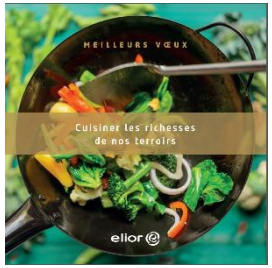
RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de GONESSE

Année 2020 - 2021

Sommaire



P-06 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-26 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-52 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

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

P-62 4. NOS REALISATIONS COMMUNES SUR L'ANNEE

4.1. La rénovation de la cuisine centrale
4.2. L'office de restauration de la nouvelle école Marc Bloch
4 3. Nos partenariats sur l'année

P-69 5. NOS PROJETS POUR L'ANNEE 2021-2022

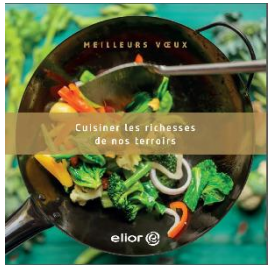
5.1. Notre programme d'animation et de formations
5.2. Nos projets pour accompagner la transition Egalim

P-77 6. LES ANNEXES

–0–

INTRODUCTION

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 2020-2021.**

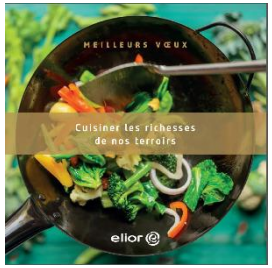
La présentation de ce document répond aux exigences du Code de la commande publique.

Les articles L3131-5 et R3131-2 à- 4 du code de la commande publique rappellent que le concessionnaire produit chaque année avant le 1er 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.

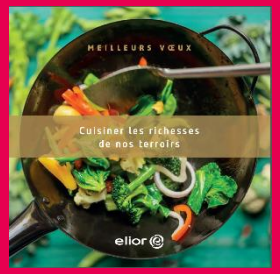
–1–

LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 FREQUENTATION & ACTIVITE ECONOMIQUE

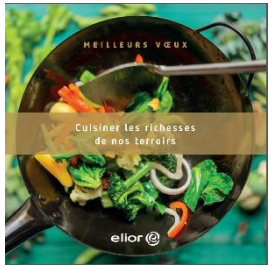
1.2 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

1.3 L'ACTIVITE POUR LES TIERS



1.1. FRÉQUENTATION ET ACTIVITE ECONOMIQUE

REPAS SERVIS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS



	Base Contractuelle	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	**Année 3 2020-2021**	Evolution (%)		
					vs A-1	vs A-2	vs BC
Scolaire	256 360	255 345	183 256	**218 046**	19,0%	-14,6%	-8,1%
Accueil de Loisirs		18 973	17 814	**17 660**	-0,9%	-6,9%	
Restaurant municipal	5 670	5 712	4 153	**2 927**	-29,5%	-48,8%	-48,4%
Police	1 930	2 036	2 112	**2 395**	13,4%	17,6%	24,1%
Crèches	11 040	13 736	12 012	**16 118**	34,2%	17,3%	46,0%
Goûters		119 675	94 582	**123 430**	30,5%	3,1%	
Total Repas	275 000	295 802	219 347	**257 146**	17,2%	-13,1%	-6,5%

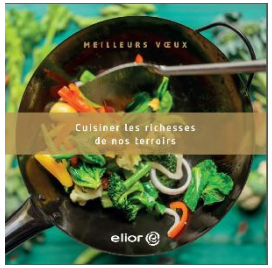
•La fréquentation sur l'année a connu un rebond de 17% par rapport à l'année dernière (année Covid), mais reste inférieure de 13% par rapport à la 1ère année du marché.

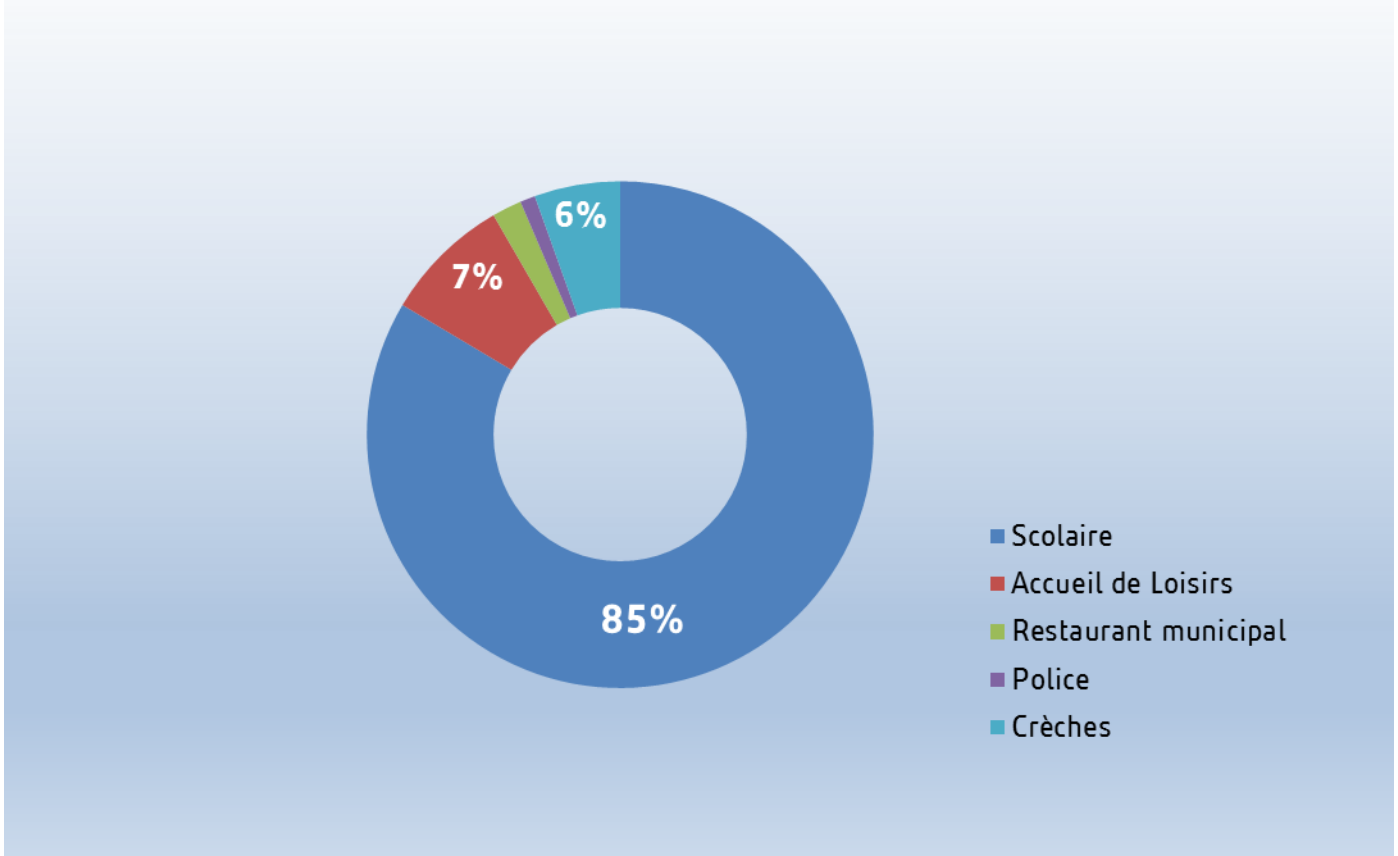
•L'activité 20-21 est restée sous la contrainte des protocoles sanitaires, et, à été impactée par le rebond de la pandémie en février 21, par la fermeture des écoles du 22 au 26 mars, le durcissement des conditions d'accueil à partir du 29 mars, puis la fermeture des écoles par décision gouvernementale à partir du 6 avril pendant 3 semaines, et divers mouvements sociaux.

•Le self municipal , toujours sous la contrainte des protocoles sanitaires, n'a pas retrouvé son niveau de fréquentation avant Covid.

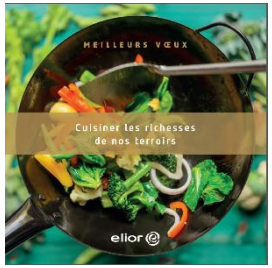
•La fréquentation est en retrait de 6,5% par rapport à la base contractuelle (Clause de variation +/- 10%)

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION





PRIX DE VENTE APPLICABLES AU 1ER SEPTEMBRE 2020

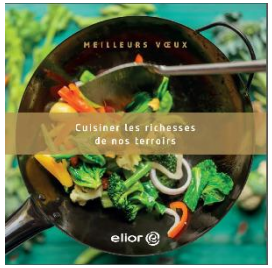


	Bordereau des Prix Unitaires *(€.ht)*		
Catégories de convives	*Prix applicables au 1er septembre 2018*	*Prix applicables au 1er septembre 2019*	*Prix applicables au 1er septembre 2020*
Repas & Collation Crèches			
Repas & collation 6-9 mois	*4,731*	*4,859*	**4,903**
Repas & collation 9-12 mois	*4,811*	*4,941*	**4,986**
Repas & collation 12-18 mois	*4,940*	*5,073*	**5,119**
Repas & collation +18 mois	*4,936*	*5,070*	**5,115**
Repas adultes encadrants	*5,555*	*5,705*	**5,756**
Restauration scolaire			
Maternelles	*5,752*	*5,907*	**5,961**
Primaires	*6,112*	*6,277*	**6,334**
Adultes Encadrants	*6,914*	*7,101*	**7,165**
Centres de loisirs			
Maternelles	*5,752*	*5,907*	**5,961**
Primaires	*6,112*	*6,277*	**6,334**
Adultes Encadrants	*6,914*	*7,101*	**7,165**
PQN Maternelles	*5,752*	*5,907*	**5,961**
PQN Primaires	*6,112*	*6,277*	**6,334**
Adultes			
Restaurant municipal	*6,272*	*6,442*	**6,500**
Police municipale	*6,075*	*6,239*	**6,295**
Goûters			
Maternelles	*0,650*	*0,668*	**0,674**
Primaires	*0,650*	*0,668*	**0,674**

Taux de révision annuel des prix au 1er septembre 2020:

0,929%

LE COMPTE D'EXPLOITATION
SYNTHÉTIQUE

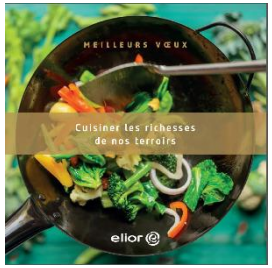


POSTES	Année 1 2018 / 2019	Année 2 2019 / 2020	**Année 3 2020 / 2021**	Variation A-1 Valeur	Variation A-1 %	*Commentaires*
NB. COUVERTS PRINCIPAUX	295 802	219 347	**257 146**	37 799	17,2%	Base contractuelle : 275 000 couverts
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 858 969	1 421 486	**1 688 703**	267 217	18,8%	
/CVT	6,28	6,48	6,57			
MATIERES PREMIERES	-600 456	-462 837	**-553 386**	-90 549	19,6%	
/CVT	-2,03	-2,11	-2,15			
%MP nette	-32,3%	-32,6%	-32,8%			
MAIN D'OEUVRE	-529 801	-423 227	**-468 803**	-45 577	10,8%	
/CVT	-1,79	-1,93	-1,82			
%MO	-28,5%	-29,8%	-27,8%			
FRAIS GENERAUX	-411 138	-360 265	**-404 994**	-44 728	12,4%	
/CVT	-1,39	-1,64	-1,57			
%FG	-22,1%	-25,3%	-24,0%			
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	**-210 440**	264 187	-55,7%	La facturation des frais fixes 2019-2020 d'un montant de 72 694,79 EUR HT apparaît dans les produits et charges sur exercices antérieurs sur le compte d'exploitation de l'exercice 2020-2021.
/CVT	-1,01	-2,16	-0,82			
%DIV	-16,0%	-33,4%	-12,5%			
FRAIS DE STRUCTURE	-174 213	-137 190	**-169 527**	-32 338	23,6%	% CA HT (8,33% en Sep. 18, puis 9,49% Oct. 18 à Aoû.19)
/CVT	-0,59	-0,63	-0,66			Frais de siège (services fonctionnels).
%F_STR	-9,4%	-9,7%	-10,0%			
RESULTAT D'EXPLOITATION	-154 540	-436 660	**-118 447**	318 213	-72,9%	
/CVT	-0,52	-1,99	-0,46			
%RES	-8,3%	-30,7%	-7,0%			

Ce compte d'exploitation ne tient pas compte de l'impôt sur les sociétés et de la participation des salariés aux fruits de l'expansion.

COMPTE D'EXPLOITATION

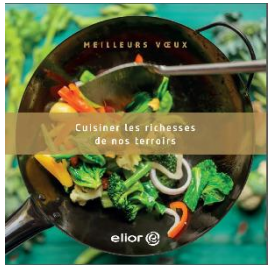
DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX



POSTES	Année 1 2018 / 2019	Année 2 2019 / 2020	**Année 3 2020 / 2021**	Variation A-1 Valeur	Variation A-1 %	*Commentaires*
ELECTRICITE	-8 916	-10 251	-10 994	-743	7%	Clés de répartition 20-21, global CC -36K
EAU	-2 458	-2 741	-680	2 060	-75%	Clés de répartition 20-21, global CC -9,8K
GAZ / MAZOUT	-2 842	-8 228	-585	7 644	-93%	
CARBURANTS	-6 142	-5 853	-2 585	3 268	-56%	
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-25 473	-23 076	-27 463	-4 387	19%	
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-24 481	-21 846	-24 044	-2 198	10%	
VERRERIE VAISSELLE	-3 070	-5 761	-1 235	4 526	-79%	
CONSO. A USAGE UNIQUE	-89 778	-67 763	-70 362	-2 599	4%	dont -21,8 K pour la DSP (hors ateliers)
LINGE ET UNIFORMES	-23 096	-19 350	-23 688	-4 338	22%	dont -17,2 K pour la DSP (Moy. à -1,4 K / Mois)
SOUS TRAITANCE ET LABO	-3 325	-2 015	-5 153	-3 138	156%	
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-6 938	-5 965	-5 042	923	-15%	
COUTS LIES A LA FORMATION	-158	-63	-1 494	-1 431	2266%	
COUTS LOCAUX	-5 117	-14 369	-11 989	2 379	-17%	Entretien et maintenance des locaux
COUTS MATERIELS	-103 118	-72 099	-120 256	-48 157	67%	Entretien et maintenance du matériel sur la cuisine centrale et les offices(dont -22 K en Maintenance mob.)
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-69	-53	-70	-17	32%	
ANIMATION COMMERCIALE	-5 766	-3 170	-2 209	961	-30%	
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-982	0	-389	-389		
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-1 222	-1 288	-1 470	-182	14%	Facture ENQUÊTE CONVIVES
AUTRES HONORAIRES	-9 926	-10 512	-10 715	-202	2%	
COUTS ENCAISSEMENTS	-40 879	-37 864	-36 135	1 729	-5%	Facturation Bon App (-3 K / Mois)
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-4 250	-2 675	-4 776	-2 101	79%	
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-5 269	-4 869	-3 256	1 613	-33%	
DOCUMENTATION	0	0	-49	-49		
TEL / FAX	-5 417	-4 961	-5 194	-233	5%	
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-815	-1 009	-786	223	-22%	
ASSURANCES	-2 090	-1 600	-7 879	-6 280	393%	
SYSTÈME INFORMATION	-10 515	-17 457	-9 682	7 776	-45%	
CVAE	-13 639	-10 262	-11 968	-1 706	17%	
ORGANIC	-2 910	-2 189	-2 553	-364	17%	
AUTRES IMPOTS ET TAXES	-78	-575	-92	483	-84%	
CFE	-2 400	-2 400	-2 200	200	-8%	
FRAIS GENERAUX	-411 138	-360 265	**-404 994**	-44 728	12,4%	

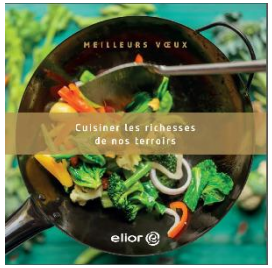
COMPTE D'EXPLOITATION

DÉTAIL DES FRAIS DIVERS ET FRAIS DE STRUCTURE



POSTES	Année 1 2018 / 2019	Année 2 2019 / 2020	**Année 3 2020 / 2021**	Variation A-1 Valeur	Variation A-1 %	*Commentaires*
REDEVANCES AFFERMAGE	-158 335	-154 044	-155 475	-1 431	1%	
REDEVANCES DE CONCESSION	-6 700	-20 000	-20 000	0	0%	
AMORTISSEMENTS	-21 241	-21 986	-20 945	1 040	-5%	
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-20 522	-25 711	-44 015	-18 303	71%	
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	46 825	-49 955	-70 309	-20 355	41%	Déprovision en Sep.18 de 50K
AMORTISSEMENTS FIN DE CONCESSI_CO0017	3 751	3 752	1 233	-2 520	-67%	
CREANCES DOUTEUSES_AP0001	-106 097	-57 791	85 252	143 042	-248%	Provision de -102 K en Sep. 18, et -3,6 K en Mar.19
CREANCES DOUTEUSES ANALYTIQUES_AP0002	-83	0	0	0		
PERTES SUR CREANCES_AP0010	-31 233	-96 366	-49 782	46 584	-48%	-31 K en Pertes sur créances (-26 en Honoraires & -4,7 en Créances irrécouvrables)
CREANCES DOUTEUSES	-137 412	-154 157	35 470	189 626	-123%	Provisions des impayés familles et pertes sur les créances familles non recouvrées
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0	-29 702	-1 350	28 352	-95%	
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	-4 125	-900	-7 092	-6 192	688%	
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	0	-22 360	72 849	95 209	-426%	La facturation des frais fixes 2019-2020 d'un montant de 72 694,79 EUR HT apparaît dans les produits et charges sur exercices antérieurs sur le compte d'exploitation de l'exercice 2020-2021.
REGUL. FREQUENTATION EX. ANTER_AP0006	0	598	-6	-605	-101%	
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	-141	-164	-799	-635	387%	
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	**-210 440**	264 187	-55,7%	
/CVT	-1,01	-2,16	-0,82			
%DIV	-16,0%	-33,4%	-12,5%			
FRAIS DE STRUCTURE	-174 213	-137 190	**-169 527**	-32 338	23,6%	% CA HT (8,33% en Sep. 18, puis 9,49% Oct. 18 à Aoû.19)
/CVT	-0,59	-0,63	-0,66			Frais de siège (services fonctionnels).
%F_STR	-9,4%	-9,7%	-10,0%			

EXTRACTION COMPTABILITE 2020-2021



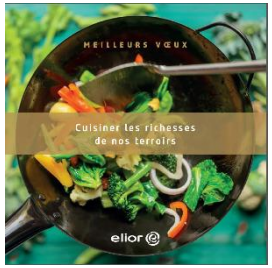
	EX 2020-2021 PRODUCTION	EX 2020-2021 ADMINISTRATION	EX 2020-2021 LOGISTIQUE	EX 2020-2021 CONDITIONNEMENT	EX 2020-2021 FLUX	EX 2020-2021 CLIENT
CARBURANTS	4 710	0	-16 909	0	0	0
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	0	-4 720	-95 733	0	-2 288	-3 801
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-17 093	0	0	0	0	-6 951
VERRERIE VAISSELLE	0	0	0	0	0	-1 235
CONSO. A USAGE UNIQUE	-202 627	0	0	0	6 489	-21 526
LINGE ET UNIFORMES	-10 348	-231	-5 258	0	-3 558	-18 968
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-59	-3 837	-2 514	0	-4 230	-1 892
COUTS LOCAUX	-41 414	0	0	0	0	-1 678
COUTS MATERIELS	-91 664	-547	0	0	0	-28 382
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	0	-20	-187	0	-17	-16
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-389	0	0	0	0	0
COUTS ENCAISSEMENTS	0	0	0	0	0	-36 135
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-4 644	-316	-49	0	0	0
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-3 256	0	0	0	0	0
TEL / FAX	0	-472	-554	0	-72	-4 871
SYSTÈME INFORMATION	-13 775	-11 534	0	0	-2 307	-1 234
AUTRES IMPOTS ET TAXES	0	-240	0	0	0	0
REDEVANCES AFFERMAGE	0	0	0	0	0	-171 887
REDEVANCES DE CONCESSION	40 306	0	0	0	0	-28 790
AMORTISSEMENTS	-4 649	0	0	0	0	-16 296
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	0	0	0	0	0	-44 015
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	0	0	0	0	0	-70 309
CREANCES DOUTEUSES_AP0001	0	0	0	0	0	85 252
CREANCES DOUTEUSES ANALYTIQUES_AP0002	0	0	0	0	0	0
PERTES SUR CREANCES_AP0010	0	0	0	0	0	-49 782
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	299	0	0	0	0	72 550

CHARGES EXTOURNEES REPAS TIERS

Voir éq. CVT trame	%CA	ffectifs tramé	q. CVT tramé	q. CVT trame
75,10%	61,47%	77,78%	75,10%	75,10%
PROD	ADM	LOG	CONDI	FLUX
X	X	X	X	X
X	X	X	X	X
	X	X	X	X
X	X	X	X	X
X	X	X	X	X
X	X	X	X	X
	X	X	X	X
X	X	X	X	X
	X	X	X	X
	X	X	X	X
	X	X	X	X
X	X	X	X	X
	X	X	X	X
	X	X	X	X
X	X	X	X	X
X	X	X	X	X
X	X	X	X	X
Clé de répartition : équivalent couverts	Clé de répartition : chiffre d'affaires	Clé de répartition : nombre de livreurs	Clé de répartition : équivalent couverts	Clé de répartition : équivalent couverts

CLES DE REPARTITION

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



⇨ EXERCICE 2020-2021 :

Règle de Répartition	Clé	TOTAL	
Voir éq. CVT trame info	24,9%	-71 655	PROD
% du CA	38,5%	-100 918	ADM
Voir effectifs trame info	22,2%	-71 939	LOG
Voir éq. CVT trame info	24,9%	-82 127	FLUX
Voir éq. CVT trame info	24,9%	-44 082	CONDI
100%	100,0%	-98 082	DSP

Les extractions comptables SAP 2021-2021 sont présentées en ANNEXE 1

RAPPEL

Clés de répartition Année 1/ Année 2

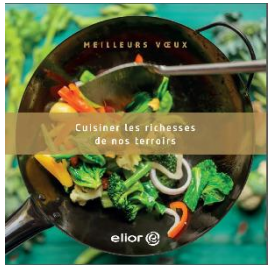
⇨ EXERCICE 2018-2019 :

Règle de Répartition	Clé	TOTAL	
Voir éq. CVT trame info	24,9%	-128 920	PROD
% du CA	32,5%	-67 278	ADM
Voir effectifs trame info	22,2%	-82 094	LOG
Voir éq. CVT trame info	24,9%	-78 107	FLUX
Voir éq. CVT trame info	24,9%	-23 057	CONDI
100%	100,0%	-150 344	DSP

⇨ EXERCICE 2019-2020 :

Règle de Répartition	Clé	TOTAL	
Voir éq. CVT trame info	23,3%	-94 041	PROD
% du CA	31,3%	-64 173	ADM
Voir effectifs trame info	22,2%	-75 741	LOG
Voir éq. CVT trame info	23,3%	-80 637	FLUX
Voir éq. CVT trame info	23,3%	-38 517	CONDI
100%	100,0%	-70 119	DSP

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 :

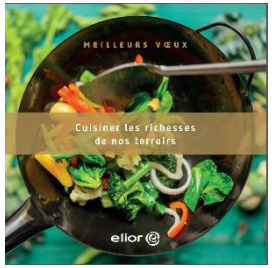
un compte annuel de résultat relatif à l'exploitation de la délégation avec les données de l'année en cours et de l'année précédente, l'imputation des charges directes et des charges indirectes à travers une clé de répartition dont les modalités de calcul sont explicitées ;

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.

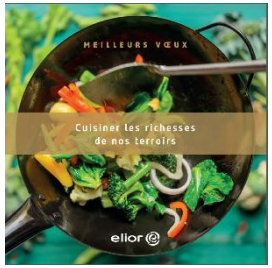
Pour les rares prestations non inscrites au bordereau des prix (prestations annexes, ingrédients, collations, etc…) : est pris en compte soit le coût unitaire budgétisé associée à la prestation, soit un ratio au prorata du chiffre d'affaires généré (de 70 à 95%).

Main d'œuvre directe (MO) : 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

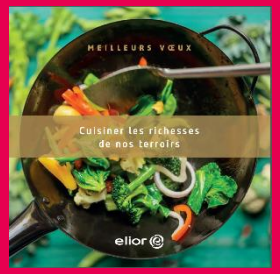


Explications sur le calcul économique du coût des investissements

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.

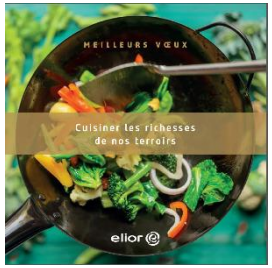
Pour tenir compte de la date de fin de contrat, nous sur-amortissons les biens à travers des provisions pour charges de caducité afin de faire coïncider les charges à la durée contractuelle.

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

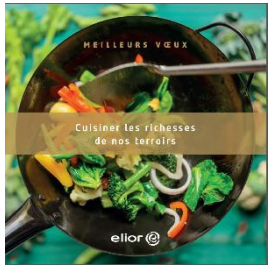


	Nombre de repas servis			*Repas facturés aux familles par Bon'App*			*Part des repas encaissés en %*		
Catégories de convives	*Année 1 2018-2019*	*Année 2 2019-2020*	**Année 3 2020-2021**	*Année 1 2018-2019*	*Année 2 2019-2020*	**Année 3 2020-2021**	*Année 1 2018-2019*	*Année 2 2019-2020*	**Année 3 2020-2021**
Maternelles	*99 638*	*68 742*	**85 578**	*108 320*	*73 421*	**84 554**	*108,7%*	*106,8%*	**98,8%**
Primaires	*147 872*	*108 978*	**122 320**	*148 913*	*106 646*	**114 887**	*100,7%*	*97,9%*	**93,9%**
Adultes payants	*100*	*0*	**0**	*70*	*30*	**176**	*70,0%*		
Adultes	*26 708*	*23 350*	**27 808**	*0*	*0*	**0**			
Self municipal	*5 712*	*4 153*	**2 927**	*5 037*	*3 558*	**2 683**	*88,2%*	*85,7%*	**91,7%**
Police	*2 036*	*2 112*	**2 395**	*0*	*0*	**0**			
Crèches	*13 736*	*12 012*	**16 118**	*0*	*0*	**0**			
Total Repas	*295 802*	*219 347*	**257 146**	*262 340*	*183 655*	**202 300**	*88,7%*	*83,7%*	**78,7%**

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



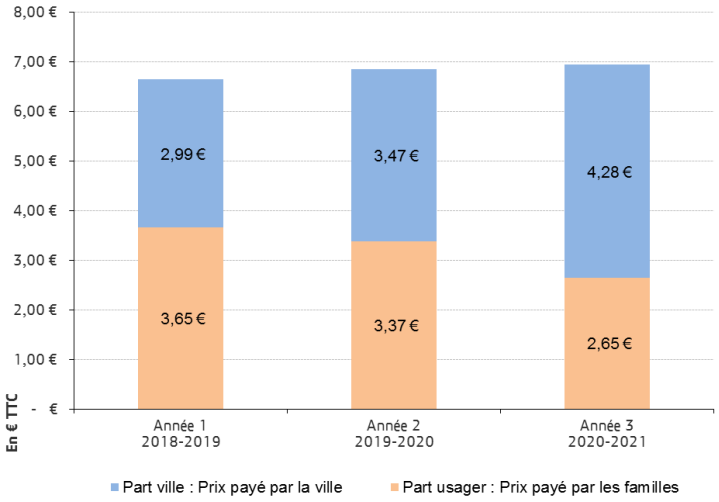
	Compensation annuelle des tarifs sociaux		
	Année 1 2018-2019	*Année 2 2019-2020*	**Année 3 2020-2021**
Total des repas compensables	*295 802*	*219 347*	**257 146**
Facturation auprès des familles	*1 079 888 €*	*739 689 €*	**680 577 €**
Facturation auprès de la ville	*883 098 €*	*761 183 €*	**1 101 861 €**
Part usager : Prix payé par les familles	*3,65 €*	*3,37 €*	**2,65 €**
Part ville : Prix payé par la ville	*2,99 €*	*3,47 €*	**4,28 €**

(Valeurs en €.ttc)

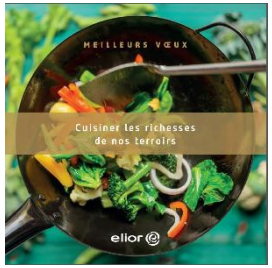
Réforme des tarifs sociaux (quotients) au 01/01/2021

la part ville a augmenté de:
23,5%

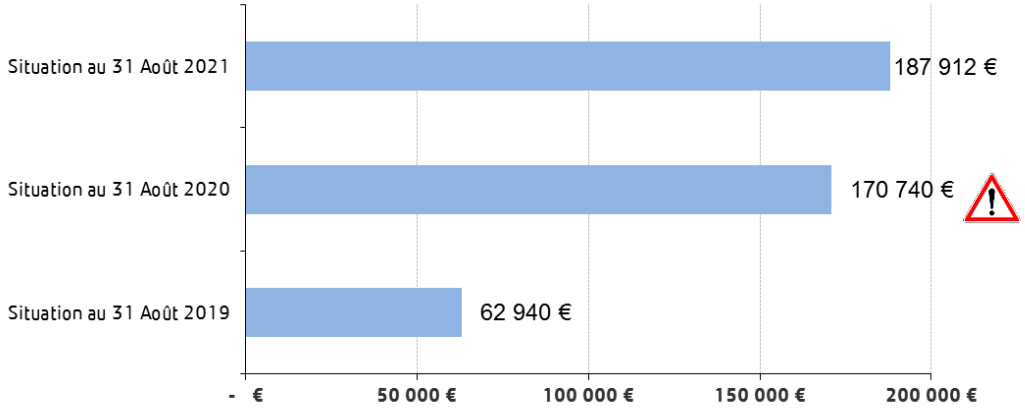
La calcul de la compensation 2021-2021 est présenté en ANNEXE 2



EVOLUTION DES IMPAYÉES 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%**

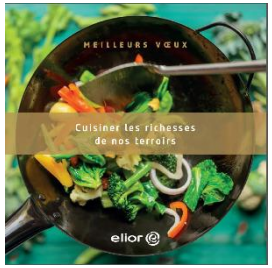


Détail des aides financières attribuée aux familles par le CCAS

Sept/Déc.2020 = 41 914€
Janv./Mars 2021 = 6 005€
Avril/Juillet 2021 = 2397€

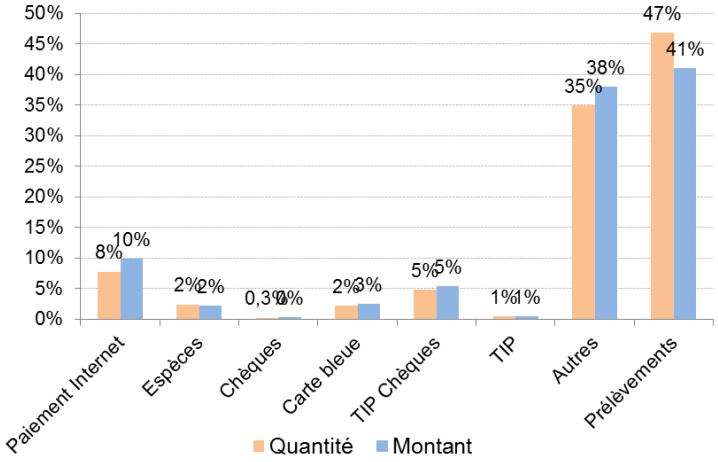
Total : 50 315€

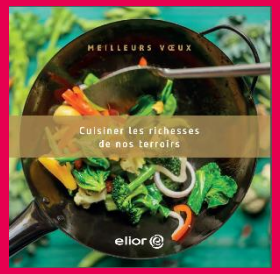
LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT



	Année 3 2020-2021			
Modes de paiement	Quantité	Répartition en %	Montant	Répartition en %
Paiement Internet	853	8%	63 168 €	10%
Espèces	269	2%	14 123 €	2%
Chèques	32	0,3%	2 263 €	0%
Carte bleue	246	2%	16 102 €	3%
TIP Chèques	535	5%	34 589 €	5%
TIP	58	1%	3 263 €	1%
Autres	3813	35%	240 831 €	38%
Prélèvements	5105	47%	260 095 €	41%

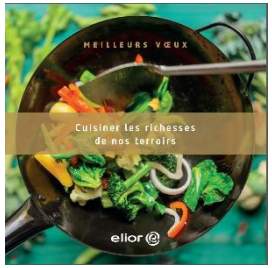
Le prélèvement reste le mode de paiement préféré des familles Gonessiennes





1.3. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS

REPAS PRODUITS POUR LES TIERS



Redevance forfataire part fixe =		155 475,00 €	Total Redevance à verser pour l'année 2020/2021 = **210 440,49 €**
Redevance part variable =	0,104 €	54 965,49 €	

CONTRATS	Nombre de repas facturés												TOTAL ANNEE 2020/2021
	1er Trimestre			2ème Trimestre			3ème Trimestre			4ème Trimestre			
	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	
Ville de Goussainville	42 819	32 735	40 925	31 476	39 548	25 124	42 543	12 394	31 641	38 624	6 863	0	344 692
Ville des Lilas	0	0	0	0	0	15 598	27 043	7 227	25 476	29 171	5 549	0	110 064
Ville de Fontenay en Parisis	3 282	2 499	3 226	2 327	3 042	2 060	3 299	1 032	2 507	3 324	544	0	27 142
CCAS Garges les Gonesse	1 387	1 465	1 386	1 468	1 443	1 394	807	196	425	488	127	0	10 586
CCAS Tremblay en France	1 282	1 278	1 121	1 195	1 147	1 137	1 309	458	1 132	1 203	203	0	11 465
CCAS d'Arnouville les Gonesse	617	651	645	676	646	511	120	0	0	0	0	0	3 866
CCAS de Sarcelles	2 061	2 076	2 004	1 990	2 008	1 730	399	0	0	0	0	0	12 268
Ecole Sainte Croix de Varak	1 190	700	1 190	770	1 120	490	1 260	420	980	1 190	0	0	9 310
Divers Repas Livrés	130	109	95	79	81	92	125	28	67	86	14	0	906
TOTAL PAR MOIS	52 768	41 513	50 592	39 981	49 035	48 136	76 905	21 755	62 228	74 086	13 300	0	530 299

Evolution de la redevance repas tiers	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021
Redevance Repas Extérieurs - Part Variable	79 983 €	53 111 €	54 965 €
Redevance Repas Extérieurs - Part Fixe	150 000 €	134 788 €	155 475 €
S/total Redevances de Concession(€.ht)	229 983 €	187 900 €	210 440 €
Coût unitaire Redevance sur repas tiers	0,29 €	0,36 €	0,40 €

Evolution en nombre de repas versus A-1:
+ 13 127 repas
(+ 2,5%)

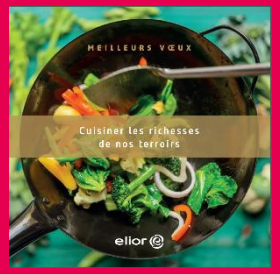
–2–

LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

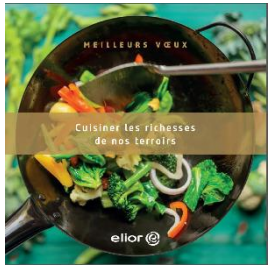
2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



2.1. 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

Garantir les apports en fibres et vitamines	▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas ▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtissières ▪ Favoriser la consommation de filets de poisson ▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits ▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

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

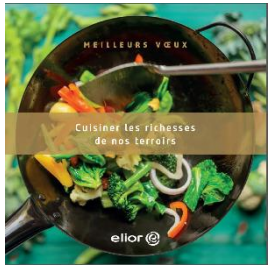
...Améliore les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité

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

QUALITE DES PRODUITS

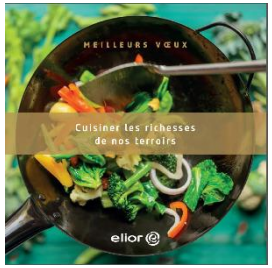
Calcul par fréquence d'apparition



INDICATEURS	MESURE	Eléments contractuels	Septembre Octobre	Novembre Décembre	Janvier Février	Mars Avril	Mai Juin	Juillet Aout	TOTAL
Produits "frais" et "maison"	Fréquence d'apparition poissons "frais"	Poisson frais 100% issus de la Pêche Durable	100%	67%	100%	100%	100%	N/A	93%
		1 service/ 3 semaines minimum							
	Fréquence d'apparition des préparations "maison"	Purée 100% maison	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Potage 100% maison	0%	100%	100%	100%	100%	N/A	80%
		Vinaigrette 100% maison	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Salade composée 80% maison	0%	0%	0%	0%	0%	N/A	0%
		Sandwich fabrication 100% "maison"	N/A	N/A	N/A	N/A	0%	N/A	N/A
		Objectif: 1/mois minimum & suivant saison							
	Fréquence d'apparition pâtisseries "maison"	2 pâtiseries fraîches /15 jours dont 1 pâtisserie "maison"	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100%							
Critères qualitatifs	Respect des critères qalitatifs viandes, oeuf & poisson	Bœuf et Veau RAV	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche, Steak haché RAV, hors plat "agro")							
		Viande de porc VPF Jambon de paris Label rouge	0%	100%	50%	100%	100%	N/A	70%
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche)							
		Viande de volaille label rouge	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche)							
		Agneau français RAV	N/A	0%	100%	0%	50%	N/A	38%
		Objectif 100%							
		Œuf dur et omelette BIO	83%	100%	100%	75%	60%	N/A	84%
		Objectif 100%							
		Poisson garanti sans arêtes	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100%							
Pain	Pourcentage de pain fourni par un boulanger "local"	Pain fourni par un artisan boulanger local 1 pain spécial tous les 15 jours	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100%							

TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

Calcul par fréquence d'apparition

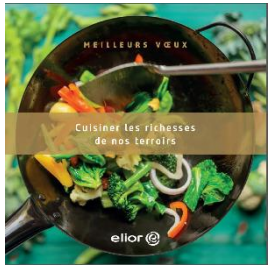


INDICATEURS	*MESURE*	*Eléments contractuels*	*Septembre Octobre*	*Novembre Décembre*	*Janvier Février*	*Mars Avril*	*Mai Juin*	*Juillet Aout*	*TOTAL*
Produits biologiques	**Fréquence d'apparition**	*% de produits issus de l'agriculture biologique*	16%	21%	20%	18%	19%	N/A	19%
		Objectif 24%							
Approvisionnement local	**Fréquence d'apparition**	*% de produits en approvisionnement local*	25%	27%	27%	33%	25%	N/A	27%
		Objectif 18%							
Produits labellisés	**Fréquence d'apparition**	*% de produits porteur des labels MSC AOP AOP IGP Label rouge*	7%	13%	12%	12%	10%	N/A	11%
		Objectif 8%							
Alimentation durable	**% de produits AD dans les menus: Objectif 50%**		*48%*	*61%*	*59%*	*63%*	*54%*		*57%*

- A noter : Malgré un taux d'apparition des produits issus de l'agriculture biologique inférieur à l'objectif contractuel - en raison principalement de la simplification des menus décidés par la ville et imposés par les protocoles sanitaires en vigueur – le taux d'alimentation durable (fréquence d'apparition) est conforme et supérieur à l'objectif global de 50% fixé dans le marché.

TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

Calcul suivant Loi EGALIM (en valeur d'achats)

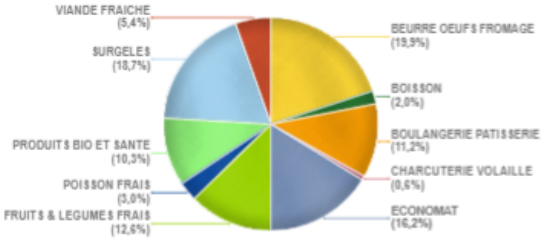


elior Achats resp. Alim Valeur - De 09/2021 à 11/2021

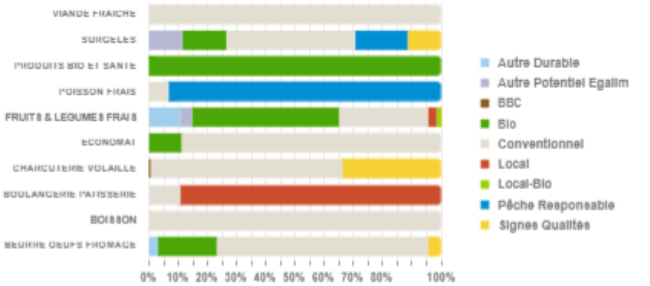
Périmètre : CDPF DSP GONESSE

006270 - DSP GONESSE : VILLE DE GONESSE (A50062A - DO ENS FRANCE CC > A60614A - DR ENS CC IDF NORD EST > A70605A - CC GONESSE > A80843A - CC GONESSE)

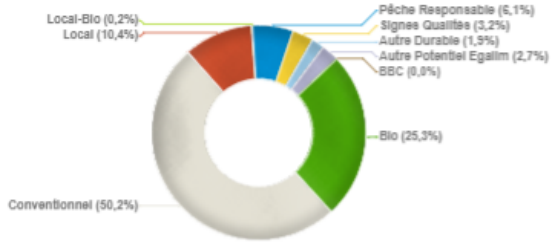
Familles alimentaires (valeur)



Achats alimentaires responsables par famille - En valeur



Achats alimentaires responsables - En valeur



Famille	LocBio	Bio	Loc SQ	S.Qual	BBC	Pêch.R	Equit.	A.PE	A.Dur	Local	Conv.
VIANDE FRAICHE											100,0%
SURGELES		15,0%		11,3%		18,0%		11,6%			44,1%
PRODUITS BIO ET SANTE		100,0%									
POISSON FRAIS						93,3%					6,7%
FRUITS & LEGUMES FRAIS	1,4%	50,3%		0,0%				4,0%	10,7%	2,7%	30,8%
ECONOMAT		11,2%									88,8%
CHARCUTERIE VOLAILLE				33,8%	0,4%						65,9%
BOULANGERIE PATISSERIE										89,4%	10,6%
BOISSON											100,0%
BEURRE OEUFS FROMAGE		20,1%		4,3%					2,9%		72,7%
TOTAL alimentaire	0,2%	25,3%		3,2%	0,0%	6,1%		2,7%	1,9%	10,4%	50,2%

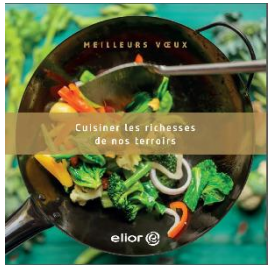
	Local	Bio	Egalim strict	Egalim by Elior	Durable	Durable hors Bio	Responsable
% sur valeur alim totale	10,6%	25,5%	28,7%	37,5%	39,4%	13,9%	49,8%
Valeur	13 657	32 922	37 028	48 387	50 877	17 955	64 299

- 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.

*Les états valorisés livrables à partir de la rentrée 2021**

**Correctif en cours sur la comptabilisation des viandes fraîches, en anomalie*

NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

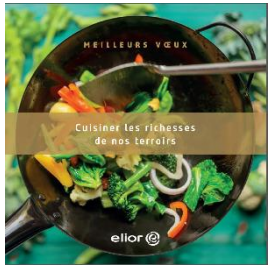


La politique Hygiène et Sécurité Alimentaire

> 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

Le Comité Scientifique Elior

Assure la veille scientifique et sanitaire

Direction Qualité et Sécurité Alimentaire Elior

Assure la Politique Sécurité Groupe
Réalise les audits de référencement

Service d'Hygiène Alimentaire Elior (SHA)

Réalise le suivi hygiène
Demande les actions correctives

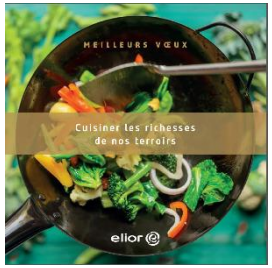
Fournisseurs référencés

Inspections

Cuisines centrales et offices

Directions Départementales de la Protection des Populations

LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Les RESTAURANTS

Elior Restauration Enseignement

Supervise et contrôle

SHA et pôle Hygiène Elior Restauration Enseignement

réalise la veille réglementaire
Analyse les risques
Suit les autocontrôles et audits hygiène
assure la procédure de gestion des crises

Laboratoire prestataire

Réalise les audits
et contrôles des produits

Application et contrôle du respect des dispositions d'hygiène/HACCP
Réalisation et archivage des enregistrements

Cuisines centrales

Satellites / offices

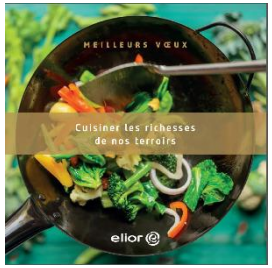
Zone de distribution

Livraison

Inspections

Directions Départementales de la Protection des Populations

LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES



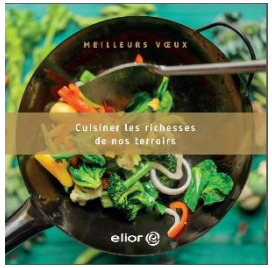
Les Analyses Microbiologiques

Conformément aux textes règlementaires 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

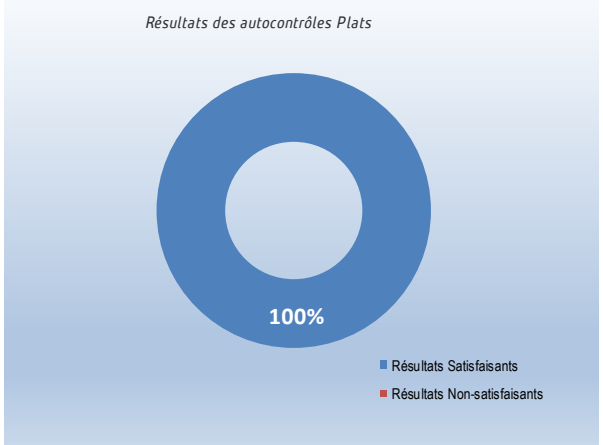
RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

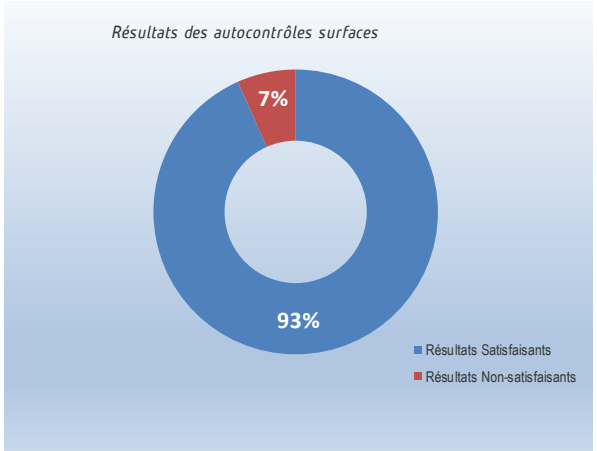


eurofins

Année 3 2020-2021	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	75	75	0	**100%**

Année 3 2020-2021	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	30	28	2	**93%**



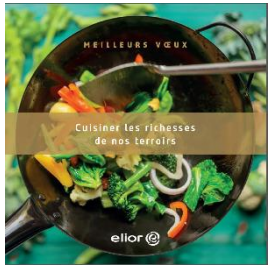


ACTIONS CORRECTIVES SUITE A ANALYSES NON SATISFAISANTES

NON CONFORMITE RELEVEES		ANALYSE DES CAUSES	ACTIONS CORRECTIVES	Échéance	VISA (initiales)	Validation SHA
Date	Germe(s) en cause					
06/02/2021	Flore aérobie/Coliformes totaux	Matériel stocké sur étagère, non protégé, avec utilisation irrégulière (2/semaine)	Désinfection P3 avant utilisation/Améliorer la protection batterie propre	Permanent	OH/FG	✓
28/05/2021	Flore mésophile totale	Défaut de nettoyage / Matériel propre stocké non protégé	Structurelle (local exigu) : MEP une protection du rayonnage batterie propre	Juin 2021	OH/FG	✓

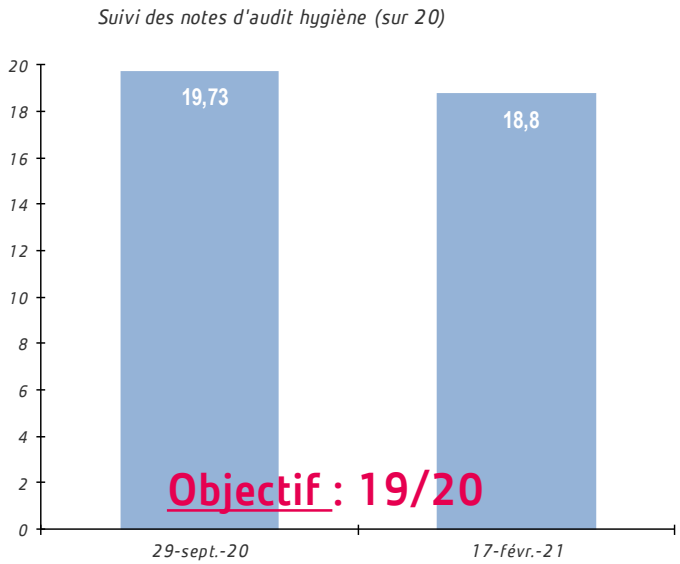
elior

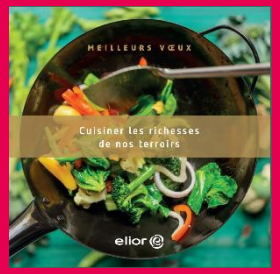
LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS



eurofins

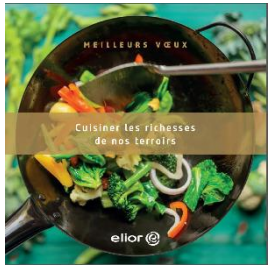
Date du contrôle	Objectif fixé	Note obtenue (/20)
29-sept-20	19	**19,73**
17-févr-21		**18,8**





2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

A L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES



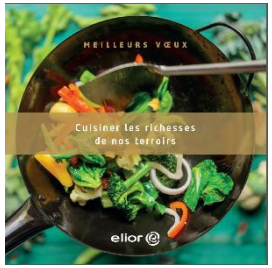
3 outils de mesure
et de suivi de la satisfaction

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, trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives

- le Baromètre Convives
- L'Observatoire Du Goût
- L'Enquête Partenaires *(non réalisée en 2020-2021)*

LE BAROMETRE CONVIVES



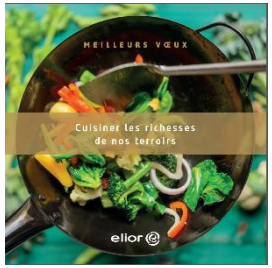
Dates d'enquête	Du 11 au 29 janvier 2021

RESTAURANTS	Nombre de convives	Participation	Satisfaction globale	Note donnée par les enfants
LA FAUCONNIERE	123	65%	76%	6,8/10
MALVITTE	125	89%	81%	7,2/10
PEGUY	50	83%	80%	7,3/10
RABIER	36	97%	72%	6,6/10
MOYENNE SCOLAIRE	**334**	**84%**	**77%**	**7/10**
SELF MUNICIPAL	11	100%	91%	s/o

SYNTHESE	Satisfaction globale	Note des Enfants
Moyenne 2019	81%	7,6/10
Moyenne 2021	77%	7/10
Evolution	-4%	-0,6 point

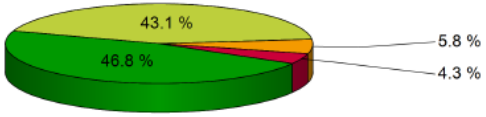
RESTAURANT	Points forts ou appréciés	Points d'insatisfaction
LA FAUCONNIERE	Les desserts, viandes, poissons, les féculents et le pain.	Le confort du restaurant. Les quantités servies Pas assez de nouveaux plats et le renouvellement des menus.
MALVITTE	Les menus proposés. Les viandes, poissons, les féculents, et le pain. La décoration et le repas des animations.	La quantité servie. Les entrées.
PEGUY	Les viandes et les poissons	Les quantités servies. Les légumes, pâtes, riz et pommes de terre. Renouvellement des menus
RABIER	Les desserts, les féculents et le pain. Viandes, poissons, légumes.	Les entrées. Les repas d'animations et la quantité servie. Le renouvellement des menus. Confort du restaurant.

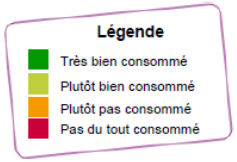
L'OBSERVATOIRE DU GOÛT



L'Observatoire du Goût
Éveille ton appétit

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 04/01/2021 au 26/02/2021
- Prestation : DEJEUNER





• SATISFACTION GLOBALE

- 89,9% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

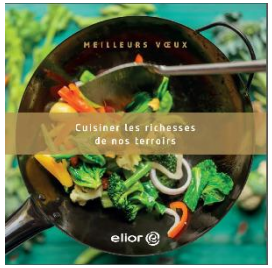
• SATISFACTION PAR RESTAURANT

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 COTY	83.3	16.7	100	0	0	0	6 / 222 plats
COTY MATER	77.6	18.4	95.9	2	2	4.1	49 / 222 plats
COULANGES	4.9	89.3	94.2	1.9	3.9	5.8	103 / 222 plats
JEAN DE LA FONTAINE	19.7	65.6	85.2	9.8	4.9	14.8	61 / 222 plats
LOUISE MICHEL	33.3	46.7	80	6.7	13.3	20	15 / 222 plats
MALVITTE	66.7	20	86.7	13.3	0	13.3	15 / 447 plats
MAURICE GENEVOIX	54.9	32.9	87.8	3.7	8.5	12.2	82 / 222 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
CLARET PRIMAIRE	33.3	33.3	66.7	16.7	16.7	33.3	6 / 225 plats
MALVITTE	74.4	15.5	89.9	8.5	1.6	10.1	129 / 447 plats

elior

SUIVI DES COMMISSIONS RESTAURATION



	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Nombre total
Scolaire	En raison des protocoles sanitaires, aucune commission n'a été réalisée sur l'année 2020-2021												0
Centres de loisirs													0

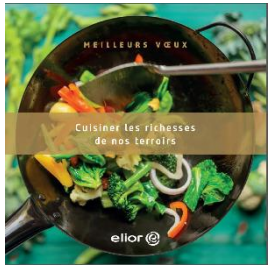
Participent à la commission de restauration :

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

Les points abordés sont les suivants :

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

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 :

3 AXES

- **MIEUX VIVRE ENSEMBLE**
  Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
- **MIEUX SE NOURRIR**
  Développer le plaisir gustatif et faire apprécier les produits sains.
- **MIEUX AGIR POUR LA SOCIÉTÉ**
  Promouvoir les bons comportements alimentaires et sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES

CALENDAIRE
Les traditions festives

SAVEURS & DÉCOUVERTES
Les explorations gustatives

NUTRITIONNELLE
Les bons comportements alimentaires

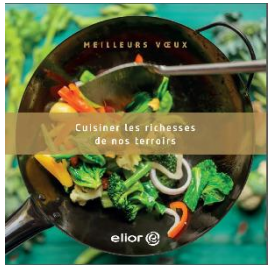
DÉVELOPPEMENT DURABLE
Les bons gestes pour la planète

Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior : THE ELIOR GROUP POSITIVE FOOTPRINT

elior

CALENDAIRE

LES ANIMATIONS CALENDAIRES



17 décembre 2020

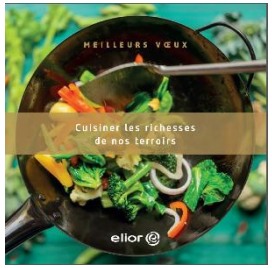
15 avril 2021

30 octobre 2020

07 janvier 2021
04 février 2021

28 janvier 2021

LES ANIMATIONS THÉMATIQUES



Le menu de rentrée

03 septembre 2020

RACONTE-MOI une Recette

25 mars 2021

Menu Maestro

20 mai 2021

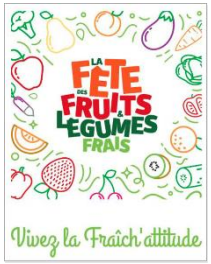
Tortilla ESPANOLA

17 février 2021

LES ÉLECTIONS GOURMANDES

La semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre 2020



NUTRITIONNELLE

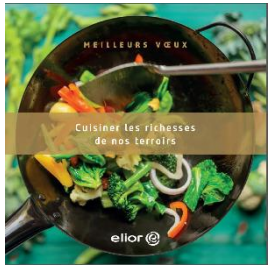
Du 1er au 04 juin 2021

Le menu de fin d'année

Le 1er juillet 2021

LES ANIMATIONS

DONT LA COVID A EU RAISON…
(POUR LE MOMENT!)



DÉVELOPPEMENT DURABLE

NUTRITIONNELLE

VISITE À LA FERME

ANTI GASPI

Jeu d'équilibre

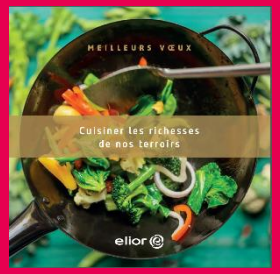
Petit Déjeunons Ensemble

Vélo smoothie

EXPLICEAT
Mieux manger, moins gaspiller

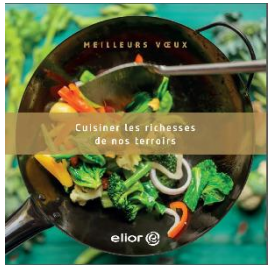
RÉGALER PLUTÔT QUE GASPILLER

Drôle de science



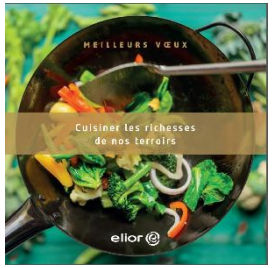
2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

LISTE DES SALARIES (1/2)



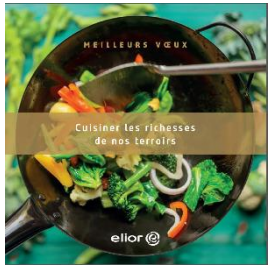
Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
HUCHET Olivier	Cadre	Directeur de la Restauration	Direction	CDI	5	35
HAFSI Khoubeib	Cadre	Responable des Flux	Flux	CDI	5	35
LEMORT Léa	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
COUTANT Alice	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
PETITEAU Laetitia	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI	5	35
GOLFIER Frédéric	Agent de maîtrise	Chef de Production	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
BOUCHARD Eric	Employé	Cuisinier	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
AH CHION Louis	Employé	Responsable d'atelier	Prépas-froides	CDI	5	35
CAMUS Félicité	Employé	Responsable d'atelier	Atelier chaud	CDI	5	35
ZENZO Thérésa	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
AMBROSI Louise	Employé	Employée de restauration	Self du personnel	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
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
BECHADE Alain	Employé	Chauffeur Livreur PAD	Logistique	CDI Détaché	5	35
WOOD Innocent	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



Directeur de la restauration
(Olivier HUCHET)

Pôle Clients

RSC GONESSE/LILAS
(Laetitia PETITEAU)

- EDR
  Self municipal
  (Karima ROUISSI)
  - EDR
    Self du personnel
    (Louise AMBROSI)

RSC GOUSS/FONTENAY
(Léa LEMORT)

- Employée administrative
  (Oriane DUPUIS)
  - DSP FONTENAY
    3 EDR
    (Gulsum ERCAN)
    (Myriam AVENEL)
    (Dilek BOZKURT)

Responsable Administrative
(Valérie BROSSARD)

- Employée administrative
  (Carole MARCHAND)

Pôle Exploitation

Responsable Flux
(Khoubeib HAFSI)

Responsable Production
(Frédéric GOLFIER)

PRODUCTION
1 SECOND
1 CUISINIER
1 COMMIS
1 PLONGEUR
(David SOREL)
(Eric BOUCHARD)
(Philippe PETRUS)
(Mahamadou TUNKARA)

CONDITIONNEMENT
1 COMMIS
1 CHEF ATELIER
7 EDR
(Laurent WEISS)
(Félicité CAMUS)
(Julie NZOMAKWALA)
(Fatima PIRES)
(Marieme CAMARA)
(Térésa ZENZO)
(Emma KOUTOUAN)
(Louis AH CHION)
(Alfonso MALUNGU)

Responsable achats
(Rachida AFIRI)

FLUX
1CHEF MAGASINIER
1 MAGASINIER
(Christophe POUILLIEUTE)
(Bruno JAFFRELOT)

1 CHEF ATELIER
2 REPARTITEURS
(Agnès FOURNIER)
(Christophe TSCHAEN)
(Eylem KARAOBA)

Responsable Ordonnancement
(Stéphanie RYON)

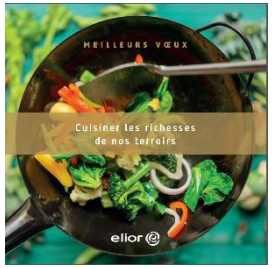
LOGISTIQUE
7 CHAUFFEURS
(Claudia COQUIN)
(Eric VALEMBRAS)
(José ZARATE)
(Cédric DUMAS)
(Jean-Claude DOUAUD)
(Louis RITZ)
(Christophe CALLARD)

CCAS GARGES
1 CHAUFFEUR PAD
(Nathalie VIMEUX)

CCAS GOUSSAINVILLE
1 CHAUFFEUR PAD
(Alain BECHADE)

CCAS ARNOUVILLE
1 CHAUFFEUR PAD
(Rachid SAOUDI)

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.

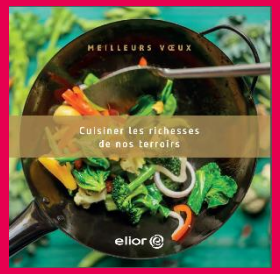
•Le contexte sanitaire lié à la Covid 19 et les protocoles sanitaires en vigueur n'ont pas permis de réaliser de formation sur l'année 2020-2021 (décision du groupe Elior).

–3–
LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. LA MAINTENANCE SUR LES OFFICES

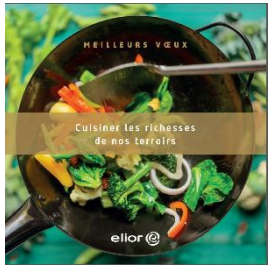
3.2. LES CONTRATS DE SERVICE, MAINTENANCE ET FLUIDES DE LA CUISINE CENTRALE

3.3. LE SUIVI DES INVESTISSEMENTS ET DU RENOUVELLEMENT DES MATÉRIELS



3.1 MAINTENANCE SUR LES OFFICES

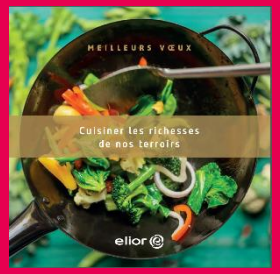
L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS



Nature de la prestation	Nom du prestataire	Montant/an
Contrats de prestations		
Maintenance mobilière (chaud/froid/laverie)	*3C*	*8 450 €*
Nettoyage des hottes	*TECHNIVAP*	*5 182 €*
Produits d'entretiens	*ECOLAB*	*Suivant consomation*
Entretien des bacs à graisses	*VEOLIA*	*Suivant besoin*
Sous traitance		
Recouvrement, encaissement	*SAINT LOUIS RECOUVREMENT*	*Suivant actions engagées*
Linge	*ELIS*	*17 200 €*

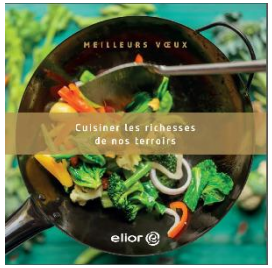
Coût de maintenance mobilière hors contrat (3C)	
Détail par site	*Montant annuel*
ECOLE MARIE CURIE	*69 €*
ECOLE MARIE PAPE-CARPANTIER	*34 €*
ECOLE PRIMAIRE ROGER SALENGRO	*139 €*
ECOLE PRIMAIRE ROLLAND MALVITTE	*446 €*
GS - PERRAULT/PEGUY	*261 €*
RESTAURANT SCOLAIRE FAUCONNIERE	*209 €*
MATERNELLE LOUISE MICHEL	*69 €*
ECOLE MATERNELLE LUCIE AUBRAC	*500 €*
MATERNELLE MAURICE GENEVOIX	*69 €*
ECOLE PAULINE KERGOMARD	*148 €*
RESTAURANT SCOLAIRE CLARET	*727 €*
ECOLE ANNE SYLVESTRE	*448 €*
RESTAURANT MUNICIPAL	*489 €*
CRECHE VICTOR HUGO	*74 €*
ECOLE JEAN DE LA FONTAINE	*45 €*
CRECHE ST BLIN	*268 €*
	3 996 €

Le rapport préventif annuel (3C) 2020-2021 est présenté en ANNEXE 3



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

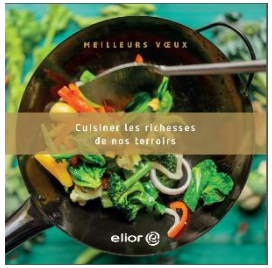
LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR



Nature de la prestation	Nom du prestataire	Montant/an (base contrat ou estimation)
Liste des biens loués	**Total**	**52 469 €**
Véhicules de livraison	*PETIT FORESTIER*	*26 020 €*
Véhicules de service/fonction	*PARCOURS*	*1 433 €*
Traitement des déchets (compacteur)	*VEOLIA*	*5 045 €*
Manutention (transpalette)	*FENWICK*	*1 015 €*
Bureautique/Affrachissement	*RICOH / PARITEL/LA POSTE/EXPRESSO*	*4 760 € / 2 052 € / 1 430 €*
Surveillance des installations	*OCEASOFT/STANLEY*	*1 690 € / 9024€*
Contrats de prestations		
Fluides	**Total**	**54 595 €**
Eau	*VEOLIA*	*voir page 55*
Gaz	*EDF*	*voir page 55*
Electricité	*EDF*	*voir page 55*
Maintenance & Entretien (Couverture des lots techniques : 100%)	**Total**	**99 617 €**
Vérifications périodiques réglementaires	*BUREAU VERITAS*	*3 820 €*
Sécurité incendie	*DESAUTEL*	*3 170 €*
Contrôle Hygiène et analyses bactériologiques	*AGROANALYSES*	*6 550 €*
Maintenance mobilière et installations froides	*3C*	*14 580 €*
Matériel de conditionnement	*GECAM/RESCASET*	*4 940 € / 9 250 €*
Multitechnique (élec.gaz.ecs.discon.adoucis.)	*BRUNET*	*9 085 €*
Traitement d'air, climatisation	*IDF THERMIC*	*4 320 €*
Air comprimé	*ULTRA SERVICE*	*1 327 €*
Appareil de levage	*ACI ELEVATION*	*585 €*
Portes sectionnelles	*ISOLVAR*	*615 €*
Nettoyage des hottes et réseaux	*TECHNIVAP*	*7 540 €*
Entretien des locaux	*KOALA/OXYPHARM*	*14 955 € / 1 260 €*
Espaces verts	*LNI*	*4 560 €*
Traitement des déchets / Pompage et assainissement	*VEOLIA*	*2875 € / 9 045 €*
Produits d'entretiens	*ECOLAB*	*Suivant consomation*
Pest control	*ECOLAB*	*1 140 €*
Sous traitance		
Linge	*ELIS*	*6 488 €*

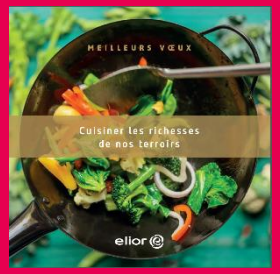
Le rapport préventif annuel 2022-2021 de la cuisine centrale (3C) est présenté en ANNEXE 3bis

CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE



	ELECTRICITE		GAZ		EAU	
Période	*Consommation en KWH*	*Montant facture*	*Consommation en KWH*	*Montant facture*	*consommation en m3*	*Montant facture*
sept.-20	*22 564*	*2 335,82 €*	*16 398*	*797,40 €*	*1 186*	*4 447,82 €*
oct.-20	*37 163*	*3 716,11 €*	*12 613*	*562,30 €*		
nov.-20	*28 363*	*3 345,75 €*	*12 206*	*531,11 €*		
déc.-20	*36 124*	*5 911,56 €*	*9 765*	*378,00 €*		
janv.-21	*32 959*	*5 419,72 €*	*11 980*	*602,99 €*		
févr.-21	*34 801*	*5 909,10 €*	*27 345*	*681,42 €*		
mars-21	*28 759*	*4 853,51 €*	*15 626*	*691,94 €*	*1 267*	*4 760,09 €*
avr.-21	*28 363*	*4 437,10 €*	*9 066*	*439,40 €*		
mai-21	*22 292*	*2 325,86 €*	*10 038*	*532,54 €*		
juin-21	*27 752*	*2 823,57 €*	*9 714*	*465,66 €*		
juil.-21	*25 510*	*2 592,15 €*	*9 390*	*478,93 €*		
août-21	*5 186*	*782,24 €*	*10 038*	*- 5 226,91 €*		
Cumul annuel	**329 836**	**44 452,49 €**	**154 179**	**934,78 €**	**2 453**	**9 207,91 €**

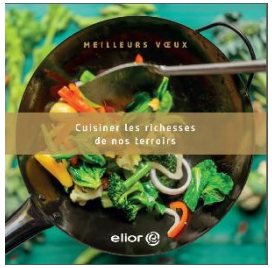
	EVOLUTION ANNUELLE (Conso €)				
	Année 1	*Année 2*	*Année 3*	*Ecart A-1*	*%*
ELECTRICITE	*43 959 €*	*37 954 €*	*44 452 €*	*6 499 €*	*17%*
GAZ	*5 518 €*	*6 235 €*	*935 €*	*- 5 301 €*	*-85%*
EAU	*10 142 €*	*7 904 €*	*9 208 €*	*1 304 €*	*16%*
Cumul	**59 619 €**	**52 093 €**	**54 595 €**	**2 502 €**	**5%**



3.3 LE SUIVI DES INVESTISSEMENTS ET DU RENOUVELLEMENT DES MATÉRIELS

VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements réalisés sur les offices

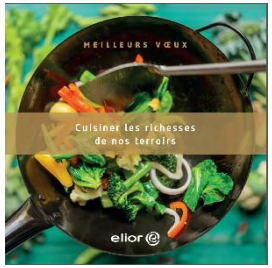


SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DES OFFICES
Modifié par l'avenant 1 du 1er juillet 2021

Renouvellement des équipements par offices			
Nom du restaurant	*Type de matériel*	*Fournisseur*	*Montant (€.ht)*
Crèche Victor Hugo	*Armoire froide négative*	*3C*	*1 665 €*
Salengro	*Etuve*	*TOURNUS*	*2 502 €*
Claret	*Table inox*	*TOURNUS*	*1 075 €*
	Armoire froide négative	*ODIC*	*1 882 €*
	Poubelles	*MANUTANT*	*246 €*
Fontaine	*Armoire*	*TOURNUS*	*1 224 €*
Bloch	*Adoucisseur*	*HOBART*	*685 €*
Peguy	*Adoucisseur*	*HOBART*	*685 €*
	Chariot/Etuve/Casier vestiaire	*TOURNUS/MANUTAN*	*2 697 €*
Coty	*Adoucisseur*	*HOBART*	*685 €*
Malvitte	*Coupe pain électronique*	*ELECTROLUX*	*2 212 €*
S/Total			**15 559 €**
Nouvelle école Marc Bloch	*Dotation intégrale des matériels et équipements de l'office*	*HOBART,3C, RBBK, BLANCO, MAFTERBOURGEAT*	*132 878 €*
TOTAL			**148 437 €**

VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements et travaux réalisés sur la cuisine centrale



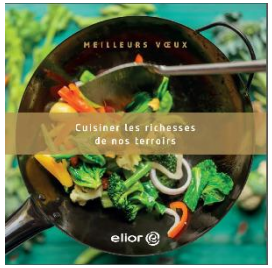
SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE

Renouvellement des équipements			
Poste	*Désignation*	*Fournisseur*	*Montant (€.ht)*
Matériel de conditionnement	*Matrice de scellage*	*RESCASET*	*2 462 €*
Installations électriques	*Remise en conformité ELEC*	*BRUNET*	*7 913 €*
Traitement d'air	*Réfection du Roof Top*	*IDF Thermic*	*3 379 €*
Matériel de cuisson	*Marmite 250l*	*ROSINOX*	*13 691 €*
Matériel divers	*Siphons de sol*	*BRA*	*8 236 €*
Installations frigorifiques	*Evaporateurs*	*3C*	*6 346 €*
	Compresseurs /Régulateurs	*3C*	*9 111 €*
	Circuit centrale froid	*3C*	*7 703 €*
TOTAL			**58 841 €**

SUIVANT PLAN DES TRAVAUX DE SECOND OEUVRE

Travaux de second œuvre			
Nature des travaux	*Localisation*	*Prestataire*	*Montant (€.ht)*
Réfection des sols	*Zone de production*	*4M*	*45 723 €*
Remise en état des cloisons	*Zone de production*	*ISODOOR*	*48 174 €*
Rénovation plafond & mur	*Locaux sociaux/self municipal*	*EF2*	*18 155 €*
Transfert des matériels	*Zone de production*	*3C/MARCHAL*	*8 564 €*
Expertises	*OCP/CSPS/Bureau de contrôle*	*EC-DIRECT*	*11 211 €*
Plomberie	*Zone de production*	*Brunet*	*3 425 €*
TOTAL			**135 251 €**

SUIVI DES INVESTISSEMENTS
DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



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

NOM CONTRAT	DSP GONESSE	DATE DEBUT	01/09/2018
		DUREE	5
N° CDPF	0006270	DATE DE FIN CONTRAT	01/01/1900

SUIVI DES ELEMENTS CONTRACTUELS

CATEGORIES INVEST.			CONTRAT	REEL	ECART
Investissements initiaux au contrat		CC	0	0	0
N° DADI initial :	DA18000196	Satellites	36 703	32 193	4 510
		TOTAL	36 703	32 193	4 510
Investissements de renouvellement		CC	101 667	81 333	20 334
		Satellites	239 878	190 659	49 218
		TOTAL	341 545	271 992	69 552
Investissements complémentaires		CC	180 000	180 000	0
		Satellites	0	2 167	-2 167
		TOTAL	180 000	182 167	-2 167
TOTAL INVESTISSEMENTS			558 248	486 352	71 896

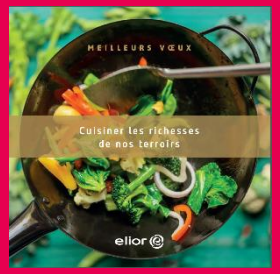
–4–

NOS RÉALISATIONS COMMUNES SUR L'ANNÉE

4.1. LA RÉNOVATION DE LA CUISINE CENTRALE

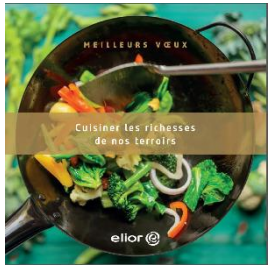
4.2. L'OFFICE DE RESTAURATION DE LA NOUVELLE ÉCOLE MARC BLOCH

4 3. NOS PARTENARIATS SUR L'ANNÉE

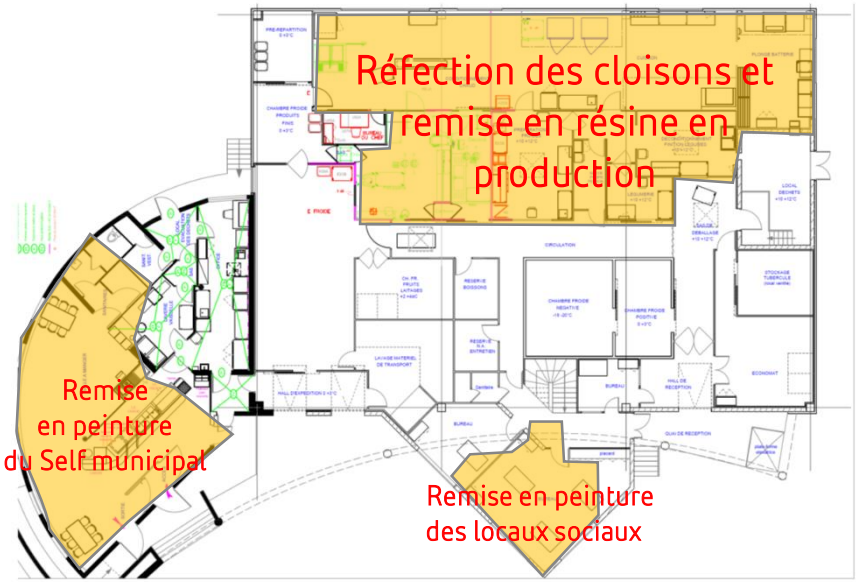


4.1 *LA RENOVATION DE LA CUISINE CENTRALE*

NOS RÉALISATIONS:
LA RÉNOVATION DE LA CUISINE CENTRALE



Dans le cadre du contrat de DSP, la ville a confié à Elior la réalisation de travaux de rénovation de la cuisine centrale (second œuvre) pour un montant de **180 000€.ht** *sur 5 ans*

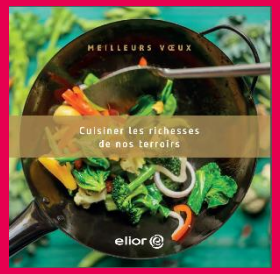


PERIODE DES TRAVAUX : du 05 juillet au 27 août 2021.

Budget des travaux été 2021 :
135 251€

Le choix des fournisseurs a été piloté par la DTL Elior. Une mission d'Organisation Coordination et Pilotage et un CSPS ont veillé au bon déroulement du chantier.

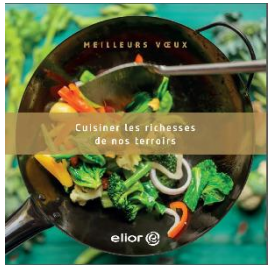
Le projet et les choix techniques ont fait l'objet d'un partage permanent avec la ville



4.2 *L'OFFICE DE RESTAURATION DE LA NOUVELLE ÉCOLE MARC BLOCH*

NOS RÉUSSITES:

UN CONCEPT ET UN OFFICE DE RESTAURATION POUR LA NOUVELLE ECOLE



Nouvelle école Marc Bloch Rentrée 2021

En partenariat permanent avec la ville pour l'élaboration du projet, Elior a réalisé la mise en place des équipements et matériels de l'office et l'installation d'un concept innovant de service en salle « la Récré des Papilles »

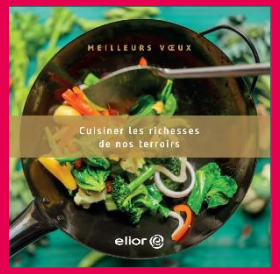
L'étude et l'implantation (maitrise d'œuvre) ont été confiées au bureau d'étude **SC&CO** *partenaire traditionnel d'Elior.*

SC&CO ARCHITECTURE INTÉRIEURE

Montant des dotations:
132 878€

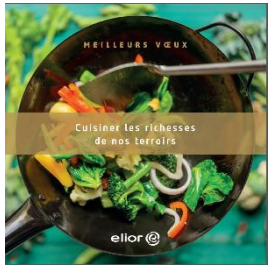
La récré DES PAPILLES
Bien manger pour bien grandir

elior



4.3 NOS PARTENARIATS SUR L'ANNEE

NOS PARTENARIATS SUR L'ANNEE



Livret en cours de réalisation, livraison janvier 2022

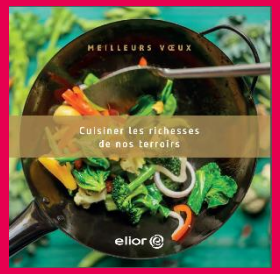
Le livret de nos actions de partenariat 2021-2022 sera présenté en ANNEXE 5

–5–

NOS PROJETS POUR L'ANNÉE 2021-2022

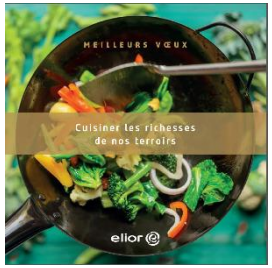
5.1. NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION ET DE FORMATION

5.2. NOS PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM



5.1 *NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION ET DE FORMATION*

NOS PROJETS D'ANIMATION ET D'ATELIERS



Découvrez, c'est nouveau... ANIMATIONS

DRÔLE DE SCIENCE !

AMBASSADEUR ANTI-GASPI

POSITIVE FOOOPRINT PLAN

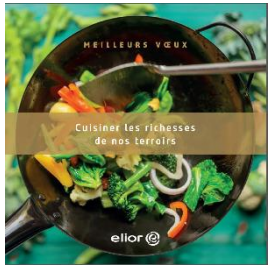
LA FERME DE VILTAIN

vélosmoothie

Worgamic

Le programme des animations 2021-2022 est présenté en ANNEXE 4

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

Hygiène et HACCP site livré par une cuisine centrale

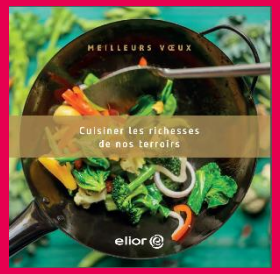
Les objectifs :	Programme pédagogique :
Session par 1 Journée • Savoir appliquer les méthodes de travail préconisées par la réglementation. • Respecter les règles d'hygiène au sein d'une restauration collective. • Maîtriser la traçabilité alimentaire en restauration collective. • Connaître et maîtriser les « points critiques hygiène » spécifiques à la restauration. • …e en place des actions …lace à écarts constatés.	**Réglementation** • Définition. • Différence et évolution des normes réglementaires. **(+Covid 19)** • Les différents textes règlementaires applicables à la restauration collective. **Bases microbiologiques.** • Où sont les microbes ? • Quels sont les paramètres qui les influencent ? **Les allergènes** • La réglementation • Que faire sur le restaurant **Les Toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C)** • Définition, mécanismes, symptômes, conduite à tenir en cas de T.I.A.C. • Principales bactéries pathogènes à l'origine des T.I.A.C. **Les moyens de prévention** • Respect de la conception des locaux. • Respect de l'hygiène du personnel. • Respect des règles de nettoyage et de désinfection. **La gestion des non-conformités** • Mise en place

Mise en valeur des produits et de la prestation

L'accueil de l'enfant

Les écogestes

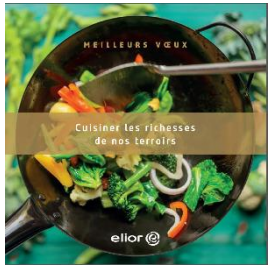
Le programme des formations 2021-2022 est présenté en ANNEXE 4



5.2 *NOS PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM*

PROJET 1:

AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'ECOLE



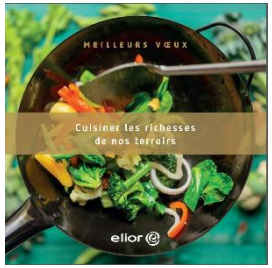
Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine by Elior.
En prolongement de la démarche 2020-2021 avec le Sigidur
Période: 2022

Les Enjeux:
La loi Egalim impose la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.*
La réduction du gaspillage alimentaire est un levier de réduction des coûts dans un contexte d'augmentation importante du coût des denrées liée à l'évolution du taux d'alimentation durable prévue par Egalim.

La Méthode:
1)Auditer toute la chaine de valeur (Cuisine/Offices) pour identifier les sources du gaspillage.
2)Mesurer sur 2 offices pilotes le gaspillage effectif (pesée initiale) en associant les enfants à la démarche (animation pédagogique)
2)Analyser et définir un plan d'actions à proposer à la ville.
3)Communiquer et animer (animations Elior) pour sensibiliser et associer tous les acteurs de la restauration, en particulier les enfants.
4)Mettre en œuvre les actions sélectionnées et réaliser une nouvelle pesée.
6)Faire le bilan des actions menées et des résultats obtenus.
5)Valider la mise œuvre d'actions durables à déployer sur l'ensemble des restaurants scolaires

Objectif:
Réduire de 20% le gaspillage alimentaire constaté dans les restaurants scolaires

PROJET 2 :
ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM SUR LES CONTENANTS



Projet d'accompagnement dans le diagnostic préalable au déploiement potentiel des bacs inox by Elior.
Période : 2022(2023)

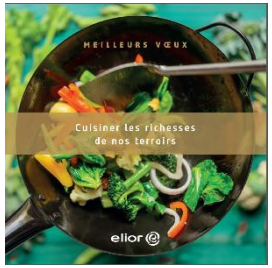
Les Enjeux:
La loi Egalim impose au 1er janvier 2025 l'abandon du plastique dans le conditionnement des repas scolaires.
A ce jour, le seul matériau en phase avec les critères de durabilité et d'inaltérabilité de la loi est l'inox.
Le bac inox respecte pleinement les exigences sanitaires et environnementales, mais modifie les conditions de travaille 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:
Les services experts Elior ont élaboré une check-list des éléments matériels, process et moyen de prévention permettant de dresser un état des lieux dans les offices et d'identifier les évolutions nécessaires.
Un diagnostic par école pourra être réalisé à la demande de la ville par votre référent habituel (RSC).
Une synthèse détaillée sera adressée à la ville, présentant les axes d'amélioration possibles et des propositions d'aménagements chiffrés.
Un guide d'accompagnement a également été réalisé pour faciliter le passage au bac inox pour les équipes des offices et préserver la sécurité au travail.

Objectif:
Permettre à la ville d'avoir une perspective claire et chiffrée de la transition imposée par
La loi Egalim à l'horizon 2025

PROJET 3 :

ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM SUR L'ALIMENTATION DURABLE



Projet d'analyse de l'impact économique de l'augmentation du taux d'alimentation durable (Egalim).
Déploiement : 2022

Les Enjeux:

La loi Egalim impose à partir du 1er janvier 2022, une évolution des cahiers des charges alimentaires pour les nouveaux marchés de restauration scolaire avec une augmentation à hauteur de 50% du taux d'alimentation durable.
L'impact économique est très important, dans un contexte le coût des denrées est déjà en forte hausse sur le 3ème trimestre 2021 (5 à 10% selon les familles de produits)
Le prix du repas sera impacté fortement, le coût des denrées représentant de 55 à 60% du prix (ht).

La Méthode:

Elior a mis en place un outil permettant d'établir le taux d'alimentation durable des prestations en place par familles de produits et pour tous les SIQO (signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine).

Elior propose d'analyser les écarts entre les exigences Egalim et celles du marché actuel, et, établir des propositions d'amélioration de la prestation conformes aux attentes de la ville en réduisant de l'impact financier.

Objectif:

S'appuyer sur bonne une connaissance des prestations actuelles de la ville et l'expertise des services supports Elior pour limiter l'impact budgétaire de la transition Egalim.

–6–
LES ANNEXES

ANNEXE 1 : EXTRACTIONS COMPTABLES SAP

ANNEXE 2: CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE 2020-2021

ANNEXE 3 : RAPPORT PREVENTIF ANNUEL DES OFFICES

ANNEXE 3BIS RAPPORT PREVENTIF ANNUEL DE LA CUISINE CENTRALE

ANNEXE 4 : PROGRAMME DES ANIMATIONS 2021-2022

ANNEXE 5 : LIVRET DE NOS PARTENARIATS SUR L'ANNEE

MERCI DE VOTRE ATTENTION