



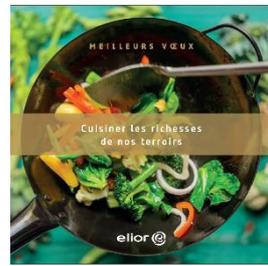
RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de GONESSE

Année 2021 - 2022



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 maintenance et les fluides de la cuisine centrale
 - 3.3. Le suivi des investissements et du renouvellement des matériels

- P-64** **4. NOS REALISATIONS COMMUNES SUR L'ANNEE**
 - 4.1. L'office de restauration de la nouvelle école Marc Bloch
 - 4.2. Nos partenariats sur l'année

- P-69** **5. 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

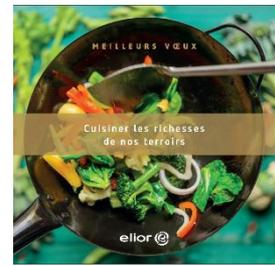
- P-77** **6. LES ANNEXES**

—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 2021-2022**.

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

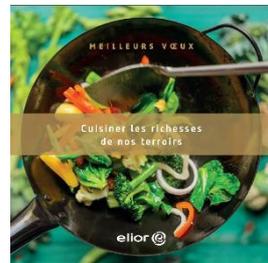
Les articles L3131-5 et R3131-2 à- 4 du code de la commande publique rappellent que le concessionnaire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité concédante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et 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.

–1–

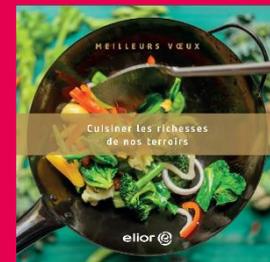
LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 FREQUENTATION & ACTIVITE ECONOMIQUE

1.2 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

1.3 L'ACTIVITE POUR LES TIERS

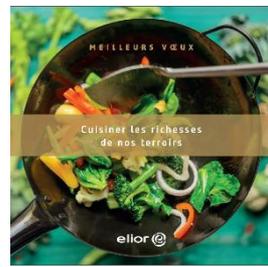
elior 



1.1. FRÉQUENTATION ET ACTIVITE ECONOMIQUE



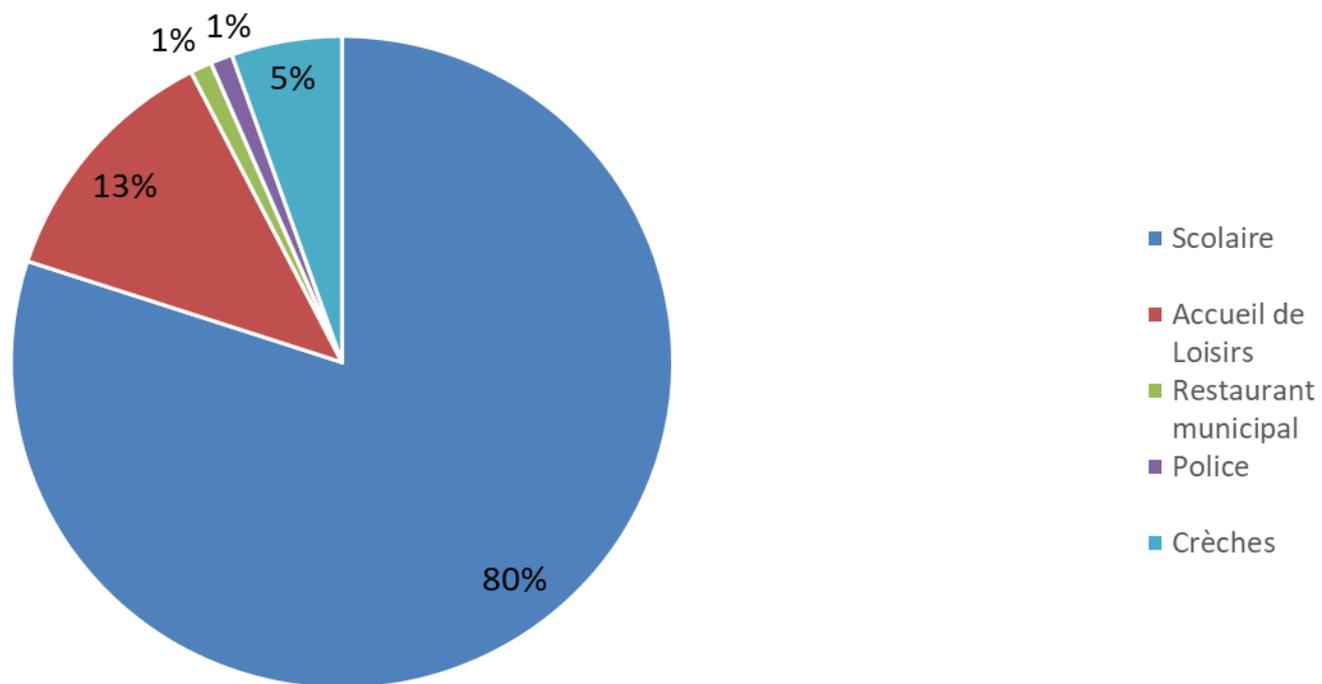
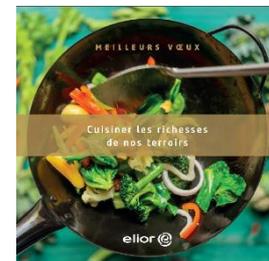
REPAS SERVIS PAR CATÉGORIES DE CONVIVES ET PRESTATIONS



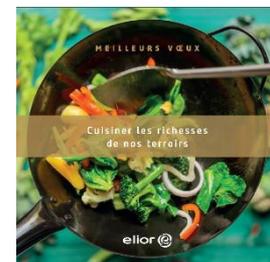
	Base Contractuelle	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Evolution (%)			
						vs A-1	vs A-2	vs A-3	vs BC
Scolaire	256 360	255 345	183 256	218 046	233 734	7,2%	27,5%	-8,5%	5,3%
Accueil de Loisirs		18 973	17 814	17 660	36 329	105,7%	103,9%	91,5%	
Restaurant municipal	5 670	5 712	4 153	2 927	3 082	5,3%	-25,8%	-46,0%	-18,0%
Police	1 930	2 036	2 112	2 395	3 153	31,6%	49,3%	54,9%	
Crêches	11 040	13 736	12 012	16 118	15 794	-2,0%	31,5%	15,0%	43,1%
Goûters		119 675	94 582	123 430	110 773	-10,3%	17,1%	-7,4%	
Total Repas	275 000	295 802	219 347	257 146	292 092	13,6%	33,2%	-1,3%	6,2%

- La fréquentation sur l'année a connu un rebond de 13,5 % par rapport à l'année dernière, et se rapproche de la 1^{ère} année du marché.
- L'activité 21-22 a eu un rebond d'effectif lié à la maîtrise de la pandémie, du retour des enfants à l'école avec moins de fermeture de classe.
- Le self municipal, n'a pas retrouvé son niveau de fréquentation avant Covid.
- La fréquentation remonte de 6,2 % par rapport à la base contractuelle (Clause de variation +/- 10%)

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION



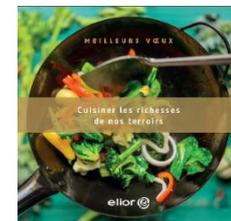
PRIX DE VENTE APPLICABLES AU 1^{ER} SEPTEMBRE 2021



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
Repas & Collation Crèches				
Repas & collation 6-9 mois	4,731	4,859	4,903	4,971
Repas & collation 9-12 mois	4,811	4,941	4,986	5,055
Repas & collation 12-18 mois	4,940	5,073	5,119	5,191
Repas & collation +18 mois	4,936	5,070	5,115	5,187
Repas adultes encadrants	5,555	5,705	5,756	5,837
Restauration scolaire				
Maternelles	5,752	5,907	5,961	6,044
Primaires	6,112	6,277	6,334	6,422
Adultes Encadrants	6,914	7,101	7,165	7,265
Centres de loisirs				
Maternelles	5,752	5,907	5,961	6,044
Primaires	6,112	6,277	6,334	6,422
Adultes Encadrants	6,914	7,101	7,165	7,265
PQN Maternelles	5,752	5,907	5,961	6,044
PQN Primaires	6,112	6,277	6,334	6,422
Adultes				
Restaurant municipal	6,272	6,442	6,500	6,591
Police municipale	6,075	6,239	6,295	6,383
Goûters				
Maternelles	0,650	0,668	0,674	0,683
Primaires	0,650	0,668	0,674	0,683

Taux de révision
annuel des prix au
1^{er} septembre 2021:
1,414%

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE



VILLE DE GONESSE
COMpte D'EXPLOITATION
DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION
DU 1er SEPTEMBRE 2021 AU 31 AOÛT 2022

CA différent du CA de la compensation car intégrant la facturation des pompiers et des prestations annexes.

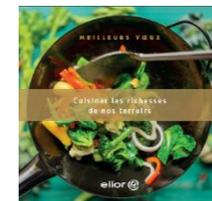
POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020*	2020 / 2021*	2021 / 2022
NB. COUVERTS PRINCIPAUX	295 802	219 347	257 146	292 092
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 858 969	1 421 486	1 688 703	1 926 754
MATIERES PREMIERES	-600 456	-462 837	-553 386	-654 436
/CVT	-2,03	-2,11	-2,15	-2,24
%MP nette	-32,3%	-32,6%	-32,8%	-34,0%
MAIN D'OEUVRE	-529 801	-423 227	-468 803	-554 829
/CVT	-1,79	-1,93	-1,82	-1,90
%MO	-28,5%	-29,8%	-27,8%	-28,8%
FRAIS GENERAUX	-411 020	-360 265	-404 994	-549 789
/CVT	-1,39	-1,64	-1,57	-1,88
%FG	-22,1%	-25,3%	-24,0%	-28,5%
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	-210 440	-487 906
/CVT	-1,01	-2,16	-0,82	-1,67
%DIV	-16,0%	-33,4%	-12,5%	-25,3%
FRAIS DE STRUCTURE	-174 210	-137 190	-169 527	-193 708
/CVT	-0,59	-0,63	-0,66	-0,66
%F_STR	-9,4%	-9,7%	-10,0%	-10,1%
RESULTAT D'EXPLOITATION	-154 419	-436 660	-118 447	-513 914
/CVT	-0,52	-1,99	-0,46	-1,76
%RES	-8,3%	-30,7%	-7,0%	-26,7%

* 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.

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

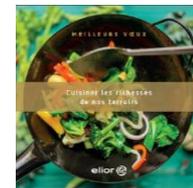
DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX



POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020*	2020 / 2021*	2021 / 2022
ELECTRICITE	-8 916	-10 251	-10 994	-13 580
EAU	-2 458	-2 741	-680	-2 318
GAZ / MAZOUT	-2 842	-8 228	-585	-2 753
CARBURANTS	-6 142	-5 853	-2 585	-6 968
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-25 450	-23 076	-27 463	-33 055
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-24 481	-21 846	-24 044	-44 168
VERRERIE VAISSELLE	-3 070	-5 761	-1 235	-4 266
CONSO. A USAGE UNIQUE	-89 778	-67 763	-70 362	-111 591
LINGE ET UNIFORMES	-23 095	-19 350	-23 688	-27 770
SOUS TRAITANCE ET LABO	-3 325	-2 015	-5 153	-5 428
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	0	0	0	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-6 913	-5 965	-5 042	-4 541
FRAIS DE RECRUTEMENT	0	0	0	-1 686
COUTS LIES A LA FORMATION	-156	-63	-1 494	-7 798
COUTS LOCAUX	-5 117	-14 369	-11 989	-19 662
COUTS MATERIELS	-103 112	-72 099	-120 256	-138 846
PUBLICITE	0	0	0	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-69	-53	-70	-52
DECORATION / SONORISATION	0	0	0	-520
ANIMATION COMMERCIALE	-5 766	-3 170	-2 209	-8 328
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-982	0	-389	-1 323
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-1 222	-1 288	-1 470	-500
AUTRES HONORAIRES	-9 926	-10 512	-10 715	-7 271
REDEVANCE DE MARQUES	0	0	0	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-40 879	-37 864	-36 135	-30 104
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-4 239	-2 675	-4 776	-7 759
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-5 268	-4 869	-3 256	-4 694
DOCUMENTATION	0	0	-49	0
TEL / FAX	-5 414	-4 961	-5 194	-4 527
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-807	-1 009	-786	-757
ASSURANCES	-2 087	-1 600	-7 879	-4 205
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0	0	0	0
SYSTÈME INFORMATION	-10 481	-17 457	-9 682	-35 848
CVAE	-13 639	-10 262	-11 968	-13 998
TAXE FONCIERE	0	0	0	0
ORGANIC	-2 910	-2 189	-2 553	-2 986
AUTRES IMPOTS ET TAXES	-78	-575	-92	-86
CFE	-2 400	-2 400	-2 200	-2 400
FRAIS GENERAUX	-411 020	-360 265	-404 994	-549 789

COMPTE D'EXPLOITATION

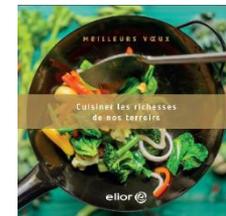
DÉTAIL DES FRAIS DIVERS ET FRAIS DE STRUCTURE



POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020*	2020 / 2021*	2021 / 2022
REDEVANCES AFFERMAGE	-158 335	-154 044	-155 475	-156 832
REDEVANCES DE CONCESSION	-6 700	-20 000	-20 000	-20 000
REDEVANCES PARTENAIRES	0	0	0	0
LOYERS ET CHARGES	0	0	0	0
LOCATION FINANCIERE	0	0	0	0
AMORTISSEMENTS	-21 241	-21 986	-20 945	-27 399
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-20 522	-25 711	-44 015	-160 652
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0	0	0	0
PROVISIONS DE RENOUELEMENT	46 825	-49 955	-70 309	-15 794
AMORTISSEMENTS FIN DE CONCESSI_CO0017	3 751	3 752	1 233	0
AMORT. EXCEPTIONNELS/VALEURS R_CO0018	0	0	0	0
QUOTE PART SUBVENTION_CO0019	0	0	0	0
CREANCES DOUTEUSES_AP0001	-106 097	-57 791	85 252	-136 295
CREANCES DOUTEUSES ANALYTIQUES_AP0002	-83	0	0	83
PERTES SUR CREANCES_AP0010	-31 233	-96 366	-49 782	-18 148
CREANCES DOUTEUSES	-137 412	-154 157	35 470	-154 361
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0	-29 702	-1 350	0
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	-4 125	-900	-7 092	-8 529
PDTs ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	0	-22 360	72 849	55 661
REGUL. FREQUENTATION EX. ANTER_AP0006	0	598	-6	0
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	-141	-164	-799	0
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	-210 440	-487 906
/CVT	-1,01	-2,16	-0,82	-1,67
%DIV	-16,0%	-33,4%	-12,5%	-25,3%
FRAIS DE STRUCTURE	-174 210	-137 190	-169 527	-193 708
/CVT	-0,59	-0,63	-0,66	-0,66
%F_STR	-9,4%	-9,7%	-10,0%	-10,1%

CLES DE REPARTITION

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



RAPPEL

Clés de répartition Année 1/ Année 2/ Année 3

⇒ 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 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

⇒ EXERCICE 2019-2020 :

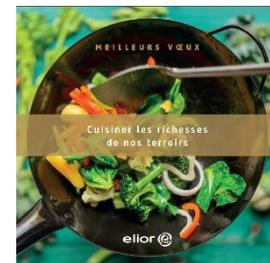
Règle de Répartition	Clé	TOTAL	
Voir éq. CVT trame info	23,3%	-94 041	PROD
% du CA	31,3%	-64 173	ADM
Voir effectifs trame info	22,2%	-75 741	LOG
Voir éq. CVT trame info	23,3%	-80 637	FLUX
Voir éq. CVT trame info	23,3%	-38 517	CONDI
100%	100,0%	-70 119	DSP

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	

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 :

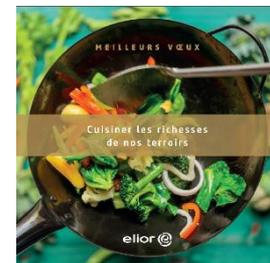
un compte annuel de résultat relatif à l'exploitation de la délégation avec les données de l'année en cours et de l'année précédente, l'imputation des charges directes et des charges indirectes à travers une clé de répartition dont les modalités de calcul sont explicitées ;

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%).

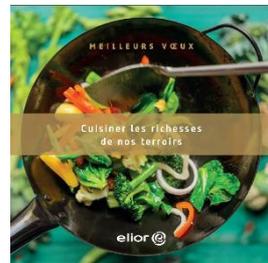
Main d'œuvre directe (MO) : coûts de la main d'œuvre directe de distribution des repas dans les écoles, de supervision par le responsable services clients et du personnel chargé du suivi des encaissements.

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

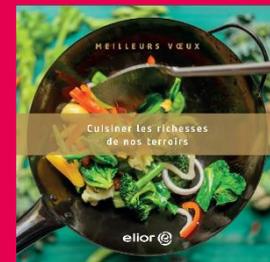


Explications sur le calcul économique du coût des investissements

La politique de financement des biens : Elios 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.

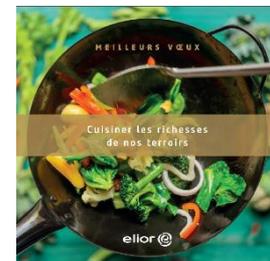
Compte tenu de l'étalement des mises en place de matériel qui génère une montée en puissance des amortissements, nous comptabilisons une provision de renouvellement pour ne pas générer d'écart entre la quote-part de notre bordereau de prix relative aux biens mis en place et les charges d'investissements.



1.2. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE



REPAS SERVIS AVEC ENCAISSEMENT AUPRÈS DES USAGERS



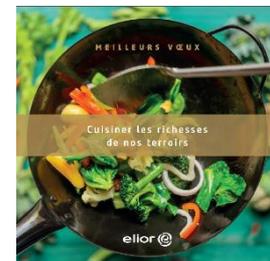
Catégories de convives	Nombre de repas servis				Repas facturés aux familles par Bon'App				Part des repas encaissés en %			
	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020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



Ecarts repas servis/repas facturés:

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

LA COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX

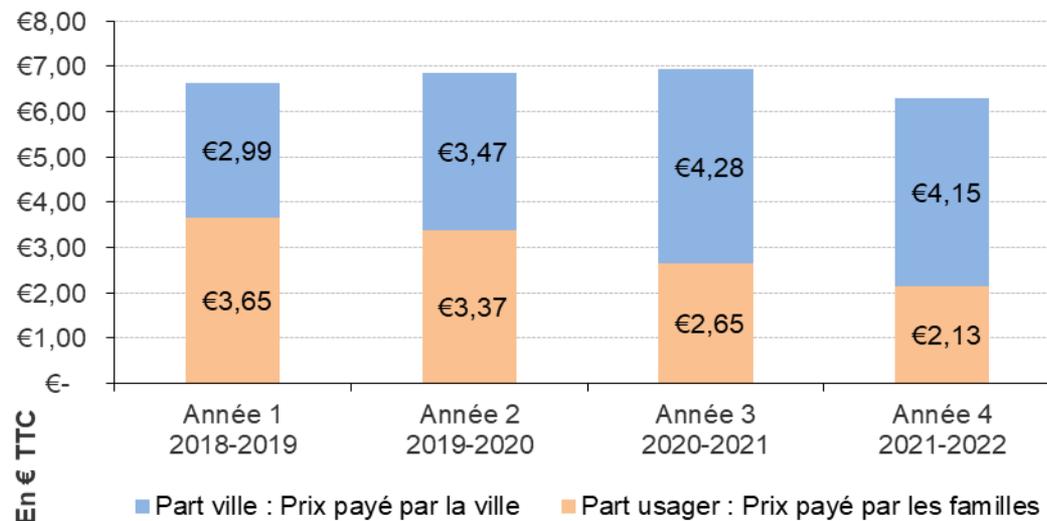


	Compensation annuelle des tarifs sociaux			
	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Année 3 2020-2021	Année 4 2021-2022
Total des repas compensables	295 802	219 347	257 146	292 092
Facturation auprès des familles	1 079 888 €	739 689 €	680 577 €	623 145 €
Facturation auprès de la ville	883 098 €	761 183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

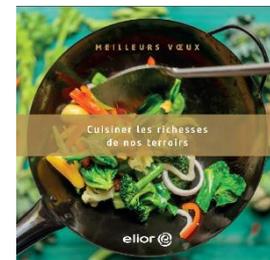
(Valeurs en €.ttc)

La part de la ville a baissé de:
3%

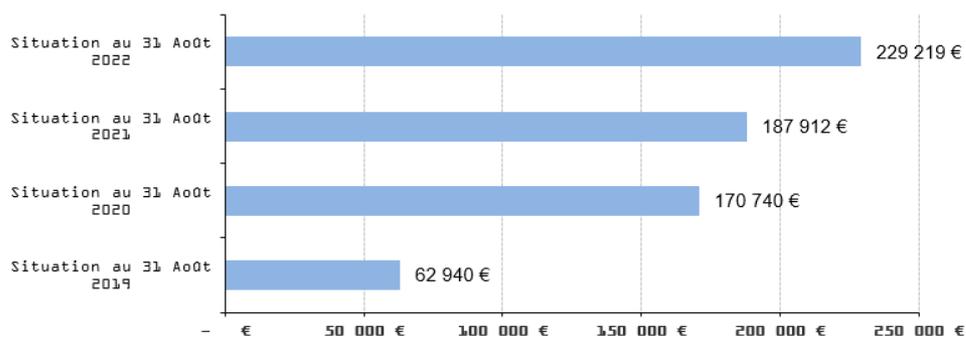
La calcul de la compensation
2021-2022 est présenté en
ANNEXE 2



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%

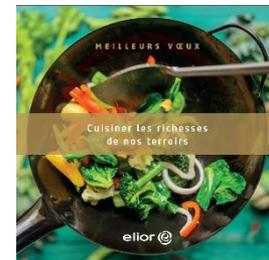


Détail des aides financières attribuée aux familles par le CCAS

Sept/Nov 2021 = 6130,80 €
 Déc.2021 = 1494,60 €
 Janv./Mars 2022 = 4688,30 €
 Avril/Juillet 2022 = 4514,80 €

Total : 16828,5 €

IMPAYÉS PAR LES FAMILLES DEPUIS LE DEBUT DU CONTRAT



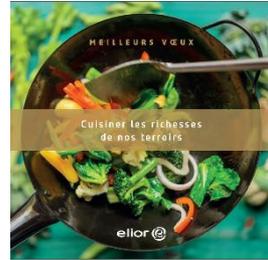
	Nombre de famille en impayés
Recouvrement Judiciaire	38
Recouvrement amiable	944
1ère relance	150
2ème relance	29
Non échu	1151
TOTAL	2312

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 RECOUVREMENT



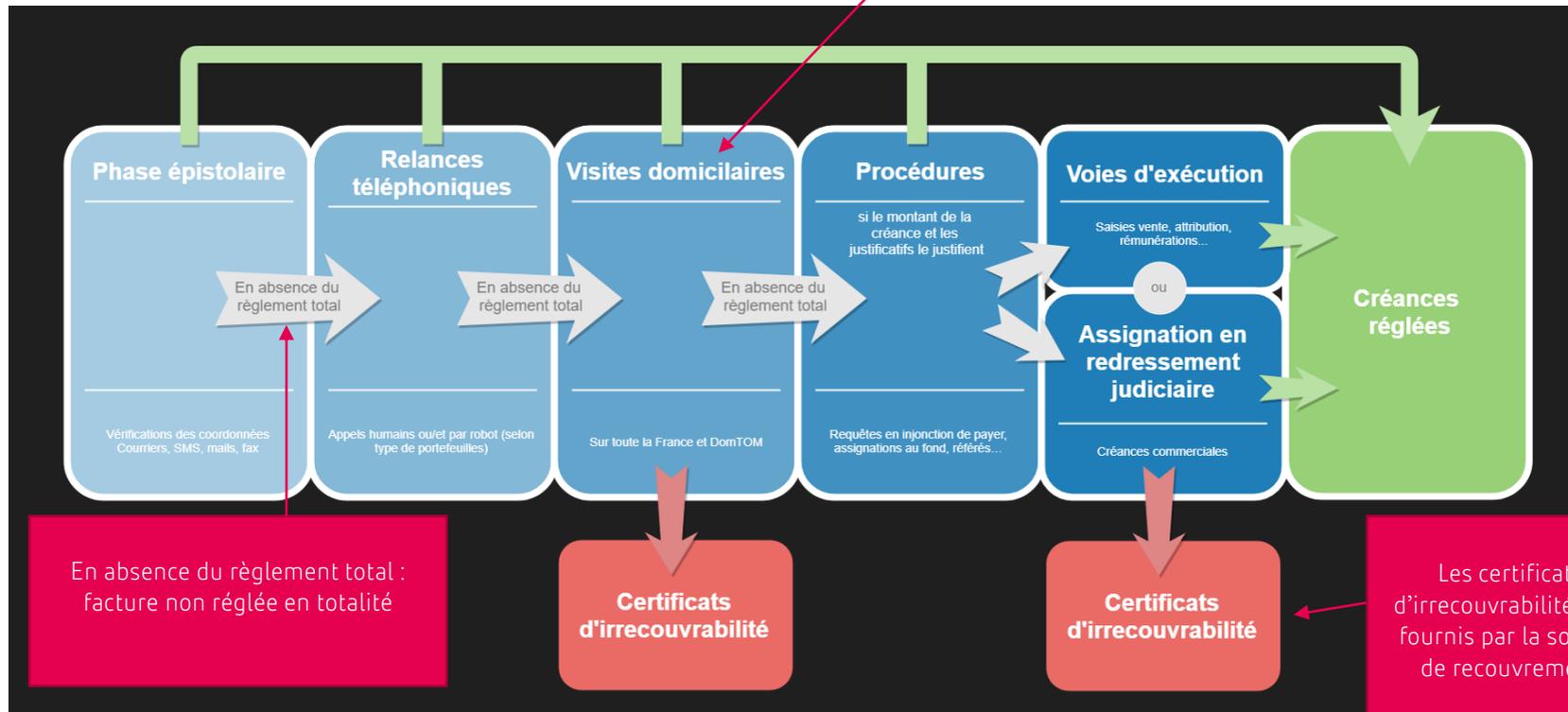
Emission de la facture = niveau d'impayé 0

Après 18 jours sans règlement = niveau 1

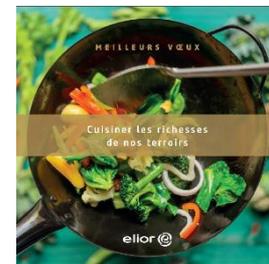
30 jours plus tard sans règlement = niveau 2
Envoi d'un avis de relance

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

Les visites domiciliaires sont effectuées par notre prestataire

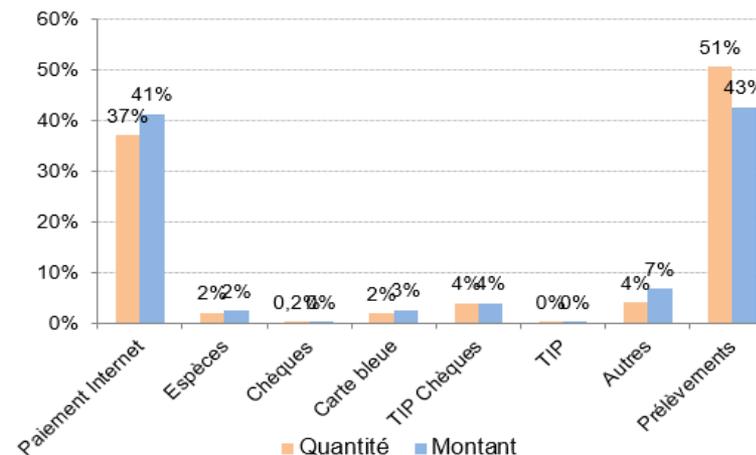


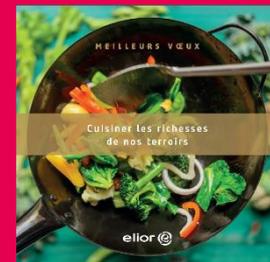
LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT



Modes de paiement	Année 4 2021-2022			
	Quantité	Répartition en %	Montant	Répartition en %
Paiement Internet	4827	37%	248 134 €	41%
Espèces	262	2%	14 323 €	2%
Chèques	27	0,2%	1 781 €	0%
Carte bleue	252	2%	15 501 €	3%
TIP Chèques	514	4%	23 159 €	4%
TIP	17	0%	911 €	0%
Autres	535	4%	40 620 €	7%
Prélèvements	6586	51%	255 572 €	43%

Le prélèvement reste le mode de paiement préféré des familles Gonessiennes

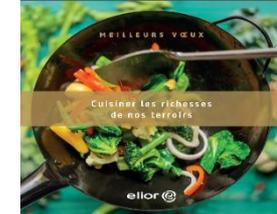




1.3. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS



REPAS PRODUITS POUR LES TIERS



CONTRATS	Nombre de repas facturés												TOTAL ANNEE 2021/2022
	1er Trimestre			2ème Trimestre			3ème Trimestre			4ème Trimestre			
	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	
Ville de Goussainville	41 331	35 279	34 282	28 117	32 170	30 291	40 146	32 100	33 786	39 277	14 473	8 577	369 829
Ville des Lilas	32 073	23 072	23 541	16 847	22 834	20 271	25 102	21 495	22 786	29 695	10 257	5 292	253 265
Ville de Fontenay en Parisis	3 359	3 030	2 836	2 261	2 597	2 648	3 447	2 851	2 884	3 311	1 697	459	31 380
CCAS Garges les Gonesse	483	555	500										1 538
CCAS Tremblay en France	1 034	1 194	1 158										3 386
Ecole Bilingue Sainte Croix de Varak	1 275	975	975	750	1 275	825	1 125	900	900	1 125	0	0	10 125
Ecole ND Sacré Cœur Senlis					8 342	3 913	6 620	3 902	7 593	7 298	1 287	0	38 955
Longueil Annel					1 946	1 027	2 422	1 250	2 185	2 354	504	0	11 688
Divers Repas Livrés	78	76	76	66	163	316	84	45	150	217	86	0	1 357
TOTAL PAR MOIS	79 633	64 181	63 368	48 041	69 327	59 291	78 946	62 543	70 284	83 277	28 304	14 328	721 523

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

Evolution en nombre de repas vs A-1:
+ 191 224 repas
(+ 36 %)

–2–

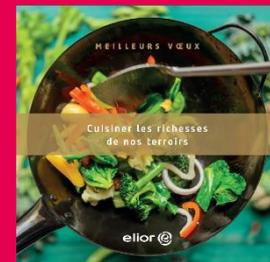
LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

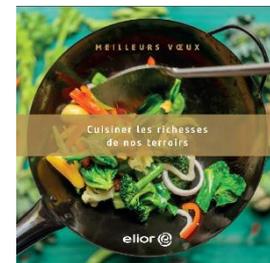
elior 



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

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

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

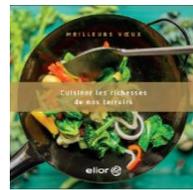
...Améliore les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité

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

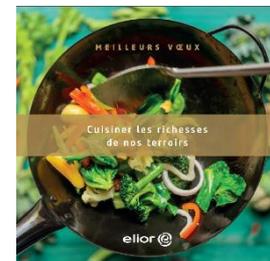
Calcul par fréquence d'apparition



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%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		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%	0%	N/A	60%
		Vinaigrette 100% maison	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Salade composée 80% maison	0%	0%	100%	100%	100%	N/A	60%
		Sandwich fabrication 100% "maison"	N/A	N/A	N/A	N/A	0%	100%	N/A
	Objectif: 1/mois minimum & suivants saison								
	Fréquence d'apparition pâtisseries "maison"	2 pâtisseries fraîches /15 jours dont 1 pâtisserie "maison"	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
	Objectif 100%								
Critères qualitatifs	Respect des critères qualitatifs 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", hors steak haché bio)							
		Viande de porc VPF Jambon de paris Label rouge	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche)							
		Viande de volaille label rouge	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche, hors volaille bio)							
		Agneau français RAV	100%	100%	100%	100%	100%	N/A	100%
		Objectif 100% (gamme : viande fraîche)							
		Œuf dur et omelette BIO	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

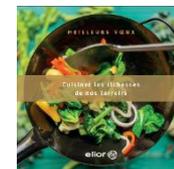


INDICATEURS	MESURE	Eléments contractuels	Septembre Octobre	Novembre Décembre	Janvier Février	Mars Avril	Mai Juin	Juillet Aout	TOTAL
Produits biologiques 	Fréquence d'apparition	% de produits issus de l'agriculture biologique	32%	30%	29%	35%	33%	N/A	32%
		Objectif 24%							
Approvisionnement local 	Fréquence d'apparition	% de produits en approvisionnement local	27%	26%	24%	24%	25%	N/A	25%
		Objectif 18%							
Produits labellisés 	Fréquence d'apparition	% de produits porteur des labels MSC AOP AOP IGP Label rouge	12%	13%	15%	15%	11%	N/A	13%
		Objectif 8%							
Alimentation durable 	% de produits AD dans les menus: Objectif 50%		71%	69%	68%	74%	69%		70%

TAUX D'ALIMENTATION DURABLE



Calcul suivant Loi EGALIM (en valeur d'achats)



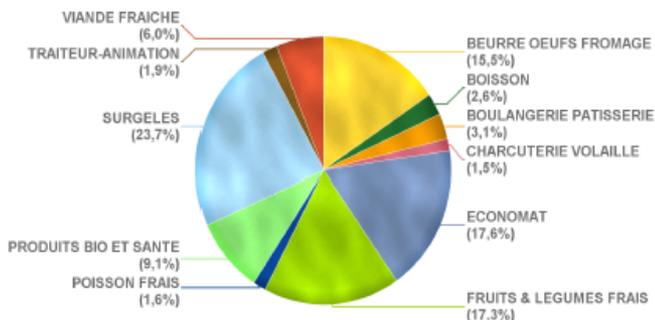
Achats resp. Alim Valeur - De 09/2021 à 08/2022

Périmètre : NG4 ENSEIGNEMENT SANTE OPERATIONS / NG5 DO ENS FRANCE CC / NG6 DR ENS CC IDF NORD EST / NG7 CC GONESSE / NG8 CC GONESSE / CDPF DSP GONESSE

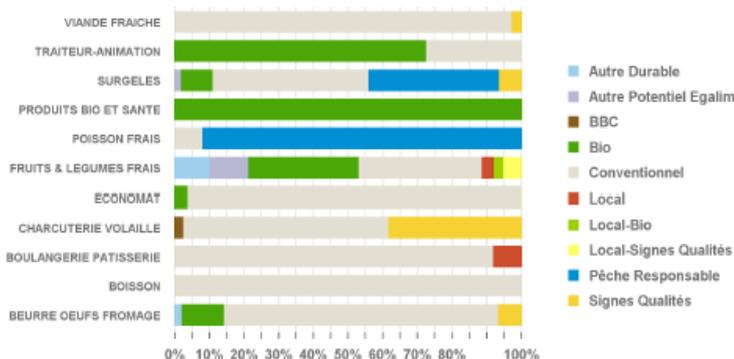
006270 - DSP GONESSE : VILLE DE GONESSE

(A50062A - DO ENS FRANCE CC > A60614A - DR ENS CC IDF NORD EST > A70605A - CC GONESSE > A80843A - CC GONESSE)

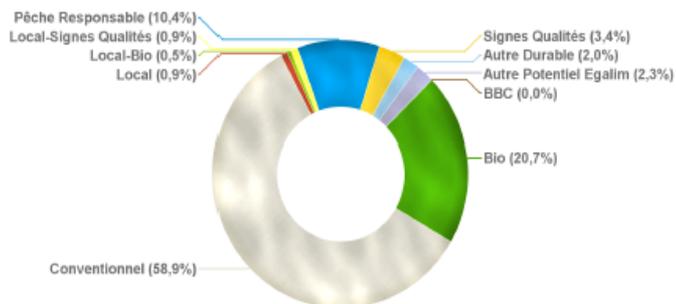
Familles alimentaires (valeur)



Achats alimentaires responsables par famille - En valeur



Achats alimentaires responsables - En valeur

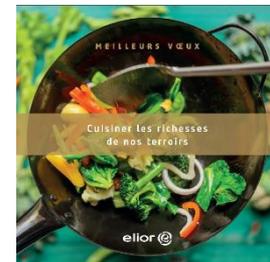


Famille	LocBio	Bio	Loc SQ	S.Qual	BBC	Pêch.R	Equit.	A.PE	A.Dur	Local	Conv.
VIANDE FRAICHE				3,1%							96,9%
TRAITEUR-ANIMATION		72,3%									27,7%
SURGELES		9,2%		6,6%		37,7%			1,6%		44,9%
PRODUITS BIO ET SANTE		100,0%									
POISSON FRAIS						92,2%					7,8%
FRUITS & LEGUMES FRAIS	2,7%	31,8%	5,3%	0,1%				11,2%	9,9%	3,5%	35,5%
ECONOMAT		3,6%	0,1%								96,4%
CHARCUTERIE VOLAILLE				38,6%	2,3%						59,2%
BOULANGERIE PATISSERIE										8,3%	91,7%
BOISSON											100,0%
BEURRE OEUF FROMAGE		12,3%		6,3%					1,8%		79,1%
TOTAL alimentaire	0,5%	20,7%	0,9%	3,4%	0,0%	10,4%		2,3%	2,0%	0,9%	58,9%

	Local	Bio	Egalim strict	Egalim by Elior	Durable	Durable hors Bio	Responsable
% sur valeur alim totale	1,3%	21,1%	25,5%	38,3%	40,3%	19,1%	41,1%
Valeur	6 042	96 433	116 300	174 596	183 672	87 239	187 609

➤ 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

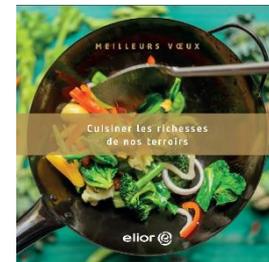
NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



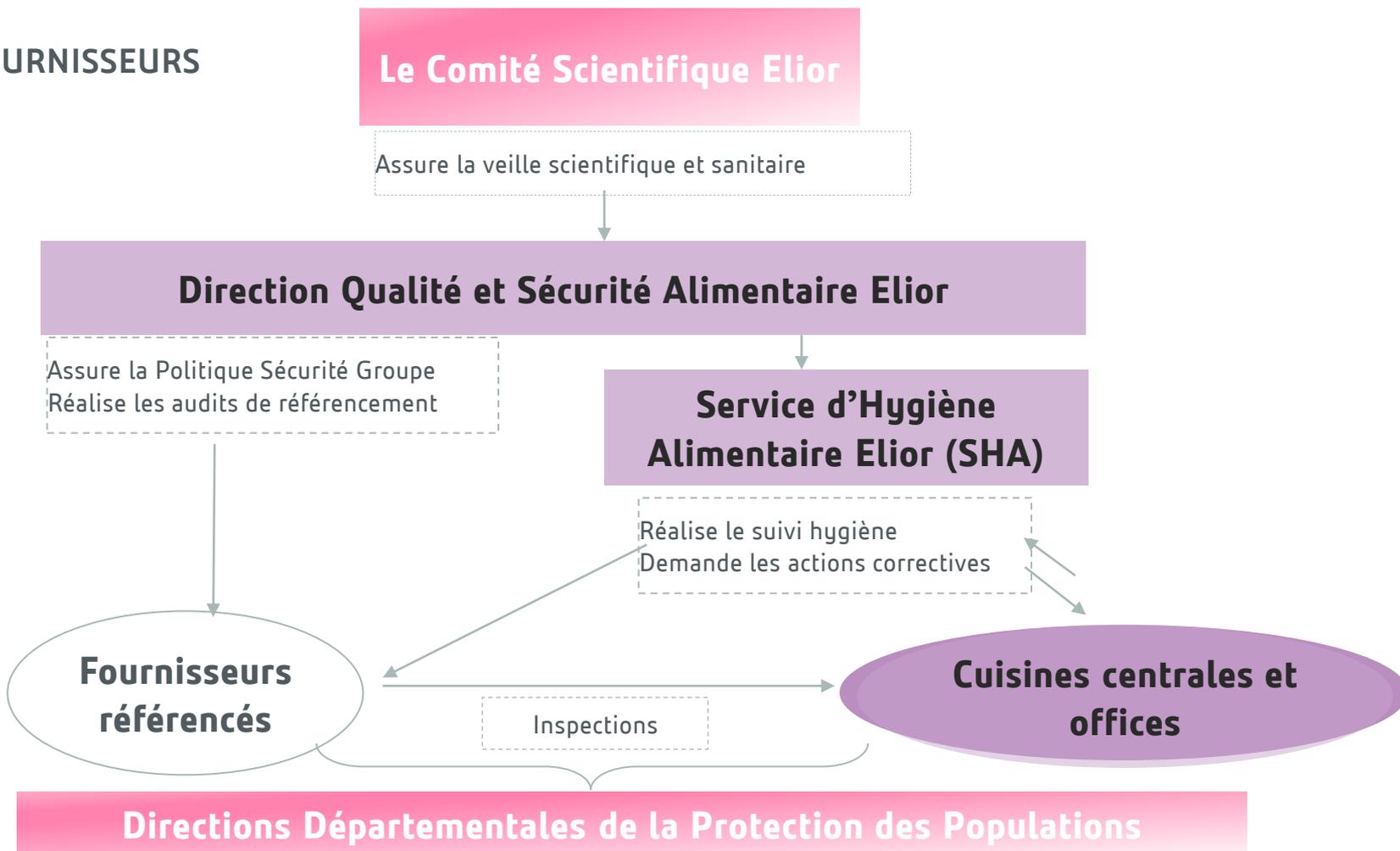
La politique Hygiène et Sécurité Alimentaire

- > 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

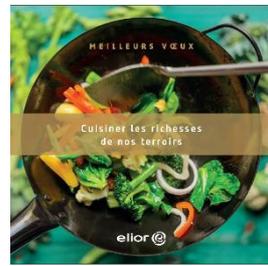
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



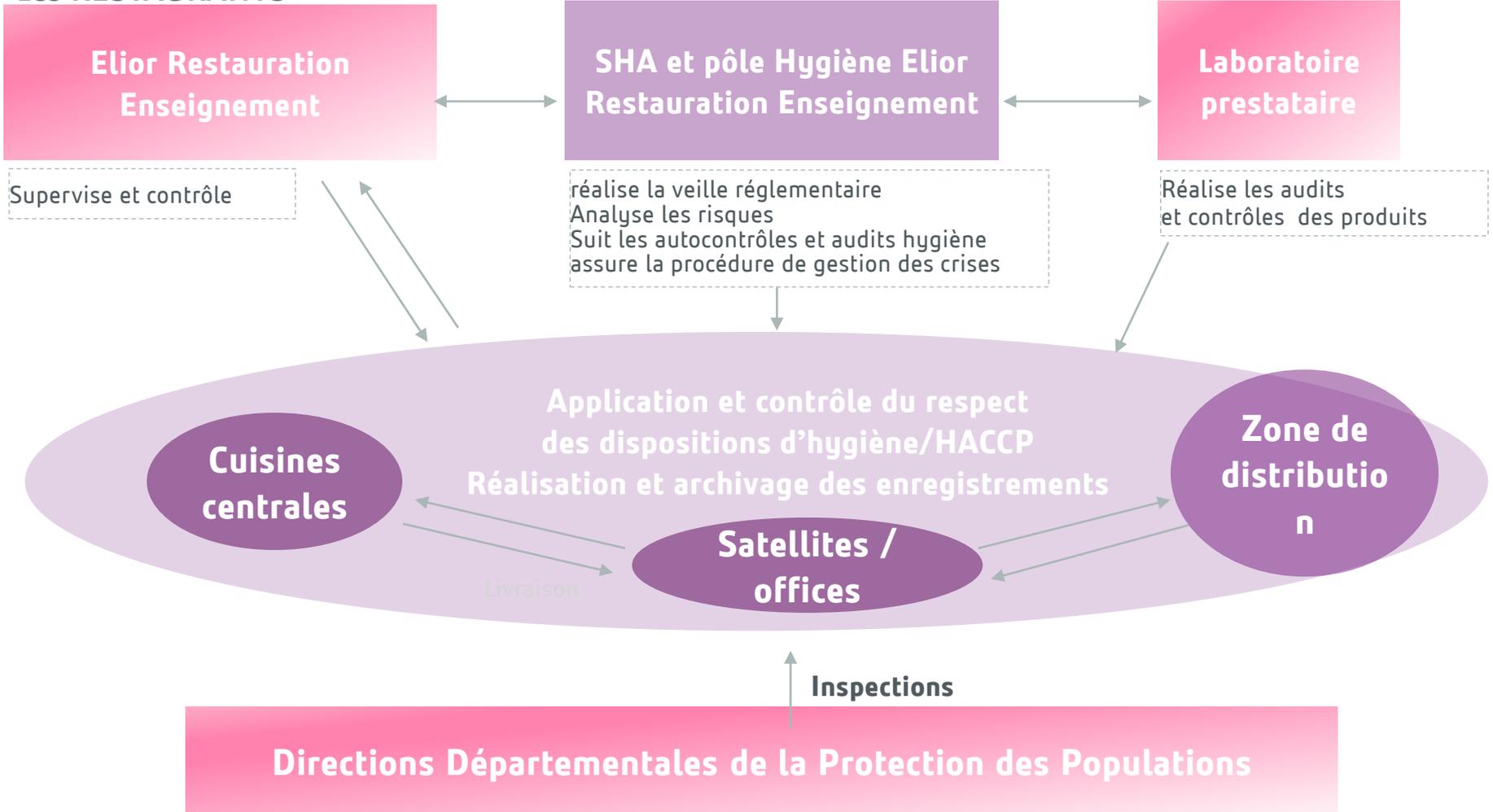
Les FOURNISSEURS



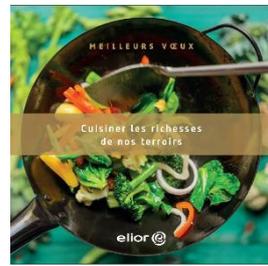
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

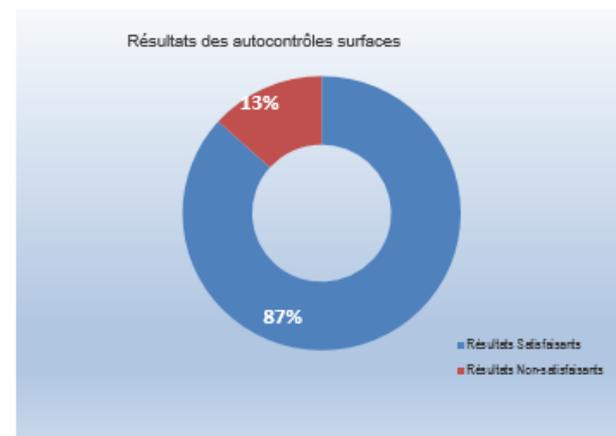
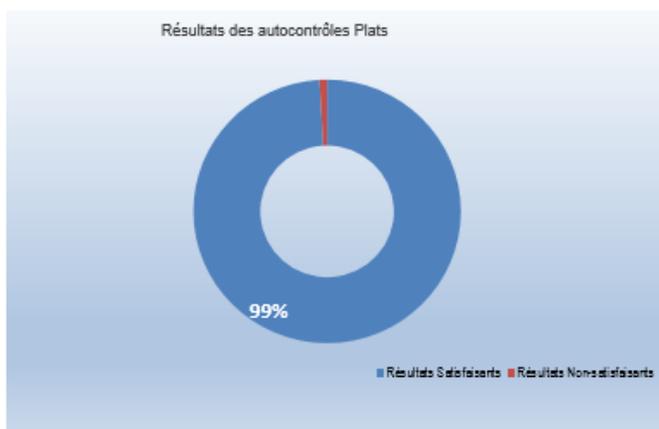
- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES



Année 4 2021-2022	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	108	107	1	99%

Année 4 2021-2022	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	60	52	8	87%



ACTIONS CORRECTIVES SUITE ANALYSES NON SATISFAISANTES



3 prélèvements de surface réalisés le 13/09 (bac gastro, bac gastro perforé et louche). PA similaire pour ces 3 surfaces.

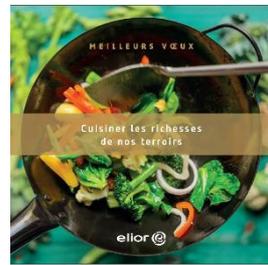
NON CONFORMITE RELEVÉES		Analyse des causes	Actions correctives	Échéance	Visa	Validation SHA
Date	Germe(s) en cause					
13/09/2021	Microorganismes 37°C Coliformes 30°C	Défaut de nettoyage Désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants	Resensibilisation du plongeur (désinfection systématique du matériel, trempage + lave batterie) Recherche d'une solution de stockage protégée pour la batterie propre (support de la DTL) Resensibilisation du plongeur sur le respect du lavage des mains et des BPH	27/09/2021	FG/OH	validé
24/09/2021	Coliformes 30°C	Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants Défaut de nettoyage Désinfection du matériel et/ou des surfaces	En complément des précédentes actions : Renforcer la supervision du plongeur intérimaire Augmenter le temps d'action (> 5min) du Divosan Etha+ Rappel lors de la formation du personnel	30/09/2021	FG/OH	validé
16/12/2021	Coliformes 30°C	Désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants	En complément des précédentes actions : Point de vigilance sur le débit et T°C eau chaude du bac de plonge Recherche de solution en cours avec Brunet pour amélioration circuit ECS	10/12/2021	OH	validé
26/01/2022	Coliformes 30°C	Défaut de nettoyage Désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants	Rappel sur les BPH (lavage des mains) au plongeur pour le quotidien Formation Diversey Recherche solution de stockage adaptée	04/04/2022	FG/AW	validé
09/03/2022	Coliformes 30°C	Défaut de nettoyage Désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants	En complément des précédents points : Formation Diversey prévue le 4/04 Mise en place d'un procédé d'élimination du Biofilm par la société Realco Délocalisation en cours du matériel dans l'ancien local légumerie	31/03/2022	FG/AW/TS/OH	validé
11/08/2022	Microorganismes 37°C Coliformes 30°C	Désinfection du matériel et/ou des surfaces Matériel stocké non protégé Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants Protocole d'application des produits lessiviels non respecté Dosage des produits lessiviels	Ensemble du matériel stocké sur les étagères a été nettoyé Pompe du produit de rinçage défectueuse : intervention demandée	05/09/2022	FG/AG	validé

ACTIONS CORRECTIVES SUITE ANALYSES NON SATISFAISANTES



NON CONFORMITE RELEVÉES		Analyse des causes	Actions correctives	Échéance	Visa	Validation SHA
Date	Germe(s) en cause					
		Défaut de décontamination des fruits, légumes et herbes bruts	Protocole de décontamination mise en place en production froide Affichage sur la décontamination des denrées et sensibilisation du personnel	01/08/2022	FG	validé
06/07/2022	Bacteries lactiques 30°C	Défaut de respect de la chaîne du froid	Vérification des feuilles d'enregistrements de températures Sensibilisation des équipes concernant le temps d'attente avant conditionnement	21/07/2022	FG	validé

LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS

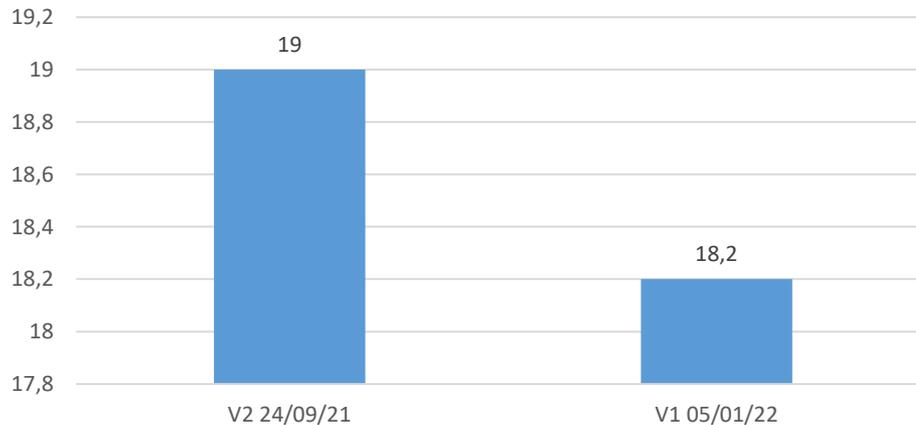


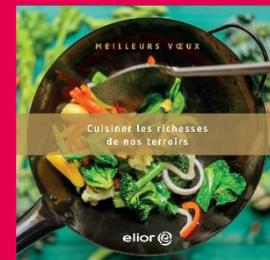
Date du contrôle	Resultat
11-févr-22	SATISFAISANT


DATE DU CONTRÔLE : 11 février 2022
 Validité 1 an
www.alim-confiance.gouv.fr



Suivi des notes d'hygiène (sur 20)
Objectif : 19/20

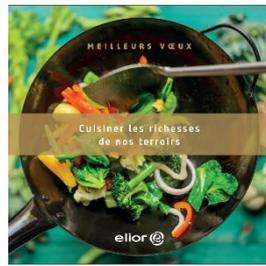




2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES



A L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES



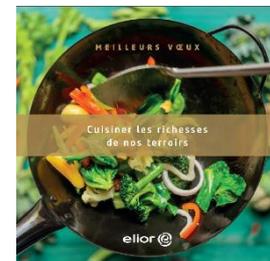
outils de mesure et de suivi de la satisfaction

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
- L'Observatoire Du Goût

LE BAROMETRE CONVIVES



Date d'enquête : janvier 2022

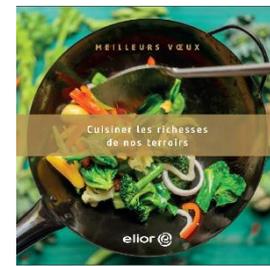
RESTAURANTS	Nombre de convives	Participation	Satisfaction globale	Note donnée par les enfants
MARC BLOCH	83	99%	90%	8,1/10
SALENGRO	70	99%	89%	7,9/10
MOYENNE SCOLAIRE	153	99%	90%	8/10

SYNTHESE	Satisfaction globale	Note des Enfants
Moyenne 2021	77%	7/10
Moyenne 2022	90%	8/10
Evolution	+13%	+1 point

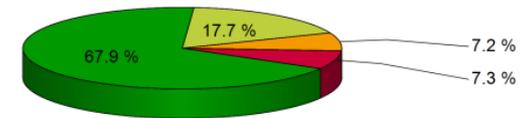


RESTAURANTS	Points forts ou appréciés	Points d'insatisfactions
MARC BLOCH	La viande et les poissons La qualité des repas animation	La quantité servie Les légumes
SALENGRO	La viande et les poissons La qualité des repas animation Les menus proposés Les légumes, pâtes, riz et pomme de terre	La quantité servie

L'OBSERVATOIRE DU GOÛT

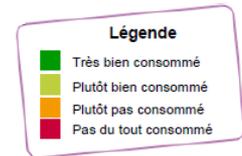


- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 06/09/2021 au 30/06/2022
- Prestation : DEJEUNER



• SATISFACTION GLOBALE

- 85,5% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.



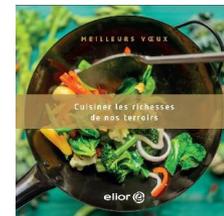
• SATISFACTION PAR RESTAURANT

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
CHARLES PERRAULT	66.7	8.3	75	8.3	16.7	25	24 / 1118 plats
COTY MATER	68.3	18.1	86.4	8.8	4.8	13.6	331 / 1118 plats
LOUISE MICHEL	83.3	0	83.3	0	16.7	16.7	6 / 1118 plats
MALVITTE	58.6	24.1	82.8	10.3	6.9	17.2	29 / 2240 plats
MAURICE GENEVOIX	55	24.2	79.1	6.6	14.2	20.9	211 / 1118 plats
PAULINE KERMOMARD MAT (BLOCH)	74.1	19.7	93.7	2.1	4.2	6.3	239 / 1118 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	67.9	20.8	88.7	9.5	1.8	11.3	168 / 1122 plats
LA FAUCONNIERE	86.2	2.9	89.1	6.7	4.2	10.9	239 / 1122 plats
MALVITTE	86.5	9	95.5	3.8	0.8	4.5	133 / 2240 plats
MARIE CURIE PRIM (RABIER PRIM)	19.3	37.7	57	14.9	28.1	43	114 / 1122 plats



SUIVI DES COMMISSIONS RESTAURATION



INDICATEURS	MESURE	Eléments contractuels Objectif	Septembre- Octobre Novembre	Décembre Janvier Février	Mars - Avril	Mai - Juin	Juillet - Août
		Période du cycle	Du 2 sept au 03-déc	Du 4 déc au 06-mars	Du 7 mars au 06-mai	Du 9 mai au 8 juin	Du 11 juillet au 31 août
Menus	Validation des menus	Validation des menus par une diététicienne Objectif : 100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Fréquence recommandée par le GEMRCN	100% des projets de menus conformes aux fréquences du GEMRCN	100%	100%	100%	100%	100%
	Date de transmission des projets de menus	2 mois avant le début du cycle par mail	01/06/2021	06/10/2021	17/01/2022	08/03/2022	10/05/2022
	Date de transmission du compte rendu de la commission	1 semaine après la commission des menus par mail	01/07/2021* (pas de commission envoi menu après commission technique)	09/11/2021	Pas de commission* Validation par le service restauration	commission du 12/04 (pas eu de parents)/Pas de modification de menu. Validation du CR avec le cabinet le 11/04	commission du 2/06/2022 annulée. Validation menu par commission technique
	Présence de pictogrammes sur les menus	Présence des pictogrammes sur les menus (Bio, poisson MSC, produits locaux, labels, signe officiels de qualité)	100%	100%	100%	100%	100%
Le + d'Elior Dégustation de produits			N/A	Oui	N/A	Oui : dégustation de crème avec coulis, gâteau	N/A

*Suite au contexte sanitaire, la commission n'a pu être

Participant 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 :

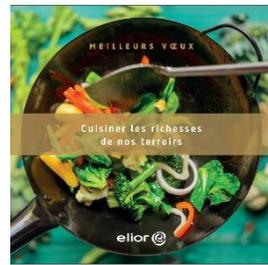
- Bilan de la prestation de la période écoulée
- Bilan des animations réalisées
- Présentation des résultats de l'Observatoire du Goût
- Validation des menus de la période à venir
- Présentation des animations à venir

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 :



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

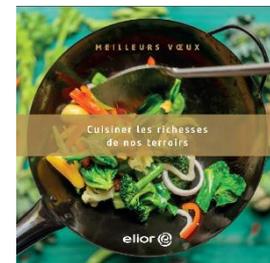
Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior :

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT**

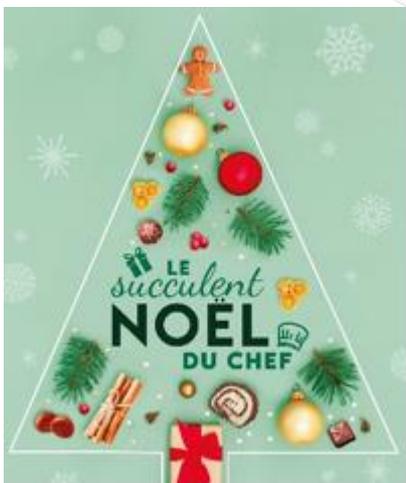
elior 
L'appétit du mieux



LES ANIMATIONS CALENDRAIRES



16 décembre 2021



21 avril 2022



06 janvier 2022



**29 février 2022
Chandeleur**

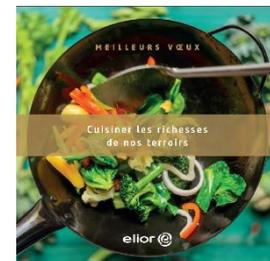


**01 février 2022 Nouvel an
Lunaire**





LES ANIMATIONS THÉMATIQUES



VIVE LA RENTRÉE !

Cocktail de rentrée
02 septembre 2021



18 novembre 2022



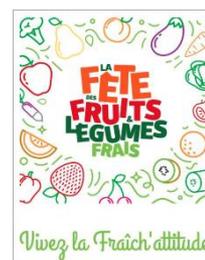
24 mars 2022



La semaine du Goût
Du 11 au 15 octobre 2021



19 mai 2022



Du 13 au 17 juin 2022

Le menu de fin d'année



Le 23 juin 2022

LES ANIMATIONS REALISEES



TEST CULINAIRE le 25/05

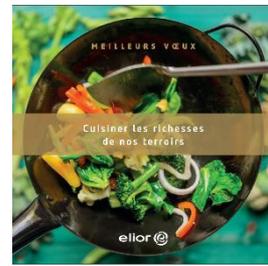


LES PRODUITS BIO le 17/05



NUTRITIONNELLE

WORGAMIC le 26/04



**FETE DES FRUITS ET
LEGUMES FRAIS le
14/06**

LES ANIMATIONS REALISEES



JEU D'EQUILIBRE le 20/06



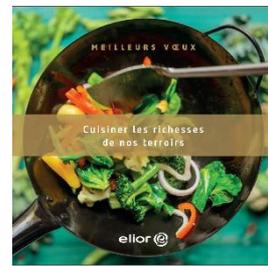
> Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...

> En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

VELO SMOOTHIE le 08/06



NUTRITIONNELLE



PETIT DEJEUNONS ENSEMBLE le 23/02, 04/03, 09/03, 25/04

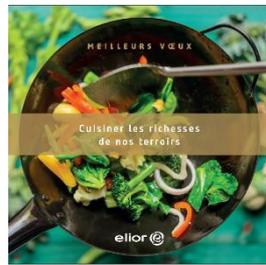
Sensibilisations à l'équilibre alimentaire au travers des ateliers « Petit Déjeunons Ensemble » sont réalisées

DROLE DE SCIENCE le 22/06



LES ANIMATIONS ANNULEES

DÛ AU CONTEXTE SANITAIRE



VISITE À LA FERME



RÉGALER PLUTÔT QUE GASPILLER

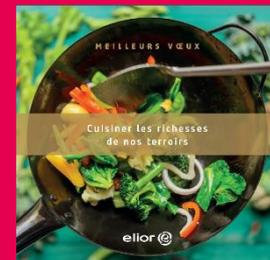
ANTI GASPI



JEU D'EQUILIBRE



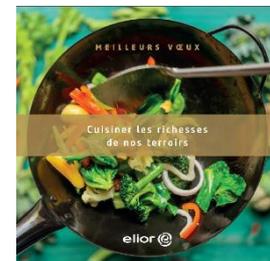
LES PRODUITS LOCAUX



2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



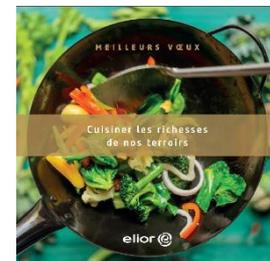
LISTE DES SALARIES (1/2)



Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
HUCHET Olivier	Cadre	Directeur de la Restaurati	Direction	CDI	5	35
GLORY Angélique	Cadre	Responsable des Flux	Flux	CDI	5	35
LEMORT Léa	Agent de maîtrise	Responsable Service Client	Repas Tiers	CDI	5	35
PETITEAU Laetitia	Agent de maîtrise	Responsable Service Client	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
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
AH CHION Louis	Employé	Responsable d'atelier	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
AMBROSI Louise	Employé	Employée de restauration	Self du personn	CDI	5	35



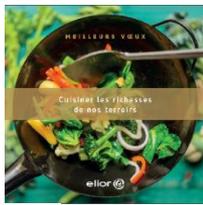
LISTE DES SALARIES (2/2)



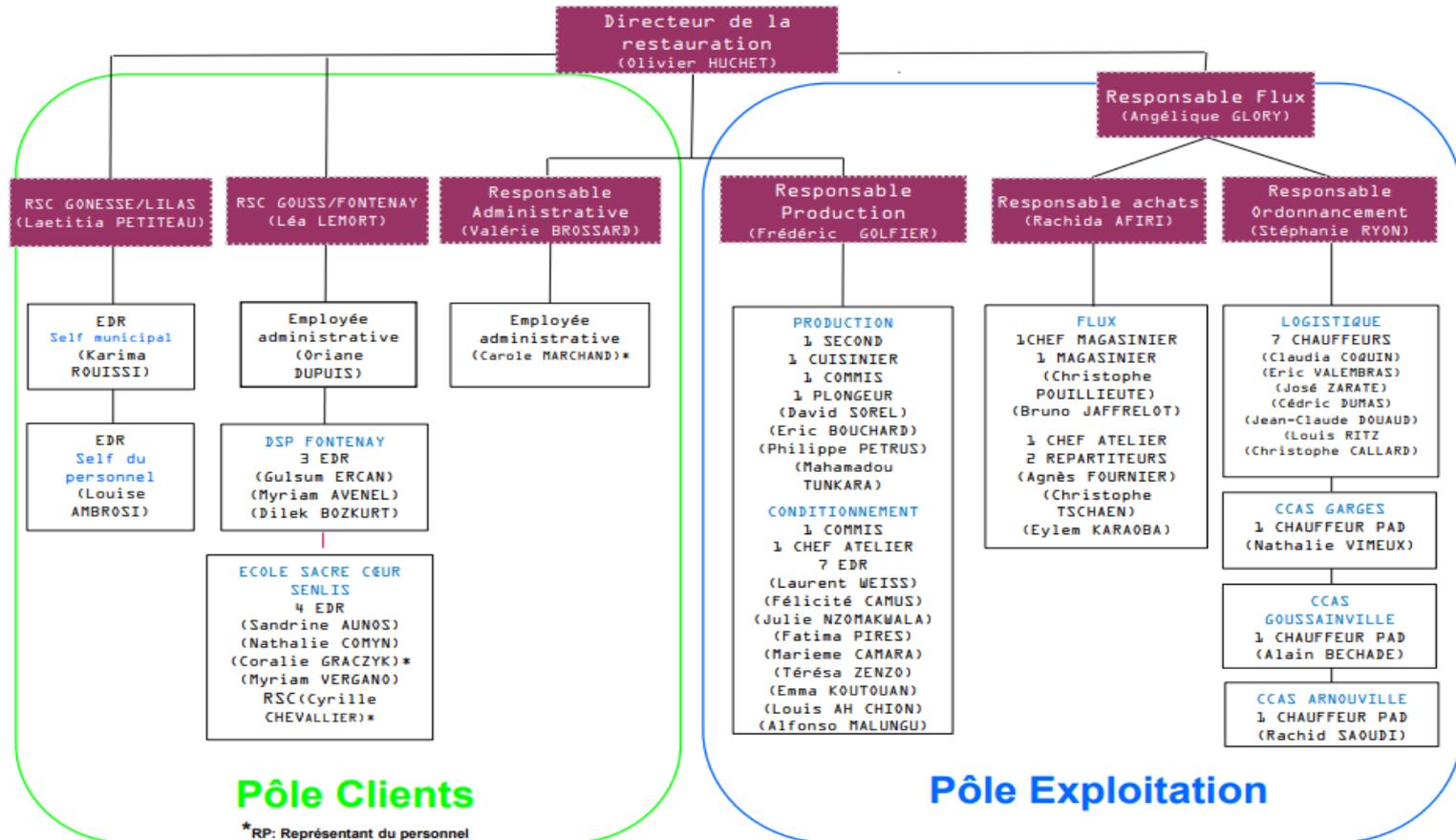
Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	raire hebdomadai
FOURNIER Agnès	Employé	Responsable d'atelier	Atelier Répartit	CDI	5	35
TSCHAEN Christophe	Employé	Répartiteur	Atelier Répartit	CDI	5	35
KARAOKA Eylem	Employé	Répartitrice	Atelier Répartit	CDI	5	35
POUILLIEUTE Christophe	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
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
AUNOS Sandrine	Employé	Employée de restauration	Office de SENLI	CDI intermittent 900h	4	24
COMYN Nathalie	Employé	Employée de restauration	Office de SENLI	CDI intermittent 900h	4	24
VERGANO Myriam	Employé	Employée de restauration	Office de SENLI	CDI intermittent 800h	4	20
LEBLANC Katy	Employé	Employée de restauration	Office de SENLI	CDI intermittent 900h	4	24
CHEVALLIER Cyrille	Agent de maîtrise	Responsable Service Client	Repas Tiers	CDI	5	35
GRACZYK Coralie	Employé	responsable restaurant	Administratif	CDI	5	35
AVENEL Myriam	Employé	Employée de restauration	Office de FONTE	CDI	5	30
GUNDOGAN Dilek	Employé	Employée de restauration	Office de FONTE	CDI intermittent 800h	4	24
BOZKURT Dilek	Employé	Employée de restauration	Office de FONTE	CDI intermittent 800h	4	24
ERCAN Gulsun	Employé	Employée de restauration	Office de FONTE	CDI intermittent 800h	4	24



ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



ORGANIGRAMME 2022



—3—

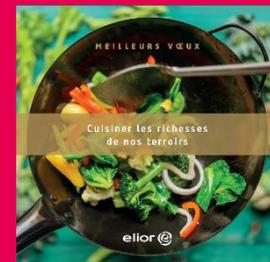
LES ELEMENTS TECHNIQUES

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**

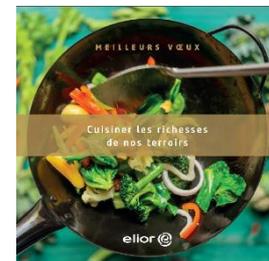
elior 



3.1 MAINTENANCE SUR LES OFFICES



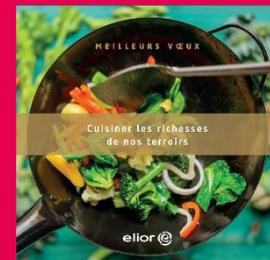
L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS



Nature de la prestation	Nom du prestataire	Montant/an
Contrats de prestations		
Maintenance mobilière (chaud/froid/lave 3C		8 424 €
Nettoyage des hottes	TECHNIVAP	5 182 €
Produits d'entretiens	ECOLAB	<i>Suivant consommation</i>
Entretien des bacs à graisses	VEOLIA	<i>Suivant besoin</i>
Sous traitance		
Recouvrement, encaissement	SAINT LOUIS RECOUVREMENT	<i>Suivant actions engagées</i>
Linge	ELIS	18 394 €

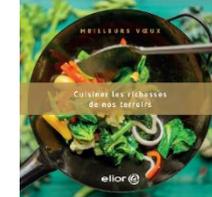
Coût de maintenance mobilière hors contrat (3C)	
Détail par site	Montant annuel
ECOLE MARIE CURIE	752 €
ECOLE MARIE PAPE-CARPANTIER	226 €
ECOLE PRIMAIRE ROGER SALENGRO	1 807 €
ECOLE PRIMAIRE ROLLAND MALVITTE	2 272 €
GS - PERRAULT/PEGUY	1 157 €
RESTAURANT SCOLAIRE FAUCONNIERE	1 078 €
MATERNELLE LOUISE MICHEL	495 €
ECOLE MATERNELLE LUCIE AUBRAC	397 €
MATERNELLE MAURICE GENEVOIX	72 €
ECOLE PAULINE KERGOMARD	480 €
RESTAURANT SCOLAIRE CLARET	1 823 €
ECOLE ANNE SYLVESTRE	- €
RESTAURANT MUNICIPAL	506 €
CRECHE VICTOR HUGO	- €
ECOLE JEAN DE LA FONTAINE	61 €
CRECHE ST BLIN	- €
	11 125 €

Le rapport préventif annuel (3C) 2021-2022 est présenté en ANNEXE 3



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

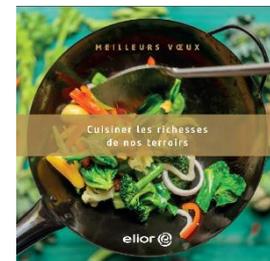
LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR



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/Affranchissement	RICOH / PARITEL/LA POSTE/EXPRESSO	4 760 € / 2 052 € / 1 430 €
Surveillance des installations	OCEASOFT/STANLEY	1 690 € / 9024€
Contrats de prestations		
Fluides		Total
		48 190 €
Eau	VEOLIA	voir page 62
Gaz	EDF	voir page 62
Electricité	EDF	voir page 62
Maintenance & Entretien (Couverture des lots techniques : 100%)		Total
		92 818 €
Vérifications périodiques réglementaires	BUREAU VERITAS	3 820 €
Sécurité incendie	DESAUTEL	3 170 €
Contrôle Hygiène et analyses bactériologiques	AGROANALYSES	6 550 €
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 lavage	ACI ELEVATION	519 €
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	<i>Suivant consommation</i>
Pest control	ECOLAB	1 140 €
Sous traitance		
Linge	ELIS	6 488 €

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

CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE



1 ELECTRICITE Fournisseur: EDF : de
septembre à janvier
PRIMEO : à partir d'avril

Période de référence	Consommation en KWH	Montant facture
septembre-21	13 682	1 854,70 €
octobre-21	22 488	2 772,38 €
novembre-21	32 767	3 942,51 €
décembre-21	32 246	6 506,53 €
janvier-22	43 645	5 772,13 €
février-22		
mars-22		
avril-22		5 063,90 €
mai-22		2 533,49 €
juin-22		1 922,19 €
juillet-22		2 369,77 €
août-22		2 030,36 €
Cumul annuel	144 828	34 767,96 €

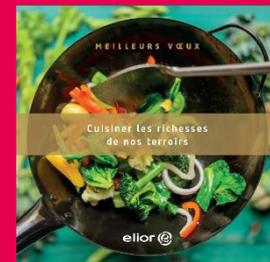
2 GAZ Fournisseur : EDF

Période de référence	Consommation en KWH	Montant facture
septembre-21		495,40 €
octobre-21		494,54 €
novembre-21		466,84 €
décembre-21		618,99 €
janvier-22		423,66 €
février-22		
mars-22		
avril-22		390,38 €
mai-22	12 474	548,29 €
juin-22		468,87 €
juillet-22		
août-22	10 395	468,41 €
Cumul annuel	22 869	4 375,38 €

3 EAU Fournisseur : VEOLIA

Période de référence	consommation en m3	Montant facture
2ème Semestre 202	1 197	4 608,16 €
1er Semestre 2022	1 065	4 438,13 €
Cumul annuel	2 262	9 046,29 €

Fluides	EVOLUTION ANNUELLE (Conso €)					
	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Ecart Année 1 et 4	%
ELECTRICITE	43 959 €	34 768 €	44 452 €	34 768 €	- 9 191 €	-21%
GAZ	5 518 €	4 375 €	935 €	4 375 €	- 1 143 €	-21%
EAU	10 142 €	9 046 €	9 208 €	9 046 €	- 1 096 €	-11%
Cumul	59 619 €	48 190 €	54 595 €	48 190 €	- 11 429 €	-19%

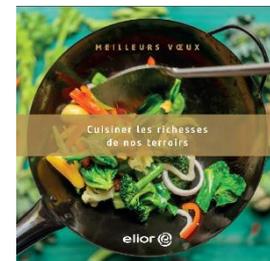


3.3 LE SUIVI DES INVESTISSEMENTS ET DU RENOUVELLEMENT DES MATÉRIELS



VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements réalisés sur les offices

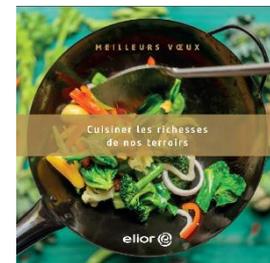


SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DES OFFICES
Modifié par l'avenant 1 du 1^{er} juillet 2021

Renouvellement des équipements par offices			
Nom du restaurant	Type de matériel	Fournisseur	Montant (€.ht)
Marie Pape Carpentier	Adoucisseur	HOBART	685 €
Coulanges	Adoucisseur	HOBART	685 €
Thermographe	Peguy Perrault	TRADE CHOR	727 €
Douchette	Peguy Perrault	3C	716 €
Armoire froide 650L	Halte garderie St Blin	ODI C	2 043 €
Coupe pain et coupe tomate	Marie Curie, Marie Pape Carpentier, Peguy Perrault	MATFER BOURGEAT	5 110 €
Douchette	Claret	3C	551 €
Thermographe	Gavroches	3C	722 €
Armoire froide	Claret	ODI C	2 258 €
Fontaine à eau	Claret	3C	1 890 €
Armoire froide	La fontaine	ODI C	2 132 €
Thermographe	La Fontaine	3C	722 €
Compresseur	Malvitte	3C	924 €
Thermographe	Malvitte	3C	676 €
Thermographe	Pauline Kergomard	3C	722 €
Thermographe	Claret, Coulanges, Genevoix, Louise Michel, Marc Bloch	3C	3 466 €
TOTAL			24 029 €

VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements et travaux réalisés sur la cuisine centrale



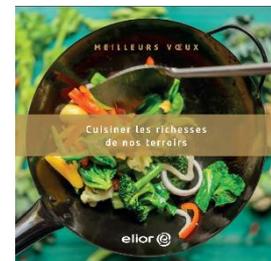
SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE

RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS			
Poste	Désignation	Fournisseur	Montant HT
Installation frigorifique	Evaporateur	3C	1 523 €
Plomberie	Disconnecteur / Mélangeur / Mitigeur		5 574 €
Installation frigorifique	Evaporateur / Détendeur	3C	2 007 €
TOTAL			9 104 €

SUIVANT PLAN DES TRAVAUX DE SECOND OEUVRE

TRAVAUX DE SECOND ŒUVRE			
Poste	Désignation	Fournisseur	Montant HT
Thermique	Panneaux isothermes	Isodoor SyStème	4 700 €
Thermique	Panneaux isothermes	Isodoor SyStème	55 979 €
TOTAL			60 679 €

SUIVI DES INVESTISSEMENTS DU CONTRAT DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC



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

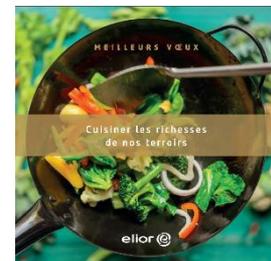
SITUATION DU COMPTE GER DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE GONESSE DSP DU 01/09/2018 au 31/08/2022

En €	CONTRACTUEL	REALISE	ECART C-R
ENVELOPPE DE RENOUVELLEMENT	164 396,66 €	130 543,71 €	33 852,95 €
ENVELOPPE RENOUV. OFFICES	85 456,35 €	112 464,70 €	-27 008,35 €
ENVELOPPE RENOUV. CC	78 940,31 €	18 079,01 €	60 861,29 €

18079,01 € soit 1/3 de l'enveloppe renouv CC
37 818,97 € soit 2/3 de l'enveloppe à la charge d'Elior
= 56 728,45 € investissement réalisé sur la CC

Quote part BPU	18-19	19-20	20-21	21-22
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,074 €	0,076 €	0,077 €	0,078 €
Renouvellement des équipements des offices	0,080 €	0,082 €	0,083 €	0,084 €
	0,154 €	0,158 €	0,159 €	0,162 €
Couverts réalisés	288 054	213 082	251 824	285 857
Montant en €				
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	21 287,19 €	16 171,92 €	19 284,27 €	22 196,93 €
Renouvellement des équipements des offices	23 044,32 €	17 506,82 €	20 876,07 €	24 029,15 €

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 PROVISOIRE DES INVESTISSEMENTS				
DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE GONESSE				
DSP DU 01/09/2018 au 31/08/2023				
En €	CONTRACTUEL Montant HT	REALISE Montant HT	ECART C-R	COMMENTAIRES
SECOND ŒUVRE	180 000,00 €	195 378,04 €	-15 378,04 €	
ENVELOPPE DE RENOUELEMENT	208 666,67 €	130 543,71 €	78 122,95 €	
ENVELOPPE RENOUV. OFFICES	107 000,00 €	112 464,70 €	-5 464,70 €	
ENVELOPPE RENOUV. CC	101 666,67 €	18 079,01 €	83 587,65 €	Le montant réalisé représente 1/3 de la dépense totale
AVENANT	110 731,30 €	99 388,79 €	11 342,51 €	Implantation école MARC BLOCH - Base contrat 132,8 K€ TTC selon avenant N°1
TOTAL DES INVESTISSEMENTS CONTRACTUELS	499 397,97 €	425 310,54 €	74 087,42 €	Le montant final des investissements étaient inférieur au montant de l'enveloppe disponible. Reste 11 342,51 € sur cette enveloppe.

AFFECTATION DES INVESTISSEMENTS DE LA DSP SUR LES REPAS EXTERIEURS				
	CONTRACTUEL	REALISE	ECART C-R	COMMENTAIRES
ENVELOPPE	203 333,33 €	36 158,03 €	167 175,31 €	

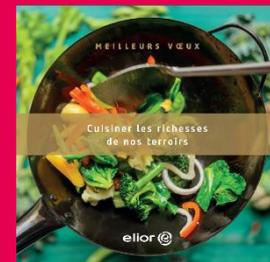
—4—

NOS RÉALISATIONS COMMUNES SUR L'ANNÉE

**4.1. L'OFFICE DE RESTAURATION DE LA NOUVELLE ÉCOLE MARC
BLOCH**

4.2 NOS PARTENARIATS SUR L'ANNÉE

elior 

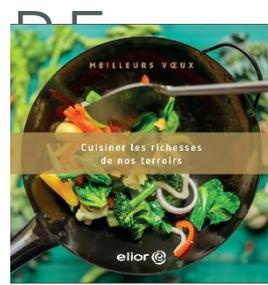


4.1 L'OFFICE DE RESTAURATION DE LA NOUVELLE ÉCOLE MARC BLOCH



NOS RÉUSSITES: RENTREE SEPTEMBRE 2021

UN CONCEPT ET UN OFFICE DE RESTAURATION POUR LA NOUVELLE ECOLE



**Nouvelle école
Marc Bloch
Rentrée Septembre 2021**



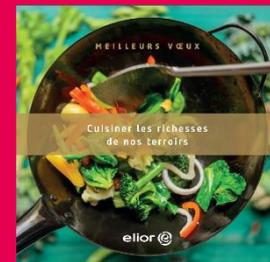
En partenariat permanent avec la ville pour l'élaboration du projet, Elior a réalisé la mise en place des équipements et matériels de l'office et l'installation d'un concept innovant de service en salle « la Récré des Papilles »

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



Montant des dotations:
132 878€

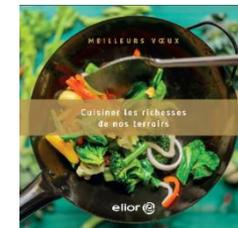




4.2 NOS PARTENARIATS SUR L'ANNEE



NOS PARTENARIATS SUR L'ANNEE



- Fourniture de 36 repas pour les artistes au restaurant communal lors du concert le 18 novembre 2022 (Direction des actions culturelles)

- Gouters améliorés

Le 15/12/21 : Cake épeautre fruits secs et miel, Clémentine, Père Noël en chocolat

Le 24/12/21 : Cake nutolade et pépites, Clémentine, Père Noël en chocolat

Le 31/12/21 : Gâteau Oréo, Clémentine, Père Noël en chocolat

- Fourniture de Gâteaux à la fraise et jus de pomme à la salle Jacques Brel pour les CM2 lors de la distribution des livres le 09 juin 2022
- Re-livraison de repas à la fauconnière suite aux vandalismes de septembre-octobre 2022
- Fourniture de 3 repas pour les artistes (spectacles) le 09/12/2022, 16/01/2023, 17/01/2023, 09/05/2023, 10/05/2023, 11/05/2023, 12/05/2023 (Service Restauration)
- Adaptation des menus à la Covid (Choix unique, conditionnements individuels,...)
- Fourniture gracieuse de vaisselle jetable (Absentéisme du personnel sur les offices)
- Gestion des grèves avec mise en place de menus de grève
- Prise en charge équitable de repas perdus (impact des grèves)
- Suivi des flux financiers (Ajustement du 12ème prévisionnel, Suivi périodique des investissements)

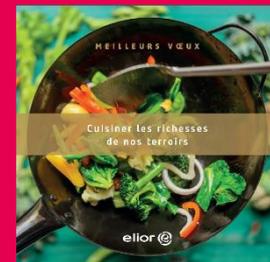
—5—

NOS PROJETS POUR L'ANNÉE 2022-2023

5.1. NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION ET DE FORMATION

5.2. NOS PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM

elior 

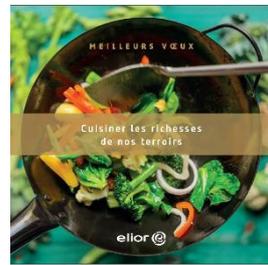


5.1 NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION ET DE FORMATION





NOS PROJETS D'ANIMATION ET D'ATELIERS



Le programme des animations 2022-2023 est présenté en ANNEXE 4



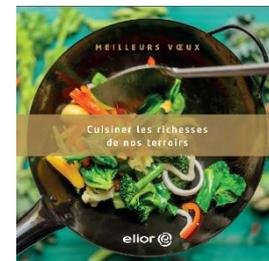
PROGRAMME ANIMATIONS ENFANTS : ADOS 2022-2023

11 RDV = 6 CALENDAIRES + 4 SAVEURS & DÉCOUVERTES + 1 DÉVELOPPEMENT DURABLE

SEPT. OCT. NOV. DÉC. JAN. FÉV. MAR. AVR. MAI JUIN JUILLET



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 :
<p>Session par 1 journée</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>... en place des actions face à écarts constatés.</p>	<p>Réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition. Différence et évolution des normes réglementaires. (+Covid 19) Les différents textes réglementaires applicables à la restauration collective. <p>Bases microbiologiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> Où sont les microbes ? Quels sont les paramètres qui les influencent ? <p>Les allergènes</p> <ul style="list-style-type: none"> La réglementation Que faire sur le restaurant <p>Les Toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C)</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition, mécanismes, symptômes, conduite à tenir en cas de T.I.A.C. Principales bactéries pathogènes à l'origine des T.I.A.C. <p>Les moyens de prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> Respect de la conception des locaux. Respect de l'hygiène du personnel. Respect des règles de nettoyage et de désinfection. <p>La gestion des non-conformités</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en place

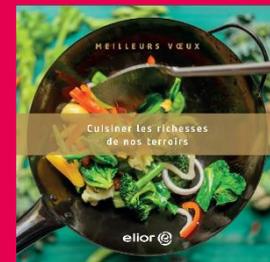


Mise en valeur des produits et de la prestation

L'accueil de l'enfant

Les écogestes

Le programme des formations 2022-2023 est présenté en ANNEXE 5

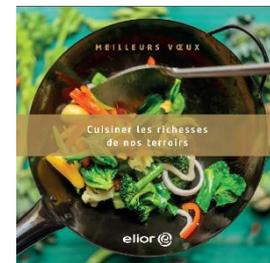


5.2 NOS PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION EGALIM



PROJET 1:

AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'ECOLE



Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine by Elios.

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 chaîne 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 Elios) 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

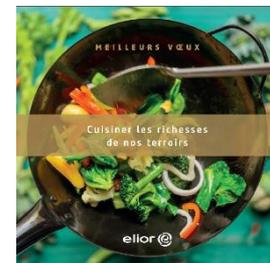
Objectif:

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 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:

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



—6— LES ANNEXES

ANNEXE 1 : EXTRACTIONS COMPTABLES SAP

ANNEXE 2 : CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE 2021-2022

ANNEXE 3 : RAPPORT PREVENTIF ANNUEL DES OFFICES

ANNEXE 3BIS RAPPORT PREVENTIF ANNUEL DE LA CUISINE CENTRALE

ANNEXE 4 : PROGRAMME DES ANIMATIONS 2022-2023

ANNEXE 5 : PROGRAMME DES FORMATIONS 2022-2023



MERCI DE VOTRE ATTENTION

