



Rapport Annuel du Délégué

Ville de GONESSE

Année 2013

Restauration Enseignement

VILLE DE GONESSE



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-28

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-73

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-85

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET

P- 88

5. LES ANNEXES

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

INTRODUCTION



Notre passion,
à votre service.

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 2013**.

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^{er} 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 cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

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

Elior Proximity, c'est :

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

Notre engagement :

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

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

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers



1.1. L'évolution de la fréquentation



1.1 L'évolution de la fréquentation

- Repas facturés par catégorie de convives et prestations

	Base contractuelle			Année 2013	Evolution vs A -1	
					En Quantités	En %
Scolaire et accueil loisirs	245 300			265 180	265 180	
Restaurant municipal	8 600			7 069	7 069	
Police municipale	1 100			3 047	3 047	
Crèches	7 500			7 857	7 857	
Total Repas	262 500	0	0	283 153	283 153	
Autres Prestations (Gouter)				93 430	93 430	

- Par rapport à la base contractuelle :

→ Une progression sensible du nombre de couverts en période scolaire en raison de la mise en place des rythmes scolaires en septembre 2013 (+8,1%)

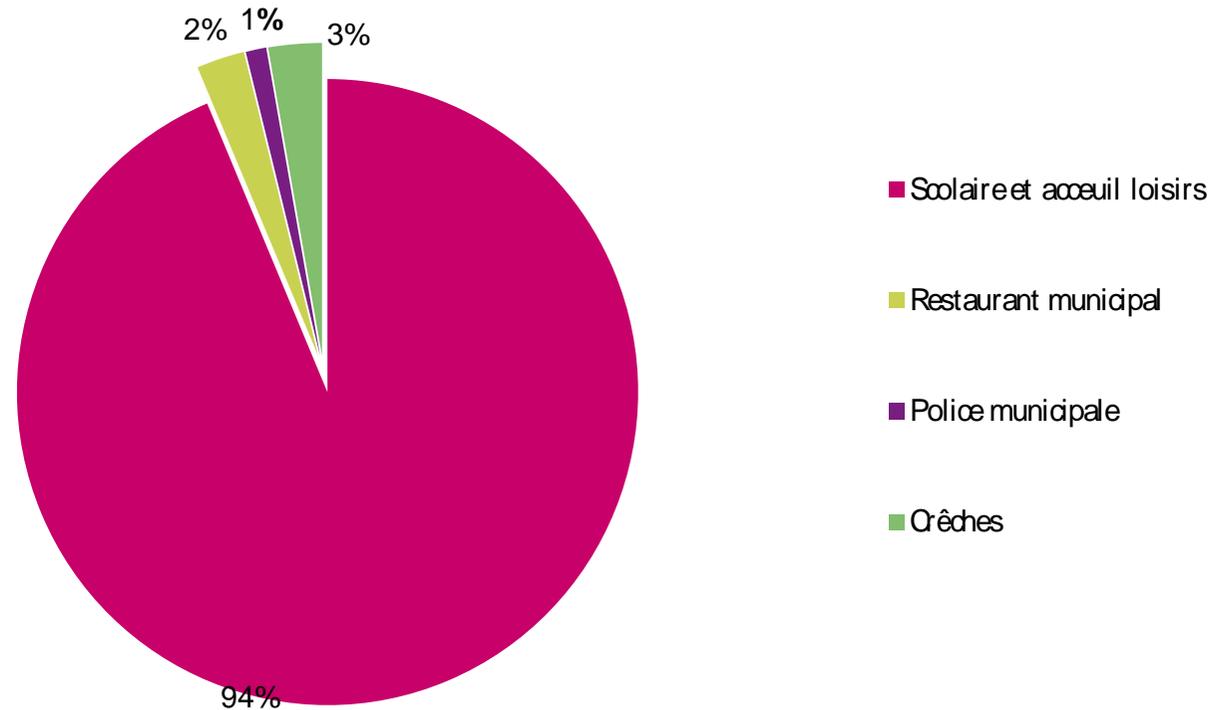
→ Forte augmentation des effectifs de la police municipale (+277%)

→ Baisse de fréquentation sur le restaurant municipal (-17,8%)

→ Stabilité des effectifs sur les crèches.

1.1 L'évolution de la fréquentation

- La répartition de la fréquentation par nature de convives



→ Une augmentation de 7,86% par rapport à la base contractuelle.

1.1 L'évolution de la fréquentation

- Repas facturés par catégorie de convives et prestation

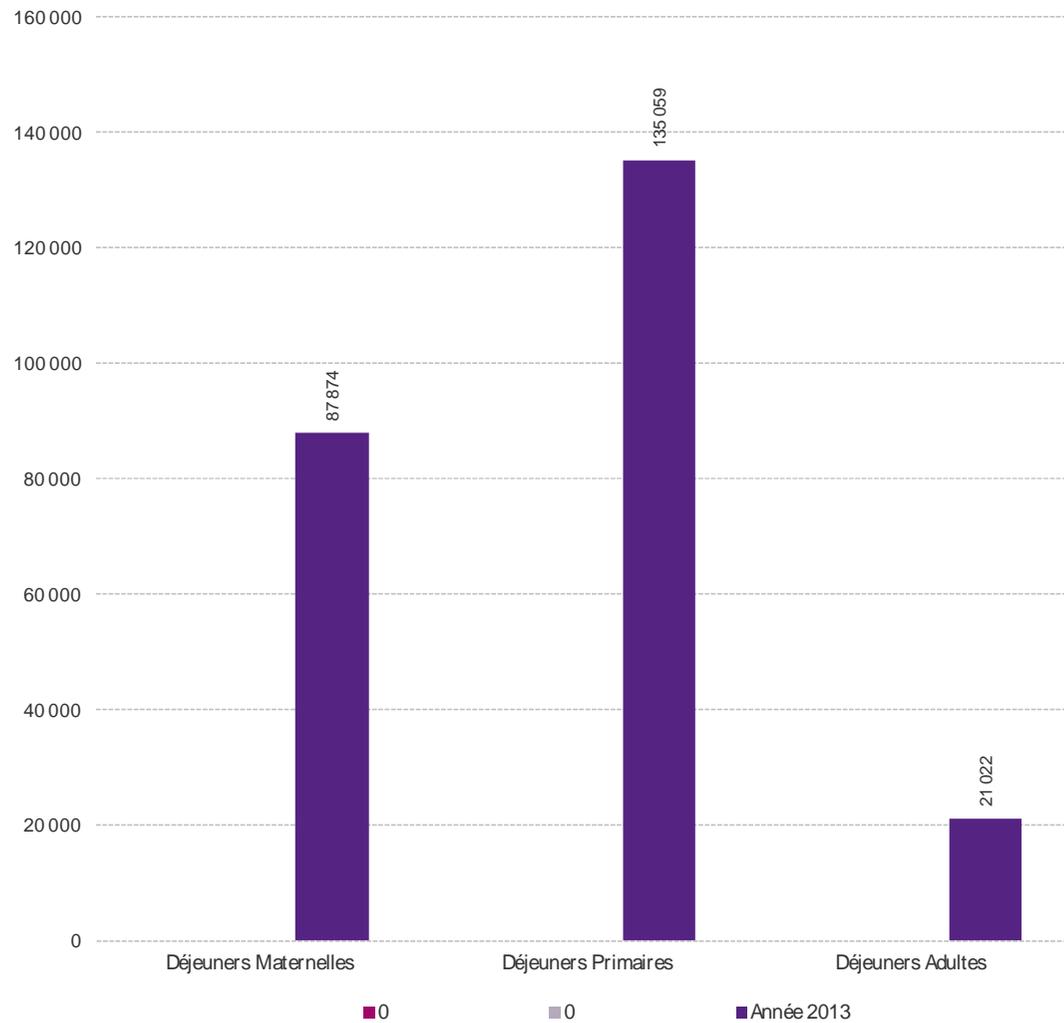
L'activité du service au cours de l'exercice 2013 s'établit à 283153 repas auxquels il faut rajouter 93430 goûters qui ne sont pas repris dans la base annuelle .

✓ Un écart de 7.86% par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 262 500 repas annuellement

	0	Année 2013
Nombre de jours scolaires		155
Nombre de jours d'Accueil de loisirs		97

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire

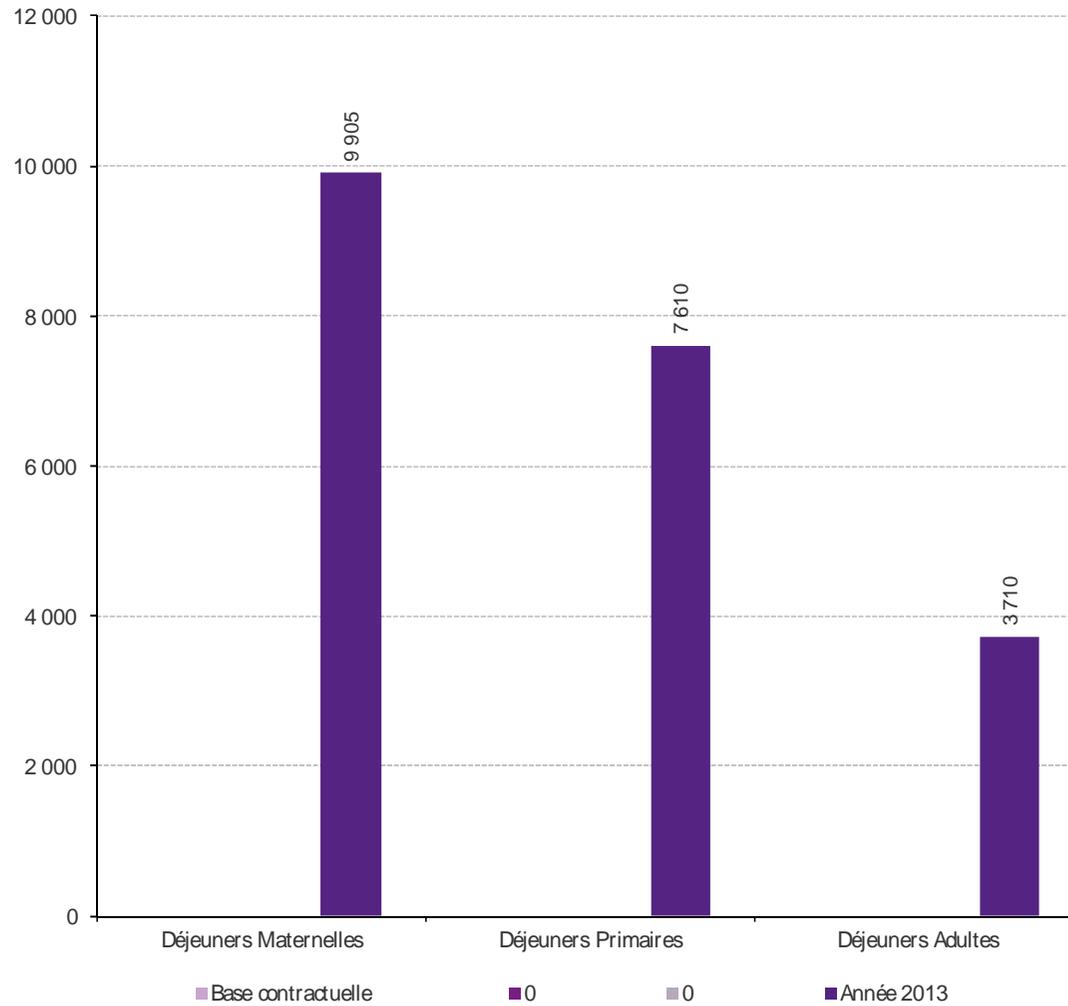


En
progression
depuis le
mois de
septembre en
raison de la
mise en place
des rythmes
scolaires



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs

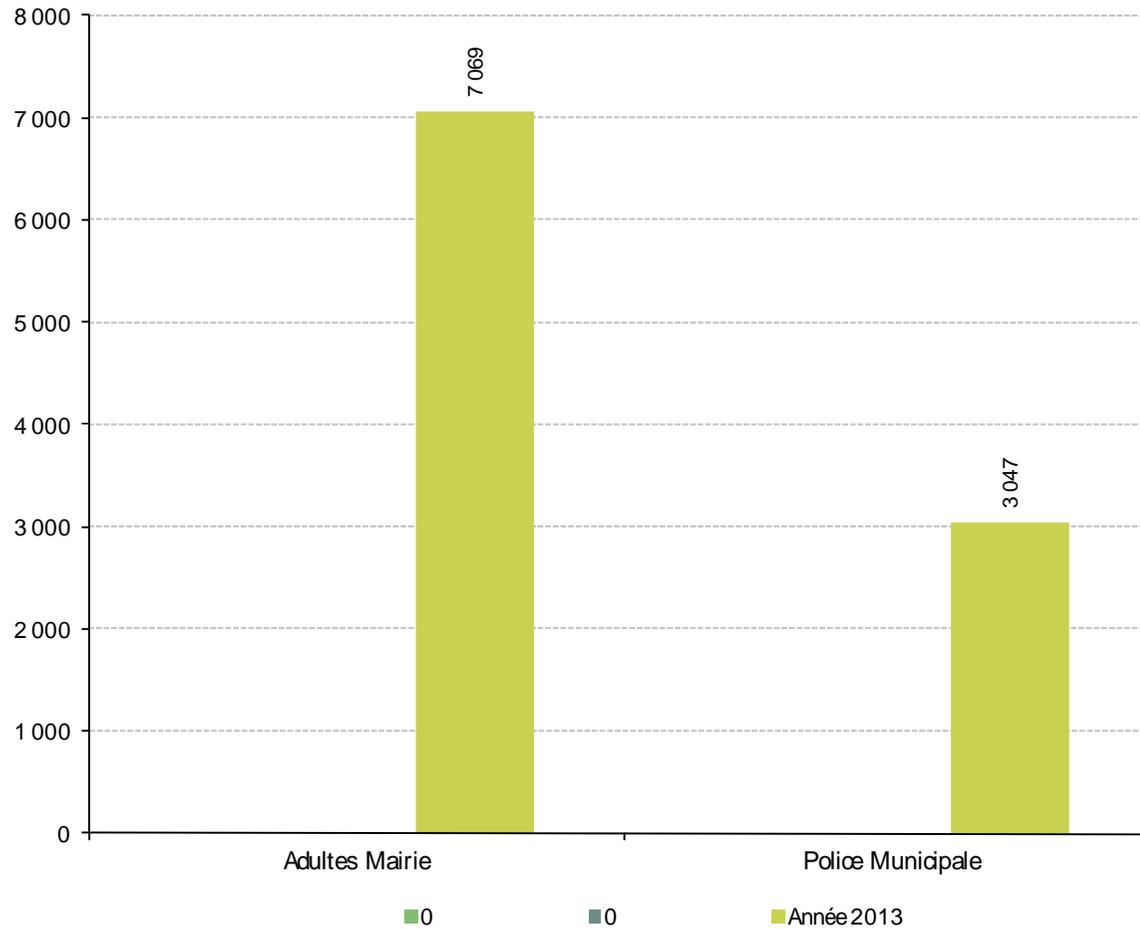


En baisse depuis septembre en raison de la mise en place des Rythmes scolaires



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation en restaurant municipal



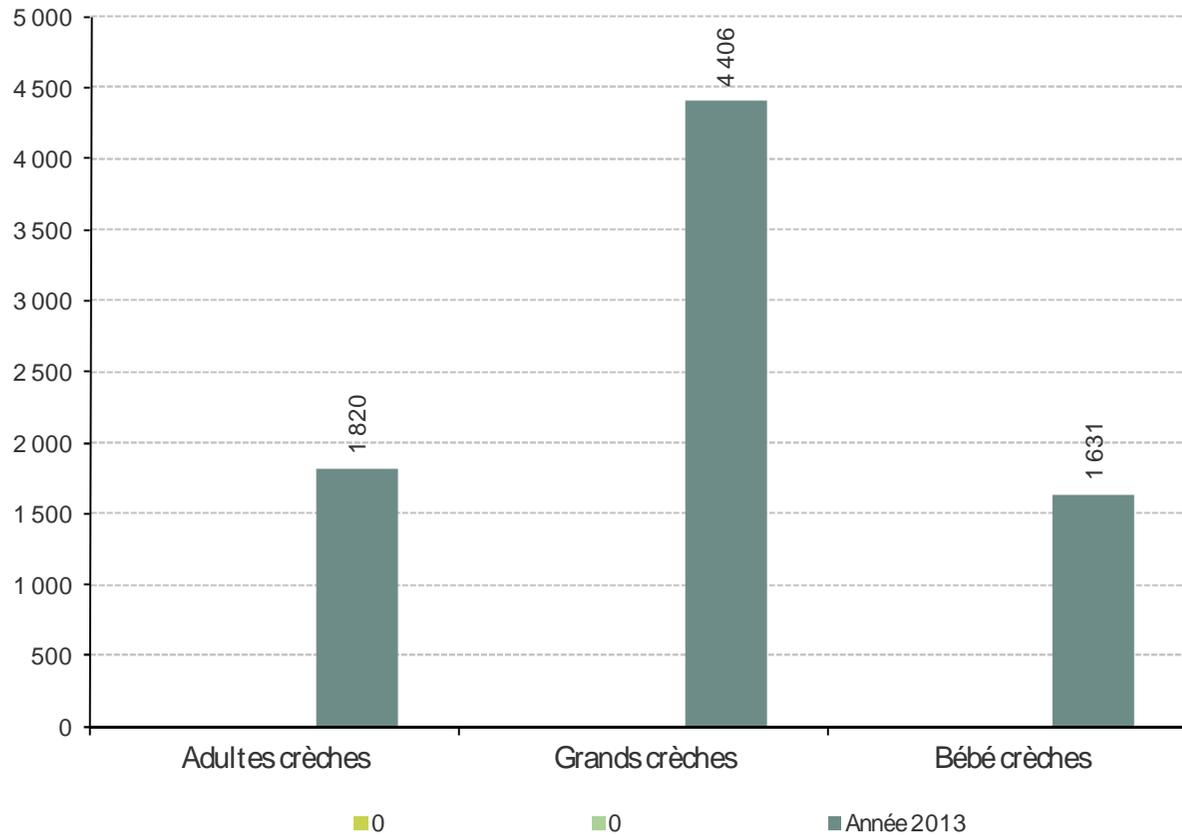
Une diminution de 17.80 % par rapport à la base contractuelle sur restaurant municipal

Hausse de + 277% sur la police municipale par



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation en crèches

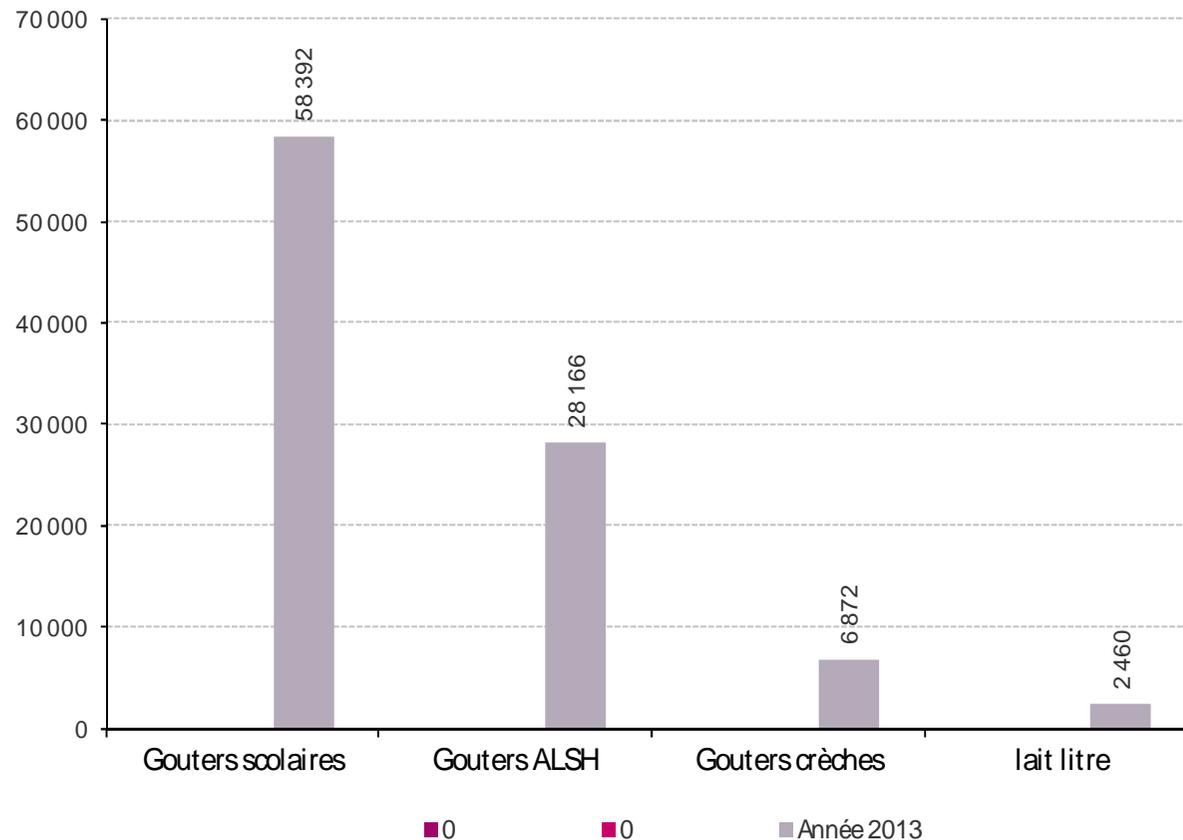


Une
progression
de 4.76 % par
rapport à la
base



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations



Augmentation de la consommation de lait en raison des rythmes scolaires. A noter que les gouters ne sont pas



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

- Prix de vente applicable au 01 janvier 2013, décomposé 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
Repas Crèches					
Repas-collation 6-9 mois	4,994				
Repas-collation 9-12 mois	4,994				
Repas-collation 12-18 mois	4,994				
Repas-collation > 18 mois	4,994				
Déjeuner adulte encadrant	5,274				
Restauration scolaire					
Déjeuner Maternelle	5,783				
Déjeuner élémentaire	6,107				
Déjeuner adultes encadrants	6,659				
Centres de loisirs					
Déjeuner Maternelle	5,783				
Déjeuner élémentaire	6,107				
Déjeuner adultes encadrants	6,659				
Restaurant Municipal					
Adultes	8,017				
Police Municipale					
Adultes	5,431				
Repas Pique Nique					
Maternelles	5,783				
Primaires	6,107				
Autres prestations					
Gouters maternelles	0,615				
Gouters élémentaires	0,615				
Lait litre 1/2 écrémé	0,795				
Lait litre maternel	0,923				

1.2 L'activité économique

- Le compte d'exploitation synthétique

Montants en € HT	0	Année 2013
Nombre de repas		283 153
CHIFFRE D'AFFAIRES		1 770 096
MATIERE PREMIERE		-493 375
MAIN-D'ŒUVRE		-499 772
TOTAL FRAIS GENERAUX		-381 355
CHARGES DIVERSES		-136 697
FRAIS DE STRUCTURE		-146 210
RESULTAT D'EXPLOITATION	0	112 687

1.3. Les flux financiers avec la ville



1.3 Les flux financiers avec la ville

- Nombre de repas servis avec encaissement auprès des usagers

Catégories de convives	0			Année 2013		
	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %
Maternelles			#DIV/0!	97 779	96 330	98,5%
Primaires			#DIV/0!	142 669	136 978	96,0%
Adultes			#DIV/0!	24 732	19 945	80,6%
Adultes restaurant municipal			#DIV/0!	7 069	6 305	89,2%
Sous Total Repas scolaires	0	0	#DIV/0!	272 249	259 558	95,3%



Ecart au niveau des adultes sur les écoles.
 Restaurant municipal : stagiaires et repas formation mis en

1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

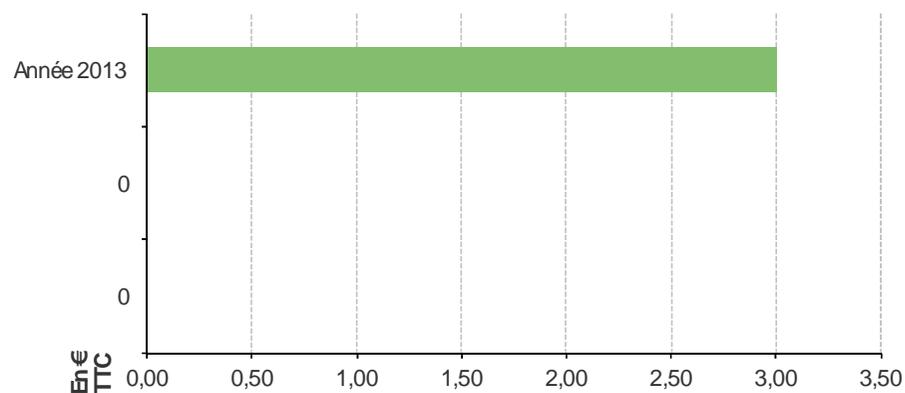
	0	0	Année 2013
Nombre de repas consommés			283 153
Facturation auprès des familles en € TTC*			850 571
Facturation auprès de la ville en € TTC**			1 016 904
Prix payé par les familles en € TTC	#DIV/0!	#DIV/0!	3,00
Prix payé par la ville en € TTC	#DIV/0!	#DIV/0!	3,59

* Nombre de repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité

** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville, et les repas non identifiés (usager non identifié ou excédent de commande)

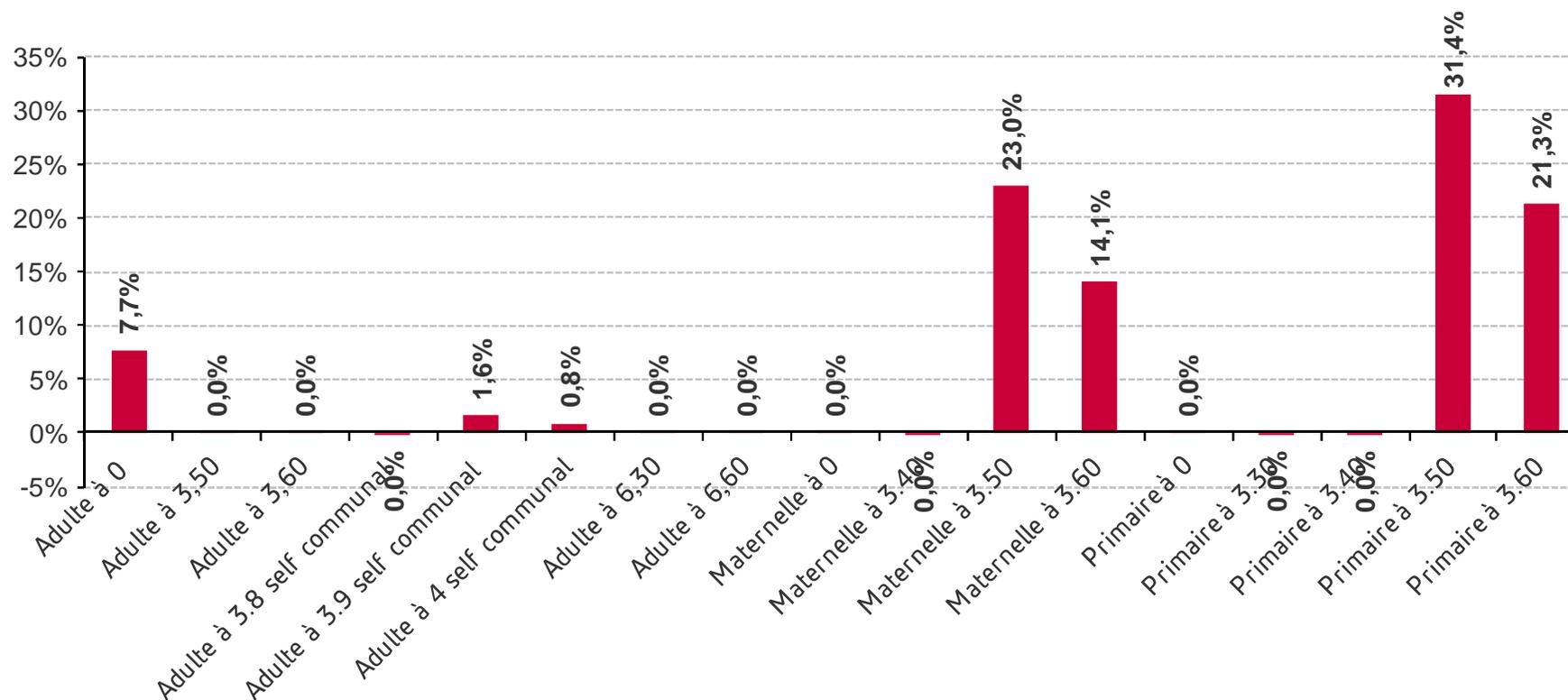
Facturation annuelle totale
1 867 474.69 €
T.T.C. soit une compensation des tarifs sociaux de

Augmentation de 2.86% du prix payé par les familles au 1^{er} septembre.



1.3 Les flux financiers avec la ville

- La part des repas consommés par catégorie

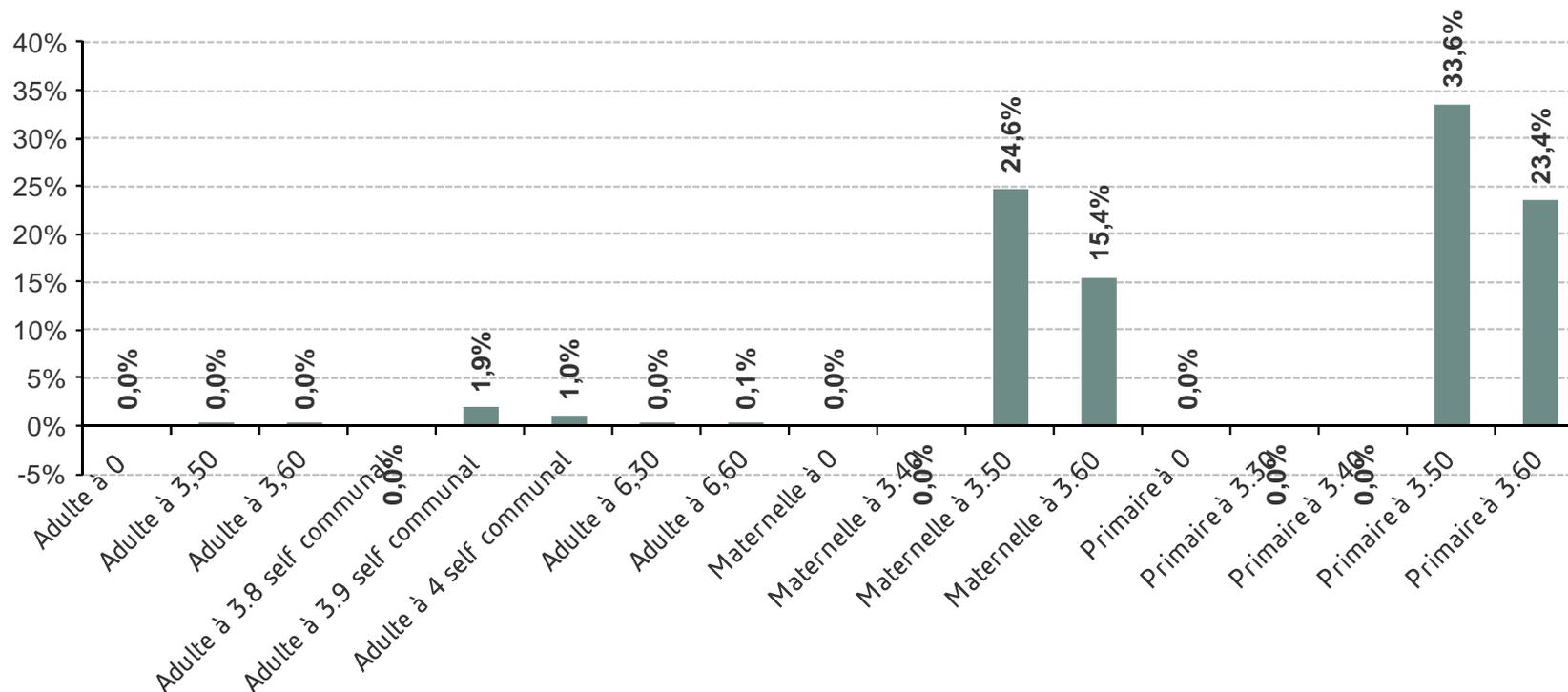


➔ Changement de tarif au 01/09/13 : 3.6 € le repas enfant et 4€ au restaurant communal

Les repas enfants facturés aux familles (233 308 couverts) représentent 82.39% du total des couverts

1.3 Les flux financiers avec la ville

- La part des recettes familles par catégorie

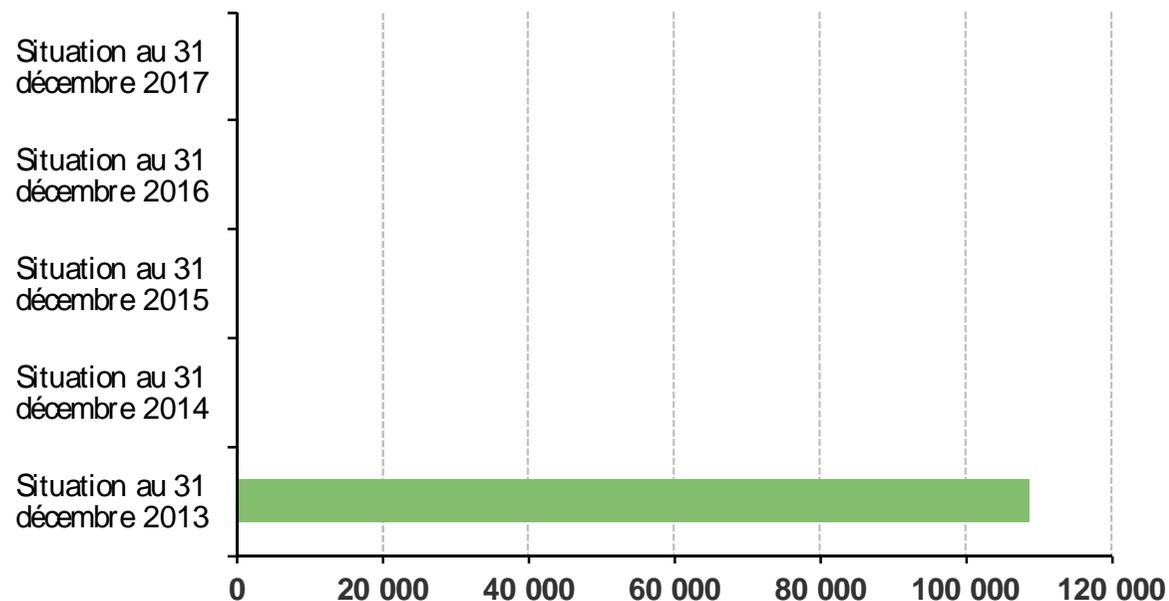


→ Les recettes familles (789825 €) représentent 96.97% de la facturation directe.

1.3 Les flux financiers avec la ville

- Montant des prise en charge C.C.A.S sur l'année : 76 761.95 €
- Augmentation des factures impayées par les familles

Evolution des montants en € TTC

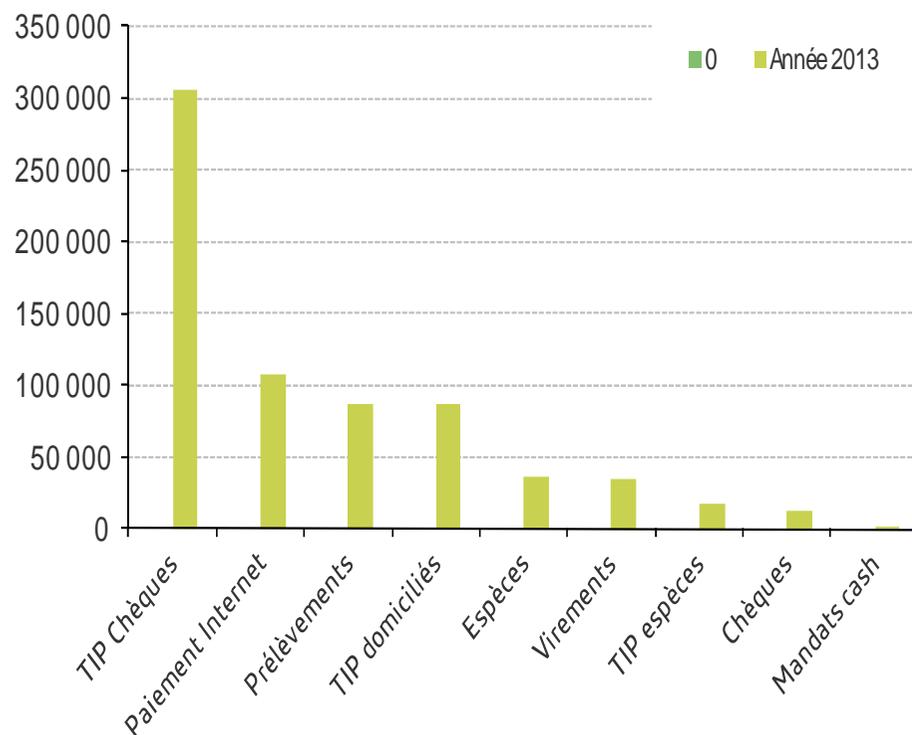


Montant total des impayés : 108 560.46 € dont 30 000 € à la charge d'Elior, soit 78 560.46 €

→ La part Elior des impayés cumulés s'élèvent à 30 000 € T.T.C.

1.3 Les flux financiers avec la ville

- La répartition des modes de paiement



Répartition des modes de paiement

TIP chèques : 306 217 € (44.6%)
paiement internet : 107 082 € (15.1%)
prélèvements : 86 850 € (12.6%)
TIP domiciliés : 86 568 € (12.6%)
paiement espèces : 37 129 € (5.4%)
Virements : 34 185 € (5%)
TIP espèces : 17 170 € (2.5%)
Chèques : 12 096 € (1.76%)
Mandat Cash : 95 € (0.1%)

1.4. L'activité pour les tiers



1.4 L'activité pour les tiers

- Présentation des repas produits pour les tiers

La production des repas pour tiers, au cours de cet exercice, s'établit à **796 939 repas complets.**

Il est à noter le transfert de l'activité de la commune d'Ennery sur la cuisine de Conflans Ste Honorine au mois de février 2013.

Le montant de la redevance versée s'élève à **229 673,90 €** pour la période de référence. Un montant unitaire de **0,10 €** au repas réfectoire est majoré de la redevance forfaitaire de **1,50 €** pour rappel de calcul repose sur :

	TotalNb de repas livrés
VILLE DE LOUVRES	103 439
CCAS GARGES LES GONESSE	20 834
VILLE DE M ONTSOULT	43 060
COM M UNAU TE DES PAYS DE France	105 179
VILLE DE M ERY SUR OISE	149 556
VILLE D 'ENNERY	6 742
VILLE DE VIARM ES	61 153
VILLE DE DEU IL LA BARRE	306 976
Total	796 939

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



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

2.1. La qualité et la sécurité des Repas



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre alimentaire 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

Elior
Restauration
Enseignement
participe à la
prévention du
surpoids et



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

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

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La politique nutritionnelle d'Elior

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

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

> Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret**

du 30 septembre 2011 et prévenir l'obésité

> Favoriser l'innovation culinaire et éduquer aux goûts

> Sélectionner des **produits de qualité**

> Répondre aux **attentes liées à l'âge et aux spécificités**
de nos convives

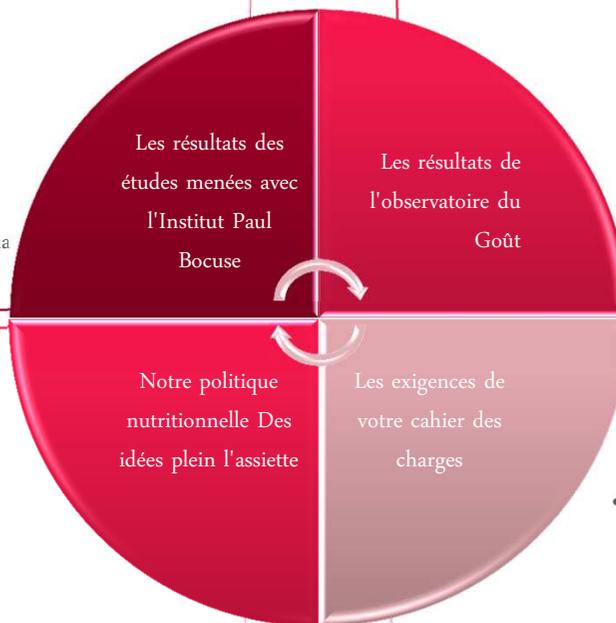
Les 4
engagements
de la politique
nutritionnelle
d'Elior



2.1. La qualité et la sécurité des repas

Focus sur les axes de conception des menus

- **Expérience de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation
- **Goût pour la simplicité des recettes**
==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte
- **Textures croquantes appréciées**
- **Eviter les marquants** (persil...)
- **Associations** à travailler pour accroître la consommation
(ajout de thon aux poireaux...)



- **Recettes les mieux consommées**
sur l'année scolaire 2012 - 2013
==> à valoriser dans les menus
- **Recettes les moins bien consommées**
sur la même période
==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse



- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**
- **Variété des menus** :
recettes des patrimoines culinaires d'Ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...
- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**

- Composition d'un repas : **équilibre et variété**
- *A compléter en fonction de votre contrat*

- **Recettes maison**

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Focus sur la démarche

Elior Restauration Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, 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.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives

=

Une démarche structurée et participative

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...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester des recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.



2.1. La qualité et la sécurité des repas

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

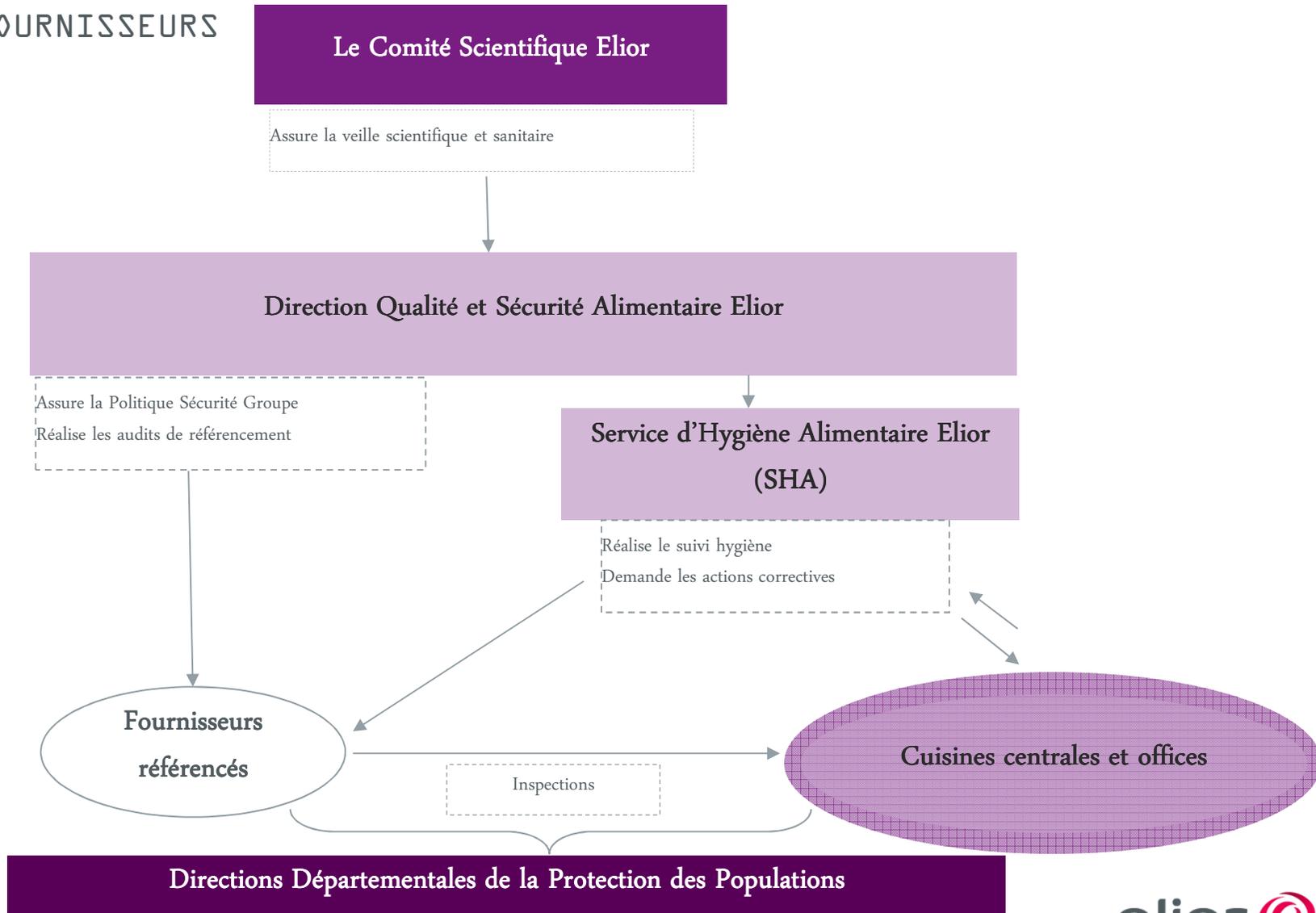
La politique
**Hygiène et
Sécurité**
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

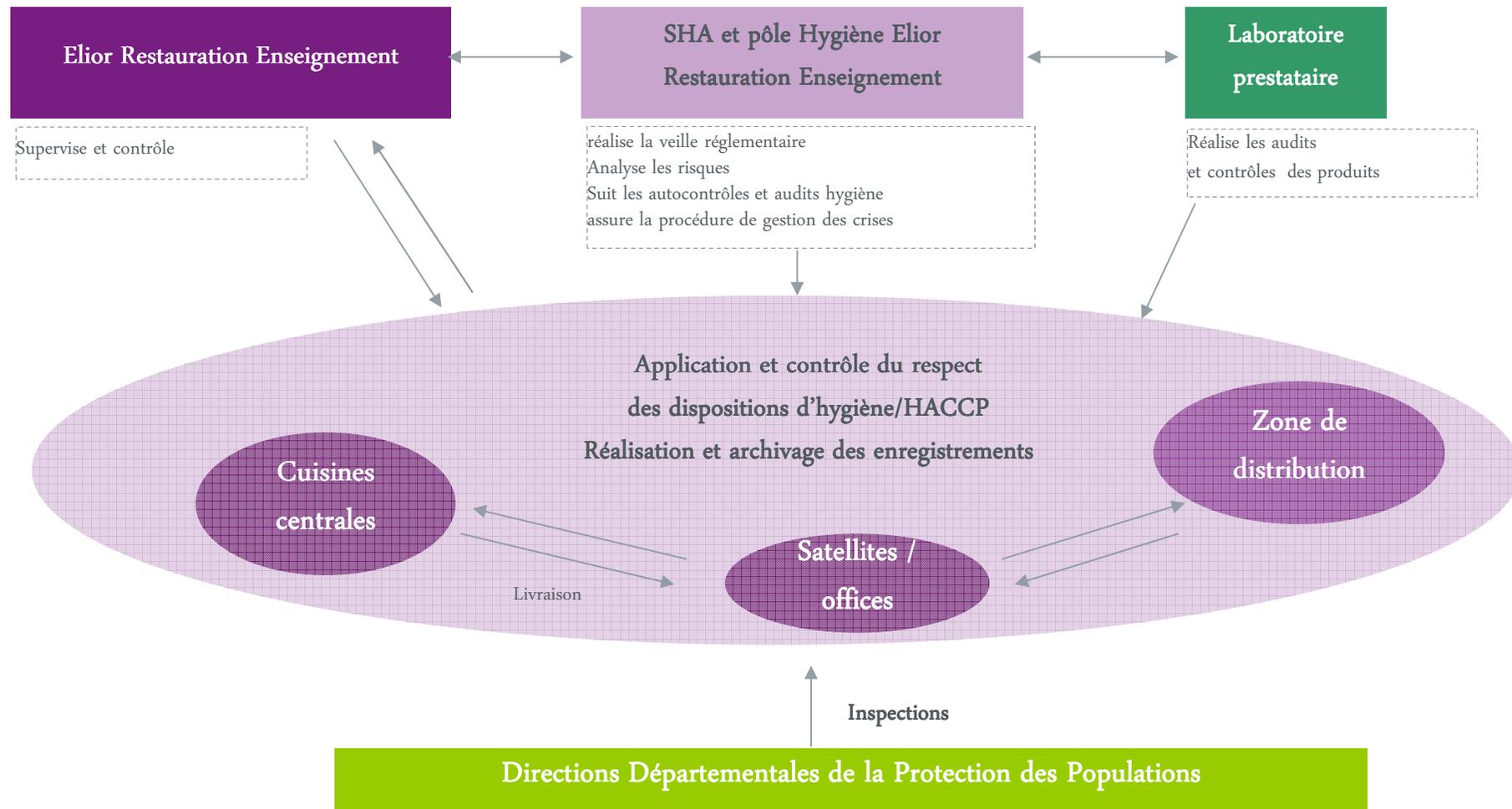
Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire
Les RESTAURANTS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les autocontrôles

microbiologiques

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

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

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

Les analyses
**microbiologi
ques**

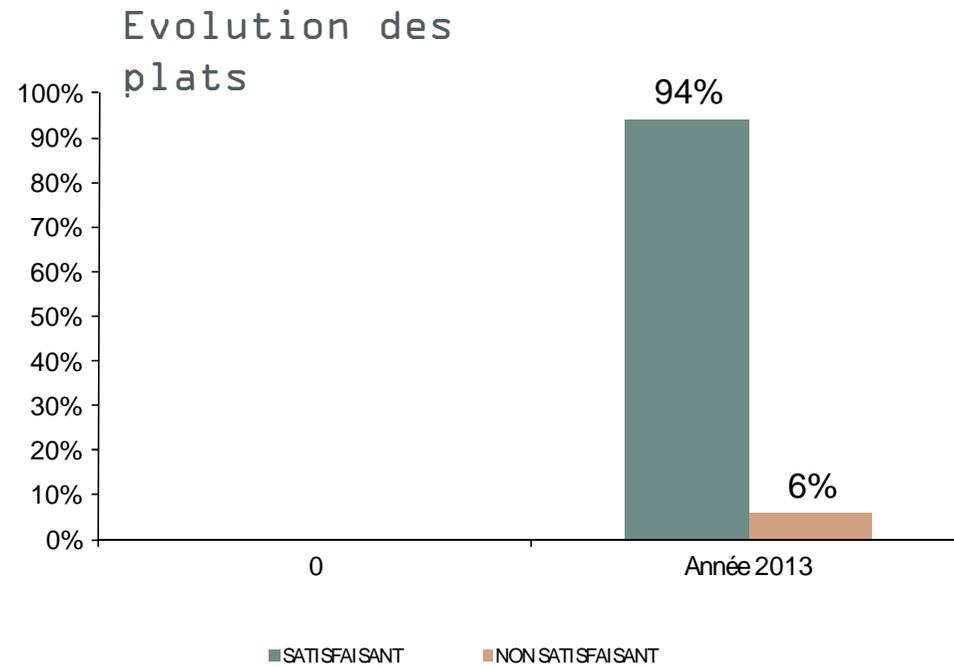
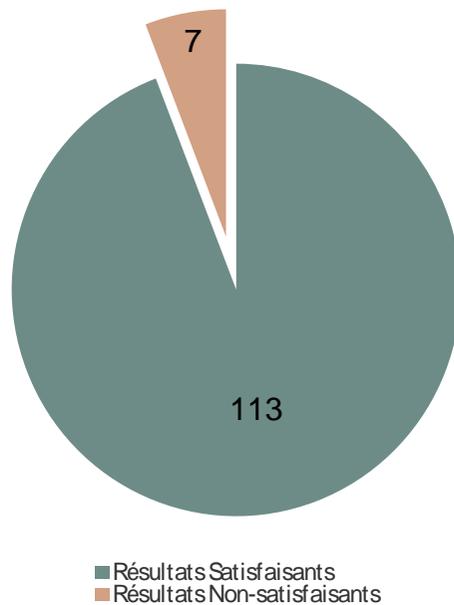


2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats. Objectif >95%

Année 2013	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	120	113	7	94,17%

Résultats des autocontrôles Plats

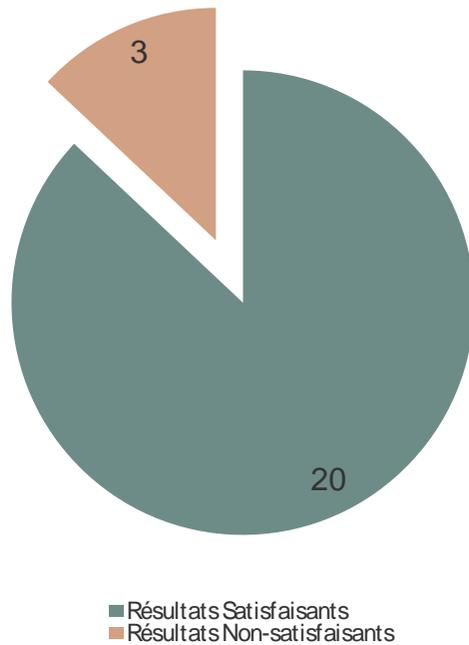


2.1. La qualité et la sécurité des repas

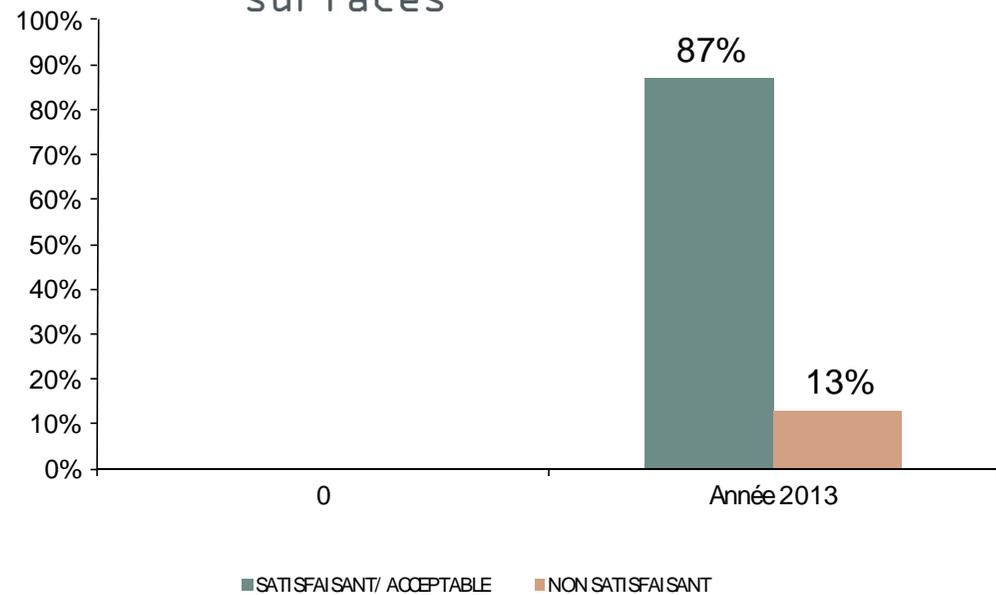
- Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces. Objectif > 92%

Année 2013	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	23	20	3	86,96%

Résultats des autocontrôles surfaces



Evolution des surfaces



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats

Actions réalisées concernant les résultats non-satisfaisants :

> Concernant les plats suivants:

Sauté de poulet sauce crème, clafoutis, coquillettes, poulet rôti, chou-fleur béchamel, carottes bio braisées, épinards

Respect de la chaîne du froid, sensibilisation du personnel sur les temps d'attente avant conditionnement et sur le nettoyage et la désinfection, contrôle fonctionnement des cellules



2.1. La qualité et la sécurité des repas

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

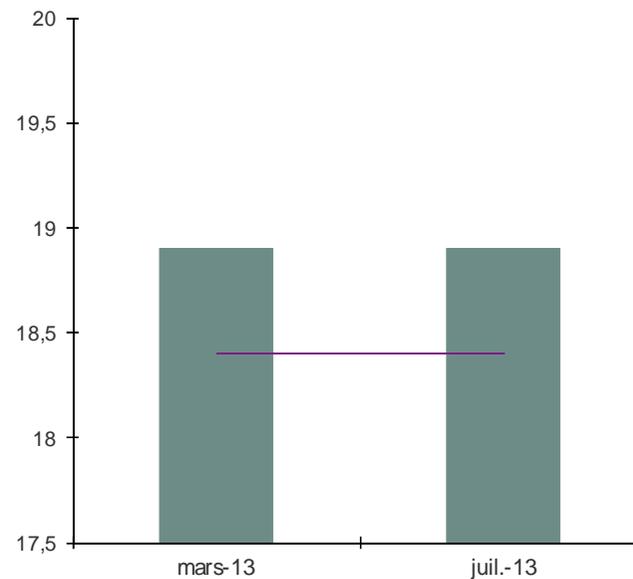
Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:

> Le 28 mars 2013 par SILLIKER, note de l'audit 18,90/20

➤ Le 25 juillet 2013 par SILLIKER, note de l'audit 18,90/20

➤ Rappel de l'objectif, 18,40 sur 20

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



2.2. La satisfaction des convives



2.2. La satisfaction des Convives

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

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

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

3 outils de
mesure et de
suivi de la
satisfaction



2.2. La satisfaction des Convives

- Nos actions pour votre ville

Le Baromètre convives



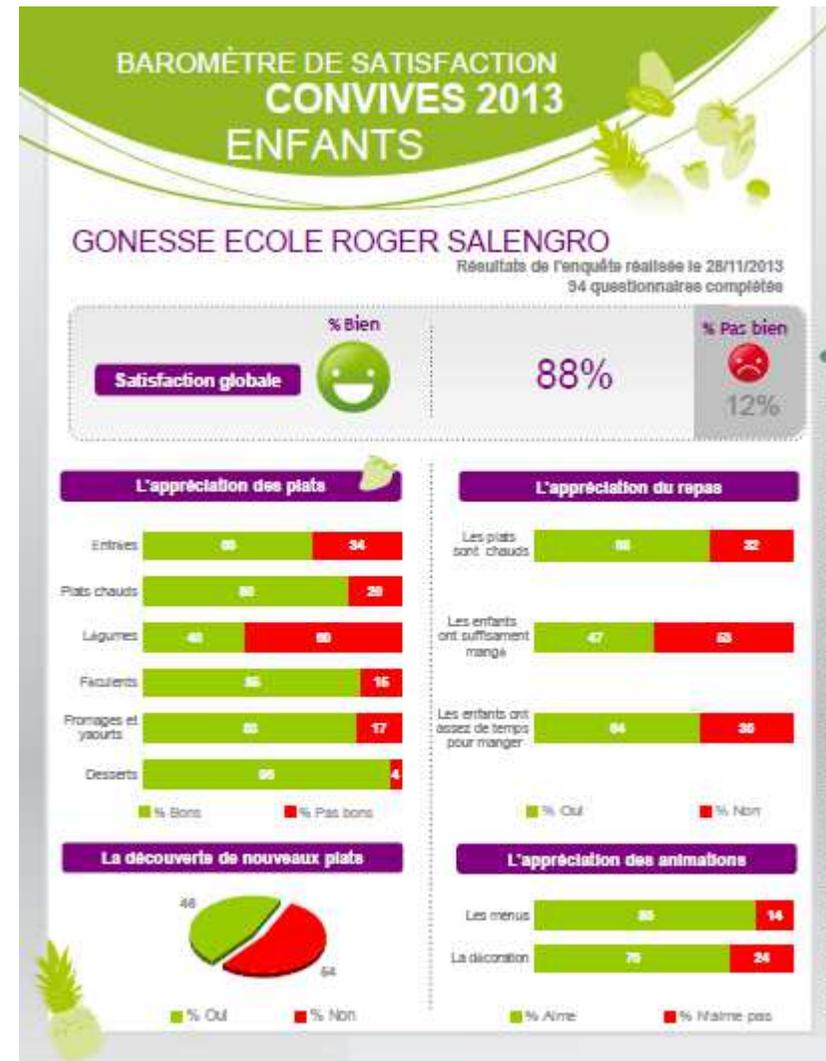
Dates d'enquête	Du 28/1/2013 au 29/11/2013
Écoles interrogées	Restaurants scolaires SALENGRO et PEGUY
Types de convives interrogés	Enfants de classe CE1 à CM2
Nombre total de convives interrogés	157 enfants

2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats des enquêtes convives réalisées les 28 et 29 novembre 2013

• PEGUY : 79%

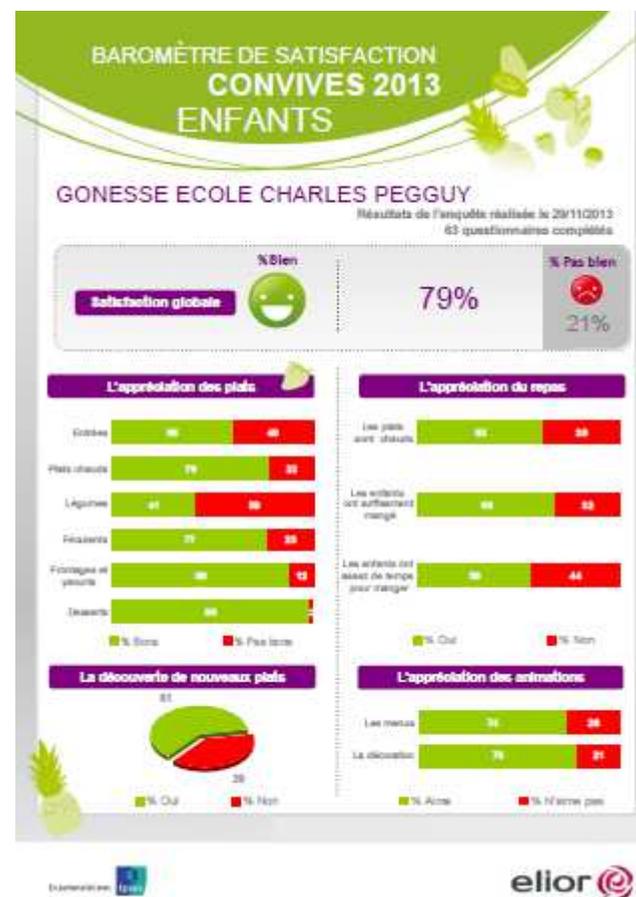
• SALENGRO : 88%



2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats de l'enquête convives

- La référence Nationale pour la même période est de 83%
- Le restaurant SALENGRO se situe au dessus de cette moyenne, alors que PEGUY est en dessous.
- Priorités d'action pour le restaurant SALENGRO: températures des plats, temps disponibles pour manger, propreté de la vaisselle, renouvellement des menus, prestation légumes, quantités servies, et découverte de nouveaux plats
- Priorités d'action pour le restaurant PEGUY: Propreté de la vaisselle, prestation féculents, température des plats, temps disponible pour manger et gentillesse du personnel.



2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

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

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

Écoles qui participent à la démarche

Mise en place prévue en mars 2014

Avec un échantillonnage des restaurants de la ville.

Maternelles: COTY, COULANGES, LOUISE MICHEL et RABIER.

Elémentaires: CLARET, PEGUY, SALENGRO.



2.2. La satisfaction des Convives

• Présentation des Commissions Restauration

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

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

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

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



2.2. La satisfaction des Convives

- Fréquence des commissions restauration

	Janvier 13	Février 13	Mars 13	Avril 13	Mai 13	Juin 13	Juillet 13	Aout 13	Sept. 13	Oct. 13	Nov. 13	Déc. 13	Nombre total
Scolaire et CDL		18/02		22/04	25/05	25/06				8/10			5

→ Cycle de 8 semaines de menus validés en commission

2.2. La satisfaction des Convives

• Bilan des commissions

Commissions restauration	Convives	Suggestions	Actions préventives et correctives	Délai de Réalisation	Etat
18/02/13	SCOLAIRE	Dégustation de smoothie- Etendre la variété de pains spéciaux	Recette de la salade Piémontaise trop moutardée - Eviter le roulé au chocolat pas apprécié par les enfants	Prochain cycle de menus	Fait
22/04/13	SCOLAIRE	Salades « maison » bonnes : taboulé et piémontaise	Qualité des pâtisseries très inégales - Pain de seigle pas apprécié - Cuisson de certains légumes dont les carottes -	Prochain cycle de menus	Fait
25/05/13	CDL	Prévoir animation à glaces en juillet et aout - Dégustation de goûters à faire	Vérifier grammage pain de campagne au goûter.	Prochain cycle de menus	Fait
25/06/13	SCOLAIRE	Prévoir des plats régionaux tel que choucroute	Améliorer la régularité de la qualité des viandes - Préférer les pommes smiles aux frites- faire attention aux cumuls de plats à dresser en ramequins	Prochain cycle de menus	Fait
08/10/13	SCOLAIRE	Amélioration du goût des plats - Rillettes de sardines	Problème sur la découpe des fromages - Purée de betteraves peu appréciée - Eviter les salades composées - Eviter les œufs systématiquement le mercredi	Prochain cycle de menus	Fait

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Nous souhaitons également sensibiliser les convives au développement durable et leurs transmettre de bonnes habitudes alimentaires.

Les thèmes d'animations pour l'année 2012-2013

Lulu au paradis des desserts

Cette année, Lulu fait découvrir aux convives les incontournables de la cuisine traditionnelle de France.

Les animations sont classées en trois catégories :

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

Lulu, la mascotte de notre programme d'animations



elior®

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

LES INCONTOURNABLES

La semaine du Goût

- Lulu cuisinier fait découvrir aux enfants l'univers de la pâtisserie à travers de nombreuses recettes de desserts.

- AU MENU

- > Pêche en compotée au fromage blanc et croquant de spéculos
- > Croustillant de riz au chocolat
- > Cake Surprise
- > Gâteau moelleux banane et pépites de chocolat
- > Cocktail de fruits, gaspacho grenadine et saveur de menthe

Noël

- Cette année les enfants découvrent une cheminée trompe l'œil avec des chaussettes de Père Noël.

- AU MENU

- > Salade verte et croquant de chèvre chaud
- > Médaillon de pintade et sauce forestière
- > Trio de Tortis aux 3 couleurs
- > Pompin croustillantes
- > Croquant praliné et velours de chocolat

Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
SCOLAIRE	Epiphanie	Chandeleur	Tout est vert et jaune	Repas de Pâques	Afrique du Sud	Semaine de la Fraich'Attitude et Semaine de la Fête du pain
CDL						

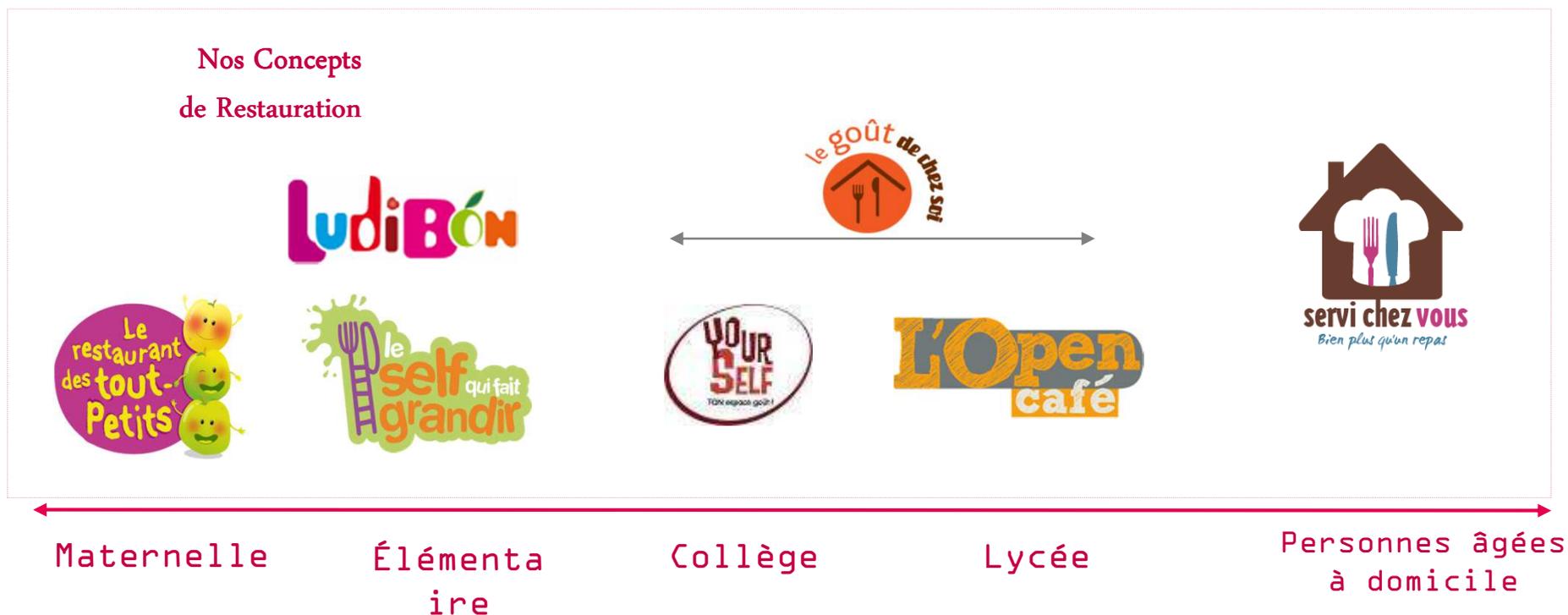
2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Scolaire			Cocktail de Rentrée	Semaine du goût	Danemark	Repas de Noël
CDL						Animation Hot Dog

2.2. La satisfaction des Convives

Pour accompagner les convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, Elior Restauration Enseignement a conçu des solutions de restauration adaptées à nos convives.



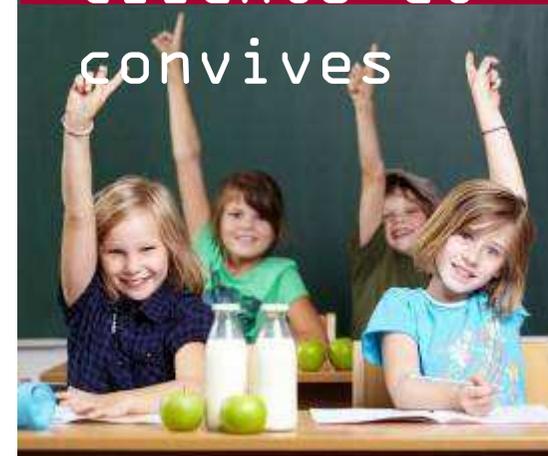
2.2. La satisfaction des Convives

- La communication Elior Restauration Enseignement

> Le **Pôle Communication** d'Elior Restauration Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des **centres d'intérêt** de nos
 - Clients
 - Convives
 - Familles
- **sur l'évolution** de
 - Notre savoir-faire
 - Nos prestations, nos offres
 - La réglementation alimentaire et sanitaire
 - Les règles nutritionnelles
 - Le développement durable

Au plus
près de
nos
clients et
convives



2.2. La satisfaction des Convives

Nos supports de communication clients

> Le magazine client

Le magazine client a une périodicité biannuelle Printemps-Eté / Automne-Hiver

Il traite des dossiers de fond, témoignages et événements dans nos restaurants

> Les e-mailing client

Les e-mailing client sont utilisés plus régulièrement (mensuel, bimensuel) pour vous informer des nouveautés: offres, réglementations, etc.



2.2. La satisfaction des Convives

- Nos outils de communication

> Cantines.com, un outil interactif

3 espaces d'informations ciblés

- Espace PARENTS (*Informers*): des conseils sur la nutrition, sur l'équilibre alimentaire, la consultation des menus...
- Espace ENFANTS (*S'amuser et s'éduquer*): une façon ludique de contribuer à l'acquisition des bons comportements alimentaires et au plaisir de cuisiner: jeux des erreurs, quiz, recettes,...
- Espace ENSEIGNEMENTS (*Accompagner*): en lien avec le programme scolaire des enfants, des outils pour participer à leur éducation alimentaire

Un outil de communication interactif qui accompagne familles et équipes éducatives dans la transmission de



The screenshot shows the 'CANTINES.COM' website interface. The top navigation bar includes 'Parents', 'Enfants', and 'Enseignants'. The main content area is titled 'Vos informations' and displays the name 'MARTIN Jean-Christophe'. Below this, there are several input fields for personal and contact information, including 'N° de compte', 'Clé PIX', 'Nom', 'Adresse', 'Code postal', 'Ville', 'Téléphone domicile', 'Téléphone professionnel', 'Portable', and 'Adresse électronique'. The page also features a sidebar with links to 'MA VILLE', 'CANTINES MAG', 'RESTAURANTS SCOLAIRES', and 'MON COMPTE'. At the bottom, there is a footer with the text 'Pour modifier vos coordonnées, merci de contacter le Service Client au 01 41 29 30 86.' and a small logo for 'Mentors Scolaires | Crédis | Diversence | Uniaula.net'.

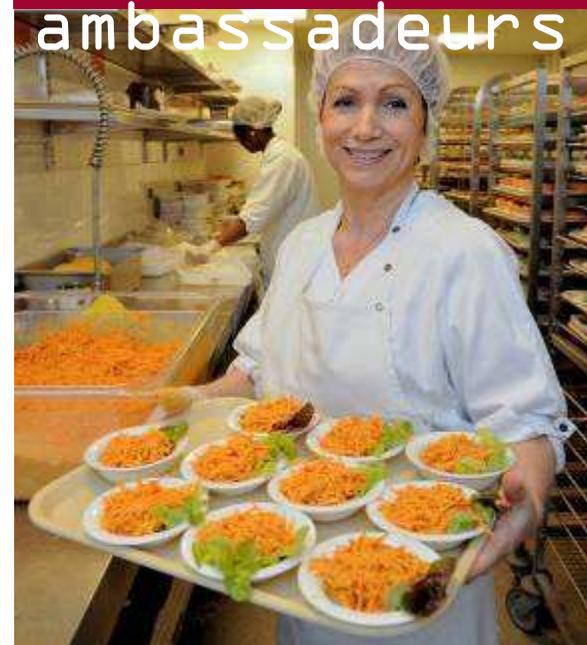
2.3 L'engagement de nos équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

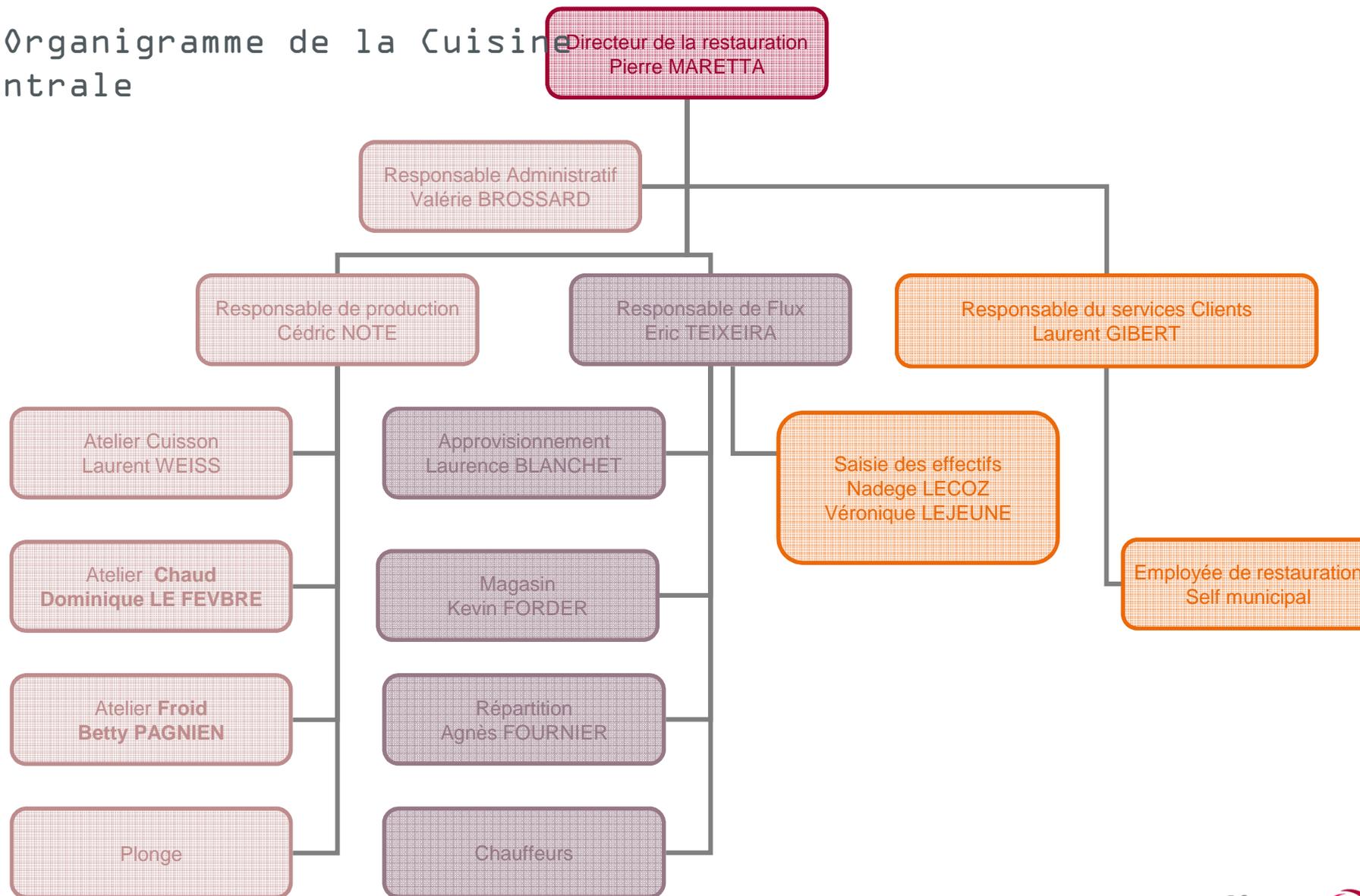
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants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

Nos
collaborateurs
sont **NOS**
meilleurs
ambassadeurs



2.3. L'engagement de nos Équipes

Organigramme de la Cuisine Centrale



2.3. L'engagement de nos Équipes

- Liste des salariés (1/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaires hebdomadaire
MARETTA Pierre	Cadre	Directeur de la Restauration	Cuisine centrale	CDI	5	40
TEIXEIRA Eric	Cadre	Responsable des Flux	Cuisine centrale	CDI	5	40
GIBERT Laurent	Cadre	Directeur Service Clients	DSP Gonesse	CDI	5	40
LEFEVRE Stéphane	Cadre	Responsable Service clients	DSP Deuil la Barre	CDI	5	40
BROSSARD Valérie	Agent de Maîtrise	Responsable Administrative	Cuisine centrale	CDI	5	37
BLANCHET Laurence	Agent de Maîtrise	Responsable Ordonnancement	Cuisine centrale	CDI	5	37
NOTE Cédric	Agent de Maîtrise	Chef de cuisine	Cuisine centrale	CDI	5	37
PETRUS philippe	Employé	Aide cuisinier	Cuisine centrale	CDI	5	35
LE COZ Nadège	Employé	Secrétaire	Cuisine centrale	CDI	5	35
LEJEUNE Véronique	Employé	Assistante administrative	Cuisine centrale	CDI	5	37
ROUSSI Karim a	Employé	Employé de restauration	SelfM unicipal Gonesse	CDI	5	35
FORDER Kevin	Employé	Chef Magasinier	Cuisine centrale	CDI	5	35
ELKHODRY Ahmed	Employé	Magasinier	Cuisine centrale	CDI	5	35
FOURNIER Agnes	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	37
RYON Stéphanie	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
MEUNIER Valérie	Employé	Employé de restauration et conditionnement	Cuisine centrale	CDI	5	35
LEFEVRE Dominique	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	37
PAGNIEN Betty	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	35

2.3. L'engagement de nos Équipes

- Liste des salariés (2/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
WEISS Laurent	Employé	commis de cuisine	Cuisine centrale	CDI	5	35
LESHOB Khaled	Employé	Plongeur- Batterie	Cuisine centrale	CDI	5	35
CAMUS Félicité	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
AMBROSIO Louise	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
M ESSOU Eugène	Employé	Plongeur	Cuisine centrale	CDI	5	35
ZENZO Térésa	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
KOC Leyla	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
DEROCHE Olivier	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	35
TRAORE Yaya	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	35
LIDOUREN Frank	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	35
SAOUDI Rachid	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	37
TSAEN Christophe	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	37
VALEM BRAS Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	37
VIMEUX Nathalie	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	35
COQUIN Claudia	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	35
SANCHEZ Anthony	Employé	Apprentiqualité	Cuisine centrale	CDD	5	35

PERSONNEL EN ABSENCE JUSTIFIES

0	0	0	0	0	0	0
---	---	---	---	---	---	---

2.3. L'engagement de nos Équipes

- Notre politique de formation

- Trois axes majeurs

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

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **employeur responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants

- Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs



2.3. L'engagement de nos Équipes

- Tableau de synthèse des formations de nos équipes

FONCTION	NOM	FORMATION
Directeur Services client	Laurent GIBERT	Relation avec les élus des Collectivités Territoriales
Responsable Ordonnancement	LEJEUNE Véronique	Hygiène et HACCP
Apprenti qualité	SANCHEZ Anthony	Passeport sécurité
Chefs d'ateliers	PAGNIEN Betty	Sécurité au travail
Répartiteurs, employés de restauration	MEUNIER Valérie, ROUISSI Karima	Hygiène et HACCP
Chauffeur-livreur, magasinier	VIMEUX Nathalie,	Hygiène et HACCP
Cuisiniers, conditionneurs, plongeur	MESSOU Eugène, LESHOB Khaled	Hygiène et HACCP

2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



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**

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



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- 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

Dans votre ville

respectueux de l'environnement.

Mise en place des tables de tri sur les restaurants scolaires CLARET et la FAUCONNIERE, et des éco futs sur les restaurants scolaires des écoles élémentaires.

Intégration dans le planning 2014 des animations « Petidéjeunons ensemble », « worgamic » , « Chasse au gaspi »

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• RÉCOLTER

- > 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

Intensification de la fourniture de produits locaux (moins de 200 km)

La carotte provenant de la Ferme de la Haye à FLINS (78) dirigée par Xavier Dupuis et opérations ponctuelles avec la ferme des Ecuries à Orsonville (78) et le haricot vert frais dirigé par Pascal DUPRE.

Sur l'année 2013 16,83% des approvisionnements des fruits et légumes, provenaient de circuits courts. Le pain servi dans les restaurants provient exclusivement d'un boulanger local et artisanal.

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



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• S'ÉQUIPER

> Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, nous nous efforçons de **construire un schéma logistique vertueux respectant notre environnement** des déchets non alimentaires à la source, utilisation de **barquettes 100% recyclables** ou biodégradables, **compostage** des déchets organiques, sans oublier le **déploiement de véhicules propres.**

Dans votre ville

Les Eco fûts ont été mis en place sur les restaurants élémentaires

Les Table de tri et de débarrassage sur les sites Malvitte et Fauconnière.

Les barquettes biodégradables ont été mises en place à partir du mois de juillet (uniquement les barquettes collectives pour les plats chauds).

Un schéma
logistique
vertueux pour le
respect de
notre



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- MESURER

- > Mesurer notre efficacité et nous améliorer, telle est la preuve de notre engagement.
- > Bilans Carbone, certifications ISO 14001, notation extra financière, Elior Restauration Enseignement s'est toujours positionné comme précurseur dans le domaine du Développement Durable.

Dans votre ville

Projet d'établissement d'une charte commune développement durable s'inscrivant dans l'agenda 21 de votre ville

Bilan carbone de la cuisine centrale .

Nous recherchons
sans cesse à
améliorer
notre
prestation et
à capitaliser



3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



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

3.2. La maintenance

3.3. Les fluides

3.4. Les engagements pluri- annuels

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



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

- Investissements et travaux sur la cuisine centrale au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
juin	Mise en conformité self du self du personnel	3 C	8 668
Juin	Table élévatrice	ACI élévation	16 374
Total			25 042

Les investissements réalisés sur la cuisine sur l'exercice, sont évalués à **33 142 € dont 8100 € d'honoraires sur un montant total de 114 935 € sur la durée du contrat.**

- Investissements et travaux sur les Offices au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
COULANGES	Juillet 2013	Tables et chaises	MAC	5 480
GENEVOIX	Juillet 2013	Tables et chaises	MAC	4 953
LA MADELEINE	Juillet 2013	Tables et chaises	MAC	5 660
RABIER	Juillet 2013	Tables et chaises	MAC	7 392
Total				23 485

Les investissements réalisés sur les offices et restaurant municipal sur l'exercice sont évalués à **23 485 €**

sur un montant total de 65 900 € sur la durée du contrat.

Le projet de la Fauconnière qui représente un montant de 629 165 €

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

- Renouvellements des équipements **la cuisine centrale** au cours de l'exercice

Période	Travaux réalisés
	Pas de renouvellements sur l'année2013

Le montant des renouvellements prévus sur la cuisine centrale sur la durée du contrat sont **de 149 910 €.**

- Renouvellements des équipements sur **les Offices** au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés
		Pas de renouvellements sur l'année2013

Le montant des renouvellements prévus sur les offices sur la durée du contrat sont **de 151 120 €.**

3.2. La maintenance



3.2 La maintenance

- Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
4-janv.-13	Entretien plateforme élévatrice	ACI élévation	305
22-nov.-13	Pompage bac à graisse et curage réseau	CIG (SARP ID)	2400
20-mars.-13	Vérification appareils pression gaz	APAVE	160
1-nov.-13	Entretien de maintenance matériels offices et cuisine	3C	25293
1-juil.-13	Entretien des locaux , vitrerie et espaces verts	LNI	11867
31-janv.-13	Entretien roto compacteur	PAPREC	831
3-déc.-13	Entretien des scelleuses	GECAM	7700
17-déc.-13	Entretien téléphones	PARITEL	420
30-mai.-13	Traitement des rongeurs et insectes	ECOLAB AMBOILE	452
Total			49428

3.2 La maintenance

- L'entretien des équipements sur la cuisine centrale

2 2 L'entretien des équipements sur la CC

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de conditionnement	6172
Matériel de cuisson	11 484
Matériel de Laverie	480
Matériel de refroidissement et frigorifiques	6 885
Matériel électromécaniques	4 943
Matériel Hygiène et nettoyage	20 439
Matériel sécurité incendie	365
Entretien bâtiment	9 626
Total	60 394

3.2 La maintenance

- L'entretien des équipements sur les offices

2 3 L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	Montant en € HT
Ecole Coulanges	322
Ecole Benjamin Rabier	620
Multi accueil Victor Hugo	188
Ecole Jean de la Fontaine	0
Ecole La Madeleine	280
Restaurant La Fauconnière	341
Ecole Roger Salengro	114
Restaurant Malvitte	1246
Ecole Coty	106
Ecole Louise Michel	71
Ecole Aubrac	0
Ecole Bloch	33
Ecole Peguy –Perrault	252
Restaurant Claret	3391
Restaurant Municipal	57
Total	7 021

3.3. Les engagements pluri-annuels



3.3 Les engagements pluri-annuels

- Les contrats souscrits par Elior

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT FORESTIER
Compacteur	PAPREC
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, AACC, YVELEC
Sous-traitance recouvrement	
Recouvrement encaissements	SAINT LOUIS RECOUVREMENT
Produits d'entretien - Linge Nettoyage des locaux	ECOLAB -MR NET - ELIS LNI

3.4. Les fluides



3.4 Les fluides

• Les consommations énergétiques sur la cuisine

• Gaz

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KW H
janvier-13		
février-13		11 612
m ars-13		1 051
avril-13		
mai-13	40008953186	910
juin-13		
juillet-13		94 431
août-13		
septem bre-13	42000734306	1 185
octobre-13		
novem bre-13	20001698756	5 887
décem bre-13		
Cum ulannuel		115 076

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en m 3
Sem estre 1 et 2	07,327,305,50384002 13320	3 432
Cum ulannuel		3 432

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détails des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
Janvier	22131276		48 499	21 409	69 908
Février	22852022		46 692	21 100	67 792
M ars	23650018		46 604	21 615	68 219
Avril	24588319		43 160	19 559	62 719
M ai	25461834		31 194	14 710	45 904
Juin	26328235		24 889	10 436	35 325
Juillet	27474595		25 548	11 861	37 409
Aout	28648386		24 906	12 328	37 234
Septem bre	29840234		25 308	12 469	37 777
Octobre	31259948		25 527	13 522	39 049
N ovem bre	32496254		31 842	13 892	45 734
Décem bre	34108253		34 148	14 778	48 926
Cum ulannuel		0	408 317	187 679	595 996

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



4. Notre proposition de projet

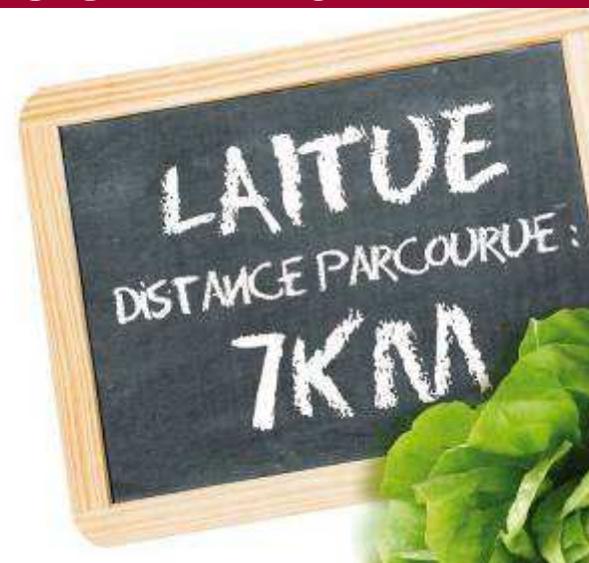
Renforcer le pilotage de la DSP

- Suivi des indicateurs mis en place dans le cadre de la Gouvernance

Accentuer notre engagement en matière de développement durable

- Mise en place d'animations sur cette thématique .
- Privilégier les approvisionnements locaux(-200 Kms)

Un
accompagnement
projet,
continu



4. Notre proposition de projet

Programmer et renforcer les rencontres rituelles

- Points mensuels avec suivi des dossiers courants.
- Bilan semestriels dans le cadre de la gouvernance.
- Bilan annuel avec présentation du RTFI

Apporter de la
**liberté
de choix**

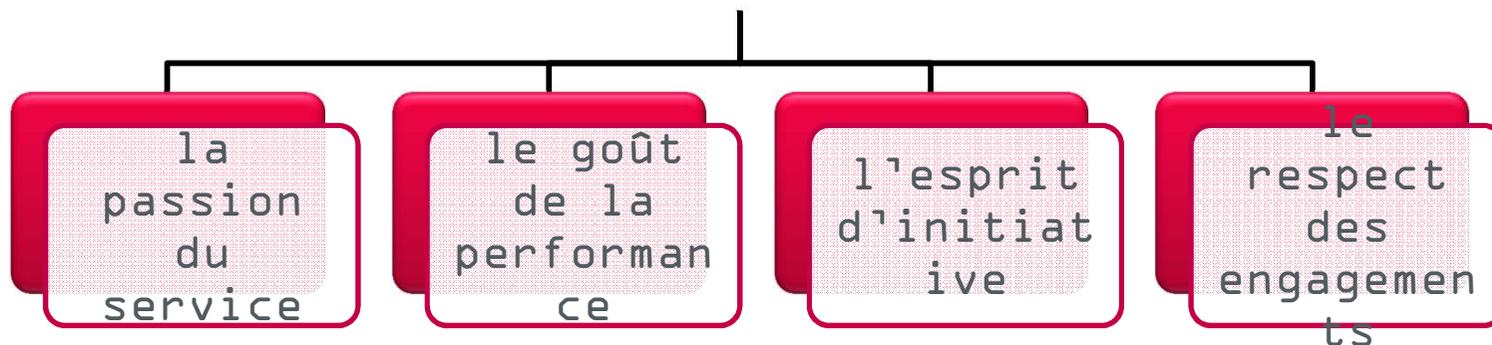


5. ANNEXES

5.1 Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

- « Nous sommes tous Elior »
 - > Depuis le 1^{er} décembre 2011, Elior est devenue la marque commerciale de l'ensemble des activités du groupe. Ce changement a pour but de renforcer l'image de marque d'Elior, d'accroître sa notoriété et de rassembler l'ensemble de ses activités du groupe sous une bannière commune porteuse de valeurs.

- Les 4 valeurs d'Elior...



5.1 ELIOR, en bref

Elior

- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,
- Chaque jour, pour 3,4 millions de clients dans 14 pays, les 98 000 collaborateurs d'Elior partagent une mission commune : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisées.
- Le groupe met en œuvre son **savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.**

Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

6 700 collaborateurs

Près de 2 000 clients partenaires

4 500 restaurants en France

900 000 repas par jour



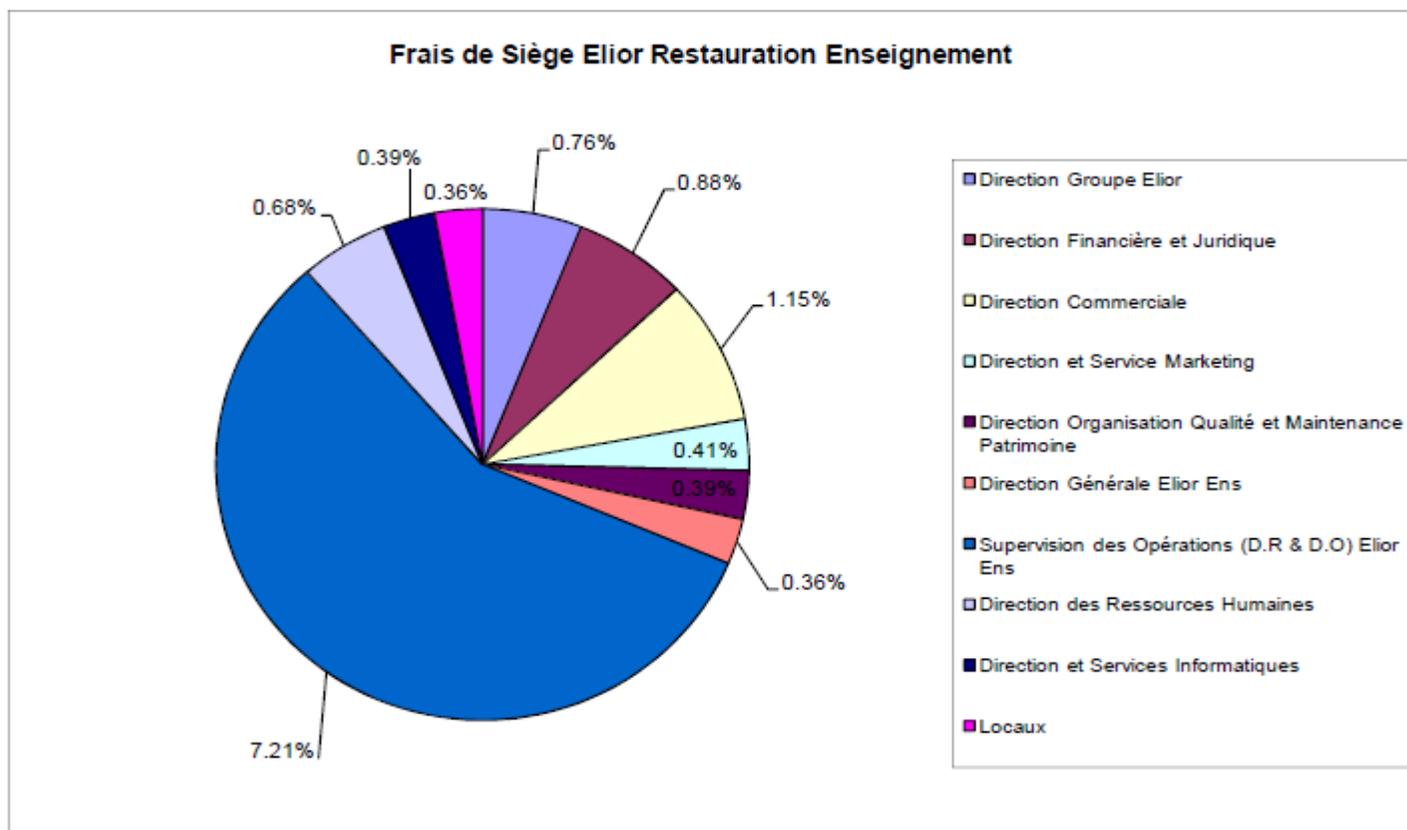
5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

DETAIL DES FRAIS GENERAUX	2013
ELECTRICITE	-16 378
EAU	-3 524
GAZ / MAZOUT	-6 170
CARBURANTS	-10 466
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-46 397
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-16 579
VERRERIE VAISSELLE	-6 664
CONSO. A USAGE UNIQUE	-57 776
LINGE ET UNIFORMES	-4 067
SOUS TRAITANCE ET LABO	-4 888
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	-64
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-5 936
FRAIS DE RECRUTEMENT	0
COUTS LIES A LA FORMATION	-1 581
COUTS LOCAUX	-22 474
COUTS MATERIELS	-85 111
PUBLICITE	-2 164
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-52
DECORATION / SONORISATION	0
ANIMATION COMMERCIALE	-11 616
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-3 030
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-630
AUTRES HONORAIRES	-8 678
REDEVANCE DE MARQUES	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-33 279
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-5 270
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-290
DOCUMENTATION	-56
TEL / FAX	-3 393
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	2 053
ASSURANCES	-2 338
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0
SYSTÈME INFORMATION	-5 873
IMPOTS ET TAXES	-18 664
TOTAL FRAIS GENERAUX	-381 355

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

DETAIL DES CHARGES DIVERSES	2013
REDEVANCES AFFERMAGE	-50 000
REDEVANCES DE CONCESSION	0
REDEVANCES PARTENAIRES	0
LOYERS ET CHARGES	0
LOCATION FINANCIERE	0
AMORTISSEMENTS	-4 275
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-4 375
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-55 569
CREANCES DOUTEUSES	-22 347
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	-131
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	0
TOTAL CHARGES DIVERSES	-136 697
FRAIS DE STRUCTURE	-146 210

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais de structure



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

