

Ville de Chennevières sur Marne Compte-rendu annuel d'activité 2021 2022



Sommaire

01 – PREAMBULE

- 1. Contexte contractuel p. 5
- 2. Descriptif des missions contractuelles p. 5
- 3. Les actualités de l'année p. 6

02 - COMPTE-RENDU QUALITE

- 1. Notre offre p. 8
 - A. Des produits de qualité et durable p. 8
 - B. Vos menus p. 11
 - C. La Satisfaction des convives p. 14
 - D. Les Animations scolaires p. 15
 - E. Les Animations pour le portage de repas à domicile p. 31
 - F. La Communication p. 33
- 2. Sécurité des aliments p. 41
 - A. Bilan des audits p. 42
 - B. Bilan des prélèvements p. 44
 - C. Certification p. 47
- 3. Formation du personnel p. 49
 - Les actions de formation pour la période p. 49
- 4. Actions en matière de développement durable p. 52
 - A. Nutrition, Santé & Bien-être p. 52
 - B. Environnement / Achats durables p. 53
 - C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone p. 55
 - D. Développement des communautés locales p. 57
 - E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire p. 58

03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 59

- 1. Liste des contrats p. 60
- 2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués p. 61
- 3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice p. 62
- 4. Programme prévisionnel des travaux p. 64

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

Sommaire

04 - COMPTE-RENDU FINANCIER p. 65

1. **Fréquentation** p. 66
 - A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 66
 - B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1 p. 67

2. **Compte de résultat** p. 70
 - A. Chiffre d'affaires p. 70
 - B. Coûts d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter p. 73
 - C. Effectifs et frais de personnel p. 74
 - D. Achats non stockés p. 75
 - E. Sous-traitance générale p. 76
 - F. Redevance affermage p. 77
 - G. Impôts et taxes p. 78
 - H. Investissements et renouvellements p. 79

3. **Tarification et encaissements** p. 80
 - A. Prix de vente contractuels p. 80
 - B. Fonctionnement de la facturation p. 81
 - C. Encaissements et compensation tarifaire éventuelle p. 82
 - D. Etat des impayés p. 83

05 - PLAN DE PROJETS POUR L'EXERCICE SUIVANT p. 85

06 - ANNEXES p. 87

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

01

Préambule

PREAMBULE

1. Contexte contractuel

Par délibération du conseil municipal du 23 juillet 2020, la Ville de Chennevières sur Marne a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 7 années, à compter du 25 août 2020.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires et du service de portage de repas à domicile, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires et auprès des bénéficiaires du portage de repas à domicile,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- l'assistance, le conseil et des actions de formation auprès du personnel municipal et personnel Sodexo
- la gestion, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- la livraison sur les offices des denrées et des produits d'entretien, de la vaisselle et du petit matériel nécessaire aux offices des restaurants scolaires.



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

PREAMBULE

3. Les actualités de l'année

Objectifs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
Maintien du Protocole Covid	Les entrées et desserts étaient dressés et servis individuellement, plateaux, couverts, verres étaient soit préparés en amont, soit distribués par un agent. Distribution du pain par les agents de service en même temps que le plat chaud.	Tout au long de l'année
Ouverture d'une nouvelle école, fermeture d'une ancienne	L'école Germaine Tillion dont le restaurant scolaire a été inauguré 11 septembre 2021.	02 septembre 2021
Privatisation de l'activité crèche	Les crèches Jean Deplus et La Coccinelle sont sorties de la DSP.	31 octobre 2021
Améliorer les livraisons des repas seniors	Changement de chauffeur	Été 2022 pour rentrée 2023.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

02

Compte-rendu Qualité

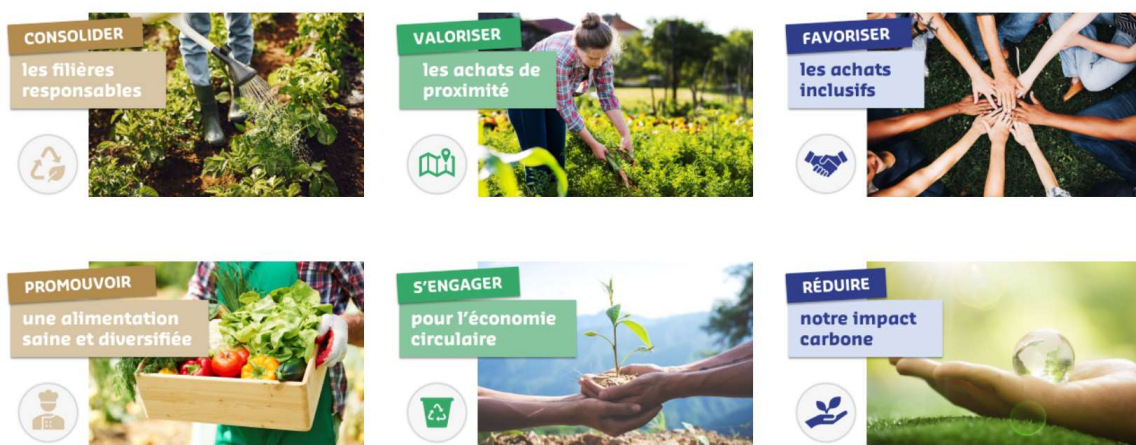
COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

A – Des produits de qualité et durable

Nous nous sommes engagés à vous proposer une restauration durable et de qualité pour : assurer la santé et le bien-être de nos consommateurs, favoriser l'équité sociale ainsi que protéger et restaurer les milieux naturels.

Notre politique achats pour répondre à vos enjeux repose sur 6 piliers :



Vos produits

100% origine France pour les pièces de bœuf, de porc et le poulet	
100% origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	
95% des œufs sont français	
Pain provenant de boulangeries locales	
9 % de produits locaux	
16 % de produits bio	
Des poissons issus de la pêche durable et MSC	

COMPTE-RENDU QUALITE

Votre taux EGALIM

La loi EGALIM impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Votre taux EGALIM:

Les labels éligibles dans la loi et pris en compte dans nos calculs sont les suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique		HVE: Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge		CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée		Ecolabel Public Pêche Durable
	AOP: Appellation d'Origine Protégée		RUP: Région Ultra Périphérique
	IGP: Indication Géographique Protégée		CE: Commerce Equitable
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie		

Période : 1^{er} septembre au 31 août

Produits	
EGALIM	54 %
dont BIO	16 %
EGALIM (hors bio)	38 %

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Vos produits locaux

Conformément à notre offre, le taux de produits durables intègre les labels cités précédemment ainsi que :

- les produits locaux
- les poissons issus de la pêche durable
- les fruits et légumes en conversion Bio labellisés HVE/CE2.

Comme vous pouvez le constater, le taux de produits durables atteint 54% tous convives confondus :

- **56% pour les convives du scolaire**
- **51% pour les convives seniors**

L'objectif fixé de 60% n'est pas atteint.

Cela s'explique principalement par le contexte hyper inflationniste de l'ensemble des produits alimentaires.

Le taux tient compte des tarifs élevés des matières premières, tant pour les produits non labellisés que pour les produits comptabilisés en produits durables. Ce qui engendre un rapport moindre pour les produits sous signe de qualité. Depuis la crise sanitaire et en raison du contexte géopolitique les difficultés d'approvisionnement sont multiples.

Vous trouverez en *annexe 1* les tableaux de calculs EGALIM comparativement à ceux fournis dans notre offre, en composantes et en pourcentage de valeur.

Le détail des calculs par convive apparait, scolaire et seniors.

Vous pourrez constater que si la valeur d'achats des produits sous signe de qualité n'atteint pas les objectifs, leur fréquence et leur quantité sont conformes aux engagements pris dans notre offre.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

B – Vos menus

Conscients de l'importance de l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

**Eduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels
Et les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.**

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent :

Des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun.

Des menus construits autour de l'offre locale et de la saison

Des menus adaptés à chacune des typologies de convives



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Prestation

RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRA SCOLAIRE

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent **5 composantes** :

- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Pour les enfants d'élémentaire qui bénéficient d'une restauration en libre-service, les repas comportent un **double** choix orienté au niveau des **produits laitiers** et des **desserts**.

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent **5 composantes** selon un menu A ou B au choix :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Les compléments comprennent :

- 1 potage
- 1 plat protidique ou 1 accompagnement
- 1 dessert ou un produit laitier

Notre engagement

Proposer une alimentation variée, équilibrée et source de plaisir



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Les Commissions restauration

Dans un souci permanent d'amélioration de la prestation, des commissions de restauration sont organisées tous les deux mois pour les repas scolaires et extra scolaires pour lesquelles participent les représentants de la restauration scolaire de la ville de Chennevières (élus, animateurs, responsable service scolaire, coordinateur service scolaire), des représentants de parents d'élèves, et des représentants de la cuisine centrale (directrice clientèle, responsable clientèle, diététicienne).

Pour le service de portage de repas, une réunion trimestrielle a été tenue en présence de la Directrice du CCAS et la référente seniors, personnes handicapées et étrangers, ainsi que les représentants Sodexo (directrice clientèle et/ou responsable clientèle). L'objectif est de faire un point sur la prestation dans sa globalité : menus, livraison, personnel Sodexo.

Dates des commissions de menus scolaires réalisées sur l'exercice 2021 2022 :

Période validée	COMMISSION SCOLAIRE
SEPTEMBRE	20/09/2021
NOVEMBRE	22/11/2021
JANVIER	24/01/2022
MARS	29/03/2022
JUILLET	4/07/2022

Les comptes-rendus de commissions sont mis en ligne sur Proxilive. Retrouvez-les *en annexe 2*.

Les menus du scolaire et des seniors sont élaborés par nos Diététiciennes selon la réglementation en vigueur et les spécificités contractuelles de Vanves, puis transmis par mail et distribués en version papier.

Retrouvez l'ensemble des menus scolaire et CCAS en *annexe 3*.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C – La satisfaction des convives

Les enquêtes de satisfaction

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...

Cette enquête de satisfaction a été réalisée courant octobre 21 sur les sites suivants :

- **Ecole ROUSSEAU**
- **Ecole J.DOIRE**

Les résultats sont analysés par un organisme indépendant afin de garantir des résultats objectifs et de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

	Tous	ECOLE ROUSSEAU	ECOLE DOIRE
Nombre de répondants	262	144	118
% Très satisfaits + % Satisfaits			
Satisfaction globale	85	88	80
Entrées	60	66	53
Plats	83	83	82
Yaourts et fromages	83	86	79
Desserts	92	88	96
% d'accord			
Menus changent assez souvent	79	80	79
Assiettes bien présentées	65	66	63
Salle bien décorée	70	74	65
Cantine calme	17	18	15
Assez de temps pour manger	77	67	89
J'aime les animations organisées parfois le midi	89	90	88
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger	77	80	73

Le rapport détaillé vous a été communiqué le 20/04/2022 et est à votre disposition sur le portail Proxilive. Retrouver le contenu de l'enquête complète en annexe 4.

Accusé de réception en préfecture
0042269400123202306132023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

D – Les Animations scolaires

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.

En 2021/2022, voici les points forts de notre programme d'animation.

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

Grand évènement ou nouvelle recette, chaque semaine, il se passe quelque chose dans le restaurant.

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les animations sont systématiquement annoncées aux enfants sur le totem situé à l'entrée du restaurant. Ces supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée et tout le long du parcours des enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du tri des déchets, de la découverte alimentaire (origine des produits, bienfaits..) et partons à la découverte du monde.

Des parents bien informés

Les parents ont été systématiquement informés en amont des animations grâce à notre application SoHappy.



Retrouvez en vidéo le programme d'animations 2021/2022 ! En scannant le QR code ou en cliquant [ICI](#)

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

5 thématiques pour un programme rythmé :



L'odyssée du goût

3 temps forts dans l'année pour découvrir les saveurs du monde.

- Les régions de France en octobre 2021
- L'Inde en janvier 2022
- Le Liban en mai 2022



Les nouvelles recettes

12 nouveautés à découvrir

Des recettes sucrées ou salées, végétariennes, autour de 4 ingrédients à goûter avant de donner son avis.

Cette année : les lentilles, les fèves, l'épeautre et le brocoli



C'est la fête !

7 journées de fête pour célébrer les événements calendaires avec un menu « plaisir » à partager et une décoration du restaurant haute en couleur :

- Le repas de la rentrée en septembre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- Le repas de Printemps en avril
- Une ambiance de fête foraine en mai
- Le menu « Au revoir les grands » en juin



A table !

4 journées consécutives consacrées à l'apprentissage des règles de fonctionnement du restaurant scolaire :

- Règles sanitaires et incitation au tri des déchets
- Règles de vie, de respect et lutte contre le bruit
- Apprentissage des besoins de son corps (savoir se servir selon son appétit)
- Découverte de nouvelles saveurs



Mission Anti-Gaspi

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

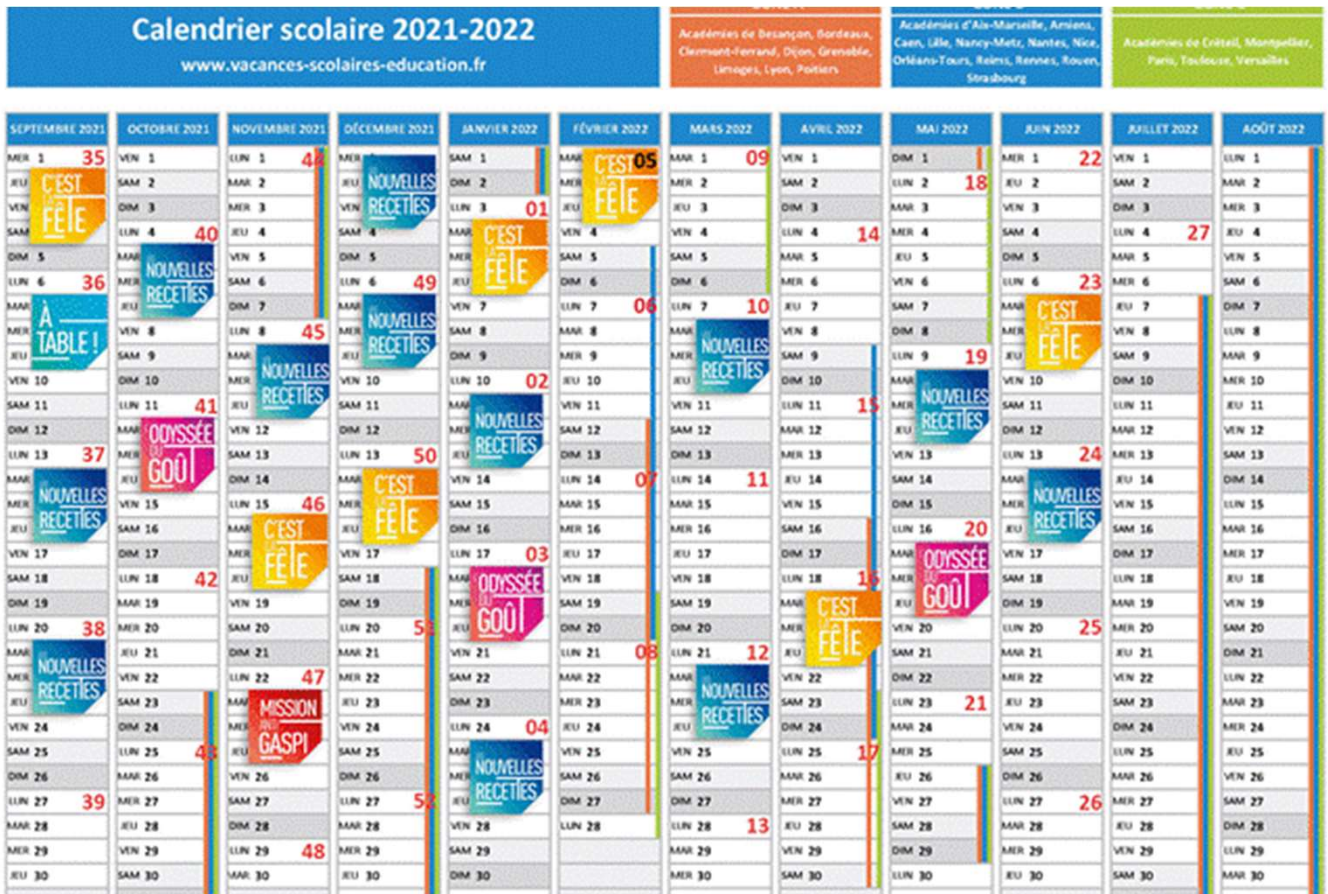
Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Le calendrier des animations

Cette année, les animations se sont succédées de la manière suivante :



Cela a ainsi représenté plus de 30 jours d'animations et temps forts réalisées dans l'année sur le temps du repas ou en classe ou dans le cadre des centres de loisirs.

Tous les ans, en fin d'année scolaire nous vous présentons le programme des animations de l'année suivante.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût

En 2021-2022, un voyage à travers le Monde !

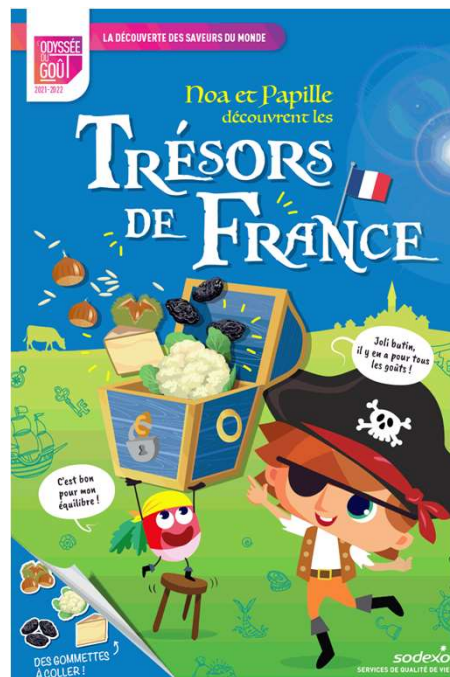
Saveurs d'ailleurs et voyage à travers le monde... Les enfants sont partis à la découverte de destinations lointaines ou plus proches à travers leurs recettes emblématiques.

En octobre 2021, les trésors des régions de France sont à l'honneur avec :

- Le chou-fleur de Bretagne
- Le pruneau d'Agen de Nouvelle Aquitaine
- Le riz de Camargue
- Le Cantal d'Auvergne
- La châtaigne d'Ardèche

En janvier 2022, cap sur l'Inde à la découverte des épices !

En mai 2022, troisième étape du voyage gourmand au Liban avec le pois chiche, la menthe...



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût



En janvier, l'Inde.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des épices.

Menu Inde :

Carottes râpées vinaigrette au curry, miel, gingembre

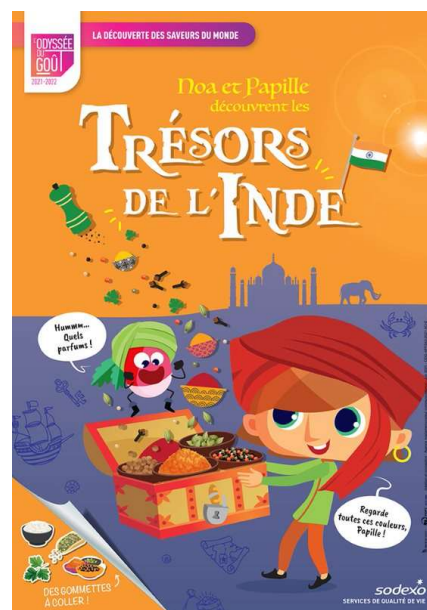
Poulet rôti sauce tikka massala

S/Viande : Colin d'Alaska PDU sauce tikka massala

Riz

Cantafrais / Cantadou ail et fines herbes

Lassi mangue



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût



En mai, cap sur le Liban.

Les menus se sont enrichis de saveurs et de la cuisine locale libanaise.

Menu Liban :

Salade de tomate, radis et concombre sauce blanche

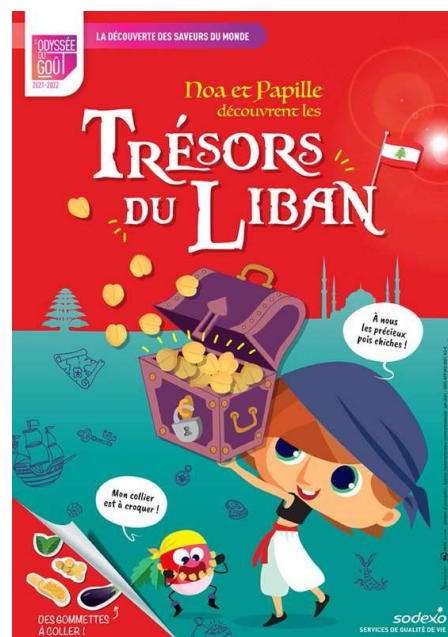
Emincé de dinde sauce paprika

S/Viande : Emincé végétal (blé, pois chiche) fromage blanc à l'ail

Carottes au cumin et paprika

Fromage fondu/Petit moulé

Cake aux amandes et amandes amères



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE /

C'est la fête !

Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires... C'est la fête à la cantine !

Pour l'occasion, des supports colorés permettent de mettre une ambiance festive propice à la bonne humeur (ballon, affiche, mobile et accessoire pour le personnel de service).

7 animations dans l'année :

- Septembre 2021 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains.
Le plus ! Les plus grands ont parrainé les plus petits pour ce 1er jour !
- Décembre 2021 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 2022 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 2022 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 2022 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Mai 2022 : Une ambiance de fête foraine s'est invitée dans le restaurant.
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 21, un menu spécial « Au revoir les grands ! » pour fêter la fin d'un cycle pour les aînés de l'école.



Exemple de menu de rentrée

Pastèque

Steak haché de bœuf au jus

S/Viande : Galette boulgour et pois chiche sauce tomate

Pommes paillasson

Cantadou Ail et fines herbes
Cantafrais

Smoothie



Des badges autocollants à personnaliser ont été portés par les équipes de restauration

094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête !

L'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 2021



Menu « Repas de fin d'année »

Rillettes de Saumon ciboulette et son pain polaire

Pavé de Dinde sauce aux Marrons

S/Viande : Filet de Plie sauce butternut et champignon

Pommes de terre festive et haricots verts

P'tit Louis

Dessert de Noël



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête !

L'animation 'Galette des rois' en janvier 2022



Menu « Galette des rois »

Chou chinois vinaigrette

Haché de veau sauce forestière
S/Viande : Dés de colin Alaska Sauce citron

Carottes persillées

Fromage blanc sucré

Fromage frais aromatisé

Galette des rois



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête !

L'animation 'Vive les crêpes !' en février 2022



Menu « Galette des rois »

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de dinde sauce moutarde

S/Viande : Merlu sauce citron

Carré

Camembert

Crêpes à la confiture



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête !

L'animation 'Repas de printemps' en avril 2022



Menu « Repas de printemps »

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Rôti de dinde sauce suprême

S/Viande : Filet de hocky sauce crème

Pommes smile

Camembert - Carré

Gâteau façon financier au chocolat et noisette (farine locale)



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête !

L'animation 'Au revoir les Grands' en juin 2022



Menu « Au revoir les Grands »

Pastèque

Fish and Chips

S/Viande : Colin d'Alaska meunière

Potatoes

Camembert

Mix lait cacao



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE



Les nouvelles recettes

12 recettes à découvrir pour plus de variété !

L'introduction d'un menu végétarien par semaine dans les écoles nous a amenés à repenser nos recettes et à travailler avec de nouvelles saveurs. Nous avons besoin d'éduquer les enfants à ces nouveaux goûts et devons retravailler autour d'associations qui leur plaisent.

Des ingrédients ont été identifiés par l'association WWF (World Wide Fund) dans le rapport "les 50 futurs ingrédients" pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles.

Nous en avons choisi 4 pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants :

- Le brocoli, l'épeautre, les fèves et les lentilles.

Des affiches ont été mises en place avec les ingrédients principaux, leurs bienfaits et leur utilité dans le but d'aider les enfants à comprendre ce qu'ils mangent et à se sentir en confiance.

Un livre d'or pour donner son avis : les enfants ont pu réagir tout au long de l'année à ce qu'ils ont goûté en collant des gommettes vertes (j'ai aimé) ou rouges (je n'ai pas aimé). Les appréciations ont été restituées aux Chefs en fin d'année pour les guider dans leurs créativité.

Les recettes proposées tout au long de cette année:

- Salade de **fèves**, petits pois, menthe et brebis.
- Fondant au fromage et **brocolis**
- **Epeautre** à la tomate
- Gratin de **lentilles** et patates douces, oignon et emmental.
- Purée de **brocolis**
- Moelleux au chocolat et **lentilles**
- Poêlée de **fèves**, carottes et sauce aigre douce
- Houmous de **brocolis**
- Carottes râpées et **épeautre** vinaigrette miel, soja et sésame
- Cake **épeautre**, courgettes et emmental
- Salade de lentilles, framboise et fêta



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE



A table !

En entrant dans leur restaurant scolaire, les enfants font bien plus que prendre un repas. Toutes les choses à connaître sur ce lieu de partage et de convivialité sont expliquées de manière progressive, sur plusieurs jours : comment bien vivre ensemble, les découvertes à faire, les moyens mis en œuvre pour développer ses sens...

Pour prolonger l'accueil des enfants après la rentrée, la seconde semaine de l'année est consacrée à expliquer les grandes règles de vie collective à la cantine.

Les affichages changent chaque jour pour expliquer tour à tour :

- Les règles sanitaires et les consignes pour bien trier ses déchets
- Les règles de vie, de respect et comment lutter collectivement contre le bruit,
- L'importance d'adapter son alimentation aux besoins de son corps (savoir se servir selon son appétit),
- La découverte de nouvelles saveurs (Programme d'animations)

En fin de semaine, chaque enfant reçoit une carte de membre du club de la cantine avec un rappel ludique de toutes les bonnes règles de vie.



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE



Mission anti-gaspi

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation de chaque instant pour nos équipes de restauration.

Les enfants ont également un rôle à jouer. Nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs pour les inciter à consommer leur repas en entier.

Ainsi, chaque jour de la « Semaine Européenne de la réduction des déchets », nous plaçons des messages tout le long du parcours des enfants dans leur restaurant pour les inciter à finir tour à tour leur entrée, leur plat, leur dessert, sans oublier leur pain. Une fois tous les plats terminés, ils peuvent aller gratter une case sur l'affiche placée dans le restaurant et faire découvrir le dessin caché sous les gros nuages gris.... Le gaspillage est réduit ? Le soleil peut alors briller dans la cantine.

Cette animation est proposée pendant la semaine européenne du développement durable.



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Autres animations

Tout au long de l'année, d'autres animations festives ont pu être proposé aux enfants.

Durant l'année, des animations petit-déjeuner ont été proposé sur les écoles suivantes :

LA FONTAINE, PAGNOL, J. DORE et MOULIN A VENT



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour le portage de repas

Un programme d'animations spécifiques est conçu et mis en place pour nos « séniors ». Les thèmes, variés, répondent à leurs aspirations :

RECAPITULATIF DES ANIMATIONS PORTAGE

01/11/2021	Repas calendaire festif
11/11/2021	Repas calendaire festif
25/12/2021	Repas Noël
01/01/2022	Jour de l'an
03/01/2022	Epiphanie
02/02/2022	Chandeleur
04/04/2022	Pâques
01/05/2022	Muguet du 1^{er} Mai
08/05/2022	Repas calendaire festif
13/05/2022	Repas calendaire festif
24/05/2022	Repas calendaire festif
21/06/2022	Menu de l'été
14/07/2022	Fête Nationale
15/08/2022	Repas du 15 août
Anniversaire	1 par usager
TOTAL	
Septembre 2021	16
à Août 2022	

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Les repas festifs à thème

Pour des occasions spéciales, le déjeuner est en lien avec le calendrier et les événements qui rythment l'année (exemples d'événements : les saisons, la semaine bleue, Noël).

✓ Les fêtes de saison

Nous avons célébré le début de chaque saison, avec les bénéficiaires des repas portés à domicile, par un menu festif emblématique.



✓ Les fêtes calendaires



A l'occasion des grands événements du calendrier, un déjeuner festif a été organisé. Il a été accompagné, pour chaque bénéficiaire, d'une petite attention illustrant le temps fort de l'année.

A titre d'exemple, chaque bénéficiaire a reçu des œufs en chocolats pour Pâques ou encore 1 brin de muguet à l'occasion du 1^{er} mai !



A l'occasion des fêtes de fin d'année des repas festifs élaborés sont servis aux bénéficiaires. Ils reçoivent également un chocolat.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

F – La communication

La communication famille

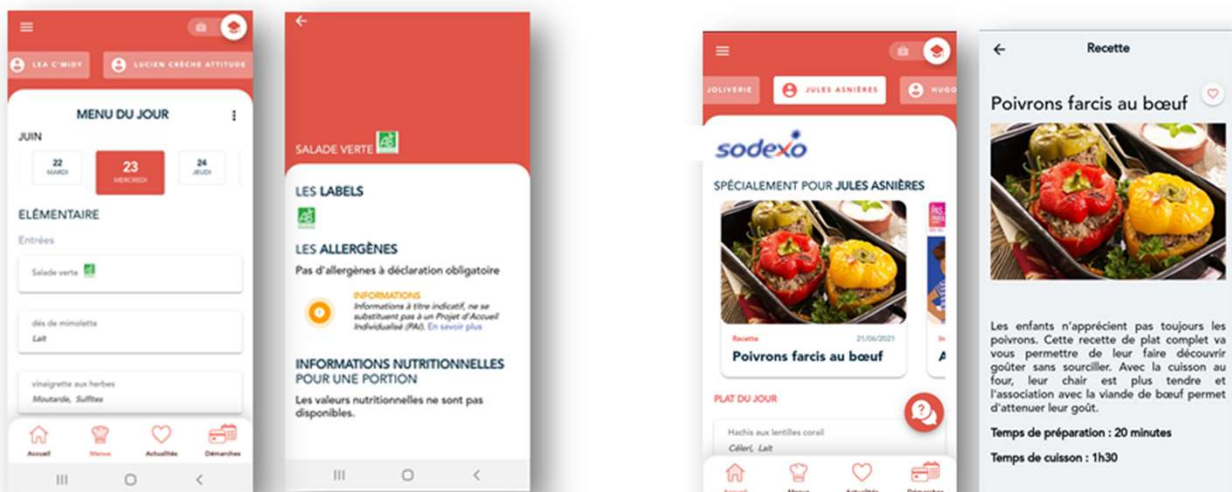
Tout au long de l'année, nous informons les parents sur la restauration scolaire de leur enfant. Basé sur une stratégie de contenu régulière, **ce pack de communication So'Essentiel** propose des articles en adéquation avec les attentes des parents. Accélééré par une diffusion digitale via SoHappy, il est couplé avec des canaux plus classiques permettant l'accès à tous. Cette communication permet de **construire un socle solide pour valoriser la restauration et l'image de votre ville sur le long terme.**



A la rentrée, l'ouverture de l'application So Happy

L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.

Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir.

Septembre 21		Octobre 21	
S36		S40	
Nuggets de carottes	C'est la Fête ! – La rentrée des classes	Soupe de potiron	Nouvelle recette : le brocoli
S37		S41	
Clafoutis aux figues	A table !	Cuisiner en famille : tarte aux figues	Odyssée du goût Les trésors de France
S38		S42	
Cuisiner en famille : Muffins aux myrtilles		Guacamole maison	
S39		S43	
Purée de panais et carotte		Astuce amusante pour célébrer Halloween !	
Novembre 21		Décembre 21	
S44		S48	
Compote pomme et mangue		Poissons panés maison	Nouvelle recette : les fèves
S45		S49	
Crumble à l'ananas	Nouvelle recette : les lentilles	Crumble à la poire	Nouvelle Recette Le brocoli
S46		S50	
Le vrai banana bread	C'est la fête ! – la fête foraine	Sablés de Noël	C'est la fête ! – Joyeuses fêtes
S47		S51	
Cuisiner en famille : frites de patates douces	Mission anti-gaspi – La météo anti-gaspi !	Le vrai chocolat chaud	
		S52	
		Le pain d'épices maison	

Accusé de réception en préfecture
N°40740
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Janvier 22		Février 22	
S1		S5	
Galette des rois à la poire	« C'est la Fête » La galette des rois	Gâteau de crêpe	C'est la fête ! – Vive les crêpes
S2		S6	
Velouté de panais au paprika	Nouvelle recette – Les lentilles	Recette anti gaspi d'hiver : cookies au pain sec et pépites de chocolat	
S3		S7	
Cuisiner en famille : gâteau renversé aux oranges	Odyssée du goût – Les trésors de l'Inde	Choux de Bruxelles gourmands au parmesan	
S4		S8	
Popcorn de pois chiche	Nouvelle recette : Les fèves	Carnaval : Beignets cuits au four aux pommes	
Mars 22		Avril 22	
S9		S13	
Le dhal de lentilles corail et oignons frits		Recette anti-gaspi de printemps : Mousse au chocolat aux pois chiche	
S10		S14	
Gnocchi de patate douce	Nouvelle recette : Le brocoli	Tzatziki maison	
S11		S15	
Chou-fleur pané façon nuggets		Omelotte aux épinars et fromage	Au printemps, quels fruit et légumes de saison sont servis aux enfants
S12		S16	
Pesto maison variante ail des ours	Nouvelle recette : L'épeautre	Crumble fraise rhubarbe	C'est la fête ! – Fête de printemps
		S17	
		Purée rose à la betterave concassé de noisette	

Asus de la fonction en préfecture
06-269406123-26230643-2023-010-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de mise en œuvre : 23/06/2023

La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Mai 22		Juin 22	
S18		S22	
Œuf cocotte aux poireaux		On confectionne nos propres tomates séchées !	
S19		S23	
Courgettes farcies	Nouvelle recette – L'épeautre	Quiche gourmande épinards et saumon	C'est la fête ! Au revoir les grands
S20		S24	
Recette végétarienne : Le chili sin carne facile	Odyssée du goût – Les trésors du Liban	Recette anti-gaspi : Crumble de pain aux légumes du soleil	Nouvelle recette – Les lentilles
S21		S25	
Chakchouka		Flan de blettes à la moutarde	
		S26	
		Tomate cerise d'amour	

Juillet 22		Août 22	
S27		S31	
Cuisiner en famille : Tarte amandine aux abricots		Soupe fraîche de melon et basilic	
S28		S32	
Granité de fraise au citron vert		Cake féta et tomates séchées	
S29		S33	
Cuisiner en famille : clafoutis cerise et coco		Pêches rôties et basilic	
S30		S34	
Samoussas pomme de terre, thon et fromage frais		Velouté froid concombre et menthe	
		S35	
		Cuisiner en famille : L'houmous	

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE



La communication Famille

Un kit de communication a été mis en place pour faire connaître l'application auprès des parents :

- une affiche à l'entrée des écoles
- un message sur le site internet de Votre ville
- une information envoyée par mail depuis l'adresse générique de votre ville.

So Happy permet aux parents des enfants de Chennevières sur Marne de gérer leurs démarches administratives en ligne, rapidement et de façon sécurisée ! Consultation et paiement des factures, ajout/annulation des repas ...



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

La communication avec le personnel des offices

L'application Charlotte

Cette application est un assistant personnel qui permet aux équipes en offices d'échanger des informations plus facilement et plus rapidement avec la cuisine centrale.

Les fonctionnalités de cette application :

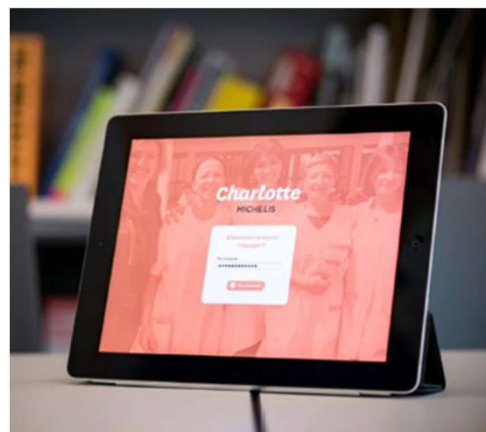
- Le menu du jour, actualisé instantanément en cas de changement de menu.
- Informations sur la qualité des produits (logos des labels).
- Le contrôle de la livraison pour vérifier les quantités reçues en fonction des quantités commandées.
- Les notifications de Chargée client aux offices pour l'informer des actualités.
- Le retour de satisfaction de l'office vers la cuisine centrale
- Des vidéos de formation.

Déploiement :

Cette application a été mise en place courant novembre 2020 avec la distribution des tablettes.

Les équipes ont été formées le : 9/11/2020

L'application est utilisée sur toutes les écoles chaque jour.



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE

La communication auprès des usagers de portage

Lors de la mise en place du portage des repas, les usagers reçoivent une pochette de bienvenue avec les conseils de réchauffe, des conseils nutritionnels.

Conseils de réchauffe

Au micro-ondes

Percez le film de la barquette avec une fourchette.

Chauffez 1 à 2 minutes suivant la puissance de votre four.

A la casserole

Videz la barquette dans la casserole et réchauffez le contenu à feu doux et à couvert pendant 5 minutes environ.

Au four traditionnel

Préchauffez votre four à Th. 6 (180°C) et versez le contenu de la barquette dans un plat allant au four.

Placez le plat à mi-hauteur et réchauffez 10 minutes.

IMPORTANT :
NE JAMAIS CONGELER LES REPAS SERVIS

Bien manger et préserver sa santé

Faites 3 repas par jour, prenez une collation le matin, l'après-midi ou dans la soirée.

Bougez chaque jour le plus possible.

Buvez régulièrement dans la journée sans attendre d'avoir soif.

Pesez-vous une fois par mois et notez votre poids pour vous assurer qu'il est stable.

Suivre les repères de consommation suivants

Fruits et légumes	- Au moins 5 par jour
Pain et autres aliments céréaliers, pommes de terre et légumes secs	- A chaque repas et en cas de petit creux (goûter, collation)
Lait et produits laitiers (yaourts, fromage blanc, fromage...)	- 3 ou 4 par jour
Viandes, poissons et produits de la pêche, œufs	- Privilégier leur variété
Matières grasses saines	- 2 fois par jour
Produits sucrés	- Sans en abuser
Boissons	- Sans en abuser
	- 1 litre à 1,5 litre d'eau par jour

Conseils de conservation

Après avoir été livré(e) de votre repas, placez-le au réfrigérateur, à l'exception des fruits frais et du pain.

PARTIE LA + FROIDE
Votre plat, les laitages...

PARTIE LA - FROIDE
Les boissons,...



Si vous n'avez pas consommé votre repas le jour prévu, pour des raisons de sécurité alimentaire, il doit être jeté.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Autres modes de communication

- Une permanence est ouverte tous les mercredis afin de répondre aux attentes des familles. La Chargée client répond et accompagne les familles concernant So Happy, leur facture, l'encaissement des paiements.
- Si nécessaire Sodexo élabore une note de communication à destination des familles du scolaire et du CCAS pour les informer. Grâce au partenariat avec la ville, la note est communiquée via le mail de la ville.



Sodexo Education
Direction Régionale Paris Ile-de-France

Chers Parents,

Depuis plus d'un an maintenant Sodexo gère les réservations, la facturation et le paiement de la cantine.

Nous souhaitons vous rappeler quelques informations :
les inscriptions se font auprès du service de la mairie de Chennevières sur Marne,
les réservations se font sur l'application So Happy.


- **Réservation des repas :**
 - Réservation des repas à effectuer 7 jours à l'avance
 - Réservation possible de façon mensuelle, mais aussi annuelle pour les enfants qui mangent à la cantine de façon systématique
 - En dehors de ces délais, une majoration de 30.% du prix du repas sera appliquée.
- **Annulation des repas :** via l'application SOHAPPY 7 jours avant
- **Paiement de la facture :** directement sur So Happy, par prélèvement mandat SEPA, par chèque, CB ou espèce.
- **Permanences facturation Sodexo :** tous les mercredis de 9h à 12 et de 14h à 17h à la Mairie de Chennevières-sur-Marne
- **Coordonnées Sodexo :** du lundi au vendredi de 9h à 12 et de 14h à 17h au 01 30 83 76 86

Une seule application : So Happy !


Chaque famille a reçu sa clé enfance lui permettant d'accéder à son compte So Happy. Il faut télécharger l'application (sur smartphone ou tablette via App store ou Play store).

Sur le site internet de la ville, une vidéo explicative est disponible pour vous aider à la navigation sur SOHAPPY.

Veuillez agréer, Chers parents, l'expression de nos respectueuses salutations.



Sodexo
Tour Horizons – 30 cours de l'île Seguin – CPH150A – 92777 Boulogne Billancourt Cedex
Française de Restauration et Services SAS au capital de 1.895.450 euros
338 253 131 RCS Versailles
5 rue de la Redoute - 78280 Guyancourt (Yvelines)
www.sodexo.com



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

2. Sécurité des aliments

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant nommé Mérieux.

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux des sites.

Plan d'échantillonnage annuel sur la cuisine centrale :

- audits hygiène sénior consultant
- audits locaux, matériel et circuit
- vérification des thermomètres
- analyse microbiologique de l'eau
- analyses bactériologiques : hygiène des procédés et critères de sécurité
- prélèvements de surface avec recherche de Listeria

Plan d'échantillonnage annuel sur les offices scolaires et petite enfance :

- audits hygiène sur chaque office
- audits locaux, matériel et circuit sur chaque office
- analyse microbiologique de l'eau
- analyses bactériologiques : hygiène des procédés et critères de sécurité
- prélèvements de surface dont avec recherche de Listeria

Cette prestation va au-delà des attentes contractuelles de la ville, mais répond pleinement à l'engagement de vérification du respect du PMS acté par le groupe Sodexo.

Vous trouverez ci-après une **synthèse des résultats d'audits et de prélèvements réalisés sur les offices**.

L'ensemble des résultats détaillés est disponible sur notre portail Proxilive.

Nous vous les joignons également en annexe 5 de ce compte-rendu d'activité.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

A – Bilan des audits

Audits hygiène complets

Période 1er septembre 2021 au 31 août 2022

CUISINE CENTRALE	Audit hygiène	
	Date	Tx conformité
	09/02/2022	83%
CUISINE CENTRALE EAUBONNE	Audit complet	
	Date	Tx conformité
	30/06/2022	67,50%

	Taux conformité > 80%
	Taux conformité compris entre 50% et 80%
	Taux conformité < 50%

* S : Satisfaisant A : Acceptable NS : Non satisfaisant C : Corrompu

Nombre de résultats par couleur

Couleur	Audit hygiène		Total
	Audit Hygiène_Audit Senior_3h	Site avec agrément_audit complet consultant	
VERT		1	1
ORANGE	1		1
Total général	1	1	2

Juin 2022 67,5%, non-conformité observées :

- Présence d'un sachet poubelle accroché dans l'ouverture de la porte en petite chaîne de conditionnement chaud.

Actions : Achat de support poubelle supplémentaire

- Présence de produits en décongélation sans date de sortie du congélateur. (Sachets de cubes carottes et champignons émincés)

Actions : Rappel des équipes sur le processus de décongélation

- Le MICROCHLOR, connecté au poste de dilution de la légumerie est en DDM fournisseur dépassée au 28/06/2022

Actions : Rappel des équipes sur la gestion des DDM produit lessiviel

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Audits locaux, circuits et matériels

Période 1er septembre 2021 au 31 août 2022

CUISINE CENTRALE	Audits locaux, circuits et matériels	
	Date	Tx conformité
CUISINE CENTRALE EAUBONNE	17/01/2022	61%

	Taux conformité > 80%
	Taux conformité compris entre 50% et 80%
	Taux conformité < 50%

Janvier 2022 61%, non-conformité observées :

- Le tuyau d'évacuation du siphon du bac de lavage en légumerie est cassé
Actions : Changement du tuyau d'évacuation du siphon.
- Absence d'un joint autour d'une fenêtre en Zone de déboitage déconditionnement.
Actions : Remplacement des joints fenêtre de la zone de déboitage.
- Présence d'une râpe à légumes sur râtelier dégradée (Zone crèche)
Actions : Remplacement de la râpe à légumes de la zone crèche.

D'autres non-conformité ont été relevé concernant l'usure des murs et sols (résines) des premières actions de travaux ont été effectué, d'autres sont à venir.

Nombre de résultats par couleur

Couleur	Audit locaux matériels circuit	
	Site sur place ou avec dérogation à l'agrément	Total
ORANGE	1	1
Total général	1	1

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Bilan des prélèvements

Analyses bactériologiques

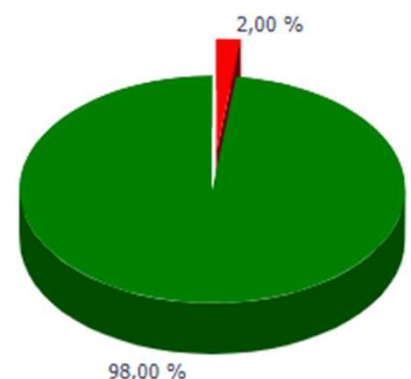
Période 1er septembre 2021 au 31 août 2022

CUISINE CENTRALE	Prélèvement bactériologique			
	Date	Plat prélevé	Date	Plat prélevé
CUISINE CENTRALE EAUBONNE	16/09/2021	Semoule BIO	30/03/2022	Choux blancs bio raisons secs bio vinaigrette
	16/09/2021	Carottes rapées vinaigrette	30/03/2022	Mixé de roti de porc LBR en sauce
	16/09/2021	Legumes couscous	30/03/2022	Gateau myrtille
	01/10/2021	Cœur de palmier/mais	30/03/2022	Munster AOP
	01/10/2021	Poireaux sauce ravigote	22/04/2022	Mouliné haricot vert
	01/10/2021	Ananas en tranche	22/04/2022	Salade haricots blancs provençale
	01/10/2021	Mouliné carotte bio	22/04/2022	Mouliné carotte
	29/11/2021	Sauté de bœuf LBR en sauce	22/04/2022	Pois chiches vinaigrette
	29/11/2021	Aiguillettes de poulet en sauce	06/05/2022	Purée de pomme de terre
	29/11/2021	Jardinière de légumes	06/05/2022	Sauté de bœuf LBR sauce goulash
	29/11/2021	Aiguillettes de poulet en sauce	06/05/2022	Salade pomme de terre thon
	15/12/2021	Carottes rapées vinaigrette	06/05/2022	Mouliné carotte
	15/12/2021	Fusilli bio grecque	30/06/2022	Jardinière de légumes
	15/12/2021	Texturé sauté de veau LBR	30/06/2022	Mouliné haricots verts
	15/12/2021	Mouliné de brocolis	30/06/2022	Purée de pomme de terre
	17/01/2022	Mouliné épinards	30/06/2022	Mouliné carotte bio
	17/01/2022	Chou blanc rapé raisins secs vinaigrette	08/07/2022	Potage de légumes racines
	17/01/2022	Potage bolet	08/07/2022	Mouliné de navet
	17/01/2022	Purée de pomme de terre	08/07/2022	Merlu sauce bretonne
	18/02/2022	Potage potiron	08/07/2022	Barre bretonne
	18/02/2022	Macédoine de légumes mayonnaise	23/08/2022	Riz créole
	18/02/2022	Mixé de dinde VF en sauce	23/08/2022	Munster
	18/02/2022	Haricots verts vinaigrette	23/08/2022	Purée haricots verts pomme de terre
		23/08/2022	Texturé escalope de dinde bouillon légume	

■ Conforme
■ Non conforme

Nombre de résultats par couleur

Couleur	Analyse microbiologique		Total
	Site sur place ou avec dérogation à l'agrément		
VERT	49		49
ROUGE	1		1
Total général	50		50



- Pour cette analyse non conforme il a été retrouvé des micro-organismes 30°C dépassant le seuil des critères d'hygiène, ces germes ne sont pas dangereux mais peuvent altérer les produits : apparition de goûts, d'odeurs inacceptables ou dégradation de l'aspect.
- Leur présence en grand nombre indique un non-respect des règles d'hygiène de fabrication, des rappels ont été réalisés au niveau des équipes.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Prélèvements de surface

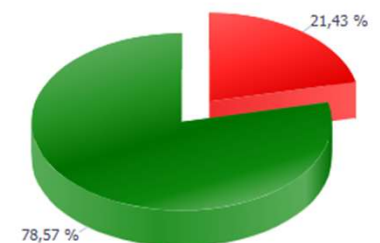
Période 1er septembre 2021 au 31 août 2022

CUISINE CENTRALE	Prélèvement surface			
	Date	Matériel prélevé	Date	Matériel prélevé
CUISINE CENTRALE EAUBONNE	16/09/2021	Bac de stockage	30/03/2022	Petit ustensile
	16/09/2021	Couteau	30/03/2022	Cuve mixeur
	01/10/2021	Grand bac blanc	30/03/2022	Trancheur
	01/10/2021	Lame cubes robot coupe légumes	22/04/2022	Lame mixer
	29/11/2021	Bac grastro	22/04/2022	Planche à découper blanche
	29/11/2021	Couteau	06/05/2022	Grande spatule
	15/12/2021	Planche à découper	06/05/2022	Lame du trancheur
	15/12/2021	Etagère plonge batterie	06/05/2022	Planche à découper
	17/01/2022	Pelle inox	30/06/2022	Bac inox
	17/01/2022	Grand fouet	30/06/2022	Grande spatule
	18/02/2022	Louche	08/07/2022	Plan de travail zone de conditionnement
	18/02/2022	Planche à découper	08/07/2022	Cuve mixeur
	18/02/2022	Bac de stockage	08/07/2022	Plan de travail zone crèche
			23/08/2022	Sauteuse
			23/08/2022	Surface sauteuse



Nombre de résultats par couleur

Couleur	Prélèvement de Surface		Total
	Site sur place ou avec dérogation à l'agrément		
VERT	22		22
ROUGE	6		6
Total général	28		28



6 prélèvements non conforme :

Décembre 2021 : Etagère plonge batterie

- Remplacement de l'étagère présentant de l'usure

Février 2022 : Louche et bac de stockage

Mars 2022 : Petit ustensile

- Après analyse des causes il a été mis en évidence un dysfonctionnement de la plonge batterie, intervention sur la machine.

Avril 2022 : Lame mixer

Mai 2022 : Grande spatule

- Rappel sur le nettoyage (sensibilisation plongeur)

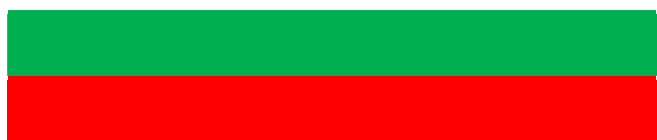
Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Analyses de l'EAU de consommation

Période 1er septembre 2021 au 31 août 2022

CUISINE CENTRALE	Analyse EAU de consommation
CUISINE CENTRALE EAUBONNE	17/01/2022
	18/02/2022

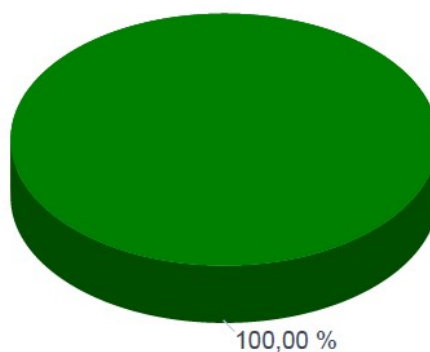


résultat conforme

résultat non conforme

Nombre de résultats par couleur

Couleur	Prélèvement de Surface
VERT	2
ROUGE	
ORANGE	
Total général	2



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C – Certification

Audit certification ISO 9001 VS 2015



BUREAU VERITAS
Certification

SODEXO FRANCE
6, RUE DE LA REDOUTE
78043 GUYANCOURT CEDEX - FRANCE
SEGMENT ECOLES & UNIVERSITES
Ce segment fait partie d'une certification multi-sites

Bureau Veritas Certification France certifie que le système de management de l'organisme susmentionné a été audité et jugé conforme aux exigences de la norme :

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

CONFECTION ET ELABORATION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION
CREATION AND OPERATION OF FOOD SERVICES.

Date d'entrée en vigueur : **22 Juillet 2022**

Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système de management de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : **21 Juillet 2025**

Date originale de certification : 29 Juin 2010

Certificat n° : **FR074976-1** Date: **18 Juillet 2022**
Affaire n° : **13786430**

Laurent CROGUENEC - Président

*Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
Le Tifange de l'Arche - 9 Cours du Tifange - 92937 Paris La Défense*

*Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du système de management peuvent être obtenues en consultant l'organisme.
Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : + 33 (0)1 41 97 00 60.*



cofrac
CERTIFICATION DE SYSTEMES DE MANAGEMENT
NF-002
Les clients, les fournisseurs et les parties intéressées sont informés que ce certificat est valide.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

[Audit certification ISO 9001 VS 2015](#)



BUREAU VERITAS
Certification



Annexe

SODEXO FRANCE

Standard

ISO 9001 : 2015

Périmètre de certification

Site	Adresse	Périmètre
CUISINE CENTRALE DE SAVIGNY Segment Ecoles & Universités	28 AVENUE CHARLES MOSSLER FR-91600 SAVIGNY-SUR-ORGE	CONFECTION ET ELABORATION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION
CUISINE CENTRALE D'EAUBONNE Segment Ecoles & Universités	28 (OU 39 BIS), RUE DE BUSSYS FR-95600 EAUBONNE	
LA NORMANDE Segment Ecoles & Universités	37 RUE DES VA CILLOTS PORTE 2 FR-76510 ST NICOLAS D'ALIERMONT	
CUISINE CENTRALE DE MARSEILLE Segment Ecoles & Universités	54 BD DU PONT DE VIVALX FR-13010 MARSEILLE	
CUISINE CENTRALE DE CHOLET Segment Ecoles & Universités	4 SQUARE DU CHAMP BLANC FR-49300 CHOLET	
CUISINE CENTRALE DE MENTON Segment Ecoles & Universités	700 AVENUE DE ST ROMAN FR-06500 MENTON	
CUISINE CENTRALE DE BUCHELAY Segment Ecoles & Universités	3 RUE DE L'ARDECHE FR-78200 BUCHELAY	

Certificat n° : FR074976-1

Date : 18 Juillet 2022

Affaire n° : 13786430



Laurent CROGUENNEC - Président

Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
Le Trianglo de l'Arche - 9 Cours du Trianglo - 92937 Paris La Défense

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du système de management peuvent être obtenues en consultant l'organisme.
Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : + 33 (0)1 41 97 00 60.



cofrac
CERTIFICATION
DE SYSTEMES
DE MANAGEMENT
ACCREDITATION
N°04002
liste des sites et
portés de certificats
sur www.cofrac.fr

Page 1 sur 2

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

3. Formation du personnel

Les actions de formation sur la période

Pour le personnel de la cuisine centrale :



	NOM	PRENOM	DATE D'ENTREE	Livret d'intégration	Date cible prochaine formation hygiène complète	Hygiène, liaison froide, HACCP, PMS, INCO	Remarque
Magasin	ATIPO	Jean-François			30/09/2022	30/09/2021	
Magasin	AZIZI	Brahim			21/11/2023	21/11/2022	
Logistique	BAMBA	Yacouba			20/10/2023	20/10/2022	
Production	BOULET	Richard			24/11/2023	24/11/2022	
Production	BOULET	Virginie			21/11/2023	21/11/2022	
Logistique	CAUCHOIX	Nathalie			22/09/2021	22/09/2020	
Production	CHATELLENAZ VAUQUELIN	Michelle			30/09/2022	30/09/2021	
Logistique	COSYN	Vanina			17/10/2023	17/10/2022	
Production	DEVIN	Françoise			30/09/2022	30/09/2021	
Production	EL MADANY	Said			30/09/2022	30/09/2021	
	CAMARA	Marie-Agnès			20/10/2023	20/10/2022	
	NEGRI	Henriette			20/10/2023	20/10/2022	
Production	ELLOUMI	Messaouda			30/09/2022	30/09/2021	
Production	FAUCONNIER	Emilia			18/10/2023	18/10/2022	
Production	FOFANA	Demba			18/10/2023	18/10/2022	
Production	FOFANA	Houmany			18/10/2023	18/10/2022	
Magasin	GALLAS	Alexis			19/10/2023	19/10/2022	
Logistique	GARREC	Marie José			18/10/2023	18/10/2022	
Magasin	GAUTHIER	Pierre-Yves			21/11/2023	21/11/2022	
Logistique	GUFROY	Linda			30/09/2022	30/09/2021	
Magasin	HAMADI	Mokrane			30/09/2022	30/09/2021	
Production	KINDRAUD	Dorothee			21/11/2023	21/11/2022	
Production	LEFEBVRE	Aurélie			21/11/2023	21/11/2022	
Production	MAZZELLA	Aminata			21/11/2023	21/11/2022	
SELF	MBENGI	Giselle			21/11/2023	21/11/2022	
Logistique	MORELLON	Robert			22/09/2021	22/09/2020	
Production	MSIAH	Karima			30/09/2022	30/09/2021	
Logistique	OFFRET	Patrice			22/09/2021	22/09/2020	
Logistique	OUDIANE	Anne			30/09/2022	30/09/2021	
Logistique	PICHON	Laurent			22/09/2021	22/09/2020	
Production	RAHAOUI	Fadoua			21/11/2023	21/11/2022	
Logistique	ROCHE	Gwenael			21/11/2023	21/11/2022	
Production	SAMB	Mbaye			21/11/2023	21/11/2022	
Production	THIAM	Abdoulaye			21/11/2023	21/11/2022	
Production	TORRES	Miguel			21/11/2023	21/11/2022	

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023_018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

Pour le personnel des offices et responsables des accueils de loisirs :

Thème ou titre de la formation	Durée	Personnes formées	Formateur	Date de réalisation
Formation HACCP	3h00	Personnel Sodexo : Chefs de groupe + EDR des offices	LEFLOCH JULIETTE	14.09.2021
Formation HACCP	3H00	Personnel Sodexo Chefs de groupe + EDR des offices	LEFLOCH JULIETTE	16.09.2021
Formation HACCP	2h30	Personnel Sodexo Chefs de groupe + EDR des offices	DUCHESNE LILIAN	17.05.2022
Formation HACCP	2h30	Personnel Sodexo Chef de groupe + EDR des offices	DUCHESNE LILIAN	19.05.2022

Retrouvez les attestations de formation du personnel en annexe 6.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE

4. Actions en matière de développement durable

Les citoyens français étant de plus en plus conscients et engagés pour l'écologie et le respect des hommes, ils attendent de votre ville une attitude exemplaire, surtout en termes de restauration des jeunes convives. En réponse, notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises se déploie selon 3 axes :

Pourquoi Sodexo s'engage ?



Nos 3 impacts

Nos 3 rôles	En tant qu'employeur	Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs	Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion	Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
	En tant que prestataire de service	Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains	Promouvoir le développement local	S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
	En tant qu'entreprise citoyenne	Lutter contre la faim et la malnutrition	Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale	Lutter contre le gaspillage

3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

4. Actions en matière de développement durable

A – Nutrition, Santé & Bien-Etre

Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges **pour chaque âge, enfants et seniors.**
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes.**
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants** (animations petits-déjeuners).

Ces opérations, qui permettent d'améliorer le niveau de connaissance des enfants sur les fruits et légumes, a pour objectif de les inciter et de les encourager à en consommer davantage.

- Nous informons les familles à travers **le site internet « So Happy »**

Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- Nous avons fixé des **critères nutritionnels** sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.
- Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.
- Nous utilisons essentiellement des **produits frais** et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.
- Nous proposons des **pâtisseries fraîches** réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrés que leurs alternatives industrielles.
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition (pour les enfants).

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux

Le respect de la loi EGALIM

- **Taux Achats responsables pour la Ville : 56,7% enfants et seniors confondus. Soit 56% pour le convive scolaire et 51% pour le convive senior.**

Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.
- Notre engagement en **produits BIO** atteint **19,7% pour le scolaire** et **12,8% pour les seniors**.

Produits de la mer issus de filières durables

- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité**.

Equipements et fournitures issus de filières durables

- Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement**.
- Sur la cuisine, nous utilisons des produits **lessiviels éco-labellisés**.
- Sur les restaurants, les **serviettes** à usage unique sont issus de **fibres recyclées** et nous fournissons des **produits lessiviels éco-labellisés**

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables

Volumétrie d'achat

Alimentation durable (en Euros)	% réel année
Achats locaux	9%
Achats BIO	16%
Total Achats alimentation durable année	50%

- Le faible pourcentage de produits locaux s'explique par notre situation géographique. En Ile de France peu de produits sont disponibles. Ce sont selon la saisonnalité des produits : la carotte, la courgette, la pomme, la poire, la farine (pâtisseries du Chef), la salade verte, certains laitages et le concombre.
- Comme vu précédemment, la baisse de la volumétrie d'achats durables est liée à la hausse de l'ensemble des coûts qui influe sur les proportions finales. Cependant la fréquence et la quantité de produits intégrées à nos menus sont conformes à nos engagements.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

La gestion des déchets

- Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets (presse à balle des cartons d'emballages...).
- Nous pouvons proposer des **actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants**.
- Pour conditionner les repas nous utilisons depuis le début du marché **des barquette bio en cellulose**.
- Des **bornes de tri**, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Depuis l'arrivée du covid, la ville a fait le choix de suspendre leur utilisation.
- **Sur les écoles qui disposent d'un potager**, les équipes de restauration **Sodexo trient et donnent aux Enseignants des déchets organiques**.

Empreinte carbone et consommation d'eau

- Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.
- **Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales** à l'aide :
 - De guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,
 - D'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets)
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants** (animations « A l'écoute de ma planète », ateliers interactifs ...).
- Utilisation de véhicule roulant au **GNV**.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

Suppression du plastique à usage unique

- Nous utilisons depuis le début du marché des barquettes en cellulose et biosourcées pour contenir nos repas livrés. Ainsi les aliments ne sont pas en contact avec du plastique lors de la chauffe des aliments afin d'éviter le transfert de substances chimiques de la barquette aux aliments.
- Cela favorise également le développement durable en limitant l'impacte sur l'environnement. Puisque ces barquettes sont biodégradables.



- La vaisselle jetable utilisée lorsque nous rencontrons des pannes de lave vaisselle est en carton. Tout comme les éléments nécessaires à la consommation d'un repas ou goûter en extérieur.
- Elles sont utilisée pour toutes les typologies de repas de votre ville.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

D – Développement des communautés locales

Promouvoir l'achat local

- Nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux** quand cela est possible :
Pour les fruits (poires et pommes) Oudard, pour les yaourts au lait entier la Ferme de Sigy.
- Pour les **produits BIO**, nous privilégions autant que possible les achats 100% français.
- Le pain est acheté dans une boulangerie de Chennevières sur Marne, la boulangerie du Moulin.

L'insertion professionnelle

- Pour le personnel des offices, nous favorisons l'emploi local avec certains salariés domiciliés sur la ville de Vanves ou dans des communes voisines ex : Malakoff.
- C'est également le cas pour le personnel de la cuisine centrale d'Eaubonne.

Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés.

- Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :
 - Bananes (Equateur, Pérou).
 - Ananas (Costa Rica, Panama).

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (formation, animations, affiches, décoration)

- **Réduire le gaspillage alimentaire, favoriser la consommation des repas**
 - Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges, tout en prenant en compte les indices de consommation (peser des déchets) et les retours d'appréciations et de consommation des représentants de la commission des menus.
 - Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes, des potages à base de légumes bruts, des services de purées de fruits de saison, déclassés ou en surplus à la cuisine.
- **Former les adultes, éduquer les enfants, évaluer le gaspillage**
 - Nous formons les équipes des restaurants aux enjeux de la restauration scolaire pour leur permettre de relayer l'information auprès des enfants.
 - Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants grâce aux diverses animations.

Autres actions

- **Gérer nos excédents**
 - Nous corrigeons nos effectifs en fonction des informations que vous nous communiquez de façon à ajuster la production des repas.
 - Too Good To Go : ce partenariat nous a permis de revendre des repas non distribués à prix préférentiel, notamment aux étudiants pour 1 euro. Les consommateurs venaient chercher leur repas directement sur notre cuisine centrale d'Eaubonne.
 - Nous collaborons avec d'autres associations et soutenons l'économie sociale et solidaire : notre cuisine d'Eaubonne prévient « les restos du cœur » lorsqu'il y a un excédent de repas à récupérer sur la cuisine centrale.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

03

Compte-rendu technique

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

1. Liste des contrats

Voici la liste des professionnels avec lesquels des contrats de sous-traitance sont établis afin de réaliser la maintenance et l'entretien de la cuisine centrale et des offices :

Société	Prestations	Affectations
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine	Offices
CARDOSO ET FILS SARL	Entretien Mat Exploitation Plomberie	Offices
GLOBELEC	Entretien Mat Exploitation Electricité	Offices
RENTOKIL INITIAL	Lutte contre les nuisibles	Offices et cuisine
ESCI EUROPE SERVICES CONSEILS INFOR	Entretien Mat Exploitation	Offices
CLIMEX SARL (siège social)	Entretien Mat Exploitation Extincteurs	Offices
IGIENAIR	Nettoyage été entretien des hottes	Offices et cuisine
PID	Entretien Bâtiments	Offices
DIVERSEY	Installation et vérification distributeurs lessiviels	Offices et cuisine

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués

Maintenance du matériel

Chaque intervention de maintenance curative par la société 3C fait l'objet d'un compte-rendu qui est transmis par mail à la Chargée client Sodexo.

Vous trouverez en *annexe 7* la **synthèse de toutes les interventions réalisées** sur de l'exercice 2021/22.

Travaux de maintenance effectués sur les offices :

FOURNISSEURS		2021 - 2022
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	Entretien Agencements et installations	24960
CARDOSO ET FILS SARL	Entretien Mat Exploitation	4737
GLOBELEC	Entretien Mat Exploitation	3654
RENTOKIL INITIAL	Entretien Agencements et installations	2794
ESCI EUROPE SERVICES CONSEILS INFOR	Entretien Mat Exploitation	259
CLIMEX SARL (siège social)	Entretien Mat Exploitation	235
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		36 638

Travaux de second œuvre réalisés sur les offices :

Date de mise en service	Désignation	Valeur Acquisition
05/05/2021	TRAVAUX CABLAGE ELECTRICITE	2 806,71
05/05/2021	TRAVAUX PLOMBERIE EAU FROIDE / CHAUDE	2 350,00
TOTAL SECOND OEUVRE 2020 - 2021		5 157
02/09/2021	TRAVAUX REFECTOIRE	2 894,40
TOTAL SECOND ŒUVRE 2021 - 2022		2 894

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice

En septembre 2021, la nouvelle école **Germaine Tillion** a ouvert. Dès la rentrée scolaire les enfants ont pu profiter de la nouvelle cantine.

La ville en sa qualité de maîtrise d'ouvrage a fait appel à un AMO, groupement d'entreprise et un cuisiniste. Sodexo est intervenu à titre de conseil et pour la coordination de l'installation du matériel qu'il a fournit : le mobilier, vaisselle, meubles de distribution et de tri.

Le montant du matériel et de sa mise en œuvre se trouve dans la partie investissement.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

4. Programme prévisionnel de renouvellement du matériel

L'ensemble des sites fait l'objet d'un passage de maintenance préventive par an.

Retrouvez les **rapports de ces passages préventifs** en annexe 8.

Le renouvellement du matériel sera programmé selon la préconisation du prestataire et en accord avec la ville.

Les montants non engagés peuvent être utilisés pour l'achat de matériel améliorant la qualité de service et de travail des équipes.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

5. Programme prévisionnel des travaux

Descriptif des travaux prévisionnels	Office
Second œuvre Réfection des murs et sols	Rousseau

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

04

Compte-rendu Financier

COMPTE-RENDU FINANCIER

1. Fréquentation

A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

Nombre Total de repas scolaire et crèche facturés // Exercice 2021 - 2022

	Repas Maternelle Scolaire / ALSH	Repas Primaire Scolaire / ALSH	Repas Adultes Scolaire / ALSH	TOTAL EFFECTIFS	Repas Crèche Bébé	Repas Crèche Moyen	Repas Crèche Grand	Gouters Bébé	Gouters Moyen	Gouters Grand	Gouter 3 composante s	TOTAL CRECHE / GOUTERS
sept-2021	7 315	12 370	39	19 724	32	141	422	32	141	422	2 125	3 315
oct-2021	6 703	10 723	285	17 711	37	127	399	37	127	399	3 694	4 820
nov-2021	6 346	10 381	247	16 974							3 221	3 221
déc-2021	5 640	8 493	315	14 448							3 653	3 653
janv-2022	6 740	10 760	148	17 648							2 620	2 620
févr-2022	5 791	9 040	297	15 128							4 466	4 466
mars-2022	7 502	12 062	273	19 837							3 776	3 776
avr-2022	6 340	9 500	265	16 105							3 503	3 503
mai-2022	6 275	9 739	253	16 267							3 282	3 282
juin-2022	7 496	11 444	185	19 125							3 241	3 241
juil-2022	3 356	3 606	543	7 505							3 935	3 935
août-2022	1 825	1 404	571	3 800							3 229	3 229
TOTAL	71 329	109 522	3 421	184 272	69	268	821	69	268	821	40 745	43 061

Nombre Total de repas facturés CCAS // Exercice 2021 - 2022

	PAD MIDI	PAD SOIR	TOTAL
sept-2021	1 520	572	2 092
oct-2021	1 561	564	2 125
nov-2021	1 449	533	1 982
déc-2021	1 478	545	2 023
janv-2022	1 566	521	2 087
févr-2022	1 314	492	1 806
mars-2022	1 459	558	2 017
avr-2022	1 382	509	1 891
mai-2022	1 435	537	1 972
juin-2022	1 379	544	1 923
juil-2022	1 324	553	1 877
août-2022	1 310	516	1 826
TOTAL	17 177	6 444	23 621

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

EVOLUTION DE LA FREQUENTATION // N-1

SCOLAIRE	2021 / 2022	2020 / 2021	Evolution en masse	Evolution en %
SEPTEMBRE	19 724	21 950	-2 226	-10,14%
OCTOBRE	17 711	13 365	4 346	32,52%
NOVEMBRE	16 974	21 248	-4 274	-20,11%
DÉCEMBRE	14 448	14 336	112	0,78%
JANVIER	17 648	20 814	-3 166	-15,21%
FÉVRIER	15 128	11 627	3 501	30,11%
MARS	19 837	22 220	-2 383	-10,72%
AVRIL	16 105	7 398	8 707	117,69%
MAI	16 267	16 596	-329	-1,98%
JUIN	19 125	20 651	-1 526	-7,39%
JUILLET	7 505	8 248	-743	-9,01%
AOÛT	3 800	5 461	-1 661	-30,42%
TOTAL	184 272	183 914	358	0,19%

GOUTERS / CRECHE	2021 / 2022	2020 / 2021	Evolution en masse	Evolution en %
SEPTEMBRE	3 315	6 686	-3 371	-50,42%
OCTOBRE	4 820	4 300	520	12,09%
NOVEMBRE	3 221	2 749	472	17,17%
DÉCEMBRE	3 653	3 411	242	7,09%
JANVIER	2 620	3 558	-938	-26,36%
FÉVRIER	4 466	3 529	937	26,55%
MARS	3 776	3 803	-27	-0,71%
AVRIL	3 503	1 611	1 892	117,44%
MAI	3 282	3 157	125	3,96%
JUIN	3 241	4 003	-762	-19,04%
JUILLET	3 935	1 130	2 805	248,23%
AOÛT	3 229	0	3 229	#DIV/0!
TOTAL	43 061	37 937	5 124	13,51%

Avec la reprise d'activité suite au covid, la fréquentation a légèrement augmenté entre N et N-1.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

CCAS	2021 / 2022	2020 / 2021	Evolution en masse	Evolution en %
SEPTEMBRE	2 092	2 073	19	0,92%
OCTOBRE	2 125	2 307	-182	-7,89%
NOVEMBRE	1 982	2 508	-526	-20,97%
DÉCEMBRE	2 023	2 497	-474	-18,98%
JANVIER	2 087	2 306	-219	-9,50%
FÉVRIER	1 806	2 143	-337	-15,73%
MARS	2 017	2 370	-353	-14,89%
AVRIL	1 891	2 283	-392	-17,17%
MAI	1 972	2 248	-276	-12,28%
JUIN	1 923	2 133	-210	-9,85%
JUILLET	1 877	2 112	-235	-11,13%
AOÛT	1 826	2 074	-248	-11,96%
TOTAL	23 621	27 054	-3 433	-12,69%

On constate une baisse du nombre de portages à domicile entre N et N-1.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence

	Référence Contrat	2021-2022	Var vs Contrat	Var vs Contrat %
SCOLAIRE / ALSH	174 000	184 272	10 272	5,90%
CCAS	22 000	23 621	1 621	7,37%
CRECHE	7 000	1 158	- 5 842	-83,46%
PIQUES-NIQUES	1 000	-	- 1 000	-100,00%
TOTAL	204 000	209 051	5 051	2,48%

Par rapport à la référence contractuel,

- les effectifs scolaires sont en hausses
- ceux du CCAS en baisse.

La baisse des effectifs des crèches est en lien avec la sortie des deux établissements de la DSP.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

En €, HT	Année 2021 - 2022	Année 2020 - 2021	Variation	Variation%
Nombre de Repas	209 051	209 814	- 763	0%
Chiffre d'Affaires Scolaire / ALSH	1 320 316	1 307 617	12 700	1%
Chiffre d'Affaires Crèche / Piques-Niques / Gouters	31 916	81 691	- 49 775	-61%
Chiffre d'Affaires CCAS	155 864	177 892	- 22 028	-12%
Autres Chiffres d'Affaires	-	1 535	- 1 535	-100%
TOTAL Chiffre d'Affaires	1 508 097	1 568 735	- 60 638	-4%
Achats Stockés - Matières Premières	501 577	501 509	68	0%
R.R.R.O	- 70 221	- 70 211	- 9	0%
Achats Stockés - Autres approvisionnement	57 599	145 395	- 87 796	-60%
<i>Inflation consommation</i>	49 507			
Achats Non Stockés	21 026	18 165	2 861	16%
Rémunération du Personnel	746 711	799 535	- 52 824	-7%
<i>Inflation frais de personnel</i>	30 296			
Sous-Traitance Générale	90 976	35 651	55 325	155%
Transport	5 065	1 699	3 366	198%
Entretien et réparations	36 638	23 006	13 633	59%
Frais postaux et Télécoms	2 745	2 303	442	19%
Sous-traitance	18 395	10 610	7 785	73%
Impôts, Taxes et assimilés	39 581	37 675	1 906	5%
Autres Charges	109 760	112 056	- 2 295	-2%
Redevance Affermage	25 073	25 000	73	0%
Dotations aux amortissements et aux provisions	4 156	18 965	- 14 808	-78%
Provision pour impayés	29 252	23 909	5 343	22%
Frais de Supports	112 588	79 235	33 353	42%
TOTAL Charges	1 810 726	1 764 500	46 226	3%
REMUNERATION	- 302 629	- 195 765	- 106 864	

D'un point de vue global DSP :

Le chiffre d'affaire est en baisse ce qui coïncide avec la baisse de fréquentation du portage à domicile et la sortie des crèches.

Le montant total des charges est en forte hausse, en lien direct avec l'inflation subit depuis plusieurs mois.

Le résultat est donc fortement dégradé du fait de la baisse du CA et l'augmentation de charges.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

A – Chiffre d'affaires

CA SCOLAIRE / ALSH ET CRECHE / GOUTERS PAR CATEGORIE 2021 - 2022

Chiffres en HT

	Repas Maternelle	Repas Primaire	Repas Adultes	TOTAL 1	Crèche bébé	Crèche moyen	Crèche grand	Gouter bébé	Gouter Moyen	Gouter Grand	Gouter 3 composantes	TOTAL 2	TOTAL CA
sept-2021	50 766,10 €	89 942,27 €	330,14 €	141 038,51 €	277,76 €	1 266,18 €	3 814,88 €	10,24 €	71,91 €	261,64 €	1 085,88 €	6 788,49 €	147 826,99 €
oct-2021	46 518,82 €	77 966,93 €	2 412,53 €	126 898,28 €	321,16 €	1 140,46 €	3 606,96 €	11,84 €	64,77 €	247,38 €	1 887,63 €	7 280,20 €	134 178,48 €
nov-2021	44 041,24 €	75 480,25 €	2 090,86 €	121 612,35 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 645,93 €	1 645,93 €	123 258,28 €
déc-2021	39 141,60 €	61 752,60 €	2 666,48 €	103 560,68 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 866,68 €	1 866,68 €	105 427,36 €
janv-2022	46 775,60 €	78 235,96 €	1 252,82 €	126 264,38 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 338,82 €	1 338,82 €	127 603,20 €
févr-2022	40 189,54 €	65 729,84 €	2 514,11 €	108 433,49 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	2 282,13 €	2 282,13 €	110 715,61 €
mars-2022	52 063,88 €	87 702,80 €	2 310,95 €	142 077,63 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 929,54 €	1 929,54 €	144 007,16 €
avr-2022	43 999,60 €	69 074,50 €	2 243,23 €	115 317,33 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 790,03 €	1 790,03 €	117 107,36 €
mai-2022	43 548,50 €	70 812,27 €	2 141,65 €	116 502,41 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 677,10 €	1 677,10 €	118 179,52 €
juin-2022	52 022,24 €	83 209,32 €	1 566,03 €	136 797,59 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 656,15 €	1 656,15 €	138 453,74 €
juil-2022	23 290,64 €	26 219,23 €	4 596,50 €	54 106,36 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	2 010,79 €	2 010,79 €	56 117,15 €
août-2022	12 665,50 €	10 208,48 €	4 833,52 €	27 707,50 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	1 650,02 €	1 650,02 €	29 357,52 €
TOTAL	495 023,26 €	796 334,46 €	28 958,77 €	1 320 316,49 €	598,92 €	2 406,64 €	7 421,84 €	22,08 €	136,68 €	509,02 €	20 820,70 €	31 915,88 €	1 352 232,36 €

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

A – Chiffre d'affaires

CA CENTRE CCAS PAR CATEGORIE 2021 - 2022

Chiffres en HT

	PAD MIDI	PAD SOIR	TOTAL
sept-2021	12 530,88 €	1 761,19 €	14 292,07 €
oct-2021	12 868,88 €	1 736,56 €	14 605,44 €
nov-2021	11 945,56 €	1 641,11 €	13 586,66 €
déc-2021	12 184,63 €	1 678,06 €	13 862,69 €
janv-2022	12 340,08 €	1 417,12 €	13 757,20 €
févr-2022	10 354,32 €	1 338,24 €	11 692,56 €
mars-2022	11 496,92 €	1 517,76 €	13 014,68 €
avr-2022	10 890,16 €	1 384,48 €	12 274,64 €
mai-2022	11 307,80 €	1 460,64 €	12 768,44 €
juin-2022	10 866,52 €	1 479,68 €	12 346,20 €
juil-2022	10 433,12 €	1 504,16 €	11 937,28 €
août-2022	10 322,80 €	1 403,52 €	11 726,32 €
TOTAL	137 541,67 €	18 322,51 €	155 864,18 €

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Coût d’approvisionnements alimentaires, produits d’entretien, conditionnements à jeter (Produits à usage unique)

Pour la DSP

Synthèse Consommation 2021 - 2022

<i>(Montant Euros HT)</i>	Denrées Alimentaires	Produits d'entretien	Produits à Usage Unique
Consommations	501 577	19 138	38 461

TOTAL CONSOMMATION (hors inflation)	559 176
<i>Inflation Consommation</i>	49 507
TOTAL CONSOMMATION (avec inflation)	608 683

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Effectifs et frais du personnel

NOM	Prénom	Fonction	Statut	Lieu d'affectation
DEBARRE	PATRICIA	CHEF DE GROUPE	CDI	LA FONTAINE
MEBARKI	CHRISTINE	CHEF DE GROUPE	CDI	C. ADER
HAMDAOUI	GHANIA	CHEF DE GROUPE	CDI	ROUSSEAU
DIALLO	FATOUMATA	EDR	CDII	ROUSSEAU
KARAMOKO	NAKIMA	EDR	CDII	ROUSSEAU
MSOILI	KARIMA	EDR	CDII	ROUSSEAU
HOUARI	NAZIHA	CHEF DE GROUPE	CDI	HDC
BARADJI	BINTA	EDR	CDII	HDC
BONY	AMA LYDIE	EDR	CDII	HDC
EGILONE	VIJA	EDR	CDD	HDC
ADEL	NADIRA	CHEF DE GROUPE	CDII	G. TILLION
BEN NOUGUERRA	SAIDA	EDR	CDII	G. TILLION
KARAMOKO	NAHOUA	EDR	CDII	G. TILLION
CHAMAKI	GHADA	EDR	CDD	G. TILLION
TOURNEFIER	VERONIQUE	CHEF DE GROUPE	CDII	MOULIN A VENT
DIAKITE	MAMA	EDR	CDII	MOULIN A VENT
TRAORE	DABILE	EDR	CDII	MOULIN A VENT
AZEVEDO	CLARISSE	EDR	CDII	MOULIN A VENT
LEITAO	MARIA DE FATIMA	CHEF DE GROUPE	CDII	J. DORE
BLECH	JOSEPHINE	EDR	CDD	J. DORE
ZEMMOUCHI	HAKIMA	EDR	CDII	J.DORE
DE BASTOS	PATRICIA	Attachée de clientèle	CDI	BUREAU MAIRIE

Montant de la masse salariale annuelle pour 2021-2022 .:

On dénombre un total de 22 personnes :

- 14 agents en CDII (Contrats à Durée Indéterminée Intermittents)
- 5 en CDI (contrats à durée indéterminée)
- 3 en CDD (contrats à durée déterminée).

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

D – Achats non stockés

	2021 - 2022	2020 - 2021	Evolution	Evolution en %
Petit matériel d'Exploitation	2 480	6 787	- 4 308	-63%
Blanchissage	3 684	4 314	- 630	-15%
Analyse Bactériologique	9 692	2 063	7 629	370%
Animation	5 170	5 000	170	3%
TOTAL ACHATS NON STOCKES	21 026	18 165	2 861	16%

Les achats non stockés ont augmenté. Particulièrement la prestation de laboratoire.

La baisse de charge du petit matériel est due à la mise en service de ce matériel en début de marché que l'on ne retrouve pas en année 2.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

E – Sous-traitance générale

	2021 - 2022	2020 - 2021	Ecart en masse	Evolution en %
Achat Fournitures de bureau	3 177	5 703	- 2 526	-44%
Vêtements professionnels	739	501	238	47%
Informatique	4 482	20 637	- 16 155	-78%
Matériel d'exploitation	816	680	136	20%
Honoraires	13 433	3 618	9 815	271%
Autres frais d'exploitation	53 344	4 512	48 832	1082%
<i>Inflation Logistique</i>	4 983			
<i>Inflation Energie</i>	10 003			
TOTAL	90 976	35 651	55 325	155%

La baisse du poste informatique est due à la mise en service du matériel en début de marché que l'on ne retrouve pas en année 2.

La charge honoraire s'explique par le litige en cours avec un agent qui était en poste sur une crèche et qui ne veut pas travailler sur les offices scolaires.

L'inflation sur les coûts logistiques et énergétiques est significative.

Le total de ces charges est en forte augmentation.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

F – Redevance affermage

CONTRAT POUR LA D.S.P. DE CHENNEVIERES Exercice du 1er septembre 2021 au 31 août 2022

REDEVANCES : OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

	2020 / 2021	2021 / 2022		Année 2021
			Coeff de révision	1,0029343
<u>DOMAINE PUBLIC</u>	25 000 €	25 073,36 €		

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

G – Impôts et taxes

Impôts et Taxes

	2021 - 2022	2020 - 2021	Ecart en masse	Evolution en %
CFE/CVAE (anciennement TP)	21 172	20 617	555	3%
Taxe formation & apprentissage	10 590	9 428	1 161	12%
Autres taxes	5 095	5 261	-166	-3%
Assurances	2 725	2 369	356	15%
Total Impôts & taxes	39 581	37 675	1 906	5%

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

H – Investissements et renouvellements

Date de mise en service	Désignation	Montant
30/04/2021	MEUBLE PLATEAUX	1 341,00
30/04/2021	MEUBLE COUVERTS / VERRES SIMPLE	1 660,00
30/04/2021	HABILLAGE MEUBLE FROID	6 392,00
30/04/2021	HABILLAGE STAND CHAUD	2 613,00
30/04/2021	POSTE DEBARRASSAGE ASSIETTE / DECHETS	1 528,00
30/04/2021	POSTE DEBARRASSAGE ASSIETTE / VERRES / COUVERTS	1 922,00
30/04/2021	MEUBLE FROID VITRINE	538,00
30/04/2021	INSTALLATION MEUBLES	720,00
11/05/2021	MOBILIER DE SALLE TABLES & CHAISES	11 309,44
17/06/2021	PANNEAUX SIGNALÉTIQUE EVEIL & GOUT	1 455,00
TOTAL INVESTISSEMENT 2020 - 2021		12 006
17/09/2021	BALANCE DE RECEPTION	304,04
17/09/2021	RAYONNAGE DE STOCKAGE	1 063,84
17/09/2021	VESTAIRE 2 CASES + BANC + LAVE MAINS	530,76
17/09/2021	TABLE CENTRALE MOBILE	413,19
17/09/2021	ARMOIRE NEGATIVE 700L	1 969,44
17/09/2021	ETAGERE MURALE	240,41
17/09/2021	ARMOIRE CHAUDE MOBILE	5 296,66
17/09/2021	ARMOIRE REFRIGERE MOBILE	3 562,35
17/09/2021	CHARIOT DE SERVICE 3 PLTX	369,48
17/09/2021	CHARIOT CHAUFFANT ASSIETTES	888,40
17/09/2021	MEUBLE BAIN MARIE S/ ETUVE + ELEMENT FACADE	4 846,92
17/09/2021	SALAD' BAR REFRIGERE	7 529,18
17/09/2021	CHARIOT A PLATEAUX	479,14
17/09/2021	AGENCEMENT & INSTAL MATERIEL	4 132,00
17/09/2021	CHARIOT BAIN MARIE MOBILE	1 198,50
24/11/2021	MOE sur équipement de salle FR101477	3 400,00
24/11/2021	MOE sur équipement de salle FR101477	6 800,00
02/09/2021	PEINTURE ET MISE EN PLACE DE MEUBLES	2 915,00
TOTAL INVESTISSEMENT 2021 - 2022		45 939

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

3. Tarification et encaissements

A – Prix de vente contractuels

	SCOLAIRE / ALSH			CRECHE / GOUTERS						
	Repas Maternelle	Repas Primaire	Repas Personnel Office Relais	Crèche bébé	Crèche moyen	Crèche Grand	Gouters bébé	Gouters moyen	Gouters Grand	Gouter 3 composantes
Prix HT 2021/2022	6,940 €	7,271 €	8,465 €	8,680 €	8,980 €	9,040 €	0,320 €	0,510 €	0,620 €	0,511 €

	CCAS	
	PAD MIDI	PAD SOIR
Prix HT 01/09/2021 au 31/12/2021	8,244 €	3,079 €
Prix HT 01/01/2022 au 31/08/2022	7,880 €	2,720 €

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la post-facturation.

La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un certificat médical, etc.) validées par la service enfance.

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 10 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur So Happy
- Prélèvement automatique
- Espèces
- Chèques bancaires ou postaux

La permanence facturation est ouverte tous les mercredis de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Encaissements et compensation tarifaire éventuelle

Grille des tarifs

Les tarifs familles sont déterminés par la ville (service enfance ou CCAS) puis transmis au service facturation Sodexo pour intégration aux outils et application à chaque rentrée scolaire.

Compensation tarifaire

La facture annuelle de compensation tarifaire a été émise après validation des chiffres par les deux parties.

Un avenant de clarification des conditions d'application de la majoration a été rédigé et approuvé en juin 2022 afin de préciser les modalités d'exécution.

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

Le présent avenant a pour objet de corriger un oubli au sein du contrat initial concernant la prise en compte dans le bilan financier des majorations tarifaires appliquées pour les repas réservés hors délais. Cette modification est indispensable pour assurer la cohérence du bilan financier rendu par le délégataire.

Ainsi, le dernier alinéa de l'article 35.1.2 dudit contrat est modifié comme suit :

« A l'issue de chaque exercice contractuel, les parties procèdent à l'arrêté définitif du montant de la compensation de tarifs sociaux dont le montant est fixé en fonction :

- Du nombre de repas issu des listes de pointage transmis par le Délégant au cours de l'exercice écoulé, déterminant les prix à facturer, tels que définis à l'article 30
- Des acomptes provisionnels déjà versés,
- Des sommes encaissées par le délégataire pour le compte du délégant au titre de la majoration tarifaire prévue par l'article 15-1 du règlement de service relatif au repas réservés hors délais. »

La compensation de cet exercice 2021-22 est en faveur de la mairie de Chennevières sur Marne pour un montant de 63 918,87 € HT.

Cette dernière tient compte de la majoration de 30% appliquée aux familles en cas de non respect des délais de réservation des repas dont le montant est déduit de la facture annuelle à hauteur de 28 812,55 € HT.

S'agissant du CCAS, la compensation de cet exercice 2021-22 est également en sa faveur pour un montant de 10 427,72 € HT.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

D – Etat des impayés

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 15 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 9 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée en recommandé avec accusé de réception (relance de niveau 2).

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville et au CCAS pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

La liste des non-admissions pourrait le cas échéant nous être transmise.

Dans ce cas, aucun repas ne pourrait être commandé pour les personnes figurant sur une liste de non-admission.

Lors de l'accueil des familles à la permanence un échange a lieu en cas de difficulté de paiement d'une famille ou d'un bénéficiaire.

Un échelonnement des paiements est alors convenu. La personne peut également déposer plusieurs chèques qui seront mis en banque a des dates convenues entre la facturière et la famille ou le bénéficiaire.

Lorsque certaines situations sont plus compliquées, la facturière en fait le retour au service enfance ou au CCAS. L'objectif de ce signalement est de trouver une solution pour limiter les conséquences.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

COMPTE-RENDU FINANCIER

Procédure de recouvrement

Montant total des impayés cumulés depuis le début du contrat :

	SCOLAIRES	CCAS
Exercice 2020/2021	28 897,52	1 800,00
Exercice 2021/2022	53 715,76	832,50

Sur le montant confié au cabinet de recouvrement pour un montant de 82 613,28 €, seuls 61% ont pu être encaissés soit 50 642,20€.

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

05

**Plan de projets
pour l'exercice
suivant**

PLAN DE PROJETS POUR L'EXERCICE SUIVANT

Objectifs	Actions décidées / proposées	Responsables	Délais
Remettre en place le tri et débarrassage des plateaux	Accompagnement des sites un par un Côté animateurs et personnel d'offices	Sodexo / Ville de Chennevières sur Marne	2022/23
Supprimer la version papier du pointage des Présences pour n'utiliser que les tablettes	1 / Décision ferme à communiquer aux référents du périscolaire 2 / Mettre en place une alerte en cas de non-utilisation des tablettes	Ville de Chennevières sur Marne Sodexo	2022/23
Remettre en place la mise en place d'animations développées sur office	1 / Planifier 2 / Mettre en œuvre	Ville de Chennevières sur Marne / Sodexo	2022/23
Séréniser la livraison des repas à domicile	1 / Remplacer le chauffeur-livreur actuel et en recruter un nouveau 2 / Formation en doublon + formation spécifique veille sociale	Sodexo	2022/23
Réaliser une enquête de satisfaction auprès des bénéficiaires du portage à domicile	Réaliser la distribution te la récupération par une personne autre que le chauffeur-livreur.	Sodexo	2022/23

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023

06

Annexes

ANNEXES

Toutes les annexes sont communiquées en version dématérialisées.

Annexe 1 : Synthèse taux Egalim

Annexe 2 : Comptes-rendus des commissions menus

Annexe 3 : Menus, fréquences labels, allergènes

Annexe 4 : Enquête satisfaction

Annexe 5 : Résultats audits Merieux

Annexe 6 : Attestations de formation

Annexe 7 : Synthèse des interventions maintenance 2021-22

Annexe 8 : Rapport préventif 3C

Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023



Accusé de réception en préfecture
094-269400123-20230613-2023-018-DE
Date de télétransmission : 23/06/2023
Date de réception préfecture : 23/06/2023