



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

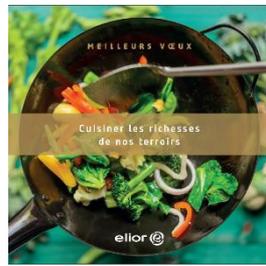
Ville de GONESSE

Année 2022 - 2023

elior 

 **GONESSE**
ville de cultures

Sommaire



P-07 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

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

P-33 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

P-65 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. La maintenance sur les offices
- 3.2. Les contrats de service, la maintenance et les fluides de la cuisine centrale
- 3.3. Le suivi des investissements et du renouvellement des matériels

P-80 4. NOS PROJETS POUR L'ANNEE 2022-2023

- 5.1. Notre programme d'animation et de formations
- 5.2. Nos projets pour accompagner la transition EGalim

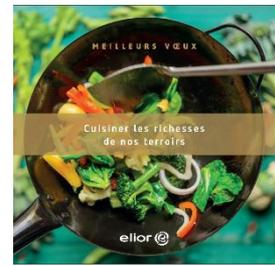
P-89 5. LES ANNEXES

—0—

INTRODUCTION

elior 

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 2022-2023**.

La présentation de ce document répond aux exigences du Code de la commande publique.

Les articles L3131-5 et R3131-2 à- 4 du code de la commande publique rappellent que le concessionnaire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité concédante 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 conformément à l'article L1411-3 du Code général des collectivités territoriales.

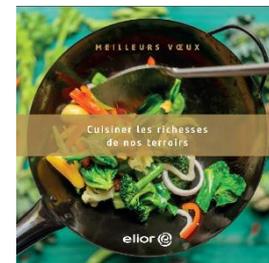
Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous nous accordez.



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 :

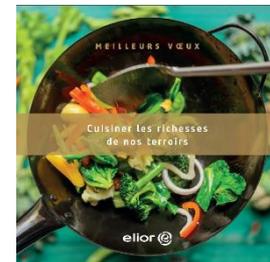
- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

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



INTRODUCTION

INFORMATIONS DU CONTRAT DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC VILLE DE GONESSE



La ville de Gonesse est en délégation de service public avec Elior depuis le 1^{er} septembre 2018 pour une durée de 5 ans.

La fin de contrat était initialement prévue au 31 août 2023. Un avenant de contrat a été signé par les deux parties afin de reconduire le marché en cours jusqu'au 31 août 2024 (avenant signé le 24/04/2023).

Un premier avenant de contrat avait été rédigé le 1^{er} juillet 2021 par Elior, ce dernier convenait des éléments suivants:

- Une indemnité financière au titre de la Covid 19 de 72 694 € H.T (76 693 € T.T.C) que la ville versera à Elior
- Accord des deux parties du marché pour procéder à l'émission d'un titre de recette représentant le trop-perçu d'une valeur de 132 877,56 € T.T.C (compensation) ainsi qu'un mandat administratif du même montant pour permettre l'aménagement de l'espace restauration de la nouvelle école
- Modification du plan de renouvellement prévisionnel des équipements des offices
- Modification de la date de restitution du rapport annuel d'activité: (*à fournir avant le 30 novembre de l'année N*)
- Modification de l'article 26: « règlement de service – restauration scolaire »: facturation des repas consommés par les enfants non-inscrits au service de la restauration avec application d'une majoration tarifaire.

Cet avenant a été signé par la ville de Gonesse le 29 juillet 2021.

Contrôleur de gestion affecté au RAD: Philippe DIDION

–1–

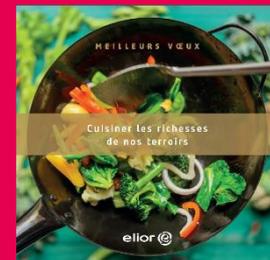
LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

**1.1 FREQUENTATION & ACTIVITE
ECONOMIQUE**

1.2 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

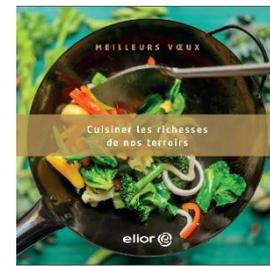
1.3 L'ACTIVITE POUR LES TIERS

elior 



1.1. FRÉQUENTATION ET ACTIVITE ECONOMIQUE

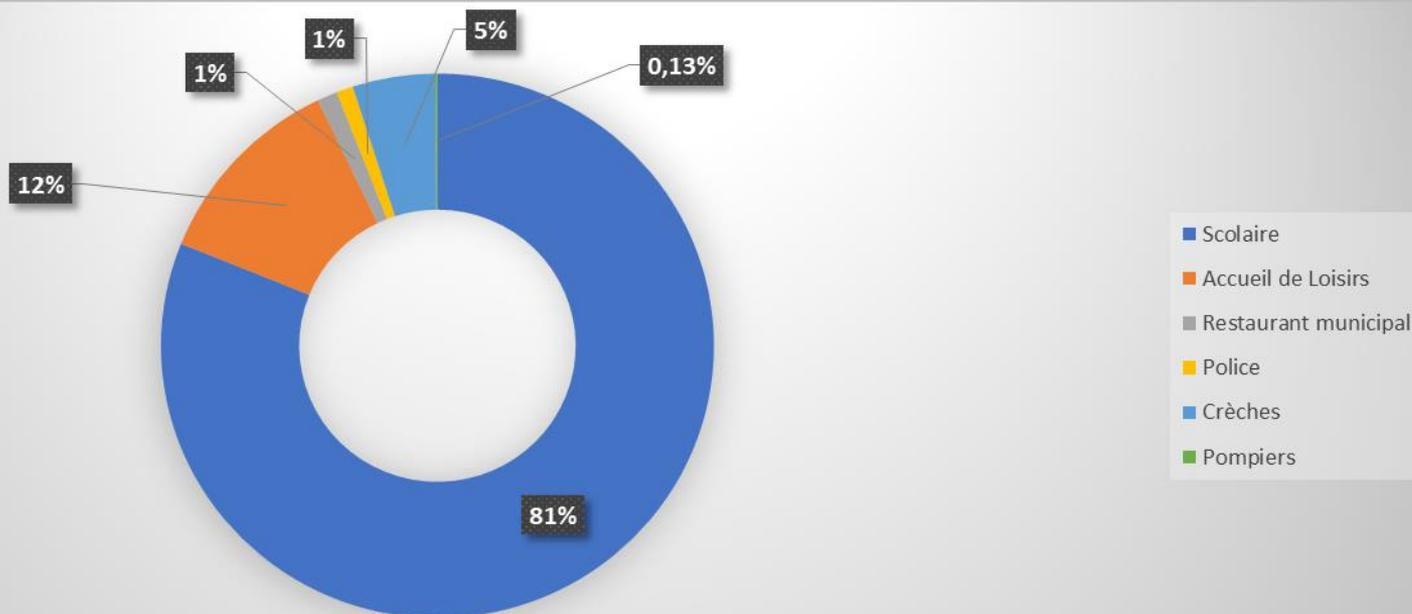
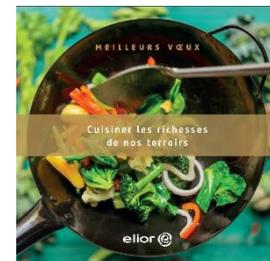
REPAS SERVIS PAR CATÉGORIES DE CONVIVES ET PRESTATIONS



	Base Contractuelle	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 5 2022-2023	Evolution du nombre de repas par rapport à N-1 (en nombre)	Evolution (%)				Total cumulé sur les 5 ans
								vs A-1	vs A-2	vs A-3	vs BC	
Scolaire	256 360	255 345	183 256	218 046	233 734	263 327	29 593	12,7%	20,8%	43,7%	17,6%	1 153 708
Accueil de Loisirs		18 973	17 814	17 660	36 329	38 229	1 900	5,2%	116,5%	114,6%		129 005
Restaurant municipal	5 670	5 712	4 153	2 927	3 082	3 815	733	23,8%	30,3%	-8,1%	-32,7%	19 689
Police	1 930	2 036	2 112	2 395	3 153	3 179	26	0,8%	32,7%	50,5%	64,7%	12 875
Crèches	11 040	13 736	12 012	16 118	15 794	15 670	-124	-0,8%	-2,8%	30,5%	41,9%	73 330
Pompiers						533						
Total Repas	275 000	295 802	219 347	257 146	292 092	324 220	32 128	11,0%	26,1%	47,8%	17,9%	1 388 607
Goûters	111 000	119 675	94 582	123 430	110 773	112 192	1 419	1,3%	-9,1%	18,6%	1,1%	560 652

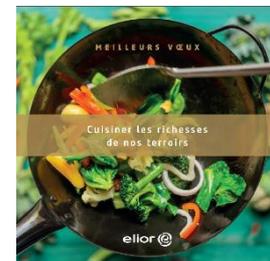
- La fréquentation sur l'année a connu un rebond de 11% par rapport à l'année dernière, et se démarque en dépassant de 49 220 repas VS la base contractuelle de la DSP. La fréquentation remonte de 17,9 % par rapport à la base contractuelle (Clause de variation +/- 10%, lorsque le nombre d'effectif de repas commandés par la ville au cours de l'exercice connaît une augmentation ou une diminution d'au moins 10% par rapport au nombre de référence, les prix unitaires sont ajustés en fin d'exercice par la rectification des postes fixés qui les composent)
- Le self municipal, n'a pas retrouvé son niveau de fréquentation avant Covid.
- Le total des repas n'inclut pas la prestation des pompiers.

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION



Convives	Quantité	%
Scolaire	263 327	81%
Accueil de Loisirs	38 229	12%
Restaurant municipal	3 815	1%
Police	3 179	1%
Crèches	15 670	5%
Pompiers	533	0,13%
Total (n'incluant pas les pompiers)	324 655	

SURACTIVITÉ DSP GONESSE



Art 15.5 Ajustement des prix unitaires en cas de variation de la fréquentation

La base de référence du contrat est de 275 000 repas par an (les goûters ne sont pas comptabilisés).

En conséquence, lorsque le nombre d'effectif de repas commandés par la ville au cours de l'exercice connaît une augmentation ou une diminution d'au moins 10% par rapport au nombre de référence, les prix unitaires sont ajustés en fin d'exercice par la rectification des postes

CALCUL DE SURACTIVITE 2022-2023

Décomposition HT des prix unitaires	Prix Pondéré	Cumul	VENTILATION				TOTAL		
			Catégorie de poste	Charges fixes	Charges variables	MIXTE	Charges fixes	Charges variables	
Coût des denrées	2,538 €	697 814,13 €	B		2,538 €			0,000 €	2,538 €
Coût de production	1,396 €	384 012,01 €	C			0,838 €	0,559 €	0,838 €	0,559 €
Frais d'exploitation et de livraison	1,042 €	286 434,58 €	C			0,625 €	0,417 €	0,625 €	0,417 €
Frais de structure	0,161 €	44 370,37 €	C			0,097 €	0,065 €	0,097 €	0,065 €
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,085 €	23 421,22 €	A	0,085 €				0,085 €	0,000 €
Renouvellement des équipements des offices	0,090 €	24 653,79 €	A	0,090 €				0,090 €	0,000 €
Maintenance des équipements de la cuisine centrale	0,118 €	32 326,98 €	A	0,118 €				0,118 €	0,000 €
Maintenance des équipements des offices	0,049 €	13 559,59 €	A	0,049 €				0,049 €	0,000 €
Programme d'investissement sur les offices	0,045 €	12 361,59 €	A	0,045 €				0,045 €	0,000 €
Redevance de mise à disposition de la cuisine centrale	0,712 €	195 909,87 €	A	0,712 €				0,712 €	0,000 €
Facturation/encaissement/ impayés	0,634 €	174 433,12 €	C			0,381 €	0,254 €	0,381 €	0,254 €
Total hors-taxes	6,870 €	1 910 353,08 €		1,099 €	2,538 €	1,940 €	1,293 €	3,039 €	3,831 €

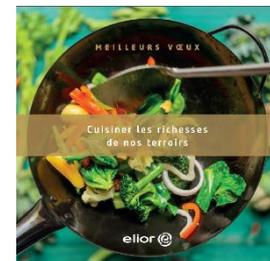
Seuil haut (+10%)	302 500
Base contractuelle	275 000
Seuil bas (-10%)	247 500

Couverts réels	313 833
----------------	---------

Hors goûters et piques niques

Calcul de la suractivité	118 021,69 €
--------------------------	--------------

PRIX DE VENTE APPLICABLES AU 1^{ER} SEPTEMBRE 2022



Catégories de convives	Prix applicables au 1er septembre 2018	Prix applicables au 1er septembre 2019	Prix applicables au 1er septembre 2020	Prix applicables au 1er septembre 2021	Prix applicables au 1er septembre 2022 au 28 février 2023	Prix applicables au 1er mars 2023 au 31 août 2023 (Avenant de contrat)
Repas & Collation Crèches						
Repas & collation 6-9 mois	4,731	4,859	4,903	4,971	5,453	5,607
Repas & collation 9-12 mois	4,811	4,941	4,986	5,055	5,545	5,702
Repas & collation 12-18 mois	4,940	5,073	5,119	5,191	5,693	5,854
Repas & collation +18 mois	4,936	5,070	5,115	5,187	5,689	5,850
Repas adultes encadrants	5,555	5,705	5,756	5,837	6,402	6,583
Restauration scolaire						
Maternelles	5,752	5,907	5,961	6,044	6,629	6,817
Primaires	6,112	6,277	6,334	6,422	7,044	7,243
Adultes Encadrants	6,914	7,101	7,165	7,265	7,968	8,194
Centres de loisirs						
Maternelles	5,752	5,907	5,961	6,044	6,629	6,817
Primaires	6,112	6,277	6,334	6,422	7,044	7,243
Adultes Encadrants	6,914	7,101	7,165	7,265	7,968	8,194
PQN Maternelles	5,752	5,907	5,961	6,044	6,629	6,817
PQN Primaires	6,112	6,277	6,334	6,422	7,044	7,243
Adultes						
Restaurant municipal	6,272	6,442	6,500	6,591	7,229	7,433
Police municipale	6,075	6,239	6,295	6,383	7,001	7,199
Goûters						
Maternelles	0,650	0,668	0,674	0,683	0,748	0,769
Primaires	0,650	0,668	0,674	0,683	0,748	0,769

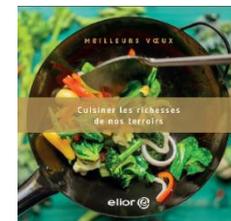
Au 1^{er} septembre 2022: révision contractuelle à hauteur de 4,456% puis suite à l'avenant de contrat, une revalorisation à hauteur de 4,958% Au 1^{er} mars 2023 (conformément à l'avenant) , ajustement des prix de 2,828%

Soit au cumulé une augmentation globale de 12,242%

L'avenant de contrat en date du 24/04/2023 prévoit également une **modification de la périodicité de la révision des prix au semestre, soit:**

Au 1^{er} mars 2023, au 1^{er} septembre 2023 puis au 1^{er} mars 2024.

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE



Contrôleur de gestion en charge du suivi de la DSP de Gonesse: Mme FRACKOWIAK Nathalie

VILLE DE GONESSE

COMPTE D'EXPLOITATION

DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION

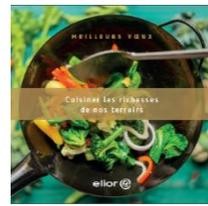
DU 1er SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOÛT 2023

Chiffre d'affaire total (compris pompiers en prestation annexe)

POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	2020 / 2021	2021 / 2022	2022 / 2023	VAR. VAL 2022 / 2023 VS 2021 / 2022	VAR. %	CUMUL SUR 5 ANS
NB. COUVERTS PRINCIPAUX	295 802	219 347	257 146	292 092	324 655	32 563	11,15%	1 389 042
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 858 969	1 421 486	1 688 703	1 926 754	2 360 579	433 826	22,52%	9 256 491
MATIERES PREMIERES	-600 456	-462 837	-553 386	-654 436	-848 240	-193 804	-29,61%	-3 119 354
MAIN D'OEUVRE	-529 801	-423 227	-468 803	-554 829	-563 947	-9 118	-1,64%	-2 540 607
FRAIS GENERAUX	-411 020	-360 265	-404 994	-549 789	-511 547	38 243	6,96%	-2 237 615
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	-210 440	-487 906	-551 231	-63 325	-12,98%	-2 022 104
FRAIS DE STRUCTURE	-174 210	-137 190	-169 527	-193 708	-227 221	-33 514	-17,30%	-901 856
RESULTAT D'EXPLOITATION	-154 419	-436 660	-118 447	-513 914	-341 607	172 307	33,53%	-1 565 046

COMPTE D'EXPLOITATION

DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX



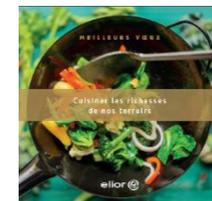
VILLE DE GONESSE

COMPTE D'EXPLOITATION
DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION
DU 1er SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOÛT 2023

POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	2020 / 2021	2021 / 2022	2022 / 2023	VAR. VAL 2022 / 2023 VS 2021 / 2022	VAR. %	CUMUL SUR 5 ANS
ELECTRICITE	-8 916	-10 251	-10 994	-13 580	-14 227	-647	-4,77%	-57 967
EAU	-2 458	-2 741	-680	-2 318	-1 383	936	40,36%	-9 580
GAZ / MAZOUT	-2 842	-8 228	-585	-2 753	-6 714	-3 961	-143,90%	-21 122
CARBURANTS	-6 142	-5 853	-2 585	-6 968	-7 294	-326	-4,68%	-28 841
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-25 450	-23 076	-27 463	-33 055	-26 105	6 950	21,03%	-135 148
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-24 481	-21 846	-24 044	-44 168	-33 513	10 656	24,12%	-148 053
VERRERIE VAISSELLE	-3 070	-5 761	-1 235	-4 266	-9 457	-5 190	-121,66%	-23 789
CONSO. A USAGE UNIQUE	-89 778	-67 763	-70 362	-111 591	-123 428	-11 837	-10,61%	-462 923
LINGE ET UNIFORMES	-23 095	-19 350	-23 688	-27 770	-26 595	1 175	4,23%	-120 498
SOUS TRAITANCE ET LABO	-3 325	-2 015	-5 153	-5 428	-1 147	4 281	78,87%	-17 067
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	0	0	0	0	0	0	-	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-6 913	-5 965	-5 042	-4 541	-3 859	682	15,01%	-26 320
FRAIS DE RECRUTEMENT	0	0	0	-1 686	0	1 686	100,00%	-1 686
COUTS LIES A LA FORMATION	-156	-63	-1 494	-7 798	-4 208	3 590	46,04%	-13 720
COUTS LOCAUX	-5 117	-14 369	-11 989	-19 662	-19 910	-248	-1,26%	-71 047
COUTS MATERIELS	-103 112	-72 099	-120 256	-138 846	-115 396	23 450	16,89%	-549 709
PUBLICITE	0	0	0	0	0	0	-	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-69	-53	-70	-52	-66	-14	-27,32%	-310
DECORATION / SONORISATION	0	0	0	-520	0	520	100,00%	-520
ANIMATION COMMERCIALE	-5 766	-3 170	-2 209	-8 328	-10 516	-2 188	-26,28%	-29 990

COMPTE D'EXPLOITATION

DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX



VILLE DE GONESSE

COMPTE D'EXPLOITATION

DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION

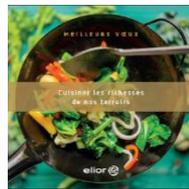
DU 1er SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOÛT 2023

POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	2020 / 2021	2021 / 2022	2022 / 2023	VAR. VAL 2022 / 2023 VS 2021 / 2022	VAR. %	CUMUL SUR 5 ANS
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-982	0	-389	-1 323	-1 204	120	9,04%	-3 898
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-1 222	-1 288	-1 470	-500	-3 160	-2 660	-532,00%	-7 640
AUTRES HONORAIRES	-9 926	-10 512	-10 715	-7 271	-5 543	1 728	23,76%	-43 966
REDEVANCE DE MARQUES	0	0	0	0	0	0	-	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-40 879	-37 864	-36 135	-30 104	-33 017	-2 913	-9,68%	-177 999
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-4 239	-2 675	-4 776	-7 759	-4 930	2 829	36,46%	-24 379
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-5 268	-4 869	-3 256	-4 694	-7 430	-2 736	-58,28%	-25 519
DOCUMENTATION	0	0	-49	0	0	0	-	-49
TEL / FAX	-5 414	-4 961	-5 194	-4 527	-4 447	80	1,77%	-24 543
FRAIS D'EXPEDITION - RELANCES	-807	-1 009	-786	-757	-494	264	34,82%	-3 853
ASSURANCES	-2 087	-1 600	-7 879	-4 205	-3 007	1 198	28,49%	-18 779
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0	0	0	0	0	0	-	0
SYSTÈME INFORMATION	-10 481	-17 457	-9 682	-35 848	-22 123	13 725	38,29%	-95 591
CVAE	-13 639	-10 262	-11 968	-13 998	-16 208	-2 210	-15,79%	-66 074
TAXE FONCIERE	0	0	0	0	0	0	-	0
ORGANIC	-2 910	-2 189	-2 553	-2 986	-3 458	-471	-15,79%	-14 096
AUTRES IMPOTS ET TAXES	-78	-575	-92	-86	-309	-223	-259,21%	-1 141
CFE	-2 400	-2 400	-2 200	-2 400	-2 400	0	0,00%	-11 800
FRAIS GENERAUX	-411 020	-360 265	-404 994	-549 789	-511 547	38 243	6,96%	-2 237 615

COMPTE D'EXPLOITATION

DÉTAIL DES FRAIS DIVERS

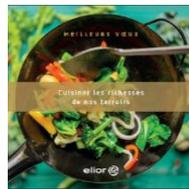
VILLE DE GONESSE
 COMPTE D'EXPLOITATION
 DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION
 DU 1er SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOÛT 2023



POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	2020 / 2021	2021 / 2022	2022 / 2023	VAR. VAL 2022 / 2023 VS 2021 / 2022	VAR. %	CUMUL SUR 5 ANS
REDEVANCES AFFERMAGE	-158 335	-154 044	-155 475	-156 832	-160 704	-3 872	-2,47%	-785 390
REDEVANCES DE CONCESSION	-6 700	-20 000	-20 000	-20 000	-20 004	-4	-0,02%	-86 704
REDEVANCES PARTENAIRES	0	0	0	0	0	0	-	0
LOYERS ET CHARGES	0	0	0	0	0	0	-	0
LOCATION FINANCIERE	0	0	0	0	0	0	-	0
AMORTISSEMENTS	-21 241	-21 986	-20 945	-27 399	-25 169	2 231	8,14%	-116 740
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-20 522	-25 711	-44 015	-160 652	-200 977	-40 325	-25,10%	-451 877
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0	0	0	0	0	0	-	0
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	46 825	-49 955	-70 309	-15 794	-2 851	12 943	81,95%	-92 084
AMORTISSEMENTS FIN DE CONCESSI_CO0017	3 751	3 752	1 233	0	-52 212	-52 212	-	-43 476
AMORT. EXCEPTIONNELS/VALEURS R_CO0018	0	0	0	0	-3 974	-3 974	-	-3 974
QUOTE PART SUBVENTION_CO0019	0	0	0	0	79	79	-	79
CREANCES DOUTEUSES_AP0001	-106 097	-57 791	85 252	-136 295	-28 976	107 319	78,74%	-243 907
CREANCES DOUTEUSES ANALYTIQUES_AP0002	-83	0	0	83	0	-83	-100,00%	0
PERTES SUR CREANCES_AP0010	-31 233	-96 366	-49 782	-18 148	-19 396	-1 248	-6,88%	-214 925
CREANCES DOUTEUSES	-137 412	-154 157	35 470	-154 361	-48 373	105 988	68,66%	-458 832
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0	-29 702	-1 350	0	0	0	-	-31 052
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	-4 125	-900	-7 092	-8 529	-3 098	5 432	63,68%	-23 744
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	0	-22 360	72 849	55 661	-31 052	-86 713	-155,79%	75 099
REGUL. FREQUENTATION EX. ANTER_AP0006	0	598	-6	0	-2 897	-2 897	-	-2 305
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	-141	-164	-799	0	0	-635	-387,41%	-1 103
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	-210 440	-487 906	-551 231	-63 325	-12,98%	-2 022 104

COMPTE D'EXPLOITATION

DÉTAIL DES FRAIS DE STRUCTURE



VILLE DE GONESSE

COMPTE D'EXPLOITATION

DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION

DU 1er SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOÛT 2023

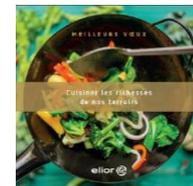
POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	2020 / 2021	2021 / 2022	2022 / 2023	VAR. VAL 2022 / 2023 VS 2021 / 2022	VAR. %	CUMUL SUR 5 ANS
FRAIS DE STRUCTURE	-174 210	-137 190	-169 527	-193 708	-227 221	-33 514	-17,30%	-901 856
RESULTAT D'EXPLOITATION	-154 419	-436 660	-118 447	-513 914	-341 607	172 307	33,53%	-1 565 046

FRAIS DE STRUCTURE 2022-23

DETAIL DU CALCUL

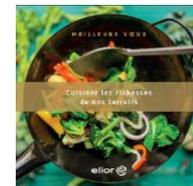
	Groupe Elior	Périmètre Enseignement (ELRES et ses filiales	Total
Direction Groupe Elior	2,06%	0,00%	2,06%
Direction Financière et Juridique	0,59%	0,34%	0,92%
Direction Commerciale	0,00%	1,12%	1,12%
Direction et Service Marketing	0,00%	0,18%	0,18%
Direction Organisation et Méthodes	0,00%	0,23%	0,23%
Direction Générale Elior Ens	0,00%	0,33%	0,33%
Supervision des Opérations (D.R & D.O) Elior Ens	0,00%	2,45%	2,45%
Direction des Ressources Humaines	0,23%	0,72%	0,95%
Direction et Services Informatiques	0,04%	1,06%	1,10%
Locaux	0,00%	0,21%	0,21%
Total	2,92%	6,65%	9,57%

EXPLICATIONS FRAIS GENERAUX



POSTES	Commentaires
CONSO. A USAGE UNIQUE	Achats de barquettes et consommables à usage unique (toques charlottes sacs poubelles EPI (équipements de protection individuelle))
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	Remboursement des notes de frais des collaborateurs (voyages restaurant .)
COUTS LIES A LA FORMATION	Prise en charge des coûts de déplacement des formateurs internes et facture société conseil Desautel
COUTS LOCAUX	Entretien des locaux ménage et enlèvement des déchets et entretien de l'immobilier (société Technivap et Koala Sepur Tais)
COUTS MATERIELS	Entretien des équipements (société 3C Rescaset et GECAM)
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	Il s'agit de la prise en charge des frais de déplacement de notre service formation
DECORATION / SONORISATION	Frais de décoration
ANIMATION COMMERCIALE	Facturation interne des supports d'animation
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	Cadeaux clients et salariés de fin d'année
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	Enquêtes convives BVA
AUTRES HONORAIRES	Frais de gardiennage société Stanley sécurité
REDEVANCE DE MARQUES	Cette rubrique n'est pas utilisée dans la mesure où Elior n'exploite pas de marques commerciales dans le cadre de la restauration scolaire
COUTS ENCAISSEMENTS	Frais de fonctionnement du service facturation famille (Bon 'App) hot line envoi des factures et coût de fonctionnement des serveurs et développement maintenance du logiciel de facturation
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	Achats papeterie et fournitures informatiques (cartouches imprimantes)
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	Location des photocopieurs et imprimantes

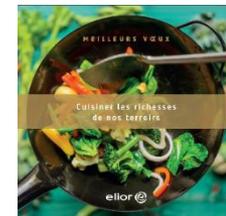
EXPLICATIONS FRAIS DIVERS



POSTES	Commentaires
ASSURANCES	Assurance des véhicules de service et de fonction
SYSTÈME INFORMATION	Location et maintenance des ordinateurs connexions informatiques
AUTRES IMPOTS ET TAXES AMORTISSEMENTS	TVTS taxe sur les véhicules de société
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	Le plan de renouvellement GER (Offices 107 K€ CC 305 K€ vendu pour 1/3 soit 101,7 K€) sous total 412 K€ et 180 K€ de second œuvre sur la durée du contrat de 5 ans soit 592 K€ et avenant 1 mise en place de matériel complémentaire 133 K€ soit 725 K€ ajout tablettes 37 K€ et self 48 K€ total final 810 K€
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	La provision de renouvellement permet de linéariser sur la durée du contrat les charges d'amortissements des équipements mis en place et couvrir les dépenses à venir, la provision est ajustée en fonction des amortissements comptabilisés
AMORTISSEMENTS FIN DE CONCESSI_C00017	Il s'agit de charges d'amortissements exceptionnels de matériels en fin de marché avoir des valeurs nettes comptables nulles car il s'agit de remettre à la ville les biens à titre gracieux.
AMORT. EXCEPTIONNELS/VALEURS R_C00018	Il s'agit de charges d'amortissements exceptionnels sur des mises au rebut
QUOTE PART SUBVENTION_C00019	Il s'agit d'une reprise de provision d'amortissement
CREANCES DOUTEUSES	Sont repris 12793 € d'honoraires de notre cabinet de recouvrement et 35 579 € de provision pour risque impayés familles Sur la durée du contrat la diapo 21 rappelle que nous avons un montant d'impayés cumulé de 282 963 €
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	Primes exceptionnelles du personnel
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	Pénalité sur le marché de la DSP de Gonesse pour 4 000 € et remboursement d'un sinistre pour 902 €
POTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	Les 55 K€ correspondent à une écriture de septembre 2021 régularisation des redevances antérieures Pour 2022 2023 écarts sur le paiement de la redevance 21 22 donc charges antérieures pour 12 897 € idem sur des oublis de comptabilisation des charges 21 22 pour 14 347 et litige avec le loueur de camions pour 3 909 €
REGUL. FREQUENTATION EX. ANTER_AP0006	Régularisation des compensations de l'année 21 22

CLES DE REPARTITION

SYNTHÈSE DES RÈGLES DE LA RÉPARTITION DE LA MAIN D'ŒUVRE PAR ATELIERS



EXERCICE 2021-2022

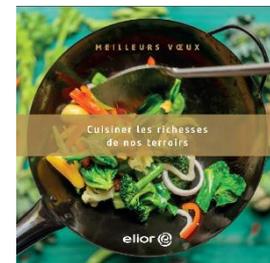
Règle de Répartition	Clé	TOTAL	
100%	100%	-1 966 180	
Voir éq.CVT trame info	27,10%	-108 517	PROD
% du CA	35,90%	-104 526	ADM
Voir effectifs trame info	22,20%	-76 439	LOG
Voir éq.CVT trame info	27,10%	-97 154	FLUX
Voir éq.CVT trame info	27,10%	-49 761	CONDI
100%		-118 431	DSP
		-2 521 009	

EXERCICE 2022-2023

Règle de Répartition	Clé	TOTAL	
100%	100,0%	-2 206 536	
Voir éq. CVT trame info	26,0%	-105 535	PROD
% du CA	32,9%	-118 361	ADM
Voir effectifs trame info	22,2%	-85 698	LOG
Voir éq. CVT trame info	26,0%	-96 997	FLUX
Voir éq. CVT trame info	26,0%	-50 565	CONDI
100%	100,0%	-106 790	DSP
		-2 770 482	

COMPTE D'EXPLOITATION

NOTE MÉTHODOLOGIQUE 1/3



Le cadre contractuel

« Le service public est une activité reconnue d'intérêt général dont l'organisation est assumée par une personne publique. La gestion de cette activité peut être déléguée par la personne publique et sous son autorité à une personne privée » (Art L 1411 1 du Code général des Collectivités Territoriales).

Une délégation de service public représente pour la collectivité un transfert d'activité et de compétence à une entité extérieure. Par contre, cette délégation n'exclut pas le contrôle de l'activité.

Les formes contractuelles de la délégation de service public sont : la concession, l'affermage, la convention d'occupation du domaine public, le bail emphytéotique.

Les textes contractuels

Le format du rapport est défini dans le décret du 14 mars 2005 et a fait l'objet d'une analyse des obligations et du contenu menée conjointement par des experts publics et les partenaires privés.

L'article 2 du décret N° 2005 - 236 précise, en particulier, que ce rapport comprend les données comptables suivantes :

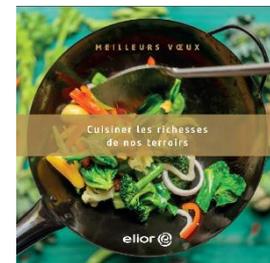
un compte annuel de résultat relatif à l'exploitation de la délégation avec les données de l'année en cours et de l'année précédente, l'imputation des charges directes et des charges indirectes à travers une clé de répartition dont les modalités de calcul sont explicitées ;

Un état des biens mis en place au cours de l'exercice avec une présentation de la méthode de calcul de la charge économique imputé au compte de résultat.

La méthode de calcul, relative à la charge économique des investissements réalisés imputée au compte d'exploitation et aux charges indirectes ayant fait l'objet d'un retraitement comptable à partir de clés de répartition, est précisée plus bas.

COMPTE D'EXPLOITATION

NOTE MÉTHODOLOGIQUE 2/3



Le compte d'exploitation

La période de référence : année civile ou scolaire conformément au contrat sachant qu'Elior Restauration opère une clôture comptable mensuelle permettant un rattachement des charges et des produits au mois le mois en fonction de l'activité mensuelle. Cependant, l'exercice social d'Elior Restauration se clôturant au 30 septembre, certaines provisions sont ajustées à cette date (Cut Off).

La présentation : compte d'exploitation selon un format analytique détaillant pour la période écoulée, chiffre d'affaires, matière première, main d'œuvre, frais généraux, charges diverses (amortissements, crédit bail, loyers, redevances) et éléments exceptionnels hors exploitation. Un comparatif des éléments de l'exercice en cours est réalisé avec ceux de l'exercice précédent.

La méthode d'élaboration

Chaque contrat est « rattaché » à une cuisine centrale qui assure la production et la livraison des repas pour ce contrat.

Matières Premières (MP) : raisonnement sur la base « d'un prix de repas livrés », cf. bordereau de prix contractuel par catégorie de convives intégrant la matière première, le conditionnement, les frais de main d'œuvre de production et livraison ainsi que une quote-part pour l'entretien de la cuisine, les fluides et la location des camions. Le montant global étant déterminé en fonction de l'activité de l'exercice écoulé.

Pour les rares prestations non inscrites au bordereau des prix (prestations annexes, ingrédients, collations, etc...) : est pris en compte soit le coût unitaire budgétisé associée à la prestation, soit un ratio au prorata du chiffre d'affaires généré (de 70 à 95%).

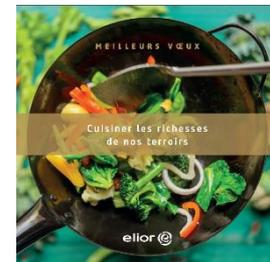
Main d'œuvre directe (MD) : coûts de la main d'œuvre directe de distribution des repas dans les écoles, de supervision par le responsable services clients et du personnel chargé du suivi des encaissements.

Frais Généraux directs (FG) : coûts directs du linge du personnel, des produits d'entretien, de la maintenance et de l'entretien courant des équipements et/ou des locaux en cohérence avec les obligations contractuelles, des taxes diverses et autres frais.

Charges diverses : coûts de la redevance d'affermage (si existante), de la redevance de concession, du crédit-bail, des loyers et des investissements initiaux et/ou de renouvellement réalisés dans le cadre du contrat.

COMPTE D'EXPLOITATION

NOTE MÉTHODOLOGIQUE 3/3

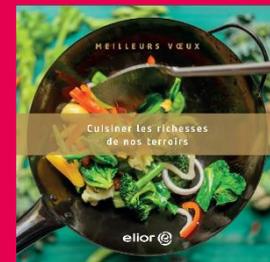


Explications sur le calcul économique du coût des investissements

La politique de financement des biens : Elior Restauration privilégie le financement en fonds propres plus souple, d'autant plus, que les durées des nouveaux contrats sont plus courtes et les montants à investir sont plus limités. Nous amortissons les biens de façon linéaire sur la base de la durée de vie comptable sans imputer de coûts complémentaires relatifs aux loyers de l'argent.

Pour tenir compte de la date de fin de contrat, nous sur-amortissons les biens à travers des provisions pour charges de caducité afin de faire coïncider les charges à la durée contractuelle.

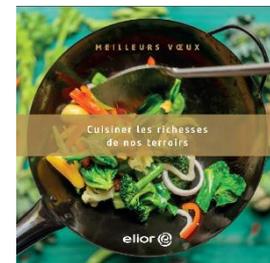
Compte tenu de l'étalement des mises en place de matériel qui génère une montée en puissance des amortissements, nous comptabilisons une provision de renouvellement pour ne pas générer d'écart entre la quote-part de notre bordereau de prix relative aux biens mis en place et les charges d'investissements.



1.2. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE



REPAS SERVIS AVEC ENCAISSEMENT AUPRÈS DES USAGERS



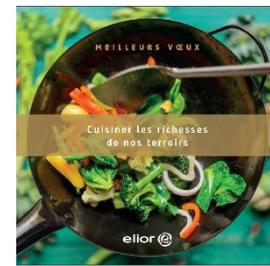
Catégories de convives	Nombre de repas servis					Repas facturés aux familles par Bon'App					Part des repas encaissés en %				
	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 5 2022-2023	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 5 2022-2023	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 5 2022-2023
Maternelles	99 638	68 742	85 578	97 910	114 863	108 320	73 421	84 554	95 362	116 793	108,7%	106,8%	98,8%	97,4%	101,7%
Primaires	147 872	108 978	122 320	144 410	157 664	148 913	106 646	114 887	136 089	155 581	100,7%	97,9%	93,9%	94,2%	98,7%
Adultes payants	100	0	0	0	0	70	30	176	109	223	70,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Adultes	26 708	23 350	27 808	27 743	29 029	0	0	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Self municipal	5 712	4 153	2 927	3 082	3 815	5 037	3 558	2 683	2 914	3 189	88,2%	85,7%	91,7%	94,5%	83,6%
Police	2 036	2 112	2 395	3 153	3 179	0	0	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Crèches	13 736	12 012	16 118	15 794	15 670	0	0	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Total Repas	295 802	219 347	257 146	292 092	324 220	262 340	183 655	202 300	234 474	275 786	88,7%	83,7%	78,7%	80,3%	85,1%



Ecarts repas servis/repas facturés:

- Les convives Adultes, Police et Crèches : ne sont pas soumis à la facturation Bon'App
- Self municipal : les stagiaires de la ville ne sont pas soumis à la facturation Bon'App.
- Adultes payants = Enseignants

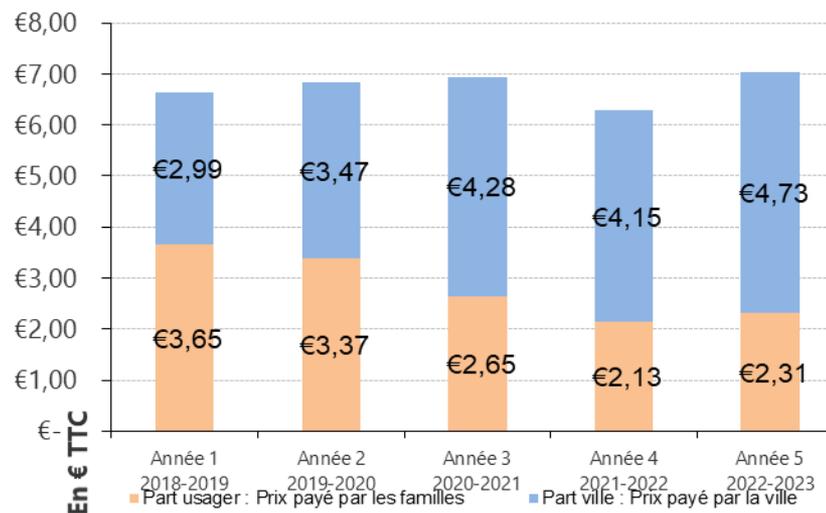
LA COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX



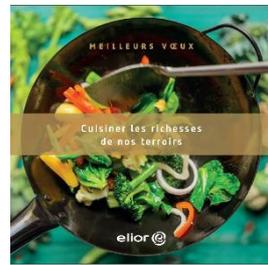
	Compensation annuelle des tarifs sociaux				
	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 5 2022-2023
Total des repas compensables	295 802	219 347	257 146	292 092	324 220
Facturation auprès des familles	1 079 888 €	739 689 €	680 577 €	623 145 €	750 410 €
Facturation auprès de la ville	883 098 €	761 183 €	1 101 861 €	1 213 250 €	1 533 863 €
Part usager : Prix payé par les familles	3,65 €	3,37 €	2,65 €	2,13 €	2,31 €
Part ville : Prix payé par la ville	2,99 €	3,47 €	4,28 €	4,15 €	4,73 €

La part de la ville a augmenté de:
14 %

Le calcul de la compensation 2022-2023 est
présenté en ANNEXE 2



EVOLUTION DES IMPAYÉS PAR LES FAMILLES



	Montant des impayés		Evolution vs Facturation auprès des familles			
	Annuel	Cumul DSP	Annuel	%	Cumul DSP	%
Situation au 31 Août 2019	62 940 €	62 940 €	1 079 888 €	5,8%	1 079 888 €	5,8%
Situation au 31 Août 2020	107 801 €	170 740 €	739 689 €	14,6%	1 819 577 €	9,4%
Situation au 31 Août 2021	17 172 €	187 912 €	680 577 €	2,5%	2 500 153 €	7,5%
Situation au 31 Août 2022	41 307 €	229 219 €	623 145 €	6,6%	3 123 299 €	7,3%
Situation au 31 Août 2023	53 744 €	282 963 €	750 411 €	7,2%	3 873 709 €	7,3%

Montant des impayés arrondis au supérieur

Détail des aides financières attribuée aux familles par le CCAS

Septembre à Novembre 2022

= 6118,70 €

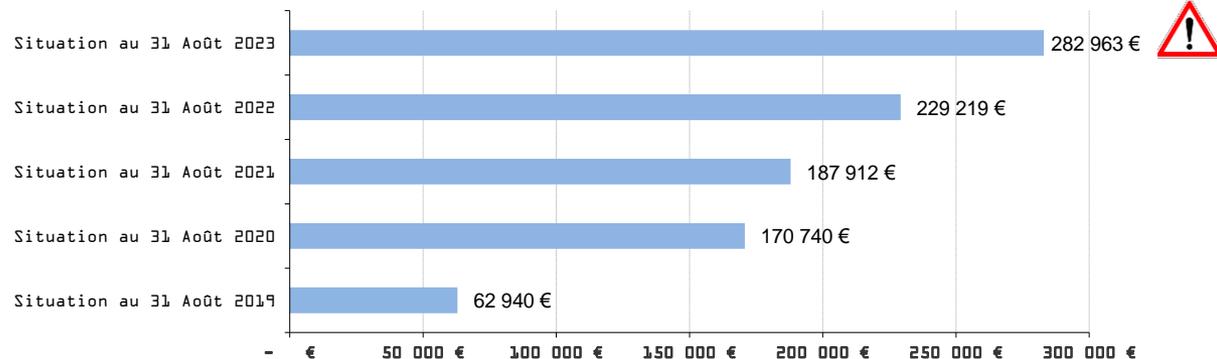
Janvier à Mars 2023

= 4446,10 €

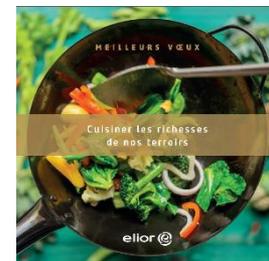
Avril à Juillet 2023

= 4546,60 €

Total : 15 111,40 €



IMPAYÉS PAR LES FAMILLES DEPUIS LE DEBUT DU CONTRAT



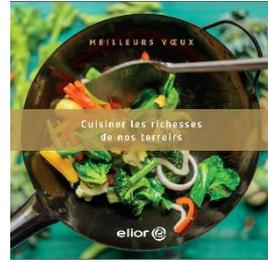
	Nombre de famille en impayés
Recouvrement Judiciaire	38
Recouvrement amiable	944
1ère relance	150
2ème relance	29
Non échu	1151
TOTAL	2312

Recouvrement amiable : il y a eu déjà deux relances envoyées au convive, alors la dette est passée au cabinet de recouvrement

Non échu : l'échéance du règlement de la facture n'est pas encore arrivée

Source : fichier « Etat des impayés détaillé mise à jour le 08112022 »

PROCEDURE RECOURVREMENT



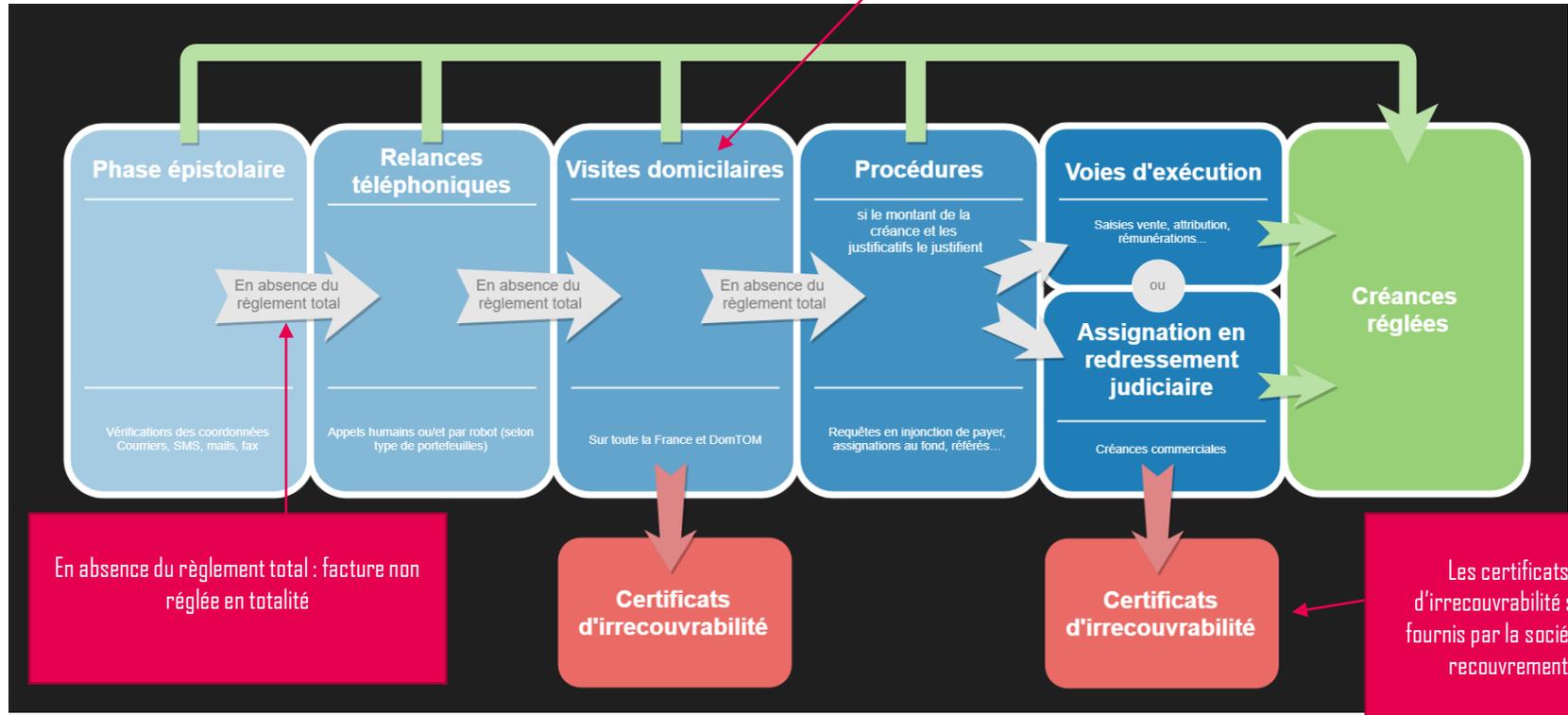
Emission de la facture = niveau d'impayé 0

Après 18 jours sans règlement = niveau 1

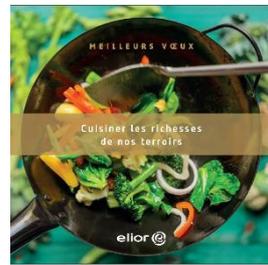
30 jours plus tard sans règlement = niveau 2
Envoi d'un avis de relance

20 jours plus tard 2^{ème} relance et transmission à l'organisme de recouvrement = niveau 3

Les visites domiciliaires sont effectuées par notre prestataire

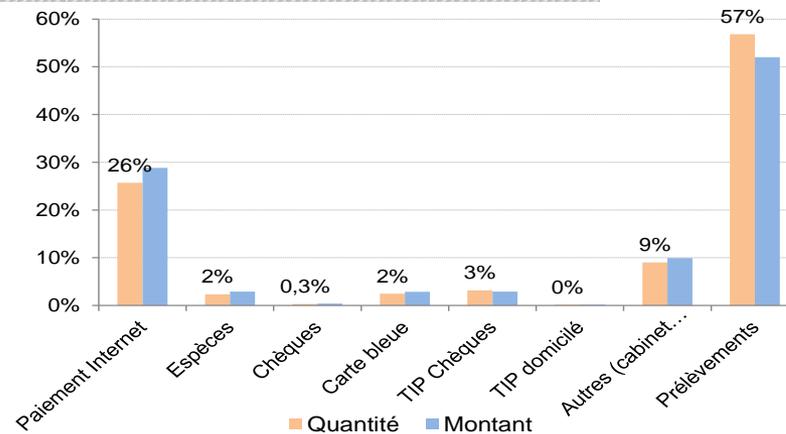


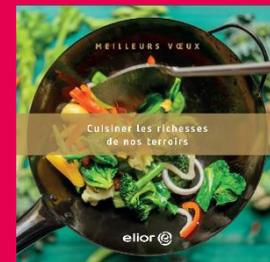
LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT



Année 5 2022-2023				
Modes de paiement	Quantité	Répartition en %	Montant	Répartition en %
Paiement Internet	3839	13%	215 218 €	14%
Espèces	353	1%	21 551 €	1%
Chèques	46	0,2%	3 058 €	0%
Carte bleue	367	1%	21 520 €	1%
TIP Chèques	476	2%	21 744 €	1%
TIP domicilié	26	0%	1 352 €	0%
Autres (cabinet recouvrement et aide sociale)	1350	5%	73 987 €	5%
Prélèvements	8488	28%	388 654 €	26%
Montant total des modes de paiement	14945		747 084 €	

Le prélèvement reste le mode de paiement préféré des familles Gonessiennes





1.3. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS



REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

CONTRATS		Nombre de repas facturés												TOTAL 1er semestre 22-23	TOTAL 2nd semestre 22-23
		1er Trimestre			2ème Trimestre			3ème Trimestre			4ème Trimestre				
		Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août		
Ville de Goussainville	Repas Maternels	15 528	11 831	12 149	9 994	14 553	10 215	14 593	10 625	10 170	15 455	4 387	1 916	74 270	57 146
	Repas Primaires	26 410	20 143	20 497	15 589	24 800	15 990	23 203	16 619	16 321	24 873	5 713	2 065	123 429	88 794
	Repas Adultes	4 379	3 471	3 676	3 221	4 311	3 156	4 134	2 720	2 889	4 460	1 735	1 390	22 214	17 328
	Piques-Niques					39	167	70	288	834	642	2 665	3 112	206	7 611
	Repas Adultes Foyer P. Agées	2 628	2 793	2 752	2 872	2 965	2 682	2 865	2 625	2 715	2 587	2 484	2 600	16 692	15 876
	Repas Adultes CMS	53	50	48	45	44	40	36	10	38	44	40	44	280	212
	TOTAL	48 998	38 288	39 122	31 721	46 712	32 250	44 901	32 887	32 967	48 061	17 024	11 127	237 091	186 967
Ville des Lilas	Repas Maternels	10 303	8 389	8 901	6 860	9 780	7 006	9 001	7 431	7 297	10 649	4 263	2 682	51 239	41 323
	Repas Primaires	16 164	12 304	13 053	9 762	14 752	9 987	13 287	9 913	10 081	15 623	4 713	1 958	76 022	55 575
	Repas Adultes	3 833	3 014	3 279	2 779	3 712	2 890	3 535	2 861	2 817	4 092	1 930	1 468	19 507	16 703
	Repas Adultes Autres				0									0	0
	TOTAL	30 300	23 707	25 233	19 401	28 244	19 883	25 823	20 205	20 195	30 364	10 906	6 108	146 768	113 601
Ville de Fontenay en Paris	Repas Maternels	1 360	1 065	1 231	987	1 507	1 056	1 332	1 040	951	1 399	629	188	7 206	5 539
	Repas Primaires	2 383	1 714	1 892	1 502	2 228	1 529	2 090	1 543	1 435	2 275	840	215	11 248	8 398
	Repas Adultes	185	182	173	139	173	168	187	157	150	178	123	82	1 020	877
	Repas Portage													0	0
	TOTAL	3 928	2 961	3 296	2 628	3 908	2 753	3 609	2 740	2 536	3 852	1 592	485	19 474	14 814
Ecole Bilingue Sainte Croix de Varak	Repas Maternels	577	420	520	350	680	475	640	385	400	720	0	0	3 022	2 145
	Repas Primaires	773	480	455	400	595	350	560	440	350	630	0	0	3 053	1 980
	TOTAL	1 350	900	975	750	1 275	825	1 200	825	750	1 350	0	0	6 075	4 125
Ecole ND Sacré Cœur Senlis	Repas Maternels	2 209	1 488	1 622	1 252	2 214	2 020						0	10 805	0
	Repas Primaires	6 136	4 044	4 552	3 509	5 885	764							24 890	0
	Repas Adultes	180	120	130	110	81	60							681	0
	TOTAL	8 525	5 652	6 304	4 871	8 180	2 844	0	0	0	0	0	0	36 376	0
CCAS Deuil la barre								100	1 376	1 548	1 811	1 650	1 569		8 054
								200							200
	TOTAL							300	1 376	1 548	1 811	1 650	1 569		8 254
Longueil Annel	Repas Adultes	2 043	1 622	1 700	1 442	2 128	1 063	2 413	1 028	1 805	2 302	445	0	9 998	7 993
	TOTAL	2 043	1 622	1 700	1 442	2 128	1 063	2 413	1 028	1 805	2 302	445	0	9 998	7 993
Divers Repas Livrés	Repas Adultes	230	353	267	358	221	370	310	171	250	234	150	21	1 799	1 136
	TOTAL	230	353	267	358	221	370	310	171	250	234	150	21	1 799	1 136
TOTAL PAR MOIS		95 374	73 483	76 897	61 171	90 668	59 988	78 556	59 232	60 051	87 974	31 767	19 310	457 581	336 890

	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 5 2022-2023
Evolution de la redevance repas tiers					
Redevance Repas Extérieurs- Part variable	79 983 €	53 111 €	54 965 €	75 832 €	88 198 €
Redevance Repas Extérieurs- Part Fixe	150 000 €	134 788 €	155 475 €	157 673 €	167 028 €
S/total Redevances de Concession (€ht)	229 983 €	187 900 €	210 440 €	233 505 €	255 226 €
Coût unitaire Redevance sur repas tiers	0,29 €	0,36 €	0,40 €	0,32 €	0,32 €

794 471 repas exportés pour l'année 22-23
Evolution en nombre de repas vs A-1:
+ 72 948 repas
(+ 10 %)

-2-

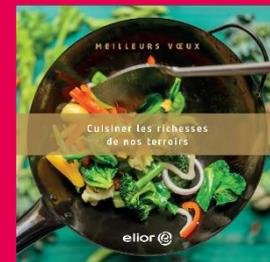
LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

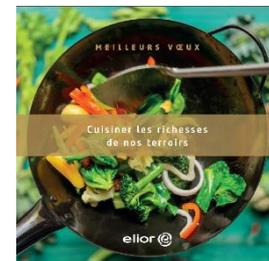
elior 



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
- > **la recommandation du GEMRCN** de juillet 2015

Elior France Enseignement participe à la prévention du surpoids et de l'obésité...

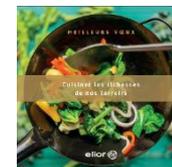
Garantir les apports en fibres et vitamines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas ▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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

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

TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

Calcul suivant Loi EGALIM (en valeur d'achats)

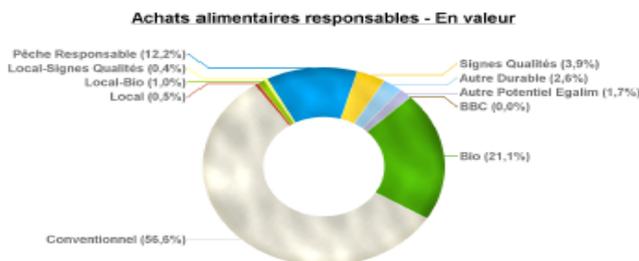
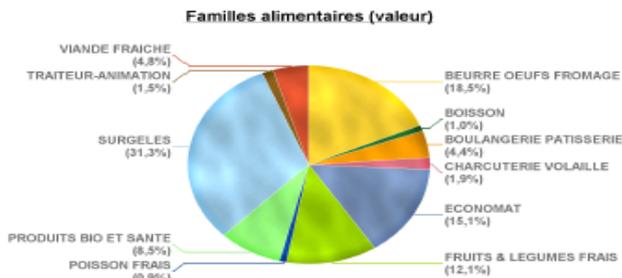


elior Achats resp. Alim Valeur - De 09/2022 à 08/2023

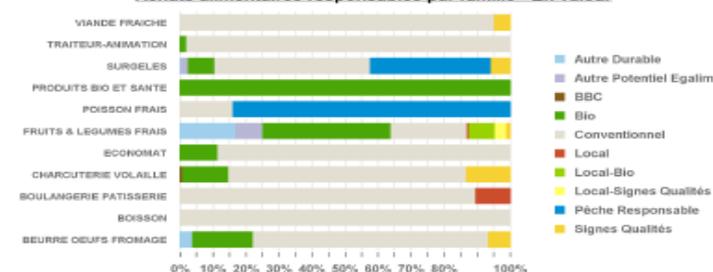
Périmètre : CDPF DSP GONESSE

006270 - DSP GONESSE : VILLE DE GONESSE

(A50062A - DO CUISINES CENTRALES > A80611A - DR ENS CC IDF > A70806A - CC GONESSE > A80843A - CC GONESSE)



Achats alimentaires responsables par famille - En valeur



Famille	LooBio	Bio	Loc 3Q	S.Qual	BBC	Pêch.R	Equit.	A.PE	A.Dur	Local	Conv.
VIANDE FRAICHE				5,1%							94,9%
TRAITEUR-ANIMATION		1,7%									98,3%
SURGELES		8,0%		6,1%		38,9%		2,1%	0,0%		47,2%
PRODUITS BIO ET SANTE		100,0%									
POISSON FRAIS						84,3%					15,7%
FRUITS & LEGUMES FRAIS		7,9%	38,8%	3,6%	1,4%			8,3%	16,5%	0,5%	23,1%
ECONOMAT											88,9%
CHARCUTERIE VOLAILLE				13,7%	0,4%						71,9%
BOULANGERIE PATISSERIE										10,8%	89,2%
BOISSON											100,0%
BEURRE OEUFS FROMAGE				6,9%						3,4%	71,4%
TOTAL alimentaire	1,0%	21,1%	0,4%	3,9%	0,0%	12,2%	1,7%	2,8%	0,6%	68,8%	

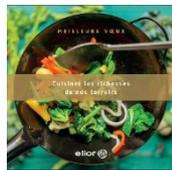
	Local	Bio	Egalim	Durable	Durable hors Bio	Responsable
% sur valeur alim totale	1,5%	22,0%	26,3%	42,9%	20,8%	43,4%
Valeur	9 907	146 382	174 938	284 667	138 285	288 249

Famille	Valeur €	Local-Bio €	Bio €	Local-S.Qual €	Signes Qual €	BBC €	Pêche Resp €	Equitable €	Autre PE €	Autre Durable €	Local €
VIANDE FRAICHE	31 887				1 532						
TRAITEUR-ANIMATION	9 916		169								
SURGELES	38 495	Autres surgelés			297						
SURGELES	34 463	Fruits & légumes surgelés	9 967		9 219				4 437	92	

➤ Initié en août 2020, la Direction des Achats Elior a développé et qualifié un outil de calcul des volumes et valeurs d'achat des denrées répondant aux critères d'alimentation durable, Egalim & Egalim by Elior.

TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

Calcul suivant Loi EGALIM (en valeur d'achats)

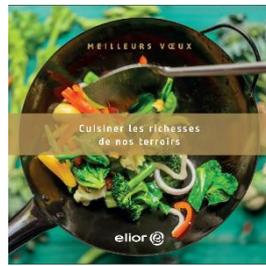


elior Achats resp. Alim Valeur - De 09/2022 à 08/2023

Famille		Valeur €	Local-Bio €	Bio €	Local-S.Qual €	Signes Qual €	BBC €	Pêche Resp €	Equitable €	Autre PE €	Autre Durable €	Local €
SURGELES	Poisson surgelé	100 123						75 908				
SURGELES	V viande surgelée	22 897		223								
SURGELES	Volaille surgelée	11 833		6 398		3 245						
PRODUITS BIO ET SANTE		56 699		56 699								
POISSON FRAIS		6 073						5 122				
FRUITS & LEGUMES FRAIS		80 403	6 326	31 194	2 861	1 105				6 634	13 264	437
ECONOMAT		99 954		11 087								
CHARCUTERIE VOLAILLE		12 793		1 788		1 749	54					
BOULANGERIE PATISSERIE		29 126										3 144
BOISSON		6 340										
BEURRE OEUF FROMAGE		122 991		22 512		8 448					4 218	
		663 993	6 326	140 056	2 861	25 695	54	81 030		11 070	17 575	3 581

- Détails par postes en valeur d'achat pour la DSP de Gonesse de septembre 2022 à août 2023, à savoir un total de 43% de produits de qualité et durable dont 22% de produits biologiques.

NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

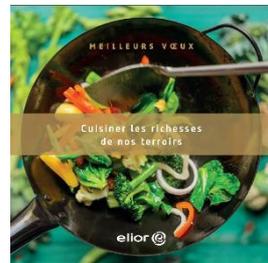


La politique Hygiène et Sécurité Alimentaire

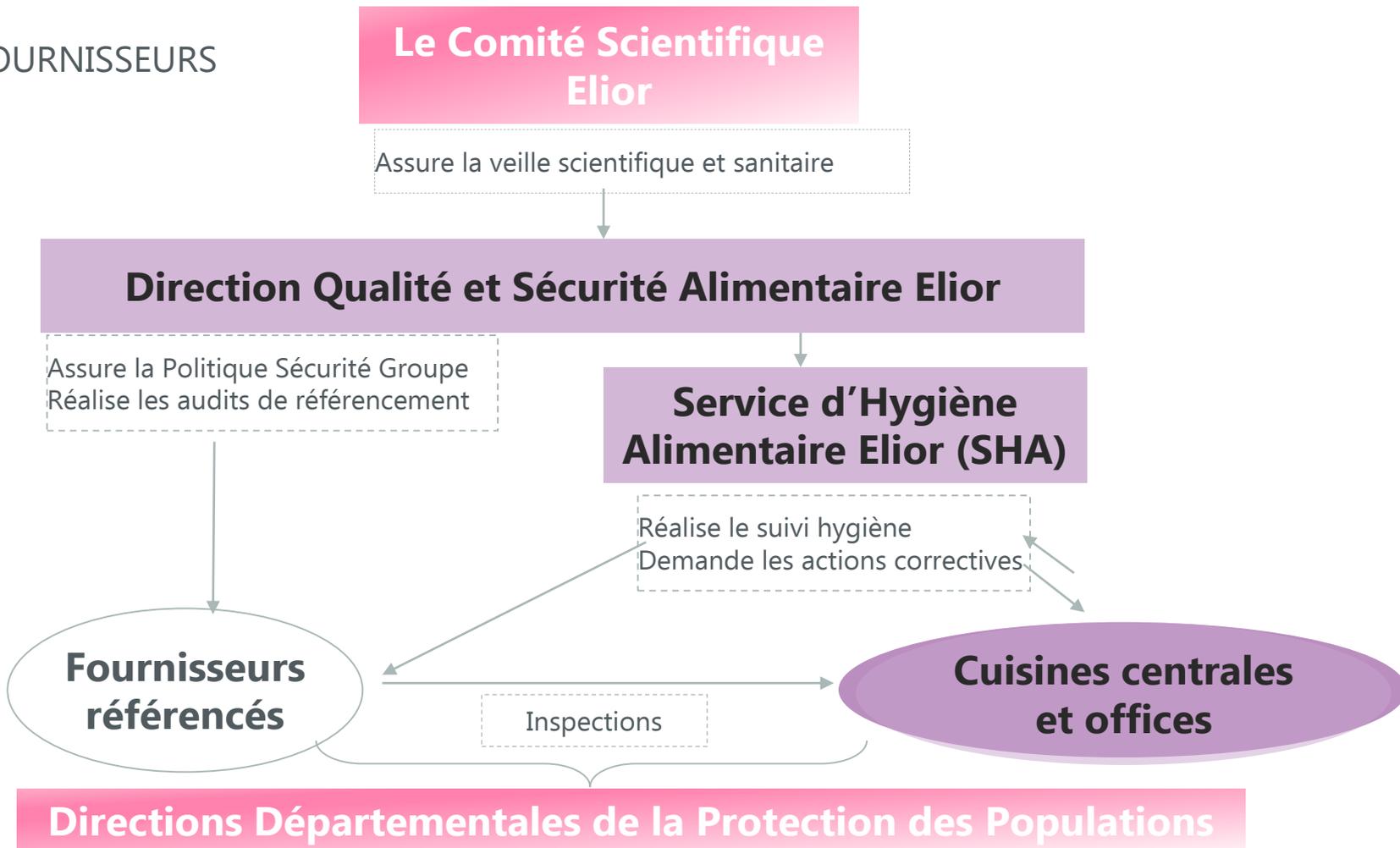
- > Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

- > **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

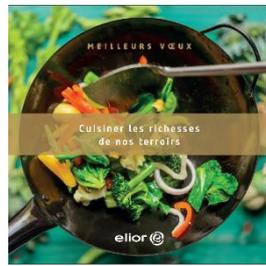
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



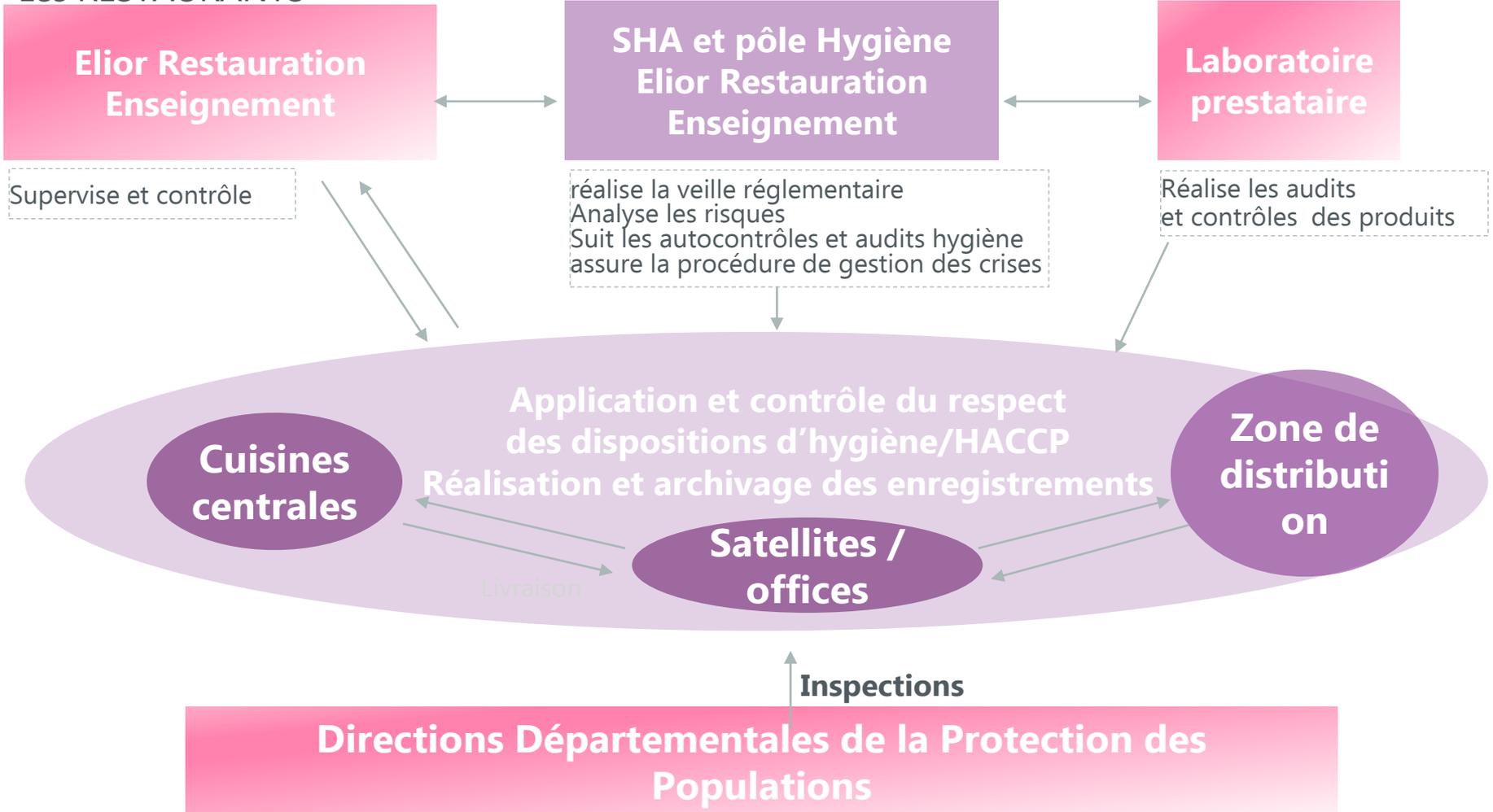
Les FOURNISSEURS



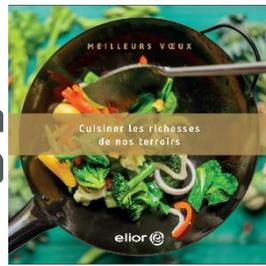
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Les RESTAURANTS



LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES



Les Analyses 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

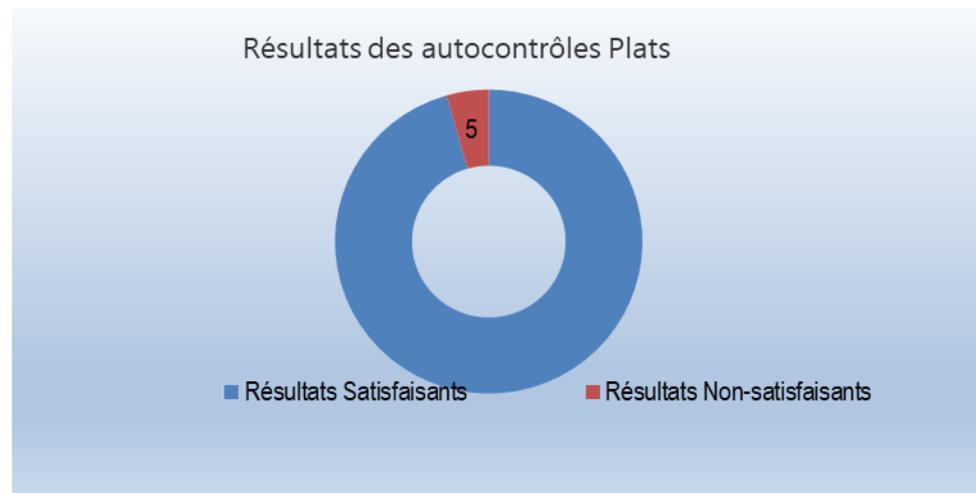


RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES



Résultats des autocontrôles microbiologiques

Année 5 2022-2023	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	113	108	5	96%

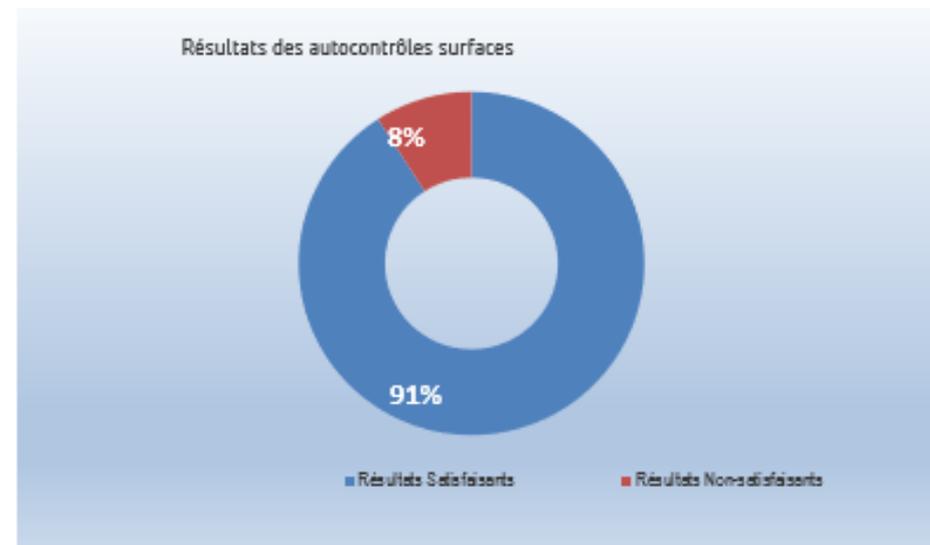




RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES



Année 5 2022-2023	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	44	40	4	91%



ACTIONS CORRECTIVES SUITE ANALYSES NON SATISFAISANTES



Analyses
de
surface

	Non-conformités relevées		Analyse des causes	Actions correctives	Échéance	Visa	Validati on SHA
	Date	Germes(s) en cause					
05/10/2022	Microorganismes 37°C Coliformes 30°C	Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Matériel abîmé	Rappel sur les BPH (lavage des mains) au plongeur par le chef de production. Inscription à une formation "Plongeur: un métier complet" le 23 Novembre 2022, Le Bac gastro a bénéficié d'un lavage/désinfection en machine. Nous mettons en place un nettoyage de l'ensemble du matériel avec des bains de poudre powerZym (1 fois par semaine). Mise en place d'une fumigation, la veille des vacances scolaire. D'autre part, un audit par le biais de lame gélosée est mis en place sur la cuisine (1 fois par semaine). Cause principale : Local plonge exigu (problème structurel), batterie propre stockée sur étagère non protégée. Circuit matériel sale non isolé, risque de projection. Recherche d'une solution de stockage protégée pour la batterie propre. Recherche d'une solution de DELOCALISATION. Vérification du dosage du lave-batterie par Diversey Vérification faite par le chef de production, le matériel abîmé a été mis au rebut.	30/10/2022	FG/AG/ CC	Validé	
08/12/2022	Microorganismes 37°C Coliformes 30°C	Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Matériel abîmé	Rappel sur les BPH (lavage des mains) à notre plongeur par le chef de production. La formation prévue du 23 Novembre 2022 "Plongeur: un métier complet" a été annulé. Nous restons dans l'attente d'une prochaine date afin d'inscrire notre employé. Le Bac inox a bénéficié d'un lavage/désinfection en machine. Nous mettons en place un nettoyage de l'ensemble du matériel avec des bains de poudre powerZym (1 fois par semaine). Mise en place d'un nettoyage REALCO le 26/12/2022, suivi d'un désenfumage le 26/12/2022, D'autre part, un audit par le biais de lame gélosée est mis en place le 27/12/2022. Local plonge exigu (problème structurel), batterie propre stockée sur étagère non protégée. Circuit matériel sale non isolé, risque de projection. Délocalisation du matériel (fait) et prévoir des travaux concernant la ventilation dans ce local. Le stockage ne se fera jamais en zone réfrigérée et jamais à proximité de denrées alimentaires afin d'éviter tout risque de contamination croisée. Vérification faite par le chef de production, le matériel abîmé a été mis au rebut.	27/12/2022	FG/AG/ CC	Validé	
07/02/2023	Coliformes 30°C	Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé	Rappel des consignes d'hygiène (lavage des mains, ports de gants..) Effets personnels interdits en production La planche a bénéficié d'un lavage/désinfection en machine et d'une désinfection supplémentaire au Divosan Etha+, par le Chef de production. Conditions de nettoyage optimisées. Augmenter le temps d'action (>5mn) du Divosan Etha+ Cause principale : Local plonge exigu (problème structurel), planche propre stockée sur étagère non protégée. Circuit matériel sale non isolé, risque de projection. : protection des planches à découper propres avec des bâches. Stockage des planches en hauteur afin d'éviter toutes projections	13/02/2023	FG/CC	Validé	

ACTIONS CORRECTIVES SUITE ANALYSES NON SATISFAISANTES



	Non conformité relevées		Analyse des causes	Actions correctives	Échéance	Visa	Validation SHA
	Date	Germes(s) en cause					
Analyses de surface	06/07/2023	Microorganismes 37°C Coliformes 30°C	Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Matériel abîmé	Rappel des consignes d'hygiène (lavage des mains, ports de gants..) Effets personnels interdits en production. La planche a bénéficié d'un lavage/désinfection manuelle avec un flottement sur la surface de la planche de façon énergétique et d'une désinfection supplémentaire au Divosan Etha+, par le Chef de production. Conditions de nettoyage optimisées. Un nettoyage périodique REACLO a été effectué le Jeudi 6 Juillet Cause principale : Local plonge exigu (problème structurel), planche propre stockée sur étagère non protégée. Circuit matériel sale non isolé, risque de projection.	19/07/2023	FG	Validé
Analyses de Produit fini	07/11/2022	Ratio flore mésophile / flore lactique	Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud Refroidissement rapide non conforme Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux Denrée non protégée Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	RAPPEL DES CONSIGNES AUX PERSONNELS SUR LES TEMPS D'ATTENTE EN SORTIE DE FOUR CONTRÔLE DES TEMPERAURES DE REFROIDISSEMENT 75,6 A 3,7 EN 1H50 Matériel mis à trempé dans le powerzym et nettoyé et désinfecté par la suite dans le lave vaisselle Rappel des consignes sur les produits en attente sur les règles à suivre sur les produits à protéger Rappel sur les règles d'hygiènes et ses pratiques aux personnels	23/11/2022	FG	Validé
	23/11/2022	Ratio flore mésophile / flore lactique	Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud Refroidissement rapide non conforme Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux Denrée non protégée Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	Rappel des consignes aux personnels sur le stockage au froid et le temps d'attente. Produit sondé à 4,9° Pas de refroidissement sur ce produit Matériel mis à trempé dans le powerzym et nettoyé et ce tous les mois. Nettoyage enzymatique Realco prévu durant les vacances de décembre 2022 + nébulisation oxypharm Rappel des consignes sur les produits en attente et sur les règles à suivre sur les produits à protéger Rappel sur les règles d'hygiène et ses pratiques aux personnels	06/12/2022	FG	Validé
	14/02/2023	ESCHERICHIA COLI	Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud Refroidissement rapide non conforme Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux Denrée non protégée Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	Rappel des consignes aux personnels sur le respect de la chaîne du froid et/ou du chaud à l'aide du support communiqué sur l'escheriscia coli + émargement pour s'assurer de la bonne compréhension Rappel des consignes sur le temps de refroidissement (support sur l'escheriscia coli à utiliser + émargement) Rupture du produit powerzym/ reprise du trempage du matériel Nettoyage enzymatique Realco effectué le 17 février RAPPEL SUR LES REGLES D HYGIENES ET SES PRATIQUES AUX PERSONNELS(support sur l'escheriscia coli à utiliser + émargement)	06/03/2023	FG/CC	Validé

ACTIONS CORRECTIVES SUITE ANALYSES NON SATISFAISANTES



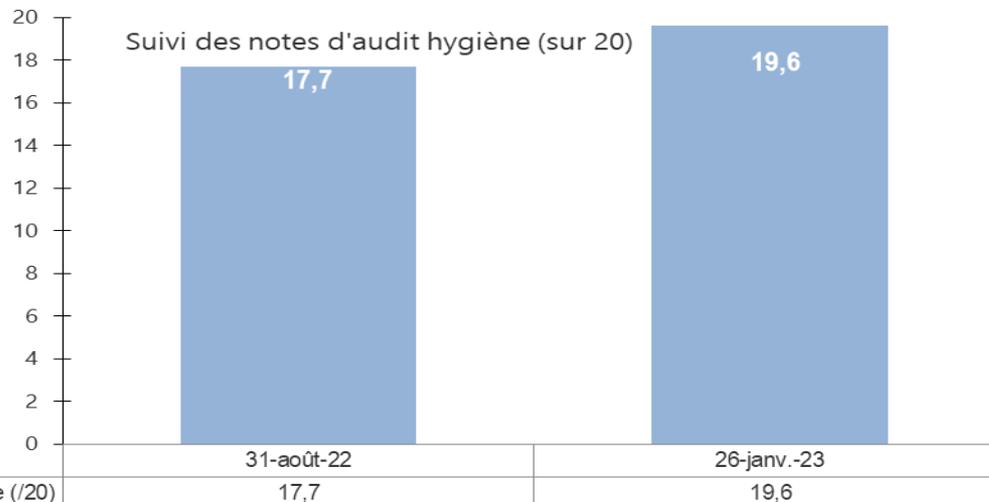
	Non conformité relevées		Analyse des causes	Actions correctives	Échéance	Visa	Validation SHA
	Date	Germes(s) en cause					
Analyses de Produit fini	21/03/2023	Ratio flore mésophile / flore lactique	<p>Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud</p> <p>Refroidissement rapide non conforme</p> <p>Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux</p> <p>Denrée non protégée</p> <p>Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel</p>	<p>Rappel des consignes sur le temps d'attente et le stockage au froid</p> <p>Matériel mis a trempé dans le powerzym et nettoyé</p> <p>Rappel des consignes sur les produits en attente et sur les règles à suivre sur les produits à protéger</p> <p>Rappel sur les règles d'hygiène et ses pratiques aux personnels</p>	30/03/2023	CC	Validé
	27/07/2023	Flore aérobie mésophile 30°C	<p>Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud</p> <p>Refroidissement rapide non conforme</p> <p>Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux</p> <p>Denrée non protégée</p> <p>Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel</p>	<p>Rappel des consigne</p> <p>Les pommes de terre ont été réceptionnées à T°C conforme</p> <p>Les épinards réceptionnées à T°C conformes</p> <p>Les courbes de températures des zones de stockage étaient conformes</p> <p>Absence de mélange chaud et froid</p> <p>Rappel des consignes sur les temps de refroidissement à respecter</p> <p>trempage du materiel tous les vendredi avec le produit powerzym et redonner les consigne au plongeur.</p> <p>De plus le matériel est désinfecté dans le lave batterie.</p> <p>rappel des consignes sur les produits en attente et sur les regles a suivre sur leur protection.</p> <p>Les préparations déconditionnées font l'objet d'une protection optimale avant leur conditionnement.</p> <p>rappel sur les regles d hygiene et ses pratiques aux personnels.</p> <p>Le personnel a été re-sensibilisé au lavage des mains, le port des gants et le port d'une propre</p>	07/08/2023	FG	Validé

RÉSULTATS DES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS OFFICIELS DE CONTRÔLE



Audits hygiène et rapports officiels de contrôle

Date du contrôle	Résultat	Note obtenue (/20)
31-août-22	SATISFAISANT	17,7
26-janv-23	SATISFAISANT	19,6



À noter:

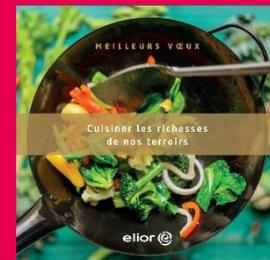
Pour l'année 2022/2023, aucun contrôle officiel n'a été réalisé sur la cuisine centrale (hormis les 2 contrôles par le prestataire EUROFINS)

PÉNALITÉS LIÉES À LA CONFORMITÉ DES REPAS SERVIS

En cas de non-conformité liée à la prestation de service, le contrat de délégation de service public prévoit des pénalités : « conformément à la règle de calcul des pénalités pour non-respect des spécifications qualitatives (selon livret 1- 9.1), cette infraction s'élève à 500.00€.

- 10/11/2022: des arrêtes de poisson retrouvées sur l'école Louise Michel : **500,00 €**
- 05/01/2023: morceau de plastique dans une barquette sur l'école Marie Curie : **500,00 €**
- 13/01/2023: cagettes de livraison sales (traces de moisissure) sur le centre de loisirs les Poulbots : **500,00 €**
- 26/01/2023: flans vanille et coco: problème de dosage dans les barquettes conditionnées en 24 portions : **500,00 €**
- 27/01/2023: rouleau de surimi tranché très fin (12gr), en miettes et sans mayonnaise : **500,00 €**
- 31/03/2023: des arrêtes de poisson retrouvées sur l'école Marie Laurencin : **500,00 €**

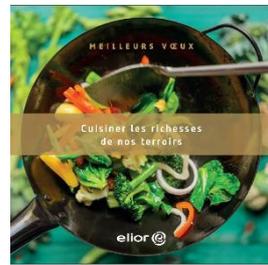
En conclusion, pour l'année scolaire 2022-2023, Elios a été pénalisé à hauteur de 3000 €.



2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES



A L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES



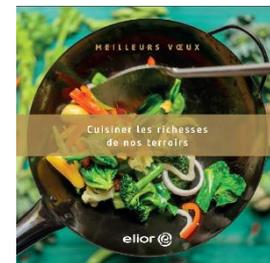
outils de mesure
et de suivi de la satisfaction

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 des **outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**

- le Baromètre Convives (Enquêtes BVA convives)
- L'Observatoire Du Goût

LE BAROMETRE CONVIVES



RESTAURANTS	Nombre de convives	Participation	Satisfaction globale	Note donnée par les enfants /10
LA FAUCONNIERE	102	96%	73%	7,3
MALVITTE	102	97%	81%	7,5
PEGUY	43	100%	100%	7
CLARET	81	93%	80%	6,1
JEAN JAURES	139	92%	86%	7,5
MARC BLOCH	85	97%	92%	7,2
ROGER SALENGRO	109	87%	79%	7,4
RABIER	96	99%	72%	7,1
MOYENNE SCOLAIRE	757	95%	83%	7,14

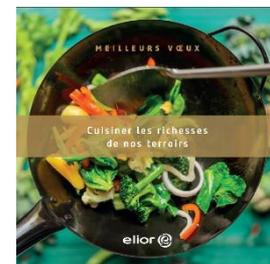


À noter:

Pour l'enquête de janvier 2022 seulement 2 écoles ont été audités.

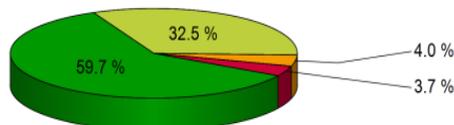
Pour l'enquête de novembre 2022, 8 écoles ont été audités.

SYNTHESE	Satisfaction globale	Note des Enfants
Moyenne 2019	81%	7,6/10
Moyenne 2021	77%	7/10
Moyenne 2022 (janvier 2022)	90%	,8/10
Moyenne 2022 (novembre 2022)	83%	7,14/10
Evolution	-7%	-0,86 point



• SATISFACTION GLOBALE

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 01/09/2022 au 30/06/2023
- Prestation : DEJEUNER



• 92,3% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
CDL V. HUGO MAT	72	24	96	4	0	4	25 / 1112 plats
CHARLES PERRAULT	55.4	30.9	86.3	6.7	7	13.7	417 / 1112 plats
COTY MATER	57.2	34.8	92	5.3	2.7	8	586 / 1112 plats
LOUISE MICHEL	50.8	37.5	88.2	4.7	7.1	11.8	451 / 1112 plats
MAURICE GENEVOIX	59	9.8	68.9	4.9	26.2	31.1	61 / 1112 plats
PAULINE KERMOMARD MAT (BLOCH)	58.8	38.3	97.1	1.9	1.1	2.9	376 / 1112 plats

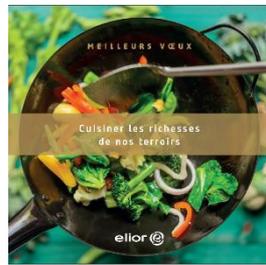
ELEMENTAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
CDL V. HUGO ELEM COTY	65.7	25.7	91.4	2.9	5.7	8.6	35 / 1169 plats
LA FAUCONNIERE	92.5	0	92.5	3.8	3.8	7.5	53 / 1169 plats
MARIE CURIE PRIM (RABIER PRIM)	76	20.5	96.5	3.1	0.4	3.5	487 / 1169 plats
PEGUY	47.7	48.9	96.7	1.2	2.1	3.3	333 / 1169 plats
SALENGRO	64	29.5	93.5	4	2.5	6.5	353 / 3489 plats

LES ANIMATIONS

L'appétit du mieux

est l'engagement d'Elior au quotidien.

Celui-ci se traduit dans et autour de l'assiette à travers ses programmes d'animations conçu par segments de convives, sur :



Le goût, le plaisir et le respect de l'environnement sont nos engagements fondamentaux. Ils se traduisent dans et autour de l'assiette à travers notre **programme d'animations pour les enfants & adolescents**.

Celui-ci est construit sur :

3 AXES

■ BON POUR MOI

Développer le plaisir gustatif et faire apprécier les produits sains.

■ BON POUR NOUS

Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.

■ BON POUR TOUS

Promouvoir les produits respectueux de l'environnement et sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES



CALENDRAIRE

Le patrimoine culinaire



SAVEURS & DÉCOUVERTES

Les explorations gustatives



NUTRITIONNELLE

Les bons comportements alimentaires



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les bons gestes pour la planète

Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior :

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT**

elior®
L'appétit du mieux



CALENDRAIRE

Du 10 au 14 octobre 2022
Semaine du goût

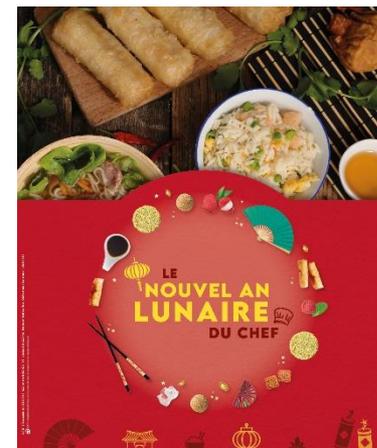
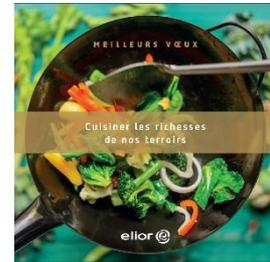


LES ANIMATIONS CALENDRAIRES

15 décembre 2022
Repas de Noël



26 janvier 2023
Nouvel an Lunaire

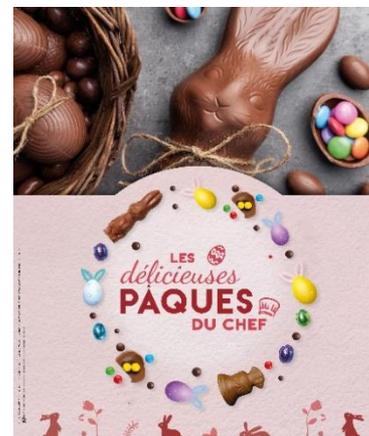
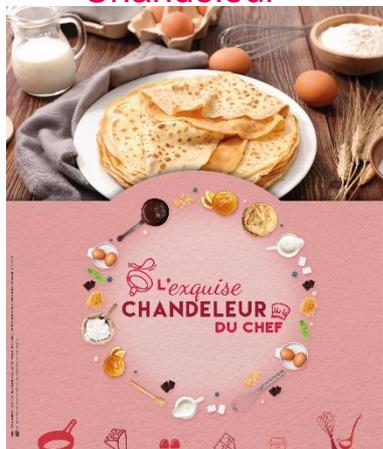


02 février 2023
Chandeleur

Du 03 au 07 avril 2023
Semaine des jeux
Olympiques (animations
dédiées à la ville de
Gonesse)

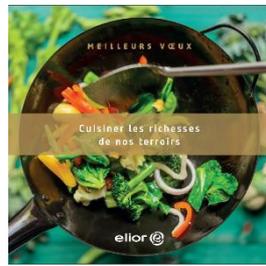
20 avril 2023
Repas de Pâques

29 juin 2023
Repas de fin d'année





LES ANIMATIONS SAVEURS ET DÉCOUVERTES



Jeudi 24 novembre 2022

pays



Nos Chefs ont à cœur de partager leur passion. Ce thème est inspiré de leur livre « *Nos recettes pour le dire* ». C'est une cuisine mêlant plaisir, bienfaits et exotisme que nos convives voyageurs vont expérimenter là.

Grâce à l'inspiration de nos chefs, l'exploration de ce territoire culinaire s'annonce sous de bonnes énergies !

Jeudi 23 mars 2023

fête



Véritable festival de couleurs, de senteurs et de saveurs, plus que jamais, la cuisine indienne met les sens en émoi. Imaginez... un marché aux épices, des saris et turbans multicolores, la magie de New Delhi.

la palette des recettes de nos Chefs sera goûteuse et émoustillera les papilles autant que les pupilles. C'est parti pour un nouveau voyage culinaire dans un pays où la cuisine est une affaire de famille !

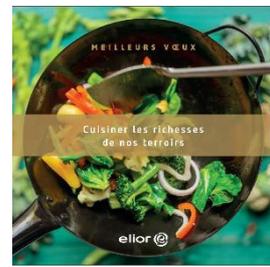
Jeudi 25 mai 2023



Elle rend aimable, donne les cuisses roses ! Elle se déguste cuite, crue, râpée, chaude, froide, salée, sucrée. Incontournable, intemporelle, universelle... c'est bien LA STAR de nos assiettes que nos Chefs porteront aux nues sur ce thème focus produit.

La carotte vedette de la scène locale va faire swinguer les menus et mettre le feu dans les assiettes. Pas de doute que nos convives seront fans de ce récital de recettes !





REGALER PLUTÔT QUE GASPILLER
D'octobre 2022 à juin 2023

VELO SMOOTHIE
le 14/06/2023



PETIT DEJEUNONS ENSEMBLE
d'octobre 2022 à juin 2023

Sensibilisations à l'équilibre alimentaire au travers des ateliers « Petit Déjeunons Ensemble » sont réalisées

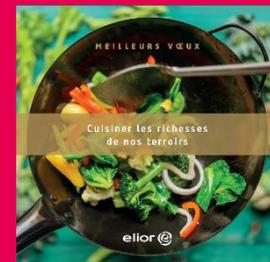


L'atelier se déroule l'après-midi. Les enfants confectionnent des cookies ou des muffins.

Pendant la cuisson, un animateur les sensibilise à la thématique du gaspillage alimentaire sous forme de quiz ludique.

L'atelier se clôture par un goûter convivial.

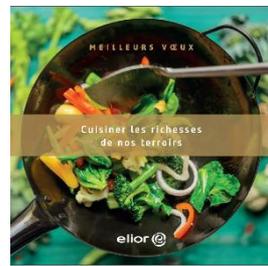




2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



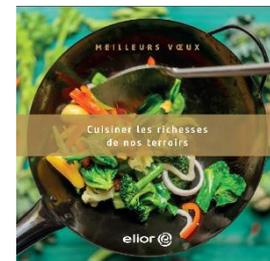
LISTE DES SALARIES (1/2)



Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
COLONNEAU Cédric	Cadre	Directeur de la Restauration	Direction	CDI	5	35
GLORY Angélique	Cadre	Responsable des Flux	Flux	CDI	5	35
LEMORT Léa	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
RAPPAHN Cindy	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
PETITEAU Laetitia	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
CHEVALIER Cyrille	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
GOLFIER Frédéric	Agent de maîtrise	Chef de Production	Production	CDI	5	35
WISSMAN Alain	Agent de maîtrise	Chef de Production	Production	CDI	5	35
MISLANGHE Frédéric	Agent de maîtrise	Chef de cuisine	Production	CDI	5	35
BROSSARD Valérie	Agent de maîtrise	Responsable administrative	Administratif	CDI	5	35
AFIRI Rachida	Agent de maîtrise	Responsable Achats	Flux	CDI	5	35
RYON Stéphanie	Employé	Responsable Ordonnancement	Flux	CDI	5	35
DUPUIS Oriane	Employé	Assistante Administrative	Administratif	CDI	5	35
SOREL David	Employé	Second de cuisine	Production	CDI	5	35
PETRUS Philippe	Employé	Commis	Production	CDI	5	35
KOUTOUAN Emma	Employé	Conditionneuse	Prépas-froides	CDI	5	35
TUNKARA Mahamadou	Employé	Plongeur	Production	CDI	5	35
PIRES Fatima	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI	5	35
WEIS Laurent	Employé	Commis	Prépas-froides	CDI	5	35
CAMUS Félicité	Employé	Responsable d'atelier	Atelier chaud	CDI	5	35
ZENZO Thérèse	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI	5	35
NZOMAKWALA Julie	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI	5	35
CAMARA Marieme	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI intermittent 900h	5	35
MALUNGU Alphonso	Employé	Commis	Atelier chaud	CDI intermittent 900h	5	35
ROUISSI Karima	Employé	Employée de restauration	Self municipal	CDI	5	35



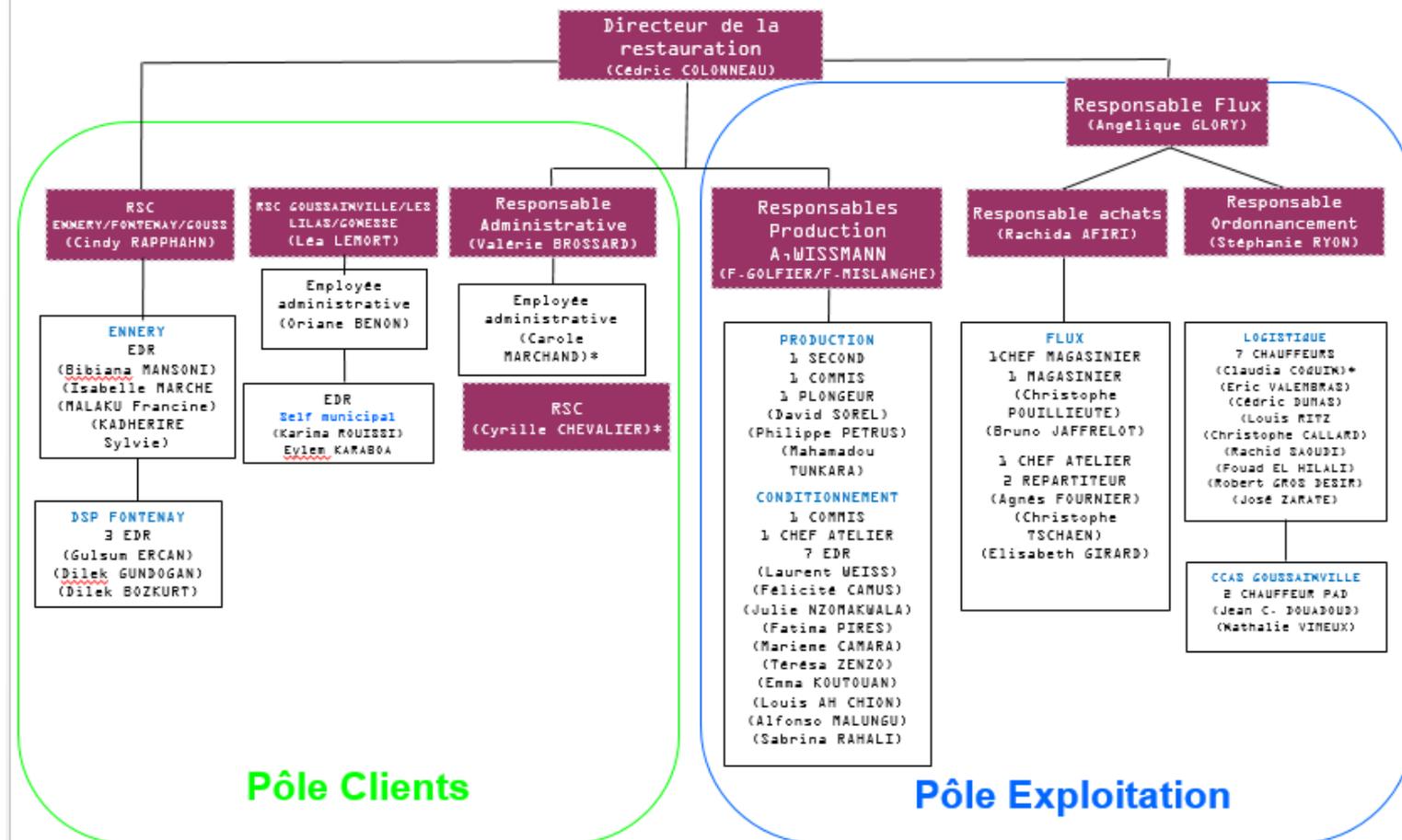
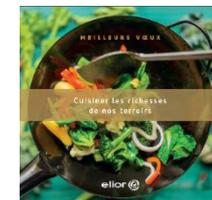
LISTE DES SALARIES (2/2)



Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
FOURNIER Agnès	Employé	Responsable d'atelier	Atelier Réparttion	CDI	5	35
TSCHAEN Christophe	Employé	Répartiteur	Atelier Réparttion	CDI	5	35
GIRARD Elisabeth	Employé	Répartiteur	Atelier Réparttion	CDI	5	35
KARAOBA Eylem	Employé	Répartitrice	Atelier Réparttion	CDI	5	35
POUILLIEUTE Christophe	Employé	Responsable d'atelier	Magasin	CDI	5	35
JAFFRELOT Bruno	Employé	Magasinier	Magasin	CDI	5	35
MARCHAND Carole	Employé	Assistante Administrative	Administratif	CDI	5	35
SAOUIDI Rachid	Employé	Chauffeur Livreur PAD	Logistique	CDI	5	35
VALEMBRAS Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
VIMEUX Nathalie	Employé	Chauffeur Livreur PAD	Logistique	CDI	5	35
ZARATE José	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
EL HILALI Fouad	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
DUMAS Cédric	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
DOUAUD Jean Claude	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI Détaché	5	35
GROS DESIR Robert	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
GUILLEMAU Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
COQUIN Claudia	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
RITZ Louis	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
CALLARD Christophe	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
AVENEL Myriam	Employé	Employée de restauration	Office de FONTENAY	CDI	5	30
BOZKURT Dilek	Employé	Employée de restauration	Office de FONTENAY	CDI intermittent 800h	4	24
ERCAN Gulsun	Employé	Employée de restauration	Office de FONTENAY	CDI intermittent 800h	4	24



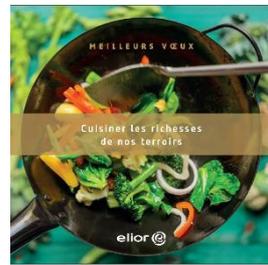
ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



*RP: représentant du personnel



NOTRE POLITIQUE DE FORMATION



Promouvoir le parcours
et les compétences de
chacun de ses
collaborateurs



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.

—3—

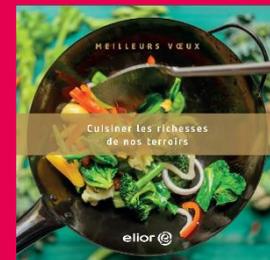
LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. LA MAINTENANCE SUR LES OFFICES

**3.2. LES CONTRATS DE SERVICE, MAINTENANCE ET FLUIDES DE
LA CUISINE CENTRALE**

**3.3. LE SUIVI DES INVESTISSEMENTS ET DU RENOUELEMENT
DES MATÉRIELS**

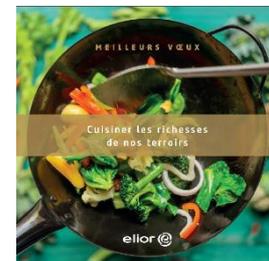




3.1 MAINTENANCE SUR LES OFFICES



L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS



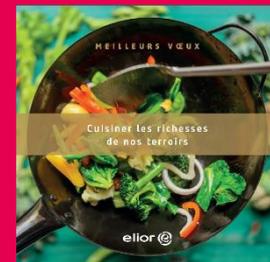
Nature de la prestation	Nom du prestataire	Montant/an
Contrats de prestations		
Maintenance mobilière (chaud/froid/lav)	3C	8 424 €
Nettoyage des hottes	TECHNIVAP	6 825 €
Produits d'entretiens	DIVERSEY	17 300 €
Entretien des bacs à graisses	VEOLIA	Suivant besoin
Sous traitance		
Recouvrement, encaissement	SAINTE LOUIS RECOUVREMENT	Suivant actions engagées
Linge	ELIS	20 004 €

Coût de maintenance mobilière hors contrat (3C)	
Détail par site	Montant annuel
ECOLE MARIE CURIE	353 €
ECOLE MARIE PAPE-CARPANTIER	543 €
ECOLE PRIMAIRE ROGER SALENGRO	1 513 €
ECOLE PRIMAIRE ROLLAND MALVITTE	3 985 €
GS - PERRAULT/PEGUY	847 €
RESTAURANT SCOLAIRE FAUCONNIERE	3 246 €
MATERNELLE LOUISE MICHEL	1 391 €
ECOLE MATERNELLE LUCIE AUBRAC	2 014 €
MATERNELLE MAURICE GENEVOIX	730 €
ECOLE PAULINE KERGOMARD	2 116 €
RESTAURANT SCOLAIRE CLARET	7 252 €
ECOLE ANNE SYLVESTRE	669 €
RESTAURANT MUNICIPAL	178 €
CRECHE VICTOR HUGO	478 €
ECOLE JEAN DE LA FONTAINE	901 €
CRECHE ST BLIN	468 €
ECOLE RENE COTY	253 €
ECOLE MARC BLOCH	146 €
	27 081 €

Le rapport préventif annuel 3C pour les offices de la ville de Gonesse 2022-2023 est présenté en ANNEXE 3



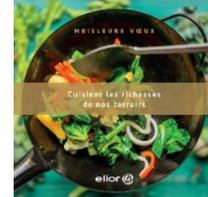
**Compétence
Cuisine
Collective**



3.2 CONTRATS DE SERVICE, MAINTENANCE ET LES FLUIDES DE LA CUISINE CENTRALE



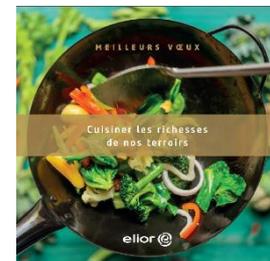
LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR



Nature de la prestation	Nom du prestataire	Montant/an (base contrat ou estimation)
Liste des biens loués		Total 49 619 €
Véhicules de livraison	PETIT FORESTIER	26 020 €
Véhicules de service/fonction	PARCOURS	4 141 €
Traitement des déchets (compacteur)	VEOLIA	3 564 €
Manutention (transpalette)	FENWICK	1 015 €
Bureautique/Affranchissement	RICOH / PARITEL/LA POSTE/EXPRESSO	18,14 € / 1 500,99 € / 1 560 €
Surveillance des installations	OCEASOFT/STANLEY	1 800 € / 9600€
Contrats de prestations		
Fluides		Total 71 931 €
Eau	SUEZ	voir page 55
Gaz	EDF	voir page 55
Electricité	EDF	voir page 55
Maintenance & Entretien (Couverture des lots technic		Total 91 567 €
Vérifications périodiques réglementaires	BUREAU VERITAS	3 900 €
Sécurité incendie	DESAUTEL	3 161 €
Contrôle Hygiène et analyses bactériologiques	AGROANALYSES	4 127 €
Maintenance matériels cuisine (chuaud-froid-laverie)	3C	8 450 €
Matériel de conditionnement	GECAM/RESCASET	4 949 € / 9 250 €
Multitechnique (élec.gaz.ecs.discon.adoucis.)	BRUNET	9 085 €
Traitement d'air, climatisation	IDF THERMIC	4 320 €
Air comprimé	ULTRA SERVICE	715 €
Appareil de levage	ACI ELEVATION	520 €
Portes sectionnelles	ISOLVAR	615 €
Nettoyage des hottes et réseaux	TECHNIVAP	7 540 €
Entretien des locaux	KOALA/OXYPHARM	14 955 € / 1 500 €
Espaces verts	LNI	4 560 €
Traitement des déchets / Pompage et assainissement	VEOLIA	2915 € / 9 085 €
Produits d'entretiens	DIVERSEY	<i>Suivant consommation</i>
Pest control	RENTOKIL	1 920 €
Sous traitance		
Linge	ELIS	14 045 €

**Le rapport
préventif annuel
2022-2023
de la cuisine
centrale (3C) est
présenté en
ANNEXE 3bis**

CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE



Fournisseur

1 ELECTRICITE

: EDF
Puissance souscrite 228

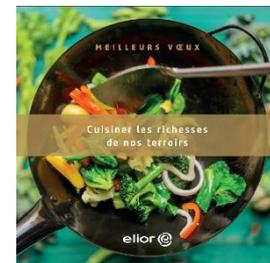
Période de référence	Consommation en KWH	Montant facture
septembre-22		
octobre-22	423 266	2 595,53 €
novembre-22	426 529	3 325,42 €
décembre-22	432 879	5 467,86 €
janvier-23	437 935	5 444,39 €
février-23	443 116	8 553,47 €
mars-23	448 006	6 694,32 €
avril-23	451 270	6 261,11 €
mai-23	431 647	4 651,61 €
juin-23	436 545	5 297,65 €
juillet-23	441 366	4 478,29 €
août-23	449 945	3 648,87 €
Cumul annuel	4 822 504	56 418,52 €

2 GAZ

Fournisseur : EDF
(ex: Engie)

Période de référence	Consommation en KWH	Montant facture
septembre-22	10 742	481,67 €
octobre-22	10 742	481,67 €
novembre-22	10 395	468,41 €
décembre-22	5 521	2 280,00 €
janvier-23		
février-23		
mars-23	19 790	1 288,60 €
avril-23	9 662	497,61 €
mai-23	10 697	389,14 €
juin-23	10 352	418,54 €
juillet-23	10 697	432,09 €
août-23	11 212	457,45 €
Cumul annuel	109 810	7 195,18 €

CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE



3 EAU

Fournisseur : VEOLIA

3 EAU

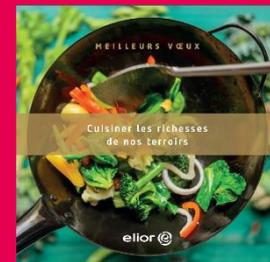
Fournisseur : SUEZ

Période de référence	consommation en m3	Montant facture
Facture au 04/08/2022	1 065	4 555,55 €
Facture fournisseur en annexe de ce fichier		

Période de référence	consommation en m3	Montant facture
Facture juillet à octobre 2022		51,84 €
<i>facture d'accès au service annexée à ce fichier</i>		
Mars à octobre 2023	1 345	6 246,91 €
<i>facture de mars à octobre 2023 annexée à ce fichier</i>		
Octobre 2023 à mars 2024	935	4 317,49 €
<i>facture d'octobre 2023 à mars 2024 annexée à ce fichier</i>		
Cumul annuel	2 280	10 616,24 €

À savoir, la cuisine centrale de Gonesse a changé de fournisseur d'eau. Cela a engendré une non-facturation des mois de août et septembre 2022

Fluides	EVOLUTION ANNUELLE (Conso €)						
	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Ecart	%
ELECTRICITE	43 959 €	37 954 €	44 452 €	34 768 €	56 419 €	21 651 €	62%
GAZ	5 518 €	6 235 €	935 €	4 375 €	7 195 €	2 820 €	64%
EAU	10 142 €	7 904 €	9 208 €	9 046 €	8 317 €	729 €	-8%
Cumul	59 619 €	52 093 €	54 595 €	48 189 €	71 931 €	23 742 €	49%



3.3 LE SUIVI DES INVESTISSEMENTS ET DU RENOUVELLEMENT DES MATÉRIELS

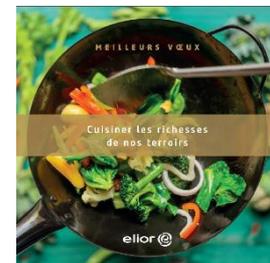


VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements réalisés sur les offices

SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DES OFFICES

Modifié par l'avenant 1 du 1^{er} juillet 2021

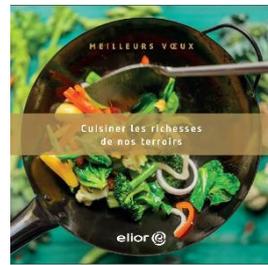


Renouvellement des équipements par offices

Nom du restaurant	Type de matériel	Fournisseur	Montant (€.ht)
Crèche ST BLIN	Bac de retention	3C	1 990 €
Ecole MALVITTE	Hotte (réparation électrique)	Elior Service	300 €
Ecole Pauline KERGOMARD	Armoire positive 1 porte	3C	2 985 €
Ecole Péguy PERRAULT	Armoire positive 1 porte	3C	2 985 €
Ecole Péguy PERRAULT	Pose et fourniture de 2 tourelles d'extraction	Elior Service	3 010 €
Ecole La FAUCONNIERE	Remplacement tablette EEWORX	EEWORX	548 €
Ecole Péguy PERRAULT	Four de remise en température	3C	7 790 €
Crèche Victor Hugo	Thermographe	3C	722 €
TOTAL			20 329 €

VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements et travaux réalisés sur la cuisine centrale

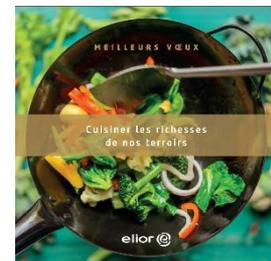


SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE

Investissement concernant la réparation du système froid de la répartition ainsi que pré-répartition reporté à début septembre 2023 (complément de devis : ajout de gaz).

De ce fait, pour l'année 2022/2023, il n'y a pas eu de renouvellement et de travaux de second œuvre réalisés sur la cuisine centrale de Gonesse.

SUIVI DES INVESTISSEMENTS DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



Plan de renouvellement modifié par l'avenant 1 du 1er juillet 2021

ETAT DES LIEUX DES INVESTISSEMENTS AU 31 AOUT 2023

DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE GONESSE

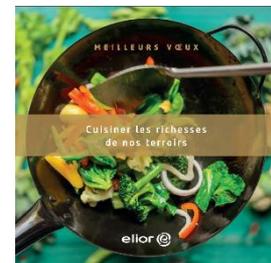
DSP DU 01/09/2018 au 31/08/2023

En €	CONTRACTUEL	REALISE	ECART C-R	COMMENTAIRES
SECOND ŒUVRE	180 000,00 €	196 128,04 €	-16 128,04 €	Factures finales supérieures au chiffrage initial. Factures communiquées à la ville en 2023.
ENVELOPPE DE RENOUVELLEMENT	208 666,67 €	148 475,77 €	60 190,89 €	
ENVELOPPE RENOUV. OFFICES	107 000,00 €	123 174,94 €	-16 174,94 €	Les offices ont eu besoin d'investissements plus conséquent pour le bon fonctionnement
ENVELOPPE RENOUV. CC	101 666,67 €	25 300,83 €	76 365,83 €	
AVENANT	110 731,13 €	106 460,37 €	4 270,76 €	Avenant signé en juillet 2021 pour l'ouverture de l'école Marc Bloch. Les dépenses ont été inférieures au chiffrage initial.
TOTAL DES INVESTISSEMENTS CONTRACTUELS	499 397,80 €	451 064,18 €	48 333,61 €	

AFFECTATION DES INVESTISSEMENTS DE LA DSP SUR LES REPAS EXTERIEURS

	CONTRACTUEL	REALISE	ECART C-R	COMMENTAIRES
ENVELOPPE	203 333,33 €	50 601,67 €	152 731,67 €	

SUIVI DES INVESTISSEMENTS DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



Plan de renouvellement modifié par l'avenant 1 du 1er juillet 2021

Quote part BPU	18/19	19/20	20/21	21/22	Sept 22 / Fév 23	Mars 23 / Août 23
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,0739	0,078953	0,07657836	0,07765045	0,085168062	0,088
Renouvellement des équipements des offices	0,080	0,08216	0,08289944	0,08406003	0,092198172	0,095
Couverts réalisés RTFI (TOUTES PRESTATIONS)	295 802	219 347	257 146	292 092	182 317	141 903
SCO – Pique-nique - CRECHES – Restaurant Municipal (CC) (Inclus Police Municipale)	295 802	219 347	257 146	292 092	182 317*	141 903*
SCO – Pique-nique - CRECHES (Offices) (HORS Restaurant Municipal-Police Municipale)	286 018	210 970	249 429	282 704	179 047	138 179
Police Municipal	2 036	2 112	2 395	3 153	1 441	1 738
Montant en €						
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	21 860	16 647	19 692	22 681	11 711	12 100
Renouvellement des équipements des offices	23 044	17 507	20 876	24 029	12 327	12 702

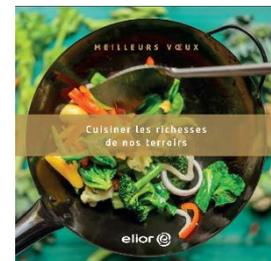
À noter: comme le mentionne le plan de renouvellement du contrat de DSP avec la ville de Gonesse, la ville prend en charge 1/3 de l'enveloppe d'investissement des équipements sur la cuisine centrale et le délégataire prend en charge les 2/3 restant (affectation sur les repas extérieurs)

Les quotes-parts BPU ne sont pas arrondies à 3 décimales car cela fausse le montant provisionné pour les investissements.

Les sommes provisionnées pour le renouvellement des équipements de la cuisine centrale intègrent la quote-part de la police municipale.

* L'activité réalisée sur cet exercice a occasionné le versement d'une suractivité basée sur les charges fixes dont le renouvellement des équipements de la cuisine centrale et des offices. Le calcul des enveloppes est donc réalisé sur la base contractuelle de 275 000 repas soit 137 500 par semestres.

SUIVI DES INVESTISSEMENTS DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



Plan de renouvellement modifié par l'avenant 1 du 1er juillet 2021

Quote part BPU	18/19	19/20	20/21	21/22	Sept 22 / Fév 23	Mars 23 / Août 23
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,0739	0,076	0,07657836	0,07765045	0,085168062	0,088
Renouvellement des équipements des offices	0,08	0,08216	0,08289944	0,08406003	0,092198172	0,095
Couverts réalisés RTFI (TOUTES PRESTATIONS)	295 802	219 347	257 146	292 092	182 317	141 903
SCO – Pique-nique - CRECHES – Restaurant Municipal (CC) (Inclus Police Municipale)	295 802	219 347	257 146	292 092	182 317*	141 903*
SCO – Pique-nique - CRECHES (Offices) (HORS Restaurant Municipal-Police Municipale)	286 018	210 970	249 429	282 704	179 047	138 179
Police Municipal	2 036	2 112	2 395	3 153	1 441	1 738
Montant en €						
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	21 860	16 647	19 692	22 681	11 711	12 100
Renouvellement des équipements des offices	23 044	17 507	20 876	24 029	12 327	12 702

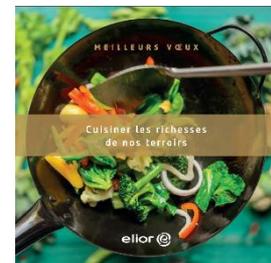
Couverts des prestations scolaire et des centres de loisirs (hors restaurant municipal et police municipale)

Quote part du BPU X effectifs associés
(ex : 0,085168062 X 137 500)
Suractivité reversée intégrant les charges fixes, pour
l'année 22-23 la base de calcul de l'enveloppe revient
sur la base contractuelle

Couverts des prestations scolaire, des centres de loisir et du
restaurant municipal (inclus police municipale)

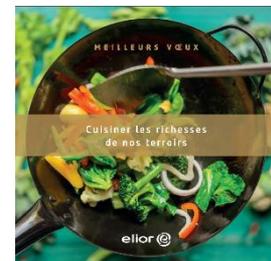
* L'activité réalisée sur cet exercice a occasionné le versement d'une suractivité basée sur les charges fixes dont le renouvellement des équipements de la cuisine centrale et des offices. Le calcul des enveloppes est donc réalisé sur la base contractuelle de 275 000 repas soit 137 500 par semestres.

ETAT DE PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT COMPTE GER DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



	Montant en € HT	Source
Cumul des provisions de renouvellements	-92 084 €	cumul à date de 2018 /2019 à 2022 / 2023 mentionné dans le CE du RTFI
Réintégration pratiquée en 2018 2019 au titre de l'ancien contrat	83 365 €	Sur l'année 2018 /2019 la provision de renouvellement comptabilisée est un crédit de 46825 € les calculs de provision pour le contrat 2018 / 2023 donnaient une provision mensuelle de 3045 € soit une charge à venir de 36 540 € expliquant cette reprise de 83 365 €
Provision au titre du contrat 2018 2023	-175 449 €	Il s'agit d'un solde pour faire face à nos dépenses de mise en place de matériel à venir pour honorer notre contrat

SUIVI DES INVESTISSEMENTS (AUX COUVERTS RÉELS) DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



Plan de renouvellement modifié par l'avenant 1 du 1er juillet 2021

ETAT DES LIEUX DES INVESTISSEMENTS AU 31 AOUT 2023

DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE GONESSE

DSP DU 01/09/2018 au 31/08/2023

En €	COUVERTS REELS	REALISE	ECART C-R	COMMENTAIRES
SECOND ŒUVRE	180 000,00 €	196 128,04 €	-16 128,04 €	
ENVELOPPE DE RENOUVELLEMENT	222 360,36 €	148 475,77 €	73 884,58 €	
ENVELOPPE RENOUV. OFFICES	114 264,31 €	123 174,94 €	-8 910,63 €	
ENVELOPPE RENOUV. CC	108 096,05 €	25 300,83 €	82 795,22 €	
AVENANT	110 731,13 €	106 460,37 €	4 270,76 €	
TOTAL DES INVESTISSEMENTS CONTRACTUELS	513 091,49 €	451 064,18 €	62 027,30 €	

Selon l'avenant de juillet 2021, la provision pour l'ouverture de l'école Marc Bloch ne doit pas impacter le coût unitaire des prestations du BPU.

1067 couverts supplémentaires par rapport à la dernière actualisation des investissements.

AFFECTATION DES INVESTISSEMENTS DE LA DSP SUR LES REPAS EXTERIEURS

	COUVERTS REELS	REALISE	ECART C-R	COMMENTAIRES
ENVELOPPE	216 192,10 €	50 601,67 €	165 590,43 €	

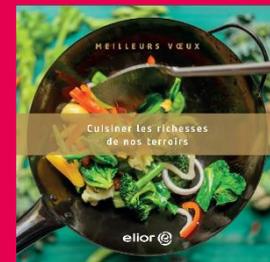
–4–

NOS PROJETS POUR L'ANNÉE 2023-2024

**5.1. NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION ET DE
FORMATION**

**5.2. NOS PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION
EGALIM**

elior 



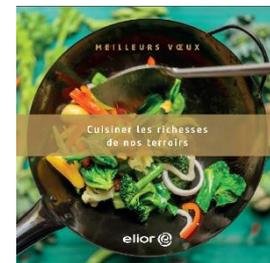
5.1 NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION ET DE FORMATION





NOS PROJETS D'ANIMATION ET D'ATELIERS

Le programme des animations 2023-2024 est présenté en ANNEXE 4



LES ANIMATIONS INCONTOURNABLES

12 RDV ANNUELS

- La savoureuse bienvenue du chef
- Les douceurs d'Automne du chef
- Le succulent Noël du chef
- La galette gourmande du chef
- Le Nouvel An lunaire du chef
- Les joyeuses fêtes de février du chef
- Les délicieuses Pâques du chef
- Le régal estival du chef

1 Chasse au Gasp

JOURNÉE MONDIALE SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Le marathon des saveurs (semaine du goût)
- La victoire dans l'assiette
- Le cocorico des papilles
- Le mi-temps des gourmands

LES ANIMATIONS À LA CARTE

34 RDV ANNUELS À LA CARTE

NOUVELLES ANIMATIONS BY ELIOR:

- Escape Game TO GO TOO GOOD
- Composter, c'est gagné !
- Atelier confection de pain
- Atelier crûture

ATELIERS NUTRITIONNELS :

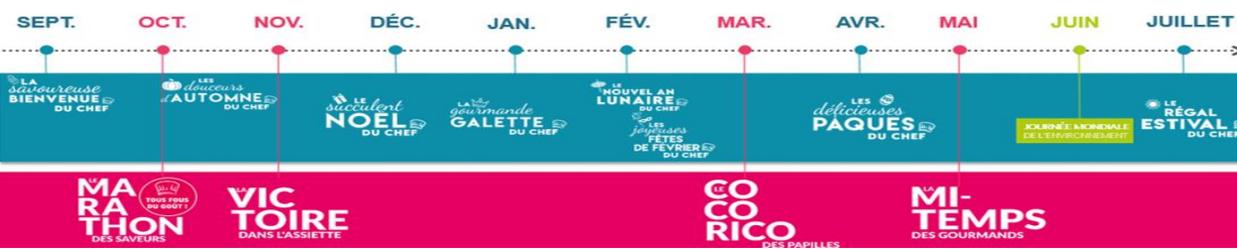
- Petit-déjeunons ensemble
- Jeu d'équilibre
- Vélo smoothie
- Les produits régionaux et bio

ATELIERS DEVELOPPEMENT DURABLE :

- Régaler plutôt que gaspiller
- Atelier développement durable
- 1 Chasse au Gasp



ANIMATIONS 2023-24 LES THÈMES INCONTOURNABLES





NUTRITIONNELLE

NOS PROJETS D'ANIMATION ET D'ATELIERS

TEST CULINAIRE



HORS PROGRAMME
Animation personnalisée pour la ville de Gonesse

Innover pour **RENOUVELER** le plaisir dans l'assiette !

Tester toutes les recettes pour **LUTTER** contre le gaspillage alimentaire

Recherche & Développement
de produits en lien avec nos partenaires industriels

Création de recettes
avec un comité de chefs experts

Test des recettes
auprès des convives à l'échelle nationale

Refonte des recettes
les moins appréciées par nos convives



Travailler les légumes
pour mieux les faire apprécier aux enfants



Créer de nouvelles recettes
selon la saisonnalité et les animations



Travailler sur des desserts
innovants et savoureux

Le test culinaire se déroule sur le temps méridien un mercredi (centre de loisirs), les prototypes de nouvelles recettes sont testés sur un panel de 50 convives élémentaires.

TEST CULINAIRE PREVU SUR GONESSE LE MERCREDI 10 JANVIER 2024 - centre de loisirs LES GAVROCHES



Nos convives sont notre **JURY**

Les enfants testent 6 à 8 nouvelles recettes innovation culinaire et **sélectionnent** celles qui seront dans les prochains menus

Chaque recette est notée selon 4 critères

1 Entrée : Houmous

Colonie ou entourer tes réponses	oui	non
As-tu travaillé ce plat-joli ?	👍	👎
Apprécies-tu l'odeur de ce plat ?	👍	👎
Apprécies-tu le goût de ce plat ?	👍	👎
Arriverais-tu remanger cette recette ?	👍	👎
As-tu des conseils sur ce plat pour le chef ?		



1 DÉGUSTATION



2 NOTATION



3 SÉLECTION



NOS PROJETS D'ANIMATION ET D'ATELIERS



AGIS CONTRE LE GASPI !



ANIMATION CHASSE AU GASPI

LE RESTAURANT SCOLAIRE QUI ACCUEILLERA CETTE ANIMATION DEVRA ÊTRE DÉFINI PAR LA VILLE

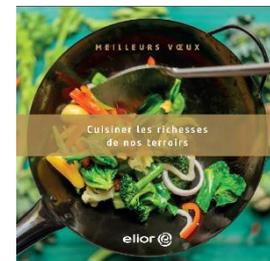
DÉPLOIEMENT DE L'ANIMATION SUR LES OFFICES PÉGUY PERRAULT

PHASE 1 (ANALYSE + PESÉE) SEMAINE 4

PHASE 2 (MISE EN PLACE DES PLANS D' ACTIONS) SEMAINE 14



NOTRE PROGRAMME ANNUEL DE FORMATIONS



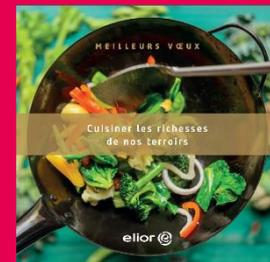
Suivant l'article 7.6 du contrat, Elior assure la formation et le contrôle des connaissances des personnels des offices

INDICATEURS	MESURE	Éléments contractuels Objectif	Intitulé de la formation	Année 2023 / 2024
Formation	Réalisation des formations auprès du personnel Ville	1 journée de formation par an et par agent sur l'ensemble des agents des restauration de la ville de Gonesse	Les fondamentaux de l'hygiène et la méthode HACCP	Les mercredis 24 janvier, 31 janvier et 07 février 2024 à l'école La FAUCONNIERE
			La sécurité au travail	Les mercredis 6 février, 13 février et 20 février 2024 à l'école La FAUCONNIERE

Validation des formations et dates par Monsieur Manson le 02/10/2023

Les participants des sessions de formation seront accueillis par un petit déjeuner et déjeunerons sur site durant le temps méridien (prise en charge par Elior)



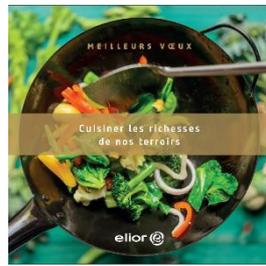


5.2 NOS PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM



PROJET 1:

AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'ECOLE



Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine.

*Mise en place de l'atelier **Chasse au Gaspi (développement durable) dans les restaurants scolaires MARC BLOCH et PEGUY PERRAULT***

Période: 1 session en janvier 2024 (relevé des quantités) puis 1 session en avril 2024 (mise en place des plans d'action)

Les Enjeux:

Cultiver, transporter et cuisiner les ingrédients consomme énormément de ressources naturelles. C'est pourquoi nos actions de lutte contre le gaspillage alimentaire constituent l'un des piliers du Positive Foodprint Plan, notre démarche RSE, inspirée par l'objectif de développement durable n° 12 des Nations unies.

La Méthode:

Le gaspillage alimentaire est responsable de 8% des émissions de gaz à effets de serre. En gâchant moins de nourriture, nous optimisons nos coûts et contribuons à ralentir le changement climatique et la déforestation. C'est notre responsabilité de l'éviter et de le combattre avec nos parties prenantes :

convives, clients, collaborateurs et fournisseurs.

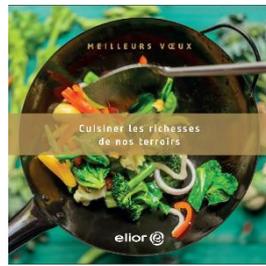
L'animation « Chasse au Gaspi » s'inscrit tout naturellement dans cet objectif de sensibilisation des enfants.

Objectif:

1. Sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire
2. Les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage
3. Leur faire comprendre le lien entre le gaspillage alimentaire et l'impact environnemental

PROJET 2 :

ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM SUR LES CONTENANTS



Projet de déploiement des bacs gastro / livraison en bac inox sur l'ensemble des offices de la ville de Gonesse.
Période : 2022(2023)

Les Enjeux:

La loi EGalim impose au 1^{er} janvier 2025 l'abandon du plastique dans le conditionnement des repas scolaires. A ce jour, le seul matériau en phase avec les critères de durabilité et d'inaltérabilité de la loi est l'inox. Le bac inox respecte pleinement les exigences sanitaires et environnementales, mais modifie les conditions de travail des équipes et l'organisation du service dans les offices (impact social et technique). Un diagnostic préalable est nécessaire dans chaque restaurant scolaire.

La Méthode:

Durant l'année 2022/2023 un audit sur l'ensemble des offices de la ville de Gonesse a été réalisé afin de recenser les investissements à mettre en place sur les offices permettant à terme la livraison ainsi que la remise en température sur les offices.

Un audit détaillé et chiffré a été fourni à la ville fin avril 2023.

Pour l'année 2023/2024, 5 offices ont été identifiés pour procéder au remplacement des fours de remise en température (ainsi que les échelles) et 4 offices ont été identifiés pour le remplacement des échelles uniquement (four de remise en température en bon état et ne nécessitant pas d'investissement à date).

En complément, un audit général (incluant le second œuvre des offices et les zones de restauration) sera réalisé courant novembre 2023 et remis à la ville courant décembre 2023 / janvier 2024.

Objectif:

Permettre à la ville d'être conforme aux lois EGalim et AGECE.



—5— LES ANNEXES

ANNEXE 1 : EXTRACTIONS COMPTABLES SAP

ANNEXE 2: CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE 2022-2023

ANNEXE 3 : RAPPORT PREVENTIF ANNUEL DES OFFICES

ANNEXE 3BIS RAPPORT PREVENTIF ANNUEL DE LA CUISINE CENTRALE

ANNEXE 4 : PROGRAMME DES ANIMATIONS 2023-2024

ANNEXE 5 : PROGRAMME DES FORMATIONS 2023-2024

ANNEXE 6: COMPTES RENDUS D'ANALYSES RÉALISÉS SUR LA CUISINE CENTRALE

ANNEXE 7: SYNTHÈSE OBSERVATOIRE DU GOÛT 2022-2023



MERCI DE VOTRE ATTENTION

