc, volaille locale et bio.

Le fournisseur actuel pour le porc est le GAEC de Butin, mais ce fournisseur ne possède pas les normes demandées au cahier des charges (pas de label), donc ELIOR va continuer de travailler avec ce fournisseur pour la charcuterie, mais va s'attacher également les services d'un autre producteur afin d'atteindre les objectifs d'EGALIM avec les produits labellisés. Le futur travail est d'aider les fournisseurs actuels afin qu'ils obtiennent certains labels respectant les prescriptions de la loi EGALIM. ELIOR propose ainsi un juste milieu entre le respect de la loi EGALIM, qui privilégie les circuits courts mais pas forcément le local, et la production locale. La loi EGALIM entre en application au 1er janvier 2022.

ELIOR propose toute une gamme de laitages et yaourts bio et locaux (100%), ainsi qu'une sélection de fromages AOP qui peuvent rentrer dans les critères de la loi EGALIM.

ELIOR intègre plus de 50 % de produits bio et arrive ainsi, en valeur d'achat, à 69 % d'alimentation durable selon les critères de la loi EGALIM. ELIOR met en place un outil de pilotage de la production qui permet d'extraire tous les produits des menus et de les valoriser par rapport au montant total des achats et de mesurer ainsi le respect des engagements EGALIM.

Concernant les pains, il avait été demandé à ELIOR l'origine des blés. Or, le producteur, le Moulin de Vincelottes, n'a pas souhaité communiquer la fiche des blés AB. Le Moulin de Vincelottes ne propose que du blé local, mais pas de bio. Le producteur tient un registre à disposition, ELIOR propose de prendre rendez-vous avec le fournisseur afin de pouvoir consulter ces registres. La farine bio vient de Côte-D'or, sans préciser l'origine des blés non plus.

ELIOR répond à 100 % avec des produits locaux, sauf en ce qui concerne les ovo-produits car impossible de faire rentrer des œufs coques dans la cuisine centrale pour des raisons de sécurité alimentaire, mais ELIOR a trouvé un fournisseur bio et français.

Pour les fruits, seules les pommes et les poires sont locales en hiver, éco-vergers mais non bio. ELIOR travaille également les pommes « moches » afin de pouvoir faire des compotes maison et les diversifier avec différents ingrédients (miel origine Morvan, etc.).

En cuisinant maison, ELIOR propose toute une gamme de produits sans additifs ni conservateurs, et propose également de diversifier ses produits afin que ceux-ci soient accessibles à tous.

Le souci du bio et local est que les enfants peuvent être lassés par certains produits, donc ELIOR essaye de trouver le juste milieu entre le bio/local/de saison et la diversification des aliments (produits IGP, produits exotiques, etc.).

ELIOR propose de nouvelles techniques culinaires (par exemple, la liaison à la farine de riz), de cuissons permettant de conserver les qualités nutritionnelles des produits.

Les chefs de cuisines centrales d'ELIOR proposent environ 130 recettes à un panel test d'enfants afin d'arriver à garder et à valider 50 nouvelles recettes par an. Cet atelier pourra être proposé à Auxerre (cela a déjà été fait en 2019). Cette initiative permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Concernant les conditionnements, ELIOR propose des barquettes 100 % biodégradables (à base de cellulose), sans film plastique, pour le chaud. Dans les prochains mois, ELIOR sera en capacité d'étendre dans toutes les cuisines le thermoscellage de barquettes avec film bio sourcé. Pour le froid, et jusqu'à l'entrée en vigueur de l'interdiction des barquettes plastiques, ELIOR continue de proposer des barquettes en plastique car cela augmenterait de 0,06 € ou 0,07 € le prix du repas.

La société ELIOR dispose d'autres cuisines centrales dans la région, notamment à Moulins, ce qui lui permet d'être réactive en cas de problème.

ELIOR propose 3 calendriers d'animations distincts par catégories de convives (petite enfance, scolaire et seniors). Ces calendriers s'ajoutent aux demandes initiales de la Ville d'Auxerre. ELIOR propose beaucoup d'animations sur le thème du gaspillage alimentaire (chasse au gaspi, régaler plutôt que gaspiller, etc.). ELIOR propose d'être accompagné d'une diététicienne pour faire des interventions dans les écoles ou restaurants scolaires sur la nutrition, le gaspillage alimentaire, etc.

Sur le volet écologie, ELIOR propose des véhicules circulant au gaz naturel. Les tenues du personnel respectent des conditions de culture du coton et de non-travail des enfants. ELIOR propose également d'autres actions de sensibilisation à l'écologie : couverts jetables écologiques, affichage pour les économies d'énergie, produits d'entretien éco-labellisés, tri des cartons, conserves, etc. sur la cuisine centrale.

ELIOR propose de compléter le dispositif de tri dans les écoles en installant 3 tables de tri (Paris, Clairions, Marie-Noël) et des poubelles de table pour le tri en maternelle. L'idée est d'avoir un dispositif complet afin d'organiser la collecte et la valorisation des bio-déchets. L'objectif est de faire baisser les quantités de nourritures gaspillées (exemple, proposer des baisses de grammage pour certains composants).

ELIOR est en lien avec la banque alimentaire de Monéteau et lui donne la surproduction alimentaire pour éviter, une fois encore, le gaspillage.

Les tablettes actuelles de la Ville d'Auxerre ne permettent pas d'accéder au portail KOOKIZ ni à ESAY TRACE car elle sont bridées. Le portail KOOKIZ permet d'avoir accès au pointage des enfants, à l'observatoire du goût, à la sécurité alimentaire, à des tutos, etc. EASY TRACE permet de tout tracer (réception, contrôle de température, etc) et tout remonte à la cuisine centrale, mais ELIOR ne l'impose

pas au personnel de la ville d'Auxerre. ELIOR peut proposer de fournir ces tablettes, mais celles-ci sont très chères et représentent un gros investissement.

Le site « Bon'App » permet de consulter en lignes les menus et recense les allergènes. Ce site est consultable par les parents. Le site permet également la facturation.

ELIOR reste sur la logique de facturation aux familles en multipliant les moyens de paiement (prélèvement, chèques, paiement en ligne, espèces). Le paiement en espèces se fait directement à la cuisine centrale, il n'est pas possible de le faire en mairie pour des questions de logistique.

Sur les impayés, ELIOR est parti sur le schéma existant : la prise en charge de la facturation, des relances, du recouvrement et en dernier recours, transmission régulière des cas à la ville d'Auxerre et facturation des impayés à N+2.

ELIOR propose de prendre en charge les impayés jusqu'à 50,00€. Ce montant est le même depuis des années, ELIOR fera donc une nouvelle proposition.

Sur le portage à domicile, ELIOR propose le système de « servi chez vous ». Ce système permet de prendre en compte les caractéristiques de chaque personne livrée, de gérer le multi choix, de savoir qui a été livré, de connaître en temps réel les adresse, de veille sociale, etc. Sur ce point-là, la ville d'Auxerre propose de faire une présentation aux élus et au CCAS de ce système.

ELIOR propose également la formation du personnel avec un plan de formation construit en lien avec la ville d'Auxerre sur tous les aspects d'hygiène, de sécurité, etc.

ELIOR propose un reporting de ses actions aux travers d'enquêtes réalisées auprès de chaque catégorie d'usagers ou encore d'un suivi de gouvernance sur les engagements EGALIM, le respect du local, etc.

Questions / Réponses - Durée : 11h19 - 11h27

La ville d'Auxerre informe d'évolutions depuis la rédaction du cahier des charges qui sont :

- la suppression de la distribution du lait dans les écoles
- le déménagement provisoire du CHRS à la Tour d'Auvergne
- l'ouverture d'un nouveau restaurant scolaire à l'école de Brazza pour désengorger le restaurant scolaire des Mignottes, donc un point de livraison supplémentaire (environ 90 repas – pour septembre 2021)
- le restaurant scolaire Saint-Siméon va déménager de Marie-Noël à Colette
- la fermeture du multi-accueil « Les Acrobates » (1 000 repas annuels)
- les échéances du contrat (date de point de départ – crise sanitaire) vont être modifiées

Malgré ces différents mouvements, ELIOR assure qu'ils n'ont aucune incidence sur les propositions.

Sur le prix élevé des usagers scolaires : ELIOR a lissé cette charge sur les catégories enfants et adultes. ELIOR a fait une proposition en supprimant cette part sur les adultes et en la lissant sur les enfants. La ville trouve que c'est plus juste.

La ville demande à ELIOR de refaire le BPU en tenant compte de ces modifications et de revoir le prix des menus 4 composants et végétariens compte tenu de la validation de la suppression de la part usager sur la part adulte dans la décomposition des repas scolaires.

Sur les prix des repas du CHRS : la ville trouve que la proposition reste élevée mais ELIOR la justifie sur le fait de prendre les mêmes aliments que pour le public scolaire (bio, local, etc.) afin de ne pas multiplier les cuissons car cela reviendrait encore plus cher.

Sur la suppression du thon pour risques de problèmes médicaux (principe de précaution), ELIOR propose en remplacement des salades végétariennes, mais ce n'est pas encore tranché.

Pour les enfants ne mangeant pas de viande, pour les plats composés, ELIOR propose de fournir des barquettes du légume sans la viande.

Sur la rédaction des prix, il est proposé d'aller jusqu'à 3 chiffres après la virgule en HT et de ne faire l'arrondi qu'en TTC.

Projet légumerie - Durée : 11h27 - 12h25

La collectivité garde la maîtrise d'ouvrage des travaux.

La ville d'Auxerre, au travers d'une étude conduite par la communauté de l'auxerrois, avait estimé la surface de la légumerie à 100m².

ELIOR propose deux projets concernant le volet de la légumerie :

- une extension extérieure au bâtiment de la cuisine centrale
- repenser et sécuriser le fonctionnement du travail des légumes au sein de la cuisine centrale

ELIOR a porté sa réflexion sur une cuisine capable de traiter et travailler la quasi totalité des légumes disponibles (légumes de type tubercule et de type feuille) et introduire deux principaux process selon le type de légumes. Il est également prévu un conditionnement final sous-vide si le produit n'est pas utilisé immédiatement. La seule exception est la salade qui devra être consommée tout de suite, sans conservation.

La légumerie serait composée de :

- 1 local de stockage sec
- 1 local de stockage des tubercules
- 1 bac assurant le pré lavage
- 1 tapis élévateur
- 1 sortie parmentière
- 1 table de parage (récupérer en bout de chaîne les produits traités)
- 1 découpe des légumes
- conditionnement sous vide et étiquetage

Tout le process rentrerait dans un bâtiment de 111m² hors œuvre.

Première proposition : légumerie indépendante

La légumerie est 100 % autonome avec sa plonge, son local technique. La légumerie a été conçue de telle sorte qu'elle puisse être associée à la cuisine centrale par une liaison couverte : rattraper le circuit déchets et le circuit fournisseurs afin que la légumerie puisse être considérée comme tout autre fournisseur de la cuisine.

Cette légumerie permet de traiter 30 % de légumes en plus que le besoin actuel de la cuisine centrale. ELIOR revoit la quantité de tonnes pouvant être traitées par la légumerie.

Cette proposition permet la production de légumes pour d'autres structures que la cuisine centrale. Quand la légumerie tourne pour ELIOR, c'est ELIOR qui la gère. Si elle est mise à disposition d'autres clients, c'est à la ville de gérer la mise à disposition.

La légumerie fonctionne indépendamment de la cuisine, donc elle peut être confiée à n'importe quel gestionnaire.

ELIOR est capable de faire fonctionner la légumerie et de piloter avec les fournisseurs, mais n'a pas de vue sur les débouchés et propose à la ville de faire des conventions tripartites ville-légumerie-client pilotées par la ville.

Dans cette proposition, l'intérêt d'ELIOR est d'acheter des légumes directement à la légumerie et de préparer l'avenir s'il venait à avoir un marché « légumerie ».

Cette proposition propose également un réaménagement interne de la cuisine en remédiant à ses défauts, dont l'exiguïté des locaux sociaux et administratifs, mais le process de la cuisine n'est pas modifié.

Coût total (remise aux normes, marche en avant, légumerie) : 737 314,00 € HT.

Deuxième proposition : intégrer la légumerie dans la cuisine centrale

Cette proposition va au-delà de la simple légumerie et prends également en considération des améliorations de la cuisine centrale (exemple : chambre froide produits finis s'ouvrant sur une chambre froide répartition qui est en liaison avec les zones de stockage). Ce plan respecte la marche en avant.

Cette proposition ne permet pas de solutionner tous les problèmes de la cuisine : il reste à traiter le problème de l'accès handicapé, le problème de la sécurité du personnel et l'exiguïté des locaux sociaux et administratifs.

La légumerie se trouve au centre de la cuisine et le process de la cuisine n'est pas modifié dans cette solution.

Cette proposition implique une extension au-delà des 50m² présentés. ELIOR revoit les m² supplémentaires de cette extension.

Dans cette proposition, il n'est pas possible d'ouvrir la légumerie à des clients extérieurs. De plus, il n'y a pas de mise sous vide de prévue, donc des équipements supplémentaires seraient à prévoir pour des clients extérieurs.

Coût total (remise aux normes, marche en avant, légumerie) : 528 037,00 € HT.

Cette proposition entraînerait une fermeture de la cuisine centrale de 4 mois minimum.

ELIOR réfléchit encore à d'autres améliorations du plan de la cuisine.

Le groupe ELIOR est prêt à participer au financement de la légumerie à hauteur de 300 000,00 €, répartis entre travaux et fournitures.

L'estimation d'ELIOR de la prolongation du contrat est d'au moins 2 ans, soit 8 ans.

ELIOR n'a pas matière à faire de réelles économies avec la légumerie car le coût de main d'œuvre important.

Il est demandé à ELIOR son avis sur légumerie indépendante ou intégrée à la cuisine centrale. Pour ELIOR, il faudrait déjà revoir l'intérieur et les aspects sécuritaires avant de faire la légumerie car le bâtiment est très vieux, mais la légumerie indépendante leur est plus favorable en raison du manque d'espace à la cuisine centrale.

La ville rappelle qu'il y a peu de partenaires extérieurs favorables à être dépendants de la légumerie et que le territoire de l'auxerrois n'est pas une zone maraîchère, donc il y aurait, à ce jour, peu de clients.

Planning des futurs échanges

Suite à cet entretien, un nouveau fichier de questions a été envoyé le 11 février 2021 pour une réponse au 17 février à 12h00.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Pour ELRES

Le Maire de la Ville d'Auxerre

Crescent MARAULT



VILLE D'AUXERRE

Avis de la Commission Consultative des Services Publics Locaux sur le mode de gestion du service public de la restauration collective

PROCES VERBAL AVIS DE LA COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

En application de l'article L. 1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales, issu de la loi n°2002-276 du 27 février 2002, la CCSPL est consultée pour avis sur le mode de gestion de service public de la restauration collective.

L'an deux mille dix neuf, le mardi 18 juin à 16h30, la Commission composée comme suit :

G. PARIS	Président	Assistaient également
	Membres titulaires	
I. POIFOL-FERREIRA D. ROYCOURT A. KRYWDYK J. RICHET N. AHIL O. BOURGEOIS E. ROY N. DROEGHMANS M. NAVARRE D. MICHEL M. BOURHIS V. DELORME PEEP ASSECO-CFDT UFC QUE CHOISIR – P. GERBAULT AFACA – J-L. DRUETTE AFOC 89 – J. CANOVAS INDECOSA – CGT AVITEC – G. MAHERAULT AMIS DU THEATRE – Y. ROMANO CLCV – B. CHEVILLON		N. CHOQUENOT Direction du Temps de l'Enfant J. BADET Direction Administration T. LETONDOR Générale – Service Commande publique

Y. BIRON S. AOUAMI S. DETREZ P. HENRIAT J-P. BAILLY M. RAPHAT M. BURLET J-P. SOURY S. DEGLIAME S. AZAMAR-KRIER M. OUNES	Membres suppléants	J. BADET T. LETONDOR	Direction Administration Générale – Service de la commande publique
---	-------------------------------	-------------------------	---

s'est réunie afin de se prononcer sur le principe de la gestion du service public de la restauration collective.

Au vu du rapport de présentation ci-joint sur le choix du mode de gestion du service public de la restauration collective, la Commission donne son avis.

Avis de la Commission Consultative des Services Publics Locaux :

Voix pour une gestion en régie : 1

Voix pour une gestion déléguée : 2

Abstention : 2

Avis favorable au principe d'une gestion déléguée pour le service public de la restauration collective, sous réserve d'un cahier des charges contraignant pour le délégataire en termes de circuits courts, d'approvisionnements responsables et de qualité des produits.

Les membres de la commission insistent sur les échéances proches qui contraignent leur avis dans le sens d'une délégation de service public. La reprise en régie d'un tel service nécessiterait des décisions politiques qu'il convient de prendre en amont. Les membres de la commission désirent qu'un réel débat soit mené sur ce mode de gestion à l'issue du futur contrat.





Fait à Auxerre, le 18 juin 2019

Le Président de la Commission

Guy PARIS



Membres titulaires

Denis ROYCOURT 	Olivier BOURGEOIS 
Jean CANOVAS A.F.O.C 89 	Guy MAHERAULT A.V.I.T.E.C 

Membres suppléants

Yves BIRON 
--

VILLE D'AUXERRE**SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE****AVIS SUR LE MODE DE GESTION**

Commission consultative des services publics locaux
(articles L 1411-4 et 1413-1 du CGCT)

dressé le 27/05/2019

En préambule, il est exposé :

La loi 93-122 du 29 janvier 1993 dite « loi Sapin » relative à la lutte contre la corruption, à la transparence de la vie économique et des procédures publiques prévoit que, préalablement à la conclusion de tout contrat de délégation de service public, les collectivités doivent procéder à une mise en concurrence après avoir sollicité l'avis de la commission consultative des services publics locaux sur les modes de gestion possibles du service concerné.

L'article L 1411-4 du code général des collectivités territoriales dispose : « les assemblées délibérantes des collectivités territoriales, de leurs groupements et de leurs établissements publics se prononcent sur le principe de toute délégation de service public après avoir recueilli l'avis de la commission consultative des services publics locaux prévus à l'article L 1413-1. Elles statuent au vu d'un rapport présentant le document contenant les caractéristiques des prestations que doit assurer le délégataire ».

Le présent rapport a donc pour objet de présenter à ladite commission, la nature et l'étendue du service concerné - celui de la restauration collective de la ville, service public administratif - et les différents modes de gestion possibles.

CONTEXTE

Situation actuelle :

Par délibération n° 2014-181 du 18 septembre 2014 , le conseil municipal s'est prononcé sur la délégation de service public comme mode de gestion de la restauration collective de la Ville.

Au terme de la procédure de mise en concurrence, par délibération n° 2015-073 du 25 juin 2015, la société de restauration ELRES dénommée sous sa marque commerciale ELIOR a été retenue. Le traité d'affermage a été signé le 17 juillet 2015. Il a pris effet le 1^{er} septembre 2015 pour une durée de 5 ans. Il s'achèvera donc le 31 août 2020.

Un avenant technique sans incidence financière portant sur le règlement de service de la restauration scolaire a été signé le 10 juin 2018.

Le contrat a été exécuté par le délégataire conformément aux clauses du traité et les rapports annuels ont été produits tel que prévu.

Depuis janvier 2018, il n'y a plus aucun personnel municipal en position de détachement à la cuisine centrale.

Vu l'échéance du contrat, la collectivité doit se prononcer sur le mode de gestion de ce service pour une période allant du 1^{er} septembre 2020 au 31 août 2025.

Enjeux de la restauration collective pour la ville et périmètre du service:

Les enjeux qualitatifs, de santé publique et de développement durable, préoccupations de la ville depuis le 1^{er} contrat intervenu en 2004 ont été renforcés dans le contrat précité et particulièrement la démarche développement durable. Le cahier des charges présidant au fonctionnement du service de la restauration collective de la ville a été précisé.

Ce service est rendu en direction :

- des enfants des écoles et des centres de loisirs (avec leurs encadrants et les personnels techniques),

- des enfants des crèches /multi-accueils,
- du site universitaire,
- des séniors et toute personne momentanément privée d'autonomie pour le service de portage à domicile, service relevant du CCAS,
- des résidents du CHRS.

En plus de la fabrication des repas, le délégataire doit aussi fournir :

- des collations pour les enfants des crèches et le service de portage,
- les denrées pour les repas fabriqués sur place à la crèche municipale Kiehlmann pour cette crèche et le multi-accueil du Pont,
- et l'achat et la distribution de lait dans les écoles chaque fois que la demande en est faite.

En quantité, le périmètre de la délégation est de 292 000 repas. Ce seuil est une référence, déclenchant des clauses financières en cas de non respect dans certaines limites ce qui ne s'est pas produit.

En effet, le nombre total de repas a été dépassé chaque année (tableau joint). On relève des variations selon les catégories de convives.

Les principes généraux d'exploitation pour un tel service sont les suivants :

- assurer la sécurité, la continuité et le bon fonctionnement du service à ses risques et périls,
- respecter l'ensemble de la réglementation applicable notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- et exécuter le service dans les conditions administratives et techniques définies au contrat.

Les missions principales incombant au fermier sont ainsi définies :

- approvisionnement en denrées dans des conditions de qualité définies au contrat pour la fabrication des repas et des collations,
- élaboration des menus,
- fabrication des repas en liaison froide dans une cuisine centrale propriété de la ville, en conformité aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, l'assemblage étant limité à des situations limitativement énumérées,
- organisation de la fabrication des repas et livraison sur les différents sites,
- service en self au restaurant universitaire avec perception du prix des repas et entretien des locaux techniques et des matériels,
- approvisionnement et livraison des denrées à la crèche Kiehlmann,
- *fourniture et livraison de lait dans les écoles, conservation et tenue des stocks,*
- participation à l'animation socio-éducative des repas des enfants,
- gestion administrative des usagers : prise de commandes, facturation, encaissement, recouvrement, participation à la gestion des impayés de la restauration scolaire,
- encadrement et formation du personnel salarié du délégataire (12 personnes au 31 décembre dernier), les tâches administratives et de gestion (facturation, suivi des encaissements, recouvrement..) ainsi que la fonction achat relève du siège,
- contrôles hygiène et sécurité,
- entretien de l'ensemble des biens affermés et des lieux de restauration à l'exception des restaurants scolaires,
- contribution à diverses tâches administratives à la charge de la ville,
- possibilité de prestations spécifiques sur devis.

Le fermier est autorisé, dans des conditions limitées arrêtées au contrat, à fabriquer des

repas pour d'autres que la ville. Cela constitue l'activité extérieure.

Au plan financier, et en dehors de tout ce qui relève de la facturations liées à la production de repas avec les clauses allant avec, le fermier verse 2 redevances à la ville : une redevance d'affermage révisable de 172 300 € toutes taxes (valeur à la signature du contrat) par an et une redevance fixe pour l'activité extérieure de 10 % du chiffre d'affaires ht de cette activité extérieure avec un minimum garanti de 55 000 € toutes taxes comprises.

Perspectives

La ville n'entend pas remettre en cause le périmètre du service ce qui n'exclut pas pour autant des évolutions dans les conditions de rendre le service aux usagers ou encore d'évoluer dans les prestations. Elle n'entend pas non plus se départir de la maîtrise du fonctionnement de ses 10 restaurants scolaires.

La démarche développement durable globale reste l'enjeu. Il en est de même du coût de la restauration collective qui doit rester dans des limites économiques supportables pour la collectivité et pour les familles s'agissant de la restauration des scolaires.

LES DIFFERENTS MODES DE GESTION POSSIBLES

Il convient de rappeler que le service public de la restauration collective est un service public administratif et non un service public industriel et commercial.

Il existe des modes de gestion publique pour un tel service (les régies) et des modes de gestion privée par contrat public (l'affermage et la concession). Il existe également des marchés publics de prestation de service.

Lorsqu'il s'agit de recourir à un tiers, la nature du contrat dépend de l'étendue des besoins à satisfaire.

Dès à présent, il est précisé que **la collectivité n'entend pas se départir de la maîtrise d'ouvrage des travaux qui pourraient être à conduire sur le patrimoine de ce service à savoir la cuisine centrale et les sites de restauration**. Cela conduit donc à éliminer la concession de travaux et de service public.

Peut également être éliminé tout marché ne permettant pas de couvrir l'ensemble des *publics entrant dans le périmètre du service ce qui recouvre le marché de prestation de restauration collective car il porte sur la préparation et la fourniture de repas uniquement aux personnes travaillant dans la collectivité*.

Les différents modes de gestion possibles se distinguent selon qu'il y a recours ou non à un prestataire.

1°) Recours à un prestataire extérieur (il y a alors marché public conclu selon les procédures du code des marchés publics) : 4 possibilités,

- la régie intéressée : c'est un contrat par lequel la collectivité confie à un prestataire de droit public ou de droit privé la gestion, pour son compte, du service tant en dépenses qu'en recettes. Le régisseur est rémunéré par la collectivité. Il perçoit une rémunération comportant un minimum garanti forfaitaire auquel s'ajoute une prime d'intéressement fonction des résultats de l'exploitation. Le régisseur a peu d'autonomie, la collectivité conservant la direction du service, en conserve la charge de l'organisation et la responsabilité du service, l'entretien courant et le

renouvellement. Les tarifs sont fixés en association avec le régisseur qui les perçoit près des usagers pour le compte de la ville.

Tout le poids technique, administratif, financier et les risques du service sont donc portés par la collectivité qui doit garantir les moyens humains et financiers permettant de rendre le service et d'assurer sa gestion. La rémunération doit être incitative pour une amélioration de la gestion ce qui peut être compliqué pour un tel service susceptible de connaître des aléas (caractéristiques du service définies par la collectivité, process technique, crise alimentaire, intempéries avec interdiction de circuler, grève dans les écoles...).

- la gérance est très proche de la régie intéressée. C'est une gestion pour le compte de la ville et moyennant rémunération et la collectivité est tout aussi impliquée
- l'exploitation en marché public a pour objet de confier à un prestataire l'exploitation du service moyennant une rémunération fixe établie à l'avance.

La collectivité conserve la direction et la responsabilité du service qu'elle contrôle. Elle supporte le risque financier en encaissant les recettes perçues par le prestataire auprès des usagers.

La collectivité achète donc une prestation de service ; le régime de TVA est différent selon les catégories de convives.

Ce mode de gestion est en fait davantage une modalité d'organisation d'une régie par une collectivité qui souhaite se faire aider par un professionnel.

- La délégation de service public est un contrat de durée plus ou moins longue par lequel la collectivité, après mise en concurrence sur la base d'un cahier des charges, confie à une personne privée la gestion de l'activité à ses risques et périls.

Un tel contrat se caractérise par le transfert des risques techniques (dont le risque alimentaire), juridiques et financiers au délégataire qui se rémunère sur les usagers.

La rémunération du délégataire est donc fonction du nombre de repas produits. Le délégataire est chargé de facturer et d'encaisser du prix des repas près des usagers selon les tarifs fixés par la collectivité qui maîtrise sa politique sociale.

Le cahier des charges établi par la ville définit précisément l'étendue du service, ses caractéristiques et toutes ses attentes vis à vis du délégataire. Les contrôles, clauses financières et sanctions sont aussi précisées. Le délégataire rend compte annuellement de son activité tel que prévu par la loi.

La concession de service public et l'affermage sont les modes de délégation.

La concession est en général d'une durée plus longue (6 à 10 ans voire 15 lorsqu'il y a des travaux) que l'affermage (de 3 à 5 ans) car des travaux sont financés par le concessionnaire et non par la ville.

L'affermage recouvre donc exclusivement l'exploitation du service. La répartition

des travaux d'entretien et de renouvellement des bâtiments et des matériels travaux entre le fermier et la collectivité propriétaire sont prévus au cahier des charges.

Les biens sont mis à disposition du fermier et ils reviennent de plein droit à la collectivité en fin de contrat sans que le fermier puisse prétendre à un remboursement des frais exposés pour l'entretien des biens confiés.

2°) La gestion en régie

- la régie directe est la gestion de l'activité par la collectivité avec ses services et ses

moyens techniques et financiers pour assurer et garantir toute l'étendue du service.

Elle en a toute la responsabilité compris le risque alimentaire.

Elle doit s'organiser en conséquence pour faire face à toutes les tâches de production et de gestion, des achats de toute nature conformément au code des marchés publics à la facturation, compris ensuite encaissement et recouvrement.

Conformément au code du travail, elle reprend le personnel du délégataire à l'exception du responsable de la cuisine centrale et pourvoit à la création de tous les postes administratifs et/ou techniques nécessaires postes indispensables au service. Elle devra aussi garantir la continuité du service en assurant les remplacements et particulièrement du personnel de production .

Au budget de la collectivité figurent alors toutes les dépenses et recettes liées au service.

Des nuances peuvent être apportées en fonction de la plus ou moins grande autonomie financière que l'on veut donner au service mais cela ne remet pas en cause l'implication directe de la ville.

LES OBJECTIFS DE LA VILLE DANS LA GESTION DE CE SERVICE

Depuis la 1ère délégation signée avec Elios (alors Avenance), la ville s'est engagée dans une amélioration qualitative importante de sa restauration collective et particulièrement en direction des enfants considérés comme public cible. Elle a aussi renforcé sa démarche développement durable en augmentant les composants issus de l'agriculture biologique et en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement.

La ville a des objectifs.

- elle entend poursuivre et renforcer ce que le délégataire a fait dans le respect du cahier des charges,
- elle souhaite que sa restauration collective contribue au développement des productions locales et à la préservation de la ressource en eau et constitue une dynamique pour la restauration scolaire sur le périmètre communautaire,
- elle veut une restauration à un coût supportable pour les familles et pour le budget de la collectivité compris en termes de ressources humaines,
- elle demande un fonctionnement de la cuisine centrale en mesure de garantir la continuité et l'adaptabilité du service et aussi la traçabilité des achats,
- elle n'a pas la capacité de supporter des risques sanitaires, techniques (compris celui de l'interruption de service) et financiers.

La démarche de la ville pour sa restauration collective s'inscrit totalement dans les objectifs de la Loi Agriculture et Alimentation dite Loi Egalim du 2 octobre 2018.

En effet, sur le champ d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous, particulièrement s'agissant de 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité dont des produits bio dans la restauration collective à partir du 1^{er} janvier 2022, la ville va déjà au-delà dans sa DSP actuelle. Egalement, d'autres actions visées par cette loi sont déjà conduites : lutte contre le gaspillage alimentaire près des scolaires et réduction de l'utilisation du plastique puisque, comme demandé au délégataire, depuis fin 2015, les barquettes biodégradables et compostables ont été mises en place pour les plats chauds (le film alimentaire de fond de barquette va au tri sélectif) et les barquettes plastique sont recyclables pour les plats froids. On peut remarquer aussi que le service en self contribue à réduire les conditionnements.

CONCLUSIONS :

Les objectifs de la ville tels qu'ils sont exécutés dans la délégation de service public en cours, permettent de proposer de recourir à nouveau, pour une durée de 5 ans, à ce même mode de gestion pour assurer le service de restauration collective de la ville d'Auxerre.

Il est précisé qu'une délégation de service public par affermage ne signifie pas désengagement de la collectivité.

Un cahier des charges précis, élaboré par la ville, permettra aux candidats de faire leurs propositions.

Il définira :

- l'économie générale du contrat,
- les enjeux qualité et développement durable,
- les moyens mis à disposition pour son exécution,
- les conditions d'exécution du contrat,
- le cadre des dispositions financières (prix des repas et sa décomposition) dont la redevance au titre de la mise à disposition de la cuisine centrale et de l'activité extérieure,
- les dispositions fiscales,
- les modalités de contrôle du fermier,
- et les garanties et sanctions.

Les candidats proposeront les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs. L'ensemble fait l'objet de discussions et de négociations telles que prévues par les textes. Le tout est finalisé dans le contrat de délégation.

VILLE D'AUXERRE

Délégation de service public pour le service public de la Restauration Collective

**PROCÈS VERBAL OUVERTURE DES CANDIDATURES ET
DÉCISION DE LA COMMISSION SUR LES CANDIDATS
ADMIS A DÉPOSER UNE OFFRE**

Vu les articles L1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu l'avis du 18 juin 2019 par lequel la Commission Consultative des Services Publics Locaux s'est prononcée favorablement sur le principe de la délégation de service public comme mode de gestion de la Restauration Collective ;

Vu la délibération du 25 juin 2019 par laquelle le Conseil Municipal s'est prononcé sur le principe de la délégation de service public comme mode de gestion de la Restauration Collective ;

Vu l'avis de concession adressé à la publication le 09 octobre 2019 sur E-Bourgogne, MarchésOnline, au BOAMP/JOUE, ainsi qu'à la revue de presse spécialisée LSA ;

Vu le tableau d'ouverture des candidatures annexé par lequel quatre candidatures ont été remises ;

Le vendredi 06 décembre 2019 à 16h00, la Commission, composée comme suit :

D. ROYCOURT	Président	Assistaient également	
G. PARIS N. AHIL S. DEGLIAME-PELHATE A. KRYWDYK M. BOURHIS	Élus membres titulaires	N. CHOQUENOT	Direction du Temps de l'Enfant
E. ROY M. BURLET J. RICHET	Élus membres suppléants	J. BADET	Direction Administration Générale
			Trésorerie Principale DDCSPP

S. DETREZ E. GERARD-BILLEBAULT			
-----------------------------------	--	--	--

s'est réunie afin de procéder à l'ouverture et à l'analyse des candidatures au regard des garanties professionnelles et financières ; de l'aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public ; du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue par le Code du travail ; de de leur engagement en matière de qualité et développement durable sur les points suivants : préparations maison, travail du frais, saisonnalité, circuits courts d'approvisionnement, lutte contre le gaspillage alimentaire, intérêt pour la légumerie et contribution à sa réalisation et à son fonctionnement.

La commission constate que quatre candidatures ont été remises, il s'agit de :

- API RESTAURATION

Siège - 384, Rue du Général de Gaulle – BP85 – 89370 MONS-EN-BARQUE

- SUD EST RESTAURATION

Siège - 46, Boulevard des Neufs Clés – BP80113 – 71004 MACON CEDEX

- ELRES

Siège - Tour Egée – 11, Allée de l'Arche – 92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

- SOGERES

Siège - 30, Cours de l'Ile Seguin – 92777 BOULOGNE BILLANCOURT CEDEX

EN CONSÉQUENCE, après analyse des candidatures,

La commission

1) Déclare la conformité des candidatures à l'avis de concession
 2) Décide après examen des garanties professionnelles et financières ; de l'aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public ; du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue par le Code du travail ; de de leur engagement en matière de qualité et développement durable sur les points suivants : préparations maison, travail du frais, saisonnalité, circuits courts d'approvisionnement, lutte contre le gaspillage alimentaire, intérêt pour la légumerie et contribution à sa réalisation et à son fonctionnement ; d'admettre les candidats suivants à présenter une offre pour la délégation de service public de la Restauration Collective :

- ELRES
- SOGERES

3) Décide après examen des garanties professionnelles et financières ; de l'aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public ; du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue par le Code du travail ; de de leur engagement en matière de qualité et développement durable sur les points suivants : préparations maison, travail du frais, saisonnalité, circuits courts d'approvisionnement, lutte contre le gaspillage alimentaire, intérêt pour la légumerie et contribution à sa réalisation et à son fonctionnement ; de refuser les candidats suivants à présenter une offre pour la délégation de service public de la Restauration Collective :

- SUD EST RESTAURATION
- API RESTAURATION

Conclusion :

Le document définissant les caractéristiques quantitatives et qualitatives des prestations attendues du délégataire sera remis aux candidats invités à remettre une offre.

La Commission ouvrira les offres lors de la prochaine séance.

Fait à Auxerre, le 13 décembre 2019


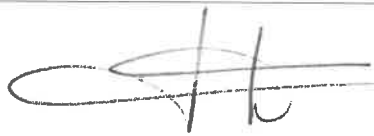
Le Président de la Commission

Denis ROYCOURT

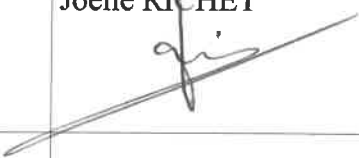


Les membres du jury ayant voix délibérative

Membres titulaires

Guy PARIS 	Najia AHIL abs	Sarah DEGLIAME- PELHATE
Annie KRYWDYK <i>Excusée</i>	Michèle BOURHIS abs	

Membres suppléants

Elodie ROY abs	Martine BURLET <i>Excusée</i>	Joëlle RICHET 
Sylvette DETREZ abs	Elisabeth GERARD- BILLEBAULT abs	

Les membres du jury ayant voix consultative

Trésorerie principale abs	DDCSPP abs
------------------------------	---------------

Service public de la restauration collective - concession

Commission de délégation de service public du 06 décembre 2019 Examen des candidatures

Objet de la procédure - périmètre du service :

Par délibération du conseil municipal n° 2019-082 du 26 juin 2019, il a été décidé de retenir la délégation de service comme mode de gestion du service public de la restauration collective de la ville.

Il est rappelé que ce service s'exerce à partir de la cuisine centrale propriété de la ville où sont produits les repas pour différents publics. Il s'exerce aux frais et risques du délégataire.

Le contrat sera d'une durée de 6 ans et commencera à courir le 1^{er} septembre 2020, la délégation en cours s'achèvant le 31 août 2020.

Variante :

contribuer à la réalisation et au fonctionnement d'une légumerie près de la cuisine centrale.

Publics concernés :

- les enfants des écoles et des centres de loisirs avec leurs encadrants,
- les enfants des crèches,
- le restaurant universitaire,
- le service de portage à domicile,
- et le CHRS ces 2 derniers services relevant du CCAS.

Le nombre de repas estimé pour une année est de 285 000 (ces repas peuvent être des pique-nique ou des repas froids).

Autres prestations à fournir :

- des collations pour la petite enfance et le portage,
- des denrées pour la fabrication des repas à la crèche Kiehlmann,
- de l'épicerie pour les crèches,
- du lait,
- possibilité de prestations spécifiques sur devis.

Les missions confiées :

- acheter des denrées sous signes officiels de qualité,
- conserver et gérer les stocks,
- élaborer les menus,
- fabriquer et livrer les repas en liaison froide et les autres prestations sur les différents sites,
- garantir la sécurité alimentaire et respecter la réglementation en la matière (GEMRCN, PNNS...),
- gérer administrativement les usagers, facturer les repas scolaires aux familles et recouvrer les règlements,
- assurer le service et percevoir le prix des repas près des usagers au restaurant universitaire,
- participer à l'animation socio-éducative des repas des enfants,
- entretenir les matériels et les locaux.

Dossier de candidatures :

Outre les justifications obligatoires à produire tenant à leur situation juridique, professionnelle, fiscale et économique, les candidats avaient à produire des références d'exploitation de service similaire de nature et d'importance comparable au cours des 5 dernières années et une note méthodologique de 4 pages maxi permettant d'apprécier les performances de l'entreprise en matière de qualité des repas, de développement durable et de protection de l'environnement.

Les candidats y devaient aussi décliner leur intérêt pour le projet légumerie.

Critères de sélection des candidatures :

- garanties professionnelles et financières,
- respect de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés prévue au Code du travail (art L5212.1 à L 5212.4),
- aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité de traitement des usagers devant celui-ci,
- engagement en matière de qualité et développement durable sur les points suivants : préparations maison, travail du frais, saisonnalité, circuits courts d'approvisionnement, lutte contre le gaspillage alimentaire, intérêt pour la légumerie et contribution à sa réalisation et à son fonctionnement.

Envoi des avis à la publication : le 09 octobre 2019

Date et heure limites de remise des candidatures : 12 novembre 2019

Réception et nombre de dossier de candidatures :

4 dossiers ont été déposés dans les conditions imparties.

Ouverture des plis (cf rapport)

Candidats : API Restauration, SER Restauration (SER), ELRES et SOGERES,

Analyse :

1°) au plan de la production des pièces hors la note méthodologique :

2 dossiers complets : ELRES et SOGERES

2 dossiers ont des manques :

API Restauration (présentation de la société et des références non complètes, aucune en restauration universitaire,

Sud-Est Restauration(il n'y a pas 3 années de documents bilans, compte de résultat et chiffre d'affaires).

2°) au plan de la note méthodologique :

API Restauration : pas de note méthodologique au sens demandé. Le document est une présentation « lambda » de ce qui se fait en la matière sans aucune réflexion personnalisation pour la ville d'Auxerre, sur le volet légumerie, elle indique seulement avoir un bureau d'étude au sein du groupe API (BET CREAPI) et être en mesure de conseiller.

Sud Est Restauration : les références sont majoritaires dans le domaine de la santé (EPHAD) et celles en restauration scolaire sont de petites unités (les plus grandes sont en collège pour 55 000 et 98 000 repas/an), des références plutôt anciennes, les engagements en matière de développement durable sont dans une plaquette relativement personnalisée pour la ville, aucune mention de légumerie.

ELRES : tous les points demandés pour la note méthodologique sont abordés et il y a engagement de contribuer à l'étude et à la réalisation d'une légumerie qu'elle soit un bâtiment en extension ou non de la cuisine centrale.

SOGERES : tous les points demandés pour la note méthodologique sont abordés. Déclare un intérêt pour la légumerie et mentionne pour cela une expérience de légumerie avec un travail en partenariat avec un ESAT sans qu'apparaisse toutefois clairement si la société a contribué à sa réalisation.

Ces 2 derniers candidats disposent d'un produit informatique (portail) pour gérer les relations avec les familles.

VILLE D'AUXERRE

Délégation de service public pour le service public de la Restauration Collective

**PROCÈS VERBAL D'ANALYSE DES OFFRES ET DÉCISION DE LA
COMMISSION SUR LES CANDIDATS ADMIS AUX NEGOCIATIONS**

Vu les articles L1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu l'avis du 18 juin 2019 par lequel la Commission Consultative des Services Publics Locaux s'est prononcée favorablement sur le principe de la délégation de service public comme mode de gestion de la Restauration Collective ;

Vu la délibération du 25 juin 2019 par laquelle le Conseil Municipal s'est prononcé sur le principe de la délégation de service public comme mode de gestion de la Restauration Collective ;

Vu l'avis de concession adressé à la publication le 09 octobre 2019 sur E-Bourgogne, MarchésOnline, au BOAMP/JOUE, ainsi qu'à la revue de presse spécialisée LSA ;

Vu le procès-verbal en date du 13 décembre 2020 par lequel la Commission a enregistré les candidatures des entreprises SOGERES et ELRES et a admis celles-ci à déposer une offre ;

Le document définissant les caractéristiques quantitatives et qualitatives des prestations attendues du délégataire a été mis en ligne sur la plateforme Territoires Numériques et un courrier a été transmis aux candidats le 28 janvier 2020 qui sont invités à remettre une offre pour le 19 juin 2020.

Le lundi 30 novembre 2020 à 10h00, la Commission, composée comme suit :

E. MIRE DIN	Présidente	Assistaient également	
M. NAVARRE A. BOUROUBA D. ROYCOURT D. MARY N. BOUCHROU	Élus membres titulaires	N. CHOQUENOT A. CLUZEL P. HAVOUIS	Direction du Temps de l'Enfant
		R. ANTHEAUME T. LETONDOR J. BADET	Direction de l'Administration Générale

<p>P. RADET D. AVRILLAULT F. ZIANI S. FEVRE</p>	<p>Élus membres suppléants</p>	<p>F. GOUTTENOIRE</p>	<p>Direction Générale Trésorerie Principale DDCSPP</p>
---	--	-----------------------	--

s'est réunie afin de procéder à l'analyse des offres pour la délégation de service public du service public de la restauration collective et donner un avis sur les candidats admis à négocier.

Les offres suivantes ont été reçues avant la date et heure limite :

- ELRES

Siège - Tour Egée – 11, Allée de l'Arche – 92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

- SOGERES

Siège - 30, Cours de l'Ile Seguin – 92777 BOULOGNE BILLANCOURT CEDEX

Au vu du rapport d'analyse ci-joint, la Commission propose à l'autorité habilitée à entamer des négociations avec les entreprises ELRES et SOGERES.

EN CONSÉQUENCE après analyse des offres,

La Commission

1) Autorise à engager les négociations avec les entreprises ELRES et SOGERES.

Fait à Auxerre, le 30 novembre 2020

La Présidente de la Commission

Emmanuel MIREDIN



Les membres du jury ayant voix délibérative

Membres titulaires

Maud NAVARRE 	Auria BOUROUBA 	Denis ROYCOURT
Dominique MARY 	Nordine BOUCHROU <i>Excusé</i>	

Membres suppléants

Philippe RADET	Dominique AVRILLAULT	Farah ZIANI
Sophie FEVRE		

Les membres du jury ayant voix consultative

Trésorerie principale Thibaut HETTICH	DDCSPP Rémi GONZALEZ
--	-----------------------------

DISP RESTAURATION COLLECTIVE - Valeurs techniques - Analyse des propositions

Société de restauration	ELRES	Note	Note / 60 points	58,00
Critères d'analyse des propositions				
1°) Capacité du délégataire à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter			Note / 30 points	28
Lettre d'engagement du délégataire à respecter les demandes de la ville tenant aux objectifs courts d'approvisionnement, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la qualité des déchets, leur présentation et les demandes de préparations culinaires en cuisine centrale, volonté de transparence de gestion, et dispositif de suivi de la traçabilité des produits avec la ville	<p>« Les services visent à approvisionner : Nous sommes en capacité de vous proposer jusqu'à 55% de produits locaux. Cependant afin d'éviter une certaine redondance, la liste de produits locaux intégrés dans les menus sera présentée et analysé lors des commissions de restauration. Nous faisons ainsi, les kilomètres parcourus entre le champ et la fourchette et proposons des produits locaux de saison. La lutte contre le gaspillage alimentaire: Produire la juste quantité en cuisine centrale, mettre en place un cahier de grammage adapté aux menus des convives afin de respecter les recommandations du GERCEN, contrôler le dépassement de tables de ces restaurants éliminateur et mettre en place des poubelles de tables dans les restaurants maternels, afin d'être en mesure de trier les bio déchets. Ajout des dons aux associations caritatives locales, collecter et valoriser les bio déchets pour créer de l'énergie ou du compost sur la cuisine et dans les restaurants maternels. Transparence et production de justificatifs: La traçabilité de nos achats, avec les fiches techniques de nos produits et de nos recettes à la demande (un rapport de gouvernance présenté tous les 2 mois, indiquant le suivi précis de tous nos engagements contractuels : Local, Bio, Animations, formations, etc. ... tel que présenté dans notre</p>	7,5		
Définition par le délégataire de sa capacité à assurer le service dès le 1^{er} janvier 2021 et en particulier le service de portage	<p>Plan de remplacement du service de restauration collective au 01 janvier 2021 - prestataire actuel et plan de continuité d'activités Résumé de contenu, notamment celle de Cofeef-Essonne ELRES est déjà dans les lieux. Proposition d'un plan de communication au démarrage (livrer information, commission menus, sélection articles sur page Facebook de la Ville...) Un coffret de bienvenue pour les personnes âgées à domicile</p>	6,5		
Réserves éventuelles sur les demandes de la ville : elles doivent être clairement expliquées	<p>Durée de contrat : 6 mois supplémentaire en cas de retard imputable au délégataire Plan entretien - Révisions maintenance : le prestataire souhaite charger au plus tôt la plume de prise en charge du renouvellement de matériels et équipements (LPOCET pour renouvellement et réparation pour leur matériel et équipement) : gestion de répartition des charges de son C pour tout renouvellement du mobilier et petits matériels. Statut des salariés : être en charge des emplois et notamment ceux concernant une priorité d'accès au service pour les usagers en situation d'emploi sans prise en charge par la Ville Pratiques commerciales et éthiques : Conditions préférentielles d'acquisition des produits et trouver l'implémentation d'un contrat contractuelle et d'une mise en demeure préalable recèle sans effet pendant un délai raisonnable pour toutes pénalités de l'article VIII.</p>	7,5		
Contribution à la réalisation d'une Négociée à la cuisine centrale	<p>Etude technique, plans et devisifiés, des travaux et aménagements Dimensionnement des équipements, de délai de mise en œuvre et de chiffrage détaillé des investissements pour être pris en charge par le délégataire Proposition de participation au Financement pourcentage 200 000€ au titre du contrat</p>	6,5		
2°) Mémoire technique comprenant les éléments suivants			Note / 30 points	30
Moyens humains mis à disposition (chef cuisinier, pâtisseries, nutrition et diététique, etc.)	Repère du personnel, 1 directrice de la cuisine, 1 diététicienne	2		
Menus sur 4 semaines (5 jours par semaine pour les convives hors portage et CHRS et sur 7 jours midi et soir pour le portage et CHRS) mois de septembre (compris sans viande) par catégorie de convives avec fiches techniques des différents composants	Menu forestal + 1 menu du chef local/an	2		
Liste des hors d'œuvres et assaisonnements proposés	<p>Liste fournie Pain 100 % local (pain du matin, boulangerie local, Douai Pains) Finesse et locale type «5» - Mousseux St Vincent - Finesse le pain bio type et, Mousseux de Signy, Abbaye, Adrien Finesse des légumes du Sud-Ouest, à Villers BP Autres pâtes : Makal (Italie), Astra (Italie), Fable (Lor et Char)</p> <p>Pain d'huile de palme Crisp de produits fermentés Crisp de légumes (pomme de sécher de bonifon bio, légumes secs de cuisson...) Pain de nos industriels Crisp végétal (type «5» Mousseux + (végétal bio, huile d'olive, huile de noix, huile de colza, moutarde à l'ancienne, etc.) Mince sauté sans œufs, sauce sauce ananas, pastèque, mangue</p> <p>Chefs valeur bio (ARCT) Où du échalote bio (arct) Où du échalote bio et bio blanc cœur (pau dur, amélie...) - origine ?</p>	2		
Liste des viandes et gammes	<p>Liste fournie Boeuf (Charolais, Limousine, Fleuret des pyrénées, Blonde d'Aquitaine) Sauté de bœuf - viande du Terroir - (Hoggar frivo aube 10) Boeuf bio, veau bio, agneau bio, porc bio (Siccha) Steak haché 100 % viande française - Charol - Veau (saucis sous vide, porc rôti, épaule bas carré gamme origine France et local Siccha)</p> <p>Agneau - Pour le rôti, gigot sous vide, d'oson, sauté d'oson Agneau - Pour le sauté, épaule d'agneau, collier (gamme origine France et local Siccha)</p> <p>Porc - 100 % local (saucis de Burtin) sauté, rôti, escalope, côte... - 20 kg filon, Bizzio Brionne-sur-Arrousson Porc - Pour le rôti, long et échine, pour le sauté d'épaule, jambon Jambon blanc, Moutarde Label rouge Pâté, Pâté de Sés, saucisson, saucisse de Toulouse et chipolata (Hoggar frivo - Aube 10)</p>	2		
Liste des volailles et produits à base de volaille et gammes	<p>Liste fournie Volaille classé A et local (LDC Bourgogne) et volaille AB et local (Biodin bio)</p>	2		
Liste des poissons et produits à base de poissons et gammes	<p>Liste fournie Pêche 100 % durable certification MSC et convention Mr Goodfish (offre de poissons issus de pêche responsable) Saumon d'élevage certifié global G.A.P (normes de traçabilité et de sécurité alimentaire sur les bonnes pratiques d'élevage dans l'aquaculture) Les poissons proviennent dans l'ensemble de l'océan Atlantique Nord et du Pacifique</p>	2		
Liste des légumes et gammes	<p>Liste fournie Crudités fraîches à 100 % Légumes 100 % bio et locaux, Fournisseurs de légumes 100 % agriculture raisonnée hors saison (Boucholle, Pomme et d'Arta Green) 100 % de produits de légumes + maison +</p>	2		
Catégories de fruits et mode d'approvisionnement	<p>Liste fournie Fruits 100 % de saison (meilleures opportunités de maturité de fruits de saison proposé par les fournisseurs) 100 % de compotes et purée de fruits + maison +</p>	2		
Liste des pâtisseries et gammes	<p>Liste fournie Pâtisserie 100 % + Maison + Crème dessert chocolat et vanille (AB Gasc de Souilly) Pain d'épice et miel bio (Des cruchons de Mornay, Chateau Chillon)</p>	2		
Description des fromages et produits laitiers	<p>Description fournie Laitages locaux à 100% (fromage à la coupe) Fromages locaux privilégiés (Sommairain, Epinois, Delle de Bourgogne, Chaussero, Régat de Bourgogne, Brillat Savarin, Langres, Osmont Bourgognes...) Fromages locaux (Coulton, Dulin, Linxet, Chaussero, Gasc de Souilly) Lait et fromage blanc 100 % local (Terre des Vins)</p>	2		
Présentation des produits bio et filières	Description fournie	2		
Description des repas de dépannage	<p>Menus de secours conservés sur la cuisine centrale et livrés sur tout ou partie sur restaurants scolaires par le chauffeur livreur Repas approuvés au DELCO longes en cas de panne électrique ou logistique Coupes de viande, ou salade de betterave et maïs, Bœuf et mayonnaise, haricots verts et chips, crème dessert chocolat ou vanille, petit beurre ou galettes et Michel</p>	2		
Contrôles opérés (bactériologiques et mesure de la qualité)	<p>PAIS (plan de maîtrise sanitaire), démarche HACCP, BPH (bonne pratique d'hygiène) Audits d'hygiène 5 fois par an au minima avec rapport et plan d'actions correctifs validés par le directeur qualité alimentaire, analyses bactériologiques (laboratoire Eurofins) Traçabilité des fournisseurs et audits Mesure de la qualité : observatoire du goût, cahier de suggestion, enquête satisfaction des enfants et spécifique pour les personnes âgées (poubelle Bio) à commission des menus 1 commission des menus des enfants</p>	2		
Transport et livraison	<p>Réduction de l'empreinte écologique (préférence circuits courts et approvisionnements locaux) Livraison avec 3 camions au gaz naturel de Ville et/ou électrique et système de globalisation embarquée</p>	2		
Intégration de la loi EGALIM et performance développement durable	<p>Projection de la mise en œuvre de la loi EGALIM (menus sur 4 semaines, 138 repas, 5 compositions ou double choix hors pain bio) : Produits sous le label agricole : 42,8 % Produits sous SMOO (Label rouge, AOP, I.P., etc.) : 9,4 % Produits à haute Valeur Environnementale : 2,9 % Total alimentation durable : 55,1 % Total valeur d'achat des produits éligibles aux critères de la loi EGALIM : 65,1 % Engagement de 50 % de produits locaux</p>	2		
- Au moins 50 % de produits de qualité et durable (à 1er janvier 2022)				
- Information obligatoire par voie d'affichage aux convives (nutrition, part de qualité et du durable existant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable, etc.)	<p>Engagement du prestataire à respecter scrupuleusement toutes les obligations de la loi EGALIM dont celle d'informer 7 fois par an les usagers sur la part de produits bio, locaux ainsi que les démarches entreprises pour l'acquisition de produits issus du commerce équitable Partenariat avec l'association Max Havelaar (300 produits issus du commerce équitable référencés par EVO) Plan de communication et construction d'un plan de relation presse (article de presse, création de page sur le site internet, construction d'une page Facebook...) 50 ateliers sur la nutrition, le petit déjeuner, le développement durable (sur le temps scolaire)</p>			
- Diversification des sources de protéines (1 menu végétarien par semaine)	<p>Menu végétarien à base de protéines végétales, œufs ou fromage 1 fois par semaine - association légumes et céréales (saucis de légumes, pâtes, à la base, etc.) Gâteau végétal (Boulette de légumes, galette de blé, etc.) et préparation pâtisseries (bâtes salées, gâteaux, cakes et tarte)</p>			
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique au plus tard le 1er janvier 2025	Barquettes 100 % biodégradables et compostables (pour les plats chauds), recyclables via la filière curies			
- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	Audit des restaurants scolaires et mise en œuvre de plan d'articles Kits animation + chasse au gasp Fourrière de 3 tables de V (Plan, Chaussero, Marie Hall) Poubelles de table bio déchets pour les restaurants maternels			
- Obligation de proposer à une association habilitée une convention de dons (lutte contre le gaspillage alimentaire)	Dons aux associations locales des excédents alimentaires			
- Préconisation permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans l'assiette	Ajustement des quantités servies sur les aliments les moins consommés et proposition d'un cahier de grammage adapté tenant compte des recommandations du GERCEN			
- Limitation du gaspillage en cuisine	Limitation du gaspillage en cuisine - un outil de gestion est utilisé (logiciel Eber) pour piloter la production des repas et optimiser en réduisant les éventuelles surproductions			
- Valorisation et gestion en cuisine centrale et/ou gestion des surplus de production	Valoriser le pain non présent pour la confection dans le cadre d'un atelier des muffins et cookies Collecte et valorisation des bio déchets des restaurants scolaires (poubelle B&C)			

DSP RESTAURATION COLLECTIVE – Valeur technique - Analyse des propositions

Société de restauration	SOGERES	Note	Note / 60 points	51,50
Critères d'analyse des propositions				
1°) Capacité du délégataire à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter				
			Note / 30 points	24,5
<p>Lettre d'engagement du délégataire à respecter les demandes de la ville tenant aux circuits courts d'approvisionnement, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la qualité des denrées, leur présentation et les demandes de préparations culinaires en cuisine centrale, volonté de transparence de gestion et disponibilité de suivi de la traçabilité des produits avec la ville</p>	<p>Les circuits courts d'approvisionnement : - 10% de circuits court et 10% de produits durables dans les menus - Une offre alimentaire locale que nous souhaitons faire grandir et évoluer en travaillant avec les acteurs de votre territoire et la chambre d'agriculture. La lutte contre le gaspillage alimentaire : - Signature du pacte Ate-Gasp - Attecha des règles d'usage chaque restaurant - 3 animations «Mission AntiGasp» par an dans les cantines - Deux associations locales des excédents alimentaires : collecter et valoriser les bios déchets pour créer de l'énergie ou du compost sur la cuisine et dans les restaurants satellites livrés - Dans les restaurants : 2 bornes de tri avec pesée automatique et 2 collecteurs de pain Transparence et production de justificatifs : - Des indicateurs et tableaux des engagements - Un calendrier de recettes établi en début de contrat - Un outil online pour classer nos échanges produits</p>	7,5		
Déclinaison par le délégataire de sa capacité à assurer le service dès le 1 ^{er} janvier 2021 et en particulier le service de portage.	Pas de retro planning du service de restauration collective au 1 ^{er} janvier 2021, mais plan de continuité d'activité (6 cuisines en Ile de France)	7,5		
Réserve éventuelle sur les demandes de la ville : elles devront être clairement exprimées	Pas de réserve	7,5		
Réserve éventuelle sur les demandes de la ville : elles devront être clairement exprimées	<p>2 mode d'engagement envisagé pour le projet de léguement : - La mise à disposition des services ingénierie dans le cadre de l'étude - La possibilité d'envisager un accompagnement financier selon des modalités à déterminer</p>	2		
2°) Mémoire technique comprenant les éléments suivants				
Moyens humains mis à disposition (chef cuisinier, pâtisier, nutrition et diététicien, etc.)	Reprise du personnel, 1 directrice de cuisine, 2 animatrices intervention autour d'animations ponctuelles (bar à jus, brochettes de fruits...) Diététicienne ?	1	Note / 30 points	27
Menus sur 4 semaines (5 jours par semaine pour les convives hors portage et CHRS et sur 7 jours midi et soir pour le portage et CHRS) mois de septembre (compris sans viande) par catégorie de convives avec fiches techniques des différents composants	Menus fournis	2		
Liste des hors d'oeuvres et assaisonnements proposés	<p>Liste fournie</p> <p>Pain 100 % local (frais du matin, boulangerie local) Quelle boulangerie ? Riz bio ou équivalent à 100 % Confitille bio Alpina (Savoie -73), autres pâtes Pazzani (France, De Cecco (Italie), Marial (Italie) Grand Mère (Alsace 67)) Pâte au blé tendre (terre de pays d'Othe (Pont sur Vanne 89190) Pas d'huile de palme Sauce « Maison » (base de réduction de bouillon, des sacs de cuisson, herbes fraîches et aromatisées) Sauces vinaigrettes 100 % « Maison » (huile d'olive, huile de noix...) Œufs 100 % plein air locaux (Socovo, Sauvignes-Les-Mines 71410, 137 km)</p>	2		
Liste des viandes et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>* Charte du bien être animal signée avec 100 % des producteurs de stades Bœuf 100 % local, ICP Charolais Viande bio 100 % locale (Etrabou) Saucis de veau bio (pâtis la Roche sur yon) Steak haché charolais « socopa » Villefranche Veau : veau côtelé, base cbe charolais (Socov) Saucis d'agneau (origine France), saucis d'agneau bio (Bourgeois) CqR d'agneau (France), gigot d'agneau bio (Bourgeois) Porc 100 % local (SALIC de Butte) - saucis, rôti, escalope, côte. Longe de porc bio (charcut la Roche sur yon) Saucisson de Toulouse (Jean le Pic 76) Chipolata (Daguer Fèves Ard 10) Jambon blanc label rouge (Bernard 44) Charcuterie (noette 45, Salami, Dussan 43)</p>	2		
Liste des volailles et produits à base de volaille et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Volaille 100 % Label rouge (LDC Lusa) Cuisse de poulet Label rouge (Ancormis 44) Filet de poulet, saucis de dinde (Lusa 72)</p>	2		
Liste des poissons et produits à base de poisson et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Pêche 100 % durable certification MSC Fournisseurs : Passion froid, Davige Filet de bœuf (Nouvelle Zélande), Filet de limande, suprême de merlu (Océan Pacifique Nord), Saumonette (Atlantique nord ouest)</p>	2		
Liste des légumes et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Qualités fraîche à 100 % Lentilles 100 % bio et locale Autres produits sec à 100 % bio Légumes d'accompagnement locaux 100 % frais (dès l'ouverture de la légumerie) 100 % des légumes d'accompagnements sont cultivés selon le principe de l'agriculture raisonnée ou agriculture bio</p>	2		
Catégories de fruits et mode d'approvisionnement	<p>Liste fournie</p> <p>Fruits 100 % de saison (fruits à boire, smoothies, mix lait...) Fournisseur de surgelés (Passion froid, Davige, Boudhelle, FRIP) Chor du Rocky et bio Finasse (pour les produits bio) Frites Mc Cain (France) Bonnes (Antilles Françaises) et Ananas (Equateur) Transportés par bateaux Compté « Maison » (achat d'un tamis)</p>	2		
Liste des pâtisseries et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Pâtisserie 100 % « Maison » Cylindre dessert chocolat et vanille AB Gaec de Souilly et Gaec Mont Lassois (Côte d'Or) Pain d'épice, biscuits breichard (Belgique) Pâtisserie « Maison » : fois par mois pour le portage à domicile</p>	2		
Description des fromages et produits laitiers	<p>Description fournie</p> <p>Laitages locaux à 100% (fromage à la coupe) Fournisseurs locaux (Berthaux, Chalange, Delin, Lincet, Gaec de souilly, Pierre qui Vire) Mimolette (Pyrénées) Emmental bio (Meis 54), Edam, Montdri croûte (Espagne), Cheddar (Irlande), Camembert, Coulommier (Vienne 86)</p>	2		
Présentation des produits bio et filières	Description fournie	2		
Description des repas de dépannage	<p>1 menu (conservation à température ambiante) - salade de betterave, thon, haricots verts, compote de pommes (stocké au restaurant scolaire) 1 menu à température négative (Dessalade, steak haché/frites) Menus en boîtes de conserve, et /ou en poche et /ou petit pot</p>	2		
Contrôles opérés (bactériologiques et mesure de la qualité)	<p>Contrôle et audit par laboratoire Eurofins Traçabilité totalement informatisée PMS (Plan de maîtrise sanitaire) PMSI (Plan de maîtrise de la sécurité au travail)</p>	2		
Transport et livraison	<p>Véhicules de livraison au GNV et 2 véhicules électriques Livraison entre 8h30 et 9h00 pour restaurants scolaires / crèches Multi accueil petite enfance ? Efficacité réels avant 9h00 ?</p>	1		
Intégration de la loi Egalim et performance développement durable		1		
- Au moins 50 % de produits de qualité et durable (au 1 ^{er} janvier 2022)	<p>70 % de produits durables en volume d'achats 35 % de produits locaux et labellisés 35 % de produits bio dont 45 % local Soit 50 % de produits locaux totaux</p>			
- Information obligatoire par voie d'affichage aux convives (nutrition, part de qualité et du durable entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable, etc.)	Pas d'information			
- Diversification des sources de protéine (1 menu végétarien par semaine)	<p>Sur 4 menus végétariens sur 20 repas, il est proposé : 2 recettes de plats « maison » (complètes et/ou associant céréales et légumineuses) 1 composant protéique à base d'un produit prêt à l'emploi (ex nugget de blé) 1 composant protéique à base d'œufs</p>			
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique au plus tard le 1 ^{er} janvier 2025	<p>Contenants biodégradables janvier 2021 (100 % végétal, Nutripack, origine France) et/ou réutilisables pour livraison en vrac des préparations froides Polypropylène 17 Barquettes biodégradables et méthanisables produites en France (à horizon 2021/2022)</p>			
- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	<p>SOGERES est signataire de la charte AntiGasp du ministère de l'agriculture Fourniture de : 2 bornes de tri avec pesée automatique 2 collecteurs de pain 2 glçhimètres pour suivre le gaspillage dans les restaurants scolaires 3 animations « mission AntiGasp » par an dans les cantines</p>			
- Obligation de proposer à une association habilitée une convention de dons (lutte contre le gaspillage alimentaire)	Dons aux associations locales des excédents alimentaires			
- Préconisation permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans l'assiette - Limitation du gaspillage en cuisine - Valorisation et gestion en cuisine centrale et/ou gestion des surplus de production	<p>- 1 animation 1 fois par mois amuse-bouche pour goûter en petite quantité sans gaspillage (enfants élémentaire) - Pai de propositions - Sur la cuisine, valorisation des déchets avec les acteurs locaux de la filière</p>			

DSP de la restauration collective 2020 - 2026

Répartition des charges (part fixe, part variable) – comparatif selon les offres

nature des charges	FIXES		VARIABLES		DSP en cours	
	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	fixes	variables
denrées			100,00 %	100,00 %		100,00 %
personnel	90,00 %	50,00 %	10,00 %	50,00 %	100,00 %	
conditionnements			100,00 %	100,00 %		100,00 %
gestion des usagers	100,00 %			100,00 %	80,00 %	20,00 %
autres charges	100,00 %	50,00 %		50,00 %		
frais de siège et de rémunération	100,00 %	50,00 %		50,00 %	100,00 %	
redevance	100,00 %	100,00 %			100,00 %	
portage sénior	100,00 %	100,00 %			90,00 %	10,00 %

Calcul des charges (hors portage) selon décomposition du prix unitaire moyen pondéré

	SOGERES	ELRES
Part fixe	3,34	1,6925
Part variable	2,4	3,8500
Total (PU moyen pondéré) arrondi	5,74	5,5425 5,545
<i>Pour 285 000 repas</i>		
<i>part fixe</i>	<i>951900,00</i>	<i>482362,50</i>
<i>part variable</i>	<i>684000,00</i>	<i>1097250,00</i>
<i>total CA estimé</i>	<i>1635900,00</i>	<i>1579612,50</i>

simulation DSP en cours	
	2,828
	3,024
	5,852

DSP RESTAURATION COLLECTIVE / VALEUR ECONOMIQUE DES OFFRES

critère économique = sur 40

	SOGERES	ELIOR	SOGERES	ELIOR	
1 A) Prix de vente du repas et des prestations sur 20					
Prix par type de repas par convive sur 5 – chaque ligne sur 0,5					
pour 7 catégories de convives					
repas base	moy des prix sans	5,996	5,638	0,47	0,5
Option 1 public cible	moy des 4 + valeur	0,313	0,100	0,16	0,5
Option 2 public cible	idem	0,258	0,090	0,17	0,5
Option 1 autres publics	moy des 2 + valeur	0,140	0,04	0,14	0,5
Option 2 autres publics	idem	0,180	0,065	0,19	0,5
pour menu 4 composants	moy des 5	5,954	5,249	0,44	0,5
pour menu éco-responsable	moy des 5	5,954	5,445	0,46	0,5
pour pique-nique public cible	moy des 4	5,954	3,875	0,33	0,5
pour repas froid public cible	moy des 4	5,954	5,363	0,45	0,5
			<i>Sous-total</i>	2,81	4,5
portage				0,3	0,5
	Sous-total	3,31	1,977	3,11	5
Prix moyen pondéré hors portage (sur 5)		5,74	5,545	4,83	5
Prix autres prestations (sur 5) – chaque ligne sur 1,25					
pour équivalent repas crèche		1,22	1,98	1,25	0,77
pour collation crèche		0,52	0,902	1,25	0,72
pour collation portage		0,73	1,17	1,25	0,78
pour 1 l de lait AB 1/2 écrémé		1,03	1,69	1,25	0,76
	Sous-total			5	3,03
Décomposition des prix : frais de sièges et leur mode de calcul (sur 5)		85500	15105	0,88	5
TOTAL 1 A				13,82	18,03
1 B) Relations financières sur 20 – chaque ligne sur 2,5					
répartition des charges / part charges fixes		3,34	1,6925	1,27	2,5
Montant redevance de base		179350	178000	2,5	2,48
montant redevance activité extérieure		33528	55000	1,52	2,5
mode de révision annuelle – selon formule – simulation		0,99	1,12	2,5	2,21
ajustement selon nombre de repas		3,34	1,675	1,25	2,5
Ré-examen des prix		1	1	2,5	2,5
modèles de paiement proposé aux usagers		1	1	2,5	2,5
recouvrement des impayés et prise en charge		1	1	2,5	2,5
TOTAL 1 B				16,54	19,69
TOTAL 1A + 1B				30,36	37,72

DSP RESTAURATION COLLECTIVE 2021 – 2026

VALEUR DES OFFRES / NOTE / PHASE ANALYSE

	SOGERES	ELRES
1A – Prix de vente des repas et des prestations sur 60		
Par critère d'analyse des propositions		
- capacité du délégataire à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter	24,5	28
- mémoire technique dont qualité des produits	27	30
- intégration de la loi Egalim et performance développement durable		
Sous-total 1A	51,5	58
1B – VALEUR ECONOMIQUE DES OFFRES sur 40		
Prix de vente des repas et des prestations		
- prix par type de repas et convives	3,11	5
- prix moyen pondéré hors portage	4,83	5
- prix autres prestations	5	3,03
- décomposition des prix : frais de siège et mode de calcul	0,88	5
<i>Sous-total</i>	<i>13,82</i>	<i>18,03</i>
Relations financières	16,54	19,69
Sous-total 1B	30,36	37,72
TOTAL	81,86	95,72

DSE RESTAURATION COLLECTIVE – Valeur technique - Analyse des propositions		Note
Société de restauration		ELRES
Critères d'analyse des propositions		
1°) Capacité du délégataire à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter		Note / 30 points
<p>Lettre d'engagement du délégataire à respecter les demandes de la ville tenant aux circuits courts d'approvisionnement, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la qualité des déchets, leur présentation et les demandes de préparations culinaires en cuisine centrale, volonté de transparence de gestion et dispositif de suivi de la traçabilité des produits avec la ville</p>	<p>Les circuits courts d'approvisionnement : Nous sommes en capacité de vous proposer jusqu'à 95% de produits locaux. Proposant afin d'éviter une certaine redondance, le taux de produits locaux intégrés dans les menus sera pondéré et analysé lors des commissions de restauration. Nous limitons ainsi, les kilomètres parcourus entre le champ et la fourchette et proposons des produits locaux de saison. La lutte contre le gaspillage alimentaire Régime de cuisson, notamment celle de Corbeil-Essonnes - Réseaux de cuisson, notamment celle de Corbeil-Essonnes - L'achat est déjà dans les lieux. Proposition d'un plan de communication au démarrage (livret information, commission menus, rédaction article sur page facebook de la Ville.) Un coffret de bienvenue pour les personnes âgées à domicile</p>	7,5
<p>Déclinaison par le délégataire de sa capacité à assurer le service dès le 1^{er} janvier 2021 et en particulier le service de portage</p>	<p>Pas de reprogrammation du service de restauration collective au 01 janvier 2021 – prestataire actuel et plan de continuité d'activité Réseaux de cuisson, notamment celle de Corbeil-Essonnes - L'achat est déjà dans les lieux. Proposition d'un plan de communication au démarrage (livret information, commission menus, rédaction article sur page facebook de la Ville.) Un coffret de bienvenue pour les personnes âgées à domicile</p>	6,5
<p>Réserve éventuelle sur les demandes de la ville : elles devront être clairement exprimées</p>	<p>Bureaux de contrôle : frais supplémentaire en cas de retard imputable au délégataire Pré-entretien, révisions, maintenance : le prestataire s'engage à échanger sur le planning de prise en charge du renouvellement de matériels et équipements (notamment pour renouvellement et réparation pour tous matériels et équipements) - grille de répartition des charges de 600 € pour tout renouvellement de matériel et des menus. Déclarations d'impayés : prise en charge des impayés et notamment ceux concernant une poursuite d'accès au service pour les usagers en situation d'impayés sans prise en charge par la Ville. Sanctions réglementaires et pénales : Conditions préalables d'application des pénalités et évocation/intégration d'un constat contradictoire et d'une mise en demeure préalable restée sans effet pendant un délai imparti pour toutes pénalités de l'article VIII. (Les réponses apportées en référence au contenu du cahier des charges ont satisfait le candidat.</p>	7,5
<p>Contribution à la réalisation d'une légèreté à la cuisine centrale</p>	<p>Etude technique, plans et descriptifs des travaux et aménagements, compris remise à niveau de la cuisine centrale. 2 scénarios : légèreté intégrée et légèreté indépendante Dimensionnement des équipements, délai de mise en œuvre Chiffage détaillé des investissements travaux neufs, remise à niveau et matériels par zone de travail Proposition de participation au financement pour 100 000€ et durée du contrat : + 2 ans Dossier complet dès le départ : compléments techniques sur le fonctionnement apportés lors de l'entretien en cohérence avec le dossier remis avec l'offre.</p>	7,5
2°) Mémoire technique comprenant les éléments suivants :		Note / 30 points
Moyens humains mis à disposition (chef cuisinier, pâtissier, nutrition et diététicienne, etc.)	Reprise du personnel, 1 directrice de la cuisine, 1 diététicienne	2
Menus sur 4 semaines (5 jours par semaine pour les convives hors portage et CHRS et sur 7 jours midi et soir pour le portage et CHRS) mois de septembre (compris sans viande) par catégorie de convives avec fiches techniques des différents composants	Menus fournis + 1 menu du chef local/an	2
Liste des hors d'œuvres et assaisonnements proposés	<p>Liste fournie</p> <p>Pain 100 % local (frais du matin, boulangerie local, David Perrin) Farine bio et locale type 65 - Minimoine St Viscolettes - Farine la pétrine bio type 65, Moulins de Sigy, l'abbaye, Ardenes Pain (sans sucre sans pour 100, épave sans sucre (programme origine France et local Sicaba) Autres pâtes : Markal (Italie), Astra (Italie), Fabre (Loir et Cher)</p> <p>Pas d'huile de palme Pas de produits laitiers Sauce + Maison + (base de réduction de bouillon bio, des sucs de cuisson...) Pas de nos industriels Sauce vinaigrette 100 % + Maison + (vinaigrette basilic, huile d'olive, huile de noix, huile de colza, moutarde à l'ancienne, etc.) Sauce salade sans vinaigre, sauce salade ananas, peston, mangue</p> <p>Oufs nature bio (ABCD) (Eufi dur local bio (Avalde) (Omelette Gamme plein air et bleu blanc coeur (œuf dur, omelette...) origine ? (Les œufs et vos produits sont certifiés Agriculture Biologique d'origine France.</p>	2
Liste des viandes et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>* évaluation des fournisseurs sur le volet social, environnemental et sociétal (bien être animal...) Aecsis, AFNOR, sur la base iso 2600</p> <p>Boeuf (Charolais, Limousine, Fleuret des pyrénées, Blonde d'Aquitaine) Sauté de bœuf + viande du Terroir + (Hugues frères - Aube 10) Bœuf bio, veau bio, agneau bio, porc bio (Sicaba) Steak haché 100 % mince charolais + Charal + Veau (sans sucre sans pour 100, épave sans sucre (programme origine France et local Sicaba) Agneau - Pour le rôt, gigot sans vide, dessossé, selle-dessossé Agneau - Pour le sauté, épaule d'agneau, collier (gamme origine France et local Sicaba) Porc - 100 % local (Eggs de Buis) sauté, rôt, escalope, côtes... -> au Riquis Riquis Riquis-sur-Armançon Poulet - Pour le rôt, longe et échine, pour le sauté (épave, jambon Jambon blanc Madrange Label rouge Pâté, Pâté de foin, saucisson, saucisse de Toulouse et chipolatas (Hugues frères - Aube 10)</p> <p>Nous nous engageons à maintenir un approvisionnement local de viande de porc avec le CAEC de Blain. Nous lui avons fait part de notre souhait d'évoluer vers de la viande de porc « bleu, blanc, rose » mais même si ce n'était pas le cas, cela ne changerait rien à notre engagement global portant sur le volume d'achat de produits éligibles aux critères Egalim.</p>	2
Liste des volailles et produits à base de volaille et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Volaille classe A et local (LDC Bourgogne) et volaille AB et local (Bodin bio)</p>	2
Liste des poissons et produits à base de poisson et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Pêche 100 % durable certification MSC et convention Mr Goodfish (offre de poissons issus de pêche responsable) Saumon d'élevage certifié global (L.P. Normes de traçabilité et de sécurité alimentaire sur les bonnes pratiques d'élevage dans l'aquaculture) Les poissons proviennent dans l'essentiel de l'océan Atlantique Nord et du Pacifique.</p>	2
Liste des légumes et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Croûtes fraîches à 100 % Lentilles 100 % bio et locales, Fournisseurs de légumes 100 % agriculture raisonnée hors saison (Bouhache, Pomona et d'Arta Green) 100 % de purée de légumes + maison</p>	2
Catégories de fruits et mode d'approvisionnement	<p>Liste fournie</p> <p>Fruits 100 % de saison (meilleures opportunités de maturité de fruits de saison proposé par les fournisseurs) 100 % de compotes et puree de fruits + maison +</p>	2
Liste des pâtisseries et gammes	<p>Liste fournie</p> <p>Pâtisserie 100 % + Maison + Creme dessert chocolat et vanille (AB classe de Souilly) Pain d'épice et miel bio (Les rucher du Morvan, Château Chânon)</p>	2
Description des fromages et produits laitiers	<p>Description fournie</p> <p>Laitages locaux à 100% (fromage à la coupe) Fromages locaux privilégiés (Normandais, Epinoises, Délice de Bourgogne, Chaource, Régat de Bourgogne, Billat Savarin, Langres, Crémeux Bourguignon...) Fournisseurs locaux (Dulmot, Delle, Lâcher, Chalmorey, Gae de Souilly) Fromage blanc 100 % local (Pereux Qui Van)</p>	2
Présentation des produits bio et filières	<p>Description fournie</p>	2
Description des repas de dépannage	<p>Menus de secours conservés sur la cuisine centrale et livrés sur tout ou partie sur restaurant scolaires par le chauffeur livreur Repas apertifs ou DLIH longue en cas de panne électrique ou logistique Coupelle de volaille, ou salade de betterave et miel, thon et mayonnaise, haricots verts et chips, crème dessert chocolat ou vanille, petit beurre ou galette et Michel</p>	2
Contrôles opérés (bactériologiques et mesure de la qualité)	<p>PAB (plan de maîtrise sanitaire), démarche HACCP, BPH (bonnes pratiques d'hygiène) Audits d'hygiène 2 fois par an au minima avec rapport et plan d'actions correctifs validés par la direction qualité alimentaire, analyses bactériologiques (laboratoire Eurofins) Traçabilité des fournisseurs et audits Mesure de la qualité : observatoire du goût, cahier de suggestion, enquête satisfaction des enfants et spécifique pour les personnes âgées (société BVV) & commission des menus.</p>	2
Transport et livraison	<p>1 commission des menus des enfants</p>	2
Intégration de la loi EGALIM et performance développement durable	<p>Réduction de l'empreinte écologique (préférence circuits courts et approvisionnements locaux) Livraison avec 3 camions au gaz naturel de Ville et/ou électrique et système de géolocalisation embarquée</p>	2
- Au moins 30 % de produits de qualité et durable (au 1er janvier 2022)	<p>Projection de la mise en œuvre de la loi EGALIM (menus sur 4 semaines, 138 repas, 5 composantes ou double choix hors pain bio) :</p> <p>Produits issus de l'agriculture biologique : 42,8 % Produits sous SICO (label rouge, AOP, etc.) : 9,4 % Produits à haute valeur environnementale : 2,9 %</p> <p>Total alimentation durable : 55,1 % Total valeur d'achat des produits éligibles aux critères de la loi EGALIM : 69,7 %</p> <p>Engagement de 50 % de produits locaux Encouragement et aide aux producteurs pour faire reconnaître la qualité de leur production (labels et autres)</p>	2
Information obligatoire par voie d'affichage aux convives (nutrition, part de qualité et du durable entrant dans la composition des repas servis et démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable, etc.)	<p>Engagement du prestataire à respecter scrupuleusement toutes les obligations de la loi EGALIM dont celle d'informer 1 fois par an les usagers sur la part de produits locaux dans leur panier de plats préparés et sur l'acquisition de produits issus du commerce équitable Partenariat avec l'association Max Havelaar (300 produits issus du commerce équitable référencés par Elvo) Plan de communication au consommateur (affichage dans les tables, articles de presse, création de page sur le site internet, construction d'une page Facebook...) 10 ateliers sur la nutrition, le petit déjeuner, le développement durable (sur le temps scolaire)</p>	2
Diversification des sources de protéines (1 menu végétarien par semaine)	<p>Menu végétarien à base de protéines végétales, œufs ou fromage 1 fois par semaine - association légumineuses et céréales (achard de légumes, pépinière à la besque, etc.) Gamme végétale (soufflette de légumes, galette de blé, etc.) et préparation pâtisserie (barres salées, pizzas, cakes et feni)</p>	2
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique au plus tard le 1er janvier 2025	<p>Barquettes 100 % biodégradables et compostables (pour les plats chauds), recyclables via la filière carton En recherche de barquettes pour le froid biodégradables et compostables pour le 1^{er} janvier 2025 Classe de revoyure en 2024 selon solution trouvée</p>	2
Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	<p>Audit des restaurants scolaires et mise en œuvre de plan d'actions Nis alimentation - chasse au gaspi + Fourniture de 3 tables de 11 (Paris, Clartons, Marie Noë) Poubelles de table bio déchets pour les restaurants maternels</p>	2
Obligation de proposer à une association habilitée une convention de dons (lutte contre le gaspillage alimentaire)	<p>Dans une association locale des excédents alimentaires</p>	2
Préconisation permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans l'assiette	<p>Ajustement des quantités livrées sur les aliments les moins consommés et proposition d'un cahier de grammage ajusté tenant compte des recommandations du GEMERCN</p>	2
Limitation du gaspillage en cuisine	<p>Limitation du gaspillage en cuisine : un outil de gestion est utilisé (logiciel Elkar) pour piloter la production des repas et optimiser en réduisant les éventuelles surproductions</p>	2
Valorisation et gestion en cuisine centrale et/ou gestion des surplus de production	<p>Utiliser le pain non présenté pour la confection dans le cadre d'un atelier des muffins et cookies Collecte et valorisation des bio déchets des restaurants scolaires (société BUREZ)</p>	2

DISF RESTAURATION COLLECTIVE - Valeur technique - Analyse des propositions

Société de restauration	SOGERES	Note
Critères d'analyse des propositions		
1°) Capacité du délégataire à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter		
<p>Lettre d'engagement du délégataire à respecter les demandes de la ville tenant aux circuits courts d'approvisionnement, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la qualité des denrées, leur présentation et les demandes de préparations culinaires en cuisine centrale, volonté de transparence de gestion et disponibilité de suivi de la traçabilité des produits avec la ville</p>	<p>Les circuits courts d'approvisionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80% de circuits courts et 17% de produits élaborés dans les menus • Une offre alimentaire locale que nous souhaitons faire grandir et évoluer en travaillant avec les acteurs de votre territoire et la cuisine d'approvisionnement. <p>La lutte contre le gaspillage alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Signature du pacte Anti-Gasp • Affichage des règles d'or dans chaque restaurant • 3 animations « Mission Anti-Gasp » par an dans les cantines • Dans aux associations locales des excédents alimentaires, collecter et valoriser les bords déchets pour créer de l'énergie ou du compost sur la cuisine et dans les restaurants satellites • Dans les restaurants : 2 bornes de tri avec pesée automatique et 2 collecteurs de pain <p>Transparence et production de justificatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des indicateurs clairs et transparents des engagements • Un calendrier de rencontre établi en début de contrat • Un outil existant pour classer nos échanges Prostate 	7,5
<p>Déclinaison par le délégataire de sa capacité à assurer le service dès le 1^{er} janvier 2021 et en particulier le service de portage.</p>	<p>Rétro planning du service de restauration collective au 01 janvier 2021 et plan de continuité d'activité (6 cuisines en lit de France)</p>	7,5
<p>Réponses éventuelles sur les demandes de la ville : elles doivent être clairement exprimées</p>	<p>Pas de réserve</p>	7,5
<p>Contribution à la réalisation d'une légalité à la cuisine centrale</p>	<p>Pas de dossier remis avec l'offre. A été produit lors des étapes ultérieures.</p> <p>2 modes d'engagement envisagés pour le projet de légalité qui est une légalité intégrée dans la cuisine.</p> <p>Travaux de menu de la cuisine centrale.</p> <p>La part de chacun a été chiffrée ainsi que l'état des matériels nécessaires.</p> <p>Nécessité d'adapter un budget (non chiffré) pour donner des résultats supplémentaires pour régler certaines insuffisances de l'existant.</p> <p>*A mise à disposition des services intégrés dans le cadre de l'étude</p> <p>*La possibilité d'intégrer un aménagement financier selon des modalités à finaliser</p> <p>Participation de SOGERES présentée sous forme d'amortissement entrant dans le coût du repas de montant selon prise en charge coût étude (de l'ordre de 72000 €) et selon coût des matériels (47000 €) avec allongement du contrat à 10 ans dans ce cas.</p>	7,5
2°) Mémoire technique comprenant les éléments suivants :		
<p>Moyens humains mis à disposition (chef cuisinier, pâtissier, nutrition et diététicien, etc.)</p>	<p>Reprise du personnel, 1 directrice de la cuisine, 2 assistantes intervenant autour d'animations postales (bar à jus, brochettes de fruits...)</p>	2
<p>Menus sur 4 semaines (5 jours par semaine pour les convives hors portage et CHRS et sur 7 jours midi et soir pour le portage et CHRS) mois de septembre (compris sans viande) par catégorie de convives avec fiches techniques des différents composants</p>	<p>Menus fournis</p>	2
<p>Liste des hors d'œuvres et assaisonnements proposés</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Pain 100 % local (pain de seigle, boulangerie locale) (Quelle boulangerie ?)</p> <p>Riz bio ou équivalent à 100 %</p> <p>Coquilles bio Alpines (Savoie 73), autres pâtes Pannoni (France), De Cecco (Italie), Marhal (Italie) Grand Mère (Alsace 67)</p> <p>Pâte au blé tendre (meunier de pays d'Ouche (Pont sur Vienne 89300))</p> <p>Pan d'aïoli de palme</p> <p>Sauces « Maison » (base de réduction de bouillon, des saucis de cuisson, herbes fraîches et aromatisées)</p> <p>Sauces vinaigrettes 100 % « Maison » (huile d'olive, huile de noix...)</p> <p>(Œufs 100 % plein air locaux (Socovo, Sauvignes-Les-Mines 74140, 137 km))</p> <p>Le pain sera bien livré par le boulanger comme. Si celui-ci ne le pouvait pas, le pain sera livré par SOGERES et il ne sera pas dans la partie rétro planning du contrat.</p> <p>SOGERES est en contact avec d'autres producteurs qui pourraient également pourvoir aux besoins en pâtes BIO comme TEARIL de la Fregiate à Lison ou les Fromentiers à Chevannes pour les pâtes conventionnelles</p>	2
<p>Liste des viandes et gammes</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Pain 100 % local (pain de seigle, boulangerie locale) (Quelle boulangerie ?)</p> <p>Riz bio ou équivalent à 100 %</p> <p>Coquilles bio Alpines (Savoie 73), autres pâtes Pannoni (France), De Cecco (Italie), Marhal (Italie) Grand Mère (Alsace 67)</p> <p>Pâte au blé tendre (meunier de pays d'Ouche (Pont sur Vienne 89300))</p> <p>Pan d'aïoli de palme</p> <p>Sauces « Maison » (base de réduction de bouillon, des saucis de cuisson, herbes fraîches et aromatisées)</p> <p>Sauces vinaigrettes 100 % « Maison » (huile d'olive, huile de noix...)</p> <p>(Œufs 100 % plein air locaux (Socovo, Sauvignes-Les-Mines 74140, 137 km))</p> <p>Le pain sera bien livré par le boulanger comme. Si celui-ci ne le pouvait pas, le pain sera livré par SOGERES et il ne sera pas dans la partie rétro planning du contrat.</p> <p>SOGERES est en contact avec d'autres producteurs qui pourraient également pourvoir aux besoins en pâtes BIO comme TEARIL de la Fregiate à Lison ou les Fromentiers à Chevannes pour les pâtes conventionnelles</p>	2
<p>Liste des volailles et produits à base de volaille et gammes</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Volaille 100 % Label rouge (LDC Local)</p> <p>Cuisse de poulet Label rouge (Anomix44)</p> <p>Filet de poulet, sauté de dinde (Local 73)</p>	2
<p>Liste des poissons et produits à base de poisson et gammes</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Poisson 100 % double certification MSC</p> <p>Fournisseurs : Passion froid, Davigel</p> <p>Filet de hoki (Nouvelle Zélande), Filet de limande, suprême de merlu (Océan Pacifique Nord), Saumonette (Atlantique nord ouest)</p>	2
<p>Liste des légumes et gammes</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Croûtes fraîches à 100 %</p> <p>Les légumes 100 % bio et locaux</p> <p>Autres produits secs à 100 % bio</p> <p>Légumes d'accompagnement locaux 100 % frais (dans l'attente de la légalité)</p> <p>100 % des légumes d'accompagnement sont cultivés selon le principe de l'agriculture raisonnée ou agriculture bio</p>	2
<p>Catégories de fruits et mode d'approvisionnement</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Fruits 100 % de saison (fruits à boire, smoothies, mix lait...) Fournisseur de surgelés (Passion froid, Davigel, Bonduelle, FRYE Cise du Rocher et bio France (pour les produits bio) Prime Mc Cain (France) Bananes (Antilles françaises) et Ananas (Equateur) transportés par bateau Compost « Maison » (achat d'un tannin)</p>	2
<p>Liste des pâtisseries et gammes</p>	<p>Liste fournie</p> <p>Pâtisserie 100 % « Maison »</p> <p>Crème dessert chocolat et vanille AB Gace de Souilly et Gace Mont Lassois (Côte d'Or)</p> <p>Pain d'épice, biscuiterie Bitchard (Belgique)</p> <p>1 pâtisserie « Maison » fois par mois pour le portage à domicile</p> <p>Le pain d'épices Belge est une erreur revue par SOGERES</p>	2
<p>Description des fromages et produits laitiers</p>	<p>Description fournie</p> <p>Laitages locaux à 100% (fromage à la coupe)</p> <p>Fournisseurs locaux (Berthaux, Chalancery, Delin, Linoet, Gace de souilly, Pierre qui Vire)</p> <p>Mimodier (Pays bas)</p> <p>Emmental bio (Meix 54), Edam, Montcadi croûte (Espagne), Cheddar (Irlande), Camembert/Coulommier (Vienne 86)</p> <p>Les fromages proposés au sein de nos menus ont été choisis de manière à apporter une variété satisfaisante et à respecter les aspects nutritionnels recommandés ainsi qu'un équilibre économique cohérent.</p> <p>Les fromages de pays européens (autre que français) seront bien d'appellation d'origine.</p>	2
<p>Présentation des produits bio et filières</p>	<p>Description fournie</p>	2
<p>Description des repas de dépannage</p>	<p>1 menu (conservation à température ambiante) - salade de betterave, thon, haricots verts, compote de pommes (stocké au restaurant scolaire)</p> <p>1 menu à température négative (brandade, steak haché/frites)</p> <p>Menus en boîtes de conserve, et / ou en poche et / ou petit pot</p>	2
<p>Contrôles opérés (bactériologiques et mesure de la qualité)</p>	<p>Contrôle et audit par laboratoire Eurofins</p> <p>Traçabilité totalement informatisée</p> <p>PMES (Plan de maîtrise sanitaire)</p> <p>PMST (Plan de maîtrise de la sécurité au travail)</p>	2
<p>Transport et livraison</p>	<p>Véhicules de livraison au gaz et 2 véhicules électriques</p> <p>Organisation des livraisons à revoir encore pour respecter les demandes du cahier des charges telles que précitées lors des échanges</p> <p>Si zème camion nécessaire = 35 (87 €)</p>	1
<p>Intégration de la loi Egalim et performance développement durable</p>	<p>70 % de produits élaborés en volume d'achats</p> <p>35 % de produits locaux et bio</p> <p>35 % de produits bio dont 45 % local</p> <p>Soit 90 % de produits locaux bio</p>	1,5
<p>- Au moins 50 % de produits de qualité et durable (au 1^{er} janvier 2022)</p>	<p>Engagement du prestataire à respecter scrupuleusement toutes les obligations de la loi EGALIM dont celle d'informer à fois par an les usagers sur la part de produits bio, locaux ainsi que les démarches entreprises pour l'acquisition de produits issus des commerces équitables</p> <p>Menus végétariens à base de protéines végétales, œufs ou fromage 1 fois par semaine</p> <p>Pas de proposition de communication aux familles (obligatoire par voie d'affichage aux convives)</p>	
<p>- Information obligatoire par voie d'affichage aux convives (nutrition, part de qualité et du durable entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable, etc.)</p>	<p>Sur 4 menus végétariens sur 20 repas, il est proposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 recettes de plats « maison » (complets et/ou associant céréales et légumineuses) 1 composant protéique à base d'un produit prêt à l'emploi (ex magret de file) 1 composant protéique à base d'œufs 	
<p>- Diversification des sources de protéine (1 menu végétarien par semaine)</p>	<p>Pour le chaud, contenants biodégradables janvier 2021 (100 % végétal, Nutpack)</p> <p>Pour le froid en service à table livraison en vrac assés et plats de service fournis par le délégataire d'ici le 1^{er} janvier 2022</p> <p>Préparations froides : si service en barquettes bio dégradables pour service à table + 0,02 par couvert (plats de service)</p> <p>Barquettes biodégradables et méthanables pour le chaud produites en France (à horizon 2021/2022)</p>	
<p>- Intentionnel des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique au plus tard le 31 janvier 2022</p>	<p>SOGERES est signataire de la charte Antigaspi du ministère de l'Agriculture</p> <p>Fourniture de :</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 bornes de tri avec pesée automatique 2 collecteurs de pain 2 déchets pour suivre le gaspillage dans les restaurants scolaires 3 animations « mission Antigaspi » par an dans les cantines 	
<p>- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire</p>	<p>Doss aux associations locales des excédents alimentaires</p>	
<p>- Obligation de proposer à une association habilitée une convention de dons (lettre contre le gaspillage alimentaire)</p>	<p>- 1 animation 1 fois par mois amuse-bouche pour goûter en petite quantité sans gaspillage (enfants élémentaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pas de proposition - Sur la cuisine, valorisation des déchets avec les acteurs locaux de la filière 	
<p>- Préconisation permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans l'assiette</p>		
<p>- Limitation du gaspillage en cuisine</p>		
<p>- Valorisation et gestion en cuisine centrale et/ou gestion des surplus de production</p>		

Note / 60 points 59

Note / 30 points 30

Note pondérée / 30 points 29

Répartition des charges (pour calcul de ré-ajustement)

(doc final)

nature des charges	prix moyen	SOGERES		fixes	variables
	pondéré	fixes	variables	soit	soit
denrées	1,973		100,00 %		1,973
personnel	1,594	90,00 %	10,00 %	1,435	0,159
conditionnements	0,228		100,00 %		0,228
gestion des usagers	0,109	100,00 %		0,109	
autres charges	0,601	100,00 %		0,601	
frais de siège et de rémur	0,241	100,00 %		0,241	
redevance	0,621	100,00 %		0,621	
total ht	5,367			3,007	2,360
portage sénior	0,325	100,00 %		0,325	
simulation si ré-ajustement – 10 % Si 230 000	5,692			3,332	2,36

nature des charges	prix moyen	ELRES		fixes	variables
	pondéré	fixes	variables	soit	soit
denrées	2,535		100,00 %		2,535
personnel	1,577	50,00 %	50,00 %	0,789	0,789
conditionnements	0,154		100,00 %		0,154
gestion des usagers	0,089		100,00 %		0,089
autres charges	0,505	50,00 %	50,00 %	0,253	0,253
frais de siège	0,053	50,00 %	50,00 %	0,027	0,027
redevance	0,625	100,00 %		0,625	
total ht	5,538			1,693	3,85
portage sénior	0,194	100,00 %		0,194	
	5,732			1,887	3,85

DSP de la restauration collective 2021 - 2026

Répartition des charges (part fixe, part variable) – comparatif selon les offres

nature des charges	FIXES		VARIABLES		DSP en cours	
	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	fixes	variables
denrées			100,00 %	100,00 %		100,00 %
personnel	90,00 %	50,00 %	10,00 %	50,00 %	100,00 %	
conditionnements			100,00 %	100,00 %		100,00 %
gestion des usagers	100,00 %			100,00 %	80,00 %	20,00 %
autres charges	100,00 %	50,00 %		50,00 %		
frais de siège et de rémunération	100,00 %	50,00 %		50,00 %	100,00 %	
redevance	100,00 %	100,00 %			100,00 %	
portage sénior	100,00 %	100,00 %			90,00 %	10,00 %

Calcul des charges (hors portage) selon décomposition du prix unitaire moyen pondéré

	SOGERES	ELRES
Part fixe	3,332	1,887
Part variable	2,360	3,845
Total (PU moyen pondéré) arrondi	5,692	5,732
<i>Pour 285 000 repas</i>		
<i>part fixe</i>	949620,00	537795,00
<i>part variable</i>	672600,00	1095825,00
<i>total CA estimé</i>	1622220,00	1633620,00

simulation DSP en cours	
	2,828
	3,024
	5,852

DELEGATION DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (26/04/2021 – 31/08/2026) – OFFRES DE PRIX HT - **BPU comparatif final**

menu 5 composants	public des écoles et centres de loisirs						enfants des crèches		restaurant universitaire	service de portage		CHRS		prix moyen pondéré			actuel ELRES
	maternels		élémentaires		adultes		7500 repas		17000 repas		28000 repas		12000 repas		285000 repas		
	70000 repas		128500 repas		22000 repas		7500 repas		17000 repas		28000 repas		12000 repas		285000 repas		
	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	SOGERES	ELRES	
denrées	1,647	2,123	1,948	2,457	2,115	3,197	1,584	1,763	2,121	2,977	2,473	3,22	2,612	2,827	1,973	2,535	2,761
personnel	1,485	1,577	1,485	1,577	1,485	1,577	1,485	1,577	3,307	1,577	1,485	1,577	1,485	1,577	1,594	1,577	1,531
conditionnements	0,167	0,109	0,167	0,149	0,167	0,168	0,249	0,099	0,167	0,039	0,644	0,357	0,456	0,168	0,228	0,154	0,117
gestion usagers	0,154	0,128	0,154	0,128	0	0	0,00	0	0,031	0	0	0	0	0	0,109	0,089	0,727
autres charges	0,601	0,505	0,601	0,505	0,601	0,505	0,601	0,505	0,601	0,505	0,601	0,505	0,601	0,505	0,601	0,505	
amortissements	0,000	0	0,000	0	0,000	0	0,000	0	0,000	0	0,000	0	0,000	0	0,000	0	
frais de siège	0,241	0,053	0,241	0,053	0,241	0,053	0,241	0,053	0,241	0,053	0,241	0,053	0,241	0,053	0,241	0,053	0,052
total ht	4,295	4,495	4,596	4,869	4,609	5,50	4,160	3,997	6,468	5,151	5,444	5,712	5,395	5,13	4,746	4,913	5,188
redevance	0,621	0,625	0,621	0,625	0,621	0,625	0,621	0,625	0,621	0,625	0,621	0,625	0,621	0,625	0,621	0,625	0,663
total ht	4,916	5,12	5,217	5,494	5,230	6,125	4,781	4,622	7,089	5,776	6,065	6,337	6,016	5,755	5,367	5,538	5,851
surcoût portage											3,308	1,977			0,325	0,194	
total portage ht											9,373	8,314			5,692	5,733	6,044
total repas ttc	5,19	5,402	5,50	5,796	5,52	6,462	5,04	4,876	7,80	6,094	9,889	8,771	6,35	6,072	6,005	6,048	
4 composants ht	4,916	4,930	5,217	5,284	5,230	5,885	4,781	4,522	7,089	5,536							
menu végétarien ht	4,916	5,120	5,217	5,494	5,230	6,125	4,781	4,622	7,089	5,776							
incidence option 1 ht	0,22	0,09	0,35	0,10	0,44	0,13	0,24	0,08	0,18	0,04	0,10	0,04			0,27	0,086	
soit PU HT	5,136	5,210	5,567	5,594	5,67	6,255	5,021	4,702	7,269	5,816	9,473	8,354					
incidence option 2 ht	0,17	0,08	0,30	0,09	0,35	0,12	0,21	0,07	0,22	0,065	0,14	0,065			0,24	0,082	
soit PU HT	5,086	5,200	5,517	5,584	5,58	6,245	4,991	4,692	7,309	5,841	9,513	8,379					
Pique-nique ht	4,916	3,875	5,217	3,875	5,230	3,875	4,781	3,875									
repas froid ht	4,916	5,120	5,217	5,494	5,230	6,125	4,781	4,622									
collation ht							0,565	0,902			0,725	1,17					
équivalent repas ht							1,584	1,980									
PU litre lait AB 1/2 ht	1,03	1,69															
Prix actuels repas HT		5,608		5,772		6,219		5,188		5,702		8,600		5,216		6,044	
Pique-nique ht		4,056		4,056		4,056											
équivalent repas ht								1,969									
collations ht								0,94				1,185					

DSP RESTAURATION COLLECTIVE / VALEUR ECONOMIQUE DES OFFRES – critère économique sur 40

		SOGERES	ELIOR	SOGERES	ELIOR
1 A) Prix de vente du repas et des prestations sur 20					
Prix par type de repas par convive sur 5 – chaque ligne sur 0,5					
pour 7 catégories de convives					
repas base	moy des prix sans portage	5,616	5,604	0,499	0,5
Option 1 public cible	moy des 4 + values	0,313	0,100	0,160	0,5
Option 2 public cible	idem	0,258	0,090	0,174	0,5
Option 1 autres publics	moy des 2 + values	0,140	0,040	0,143	0,5
Option 2 autres publics	idem	0,180	0,650	0,500	0,139
pour menu 4 composants	moy des 5	5,447	5,231	0,480	0,5
pour menu végétarien (éco-responsables)	moy des 5	5,447	5,427	0,498	0,5
pour pique-nique public cible	moy des 4	5,036	3,875	0,385	0,5
pour repas froid public cible	moy des 4	5,036	5,340	0,50	0,472
				<i>Ss-total</i>	
portage		3,308	1,977	3,339	4,111
	Sous-total			0,299	0,5
				3,638	4,611
Prix moyen pondéré hors portage (sur 5)		5,367	5,538	5,00	4,846
Prix autres prestations (sur 5) – chaque ligne sur 1,25					
pour équivalent repas crèche		1,584	1,98	1,25	1
pour collation crèche		0,565	0,902	1,25	0,783
pour collation portage		0,725	1,17	1,25	0,775
pour 1 l de lait AB 1/2 écrémé		1,03	1,69	1,25	0,762
	Sous-total			5	3,32
Décomposition des prix : frais de sièges et leur mode de calcul (sur 5)		19950	15105	3,786	5
Sogérés 0,07 + rém de 0,71					
Elrès 0,053, pas de rém identifiée					
TOTAL 1 A				17,42	17,777
1 B) Relations financières sur 20 – chaque ligne sur 2,5					
répartition des charges / part charges fixes		3,332	1,887	1,416	2,5
Montant redevance de base		179350	178000	2,500	2,48
montant redevance activité extérieure		10000	55000	0,455	2,5
mode de révision annuelle – selon formule – simulation		0,99	1,12	2,5	2,21
ajustement selon nombre de repas		3,332	1,887	1,416	2,5
Ré-examen des prix		1	1	2,5	2,5
modes de paiement proposé aux usagers		1	1	2,5	2,5
recouvrement des impayés et prise en charge		20000	2000	2,5	0,25
TOTAL 1B				15,787	17,44
TOTAL 1A + 1B				33,211	35,217

DSP RESTAURATION COLLECTIVE

Synthèse analyse technique et financière des offres

	SOGERES	ELIOR
VALEUR TECHNIQUE / 60 points		
1) Capacité du délégataire à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter / 30 pts	30	29
2) Mémoire technique / 30 pts	28,5	30
Total / 60 pts	58,5	59
VALEUR FINANCIERE / 40 points		
1) Prix de vente du repas et des prestations / 20 pts	17,42	17,777
2) Relations financières / 20 pts	15,787	17,44
Total / 40 pts	33,207	35,217
Total / 100 points	91,707	94,217

VILLE D'AUXERRE

DELEGATION DU SERVICE PUBLIC

de la

RESTAURATION COLLECTIVE 26/04/2021 – 31/08/2026

Rapport sur le choix du délégataire et l'économie générale du contrat

En préambule, il est exposé :

Le présent rapport est établi en application des articles L 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

Il a pour objet de :

- rappeler le déroulement de la procédure,
- présenter les motifs du choix du candidat
- exposer l'économie générale du contrat de délégation du service public de la restauration collective de la ville.

La date d'entrée en vigueur du contrat à intervenir est fixée au 26 avril 2021 pour les raisons exposées ci-après. La date retenue pour le commencement du contrat est une échéance de rentrée scolaire ce qui convient dans les relations aux familles ayant des enfants inscrits à la restauration scolaire et particulièrement s'il y a arrivée d'un nouveau délégataire.

Sa date d'échéance est le 31 août 2026, soit une durée de 5 ans, 4 mois et 5 jours.

Les principales caractéristiques de cette délégation figuraient à l'avis d'appel public à candidatures (AAPC) soit :

Le périmètre de la délégation est d'environ 285 000 repas par an excepté pour la 1ère année qui est incomplète et a été estimée à 85 600 repas.

Ce service est rendu en direction :

- des enfants des écoles et des centres de loisirs (avec leurs encadrants et les personnels techniques des offices),
- des enfants des crèches / multi-accueil,
- du site universitaire,
- des seniors et toute personne momentanément privée d'autonomie pour le service de portage à domicile, service relevant du CCAS,
- du CHRS géré par le CCAS.

En plus de la fabrication des repas (compris repas froids et pique-niques), le délégataire doit aussi fournir :

- des collations pour les enfants des crèches et le service de portage,

- les denrées pour les repas fabriqués sur place à la Crèche Kiehlmann pour cette crèche et le multi-accueil du Pont et de l'épicerie pour tous les établissements d'accueil de jeunes enfants,
- l'achat et la distribution de lait dans les écoles chaque fois que la demande en est faite.

Les principes généraux d'exploitation pour un tel service sont les suivants :

- assurer la sécurité, la continuité et le bon fonctionnement du service à ses risques et périls,
- respecter l'ensemble de la réglementation applicable notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- exécuter le service dans les conditions administratives et techniques définies au cahier des clauses particulières.

Les missions principales incombant au fermier sont ainsi définies :

- approvisionnement en denrées dans des conditions de qualité définies au cahier des charges pour la fabrication des repas et des collations,
- élaboration des menus,
- fabrication des repas en liaison froide dans une cuisine centrale propriété de la Ville, en conformité aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur,
- organisation de la fabrication des repas et livraison sur les différents sites et points de portage,
- service en self dans le restaurant universitaire avec perception du prix des repas et entretien des locaux techniques et des matériels,
- approvisionnement et livraison des denrées à la crèche Kiehlmann,
- fourniture et livraison de lait dans les écoles, conservation et tenue des stocks,
- participation à l'animation socio-éducative des repas des enfants,
- gestion administrative des usagers : prise de commandes, facturation, encaissement, recouvrement, participation à la gestion des impayés de la restauration scolaire,
- encadrement et formation du personnel salarié du délégataire,
- contrôles hygiène et sécurité,
- entretien de l'ensemble des biens affermés,
- contribution à diverses tâches administratives du champ.

Le contenu et la qualité du service attendu du délégataire est défini dans un cahier des charges exposé dans ce qui va suivre.

Déroulement de la procédure :

Le choix de la délégation de service public comme mode de gestion du service de la restauration collective de la ville relève de la délibération du conseil municipal n°2019-082 du 25 juin 2019.

Cette délégation inclut les services de restauration gérés par le Centre Communal d'Action Sociale qui avait aussi délibéré en ce sens.

La procédure se déroule en 2 phases qui sont l'appel de candidatures et les offres pour les candidats dont le dossier a été retenu.

La procédure pour la phase offres a vu son échéance reportée en raison de la crise sanitaire de la COVID 19 afin de garantir des conditions de mise en concurrence satisfaisantes, ce que permettait l'ordonnance n°2020-319 du 25 mars 2020. Des délais supplémentaires pour les négociations ont été nécessaires pour les mêmes raisons.

Phase appel à candidatures :

L'avis d'appel à candidatures requis par les textes a été publié le 09 octobre 2019 sur la plateforme Territoires Numériques, au BOAMP, au JOUE, sur le site MarchésOnline et à la revue spécialisée LSA.

La date limite de remise des candidatures avait été fixée au 12 novembre 2019 à 12:00.

Quatre (4) dossiers ont été réceptionnés.

La commission de délégation de service public constituée par délibération du conseil municipal du 25 juin 2019, s'est réunie le 13 décembre 2019 pour examiner les 4 dossiers de candidatures reçus SUD EST RESTAURATION, ELRES (marque commerciale ELIOR), API RESTAURATION, SOGERES).

De l'examen de l'ensemble des références et pièces requises, la commission a retenu 2 candidatures SOGERES et ELRES ainsi admises à présenter une offre dans le cadre de la procédure de délégation de service public engagée.

Phase offres :

Le dossier adressé aux 2 candidats comprenait le règlement de consultation, le cahier des charges avec ses annexes et les cadres de réponse pour les propositions financières.

L'ensemble définissait les caractéristiques quantitatives et qualitatives des prestations attendues par la ville.

La partie économique comprenait les offres de prix unitaires des repas (avec un cadre de décomposition de ces prix), les modalités de leur révision, de leur ajustement et de leur réexamen, les propositions de redevances, et les relations financières avec les usagers (facturation et impayés) et avec la collectivité.

La date limite de remise des offres fixée initialement au 10 avril 2020 avait été repoussée au 19 juin 2020.

Les offres étaient à faire selon **une offre de base** (en faisant ressortir le prix moyen pondéré du repas) et **des options** adaptées selon les catégories de convives.

1°) Pour le public enfant (des écoles, des centres de loisirs et des crèches/multi-accueils) dit « public cible » (avec leurs encadrants) :

Offre de base :

- les composants AB représenteront 40 % de l'ensemble des composants,
- la viande AB sera présentée 2 fois dans un cycle de 10 repas,
- 2 services de pain bio par semaine.

Option 1 :

- les composants AB représenteront 50 % de l'ensemble des composants,
- la viande AB sera présentée 2 fois tous les 10 repas,
- pain : sans changement.

Option 2 :

- les composants AB représenteront 50 % de l'ensemble des composants,
- la viande AB sera présentée 1 fois tous les 10 repas,
- pain sans changement.

2°) Pour les autres publics adultes (restauration universitaire, service de portage et CHRS)

Offre de base restaurant universitaire et portage :

- les composants AB représenteront 20 % de l'ensemble des composants,
- services de pain bio à la demande du service restauration.

Option 1: les composants AB représenteront 20 % de l'ensemble des composants et la viande AB sera présentée une fois tous les 10 repas.

Option 2: les composants AB représenteront 25 % de l'ensemble des composants.

Offre de base service CHRS :

- les composants AB représenteront 20 % de l'ensemble des composants,
- possibilité de pains spéciaux (sésame, céréales...) selon demande de la commission des menus.

3°) Des prix unitaires étaient aussi demandés par catégorie de convives pour des :

- repas pique-nique,
- repas froid,
- repas 4 composants,
- repas végétariens.

4°) Des prix unitaires de prestations étaient à fournir sans quantification précise :

- prix en équivalent repas de la fourniture des denrées pour la crèche Kiehlmann,
- prix de la collation adulte service portage,
- prix de la collation pour les enfants des crèches,
- prix du litre de lait AB 1/2 écrémé.

Les offres devaient aussi contenir :

- la décomposition des prix unitaires selon une grille précise (denrées, personnel, conditionnements, gestion des usagers, frais de siège et part de la redevance),
- le prix moyen pondéré,
- la répartition des charges (fixes, variables et mixtes) dans ce prix moyen pondéré,
- une formule de révision des prix,
- les propositions de redevance de base (par rapport à l'étendue du service) et de redevance pour l'activité extérieure autorisée selon des conditions précises tenant au volume d'activité et aux secteurs dont relève la clientèle (social, éducatif, hospitalier),
- les conditions d'ajustement et de ré-examen des prix,
- les modalités des relations financières avec la collectivité.

Pour la partie technique, il était demandé aux candidats de décliner leur capacité à satisfaire les demandes de la ville et s'y adapter. Un mémoire technique était à produire portant sur les moyens humains, les menus, les composants, les filières, les repas de dépannage, les contrôles, le transport et les livraisons et l'intégration de la loi Egalim.

Une variante introduisait la réalisation possible d'une légumerie selon montage juridique et financier à déterminer.

Les offres devaient être remises pour le 19 juin 2020 ce qui a été respecté.

Les 2 candidats ont répondu dans les délais et la nouvelle commission de DSP constituée par le conseil municipal en séance du 28 juillet 2020 s'est réunie le 30 novembre 2020

pour procéder à l'analyse des offres et les classer. Le contenu du dossier avait été présenté à la commission en préalable de ses travaux. Elle a été aussi informée que des questions avaient été posées par les candidats et qu'il y a été répondu de façon collective. Une visite de la cuisine centrale a été possible et divers documents techniques relatifs aux installations ont été communiqués aux candidats.

L'analyse des offres

Les propositions des 2 candidats ont été analysées selon les prescriptions du règlement de consultation ce qui a été traduit dans différents documents présentés à la commission spéciale qui étaient :

- capacité des candidats : état comparatif
- qualité du service : état comparatif pour chacun des points précisés plus avant qui étaient décrits dans le cahier des charges,
- valeur économique des offres : les données sont hors taxes
- tableau de synthèse des bordereaux des prix unitaires faisant apparaître la décomposition des prix unitaires pour les repas ainsi que les incidences financières des options et autres particularités demandées,
- tableau comparatif des prix des repas (toutes catégories) avec les options demandées, prix moyen pondéré, prestations, +des prix unitaires des repas et prestations,
- comparatif des formules de révision de prix avec, en simulation, impact de la formule sur les prix proposés,
- comparatif de la répartition des charges (fixes, variables, mixtes),
- comparatif des redevances,
- comparatif des conditions d'ajustement et de ré-examen,
- comparatif des relations financières.

Il a été ensuite procédé à une notation pour la valeur qualitative et pour la valeur économique de chaque offre dans la proportion respective de 60% et 40 % tel que cela figurait dans le règlement de la consultation.

De ces travaux d'analyse des offres reçues, les notes valeur qualitative (sur 60 points) et valeur économique (sur 40 points) ont été les suivantes :

- en valeur qualitative : SOGERES 51,50 et ELRES 58
 - en valeur économique : SOGERES 30,36 et ELRES 37,72
- soit un total de 81,86 pour SOGERES et 95,72 pour ELRES

Le classement effectué par la commission a été n°1 ELRES et n°2 SOGERES.

L'article L 1411-5 du Code général des collectivités territoriales dispose qu'au vu de l'avis de la commission de délégation de service public, l'autorité habilitée à signer la convention de délégation de service public peut organiser librement une négociation avec un ou plusieurs soumissionnaires dans les conditions prévues par l'article L. 3124-1 du code de la commande publique.

La phase « négociations »

Dans ce cadre les 2 candidats ont eu à répondre à un ensemble de questions que l'analyse avait fait ressortir. Il en a été de même à l'issue de l'entretien du 08 février 2021 avec chacun.

Il y a eu au total 5 étapes dûment formalisées faites par voie électronique.

Cette phase dite « négociations » a été close le 22 février 2021. Les offres initiales ont été précisées tant techniquement qu'économiquement ce qui a permis de procéder à une

nouvelle notation sur les mêmes bases que celle faite à l'issue de l'analyse.

Les notes ont été les suivantes :

- en valeur qualitative : SOGERES 58,50 et ELRES 59,00
 - en valeur économique : SOGERES 33,21 et ELRES 35,22
- soit un total de 91,71 pour SOGERES et 94,22 pour ELRES
Le classement qui en résulte est n°1 ELRES et n° 2 SOGERES.

Au vu de l'ensemble des éléments qualitatifs et économiques, l'autorité exécutive a décidé que la composition en denrées retenue pour le public cible était l'offre de base soit 40 % de composants AB + 2 services de viande AB dans un cycle de 10 repas + du pain AB au rythme de 2 services par semaine.

Pour les autres publics, l'offre de base est 20 % de composants AB, le pain AB n'étant pas à un rythme défini précisément.

L'économie générale de la convention de délégation du service public de la restauration collective :

1°) principes généraux d'exploitation du service public de la restauration collective (article I.3):

- assurer la sécurité, la continuité et le bon fonctionnement du service à ses risques et périls,
- respecter l'ensemble de la réglementation applicable notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- et exécuter le services dans les conditions administratives et techniques définies au contrat ce qui implique que des pénalités et des sanctions sont déclinées au cahier des charges en cas de non respect.

2°) missions principales incombant au délégataire (article I.4) sont ainsi définies :

- approvisionnement en denrées dans les conditions de qualité définies au présent cahier des charges,
- établissement du plan alimentaire et des menus, préparation, conditionnement et livraison en temps, quantité et qualité de repas en liaison froide dans la cuisine centrale appartenant à la ville,
- la cuisine par assemblage sera limitée aux cas visés à l'article III.3.5 du présent cahier des charges,
- le délégataire n'intervient pas dans les offices et salles de la restauration scolaire, des centres de loisirs et des crèches/multi-accueils ; il n'intervient pas non plus dans l'office du CHRS,
- service (fonctionnement du self) et entretien des locaux techniques du restaurant du site universitaire agréé CROUS,
- fourniture et livraison des denrées à la crèche municipale Kiehlmann pour des repas fabriqués sur place,
- fourniture et livraison des collations et de denrées (épicerie) pour les crèches/multi-accueils,
- conservation et tenue des stocks,
- participation à l'animation socio-éducative des repas,
- gestion administrative des usagers (prises de commandes, facturation, encaissement compris sur place en espèces, impayés) par tout moyen dont portail et/ou application mobile permettant de consulter les factures, les régler et modifier le calendrier de présence selon les modalités arrêtées par la ville (actuellement 3 jours avant la prise du repas),
- encadrement et formation du personnel du délégataire,

- entretien de l'ensemble des biens affermés et/ou de tout lieu de production tel que prévu en annexe 5,
- conduite de toute procédure de certification type ECOCERT susceptible de qualifier qualitativement le service et participation à toute procédure réglementaire et/ou financière pouvant être mise en place.

3°) périmètre de la DSP:

Il couvre des services relevant de la ville et des services relevant du CCAS

L'ensemble doit permettre de servir **285 000 repas** par an ainsi répartis entre les six catégories de convives soit :

- enfants des écoles	185 500
. maternelles : 65 000	
. élémentaires : 120 500	
- enfants des centres de loisirs	13 000
- adultes accompagnateurs des scolaires et des CLSH et personnel des offices + occasionnels	22 000
- enfants jusqu'à 4 ans	7 500
- restaurant universitaire	17 000
- portage	28 000
- adultes CHRS	12 000

Les repas peuvent avoir la forme de pique-niques ou de repas froids.

Selon un rythme déterminé, les repas peuvent être à 4 composants et un repas végétarien est servi chaque semaine (depuis novembre 2019) aux enfants conformément à la loi Egalim.

Le nombre annuel de 285 000 repas est la référence pour l'activation de certaines clauses du contrat et particulièrement celles relatives au ré-ajustement des prix ou au ré-examen du contrat.

D'autres prestations sont demandées au délégataire. Il s'agit des collations pour le service de portage (estimation 8000) et la petite enfance (estimation 9500), des denrées pour la fabrication des repas à la crèche Kiehlmann (traduites en 12500 équivalents repas) et de produits d'épicerie pour les structures d'accueil de jeunes enfants.

Les enfants relevant des catégories précitées avec les adultes encadrants constituent le public cible soit 228 000 repas. Les composants des équivalents repas crèche sont au même niveau de qualité que les repas fabriqués à la cuisine centrale.

4°) principales dispositions financières et garanties

Les réponses et propositions financières sont en annexe au contrat.

Il s'agit :

- des prix unitaires des repas avec leur décomposition et le prix moyen pondéré, et sous les formes précitées (pique-nique, repas froid, 4 composants et végétarien)
- des prix unitaires des prestations (collations petite-enfance et portage et équivalent repas crèche)
- de la répartition des charges (fixes, variables, mixtes),
- de la formule de révision des prix,
- des conditions d'ajustement et de ré-examen lorsque le périmètre n'est pas tenu (nombre de repas en moins ou en plus),
- des redevances pour l'activité et pour une activité extérieure possible mais limitée en quantité et en bénéficiaires.

Par ailleurs, une garantie financière est demandée selon un calcul énoncé. Elle est d'un montant représentant 8 % du chiffre d'affaires prévisionnel ht (nombre de repas par catégorie de convives X prix unitaire du repas de chaque catégorie) de la 1ère année d'exécution du contrat ce qui représente une garantie à déposer près du Trésor Public ou via une garantie bancaire d'un montant de 130 707,04 € .

Le cahier des charges comprend également

- les moyens mis à disposition pour l'exécution du contrat au plan des équipements et matériels,
- les conditions de son exécution pour tenir les enjeux de santé publique, de qualité de service et de développement durable :
 - au plan technique pour la fabrication des repas et la qualité des denrées, leur conditionnement, leur commande et leurs livraisons, les particularités de service,
 - au plan du développement durable : l'origine des denrées, les circuits courts d'approvisionnement, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la collecte des bio-déchets qui ne sera pas refacturée à la ville par le délégataire,
 - au plan du suivi de l'exécution des prestations,
 - au plan des relations administratives et financières assises sur le cahier des charges et les composantes figurant dans les offres et les précisions apportées,
 - au plan de l'arrêt des comptes annuels et du rapport annuel d'activité prévu par les textes,
- des assurances,
- des sanctions et pénalités pouvant aller jusqu'à la résiliation et la déchéance

Des annexes au cahier des charges précisent certains chapitres du cahier des charges. Elles portent sur les usagers du service, les points de livraison, les services avec particularités (petite enfance, restaurant universitaire, portage, CHRS), les critères qualités selon les composants, l'état des biens affermés et la répartition des charges entre propriétaire et délégataire et enfin le règlement de service de la restauration scolaire qui précise le rôle de chacun (ce règlement régit aussi les rapports avec les usagers, il est donc remis aux familles).

L'annexe offre comprend les offres financières et techniques du délégataire.

Elle comprend aussi l'ensemble des échanges (explications, précisions quant au cahier des charges et quant à l'offre du délégataire) qui ont eu lieu et constitue la référence pour le cas où des difficultés surviendraient.

Enfin, il convient de préciser que, tout au long de la procédure, il y a eu la préoccupation technique d'être dans une amélioration du service par rapport à l'existant et d'une préoccupation financière d'une proposition d'un coût contenu pour la collectivité par rapport à la situation actuelle.

Conclusion

L'offre de la société ELRES affinée à la suite des étapes de la négociation répond aux objectifs qualitatifs et de développement durable figurant au cahier des charges.

Au vu de l'ensemble des éléments du dossier produit et analyse établis, l'autorité délégante propose au conseil municipal de :

- retenir la société ELRES (de sa marque commerciale ELIOR) comme délégataire du service public de la restauration collective de la ville,
- de se prononcer favorablement sur le projet de contrat de concession de service public par voie d'affermage du service public de la restauration collective de la ville,
- l'autoriser à signer le contrat et ses annexes à intervenir avec la société ELRES pour assurer la gestion et l'exploitation du service public de la restauration collective du 26 avril 2021 au 31 août 2026.

Pour retourner à la délibération, cliquez
ici

Feuille1

Tableau des effectifs Ville d'Auxerre

Secteur / Catégorie / Cadre Emploi	Postes à l'effectif réglementaire du 17/12/2020	Dont TNC	Postes pourvus au 25/02/2021	Dont TNC	Créations TC	Suppressions TC
Total général	482	92	435	77	6	3
Secteur administratif	81	2	79	2		1
Adjoint administratif territorial	19	1	19	1		1
Adjoint administratif territorial principal de 2ème classe	24		24		1	
Adjoint administratif territorial principal de 1ère classe	13	1	14	1		
Attaché	13		11		1	
Attaché principal	2		2		1	
Attaché hors classe	1					
Rédacteur	3		3			
Rédacteur principal de 2ème classe	2		2			
Rédacteur principal de 1ère classe	4		4			
Secteur animation	59	10	50	8	3	2
Adjoint territorial d'animation	26	10	20	8		
Adjoint territorial d'animation principal de 2ème classe	18		18			1
Adjoint territorial d'animation principal de 1ère classe	5		4			
Animateur	6		5			
Animateur principal de 2ème classe	2		1			
Animateur principal de 1ère classe	2		2			
Enseignement artistique	59	24	53	20	0	0
Professeur de dessin	1		1			
Directeur d'établissement d'enseignement artistique de 1ère catégorie	1		1			
Professeur d'enseignement artistique de classe normale	15	4	15	4		
Professeur d'enseignement artistique hors classe	5		5			
Assistant d'enseignement artistique	9	7	8	6		
Assistant d'enseignement artistique principal de 2ème classe	10	5	9	4		
Assistant d'enseignement artistique principal de 1ère classe	18	8	14	6		
Secteur médico-social	21	6	18	5	0	0
Auxiliaire de puériculture principal de 2ème classe	11	3	8	3		
Auxiliaire de puériculture principal de 1ère classe	5	2	5	1		
Infirmier en soins généraux de classe supérieure	1	1	1	1		
Infirmier en soins généraux hors classe	1		1			
Puéricultrice de classe supérieure	1		1			
Puéricultrice hors classe	1		1			

Feuille1

Cadre de santé de 1ère classe	1		1			
Patrimoine et bibliothèques	41	6	37	5	2	1
Attaché territorial de conservation (patrimoine)	1		1			
Bibliothécaire territorial	1		1			
Adjoint territorial du patrimoine	9	1	7	1		
Adjoint territorial du patrimoine principal de 2ème classe	12	4	11	3		
Adjoint territorial du patrimoine principal de 1ère classe	5	1	5	1		
Conservateur (patrimoine)	1		1			
Conservateur (bibliothèque)	1		1			
Assistant de conservation	1		1		2	
Assistant de conservation principal de 2ème classe	4		4			
Assistant de conservation principal de 1ère classe	5		4			1
Attaché territorial principal de conservation (patrimoine)	1		1			
Secteur police municipale	13		11		0	0
Brigadier-chef principal	4		4			
Gardien-brigadier	9		2			
Brigadier (appellation)			5			
AUTRES EMPLOIS	1				0	0
Collaborateur de cabinet	2		1			
Secteur social	48		46		0	0
Agent spécialisé principal de 2ème classe des écoles maternelles	23		22			
Agent spécialisé principal de 1ère classe des écoles maternelles	8		8			
Assistant socio-éducatif	8		8			
Educateur territorial de jeunes enfants	7		6			
Conseiller socio-éducatif	2		2			
Secteur sportif	11		11		0	0
Educateur territorial des A.P.S	6		6			
Educateur territorial des A.P.S principal de 2ème classe	3		3			
Conseiller territorial A.P.S. principal	2		2			
Secteur technique	148	44	130	37	1	0
Adjoint technique territorial	68	34	59	28	1	
Adjoint technique territorial principal de 2ème classe	50	9	45	8		
Adjoint technique territorial principal de 1ère classe	15	1	14	1		
Agent de maîtrise	2		2			
Agent de maîtrise principal	5		5			
Ingénieur	1					
Ingénieur principal	1		1			
Technicien	3		1			
Technicien principal de 2ème classe	1		1			
Technicien principal de 1ère classe	2		2			

Tableau des emplois permanents qui peuvent être occupés par des contractuels VA ; mars 2021

Emplois	Cadre d'emploi	Service	Base du temps de travail hebdomadaire	Indice de rémunération	Type de recrutement
Travailleur social	Assistant socio-éducatif (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	365	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Travailleur social	Assistant socio-éducatif (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	386	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Travailleur social	Assistant socio-éducatif (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	404	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Travailleur social	Assistant socio-éducatif (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	365	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Responsable d'espace d'accueil et d'animation	Attaché (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	423	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Responsable d'espace d'accueil et d'animation	Conseiller socio-éducatif (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	423	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Responsable d'espace d'accueil et d'animation	Attaché (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	423	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Chargé de projet convention territoriale	Attache (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35H	423	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°
Responsable d'espace d'accueil et d'animation	Conseiller socio-éducatif (A)	QUARTIER CITOYENNETE	35h	393	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2°

Auxiliaire de puériculture	Auxiliaire de puériculture (C)	PETITE ENFANCE	35h	328	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Auxiliaire de puériculture	Auxiliaire de puériculture (C)	PETITE ENFANCE	35h	328	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Auxiliaire de puériculture	Auxiliaire de puériculture (C)	PETITE ENFANCE	35h	328	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Auxiliaire de puériculture	Auxiliaire de puériculture (C)	PETITE ENFANCE	31h	328	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Auxiliaire de puériculture	Auxiliaire de puériculture (C)	PETITE ENFANCE	31h	328	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur de jeunes enfants	Educateur de jeunes enfants (A)	PETITE ENFANCE	35H	404	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	15H	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Professeur d'enseignement artistique classe normale (A)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	6h	392	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Professeur	Professeur d'enseignement artistique classe normale (A)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	6h	392	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	BEAUX ARTS	6h	419	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	BEAUX ARTS	13h	419	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2

Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	BEAUX ARTS	15H	449	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	6h	534	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Professeur d'enseignement artistique classe normale (A)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	7h	442	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	5h	355	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	10h	362	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur Sportif	Educateur des APS (B)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur Sportif	Educateur des APS (B)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	10h	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	20h	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	20h	534	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Professeur d'enseignement artistique classe normale	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	16h	583	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°

Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	20h	343	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	10h	343	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	20h	436	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique principal (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	15H	401	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	20h	415	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Professeur	Assistant d'enseignement artistique (B)	CONSERVATOIRE MUSIQUE ET DANSE	20h	415	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Responsable Education Vie Scolaire	Attaché (A)	EDUCATION VIE SCOLAIRE	35h	451	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Educateur de jeunes enfants	Adjoint technique (C)	PETITE ENFANCE	35h	466	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Technicien	Technicien, (B)	SANTE HYGIENE	35h	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur Sportif	Educateur des APS (B)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	355	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur Sportif	Educateur des APS (B)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	355	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2

Educateur Sportif	Educateur des APS (B)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	396	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur Sportif	Educateur des APS (B)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	480	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Educateur Sportif	Conseiller des APS (A)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	798	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Educateur Sportif	Conseiller des APS (A)	SPORT ET VIE SPORTIVE	35h	685	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Directeur temps de l'enfant	Attaché (A)	TEMPS DE L'ENFANT	35h	410	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Chargé de comm DCSE	Attaché (A)	CULTURE SPORT ET VIE ASSOCIATIVE	35H	390	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Médiateur MHN	Assistant de conservation du patrimoine (B)	MUSEUM	35H	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Médiateur	Animateur (B)	ARTS ET REGARDS	35H	415	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-2
Responsable petite enfance	Educateur de jeunes enfants (A)	TEMPS DE L'ENFANT	35H	440	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Responsable des publics	Assistant de conservation du patrimoine (B)	MUSEES	35H	349	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°
Directeur (ice) de la Cohésion sociale et du temps de l'enfant	Attache (A)	COHESION SOCIALE TEMPS DE L'ENFANT	35H	440	Loi n°84-53 du 26.01.1984, article 3-3 2°

PLAN D'ACTION
EGALITÉ HOMMES/FEMMES
VILLE D'AUXERRE

Sommaire

Plan d'action égalité hommes femmes.....	2
État des lieux au sein de la Ville d'Auxerre.....	2
A. Caractéristiques démographiques.....	2
1. Répartition par statut et par genre des effectifs au 31/12/2019.....	2
2. Répartition H/F selon la filière.....	3
3. Répartition par sexe selon la catégorie hiérarchique.....	4
4. Répartition par sexe selon le niveau de responsabilités.....	4
B. Emploi.....	5
C. Le temps de travail.....	5
1. Répartition des agents permanents par type de temps de travail et par sexe.....	5
2. Répartition des agents à temps plein sur emplois permanent par catégorie et par sexe (hors temps partiel).....	6
3. Répartition des agents travaillant à temps partiel par catégorie et par quotité de temps de travail.....	6
D. La formation.....	7
1. Répartition et durée des actions de formation par directions et services.....	7
2. Répartition des actions de formation selon la catégorie hiérarchique et par genre.....	9
E. La rémunération.....	9
1- Rémunération mensuelle nette par catégorie (moyennes).....	9
2- Répartition des avancements de grade et promotions internes selon le genre pour l'année 2019.....	10
3- Les heures complémentaires et supplémentaires rémunérées selon le genre pour l'année 2019.....	10
F. Articulation vie professionnelle et vie familiale.....	11
G. Objectifs.....	12
1. Lutte contre les violences sexuelles et sexistes.....	12
2. Rémunération.....	12
3. Sensibiliser les encadrants et les agents en matière d'égalité professionnelle.....	13
4. Sécuriser les procédures de recrutement en terme de discrimination.....	13
5. Favoriser le recrutement des hommes dans la filière administrative, animation et sanitaire et sociale et le recrutement des femmes dans la police et les sports.....	13
6. Élaborer une charte des temps.....	14
7. Intégrer la dimension égalité hommes femmes lors de la mise en place du télétravail dans la collectivité.....	14
H. Suivi du plan.....	14

Plan d'action égalité hommes femmes

Représentant 20 % de l'emploi en France, la fonction publique se doit d'être exemplaire en matière d'égalité professionnelle, de façon à favoriser la cohésion sociale et à être représentative de la société qu'elle sert.

Des textes formalisent cette volonté.

Le principe de l'égalité de traitement et de lutte contre les discriminations entre les agentes et les agents publics est consacré par l'article 6 bis de la loi du 13 juillet 1983.

La loi n° 2014-873 du 4 août 2014 pour l'égalité réelle entre les femmes et les hommes vise à combattre les inégalités entre les femmes et les hommes, dans les sphères privée, professionnelle et publique.

L'égalité entre les femmes et les hommes a été consacrée «Grande cause nationale» par le Président de la République, lors de son discours à l'Élysée, le 25 novembre 2017.

L'accord relatif à l'égalité professionnelle du 30 novembre 2018 prévoit l'élaboration et la mise en œuvre d'un plan d'action d'ici le 31 décembre 2020 sur une durée de 3 ans.

La loi du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique transpose les dispositions de l'accord du 30 novembre 2018 relatif à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes dans la fonction publique.

C'est dans ce contexte qu'est élaboré le plan d'action pluriannuel pour l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes de la Ville d'Auxerre.

État des lieux au sein de la Ville d'Auxerre

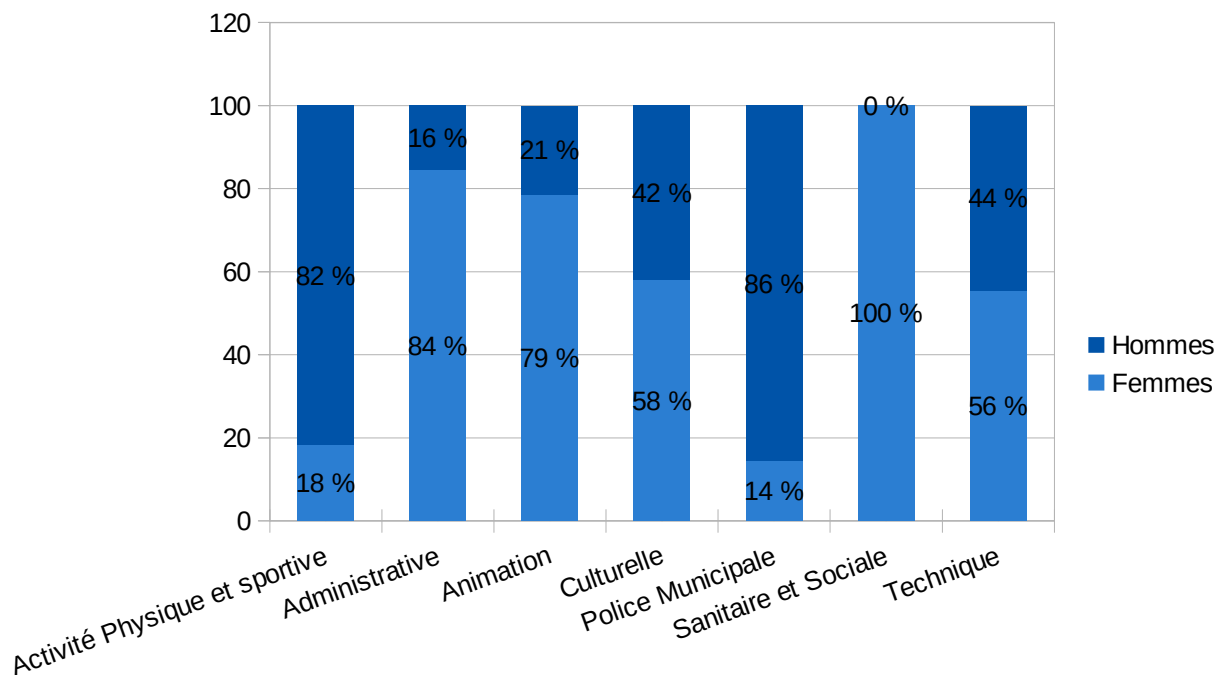
A. Caractéristiques démographiques

1. Répartition par statut et par genre des effectifs au 31/12/2019

STATUT	GENRE				TOTAL
	FEMININ	PART(%)	MASCULIN	PART(%)	
TITULAIRE PERMANENT	265	71,24 %	107	28,76%	372
NON TITULAIRE PERMANENT	18	42,86 %	24	57,14%	42
STAGIAIRE	18	72%	7	28 %	25
NON TITULAIRE NON PERMANENT	125	89,28%	15	10,71 %	140
EMPLOI AIDE	1	100%	0	0 %	1
TOTAL	427	75,47 %	153	24,53 %	580

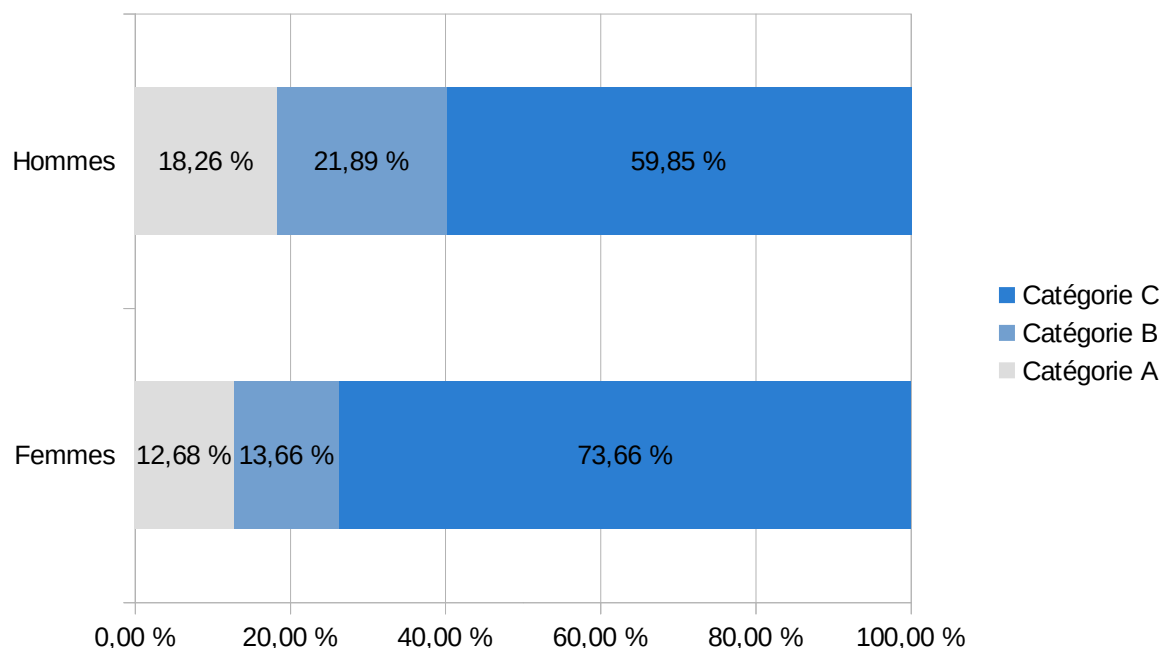
Le personnel de la collectivité est majoritairement féminin (71,24 % contre 28,76 % de l'effectif masculin) pour les agents titulaires permanents. Il est à noter que la mutualisation des services et le transfert d'agents à la Communauté de l'Auxerrois au 01/01/2019 a féminisé les effectifs de la collectivité.

2. Répartition H/F selon la filière



Il faut noter une très forte représentativité des femmes au sein des filières sanitaire et sociale (100,00 %), administrative (84,42 %), animation (78,57%). En revanche, au sein des filières activité physique et sportive, et police, les femmes sont sous-représentées (respectivement 18,18 % et 14,29 %).

3. Répartition par sexe selon la catégorie hiérarchique



A la ville d'Auxerre que ce soit dans les effectifs féminins ou masculins de la collectivité la part des agents de catégorie C est la plus importante : 73,66 % des effectifs féminins et 59,85 % pour les effectifs masculins.

4. Répartition par sexe selon le niveau de responsabilités

	FEMMES	HOMMES	TOTAL	% FEMMES	% HOMMES
DGS	0	0	0	0,00%	100,00%
DGA	0	0	0	0,00%	0,00%
DIRECTEUR	1	2	3	33,34%	66,66%
RESPONSABLE DE SERVICE	10	5	15	66,66%	33,34%
CADRE SPECIALISE	0	0	0	0,00%	0,00%
COORDONNATEUR AVEC ENCADREMENT	12	10	22	54,55%	45,45%
COORDONNATEUR SANS ENCADREMENT	3	7	10	30,00%	70,00%
CHEF D'EQUIPE +5 AGENTS	7	2	9	77,78%	22,22%
CHEF D'EQUIPE - 5 AGENTS	2	2	4	50,00%	50,00%
TOTAL	35	28	63	55,56%	44,44%

A la ville d'Auxerre, le taux de féminisation pour les postes à responsabilité est de 55,56 %. Cela s'explique par le fait que les services de la ville, de par leurs caractéristiques, emploient une forte proportion de femmes.

Les femmes sont plus nombreuses que les hommes sur le niveau responsable de service : 66,66 % contre 33,34 %.

➤ **Analyse des écarts démographiques**

Les femmes représentent 75,47 % de l'ensemble des agents et les hommes 24,53 %. Cette donnée s'explique par le fait des domaines de compétences de la collectivité. En effet la collectivité mène la politique du temps de l'enfant, celle du social et celle de la culture. Les métiers de ces directions sont pour un grand nombre largement féminisés. Cette représentativité féminine est remarquée majoritairement dans toutes les collectivités ou organismes œuvrant dans ces champs de compétences.

Une sur-représentation féminine est à remarquer pour les emplois sur des postes de non titulaires non permanents avec 85,16 % contre 14,84 % d'effectifs masculins sur ces mêmes postes. Ces chiffres peuvent s'expliquer par le fait que de nombreux contrats de vacations sont pourvus dans le secteur de la petite enfance, avec un taux de féminisation très important dû aux missions sur ce secteur. De plus ces contrats permettent à certaines femmes de concilier vie professionnelle et vie personnelle.

B. Emploi

- Sur les 57 prises de poste, 35 concernaient des femmes.
- Sur les 17 mises en stage, 11 ont concerné des femmes et 6 des hommes.
- 28 personnes en 2019 sont concernées par un parcours de mobilité : 24 femmes et 4 hommes
- 11 postes ont été pourvus par de la mobilité interne toutes mobilités confondues (choisie ou contrainte). Ces 11 postes ont concerné 7 femmes et 4 hommes.

➤ **Analyse des écarts**

Nous remarquons encore que les femmes prédominent dans les prises de poste à hauteur de 61,4 %, tout comme dans les mises en stage à hauteur de 64,7 %. Ces données s'expliquent comme précédemment par la part importante des femmes dans la collectivité et des secteurs pourvoyeurs d'emplois.

C. Le temps de travail

1. Répartition des agents permanents par type de temps de travail et par sexe

	HOMMES	FEMMES
TEMPS COMPLET	124	238
TEMPS NON-COMPLET	14	63
TOTAL	138	301

La répartition hommes/femmes sur l'ensemble des agents à temps complet est de 34,25 % hommes et 65,74 % femmes.

Les emplois à temps non-complets sont quant à eux occupés majoritairement par des femmes à hauteur de 81 %.

En outre, il est à remarquer que 79,06 % de l'effectif féminin travaille à temps complet, contre 89,85 % de l'effectif masculin.

2. Répartition des agents à temps plein sur emplois permanent par catégorie et par sexe (hors temps partiel)

	HOMMES	FEMMES	TOTAL
CATÉGORIE A	21	26	47
CATÉGORIE B	23	29	52
CATÉGORIE C	78	143	221
TOTAL	122	198	320

Les agents exerçant une activité à temps plein (sans temps partiel) sont représentés à 61,87 % par des femmes. Un équilibre presque parfait est constaté pour les agents de catégorie B. Parmi les agents permanents ayant une activité à temps plein, la répartition hommes/femmes par catégorie est la suivante :

- Catégorie A = 44,68 % sont des hommes et 55,31 % sont des femmes
- Catégorie B = 44,23 % sont des hommes et 55,76 % sont des femmes
- Catégorie C = 35,29 % sont des hommes et 64,70 % sont des femmes

C'est dans la catégorie C que l'activité à temps plein est la plus représentée par des femmes.

	HOMMES	FEMMES	TOTAL
TEMPS PARTIEL	2	41	43

- 95 % des temps partiels sont travaillés par des femmes.

3. Répartition des agents travaillant à temps partiel par catégorie et par quotité de temps de travail

	QUOTITÉ TEMPS PARTIEL	HOMMES	FEMMES	TOTAL
CATÉGORIE A	80,00%	0	8	8
	90,00%	0	2	2
	70,00%		1	1
CATÉGORIE B	50,00%	1	0	1
	80,00%	0	1	1
	90,00%	1	2	3
CATÉGORIE C	50,00%	0	5	5
	70,00%	0	2	2
	80,00%	0	11	11
	90,00%	0	9	9
TOTAL		2	41	43

La quotité de temps partiel la plus représentée pour les catégorie A est celle de 80 %, elle est de 72,72 %. Pour les catégories B c'est celle de 90 % qui est la plus représentée : 60 % et pour la catégorie C, c'est celle des 80 % à 40,7 % suivi de très près par la quotité de travail à 90 %.

➤ Analyse des écarts

En 2015, 23 % des femmes fonctionnaires sont à temps partiel. Dans la collectivité 9,33 % des femmes sont à temps partiel. Ce chiffre est largement en dessous de la moyenne nationale.

La répartition des quotités dépend de la catégorie hiérarchique des agents mais aussi de leur sexe et de leur filière d'emploi.

Les hommes sont peu à temps partiels et c'est dans la catégorie C qu'il y a le plus de travail à temps partiel.

En 2015 dans la fonction publique territoriale les hommes à temps partiel - peu nombreux - ont plus souvent que les femmes une quotité de travail inférieure à 80 %. Du côté des quotités supérieures à 90 %, c'est l'inverse : les femmes sont plus concernées que les hommes.

Dans la collectivité les hommes ont une quotité de temps de travail de entre 50 et 90 %, les femmes quant à elles ont une quotité de temps de travail, toutes catégories confondues, majoritairement à 80 %.

Sur l'effectif global des agents permanents 9,79 % des agents sont à temps partiel 9,33% sont des femmes contre 0,46% des hommes.

D. La formation

1. Répartition et durée des actions de formation par directions et services

SERVICES	NOMBRE D' ACTIONS DE FORMATION	NOMBRE DE JOUR	VOLUME HORAIRE
QUARTIER CITOYENNETE	7	7,5	45
ACCUEIL PHYSIQUE	3	6	24
BIBLIOTHEQUES	6	25	151
CABINET DU MAIRE	2	4	24
CLS - REUSSITE EDUCATIVE	1	1	6
CLS - BRICHERES	7	13	84
CLS - MDE	17	45	272
CLS - RIVE DROITE	9	19	114
CLS - ROSOIRS	3	10	60
CLS - STE GENEVIEVE	14	41	248
CMD	7	18	108
CORRESPONDANTS DE NUIT	5	13	78
CRECHE KIEHLMANN	10	234	1402
CULTURE, SPORT ET EVENEMENTS	1	2	12
DEVELOPPEMENT DURABLE	1	4	24
ECOLE MATERNELLE	42	91	546
ECOLES ELEMENTAIRES	7	14	84
EDUC.VIE SCOLAIRE PERISCO	1	4	24
EQUIPEMENT SPORTIFS	1	2	12
EXPLOITATION QUALITE PATR	3	8	48
HALTE GARDERIE LES ACROBA	2	7,5	45
HOTEL RIBIERE	2	2,5	15
MULTI ACCUEIL DES ROSOIRS	3	2,5	15
MULTI ACCUEIL DU PONT	2	1,5	9
MULTI ACCUEIL RIVE DROITE	6	17,5	105
MUSEUM	2	7	42
PETITE ENFANCE	5	12	72
POLICE MUNICIPALE	16	99,5	597
RELATION ECOLES – GESTION	4	10,5	63
RESTAURATION COLLECTIVE	8	12	72
SECURITE ET GESTION RISQUES	9	28	168
SERVICE DES PUBLICS	1	2	12
SPORTS	8	16	99
SURVEILLANCE VOIE PUBLIQUE	4	5	30
TERRITOIRE CENTRE-VILLE - CONCHES - CLAIRIONS	3	6	36
TERRITOIRE RIVE-DROITE – ST-GERVAIS - BRAZZA	4	10	60
TERRITOIRE ROSOIRS	4	12	72
TERRITOIRE ST- SIMEON	2	7	42
TERRITOIRES STE GENEVIEVE - BRICHERES - BOUSSICATS	4	7	27
TOTAL	236	827	4947

- 157 agents permanents ont suivi au moins une formation au cours de l'année 2019 (134 femmes et 23 hommes).

- Sur les 236 actions de formation suivies en 2019 par les agents permanents, 199 ont été suivies par des femmes et 37 par des hommes.

- Les femmes ont suivi 4 125 heures de formation et les hommes 822 heures.

2 . Répartition des actions de formation selon la catégorie hiérarchique et par genre

	Femmes	Hommes	Total
Catégorie A	14	3	17
Catégorie B	26	8	34
Catégorie C	159	26	185
Total	199	37	236

Il est remarqué que selon la catégorie hiérarchique la répartition hommes/femmes est différente.

84,32 % des agents se formant sont des femmes contre 15,68 % qui sont des hommes.

➤ **Analyse des écarts**

Ces chiffres représentent la photographie des postes de la collectivité. Ainsi les femmes étant majoritaires au sein de la collectivité, cette proportion se retrouve de fait dans l'analyse des données chiffrées des actions de formations suivies.

Sur l'ensemble des agents permanents ayant au moins suivi une formation 30,31 % sont des femmes contre 5,20 % qui sont des hommes.

Proportionnellement sur l'ensemble de l'effectif féminin 44 % ont suivi au moins une action de formation contre 16 % des hommes de l'effectif global masculin.

Il peut donc être noté que les femmes se forment d'avantage que les hommes. Cela peut être lié aux métiers de la collectivité largement féminisés, occupés par des femmes et qui nécessitent de se former régulièrement : domaine de la petite enfance, du social, de l'animation, de l'éducation,.....

E.La rémunération

1- Rémunération mensuelle nette par catégorie (moyennes)

	Catégorie	Femmes	Hommes
Activité Physique et Sportive	A		2990
	B	1622	1850
Administrative	A	2592	2904
	B	2027	2377
	C	1652	1535
Animation	B	1913	1881
	C	1585	1516
Culturelle	A	2517	2529
	B	1962	1774
	C	1511	1464
Police Municipale	C	2428	2064
Sanitaire et Sociale	A	2174	
	C	1625	
Technique	A		2930
	B	1993	2075
	C	1555	1677

Dans la filière administrative pour la catégorie A les hommes ont une rémunération nette mensuelle 12 % plus élevée que les femmes cette proportion est quasi identique pour la catégorie B dans la même filière.

Dans les filières animation et culturelle les femmes ont en moyenne une rémunération nette mensuelle supérieure à celle des hommes.

➤ Analyse des écarts

Les écarts de rémunération peuvent s'expliquer dans la filière animation et culturelle par le fait que la proportion des effectifs féminins est plus prégnante.

C'est la composition de l'effectif qui affecte le résultat

Pour la filière administrative il faut noter que les effectifs féminins sont plus importants que les effectifs masculins (8,88 % contre 5,69%) mais ces derniers ont un revenu net mensuel supérieur.

En 2019 la tranche d'âge la plus représentée des catégories A dans l'effectif féminin est celle des 26-40 ans.

Celle des hommes est plus importante pour la tranche d'âge 41 ans et plus. L'écart de rémunération peut s'expliquer par le fait qu'une population masculine vieillissante et en fin de carrière est mieux rémunéré. Étant proportionnellement plus importante que les femmes cela peut expliquer cette donnée.

De manière plus généraliste les écarts qu'ils soient défavorables ou favorables sont liés à la démographie de la collectivité et non pas à la nature de rémunération ou au métier exercé.

2- Répartition des avancements de grade et promotions internes selon le genre pour l'année 2019

	Avancement de grade	Promotion interne	Nomination suite réussite concours
Hommes	4	0	5
Femmes	22	0	2

Les femmes ont bénéficié d'avancements de grade en nombre plus important que les hommes de la collectivité.

5,47 % des femmes de la collectivité ont bénéficié d'un avancement de grade, une promotion interne ou une nomination suite à réussite à concours. Pour les hommes ce chiffre est de 1,14 %.

3-Les heures complémentaires et supplémentaires rémunérées selon le genre pour l'année 2019

Pour 2019 la répartition des heures complémentaires et supplémentaires selon le sexe est la suivante :

	Nombres	Nombre d'heures effectuées
Hommes	28	1966
Femmes	51	5287

Les femmes ont effectué plus d'heures complémentaires et supplémentaires que les hommes de la collectivité.

➤ **Analyse des écarts**

Les chiffres précédents sont à mettre en relation avec l'effectif global de la collectivité qui compte une part plus importante de femmes. Il en résulte de fait des données chiffrées plus importantes pour la population des agents féminins que pour celle des agents masculins.

En ce qui concerne le régime indemnitaire (PVNR, Métier, grade) il n'y a pas de différence de rémunération que l'on soit un homme ou une femme.

Dans la collectivité l'harmonisation du régime indemnitaire a pu avoir un impact sur la résorption des écarts entre filières et métiers. Notamment, la prise en compte de la technicité et pas seulement des aspects liés à la dangerosité et difficultés physiques des postes a permis la revalorisation des rémunérations pour les femmes.

F. Articulation vie professionnelle et vie familiale

Au sein des collectivités, il existe quelques mesures facilitant l'articulation entre vie professionnelle et vie familiale.

Les agents de la collectivité peuvent bénéficier de 6 jours pour accompagner et garder un enfant malade et jusqu'à 12 jours s'ils élèvent seul leur enfant.

Des facilités d'horaires peuvent être accordées aux femmes enceintes, sur avis du médecin de prévention dans la limite d'une heure fractionnable par jour.

Des autorisations spéciales d'absences peuvent être accordées aux agents, parents, élus, représentants des parents d'élèves pour participer aux réunions.

Les agents parents d'enfants scolarisés de la maternelle au collège sont autorisés à s'absenter une heure pour la rentrée scolaire de leur enfant.

Selon l'INSEE, les femmes ont encore en charge 72% des tâches domestiques. Et en moyenne, elles y consacrent environ 3 heures et 30 minutes par jour, contre 2 heures pour les hommes. On parle alors de «double journée» pour les femmes. Cette inégalité concernant la gestion des tâches du foyer a un impact direct sur l'articulation des temps de vie des femmes notamment avec celle de la vie professionnelle puisqu'elles doivent allier gestion des enfants, gestion du foyer et travaillent plus fortement que les hommes.

➤ **Pistes d'améliorations**

Globalement il est remarqué que la collectivité est à prédominance féminine dans ses effectifs. Les écarts constatés avec la population masculine sont dus à la composition de la population des agents de la collectivité.

Cependant quelques pistes d'amélioration peuvent être apportées afin de tendre vers une égalité hommes/femmes.

- Mettre en place les dispositifs de lutte contre les violences sexuelles et sexistes
- Avoir une meilleure connaissance des différences de rémunération.
- Sensibiliser les encadrants en matière d'égalité professionnelle ;
- Sécuriser les procédures de recrutement en terme de discrimination ;
- Favoriser le recrutement des hommes dans la filière administrative, animation et sanitaire et sociale et le recrutement des femmes dans la police et les sports
- Élaborer une charte des temps pour favoriser la flexibilité de l'organisation du temps de travail ;
- intégrer la dimension égalité hommes femmes lors de la mise en place du télétravail dans la collectivité

G. Objectifs

1. Lutte contre les violences sexuelles et sexistes

- Sensibiliser le personnel sur la lutte contre les violences sexuelles et sexistes dans la fonction publique. (2022/2023)
- Mettre en place et informer sur le dispositif de recueil des signalements des agents qui s'estiment victimes d'un acte de violence, de discrimination, de harcèlement moral ou sexuel ou d'agissements sexistes. (2022)
- Développer une campagne de communication à destination des agents sur les violences sexuelles, sexistes, le harcèlement et sur les procédures de soutien et accompagnement mises en place. (2022)

Indicateurs :

- Nombre de formations mises en place autour de cette thématique
- Nombre de publications- communications sur le dispositif de recueil une fois mis en place
- Formalisation d'une procédure sur cette thématique
- Nombre d'articles-publications sur les violences sexuelles, sexistes, le harcèlement

2. Rémunération

- Établir et analyser chaque année un bilan sexué sur les écarts de rémunération en tenant compte des temps de travail. (2021 et suivantes)
- Achever l'harmonisation du régime indemnitaire entre filières, catégories, métiers. (2021)

- Conserver une attention sur l'équilibre des nominations aux AG PI.(2021 et suivantes)

3. Sensibiliser les encadrants et les agents en matière d'égalité professionnelle

- Proposer des actions de formations de sensibilisation aux encadrants dans le cadre des formations management. (2022/2023)
- Mettre en place des actions d'immersion via le CPF dans des métiers traditionnellement occupés par des hommes ou des femmes afin de faciliter la mobilité professionnelle. (2021/2022/2023)
- Proposer des actions de sensibilisation à l'égalité homme femme.(2023)

Indicateurs :

- Nombre de stages d'immersion mis en place
- Nombre d'articles de communication publiés sur le dispositif du CPF
- Nombre d'actions de sensibilisation mises en place

4. Sécuriser les procédures de recrutement en terme de discrimination

- Former et/ou sensibiliser les chargé(e)s de recrutement et formation aux stéréotypes afin de les dépasser. (2021/2022)
- Rédiger les annonces de manière asexuée. (2021)
- Composer les jurys de recrutement paritairement dans la mesure du possible (2021 et suivantes)
- Former les cadres recruteurs en terme d'égalité professionnelle hommes/femmes. (2023)

Indicateurs :

- nombre de formations mises en place pour les chargées de recrutement
- évolution de la proportion du nombre de jurys de recrutement paritaires
- nombre de cadres recruteurs formés

5. Favoriser le recrutement des hommes dans la filière administrative, animation et sanitaire et sociale et le recrutement des femmes dans la police et les sports

- Utiliser des critères de recrutement objectifs basés sur les compétences (anonymiser les candidatures). (2021)
- Développer des partenariats avec les écoles de formations afin de communiquer sur les métiers recherchés. (2023)

Indicateurs :

- Nombre de partenariats mis en place avec les organismes de formations

6. Élaborer une charte des temps

- Instaurer des groupes de travail afin de recueillir les besoins des agents et de la collectivité en terme d'articulation vie professionnelle, personnelle et familiale. (2022/2023)
- Développer des modes de réunions évitant les déplacements. (2021)
- Développer le télétravail. (2023)

Indicateurs :

- Nombre de groupes de travail mis en place
- Écriture de la charte
- Mise en place du télétravail
- Nombre de réunions réalisées sans déplacement: web conférence, conférence téléphonique ...

7. Intégrer la dimension égalité hommes femmes lors de la mise en place du télétravail dans la collectivité

- Examen en groupe de travail de la thématique égalité hommes femmes dans le cadre de la mise en place du télétravail

Indicateur :

- Bilan sexué sur le télétravail

H. Suivi du plan

Un groupe de suivi associant les représentants du personnel sera mis en place, un bilan annuel sera établi.