



# RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

VILLE DE GONESSE - 2017



# Sommaire

## **P-06 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS**

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

## **P-29 2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE**

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

## **P-85 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES**

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

## **P-98 5. LES ANNEXES**

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

-0-

# INTRODUCTION





# L'APPÉTIT DU MIEUX

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de GONESSE pour l'année 2017**.

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

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

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

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



# INTRODUCTION

Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

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

**Elior Proximity, c'est :**

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

**Notre engagement :**

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

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale,

-1-

# LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 L'EVOLUTION DE LA  
FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA  
VILLE

1.4 L'ACTIVITE POUR LES TIERS



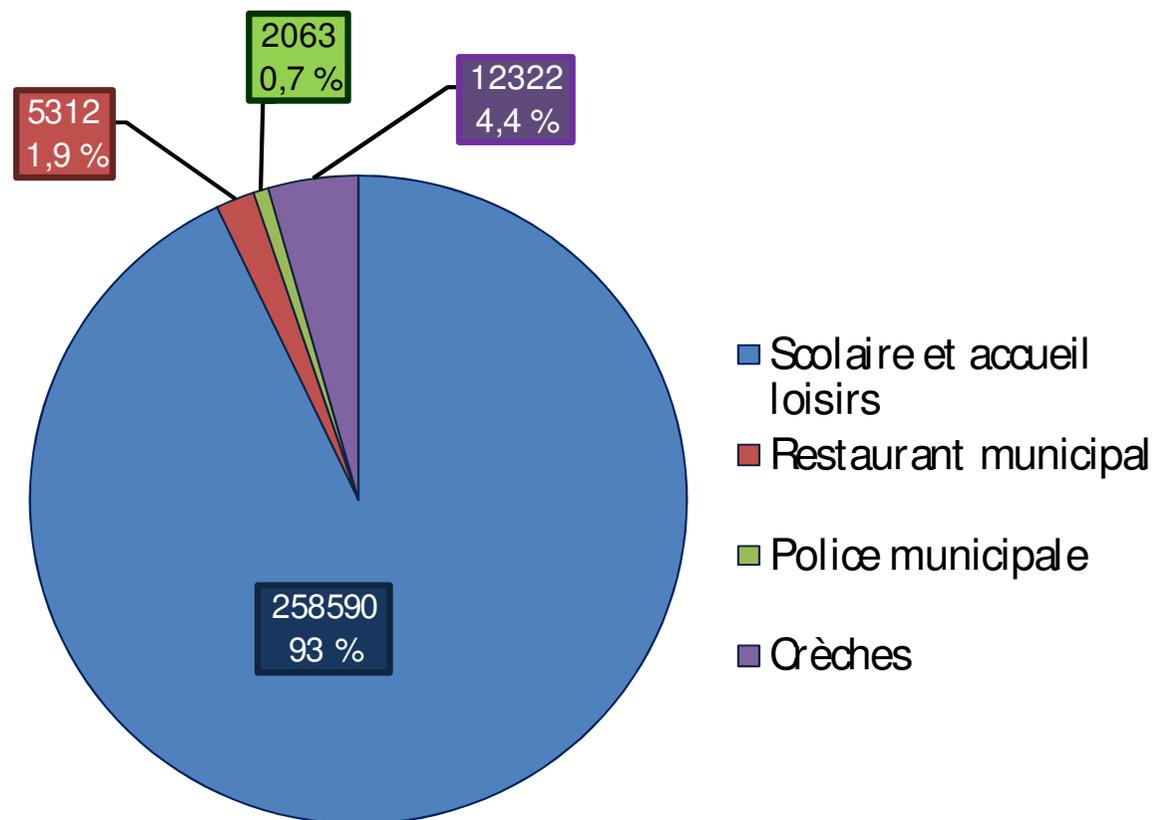
# 1.1. L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION

# REPAS SERVIS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

	Base contractuelle	2 015	2 016	2 017	Evolution VS A - 1	
					En quantités	En %
Scolaire et accueil loisirs	262 500	261 226	256 735	258 590	1 855	0,7%
Restaurant municipal		6 726	5 668	5 312	-356	-6,3%
Police municipale		2 599	1 924	2 063	139	7,2%
Crèches		9 501	11 036	12 322	1 286	11,7%
<b>Total Repas</b>	<b>262 500</b>	<b>280 052</b>	<b>275 363</b>	<b>278 287</b>	<b>2 924</b>	<b>1,1%</b>
Goûters		111 889	111 047	107 629	-3 418	-3,1%

→ Une progression sensible du nombre global de couverts : + 2924 couverts soit +1,1%

# LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES



# REPAS SERVIS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATION

L'activité du service au cours de l'exercice 2017 s'établit à 278 287 repas représentant :

- une progression de 1,1 % par rapport à l'an passé, soit 2924 couverts de plus
- un écart de +15787 repas, soit +6% par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 262 500 repas par an

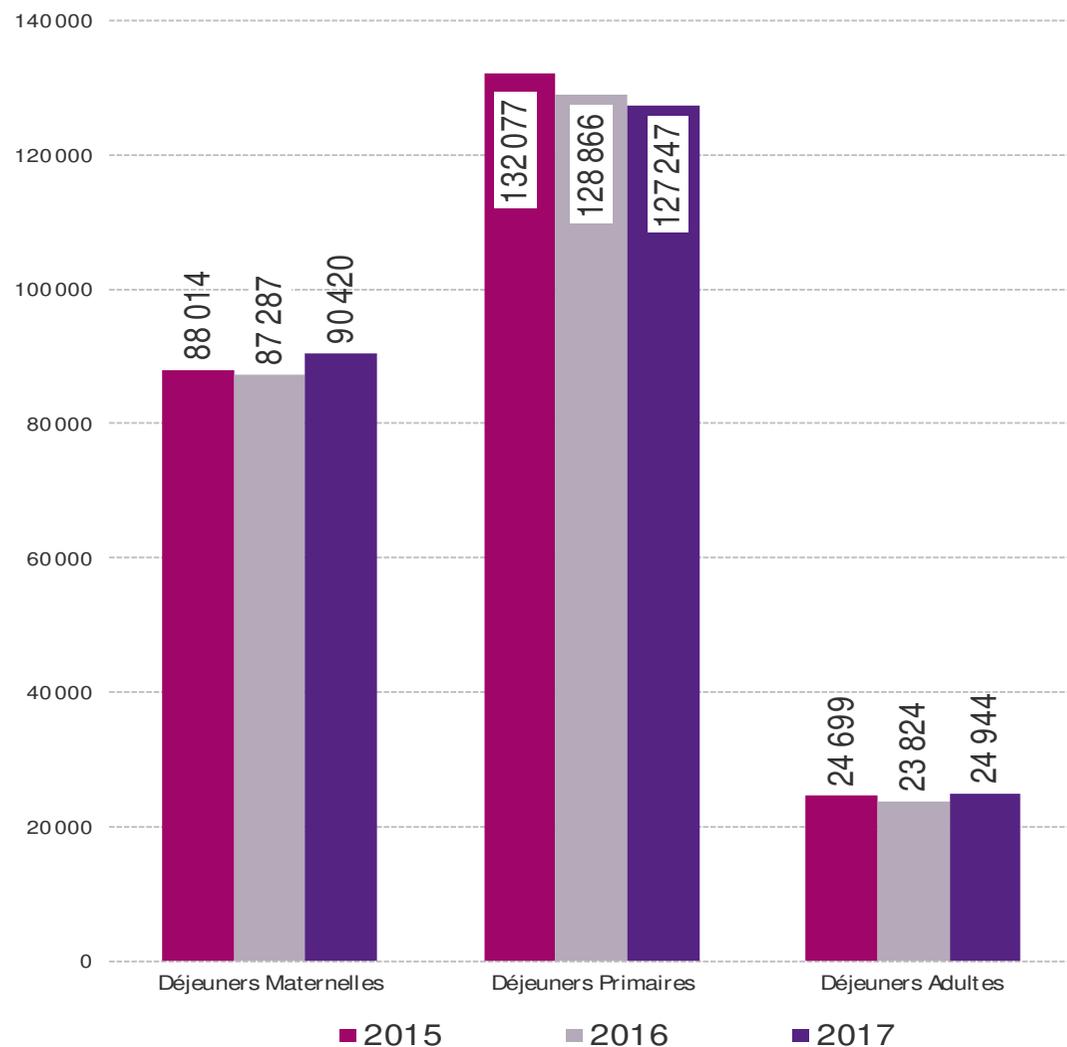
Cette évolution par rapport à l'année 2016 provient

- d'une variation calendaire : 4 jours scolaires de plus et 5 jours de vacances en moins par rapport à 2016

- De la variation de la fréquentation

	2016	2017
Nombre de jours scolaires	174	178
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	77	72

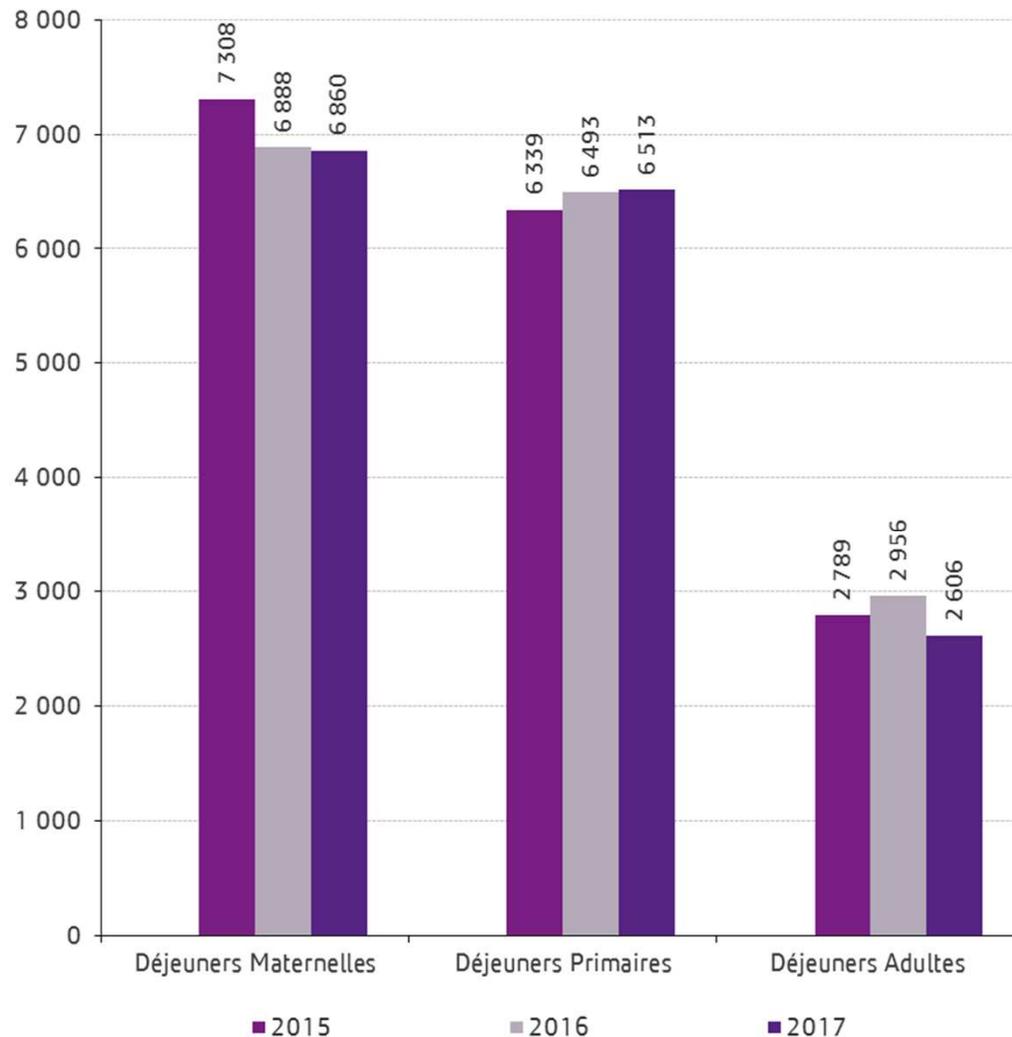
# L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION SCOLAIRE



Une progression  
de 1,1 % par  
rapport à l'an  
passé, tous  
convives



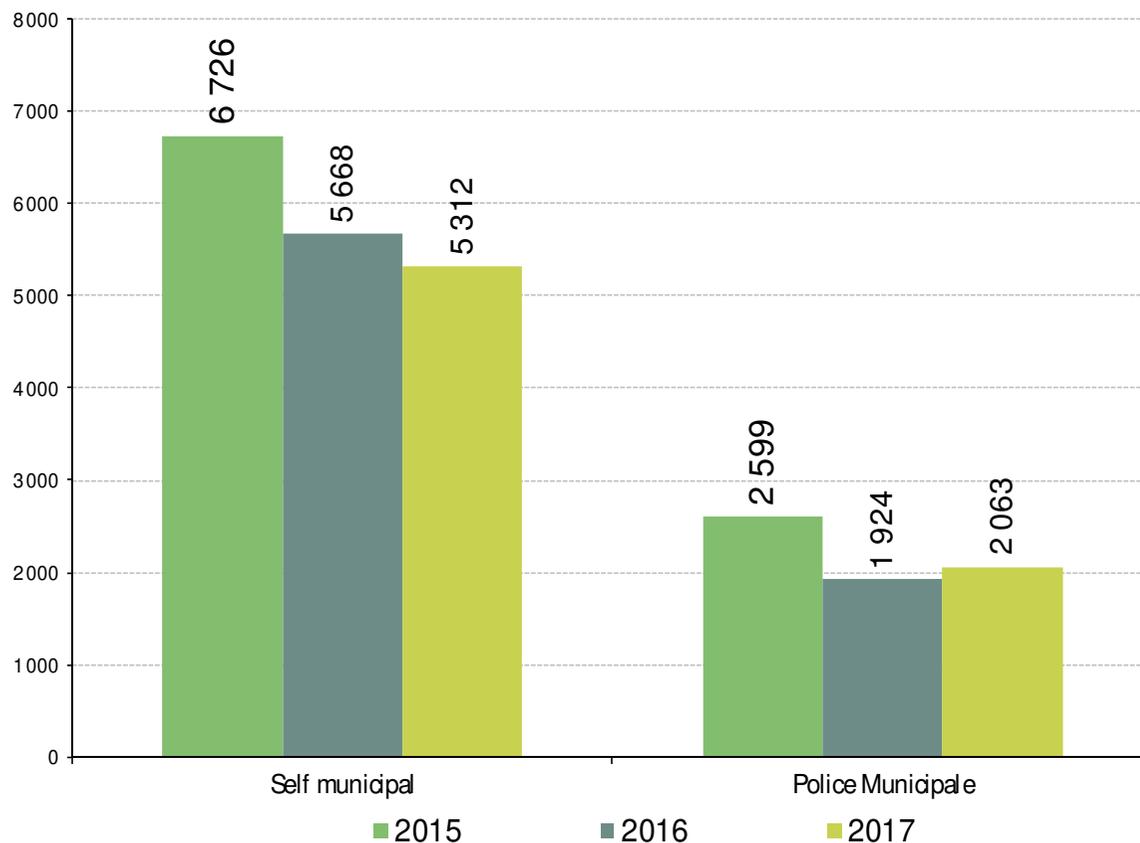
# L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN ACCUEIL DE LOISIRS



**Une baisse de  
2,2% par rapport  
à l'an passé tous  
convives  
confondus**



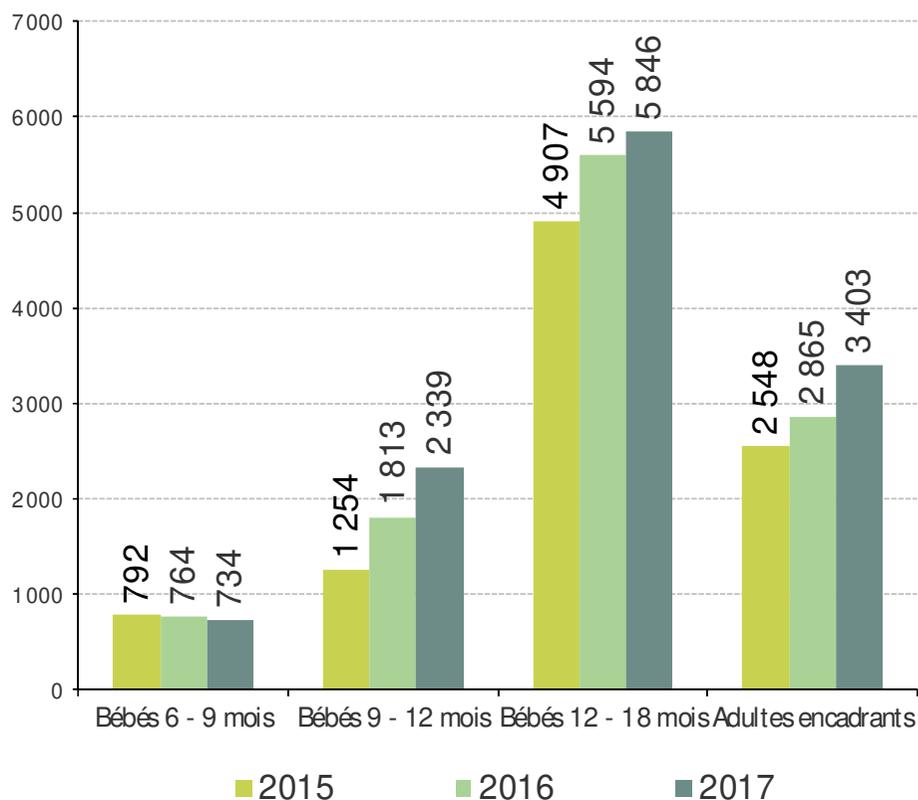
# L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN RESTAURANT MUNICIPAL



**Une progression de 7,2 % par rapport à l'an passé pour la police**  
**Une baisse de fréquentation de 6,4% sur le self municipal**



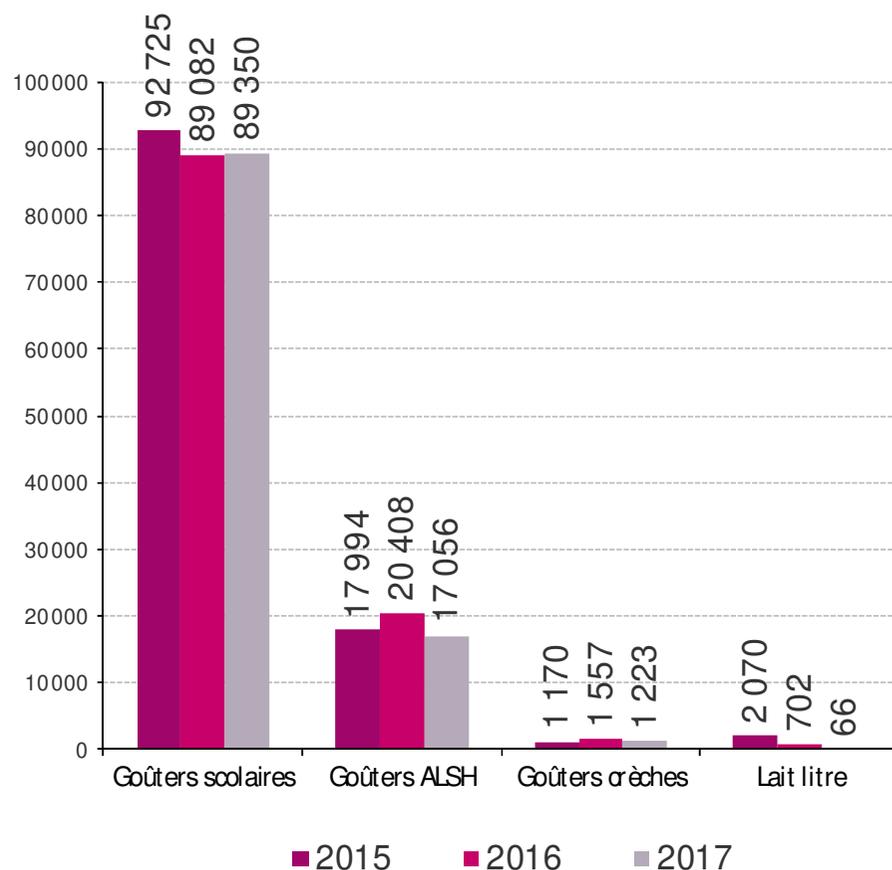
# L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN CRÈCHES



**Une progression de 9,2% pour les bébés par rapport à l'an passé**  
**Une hausse de fréquentation des adultes de 10%**



# L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION POUR LES AUTRES PRESTATIONS



**Le nombre de goûters servis en période scolaire reste stable. Les commandes de lait ont très fortement baissé**



## 1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE

# PRIX DE VENTE APPLICABLE AU 01/01/2017 PAR TYPE DE PRESTATIONS

Catégories de convives	Prix en € HT				
	Prix applicable au 01/01/2013	Prix applicable au 01/01/2014	Prix applicable au 01/01/2015	Prix applicable au 01/01/2016	Prix applicable au 01/01/2017
Crèches					
Repas & collation 6-9 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	5,142
Repas & collation 9-12 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	5,142
Repas collation & 12-18 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	5,142
Repas collation & + 18 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	5,142
Déjeuner Adultes Encadrants	5,274	5,137	5,354	5,399	5,431
Restauration scolaire					
M aternelles	5,783	5,530	5,870	5,919	5,954
Prin aires	6,107	5,856	6,200	6,252	6,289
Adultes Encadrants	6,659	6,413	6,760	6,817	6,858
Restauration Centres de loisirs					
M aternelles	5,783	5,530	5,870	5,919	5,954
Prin aires	6,107	5,856	6,200	6,252	6,289
Adultes Encadrants	6,659	6,413	6,760	6,817	6,858
Restaurant Municipal					
Adultes	8,017	8,735	8,139	8,207	8,256
Pique Nique					
M aternelles	5,783	5,530	5,870	5,919	5,954
Prin aires	6,107	5,856	6,200	6,252	6,289
Police Municipale Dîner	5,431	5,287	5,514	5,560	5,593
Gôters					
M aternelles	0,615	0,618	0,624	0,629	0,633
Prin aires	0,615	0,618	0,624	0,629	0,633
Lait					
1/2 écrémé litre	0,795	0,803	0,807	0,859	0,864
M aternisé Litre	0,923	0,932	0,937	0,997	1,003

Les prix ont été révisés de **+ 0,6 %** au **01/01/2017** par application de la formule de révision de prix contractuelle .

# LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

Montants en € HT	2017
Nombre de repas	278 287
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 797 280
MATIERE PREMIERE	-509 584
MAN-D'ŒUVRE	-514 159
TOTAL FRAIS D'EXPLOITATION	-402 663
TOTAL CHARGES DIVERSES	-407 527
FRAIS DE SIEGE	-153 308
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION</b>	<b>-189 961</b>

# 1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

# NOMBRE DE REPAS SERVIS AVEC ENCAISSEMENT AUPRÈS DES USAGERS

Catégories de convives	2016			2017		
	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas facturés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas facturés en %
Maternelles	94 175	97 609	103,6%	97 280	106 905	109,9%
Primaires	135 359	135 756	100,3%	133 760	141 974	106,1%
Adultes (payants et gratuits)	27 201	16 579	60,9%	27 550	4 653	16,9%
Adultes restaurant municipal	5 668	5 016	88,5%	4 870	4 767	97,9%
<b>Sous Total Repas scolaires</b>	<b>262 403</b>	<b>254 960</b>	<b>97,2%</b>	<b>263 460</b>	<b>258 299</b>	<b>98,0%</b>



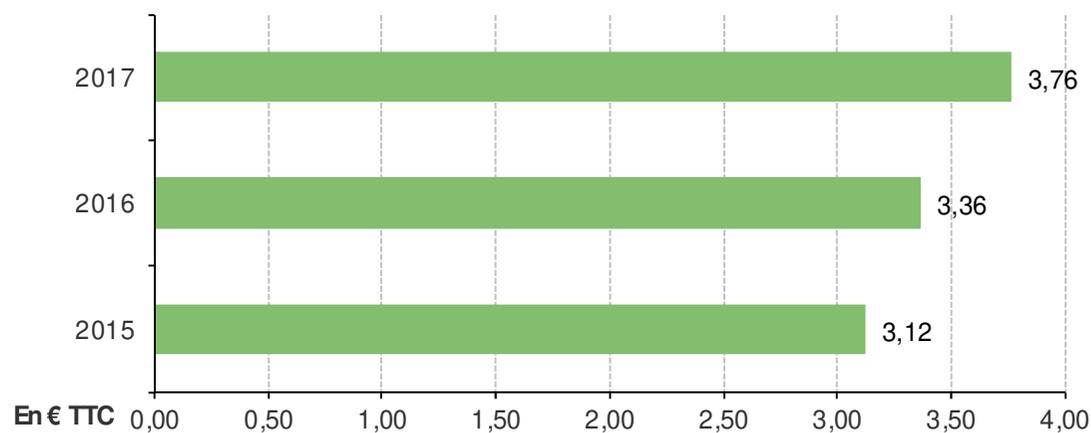
**Une progression du nombre de repas facturés aux usagers par rapport aux repas servis, liés à l'application sur une année pleine du nouveau règlement de service mis en place par la Ville en Septembre 2016**

**Exemple : sur les 106905 repas maternels facturés, 89160 repas ont été commandés et pointés (enfants réellement présents, conformément au profil d'abonnement), 6759 repas ont été pointés sans être commandés au préalable par les familles et 10 986 ont été facturés aux familles sans présence réelle de l'enfant**

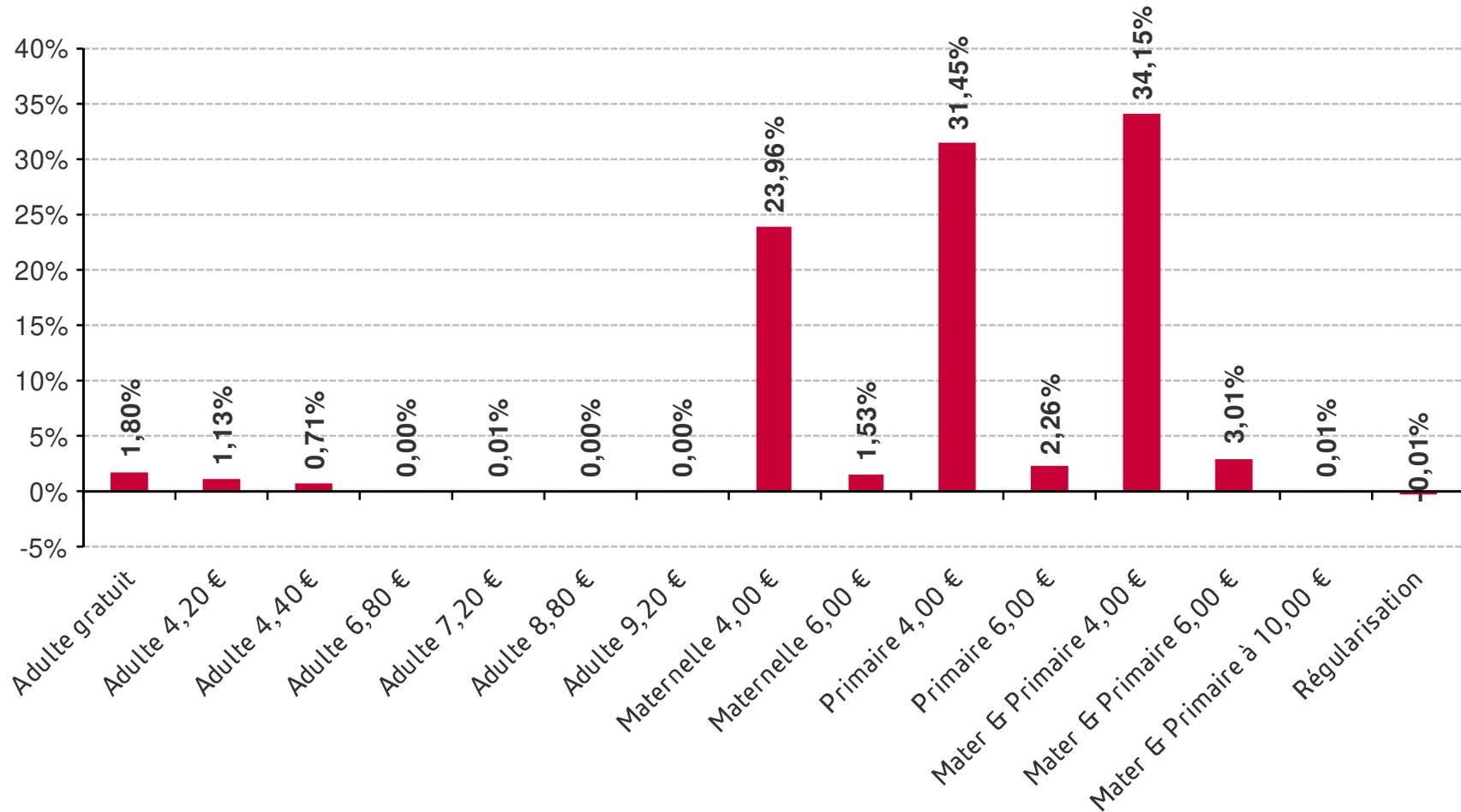
# LES COMPENSATIONS

	2015	2016	2017
Nombre de repas compensables	280 052	275 363	278 287
Facturation auprès des familles en € TTC*	874 109	926 049	1 047 021
Facturation auprès de la ville en € TTC**	940 006	940 006	972 001
Prix payé par les familles en € TTC	3,12	3,36	3,76
Prix payé par la ville en € TTC	3,36	3,41	3,49

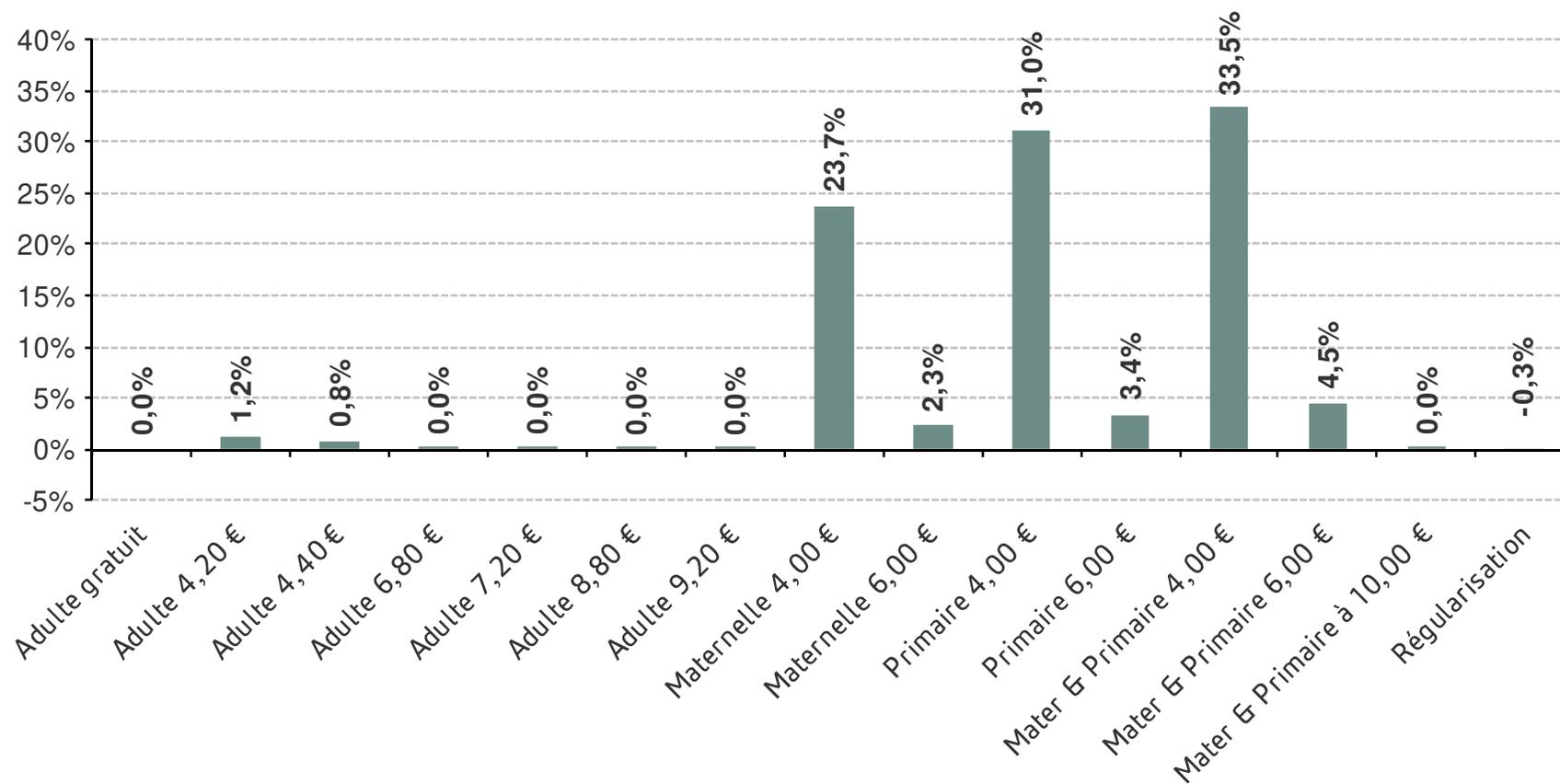
**Une augmentation de 12 % du prix moyen facturé aux familles, liée à la mise en place du tarif majoré à 6€**



# LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

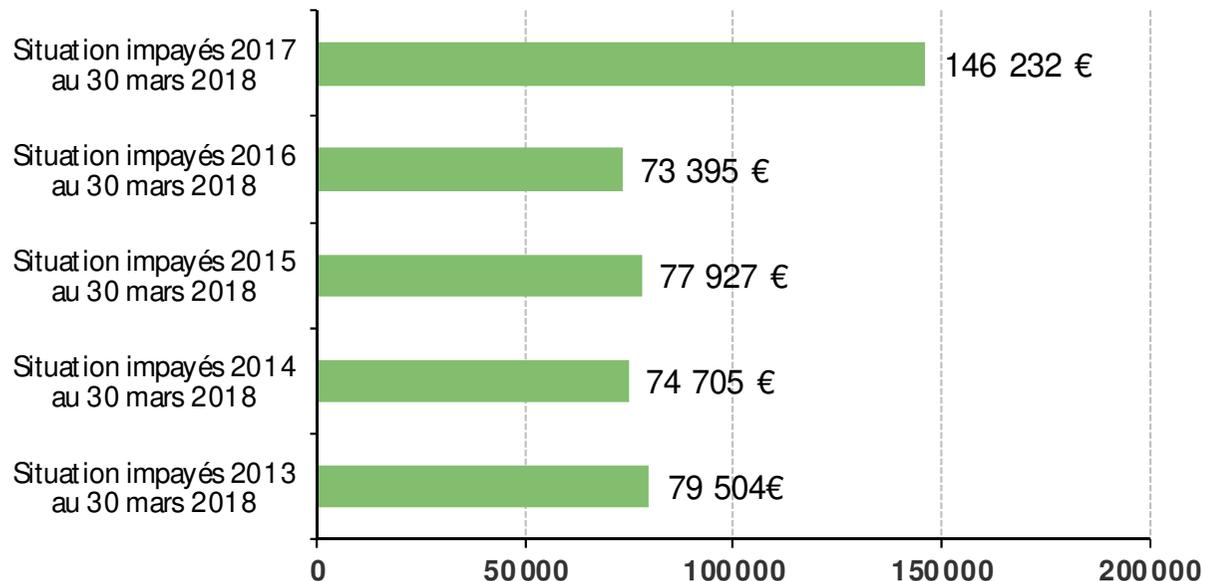


# LA PART DES RECETTES FAMILLES PAR CATÉGORIE



# EVOLUTION DES FACTURES IMPAYÉES PAR LES FAMILLES

Evolution des montants en € TTC



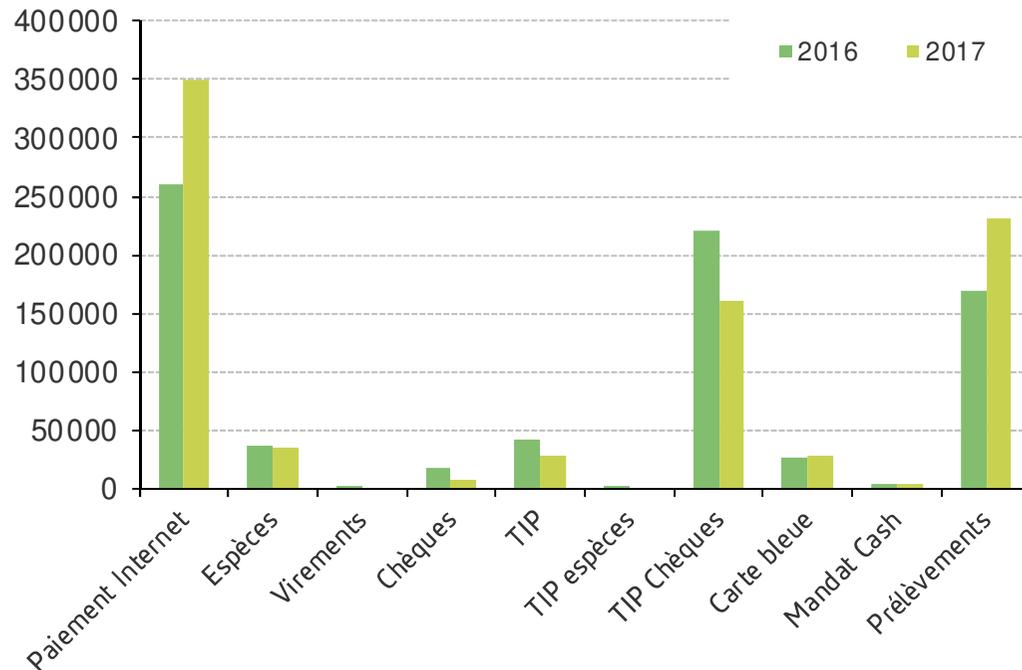
→ Les impayés de 2017 sont en augmentation par rapport à 2016, notamment en raison de l'application du nouveau règlement de service et du tarif majoré (6€) appliqué en cas de non-réinscription au service de restauration

En 2017, les actions de recouvrements amiables et judiciaires ont permis de recouvrer 56 403 € d'impayés (dettes de 2013 à 2016)

Montant de la prise en charge des impayés par ELIOR en 2017 = 50 000 €

Montant des aides attribuées aux familles par le CCAS pour l'année 2017 = 68 485,70 € soit 48% de plus qu'en 2016

# LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT



Les règlements via internet ont en nette progression :  
 27% en 2015  
 33% en 2016  
 41% en 2017

Le prélèvement automatique est également de plus en plus prisé :  
 14% en 2015  
 22% en 2016  
 27% en 2017

Les règlements en espèce et de banque restent stables

**41% des règlements se font via internet sur le compte BON APP des familles**  
**Le second mode de paiement le plus utilisé est le prélèvement automatique (27%). Les usagers peuvent depuis fin 2017 choisir d'être prélevés soit le 5 soit le 25 du mois.**

**19% des familles utilisent le TIP chèques, en baisse de 9% par rapport à 2016**

**Les règlements en espèces à la permanence encaissement représentent 4% des paiements**

## 1.4. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS

# PRÉSENTATION DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

La production des repas complets pour tiers, au cours de cet exercice, s'établit à **919 881 contre 735 879 repas l'année précédente, soit 25% de plus qu'en 2016 (+184 000 repas)**

Cette évolution est liée à la fabrication des repas sur une année pleine pour **les contrats anciennement produits par la cuisine de Goussainville (+256 000 couverts)**

Les repas de Méry-sur-Oise, Béthemont et du CCAS de Gonesse qui ne sont plus produits sur la cuisine représentent **106 000 repas en moins**

Nous avons une variation des couverts sur périmètre existant de **+ 34 000** (Louvres, Garges Lès Gonesse, Viarmes, ZAPI et Deuil La Barre)

	Total Nb de repas livrés
LOUVRES Portage	418
GARGES LES GONESSE CCAS	19 807
VIARMES	57 287
SAINTE CROIX DE VARAK	7 425
DEUIL LA BARRE	336 895
ZAPI	56 350
GONESSE CCAS	2 647
ARNOUVILLE CCAS	10 123
ATTAINVILLE	23 159
FONTENAY EN PARISIS	32 382
SARCELLES CCAS	27 599
GOUSSAINVILLE	344 521
AUBRY	1 268
<b>Total</b>	<b>919 881</b>

Le montant de la redevance versée s'élève à **249 204,14 €** pour l'année 2017

Pour rappel, le calcul repose sur une redevance annuelle forfaitaire de 154 472,97 € + 0,10298 € par couvert extérieur produit



-2-

## LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

2.4. NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE  
DÉVELOPPEMENT DURABLE



## 2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

# LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

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

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

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

Elior France  
Enseignement  
participe à la  
prévention du  
surpoids et de



# FOCUS SUR LES OBJECTIFS DU DÉCRET DU 30 SEPTEMBRE 2011

<b>Garantir les apports en fibres et vitamines</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas</li><li>▪ Proposer des féculents un repas sur deux</li></ul>
<b>Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries</li><li>▪ Favoriser la consommation de filets de poisson</li><li>▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison</li></ul>
<b>Diminuer la consommation de glucides simples</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits</li><li>▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison</li></ul>
<b>Augmenter les apports en fer et en oligoéléments</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas une fois pas semaine</li></ul>
<b>Garantir les apports en calcium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium</li></ul>

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



# LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE D'ELIOR

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

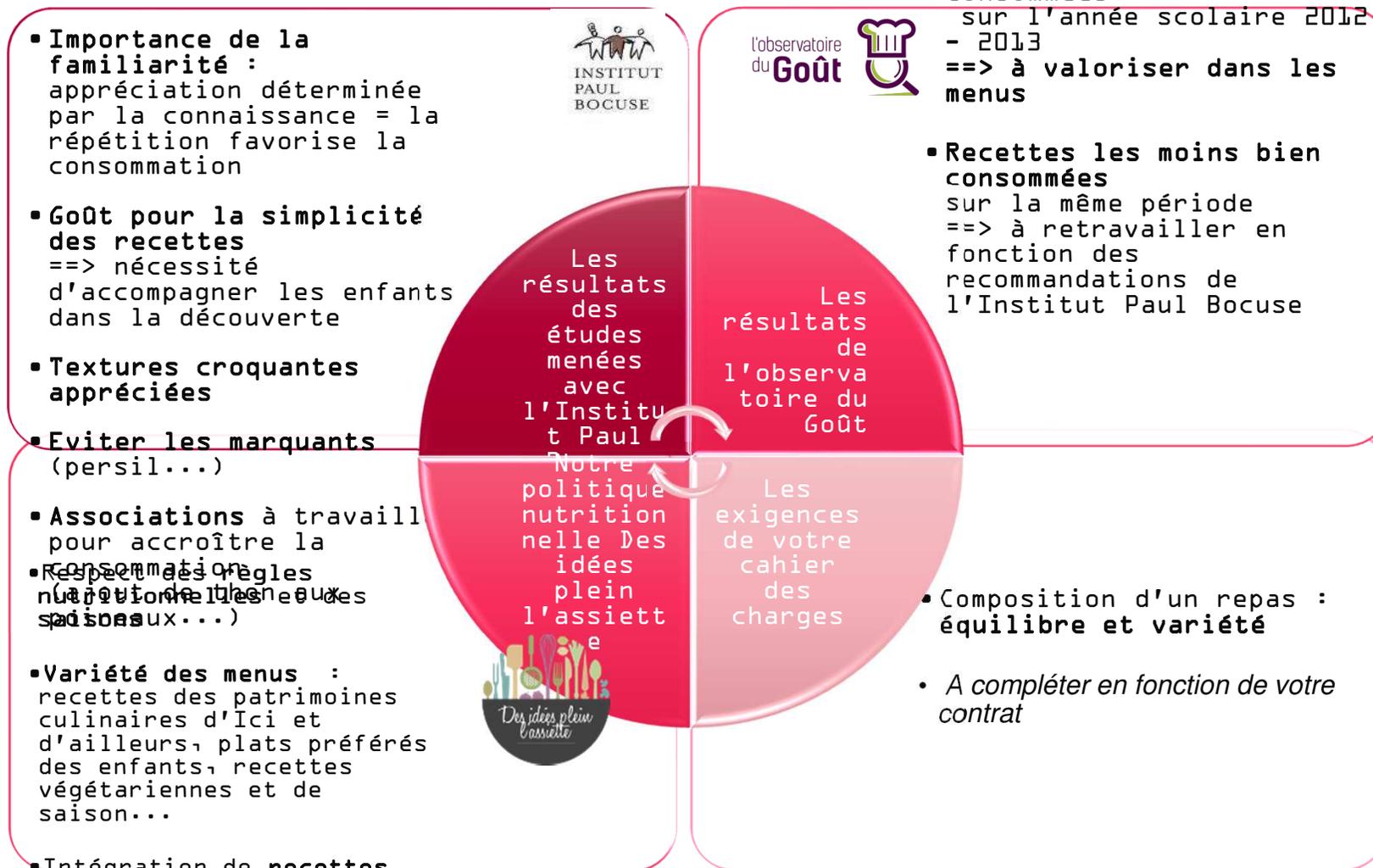
Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

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

Les 4 engagements  
de la politique  
nutritionnelle d'Elior



# FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS



# FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

Elior France Enseignement a mis en place, depuis plusieurs années, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus** : Comités des experts Elior , Michel Sarran, Ducasse Conseil...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester toutes les nouvelles recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

**Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives**  
=  
**Une démarche structurée et participative**



# LA PETITE HISTOIRE DU CHOU



1. Le constat : **les enfants n'aiment pas le chou** (statistique de l'Observatoire du Goût : le chou est classé dans les flops 2015)

*« Il est trop croquant » « Il est difficile à manger »*

2. **L'idée créative** : nous allons modifier son aspect et changer la découpe, nous allons l'associer à une sauce qui plaît aux enfants, comme celle du coleslaw

*Cela donne un chou rouge râpé, proposé dans une sauce enrobante au fromage blanc, à l'ail ou aux échalotes.*

3. Résultat : **recette validée à 72 %**

*Le chou a le droit de réintégrer les menus et devient un top dans l'observatoire du goût l'année suivante.*

# NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

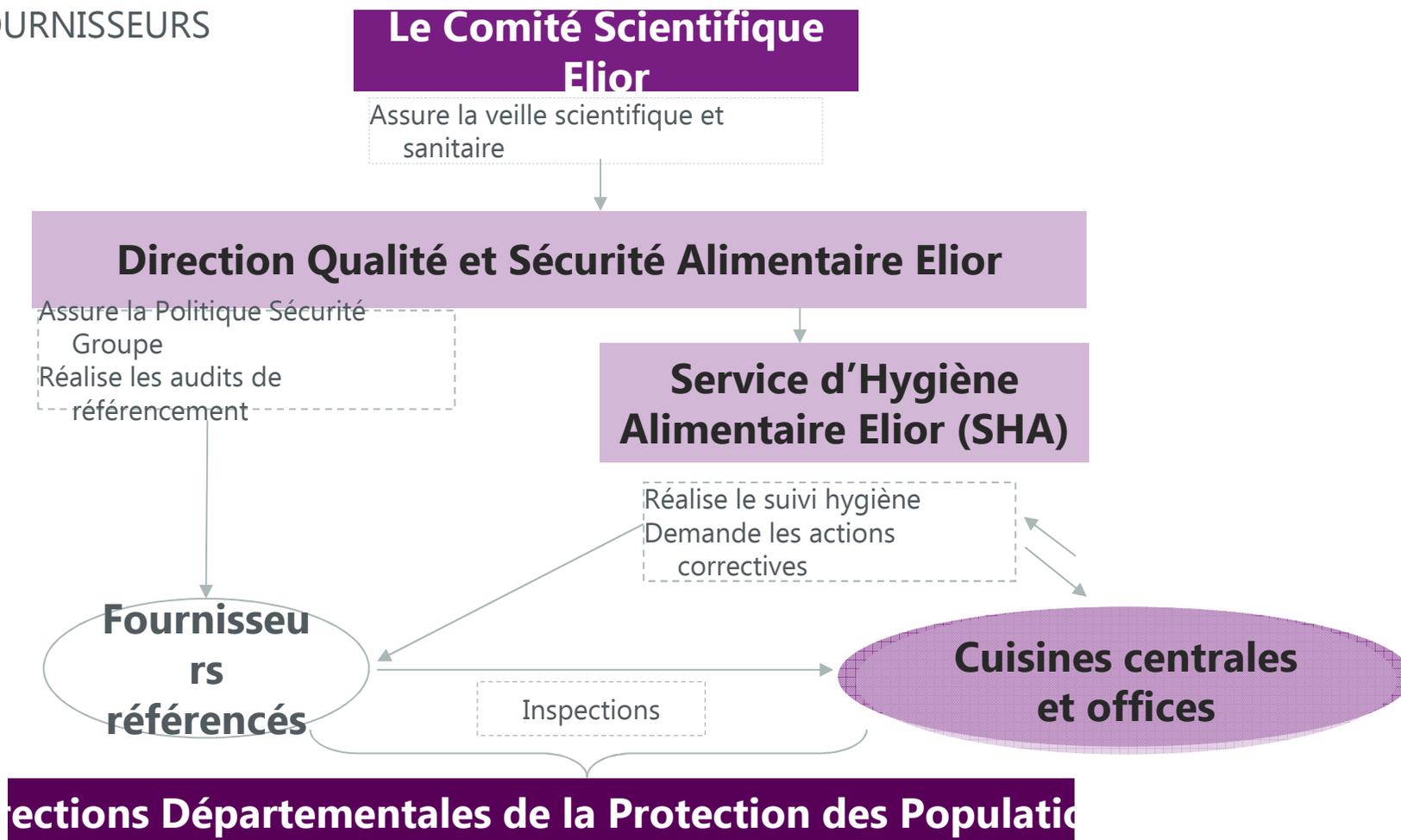
- > Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective
- > **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

La politique  
Hygiène et Sécurité  
Alimentaire



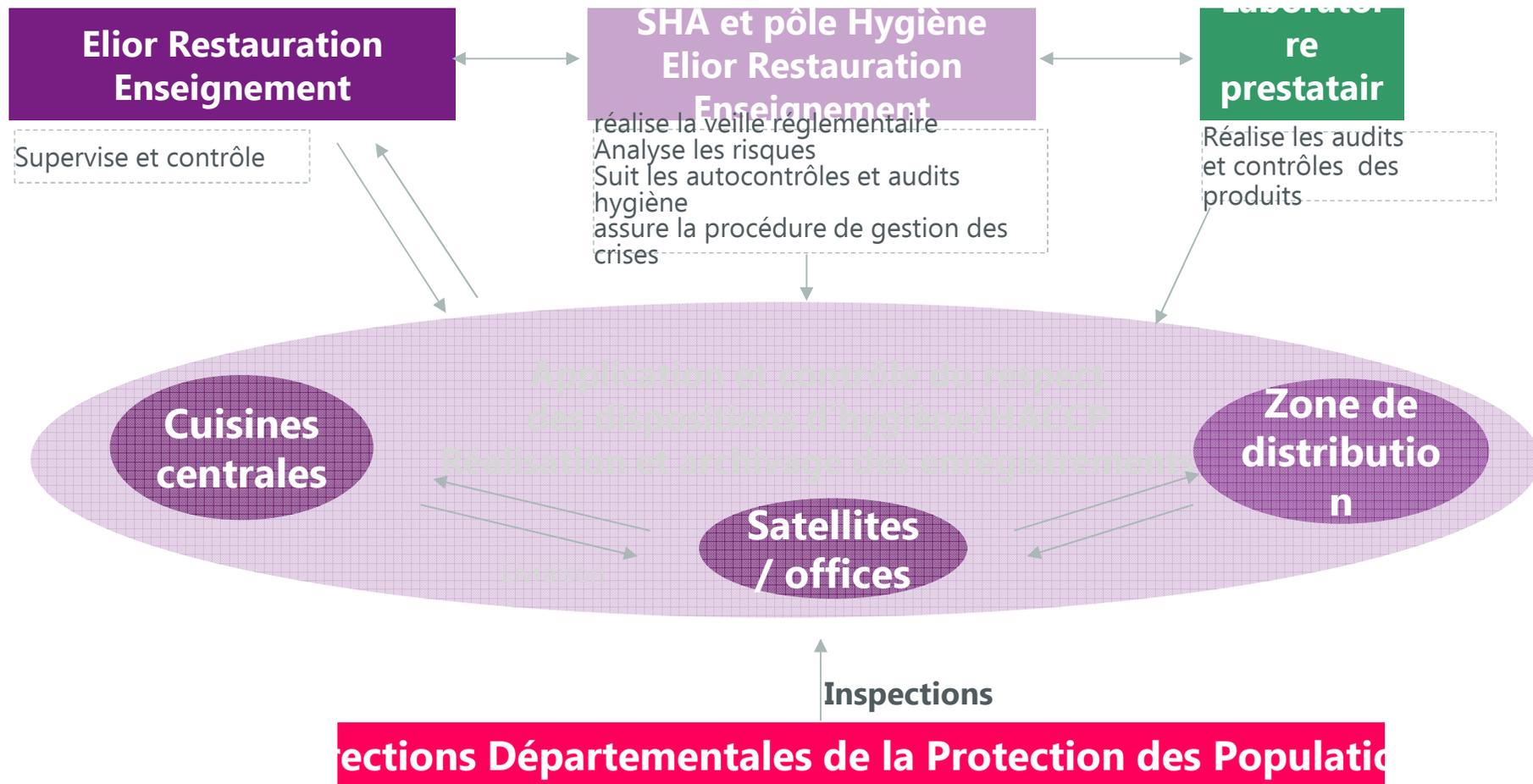
# LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les FOURNISSEURS



# LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les RESTAURANTS



# LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

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

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

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

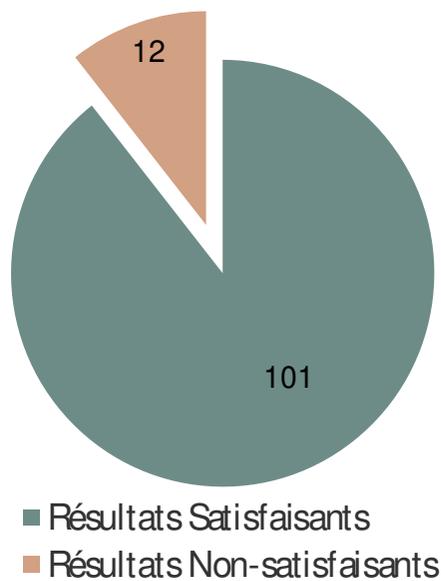
Les analyses microbiologiques



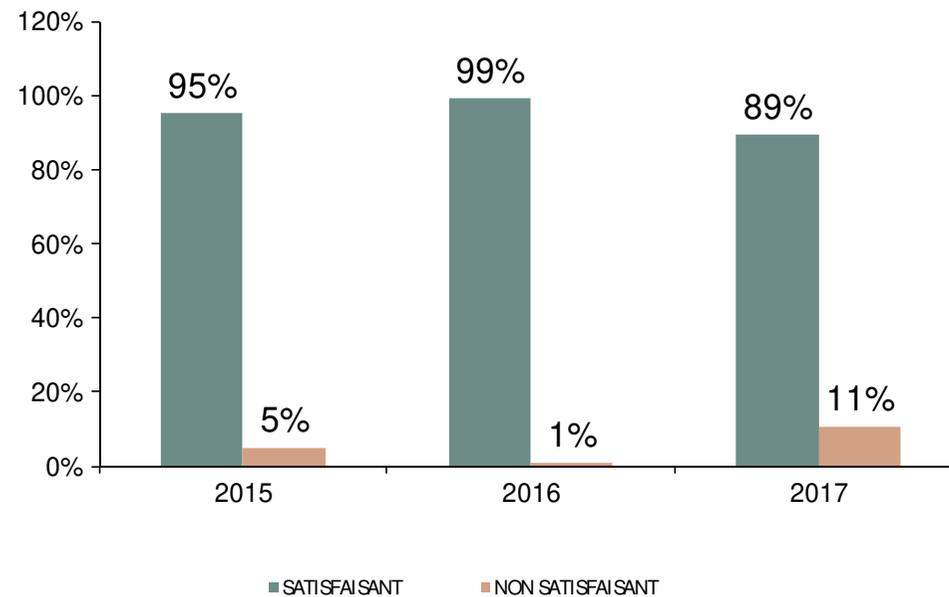
# RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES PLATS



Résultats des autocontrôles Plats



Evolution des plats

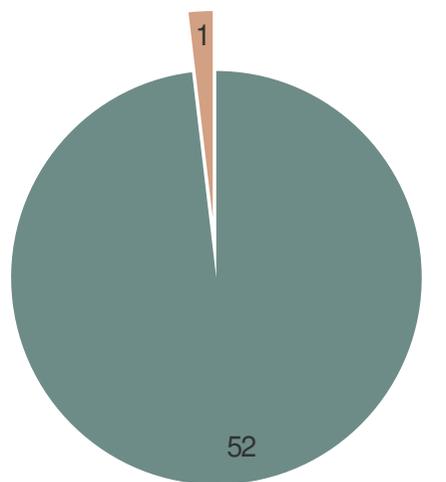


# RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES SURFACES

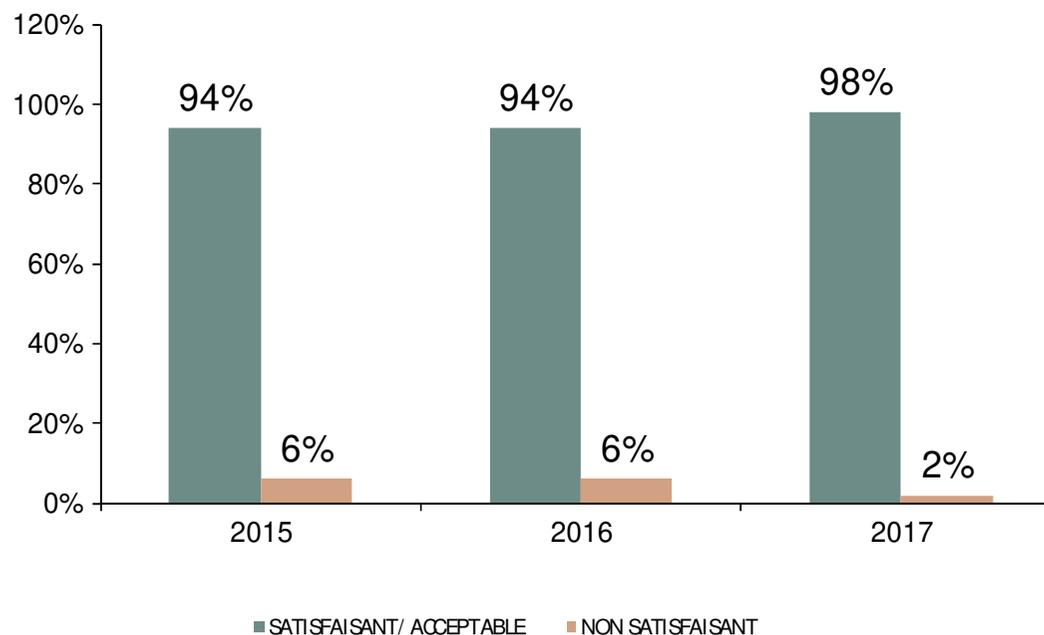
Evolution des surfaces



Résultats des autocontrôles surfaces



■ Résultats Satisfaisants  
■ Résultats Non-satisfaisants



■ SATISFAISANT/ ACCEPTABLE ■ NON SATISFAISANT

# RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES – PLAN D'ACTION

Actions réalisées concernant les résultats non-satisfaisants :

> Concernant les plats :

- Bœuf bourguignon
- Carottes râpées
- Saumon dieppoise
- Carré abricot
- Courgettes râpées
- Coulommiers
- Purée de pommes de terre
- Courgettes râpées
- Purée aux épinards
- Salade de fruits
- Potage Saint Germain
- Riz aux petits légumes

Rappel des règles d'hygiène, des procédures de nettoyage et de désinfection, des règles de refroidissement et vigilance sur les températures de cuisson

> Concernant les surfaces :

- Spatule

Rappel des procédures de nettoyage, de désinfection et de stockage dans les locaux appropriés à l'abri de

la contamination



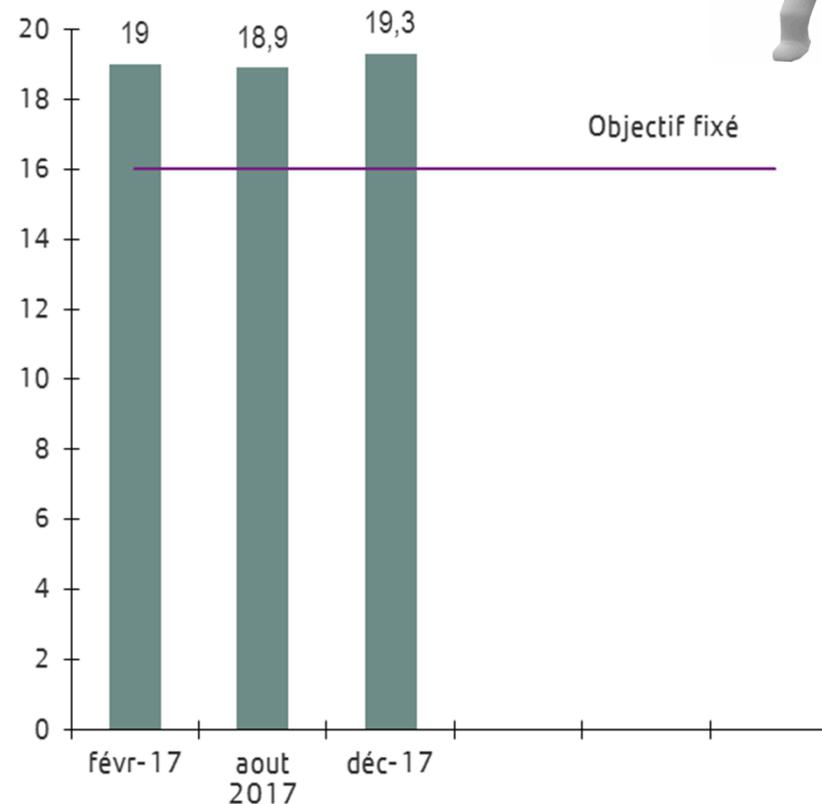
# LES AUDITS HYGIENE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE



Au cours de l'année 2017, 3 audits ont été réalisés sur la cuisine Centrale de Gonesse par l'organisme EUROFINS :

- Le 17 février 2017
- Le 21 août 2017
- Le 06 décembre 2017

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



## 2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES



# ETRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES

Afin de savoir ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des opportunités d'expression de leur satisfaction.

Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives

- Le Baromètre Convives
- L'Observatoire Du Goût
- Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et  
de suivi de la  
satisfaction



# NOS ACTIONS POUR VOTRE VILLE

## Le Baromètre convives



Dates d'enquête	Du 20 au 24 novembre 2017
Restaurants interrogés	Claret - Charles Péguy - Malvitte Roger Salengro - La Fauconnière - Benjamin Rabier Self Municipal
Convives interrogés	Enfants Élémentaire du CP au CM2 Adultes
Nombre total de convives interrogés	523

# RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES

RESTAURANT	Pourcentage de satisfaction globale	Note donnée par les enfants enfants à leur restaurant
CLARET	78% (-5% VS 2016)	6,9/10 (7,8 en 2016)
LA FAUCONNIERE	85% (+2% VS 2016)	7,1/10 (7,8 en 2016)
MALVITTE	92% (+17% VS 2016)	8,5/10 (7,7 en 2016)
CHARLES PEGUY	100% (idem 2016)	8,3/10 (7,3 en 2016)
RABIER	82% (+6% VS 2016)	6,3/10 (7,8 en 2016)
SALENGRO	Pas de résultats (questionnaires perdus dans l'école) l'école) 94% en 2016	Pas de résultats (questionnaires perdus dans l'école) l'école) (8,3 en 2016)
<b>MOYENNE</b>	87,4%	7,4

# RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES

RESTAURANT	Points forts ou appréciés 	Points d'insatisfaction avec amélioration attendue 
CLARET	Les repas à thèmes, les desserts, les viandes et poissons, les fromages et laitages	Les entrées, la chaleur des plats, la propreté, pas assez de nouveaux plats
LA FAUCONNIERE	Les repas à thèmes. Les desserts, les légumes et les féculents, les fromages et laitages	Les viandes et les poissons, la propreté de la vaisselle et de la salle à manger, pas assez de nouveaux plats
MALVITTE	Les repas à thèmes et la décoration des animations, la propreté de la vaisselle et les desserts	Les entrées, la propreté de la salle à manger, pas assez de nouveaux plats, l'accueil
CHARLES PEGUY	Les repas à thèmes et la décoration des animations, les desserts, l'accueil	Les entrées, les quantités servies, la chaleur des plats, pas assez de nouveaux plats
RABIER	Les repas à thèmes et la décoration des animations, les desserts, les fromages et les laitages	La propreté de la vaisselle, les quantités servies, les entrées, pas assez de nouveaux plats
SALENGRO	Pas de résultats (questionnaires perdus dans l'école)	Pas de résultats (questionnaires perdus dans l'école)
SELF MUNICIPAL	Amabilité du personnel de service, rapidité d'accès au restaurant, propreté de la salle	Le goût des légumes, féculents, viandes et poissons, les quantités servies, le confort et la décoration du restaurant

# RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVÉS

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.

*J'aime manger avec des amis et des animateurs*

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.

*Parce que j'aime beaucoup vos repas et vos desserts tout ce qui est glaces et crêpes aussi les entrées parce comme les carottes  
Vraiment vous êtes...  
Fabuleux !!*

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.

*Parfois c'est bon et parfois c'est pas bon.*

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.

*Le restaurant est bon mais parfois on veut de la viande mais on nous donne du poisson.*

Pourquoi dis-tu cela ? Écris-nous ce que tu penses de ton restaurant scolaire.

*Il y a pas assez de hamburger et de lasagne.*

Pourquoi dis-tu cela ? Écris-nous ce que tu penses de ton restaurant scolaire.

*Je pense qu'il y a des choses que je n'aime pas. Souvent le 2ème choix n'est pas disponible (plats ou entrées.)*

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.

*Je pense qu'il ya beaucoup de joli décoration et beaucoup d'activité et les animateurs sont très gentils.*



# L'OBSERVATOIRE DU GOÛT DANS VOTRE VILLE



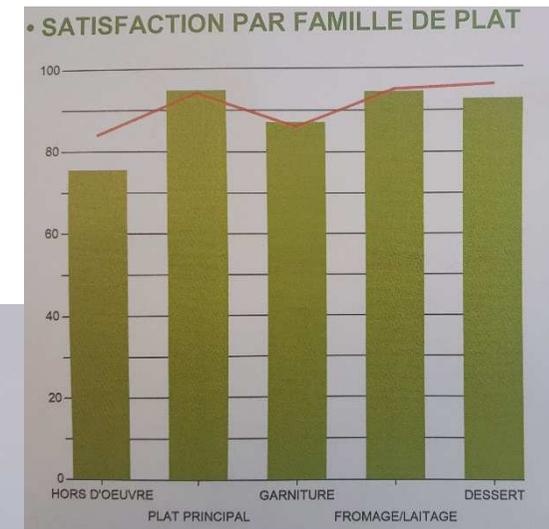
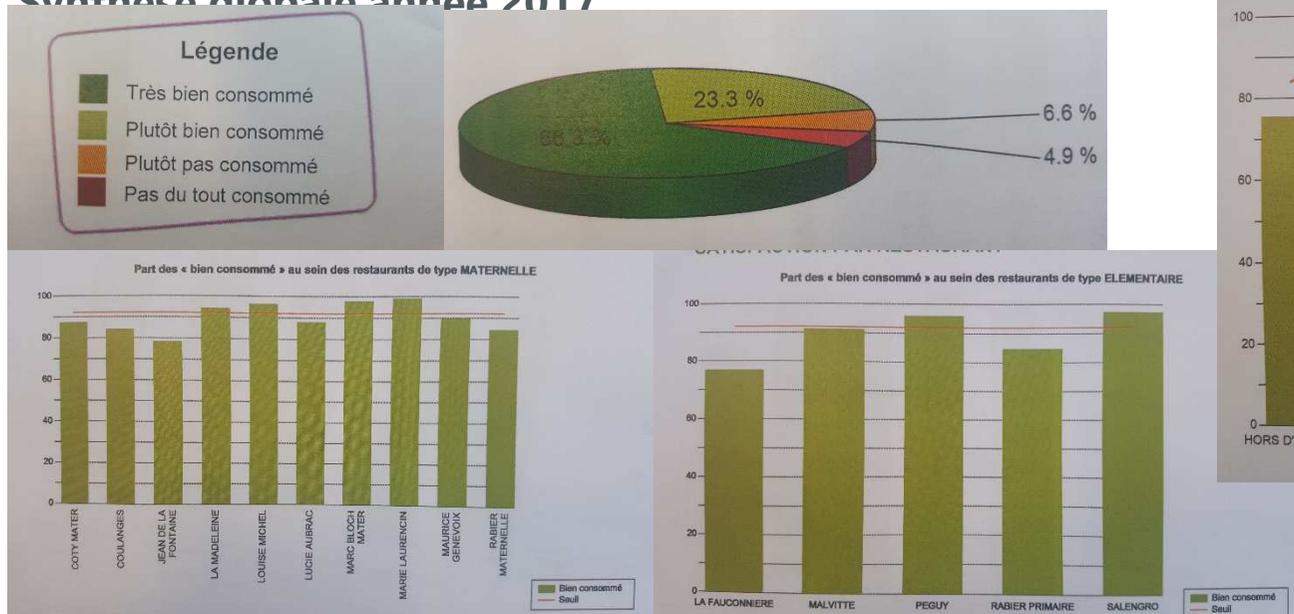
L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants.

Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.

Écoles qui participent à la démarche

Depuis novembre 2014, la consommation des plats par les enfants est évaluée dans tous les restaurants maternels et élémentaires.

## Synthèse globale année 2017





# FRÉQUENCE DES COMMISSIONS RESTAURATION

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Nombre total
Scolaire	17/01		23/03		16/05				28/09		23/11		5
Centres de loisirs					18/05								1

Participent à la commission de restauration :

- L'élú chargé de la restauration
- Les représentants du service scolaire
- Les responsables et agents de restaurants
- Les parents d'élèves élus
- Les représentants d'ELIOR

Les points abordés sont les suivants :

- Bilan de la prestation de la période écoulée
- Bilan des animations réalisées
- Présentation des résultats de l'Observatoire du Goût
- Validation des menus de la période à venir
- Présentation des animations à venir

# BILAN DES COMMISSIONS RESTAURATION

Commissions restauration	Points positifs	Points de progrès	% de changement de menus
17/01	Plats très appréciés : Purée de pommes de terre maison, crémeux aux radis, les nouveaux plats végétariens, gâteau moelleux aux marrons maison	La cuisson des pâtes, la quantité de vinaigrette, parfois juste, les tranches de rôti trop fines. Plats peu appréciés : les cœurs de palmier	3,8%
23/03	Une amélioration de la cuisson et de légumes est soulignée. Le repas américain a été ainsi que le gâteau au caramel maison, la pomme au four maison	Les enfants n'ont pas toujours le choix service. La sauce bolognaise au thon était trop de jus dans les petits pois	3,4%
16/05	La qualité des sauce est en hausse	Les enfants n'ont pas toujours le choix jusqu'à la fin du service. Le gigot d'agneau était plus gras que d'habitude. Le sauté de bœuf manquait de cuisson	1,4%
18/05	Satisfaction de la trame des pique nique et des repas à thèmes proposés toutes les semaines	/	2,8%
28/09	Amélioration de la quantité de vinaigrette servie. Le crémeux au caramel maison a été très apprécié ainsi que le gratin du Sud, le gâteau aux framboises maison et la pastèque	Quelques gâteaux aux framboises n'étaient pas assez levés. Le jus de légumes servi avec la semoule manquait de goût. Les enfants n'ont pas bien mangé le crémeux aux myrtilles maison	2,2%
23/11	Le gâteau « Nutolade » maison a été très apprécié, ainsi que le fromage blanc au caramel et pop corn et l'émincé de bœuf sauce bédouin. Les salades composées sont variées et appréciées	Le potage Dubarry (au chou fleur) n'est pas bien consommé par tous les enfants. Le poulet était gras et difficile à manger pour les enfants	1,16%

# LES ANIMATIONS

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, pimente l'année. Il permet de sensibiliser nos convives au développement durable et de promouvoir la découverte alimentaire.

Notre programme s'articule autour des thématiques suivantes :



**Animations Saveurs et Découvertes**



**Animations Nutritionnelles**



**Animations Développement Durable**



**Animations Calendaires**



# LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE



Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
<b>Enfants scolaire</b>	<p>La galette des rois</p> <p>Le nouvel an chinois</p> <p>Animation produits locaux</p>	<p>La chandeleur</p>	<p>Le repas USA</p> <p>« Atelier toque chef »</p>	<p>Repas de Pâques</p>	<p>Repas « La fête foraine »</p>	<p>Semaine de la Fraich'Attitude</p>
<b>Enfants centres de loisirs</b>		<p>Elaboration des goûters</p> <p>Animation Petit Déjeuner</p>		<p>Visite de la cuisine centrale</p> <p>Animation Petit Déjeuner</p>		<p>Animation Sculpture de fruits et de légumes</p>
<b>Adultes Self Municipal</b>	<p>La galette des rois</p> <p>Le nouvel an chinois</p>	<p>La chandeleur</p>	<p>Le repas USA</p> <p>Le repas raclette</p>	<p>Repas de Pâques</p>	<p>Repas « La fête foraine »</p>	<p>Semaine de la Fraich'Attitude</p>

# LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE



Convives	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Enfants Scolaire	Le repas de fin d'année		Le repas de la rentrée	Semaine « Tous fous du goût »	Le repas Montagne	Le repas de Noël
Enfants centres de loisirs	Atelier Petit Déjeuner	Atelier Petit Déjeuner			Le repas crêpe	
Adultes Self Municipal				Semaine « Tous fous du goût »	Le repas Montagne Le beaujolais nouveau	Le repas de Noël



## Animations Saveurs et Découvertes

# A LA DÉCOUVERTE DES USA

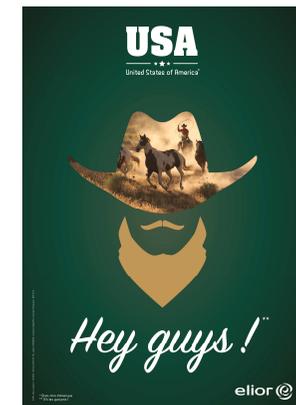
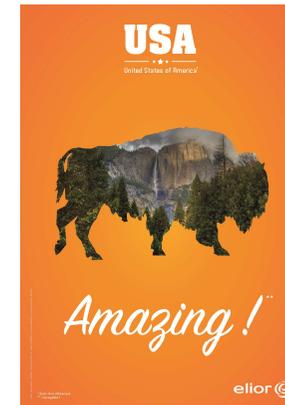
Le 16 Mars 2017

A l'occasion de l'investiture  
du **nouveau Président des Etats-Unis**,  
voyage culinaire aux « states » le temps d'un  
repas.



### Au menu

- Salade «façon César »
- Cheeseburger
- Frites
- Milk shake vanille framboise



08/08/2018

# Animations Saveurs et Découvertes

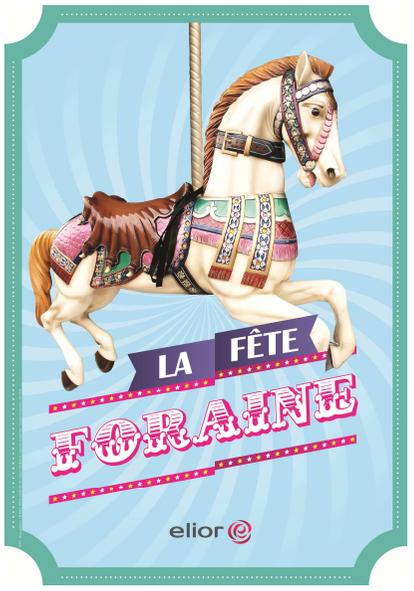


# LA FÊTE FORAINE

Le 18 Mai 2017



Un avant goût des vacances d'été,  
dans un univers festif et haut en  
couleurs.



Au menu

- Hot Dog
- Churros de pommes de terre
- Gaufre et coulis de



08/08/2018





Animations Saveurs et Découvertes

TOUS FOUS DU GOÛT ! :

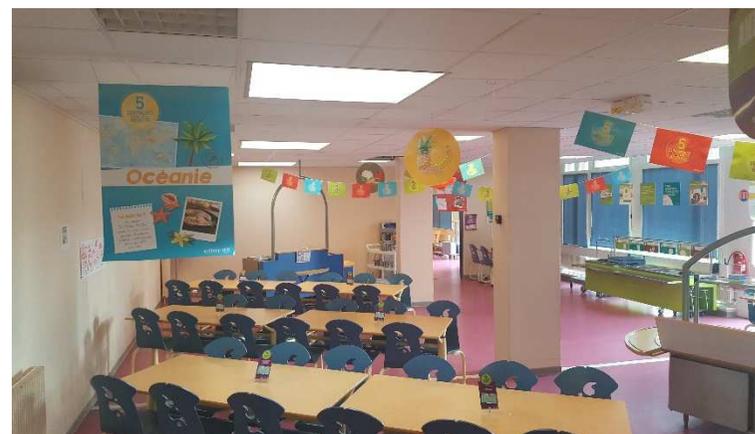
LES 5 CONTINENTS DANS MON

ASSIETTE

Du 19 au 13 octobre 2017

Au menu

- Fajitas
- Milk Shake chocolat banane
- Velouté carottes coco
- Purée de pomme de terre et patate douce



# Animations Saveurs et Découvertes



## UNE MONTAGNE DE SAVEURS

Le 23 Novembre 2017

Au menu

- Emincé de dinde sauce Montboissier
- Gratin de pommes de terre à la raclette



# Animations Saveurs et Découvertes



## ANIMATION CRÊPE



Le 2 Novembre 2017

Sur le centre de loisirs Roger Salengro

Au menu



→ Galettes de sarrasin  
chèvre miel et jambon  
fromage crème fraîche

→ Crêpes à la confiture, au  
chocolat, banane



# LES REPAS DE FÊTE CALENDAI



NOUVEL AN CHINOIS



Au menu :  
Salade soja tomate et  
maïs  
Sauté de bœuf au  
caramel ou Beignets  
de crevettes  
Pâtes chinoises aux  
légumes  
Letchees au sirop

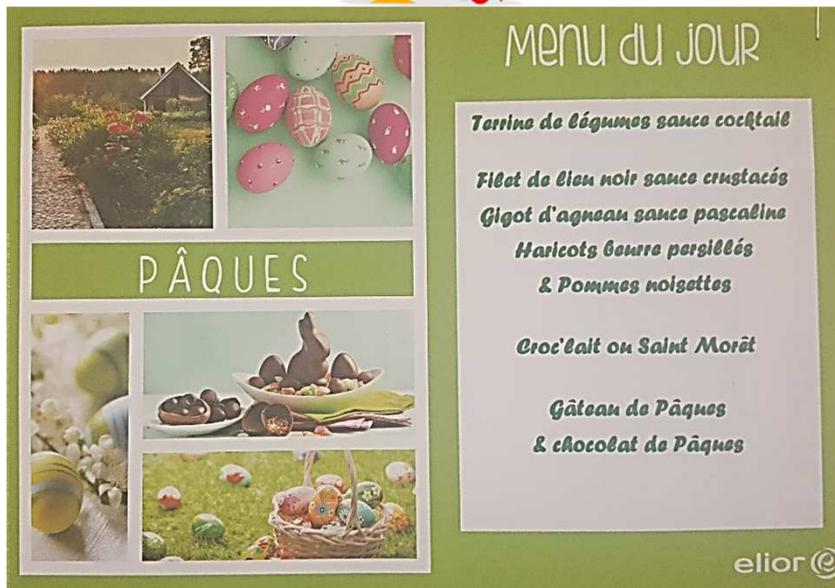


**Le 26 janvier 2017**

# LES REPAS DE FÊTE CALENDRAIR



Le 20 avril 2017



**Menu du jour**

*Terrine de légumes sauce cocktail*

*Filet de lieu noir sauce crustacés*

*Gigot d'agneau sauce pascaline*

*Haricots beurre persillés*  
& Pommes noisettes

*Croc'lait ou Saint Morêt*

*Gâteau de Pâques*  
& chocolat de Pâques

elior ©



## PÂQUES



# LES REPAS DE FÊTE CALENDRAIRE

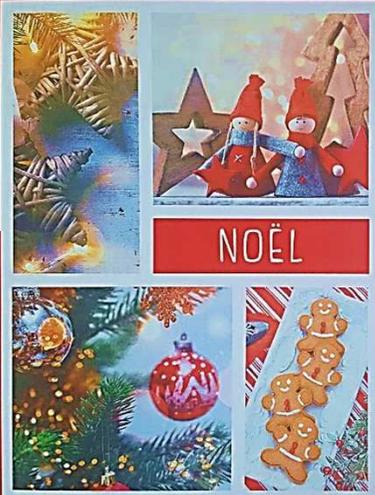


Le 21 décembre 2017



NOËL





## Menu du jour

Diabolo cassis

Pâté en croûte et cornichons  
Ou  
Terrine de saumon sauce cocktail

Sauté de poulet aux marrons  
Ou  
Steak de colin aux abricots

Pommes Duchesses

Bonhomme de neige  
glacé vanille chocolat  
Clémentine

Père Noël en chocolat

**NOËL**



elior®  
L'opérateur du mieux

# Animations Nutritionnelles

## PETIT-DÉJEUNONS ENSEMBLE

Un atelier pour apprendre aux enfants à composer eux-mêmes un petit-déjeuner équilibré.

### Principe

Cet atelier découverte est un buffet varié, copieux, coloré, parfois inattendu, toujours savoureux, au cours duquel les enfants apprennent à composer eux-mêmes un petit-déjeuner idéal avec l'aide de l'enseignant et d'une diététicienne Elior.



### Ateliers réalisés :

- Le 06/02 à Victor Hugo
- Le 13/02 à Bloch Maternelle
- Le 06/04 à Victor Hugo
- Le 07/04 à Victor Hugo
- Le 14/04 à Victor Hugo
- Le 10/07 à Victor Hugo
- Le 17/07 aux Poulbots
- Le 24/07 à Victor Hugo
- Le 11/08 aux Poulbots
- Le 28/08 aux Cayroches





# Animations Nutritionnelles

## ELABORATION DES GOÛTERS



Un atelier pour **apprendre aux enfants à composer** eux-mêmes **un goûter équilibré**.

Atelier réalisé le 17 février 2017 sur le centre de loisirs SALENGRO



### Principe

Guidée par la diététicienne, les enfants ont élaboré les goûters de la ville de Gonesse, en tenant compte du repas du midi et des recommandations du GEMRCN en terme d'équilibre alimentaire. Cet atelier a été suivi d'un goûter équilibré et gourmand !!



**1 produit laitier**  
**+ 1 fruit**  
**+ 1 produit céréalier**  

---

**Goûter idéal**



vanille"	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille & Sablés des Flandres	 Fruit de sai Fruit de sai
<b>GOÛTER</b>			
ron miel e abricot	Petit suisse sucré Roulé au chocolat Jus de raisins	Pain de campagne Emmenthal Jus de pommes	Lait vanille Palets bretons Fruit
			Lait Céréales "cocc Compote pomm
<i>Les goûters ont été élaborés par les enfants du centre de loisirs SALENGRO de Gonesse</i>			



# Animations Développement Durable



## LES PRODUITS LOCAUX

Sensibiliser les convives à l'intérêt et aux enjeux d'une consommation locale et leur apporter de l'information sur l'origine des

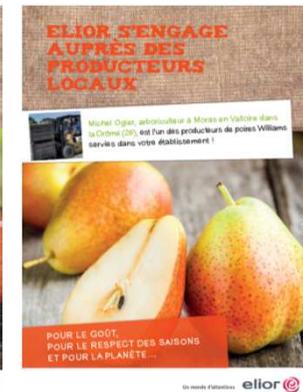
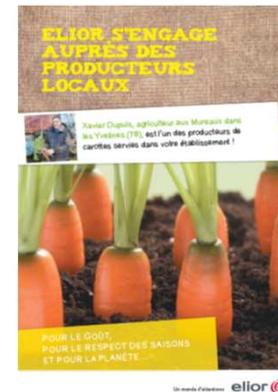


Animation réalisée le 24/01 sur Charles Péguy & Charles Perrault



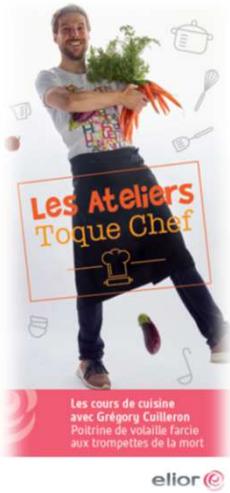
Principe

Lors du repas, un intervenant spécialisé sensibilise les enfants aux bienfaits des produits locaux : impact positif sur la planète et réduction de l'empreinte écologique, tout en expliquant comment sont cultivées et récoltées les pommes et poires dégustées à la fin du repas



# ATELIER « TOQUE CHEF »

Le 14 mars 2017



Ateliers culinaires sous forme de cours de cuisine à destination des enfants.

- Cuisine le matin de 10h à 12h placé sous le signe de la convivialité, du partage et de l'échange,
- A partir de 12h, les participants et Grégory Cuilleron dégustent ensemble leur création du jour



**Recette réalisée par les enfants de l'école MALVITTE :  
Poitrine de volaille farcie aux trompettes de la mort, sauce au vinaigre, crème de potiron**



*« J'aime transmettre ma passion de la cuisine et des produits de qualité aux enfants, d'autant plus que c'est dès le plus jeune âge que s'acquièrent les bons réflexes alimentaires. » - Grégory Cuilleron*



# ATELIER SCULPTURE DE FRUITS ET LEGUMES

..... Les Petits .....  
**SCULPTEURS**  
EN HERBE



**Atelier Sculpture de fruits  
et légumes le 14 juin 2017  
avec Frédéric Jaunault,  
meilleur ouvrier de France  
Primeur sur le centre de  
loisirs Les Gavroches**





# VISITE DE LA CUISINE CENTRALE

## Principe

Afin de comprendre comment sont préparés les repas qu'ils consomment dans leur restaurant, les enfants gonessiens sont venus visiter la cuisine centrale par groupe de 12. Un repas leur a ensuite été servi au self municipal.



Visite effectuée le 04 avril  
et le 29 décembre 2017  
par le centre de loisirs  
SALENGRO



# LES ANIMATIONS AU SELF MUNICIPAL



**Beaujolais  
Nouveau**



**Repas de Noël**



**Repas  
raclette**



## 2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



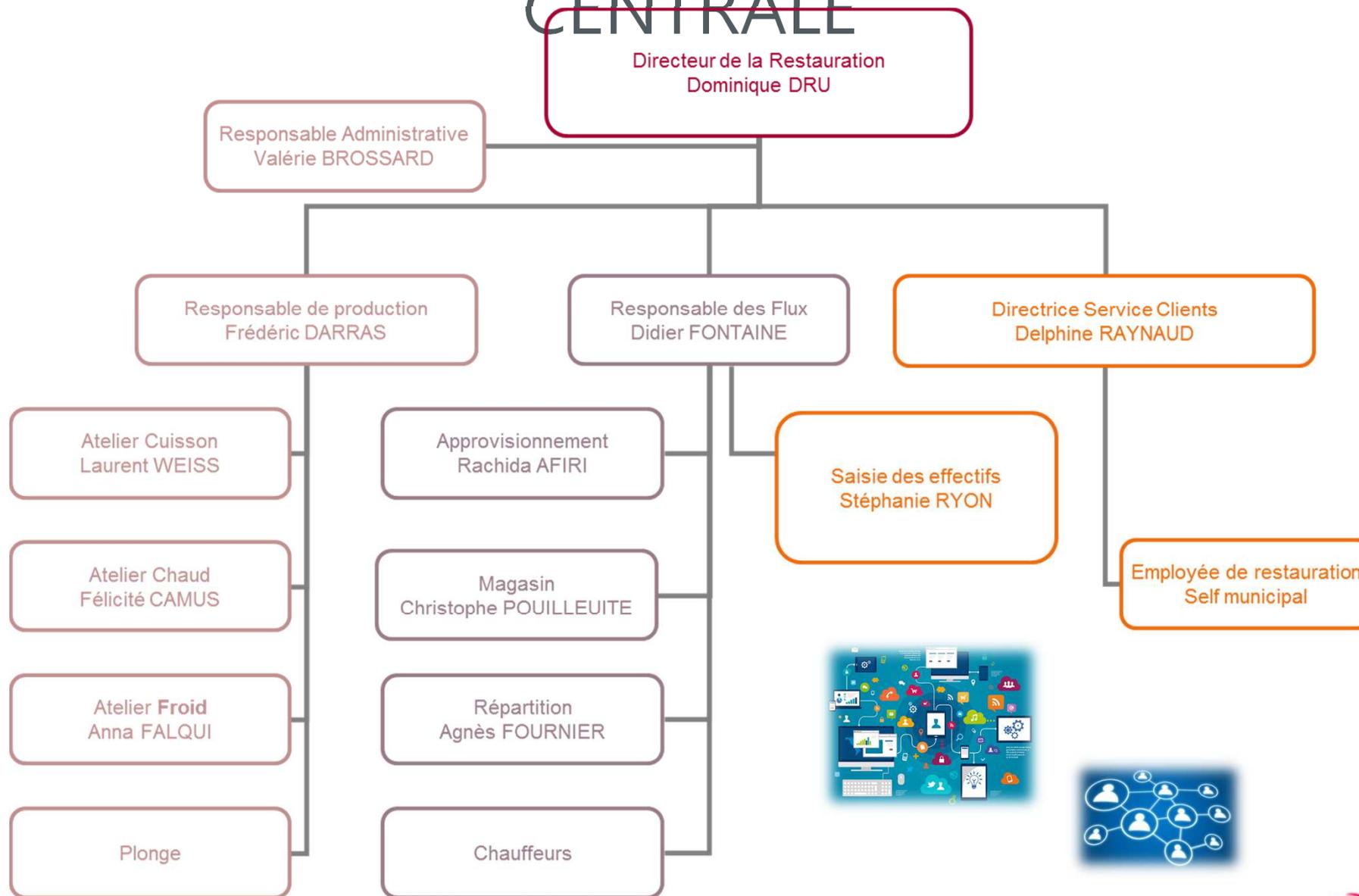
# DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS

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

Nos collaborateurs  
sont nos meilleurs  
ambassadeurs



# ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



# LISTE DES SALARIES (1/2)

PRODUCTION		Fonction	Type de contrat	Statut
AH CHION	Louis	Responsable d'atelier	CDI	Employé
CAMUS	Félicité	Responsable d'atelier	CDI	Employée
DARRAS	Frédéric	Chef de production	CDI	Agent de maîtrise
KORE	Thomas	Commis	CDD Apprenti	Employé
ZENZO	Térésa	Conditionneuse	CDI	Employée
LEFEBVRE	Dominique	Responsable d'atelier	CDI	Employée
KARAOBA	Eylem	Conditionneuse	CDI	Employée
NZOM AKWALA	Julie	Conditionneuse	CDI	Employée
FALQUI	Anna	Responsable d'atelier	CDI	Employé
WEIS	Laurent	Commis	CDI	Employé
RYON	Stéphanie	Responsable ordonnancement	CDI	Employée
PETRUS	Philippe	Aide de cuisine	CDI	Employé
SELF		Fonction	tye de contrat	Statut
ROUSSI	Karima	Conditionneuse	CDI	Employée
AMBROSI	Louise	Employée de restauration	CDI	Employée
REPARTITION		Fonction	tye de contrat	Statut
FOURNIER	Agnès	Responsable d'atelier	CDI	Employée
TSCHAEN	Christophe	Répartiteur	CDI	Employé
MEUNIER	Valérie	Répartitrice	CDI	Employée
MAGASIN		Fonction	tye de contrat	Statut
POUILLIEUTE	Christophe	Responsable magasin	CDI	Employé
JAFFRELOT	Bruno	Magasinier	CDI	Employé

# LISTE DES SALARIES (2/2)

CHAUFFEURS		Fonction	tye de contrat	Statut
EL HILALI	Fouad	Chauffeur	CDI	Employé
DOUAUD	JC	Chauffeur	CDI	Employé
BECHADE	Alain	Chauffeur	CDI	Employé
GUILLEMEAU	Eric	Chauffeur	CDI	Employé
DUMAS	Cédric	Chauffeur	CDI	Employé
SAOUDI	Rachid	Chauffeur	CDI	Employé
VALEMBRAS	Eric	Chauffeur	CDI	Employé
VIMEUX	Nathalie	Chauffeur PAD	CDI	Employée
COQUIN	Claudia	Chauffeur PAD	CDI	Employée
ZARATE	José	Chauffeur	CDI	Employé

ADMIN		Fonction	tye de contrat	Statut
DUPUIS	Oriane	Responsable encaissement	CDI	Employée
SELEK	Myriam	Assistante ordonnancement	CDI	Employée
MARCHAND	Carole	Employée administrative	CDI	Employée
DRU	Dominique	Directeur de la restauration	CDI	Cadre
FONTAINE	Didier	Responsable des flux	CDI	Cadre
AFIRI	Rachida	Responsable des achats	CDI	Agent de maîtrise
BROSSARD	Valérie	Responsable administrative	CDI	Agent de maîtrise
AZEMARD	Jennifer	Responsable Service Clients	CDI	Agent de maîtrise
RAYNAUD	Delphine	Directrice Service Clients	CDI	Cadre
TATY	François	Responsable Service Clients	CDI	Agent de maîtrise

# NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

## Trois axes majeurs

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

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

Promouvoir le  
parcours et les  
compétences de  
chacun de ses  
collaborateurs







# TABLEAU DE SYNTHÈSE DES FORMATIONS DE VOS ÉQUIPES



 FORMATION HACCP	 FORMATION SUR SITE	FORMATION PRODUITS LESSIVIELS 
<p><u>Le 13 septembre 2017</u></p> <p>SOMBRET Frédérique (crèche)</p> <p>PREFAUT Lindsay (crèche)</p> <p>LOPES Sara (crèche)</p> <p>FORESTIER Agnès (crèche)</p> <p>LALHOU Laurent</p> <p>KEMACHE Mourad</p> <p>MOREAUX Brigitte</p> <p>MKATIBOU Maoulida</p> <p>YALCIN Olzem</p> <p>MATALAAH Cherazade</p> <p>SEDJAI Latifa</p>	<p><u>Le 09 mars</u> Coulanges (1 agent)</p> <p><u>Le 21 mars</u> La Fauconnière (4 agents)</p> <p><u>Le 24 mars</u> Malvitte (2 agents)</p> <p><u>Le 28 avril</u> Péguy/Perrault (2 agents)</p>	<p>Formation annulée par le Service Restauration initialement prévue <u>le 08 novembre</u> (12 agents)</p>

## 2.4 NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

# RESTAURATEUR DURABLE PAR NATURE

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent trois principaux objectifs en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser notre empreinte écologique
- > Éduquer les jeunes générations au Développement Durable
- > Créer du lien social et privilégier la diversité

## Dans votre ville

Des Table de Tri et Débarrassage sont utilisées sur les restaurants :

- CLARET
- LA FAUCONNIERE
- CHARLES PEGUY
- ROLAND MALVITTE



Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



Restaurateur  
durable par nature

# SEMER

- > Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...
- > En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

## Dans votre ville

Des animations « Chasse au gaspi », des sensibilisations à l'équilibre alimentaire au travers des ateliers « Petit Déjeunons Ensemble » sont réalisées sur demande

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



# RECOLTER

- > Concevoir des offres responsables, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement
- > Privilégier les fournisseurs locaux et bio, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.

## Dans votre ville

20% des légumes et fruits faits en produits locaux

La suppression d'espèce(s) de poissons en voie de disparition ou la réduction de la fréquence dans les menus

Faire la part belle au bio, privilégier la qualité du terroir local font partie de nos engagements



–3–

## LES ELEMENTS TECHNIQUES

**3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT  
ET DE RENOUELEMENT DU MATERIEL**

**3.2. LA MAINTENANCE**

**3.3. LES FLUIDES**

**3.4. LES ENGAGEMENTS PLURI- ANNUELS**

**elior** 

## 3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET DE RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL

# VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements mis en place sur la cuisine centrale au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Décembre 2017	Imprimante à étiquette étiquette	SATO	2606,00 € HT
Octobre 2017	Transpalette électrique électrique	LIFTOP	3600,00 € HT
Total			6206,00 € HT

Les renouvellements réalisés pour la cuisine centrale au cours de l'exercice 2017 représentent **6206,00 € HT**

# VALORISATION DES MATERIELS

INVESTISSEMENTS mis en place sur les restaurants au

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
La Fontaine	Août 2017	Tables et chaises	MAC Mobilier	3177,57 € HT
Charles Perrault	Août 2017	Tables et chaises	MAC Mobilier	3896,97 € HT
René Coty	Août 2017	Mobilier inox office	TOURNUS Equipement	5426,96 € HT
René Coty	Août 2017	Concept Mon 1 <sup>er</sup> Resto	EBERHARDT - MATIK - MAC Mobilier	14774 € HT
Louise Michel	Août 2017	Concept Mon 1 <sup>er</sup> Resto	EBERHARDT - MATIK - MAC Mobilier	17825 € HT
Marie Laureçin	Août 2017	Concept Mon 1 <sup>er</sup> Resto	EBERHARDT - MATIK - MAC Mobilier	17825 € HT
Claret	Août 2017	Tables de tri & débarrassage	MATIK - BLANCO	13602,64 € HT
La Fauconnière	Août 2017	Tables de tri & débarrassage	MATIK - BLANCO	13602,64 € HT
René Coty	Août 2017	Réfection murs et sols	EF2	17592,00 € HT
Louise Michel	Août 2017	Réfection murs et sols	EF2	11703,00 € HT
Victor Hugo	Août 2017	Réfection murs et sols	EF2	855 € HT
René Coty - Louise Michel - Victor Hugo	Août 2017	Honoraires maitrise d'oeuvre	ADLL	3000,00 € HT
La Fauconnière	Août 2017	Etuve	3C	2563,36 € HT
<b>Total</b>				<b>125844,14</b>

Les investissements réalisés au cours de l'exercice 2017 sont évalués à **125844,14 € HT**

# VALORISATION DES MATERIELS

## RENOUVELLEMENTS sur les restaurants au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
René Coty	Août 2017	Four de remise en température	SOCAMEL	3078,85 € HT
Louise Michel	Août 2017	Four de remise en température	SOCAMEL	3078,85 € HT
Maurice Genevoix	Août 2017	Four de remise en température	SOCAMEL	3078,85 € HT
René Coty	Août 2017	Lave vaisselle	HOBART	7471,72 € HT
Marc Bloch (mater)	Août 2017	Congélateur	ODIC	724, 00 € HT
René Coty	Août 2017	Congélateur	ODIC	724, 00 € HT
Claret	Août 2017	Congélateur	ODIC	724, 00 € HT
Maurice Genevoix	Août 2017	Congélateur	ODIC	724, 00 € HT
Roger Salengro	Août 2017	Congélateur	ODIC	724, 00 € HT
La Madeleine	Août 2017	Congélateur	ODIC	724, 00 € HT
Marc Bloch (mater)	Août 2017	Lave vaisselle + adoucisseur	HOBART	8293,17 € HT
Maurice Genevoix	Août 2017	Lave vaisselle	HOBART	7422,95 € HT
La Madeleine	Janvier 2017	Lave vaisselle	HOBART	6421,97 € HT

# VALORISATION DES MATERIELS

RENOUVELLEMENTS sur les restaurants au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
La Fontaine	Novembre 2017	Enregistreur de température	TRADE CHOR	600,00 € HT
Claret	Novembre 2017	Enregistreur de température	TRADE CHOR	600,00 € HT
Salengro	Novembre 2017	Enregistreur de température	TRADE CHOR	600,00 € HT
Rabier	Novembre 2017	Enregistreur de température	TRADE CHOR	600,00 € HT
Aubrac	Novembre 2017	Enregistreur de température	TRADE CHOR	600,00 € HT
<b>Total</b>				<b>46190,36 € HT</b>

Les renouvellements réalisés sur les offices de restaurants au cours de l'exercice 2017 représentent **46190,36 € HT**.

## 3.2. LA MAINTENANCE



# LES CONTRATS D'ENTRETIEN

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
juin-17	Entretien plateforme élévatrice	ACI	540
De janvier à Décembre 2017	Pompage bac à graisse, curage réseau, dégorge ment	EAV	3 926
De janvier à Décembre 2017	Entretien m aintenance offices et cuisine	COFELY	16 874
De janvier à Décembre 2017	Entretien des locaux, vitrerie et espaces verts	INI	18 466
De janvier à Décembre 2017	Entretien roto-com pacteur	Corbeille bleue	2 440
De janvier à Décembre 2017	Entretien des therm o-scellouses	GECAM	7 791
1-juin-17	Entretien téléphones	PARITEL	21
Juin et Novem bre 2017	Traitem ent des rongeurs et insectes	ECOLAB	2 919
<b>Total</b>			<b>52 976</b>

# L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

## Sur la cuisine centrale



Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de conditionnement	0
Matériel de cuisson	1 078
Matériel de Laverie	1 379
Matériel de refroidissement	529
Matériel électromécaniques	2 262
Installation frigorifiques	1 923
Contrat d'entretien préventif	8 450
<b>Total</b>	<b>15 621</b>

## Sur les offices



Nom du restaurant	Montant en € HT
Coulanges	0
Maurice Genevoix	0
Benjamin Rabier	0
Victor Hugo	0
Jean de La Fontaine	0
La Madeleine	180
La Fauconnière	510
Roger Salengro	658
Malvitte	0
Claret & Marie Laurencin	511
René Coty	0
Louise Michel	56
Raymond et Lucie Aubrac	10
Marc Bloch	0
Charles Péguy - Charles Perrault	118
Restaurant Municipal	39
Contrat d'entretien préventif	8 424
<b>Total</b>	<b>10 506</b>

## 3.3. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS



# LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT FORESTIER
Compacteur	Corbeille Bleue
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	RICOH, PARITEL, LA POSTE
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	VEOLIA Eau
Gaz	GDF-SUEZ Energies France
Electricité	EDF Entreprise
Carburants	TOTAL
Maintenance	
Sécurité et hygiène réglementaire	APAVE, VERITAS, BOSQUET, SFINT, ECOLAB-AMBOILE, GIG, SONALARME
Matériel cuisine et offices	3C , HORIS, TRADE CHOR, HOBART, ODIC, MAC, MATIK
Sous-traitance recouvrement	
Recouvrement encaissements	SAINT LOUIS RECOUVREMENT
Produits d'entretien - Linge Nettoyage des locaux	ECOLAB -MR NET - ELIS LNI

## 3.4. LES FLUIDES



# LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

• Eau

Période de référence	N ° Facture	Consommation en m <sup>3</sup>
juillet-17	732730550384002	1 156
décembre-17	732730550384002	1 095
<b>Cumul annuel</b>		<b>2 251</b>

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
janv-17	10052960372		64264	22385	7 038,56 €
févr-17	10054431719		356795	133787	4 295,03 €
mars-17	10055867143		229176	250942	4 508,80 €
avr-17	10057377277		38638	14680	7 327,10 €
mai-17	10058808361		18569	7137	5 158,26 €
juin-17	10060235443		29641	13146	4 087,96 €
juil-17	10061701547		20556	5809	2 227,57 €
août-17	10063154569		39721	224880	2 429,65 €
sept-17	10064612521		17277	5472	2 331,14 €
oct-17	10066135989		19189	5358	2 892,34 €
nov-17	10067611378		22408	6482	3 295,79 €
déc-17	10069104620		11462	10640	4 054,30 €
<b>Cumul annuel</b>			<b>867 696</b>	<b>700 718</b>	<b>49 647</b>

• Gaz

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KW H
janvier-17	220003362165	72 417
février-17		
mars-17	40011271994	45 273
avril-17	704003572	49 915
mai-17	22003549364	39 284
juin-17		
juillet-17		
août-17	220003680405	16 342
septembre-17	20030461790	2 734
octobre-17		
novembre-17	40011735680	16 840
décembre-17		
<b>Cumul annuel</b>		<b>242 805</b>



-4-

# ANNEXES



# COMPTE D'EXPLOITATION - DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX

ELECTRICITE	-13 994	-10 397
EAU	-2 511	-999
GAZ / MAZOUT	-8 340	-4 083
CARBURANTS	-7 827	-5 052
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-43 768	-22 914
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-22 255	-23 213
VERRERIE VAISSELLE	1 545	-1 486
CONSO. A USAGE UNIQUE	-53 635	-67 015
LINGE ET UNIFORMES	-5 126	-10 831
SOUS TRAITANCE ET LABO	-4 295	-3 868
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	-218	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-4 122	-5 310
COUTS LIES A LA FORMATION	73	-349
COUTS LOCAUX	-9 519	-10 850
COUTS MATERIELS	-90 709	-118 280
PUBLICITE	-1 380	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-86	-69
ANIMATION COMMERCIALE	-2 447	-11 126
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-458	-583
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-700	0
AUTRES HONORAIRES	-11 587	-9 614
COUTS ENCAISSEMENTS	-44 907	-43 737
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-7 262	-14 272
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-5 548	-4 446
TEL / FAX	-5 653	-6 321
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-720	-697
ASSURANCES	-2 228	-2 402
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	-11 592	0
SYSTEME INFORMATION	-9 113	-7 766
IMPOTS ET TAXES	-17 677	-16 985
<b>FRAIS GENERAUX</b>	<b>-386 059</b>	<b>-402 663</b>

# COMPTE D'EXPLOITATION - DÉTAIL DES FRAIS DIVERS

REDEVANCES AFFERMAGE	-51 060	-51 487
AMORTISSEMENTS	-5 016	-6 081
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-179 526	-302 207
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-42 636	24 605
CREANCES DOUTEUSES	-69 521	-53 291
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	-7 665	-12 166
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	0	-6 900
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	0	0
<b>CHARGES DIVERSES</b>	<b>-355 424</b>	<b>-407 527</b>

MERCI DE VOTRE ATTENTION

