R E P U B L I Q U E F R A N C A I S E

Vitrolles
vivre ensemble

EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBERATIONS

DU CONSEIL MUNICIPAL

SÉANCE DU 22 MAI 2025

NOMBRE DE MEMBRES
Afférents au Conseil Municipal : 39
En exercice : 39
Ayant pris part à la délibération : 36

Mis en ligne le :26/05/2025

L'an deux-mille vingt-cinq et le vingt-deux du mois de mai à dix-huit heures, le Conseil Municipal de la Ville de VITROLLES a été assemblé au lieu habituel de ses séances, sur la convocation qui lui a été adressée par le Maire, conformément aux, articles. L 2121.10 à L 2121.12 du Code Général des Collectivités Territoriales, sous la présidence de M. GACHON Loïc, Maire.

Étaient présents à cette assemblée tous les conseillers municipaux à l'exception de :

Présents : M. GACHON - M. MONDOLONI – Mme CZURKA- M. AMAR – Mme MORBELLI – M. MERSALI- Mme CUILLIERE – M. GARDIOL – Mme ATTAF – M. PORTE – M. MICHEL – Mme DESCLOUX – M. PIQUET – M. RENAUDIN – Mme HAMOU-THERREY – Mme MICHEL – Mme RAFIA – – Mme BERTHOLLAZ – M. DE SOUZA- Mme CHAUVIN- M. MATHON – M. JESNE- M. SAURA –M. MENGEAUD – Mme MERAKCHI – M. SAHRAOUI – M. LICCIA – M. ALLIOTTE – M. LARLET – M. WAHARTE

Pouvoirs :
Mme NERSESSIAN à Mme CZURKA
M. OULIE à M. MERSALI
Mme ROSADONI à M. PIQUET
Mme ROVARINO à M. AMAR
M. BOCCIA à M. LICCIA
Mme SAHUN à M. ALLIOTTE

Absents :
M. SANCHEZ - Mme PIOMBINO - M. BORELLI

Secrétaire de séance : M. Malick SAHRAOUI

BILAN D'ACTIVITE DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE – RAPPORT ANNUEL DU 1ER SEPTEMBRE 2023 AU 31 AOUT 2024
N° Acte : 1.2
Délibération n°25-92

Vu la délibération n° 21-77 du 03 juin 2021 relative au contrat concession du 1er septembre 2021 par lequel la Ville de Vitrolles a délégué à « GARIG », l'exploitation du service public de restauration collective municipale,

Vu la Commission Consultative des Services Publics Locaux qui s'est tenue le 14 mai 2025,

Considérant l'exploitation du service public de restauration collective municipale, dans le cadre d'un contrat de concession pour une période pouvant aller jusqu'à 7 jours avant la rentrée scolaire 2029-2030,

Considérant qu'il convient de présenter le rapport annuel en séance du Conseil Municipal, de le mettre à la disposition du public dans les quinze jours qui suivent la séance et de communiquer au Préfet les rapports annuels des délégations de service public, conformément aux obligations de la Collectivité,

Considérant le bilan d'activité du 1er septembre 2023 au 31 août 2024 du délégataire « GARIG », relatif à la restauration collective de la cuisine centrale et comprenant les bilans qualités et financiers tels que annexés,

LE CONSEIL MUNICIPAL,

Vu le bilan d'activité du 1er septembre 2023 au 31 août 2024,

ENTENDU l'exposé de son Président, et après en avoir délibéré, vote par 32 voix Pour et 4 Abstentions (LICCIA Marcel représentant : BOCCIA Hervé / ALLIOTTE Xavier représentant : SAHUN Véronique)

PREND ACTE du rapport annuel concernant le contrat de concession de la restauration collective municipale.

POUR EXTRAIT CONFORME
VITROLLES, le 26/05/2025

Le Secrétaire de Séance

M. SAHRAOUI

MAIRIE DE VITROLLES 13127

P. le Maire et par délégation
La Directrice des Affaires Juridiques et Institutionnelles

C. LANZARONE

Garig

Bilan GARIG

COMPTE RENDU ANNUEL D'ACTIVITE

Septembre 2023 à Août 2024

Ville de Vitrolles

SOMMAIRE

1 – COMPTE RENDU TECHNIQUE 4

1.1 Investissements prévus et réalisés sur la cuisine 5

1.2 Renouvellements réalisés sur la cuisine 6-7

1.3 Renouvellements réalisés sur les offices 8-11

1.4 Investissements réalisés sur les offices 12-16

1.5 Opérations de maintenance 17

1.6 Contrôles règlementaires 18-20

1.7 Les inventaires 21-45

1.7.1 Cuisine

1.7.2 Offices

2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE 46

2.1 Communication familles et Retours convives 47-49

2.2 Bilan bactériologique 50-51

2.2.1 Cuisine

2.2.2 Satellites

2.3 Bilan qualitatif 52-60

2.3.1 Tableau récapitulatif des produits frais et faits maison

2.3.2 Synthèse des achats en produits qualitatifs

2.4 Les animations 61-65

2.5 La formation 66

2.5.1 Personnel municipal

2.5.2 Personnel Garig

3 – COMPTE RENDU FINANCIER 67-68

3.1 Etat récapitulatif des effectifs de Vitrolles et des Extérieurs

3.1.1 Prestation principale

3.1.2 Prestations annexes et extérieures

3.2 Suivi des effectifs du personnel 69-70

3.3 Enquête de satisfaction 71

3.4 Compte d'exploitation de la cuisine 72-74

3.5 Les impayés 75

4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE 76-80

4.1 Action développement Durable Bilan carbone

4.2 Gaspillage Alimentaire

1 - COMPTE RENDU TECHNIQUE

1.1 Investissements prévus et réalisés sur la cuisine

INVESTISSEMENTS EFFECTUÉS GARIG

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prix unité HT	Prix Total HT	ECART ESTIMATIF / REEL
INVESTISSEMENTS ENVISAGES								
Batteur mélangeur pour pâtisseries maison	2021-22	1	1	10 750 €	10 750 €	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Bains automatique pour production compotes fraîches	2021-22	1	1	5 520 €	5 520 €	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Plateformes élévatrices mobiles pour nettoyage sous départ repas livrés	ND	2	0	[illegible]	21 000 €		0,00 €	[illegible]
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	2021-22	100%	17,92%	196 331,00 €	196 331,00 €	35 174,70	35 174,70 €	[illegible]
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	2022-23	100%	30,55%			59 978,80	59 978,80 €	[illegible]
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	2023-24	100%	6,54%			12 839,00	12 839,00 €	[illegible]
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	2024-25	100%	0,00%				0,00 €	
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	2025-26	100%	0,00%				0,00 €	
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	2026-27	100%	0,00%				0,00 €	
Perdeleuses pour ensachage bacs repas livrés	2011-12	2	2	16 500 €	33 000 €	16 162,23	[illegible]	[illegible]
Rallongement table à rouleaux sortie machine à laver (avec vitrage)	ND	1		10 600 €	16 600 €	13 000,00	0,00 €	[illegible]
Tunnel de séchage supplémentaire pour machine à laver	ND	1	0	7 500 €	7 500 €		0,00 €	[illegible]
INVESTISSEMENTS AUTRES NON PREVUS								0,00 €
Mixer fouet B-20 SAMMIC	2011-12		1		- €	599,46	599,46 €	0,00 €
Panier à assiette 500*500 lave-vaisselle	2011-12		12		- €	29,65	355,80 €	0,00 €
Chariot étagère + housse	2011-12		3		- €	1 686,00	5 058,00 €	0,00 €
Tonneaux alimentaire 100L +cv	2011-12		20		- €	39,18	783,60 €	0,00 €
Chariot à roue pour tonneaux	2011-12		13		- €	104,92	1 363,96 €	0,00 €
Chariot étagère + housse	2021-22		1		- €	1 690,16	1 690,16 €	0,00 €
Housse pour chariot étagère	2021-22		1		- €	227,08	227,08 €	0,00 €
Chariot à plaques GN1/1 20mm soudé	2021-22		8		- €	295,00	2 360,00 €	0,00 €
Mixers presse purée PP520 PLUS DYNAMIC	2022-23		2		- €	1 276,00	2 552,00 €	0,00 €
Fouet FM PP pour mixer PP520 plus	2022-23		1		- €	400,00	400,00 €	0,00 €
Chariot étagère	2022-23		6		- €	1 850,00	11 100,00 €	0,00 €
Housse pour chariot étagère	2022-23		6		- €	220,00	1 320,00 €	0,00 €
Grille Macédoine 32 mm	2023-24	0	1		- €	754,00	754,00 €	0,00 €
Induction, Marmite, Braisière, couvercle et Louche	2023-24		1		- €	9 268,00	9 268,00 €	0,00 €
Mixeur Presse Purée + Fouet	2023-24		1		- €	2 952,00	2 952,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					- €		0,00 €	0,00 €
					184 781 €		195 551 €	OK
						Ecart 10 769,99 €		

2011-22	94 387,21 €
2022-23	75 350,80 €
2023-24	25 813,00 €
2024-25	0,00 €
2025-26	0,00 €
2026-27	0,00 €
2027-28	0,00 €
2028-29	0,00 €
2029-30	0,00 €
	195 551,01 €

1.2 Renouvellements réalisés sur la cuisine

		Renouvellement effectué par Garig		
	Année du renouvellement	Qté	Prix unitaire HT	Prix Total HT [illegible]
Décartomage / désinsectiseur				- €
Légumerie / ouvre boite élec. TELLIERel50				- €
Légumerie/éplluch.T300 DITO SAMMA				- €
Cuisine diététique/ Sauteuse ROSINOX35l				- €
Cuisine diététique/ Armoire froide 700L ISA				- €
Cuisine diététique/mixer Robot-coupe R6				- €
Cuisson / Feux vifs 4b ROSINOX				- €
Cuisson / Sauteuse ROSINOX 2bacs80dm3				- €
Cuisson/Four CONVOTHERM 20mv 2/1 [illegible]				- €
Cuisson/ Balance de table				- €
PF/ Armoire froide 700L ISA				- €
Condi Chaud / Cellule rfrd ACFRI GN2/1				- €
Condi Chaud/Armoire chaude ACTIF GN2/1				- €
Retour Lavage / Lave cassette COMENDA+désinsectiseur				- €
Trancheur SAMMIC				- €
				- €
				- €

Coût de la maintenance Cuisine

Type d'intervention	Fréquences	Désignation intervenant	Coûts Offre commerciale		Coût Réel
Maintenance Equipements - PREVENTIF	1 à 2 fois/an, selon typologies de matériels	SOPRECO	9 000,00 €	36 000,00 €	54 717,00 €
Maintenance Equipements - CURATIF	Autant de fois que nécessaire	SOPRECO	27 000,00 €		
Maintenance immobilière PREVENTIVE et contrôles réglementaires	1 fois/an	AO au démarrage du contrat	7 500,00 €	21 500,00 €	8 243,46 €
Maintenance immobilière CURATIVE	Autant de fois que nécessaire	AO au démarrage du contrat	14 000,00 €		
Voir détail de la maintenance dans chapitre 4 du Dossier Technique ("Dossier d'ingénierie")					
Total an			57 500,00 €	57 500,00 €	62 960,46 €

1.3- Renouvellements prévus sur les offices

Investissements															
Renouvellement équipements															
Claret Mateos	Armoire froide positive 2p	2026/27	3 286 €	1											
	Four de remise en T°	2027/28	5 608 €	1											
	chariot de service	2021/22	318 €	1											
Lepierre	Armoire froide positive 2p	2023/24	3 286 €	1											
	lave vaisselle sanitric	2021/22	3 604 €	1											
Fontaine	Armoire froide positive 2p	2022/23	3 286 €	1											
	Four de remise en T° 8nvx	2028/29	4 839 €	1											
PICASSO	Armoire froide positive 2p	2024/23	3 286 €	1											
	Four de remise en T° 6nvx	2028/29	4 250 €	1											
	Four de remise en T° 10nvx	2026/27	5 608 €	1											
	lave vaisselle capot sanitric	2023/24	3 604 €	1											
Pinchinades	Armoire froide positive 2p	2024/25	3 286 €	1											
	Congélateur tp	2025/26	866 €	1											
	Four de remise en T° 10nvx	2026/27	5 608 €	1											
Plan de la Cour	Four de remise en T° 10nvx	2026/27	5 608 €	1											
Louis Pergaud	Armoire froide positive 1p	2025/26	2 222 €	1											
Total					- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Investissements															
Renouvellement équipements															
La Conque	armoire froide 1p	2024 25	2 222 €	1											
	armoire froide 1p	2027/28	2 222 €	1											
	congelateur bahut	2022 23	511 €	1											
	Four de remise en T° 6nvx	2026 27	4 250 €	1											
	lave vaissselle thirode	2023 24	3 748 €	1											
Victor Martin	armoire froide 2p	2024 25	3 286 €	1											
	Four de remise en T° 6nvx	2026 27	4 250 €	1											
Aubrac	Armoire froide mixte	2023 24	3 985 €	1											
JJ Rousseau	armoire froide 2p	2023 24	3 286 €	1											
	Four de remise en T° 8nvx	2027 28	4 839 €	1											
	lave vaisselle	2026 27	3 604 €	1											
Mare	armoire froide 1p	2028/29	2 222 €	1	2030,00										2030,00
	lave vaisselle+ adoucisseur	2028 29	4 058 €	1											
Kanta	armoire froide 2p	2024 25	3 286 €	1											
	Four de remise en T° 8nvx	2026/27	4 839 €	1											
	lave vaisselle	2022 23	3 604 €	1											
	lave main	2021 22	221 €	1											
Prairal	Four de remise en T° 6nvx	2026/27	4 250 €	1											
	lave vaisselle+ adoucisseur	2028 29	4 058 €	1											
					2030	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2030 €

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
															[illegible]
Investissements															[illegible]
															[illegible]
															[illegible]
															[illegible]
															[illegible]
Renouvellement équipements															[illegible]
Cézanne	congélateur bahut	2022/23	511 €	1											[illegible]
	Four de remise en T° 10nvx	2027/28	5 608 €	1											[illegible]
	Lave vaisselle	2023/24	3 604 €	1											[illegible]
Paul Gauguin	Four de remise en T° 8nvx	2026/27	4 839 €	1											[illegible]
Mistral	armoire froide 1p	2023/24	2 222 €	1											[illegible]
	lave vaisselle sammic	2028/29	7 306 €	1											[illegible]
Vignettes	armoire froide 1p	2024/25	2 222 €	1											[illegible]
	congélateur bahut	2023/24	511 €	1											[illegible]
	Four de remise en T° 6nvx	2028/29	4 250 €	1											[illegible]
Valbacol	armoire froide 2p	2027/28	3 286 €	1											[illegible]
	Lave vaisselle sammic	2024/25	3 604 €	1											[illegible]
Frescoule	armoire froide 1p	2026/27	2 222 €	1											[illegible]
Pitchoun	Four de remise en T° 6nvx, Rpl par Rlp	2025/26	4 250 €	1											[illegible]
Robinsons	2 armoires froide	2023/24	2 222 €	1			3196,00								[illegible]
	Adoucisseur + Livraison installation Armoire et adoucisseur	2026/27	2 222 €	1			1043,00								[illegible]
La Plaine	armoire froide 1p	2021/22	2 222 €	1	2030,00										[illegible]
	Four de remise en T° 8nvx	2028/29	4 839 €	1											[illegible]
	Lave vaisselle ménager, Rpl par LV Pro	2021/22	420 €	1		3830,00									[illegible]
															[illegible]
															[illegible]
					2030	3830	4239	0	0	0	0	0	0	0	10 099 €

Investissements															
	TRANSFERT Matériel Après demande Client						1334,00								1334,00
Renouvellement équipements															
RENOIR	armoire froide 1p	2027/28	2 222 €	1											
	four de cuisson mixte whirpool	2023/24	6 098 €	1											
	cuisinière 4f AngeloPo	2024/25	3 164 €	1											
MARTIN	Armoire de maintient en T° chaude 20nvx tournus	2021	€	1	3784,52										3784,52
MARTIN	Table centrale inox sur roues 1400*700 tournus	2021	€	1	691,30										691,30
PICASSO	Table centrale inox sur roues 1400*700 tournus	2021	€	1	691,30										691,30
RAIMU	Table centrale inox sur roues 1400*700 tournus	2021	€	1	691,30										691,30
LOU PITCHOUN	Armoire froide positive 1 porte	2022	€	1	2030,00										2030,00
ROBINSON	Adoucisseur	2024					703,00								703,00
PLAN LA COUR	Armoire chauffante	2024					1339,00								1339,00
LA CONQUE	Armoire chauffante	2024					1339,00								1339,00
PINCHINADES	Adoucisseur	2024					955,00								955,00
VICTOR MARTIN	Adoucisseur	2024					955,00								955,00
					7498	0	5981	0	0	0	0	0	0	0	13479
					Année 1 2021/2022	Année 2 2022/2023	Année 3 2023/2024	Année 4 2024/2025	Année 5 2025/2026	Année 6 2026/2027	Année 7 2027/2028	Année 8 2028/2029	Année 9	Année 10	
	Récapitulatif/An				11948	3830	16884	0	0	0	0	0	0	0	32 662 €

Total Renouvellement	32 662 €

1.4- Investissements réalisés sur les offices

TRAVAUX EFFECTUÉS GARIG					ESTIMATIF DEFRIE		MONTANT RÉELLE	
SITE	DESIGNATION	Année investissement	QUOTA	REALISES	Prix unit. € HT	Prix Total € HT	Prix unit. € HT	Prix Total € HT
PRAIRIAL	Lave de self et de debarrassage	2022-23	1	1	45 613 €	45 613 €	50 105,00	50 105,00 €
PRAIRIAL - NP à l'offre initiale	Stockage froid office	2022-23	0	1			9 505,00	9 505,00 €
PRAIRIAL - NP à l'offre initiale	Zone laverie	2022-23	0	1			12 088,00	12 088,00 €
PRAIRIAL - NP à l'offre initiale	Bacs	2023-24					2 841,10	0,00 €
SYLVESTRE	Lave Vaisselle, Tunnel, environnement laveuse	2023-24	0	1			26 710,00	26 710,00 €
SYLVESTRE	Bain Marie Mobile	2023-24	0	1			1 422,00	1 422,00 €
MISTRAL	Adoucisseur	2023-24		1			955,00	955,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
							TOTAL	100 785,00 €
	A deduire des investissements Travaux Office			210 452,00 €			RESTANT	109 667,00 €

Investissements Exceptionnels								
TOUS SITE	ENREGISTREUR DE T°	2021		40			279,58	11 183,00 €
TOUS SITE	MALETTE OFFICES	2021					Offert	0,00 €
TOUS SITE	GOURDES	2021					Offert	0,00 €
								0,00 €
								0,00 €

2021-22	0,00 €
2022-23	71 698,00 €
2023-24	29 087,00 €
2024-25	0,00 €
2025-26	0,00 €
2026-27	0,00 €
2027-28	0,00 €
2028-29	0,00 €
2029-30	0,00 €
	100 785,00 €

Provisions sur la base du nombre de repas

			2023-24	2022-23	2021-22
Nature des Différents Postes	**Montants Indiqués dans CRF CSP contractuel (en €uro)**	**Dépenses réelles Garig**	**Dépenses réelles Garig de Maintenance**	**Dépenses réelles Garig de Maintenance**	**Dépenses réelles Garig de Maintenance**
Provision maintenance et Renouvellement Cuisine centrale	52 123,87 €	88 773,46 €	88 773,46 €	144 214,77 €	163 251,18 €
Travaux Aménagements	27 689,29 €	0,00 €			
Provision maintenance et Renouvellement Offices	79 112,76 €	57 769,37 €	86 856 €	111 663 €	66 930 €
Amortissements des Selfs	29 615,93 €	29 087,00 €			
	188 541,85 €	**175 629,83 €**	**175 629,83 €**	**255 878,14 €**	**230 180,97 €**

Suivi des différentes provisions sur la base du nombre de Repas Réalisés multiplié par les quotes-parts prévus du BPU			Valorisation Effectifs réalisés de Sept 23 Août 24
Provision maintenance et Renouvellement Cuisine centrale	485 777	0,1073 €	52 123,87 €
Travaux Aménagements	485 777	0,0570 €	27 689,29 €
Explications 485 777 : **387 519 Scolaire + 29 886 Crèches livré + 36 171 ALSH + 11 265 Centre Secours + 11 792 CCAS + 1 670 Extérieurs + 7 474 Production de repas pour la Cuisine Garig Aubagne sans redevance variable (Accord Client)**			
Provision maintenance et Renouvellement Offices	468 400	0,1689 €	79 112,76 €
Amortissements des Selfs	423 690	0,0699 €	29 615,93 €
			188 541,85 €

	Dépenses supérieure à la valorisation de :
ECARTS 2023-24	**-12 912,02 €**

Tableau récapitulatif :

	Valorisation effectfs réels	Dépenses réelles
2021-22	162 905,89 €	230 180,97 €
2022-23	174 877,53 €	255 878,14 €
2023-24	188 541,85 €	175 629,83 €
2024-25	0,00 €	0,00 €
2025-26	0,00 €	0,00 €
2026-27	0,00 €	0,00 €
2028-29	0,00 €	0,00 €
2028,29	0,00 €	0,00 €
2029-30	0,00 €	0,00 €
	526 325,27 €	661 688,94 €

Ecarts cumulés
135 363,6737 €

Coûts maintenance des offices

Type d'intervention	Fréquences	Désignation intervenant	Coûts Offre Commerciale		Coût Réel
Maintenance équipements PREVENTIF	1 fois/an	SOPRECO	8 000,00 €	27 000,00 €	36 920,00 €
Maintenance équipements CURATIF	Autant de fois que nécessaire	SOPRECO	19 000,00 €		
Maintenance immobilière PREVENTIF (hottes et gaines)	1 fois/an	AO lors du démarrage du contrat	8 400,00 €	20 400,00 €	3 965,37 €
Petits travaux immobiliers (relamping, élec.....) CURATIF	Autant de fois que nécessaire	AO lors du démarrage du contrat	12 000,00 €		
Voir détail de la maintenance dans chapitre 4 du Dossier Technique ("Dossier d'Ingénierie")					
Total an			47 400,00 €	47 400,00 €	40 885,37 €

1.5- Opérations de maintenance

En annexe les comptes rendus d'interventions et de maintenance cuisine et offices

Garig a un contrat de maintenance des cuisines et des offices préventifs et curatifs main d'œuvre et déplacement et prise en charge des pièces détachées à hauteur de :

- **500.00€ du 01 Septembre 2023 au 31 décembre 2023.**
- **400.00€ du 01 janvier 2024 au 31 août 2024.**

1.6- Contrôles réglementaires

Veuillez trouver en Annexe les contrôles règlementaires réalisés.

Consommations Fluides

Consommations Eau sur 12 mois du 1er septembre 2023 au 31 août 2024

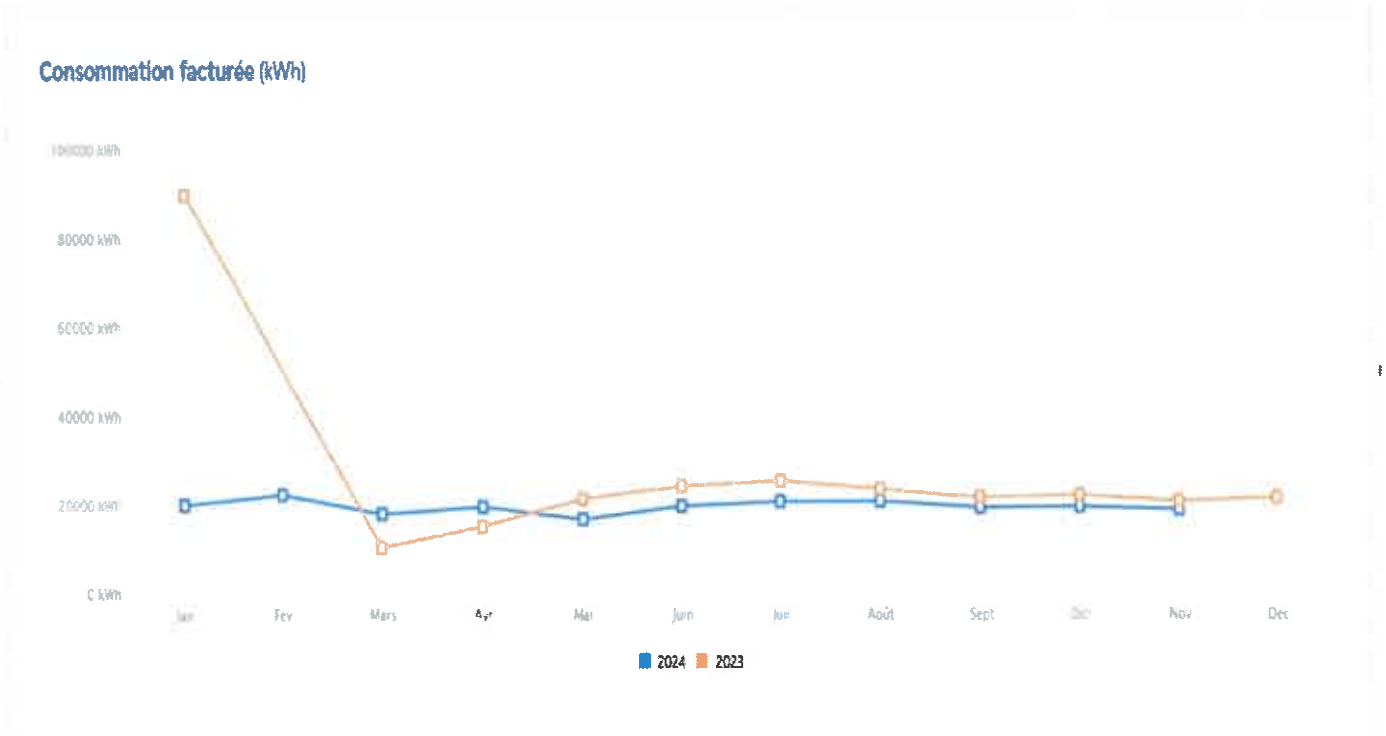
Consommation Eaux 12 Mois		
	En m3	1121

Couverts DSP
491 791

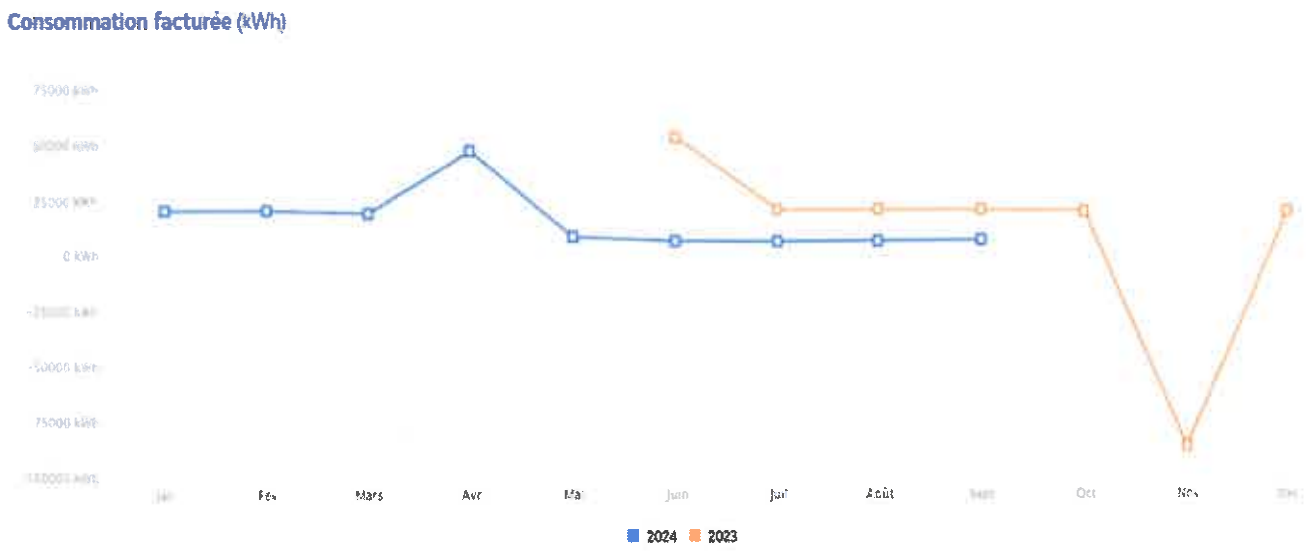
Couverts Repas livrés
1 670

Total Couverts	Total Conso l/cvt
493461	2,272

Consommation Electricité Vitrolles exprimé en Kwh sur 12 mois 2023-2024



Consommation de Gaz Vitrolles exprimé en Kwh sur 12 mois 2023-2024



1.7- Les inventaires

1.7.1 - Cuisine

Local	Matériel	Quantité
Bureau de gestion	Table rectangulaire en bois	1
	Meuble bas en bois 3 tiroirs	1
	Meuble as 3 tiroirs avec roulettes	2
	Bibliothèque basse en bois	2
	Meuble bas en bois 2 tiroirs	1
	Table de bureau en bois	2
	Table semi-ovale en bois	1
	Chaise en cuir avec roulettes	3
	Chaise en tissu avec roulettes	1
Salle à manger	Chaise-assise en bois	22
	Table rectangulaire en bois	5
	Table demi-cercle en bois	2
	Lave-vaisselle Bosch	1
	Armoire froide	1
	Micro-ondes	1
	Micro-ondes	1
Entretien consommable	Rayonnage 4 étagères L=3,43ml H= 1,69ml	1
	Rayonnage 4 étagères L= 1,18ml H=1,69ml	1
Vestiaire femme	Casier inox 3 portes	2
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Chaise-assise en bois	1
	Meuble porte chaussures 5 etagères H94 x P30 x L94	1
	Poubelle commande NM	1
Vestiaire homme	Casier inox 3 portes	3
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Chaise-assise en bois	0
	Poubelle commande NM	1
	Meuble porte chaussures 7 etagères H137 x P30 x L94	1
SAS propreté	Lave-mains réglementaire	1
	Support inox 2 rands sur bacs	1
	Support sac poubelle inox pince	1
Réserve sèche	Rayonnage 4 étagères lourdes L=3,14ml H2,00ml	2
	Rayonnage 4 étagères lourdes L=2,12ml H2,00ml	2
	Pupitre inox sur roue	1
Chambre froide négative	Rayonnage 4 étagères FERMOD periphérique sur 3 cloisons	1
Chambre froide légumes	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4
Décartonnage	Lave-mains réglementaire	1
	Désinsectiseur	1
Légumerie/Déboîtage	Plonge inox 2 bacs 1900*700+douchette	1
	Table de travail mobile (1800*700) et (1200*700)	2
	Bac légumerie 700*1800+douchette	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Coupe-légumes TR 300 DITO SAMA	1
	Ouvre-boîtes éléctrique L.TELLIER CL 50	1
	Tonneaux blanc + couvercle	20 investissement GARIG
	Socle roulettes pour tonneaux	13 investissement GARIG
	Eplucheur T125 DITO SAMA	1

Local	Matériel	Quantité
Cuisine diététique	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 2 brûleurs à gaz ROSINOX	1
	Sauteuse ROSINOX 35L	1
	Four 11 niveaux CONVOTHERM GN 1/1	1
	1cuve 40l, 1 porte cuve 40l, 1reducteur20l	1 investissement GARIG
	1 TAMIS C200 robot coupe	1 investissement GARIG
	Armoire froide mobile 700L ISA	0
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1000*600	1
	Evier inox 1 bac	1
	Mixeur robot-coupe R6	1
	Chariot cuvier inox GN1/1 sur roues	4
	Chariot cuvier inox GN2/1 sur roues	1
	Coupe légumes ROBOT-COUPE CL50	1
	Chariot d'egouttage bacs gastro 4nvx L=1180mm	2
	Chariot cuvier à niveau constant inox	1
Bureau du chef de production	Table rectangulaire en bois	2
	Meuble 3 tiroirs en bois	0
	Bibliothèque basse en bois	1
	Meuble bas 2 portes battantes	1
	Chaise roulante en tissu	2
	Bloc moteur MP 800 turbo ROBOT-COUPE	2
	Bloc moteur MP 450 FW ROBOT-COUPE	1
	Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BMSMX	1
	Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BM	1
	mixer fouet SAMMIC FOUET B-50	1 investissement GARIG
Cuisson	Table de travail mobile 2(1800*700) et 2(1000*700)	4
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 4 brûleurs à gaz ROSINOX	1
	Sauteuse basculante inox ROSINOX - 2 bacs 80 dm3	2
	Presse purée	2 investissement GARIG 2022-20
	Cuiseur multifonctions inox FRIMA	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Table de Chef 1400*700	1
	Four CONVOTHERM 20 niveaux gaz GN 2/1	2
	Four RATIONAL 20 niveaux électrique GN 2/1	1
	Balance de table	0
	Cutter de table ROBOT-COUPE R1041	1
	Chariot cuvier inox GN1/1 sur roue	1
Plonge-batterie	Table de travail mobile 1400*700	1
	Plonge inox 2 bacs 2000*700 2 égoutoirs	1
	Lave-vaisselle COMENDA GE 1005 RCD	1
	Chariot egouttoir bac gastro L1180mm 4nvx inox	2
	Chariot inox 17nvx GN2/1 inox sur roues	1
	Chariot inox 20nvx GN2/1 inox sur roues	2
	Lave-mains réglementaire	1
Préparations froides	Etagère murale inox 1400*300	2
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml	1
	Table de travail murale 1400*700	1
	Armoire froide mobile 700L ISA	0
	Table Chef 1400*700	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1
	Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1
	Conditionneuse poches souples FLEXITRACK	0
	Balance de table	3
	Fardeleuse pour bac inox	2
	Table de travail mobile 2(1000*700),1(1400*700), 1(900*600)	4

Local	Matériel	Quantité	Commentaires
Conditionnement chaud	Rayonnage 4 étagères FERMOD	2	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Cellule de refroidissement ACFRI GN 2/1	1	
	Armoire chaude ACTIF GN 2/1	1	
	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1	
	Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1	
	Balance de table	2	
	Table de travail mobile 1(600*900) 1(1000*700) 1(1400*700) 1(55*55)	4	
Stockage barquettes	Rayonnage 4 étagères FERMOD	1	
	Adoucisseur CTA	2	
Retour lavage	Lave-cagettes COMENDA + désinsectiseur	1	
	Table de travail	0	
Lessivels entretien	Rayonnages 4 étagères lourdes	3	
Stockage matériel	Turbo broyeur ERACO GROUPE DITO	0	
	Trancheur SAMMIC	2	
	Table inox	2	
	Four AIRT TH5 (matériel renfort)	1	
	Caisses de livraison	480	
	Socles roulettes	40	
	Rayonnage matériel mobile 4 étagères	1	
	Bain-marie mobile stocké (mobilier self AUBRAC)	1	
Chambre froide produits finis	Table de travail mobile 2(1800*700) 1(1400*700)	3	
Chambre froide répartition	Table de travail mobile 1800*700	1	
	Balance de table	1	
	Table inox	0	
Chambre froide - produits laitiers	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide - fruits	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide agroalimentaire	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Réception	Etagère murale inox 1200*400	1	
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1400	1	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Désinsectiseur	1	
	Transpalette manuel	2	

1.7.2 - Offices

INVENTAIRE OFFICE AUBRAC SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Armoire froide 1 porte 600l	1
	Self froid 1300*2000	1
	Armoire inox 2portes 1000*600*1900	1
	Bain-marie mobile 1100*600	1
	Etuve mobile 750*480*1100	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Chariot cafétéria 530*720*1300	2
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Table de chef adossé 1200*700	1
	Table coupe pain adoosé 700*700	1
	Coupe pain	1
	Lave main 410*330	1
PLONGE	Chariot débarrassage 3nvx 800*500	5
	Plonge 2 bacs 1400*700	1
	Rayonnage 1100*450*1700	1
	Table d'entrée lave vaisselle1 bac 1100*760	1
	Lave-Vaisselle à capot 630*740*1500	1
	Table de sortie lave-vaisselle 1100*600	1
STOCKAGE	Congélateur bahut	1
	Armoire froide 2 portes 1400L 1400*800*2000	1

INVENTAIRE OFFICE ROUSSEAU SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
RÉSERVE	Armoire froide 2 portes 1430*810*2000	1
	Table chef 1800*700	1
	Étagére Haute 1600*350	1
	Congélateur bahut	Renouveller par la ville
	Rayonnage 1470*500*1700	1
CUISSON	Chariot de débarassage	4
	Coupe pain sur socle	1
	Table inox adoosé avec étagère basse 1800*700	1
	Placard mural portes coulissante 1400*400*600	1
	Lave main 410*330	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Etuve mobile 480*750*11	1
DISTRIBUTION	Self réfrigéré 1600*810	1
	Element neutre 680*810	1
	Bain-marie 4 bacs 1600*810	1
	Meuble support PAIN/couvert 1500*810	1
	Meuble débarrassage 2900*810	1
	Armoire froide 1 portes 690*840*2000	1
	Chauffe assiette mobile 860*430*900	2
	Fontaine réfrigéré 410*340*1500	2
	Chariot à plateaux mobile 720*500	2
PLONGE	Armoire inox 2 portes 1400*600*900	1
	Plonge 1 bac avec étagère	1
	Table entrée lave-vaisselle avec bac 1800*780	1
	Lave vaisselle 620*780*1500	1
	Table sortie lave-vaisselle 1800*630	1
	Etagére 1400*400	1
	Etagére à panier 1400*600*970	1
	Hotte 1000*1000*4000	1

INVENTAIRE OFFICE LES VIGNETTES SEPTEMBRE 2021-2022		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Etuve mobile	
	Fontaine	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Armoire inox 1 portes 600*470*1900	1
	Poubelles mobile	3
PLONGE	Table entrée machine avec bac 1600*770	1
	Lave-vaisselle 650*730*1500	1
	Table de sortie machine 1100*600	1
	Etagère à panier 1100*500	2
STOCKAGE	Armoire froide 1 porte	2
	Chariot de service 3nvx 800*520	2
	Chariot de service 3 nvx 800*520	1 HS
	Plonge 1 bac 700*700	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table Chef 1200*700	1
	Coupe pain	1
	Table adossé 1000*700	1
	Chariot à assiettes mobile 1000*400*800	2
	Armoire froide 1 porte 720*800*2000	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Lave main 420*340	1
	Poubelles mobile	5

Fermeture le 7 juillet 2023.

INVENTAIRE OFFICE VALBACOL SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Armoire froide 2 portes 1470*830*2100	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Table inox 1400*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Table mobile 700*700	1
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Chariot de service 3niveaux 800*500	2
	Chariot de service 3niveaux 1000*600	1
	Frigo type TOP (PAI)	1
PLONGE	Table inox 1600*600	1
	Table entrée machine 1bac 1600*700	1
	Lave-vaisselle SAMMIC 650*760	1
	Table sortie machine 1300*570	1
	Étagère 1200*400	1
	Hotte 1000*1000*500	1
DISTRIBUTION	Fontaine réfrigéré 410*340*1400	1
	Armoire inox 2 portes 1000*500*1900	1
	Armoire inox 2 portes 1400*600*1900	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 1000*600	1

INVENTAIRE OFFICE LA CONQUE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Four de remise en T° 9 niveaux 800*670*1700	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2005	1
	Armoire froide 1 porte 680*830*2005 transfert Vignettes Remplacer Transfert Vignettes	1
	Table inox 1400*700	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Hotte 3500*1475*500	1
PLONGE	Table entrée machine avec bac et TVO 2000*700	1
	Lave vaisselle THIRODE 640*760*1540	1
	Table de sortie machine 1200*560	1
	Étagère 1000*400	1
	Hotte 1900*1250*500	1
LÉGUJMERIE	Plonge 1 bac 1400*700	1
	Étagère 1000*400	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 800*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 600*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 1000*600	1
DISTRIBUTION	Armoire inox 2 portes 700*900*1900	2
	Table mobile 700*700	1
	Friogo type TOP	1

INVENTAIRE OFFICE LOU PITCHOUN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
PRÉPARATION	Plonge 1 bac 1400*710	1
	frigo ménager	1
	Table 1000*700	1
	Four de remise en T° 6 nvx	1
	meuble inox 2200*700	1
	Étagère 900*300	1
	Étagère 1200*400	1
LAVERIE	Plonge 2 bacs 1730*600	1
	Lave-vaisselle frontal	1
STOCKAGE	Armoire froide 1 porte	1
	Congélateur bahut	1

INVENTAIRE OFFICE LA PLAINE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Table chef 1400*700	1
	Meuble inox 1600*700	1
	Lave-vaisselle ménager + table travail	1
	Four de remise en T°	1
	Armoire froide inox 1 porte 720*800*2000	1
	Placard mural 1200*400*600	1
	Micro-ondes	1
	Armoire de rangement 1000*420*1900	1
	Lave main	1
	Poubelle	1
	Étagère 1200*400	1
	Chariot débarrassage 3 niveaux 800*520	1
	Chariot de débarrassage 3 niveaux 1000*520	1

INVENTAIRE OFFICE MISTRAL SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table d'entrée machine avec bac 1130*840	1
	Table sortie machine 600*560	1
	Plonge 1bac (bois à remplacer) 900*700	1
	Lave main 400*440	1
	Coupe pain sammic	1
	Armoire froide franstal	1
	Four de remise en T°	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1

INVENTAIRE OFFICE MARTINE MORIN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bac avec égouttoir	1
	Table inox	1
	Chariot de service 3 niveaux	6
	Armoire froide	3
	Table inox avec tiroir 2000	1
	Lave main	1
	Table inox avec tiroir 1000	1
	Four de remise en T°	2
	Etuve BOURGEAT	1
	Chariot à assiettes mobile	1
	Meuble self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couverts/plateaux	1
	Chariot plateaux mobile à niveau constant	2
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table entrée machine avec bac +TVO	1

INVENTAIRE CLARET MATEOS SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Placard 1400*700	1
	Chariot échelle 1700*1200*750	1
	Chariot à plateaux	1
	Chariot à assiette 1000*380	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Bain marie	1
	Lave main	1
	Chauffe assiette mobile	1
CUISSON	Four de remise en T°	2
	Meuble inox 1600*700	1
	Table inox mobile 1400*700	1
	Chariot de service 1200*600	2
	Armoire à couteaux	1
	Meuble mural 1800*400*600	1
	Table inox mobile 1000*700	1
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Coupe pain	1
PLONGE	Table sortie machine 1600*600	1
	Table avec bac 1230*1990	1
	Table entrée machine 2050*600	1
	Placard 1000*900*1990	1
	Lave -vaisselle avec adoucisseurs	1

INVENTAIRE OFFICE PERGAUD SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Lave main	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2000	2
	Four de remise en T° 7niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table pour coupe pain 1400*700	1
	Coupe pain	1
	Table entrée machine 1 bac	1
	Lave-vaisselle 650*750*1500	1
	Table sortie machine 1600*600	1
	Hotte 1600*1250*500	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire inox 1 porte 600*500*1800	1
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire froide 1 porte	1

INVENTAIRE OFFICE MARTIN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Etuve mobile	1
	Module plaque chauffante self	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couvert	1
	Chauffe assiettes mobile	1
	Armoire froide	1
	Armoire rangement	2
	Table mobile	1
	Table TVO	1
	Table inox	1
	Table entrée machine	1
	Lave-vaisselle	1
	Table sortie machine	1
	Plonge 1 bac	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Chariot service	3
	Elément self pour débarrassage	1
	Chariot à plateau niv constant	2
	Chariot assiette	1
	Four de remise en T°C	2
	Coupe pain	1

INVENTAIRE OFFICE LES PETITS ROBINSONS SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 1200*700	1
	Lave-vaisselle frontal	1
	Chariot 800*500	1
	Chariot 600*400	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table inox 1600*700	1
	Table inox 1220*700	1
	Chariot 800*409	1
	Plonge 1 bac 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Armoire froide 1 porte	3
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1800	1
	Elément mural 1200*400*600	1

INVENTAIRE OFFICE PICASSO SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Etuve mobile	1
	Elément self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Lave-vaisselle à capot	1
	Table entrée machine avec bac 1600*700	1
	Table sortie machine 1108*560	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service 800*503	3
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*501	2
	Table mobile 1200*700	1
	Table mobile avec tiroir + étagère 1200*700	1
	Plonge 1 bac 1200*700	1
	hariot 1000*407	1
	Chariot 1000*600	1
	Chariot cafétéria 806*506*1708	1
	Meuble inox 2portes 809*608*1807	2

INVENTAIRE OFFICE RAIMU SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 1800*700	1
	Table entrée machine 1100*700	1
	Table sortie 1100*700	1
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*500	9
	Four de remise en T°8niveaux	2
	Four de remise en T°6niveaux	1
	Meuble inox 2500*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Etuve mobile	1
	Meuble self vitro céramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot à plateaux	1
	Meuble couverts/verre	1
	Armoire inox 2 portes	1
	Lave main	1
	Evier 1 bac 1000*700	1
	Chariot débarrassage 1000*308	2
	Coupe pain	1

INVENTAIRE OFFICE LAPIERRE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four remise en T° 8 niveaux	1
	Module de cuisson 4 plaques 800*1000	1
	Armoire froide 2 portes 1400*800*2000	1
	Table inox avec tiroir 1900*700	1
	Coupe pain	1
	Congélateur bahut	1
	Armoire inox i2 portes 1200*600*1900	1
	Table inox 1900*700	1
	Meuble étuve inox central 1500*800	1
LAVERIE	Table entrée machine avec bac	1
	Lave-vaisselle 640*770*1500	1
	Table sortie machine 1500*600	1
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Chariot de service 3 niveaux 800*500	3

INVENTAIRE OFFICE PINCHINADES SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Rayonnage 1600*400*1740	1
	Plonge 1 bac 700*700	1
	Lave main	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	2
	Table inox 1800*700	1
	Table inox 1000*700	1
	Chariot à assiettes 100*370	1
	Chariot à plateaux 1000*370	1
	Étuve mobile	1
	Chariot à grille 530*650	1
LAVERIE	Table entre machine 2060*760	1
	Lave -vaisselle	1
	Table de sortie 1600*600	1
	Etagère 1000*480	1
	Armoire inox 1600*600*1800	1
DISTRIBUTION	Meuble vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot de service 800*500	2
	Chariot 1000*600	1
	Armoire froide mobile	1
	Armoire réfrigéré 1 portes	1
	Fontaine	2

INVENTAIRE OFFICE GAUGUIN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 1 bac 700*700 Dosseret	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Four de remise en T°10 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service	6
	Table à dosseret 1400*700	1
	Tables mobiles avec étagère 1200*700	2
	Rayonnage 780*470*alu 4nvx	1
	Table 700*700	1
	Table entre machine 1100*770	1
	Table de sortie 600*1100	1
	Lave- vaisselle	1
	Lave main	1
	Armoire inox 1400*600	1
	Poubelles	5

Fermeture au 7 juillet 2023

INVENTAIRE OFFICE PLAN DE LA COUR SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
STOCKAGE	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Coupe Pain	1
	Chariot de service inox 3 niveaux	4
	Chariot de service plastique	2
LAVERIE et DIVERS	Lave-vaisselle	1
	Table d'entrée machine 1800*700	1
	Table de sortie machine 1200*560	1
	Placard bahut 1800*700	1
	Armoire 1000*600	2
	Armoire 1000*500	1
	Table mobile avec étagère 1400*700	2

INVENTAIRE OFFICE PRAIRIAL SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE	Armoires froides 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 2 bacs + égouttoir 1800*700	1
CUISSON	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T°8 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Étuve mobile	1
	Chariot de service 3 niveaux	5
	Meuble mural 1800*400*460	1
	Table avec étagère à dosseret 1400*700	1
	Table chef 1800*700	1
	Table mobile 1200*700	1
LAVERIE et DIVERS	Table porte casier 1400*700	1
	Table entrée machine 1400*780	1
	Self	1
	Table sortie machine 1200*678	1
	Lave-vaisselle + adoucisseur	1
	Etagère 1200*400	2
	Etagère 1000*400	1
	Porte assiettes	2
	Poubelles	4

INVENTAIRE OFFICE AUGUSTE RENOIR SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE+ cuisson	Armoire froide 1 porte positive	3
	Armoire froide 1 porte négative	1
LÉGUMERIE	Plonge 2 bacs avec étagère 1900*700	1
CUISSON	Module cuisson 4 plaques ANGELOPO	1
	Four cuisson mixte WHIRPOOL	1
	Socle four WHIRPOOL	1
	Table Chef +1tiroir à dosseret 2000*700	1
	Mixer plongeant	1
	Table mobile 1000*550	1
LAVERIE ET DIVERS	Meubles bas 500*700	2
	Armoire 1600*600	1
	Armoire 1000*600	1
	Meuble bas 400*700	1
	Chariot service inox 2 niveaux	1
	Chariot service plastique 3 niveaux	3
	Plonge 1 bac +étagère + égouttoir 1200*700	1
	Lave-vaisselle	1
	Rayonnage 1500*600 4nivx alu	1
	Lave main	1

INVENTAIRE OFFICE LE MOULIN DE LA FRESCOULE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DIVERS	Armoire positive 1 porte	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Plonge 2 bacs 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lavabo poubelle	1
	Table chef 1400*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lave main	1
	Meuble bahut inox 1400*700	1
	Table inox 900*600	1
	Chariot de service 800*500	3
	Chariot échelle à grille 740*730	1
	Mixer ROBOT-COUPE	1
	Lave-vaisselle frontale	1

2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE

2.1 Communication auprès des familles et retour convives

Les communications se font via Arpège après validation de la ville et sur le portail Espace Citoyens.

Des « commissions menus » sont prévues afin de pouvoir avoir des retours sur la prestation servie aux enfants. Ces commissions sont programmées à partir du mois d'octobre de l'année 2023

En annexe 9, les comptes rendus commissions des menus

Commissions menus Année Septembre 2023- Août 2024

DATES	Périodes validés
03/07/2023	04 Septembre au 20 Octobre 2023
29/09/2023	Vacances Automne: 23 Octobre au 03 Novembre 2023
17/10/2023	06 Novembre au 22 Décembre 2023
01/12/2023	Vacances Noël: 25 Décembre au 05 Janvier 2024
12/12/2023	8 Janvier au 23 Février 2024
02/02/2024	Vacances Hiver: 26 Février au 08 Mars 2024
06/02/2024	11 Mars au 19 Avril 2024
29/03/2024	Vacances de printemps: 22 Avril au 03 Mai 2024
09/04/2024	06 Mai au 05 Juillet 2024
21/06/2024	Vacances d'été 2024: 08 Juillet au 30 Août 2024
02/07/2024	Rentréee 02 sep / 18 oct 2024

Animation ALSHS

2 animations nutritionnelles sur les fruits et légumes en fonction de la saison ont été proposées sur l'année pendant la période de vacances :

⇨ **ALSH Valbacol** (environ 100 primaires)
Vacances hiver Jeudi 16 Février 2023 :

- *Thème* : Fruits et légumes d'Hiver
- *Déroulement* : Présentation des végétaux que l'on trouve pendant la saison d'hiver. Comment ils poussent principalement dans la terre pour se préserver du froid. Tous les fruits et légumes ne poussent pas toute l'année exemple : tomate, melon, pastèque.
- *Dégustation* : Compote pomme-potiron vanille et houmous maison. L'intérêt de mélanger un fruit et un légume est de montrer aux enfants que c'est bon et possible. Le pois-chiches dans le houmous pour les inciter à manger des légumes secs.
- *But :* Promouvoir la consommation de fruits et légumes de saison et montrer l'importance aux enfants de manger des végétaux crus et cuits (Vitamine C pour lutter contre les maladies)

⇨ **ALSH Claret Mateos** (environ 45 maternelles)
Vacances de Printemps Jeudi 20 Avril 2023 :

- *Thème* : Fruits et légumes de Printemps
- *Déroulement* : Présentation des végétaux que l'on trouve pendant la saison du printemps. Comment ils poussent, ce sont des végétaux qui aiment la douceur des températures. Tous les fruits et légumes ne poussent pas toute l'année exemple la fraise ne pousse pas en hiver (elles n'aiment pas le froid).
- *Dégustation* : Compote pomme-betteraves et tapenade maison. La compote par sa couleur rosée ont fait penser aux enfants qu'ils y avaient de la fraise, quand ils ont su la composition ils ont été stupéfaits et ont voulu la recette. La tapenade pour mettre en avant un apéro sympa associant des crudités.

- *But :* Promouvoir la consommation de fruits et légumes de saison et montrer l'importance aux enfants de manger des végétaux crus et cuits (Vitamine C pour lutter contre les maladies)

ALSH Valbacol

ALSH Claret Mateos

2.2 Bilan bactériologique

Le laboratoire CERES effectue régulièrement des analyses et prélèvements de surface sur la cuisine centrale mais aussi sur les offices satellites de la Ville.

2.2.1– Cuisine centrale et Satellites

Les analyses ont porté sur :

- 319 échantillons réalisés

Rapport de synthèse des analyses et audits en annexes 1

Tableau suivi analyses et audits CERES Scolaire

Date AAAA/MM/JJ	Nom du site satellite	Type de site	Note	Atteinte de l'objectif ?	Hygiène du personnel Non Conforme	BPO non négociables Non Conforme	CCP Non Conforme	Plats témoins Non Conforme	Traçabilité Non Conforme	Propreté Non conforme	Non conformités récurrentes	Remarque sur les locaux ?	Conclusion	Site à risque ?
07/12/2023	Ecole Victor Martin	Satellite	97	☺	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
07/12/2023	Crèche Moulin de la Frescoule	Satellite	95	☺	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
07/12/2023	Ecole Claret Mateos	Satellite	97	☺	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
12/12/2023	Ecole la Conque	Satellite	100	☺	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
19/12/2023	Crèche la Plaine	Satellite	95	☺	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
19/12/2023	Ecole Plan de la Cour	Satellite	85	☺	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	☺	Non
22/12/2023	Ecole Mistral	Satellite	98	☺	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
22/12/2023	Crèche Auguste Renoir	Satellite	99	☺	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	☺	Non
22/12/2023	Ecole Martine Morin	Satellite	98	☺	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
22/12/2023	Ecole Jean de la Fontaine	Satellite	66	☹	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	☺	Non
22/12/2023	Ecole Prairial	Satellite	97	☺	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	☺	Non
22/12/2023	Ecole JJ Rousseau	Satellite	66	☹	Non	Oui	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	☺	Non

2.3 Bilan qualitatif

2.3.1 – Récapitulatif des produits frais et faits maison

Pour cette année scolaire 2023-24 Garig a réalisé 83% des repas avec des produits frais et 78% de notre production est faite « Maison » (détail ci-dessous)

Tableau des engagements Frais & Fait Maison

2024	Lundi			Mardi			Mercredi			Jeudi			Vendredi			TOTAL				POURCENTAGE	
	Frais	Fait Maison	Total	Frais	Fait Maison	Total	Frais	Fait Maison	Total	Frais	Fait Maison	Total	Frais	Fait Maison	Total	Frais	Fait Maison	Total Possible en Frais	Total Possible en "Fait Maison" Moyen	Frais	Fait Maison
Semaine 1 VACANCES				3	1,5	2	2,5	3,5	4	4	2	4	2	1	2	13,5	10	20	15	67,5%	50%
Semaine 2	4	1,5	4	3,5	2	4	2,5	4	4	3,5	2	4	4	3	2	17,5	12,5	20	15		
Semaine 3	2	2	4	2	3	4	3	2	4	3	2	4	3,5	3	2	13,5	12	20	15	67,5%	
Semaine 4	3	2	4	3	3	4	4	3	4	4,5	2	4	2	2	2	15,5	12	20	15	77,5%	
Semaine 5	4	3	4	3	2	4	3	3	4	4	2	4	3,5	3	2	17,5	13	20	15		
Semaine 6	2,5	3	4	4	2	4	4	3	4	4	2	4	3	2	2	17,5	12	20	15		
Semaine 7	4	3	4	3	1	4	4	4	4	4	3	4	1	3	2	16	14	20	15		
Semaine 8	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	2	4	2,5	1	2	17,5	12	20	15		
Semaine 9 VACANCES	3,5	1	4	3	3	4	3,5	2	4	3	0	4	3,5	2	2	16,5	8	20	15		
Semaine 10 VACANCES	3,5	3	4	3	3	4	4	3	4	4	2	4	3,5	2	2	20	15	20	15		
Semaine 11	4	3	4	3,5	2	4	4	3	4	4	2	4	2,5	3	2	20	13	20	15		
Semaine 12	3,5	2	4	3	3	4	3	2	4	3,5	2	4	3	2	2	16	13	20	15		
Semaine 13	4	2	4	3,5	2	4	3,5	3	4	4	2	4	3	3	2	20	12	20	15		
Semaine 14				4	2	4	3	3	4	3,5	3	4	3	2	2	13,5	8	20	15		
Semaine 15	4	3	4	3,5	3	4	3	3	4	4	2	4	3	2	2	17,5	10	20	15	87,5%	
Semaine 16	4	2	4	2,5	2	4	4	3	4	4	2	4	3	2	2	18,5	12	20	15		
Semaine 17 VACANCES	2,5	2	4	2,5	3	4	3,5	2	4	3	2	4	3	2	2	14,5	12	20	15	72,5%	
Semaine 18 VACANCES	4	2	4	2,5	3	4				3	2	4	3	2	2	12,5	10	20	15	62,5%	
Semaine 19	4	2	4	1,5	2	4										7,5	4	8	6	93,8%	
Semaine 20	2,5	3	4	4	2	4	3	3	4	3	3	4	2	2	2	17,5	13	20	15		
Semaine 21				3,5	2	4	3,5	3	4	3	2	4	2,5	3	2	12,5	10	16	12	78,13%	
Semaine 22	3	3	4	3,5	2	4	2	3	4	3	3	4	4	3	2	17,5	13	20	15		
Semaine 23	3	2	4	2,5	3	4	3	3	4	3	3	4	3	2	2	16,5	13	20	15		
Semaine 24	3	3	4	2,5	3	4	4	4	4	4	2	4	3,5	3	2	18	14	20	15		
Semaine 25	3	2	4	3	2	4	3,5	3	4	3	3	4	3	3	2	15,5	13	20	15	77,50%	
Semaine 26	2	2	4	4	2	4	4	3	4	3,5	3	4	4	3	2	19,5	13	20	15		
Semaine 27	2	2	4	4	3	4	3,5	3	4	2,5	2	4	3	1	2	17	10	20	15		
Semaine 28 VACANCES ÉTÉ				3,5	3	4	3	2	4	3	2	4	4	2	2	17,5	13	20	15		
Semaine 29 VACANCES ÉTÉ	3	2	4	3	3	4	3,5	2	4	4	1	4	2,5	2	2	16	10	20	15		
Semaine 30 VACANCES ÉTÉ	3,5	1	4	4	2	4	2	2	4	2	2	4	3	2	2	16,5	11	20	15		
Semaine 31 VACANCES ÉTÉ	2,5	2	4	4,5	2	4	2	3	4	2,5	2	4	3	2	2	16,5	13	20	15		
Semaine 32 VACANCES ÉTÉ	3	2	4	4	2	4	3	2	4	3	3	4	3	2	2	16	11	20	15		
Semaine 33 VACANCES ÉTÉ	2	1	4	3,5	2	4	3,5	1	4							11	6	16	12	68,75%	
Semaine 34 VACANCES ÉTÉ	3	0	4	4,5	3	4	3,5	1	4	4	2	4	4	2	2	19	9	20	15		
Semaine 35 VACANCES ÉTÉ				3	2	4	3	1	4							10	6	20	15	50%	
Semaine 36	2	2	4	3	1,5	4	2	2	4	2,5	3	4	3,5	2	2	15	12,5	20	15	75,0%	
Semaine 37	3,5	2	4	3	2	4	3,5	2	4	3	2	4	2,5	3	2	16,5	11	20	15		
Semaine 38	3,5	3	4	3	2	4	2	4	4	3	2	4	4	3	2	18,5	14	20	15		
Semaine 39	3	2	4	4	3	4	2	2	4	3,5	2	4	3	2	2	16,5	12	20	15		
Semaine 40	2,5	2	4	3	1	4	2	2	4	3,5	2,5	4	3	2	2	17	12,5	20	15		
Semaine 41	2	3	4	3	2	4	2,5	2	4	4	3	4	3	2	2	17,5	13	20	15		
Semaine 42	3,5	2	4	3	2	4	4	4	4	2	2	4	3,5	3	2	18	13	20	15		
Semaine 43 vacances	3	2	4	3	2	4	2	2	4	2,5	2	4	1,5	2	2	14	7,5	20	15	70,0%	
Semaine 44 vacances	3	2	4	2,5	2	4	2	2	4	3	2	4				13,5	10	16	12		
Semaine 45	2	2	4	4	2	4	2	3	4	4	2	4	3	2	2	19	15	20	15		
Semaine 46				4	2	4	3,5	2,5	4	4	3	4	3	2	2	14,5	9,5	16	12		
Semaine 47	3	3	4	4	2	4	3,5	3	4	4	2	4	2,5	3	2	19	13	20	15		
Semaine 48	4	2	4	3	2	4	2,5	3	4	4	2	4	3,5	3	2	19	12	20	15		
Semaine 49	4	3	4	3,5	3	4	2	2	4	4	2	4	2,5	3	2	16	13	20	15		
Semaine 50	3,5	3	4	2,5	2	4	2	2	4	4	1	4	4	3	2	16	11	20	15		
Semaine 51	2	2	4	4	3	4							2	2	2	20	7	20	16		
Semaine 52 vacances	4	2	4	4	2	4				4	2	4	2,5	2	2	12,5	10	20	15		
																841	5[illegible]5	1008	753		

2.3 Bilan qualitatif

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES

Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	Total
Bœuf	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	1	3	25
Veau	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	13
Agneau	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1		1	6
Taureau	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
Porc	2	2	2	2	3	2	0	1	2	2	2	1	21
Poulet - Dinde	2	3	2	2	2	3	4	2	2	2	4	3	31
Canard	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	6
Pintade													0
Bœuf haché	1	0	1	0	0	1	2	0	1	1	2	1	10
Veau haché	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Agneau haché	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Porc haché	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	7
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	15
Poisson non enrobé	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	2	5	43
Poisson pané ou enrobé													0
Poisson haché											1		1
Poisson meunière	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
Fruits de mer	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	5
Nom du Candidat	GARIG												

2.3 Bilan qualitatif

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES

Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	sept	oct	nov	déc	janv	fevr	mars	avr	mai	juin	juil	aout	Total
Bœuf	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	-1	1	1
Veau	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Agneau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Taureau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc	0	0	0	1	1	0	-2	0	0	0	0	-1	-1
Poulet - Dinde	0	1	0	0	0	1	2	0	0	0	2	1	7
Canard	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pintade													0
Bœuf haché	0	0	0	-1	0	0	1	0	0	0	2	0	2
Veau haché	0	-1	0	0	-1	0	0	0	0	0	0	0	-2
Agneau haché	0	0	0	-1	0	0	0	0	0	0	-1	0	-2
Porc haché	1	0	0	-1	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	3
Poisson non enrobé	0	0	1	0	1	-1	0	0	0	0	-1	1	1
Poisson pané ou enrobé													0
Poisson haché													0
Poisson meunière	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Fruits de mer	0	0	-1	0	-1	1	0	0	0	0	0	0	-1
Nom du Candidat	GARIG												

2.3 Bilan qualitatif

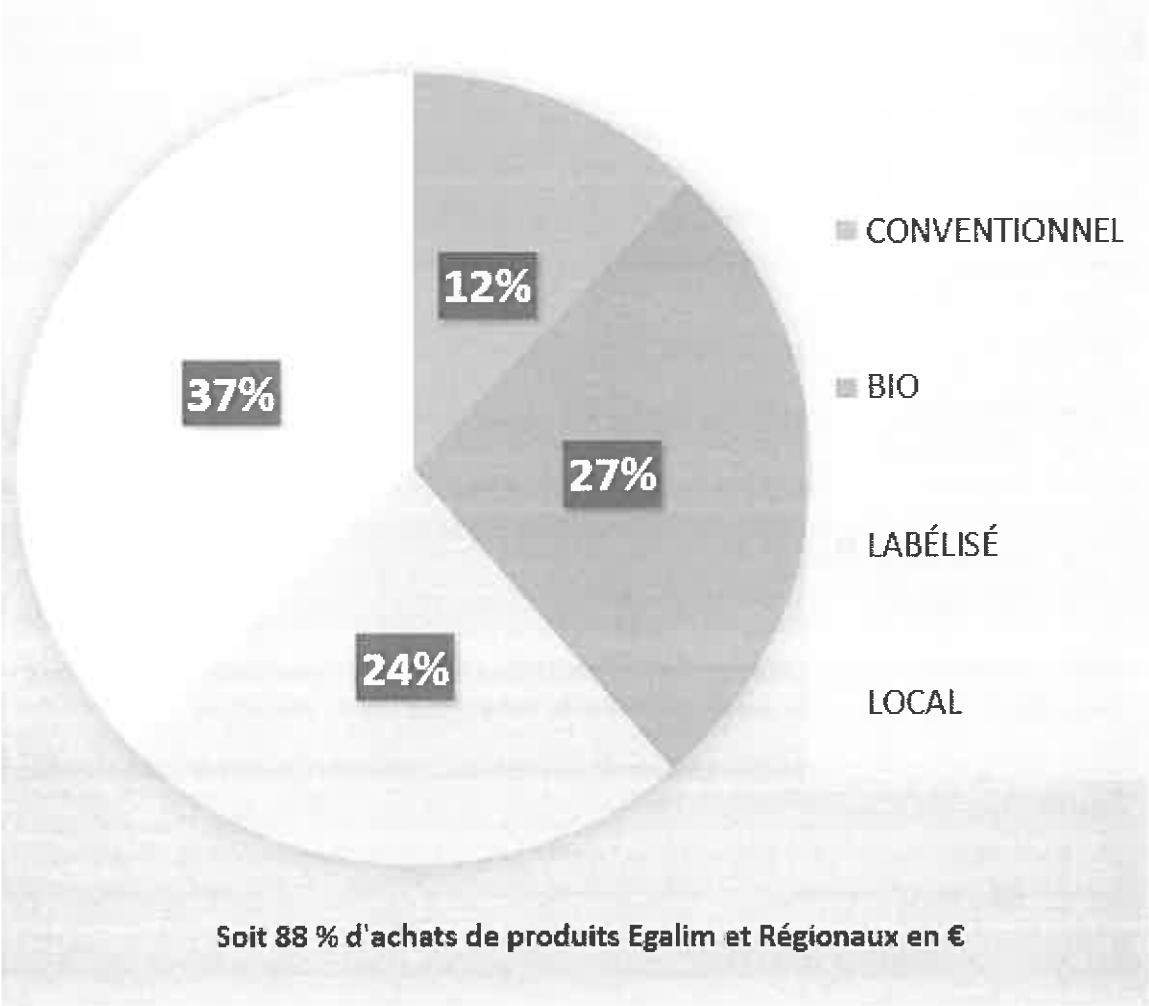
sept-23	oct-23	nov-23
01 AU 30	02 AU 31 Veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	01 AU 30 1 colin meunière en plus pour remplacer fruits de mer
déc-23	**janv-24**	**févr-24**
01 AU 31	01 AU 31	01 AU 29
mars-24	**avr-24**	**mai-24**
01 AU 31	01 AU 30	01 AU 31
juin-24	**juil-24**	**août-24**
01 AU 30	01 AU 31	01 AU 31

2.3.2 – Synthèse des achats en produits qualitatifs

Statut EGALIM	Label ou Marque	Chiffre D'affaire (EUR)
EGALIM	Bio	348 600,88 €
	Certif environnementale Niv2 ou Equivalent reconnue	9 952,64 €
	HVE Haute Valeur Environnementale	65 452,06 €
	IGP Indication Géographique Protégée	10 594,10 €
	AOP Appelation Origine Protégée	18 398,00 €
	Bleu Blanc Cœur/Eleveur du Sud/Autres	56 666,69 €
	Label Rouge	48 512,97 €
Labels laissés à l'interprétation des collectivités	GlobalGap Culture	1 620,80 €
	MSC Marine Stewardihlp Council	101 939,82 €
Région : Labels laissé à l'interprétation des collectivités	Total des Achats Régionnaux	488 757,56 €
ACHATS	Total des Achats de la periode demandée	1 317 039,11 €
CONVENTIONNEL		166 543,59 €
Pourcentage		12%
BIO		348 600,88 €
Pourcentage		26%
Labélisé		313 137,08 €
Pourcentage		24%
Région		488 757,56 €
Pourcentage		37%
TOTAL EGALIM		661 737,96 €
Pourcentage		50,24%

SITE:	VITROLLES
FOURNISSEUR:	Tous les fournisseurs
PERIODE:	Du 1er Septembre 2023 au 31 Août 2024

Pourcentage des achats Egalim en Chiffre d'affaire



Producteurs locaux 2024 :

1er septembre 2023 au 31 Aout 2024	Vitrolles									
Fournisseur	Agricampus	A capella	Atelier BIO de Provence	Belicco	Bonini	Chezal	Coop Oleïcole	Collet velaux	coop de l'Ubaye	488 757,56 €
Total des Achats Régionnaux	1 745,58 €	10 642,03 €	12 774,04 €	22 364,00 €	1 548,42 €	20 925,92 €	327,00 €	562,50 €	16 921,64 €	
Type de Produits	Lycee agricole (Hyères) yaourt en seau	Pâtes Fraiches	Pâtes Fraiches	Fruits et Légumes	Pâtes Fraiches	Charcuterie et viande Fraiche	Huile Olive	Huile Olive	Fromage	
Localisation	Gap	Vallauris	Carpentras	Pegomas	Marseille	Pertuis	Velaux	Velaux	Vallée de l'Ubaye Barcelonnette	
Fournisseur	HARI&CO	JACOB	LDC	La ferme du Vallon	Martino	Moulin de Provence	Naturdis	Pronature	Pain & Partage	
Total des Achats Régionnaux	8 238,17 €	14 510,35 €	19 930,00 €	4 895,00 €	91 403,70 €	10 928,90 €	4 155,73 €	460,00 €	64 437,81 €	
Type de Produits	Légumineuse bio	Fruits HVE	Volaille Fraiche	Fruits et Légumes BIO	Huile Olive	Miel	Produits BIO	Produits BIO	Pain Frais	
Localisation	Vallée du Rhône	Gap	Tradition Sud Est, Félines	Velaux	Salon de provence	Marignane	Grasse	Cavaillon	Marseille	
Fournisseur	Confit 13	Emkipop	FRDP	G Alpes	LLV	SDF	Somapain	Terre Azur		
Total des Achats Régionnaux	473,75 €	3 388,00 €	9 026,90 €	18 779,58 €	113 356,00 €	4 719,35 €	1 890,00 €	30 353,19 €		
Type de Produits	Navette	Glace Bio	Fruits et Legumes BIO Surgelé	Œuf Liquide BIO	Viande Fraiche	Fruits et Légumes	Brioche des rois	Fruits et Légumes		
Localisation	St Cannat	Aubagne	Carpentras	Gap	Languedoc / Vauvert	Aubagne	Poulx	Berre l'étang		

Vous trouverez ci-dessous nos achats de la période.

Contractuellement nos engagements en année 2 étaient de :

- 32 % en Bio
- 18 % en Label

- 50 % d'Achats EGALIM.
- 51 % de local

Sachez que lors de l'élaboration des menus et avant commission nos pourcentages en nombres de composantes Bio, Label et local sont au-dessus de nos engagements contractuels.

Si des changements sont effectués en commission suite à la demande des parents ou de la ville, nous ne pourrons pas être tenu pour responsable.

1. **Bio :**
   - Achats prévus : 32 %
   - Achats réalisés : 26 %

La baisse des achats bio par rapport aux intentions est liée à des facteurs tels que des pénuries de produits bio que nous rencontrons depuis septembre 2022, des conditions météorologiques défavorables affectant les cultures biologiques françaises. Pour 2023/24 nous avons mis en place des mesures pour augmenter nos achats en produits BIO, comme développer notre collaboration avec FRDP (Avignon), Hari and Co, et des fournisseurs locaux.

2. **Label :**
    - Achats prévus : 18 %
    - Achats réalisés : 24 %

La forte augmentation des achats de produits labellisés nous a permis d'atteindre nos objectifs EGALIM et de contrecarrer nos difficultés à nous approvisionner en produits BIO.

3. **Local :**
    - Achats prévus : 51 %
    - Achats réalisés : 37 %

La baisse marquée des achats locaux par rapport aux prévisions résulte de divers facteurs, tels que des conditions météorologiques défavorables de l'année 2023/2024 impactant la production locale, des perturbations dans la chaîne d'approvisionnement à l'échelle locale, ou encore des problèmes de disponibilité des produits. De surcroît, certains producteurs locaux éprouvent des difficultés à fournir les volumes requis pour alimenter la cuisine centrale de Vitrolles et préfèrent ne pas travailler avec GARIG. En conséquence, nous cherchons donc des partenaires locaux capable de produire.
Ex : Yaourt en seau de lycée agricole de GAP « AGRICAMPUS » LA FERMIERE à Aubagne, FAYO (légumineuse de PACA, nouvelle entreprise marseillaise)

Il y a eu également certains problèmes qualités chez des producteurs locaux qui nous ont amené à arrêter notre collaboration avec ces derniers.

Certaines fermetures également ont été observé tel que la MAISON BONINI qui a été reprise dernièrement.

Nous Proposons 100 % du Pain en Bio avec Pain & Partage et totalisons un nombre d'heures d'insertion sociale de 5 175 heures de septembre 2023 à août 2024.

FICHE BILAN

De septembre 2023 à aout 2024

Vitrolles vivre ensemble — Garig — Pain et Partage

Chiffre d'affaires : 61 078 €

Totalité des pains biologiques :

- **45 972** restaurants rustiques,
- **13 723** baguettes rustiques,
- **10 070** pavés,
- **2 119** pavés sans sel.

Mission insertion :

- **5 175 heures d'insertion**

Poids de pain : 23 t

Poids de farine : 17,25 t

Poids de blé : 23 t

Superficie Agricole Utile : 9,2 ha

2.4 Les animations

Des animations sont prévues tout au long de l'année pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux jeunes convives mais aussi pour rythmer l'année scolaire avec les animations calendaires.

En annexe 4 les menus à thème d'animations 2023-2024 :

Lundi 4 septembre la rentrée scolaire

Vendredi 15 septembre les J.O. Marseille – la voile

Du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre le développement durable

Du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre à la découverte de la courgette

Mercredi 20 décembre et jeudi 21 décembre Noël au centre de loisirs et les écoles

Vendredi 12 janvier Epiphanie

Jeudi 8 février Nouvel an chinois

Mardi 13 février Mardi Gras

Jeudi 22 février Tartiflette

Vendredi 22 mars les J.O. de Tahiti

Lundi 8 avril Pâques

Vendredi 24 mai les J.O. de Nice

Mardi 5 juin La Grèce Antique

Lundi 15 juillet Le Mexique

Mercredi 24 juillet L'Asie

Mercredi 31 juillet l'Inde

Mercredi 28 août Le pain Bagna

Chers enfants, chers parents,
les équipes et les Chefs de Garig
ont le plaisir de vous présenter le
programme des animations de votre
restaurant pour l'année 2023-2024.
Des animations imaginées avec
les valeurs qui font l'ADN de Garig...
des recettes gourmandes cuisinées
maison avec des produits frais et de saison.
Cette année nous irons de Paris, à Nice et
Marseille en passant par Tahiti à l'occasion
des Jeux Olympiques 2024 en France !
L'occasion de déguster des menus idéaux
pour la pratique sportive accompagnés
de conseils nutritionnels
pour garder la forme.
Retrouvez également les grands
événements calendaires ponctués
d'éco-gestes afin de mieux
préserver nos ressources
en eau et en énergie.
Garig
Cuisine de Chef, Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans !
Retrouvez notre entreprise
familiale & provençale sur
www.garig.fr
Garig
LES ANIMATIONS 2023-2024
Gourmandes, Fraîches, Locales,
Sportives & Eco-engagées

JEUX OLYMPIQUES 2024
& les conseils «en forme»
LES GRANDS RENDEZ-VOUS
Le Menu
PARIS
MARSEILLE
Nice
Tahiti
Garig

Garig partenaire de la ville :

- Prestation de la semaine bleue qui s'est déroulé le 6 octobre 2023, une collation a été offerte aux bénéficiaires du CCAS.
- Du mardi 2 avril au vendredi 5 avril 2024, Garig a adapté ses menus pour la semaine du Para-Olympisme.
- Garig et ses fournisseurs participent à la fête de la transition du 25 mai 2024

Garig

Compte rendu annuel d'activité 2023-2024

Vitrolles
vivre ensemble

Garig

Formation du personnel

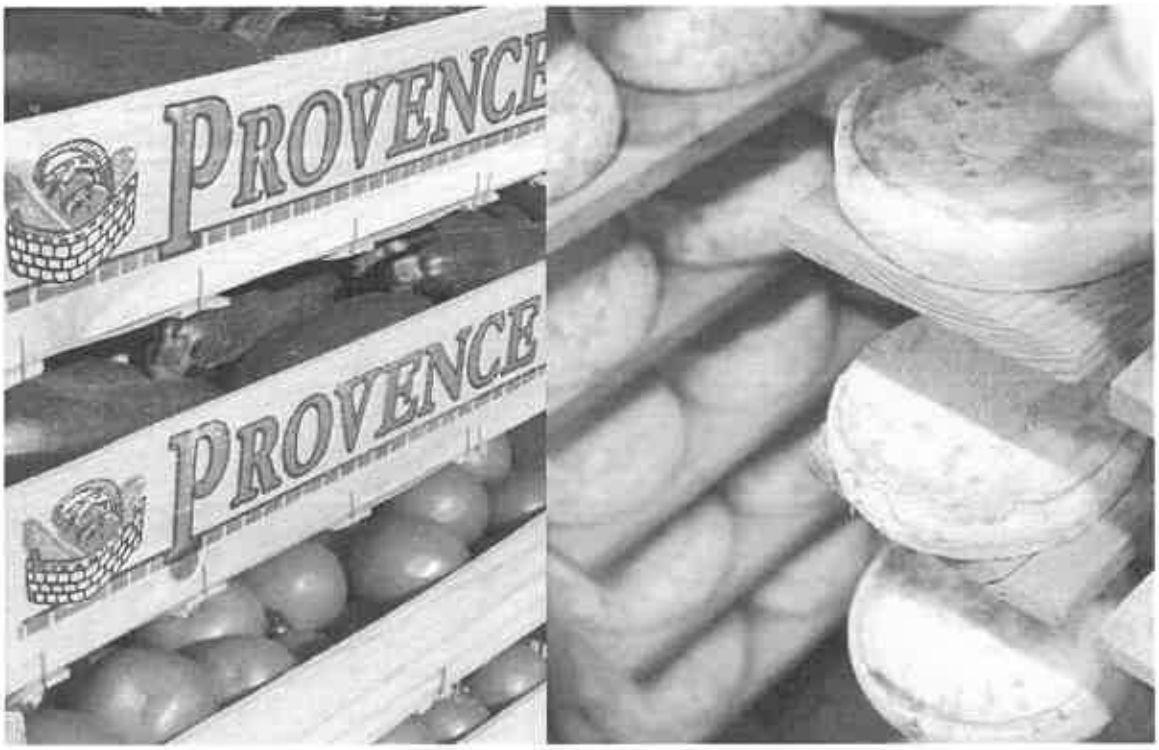
2.5.1 Le personnel municipal

Un plan prévisionnel a été proposé afin de permettre aux agents municipaux de bénéficier de formations tout au long de la durée du contrat.

2.5.2 Le personnel Garig

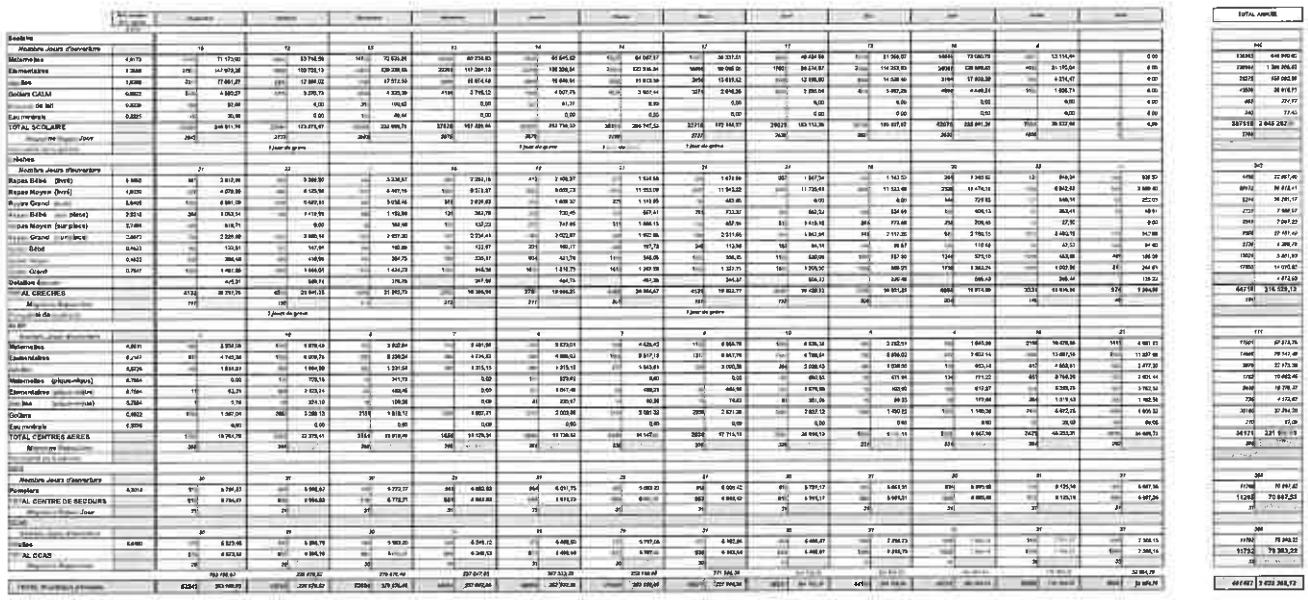
Le personnel Garig suit également des formations tout au long de l'année afin de maintenir un bon niveau de connaissance en hygiène alimentaire mais également dans d'autres domaines.

3 COMPTE RENDU FINANCIER

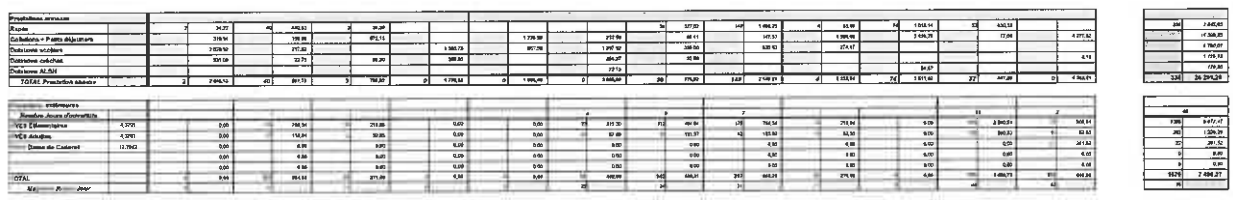


3.1 Etat récapitulatif des effectifs de Vitrolles et des Extérieurs

3.1.1 Prestation principale



3.1.2 Prestations annexes et extérieures



Tableaux en annexe 3

3.2 Suivi des effectifs du personnel 2023-2024

	Nom	Prénom	Emploi	Contrat	Equivalent Temps plein			
					Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Administratif	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	CDI Temps complet	35	35	35	35
	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	CDI Temps complet	35	35	35	35
	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	CDI Temps complet (intermittent scolaire)	35	35	35	35
	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	CDI Temps complet	35	35	35	35
	METZER	Morgane	Diététicienne	CDI Temps complet				
	DUVERNAY	Denis	Chef de production	CDI Temps complet	35	35	35	35
Production	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	CDI Temps complet	35	35	35	35
	VILLASEVIL	Christophe	Cuisinier	CDD Temps complet				
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	CDI Temps complet	35	35	35	35
	SALA	Nathan	Cuisinier	CDI Temps complet	35	35	35	35
	GARCIA	Jean-Sébastien	Cuisinier	CDI Temps complet				
	CONTRERAS	Diégo	Commis de cuisine	Mission intérimaire				
			Commis de cuisine	Mission intérimaire	35	35	35	35
	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	CDI Temps complet	35	35	35	35
	PEREIRA	Françoise	Employée de restauration	CDI Temps complet (intermittent scolaire)	35	35	35	35
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	CDI Temps complet (intermittent scolaire)	35	35	35	35
	ZINOUN	Sakina	Employée de restauration	Mission intérimaire + CDIIS au 18/03/24	35	35	35	35
Logistique	MENACER	Abdelkader	Magasinier	CDI Temps complet	35	35	35	35
	GARCIA	Jean-Sébastien	Responsable logistique	CDI Temps complet	35	35	35	35
	DEGIORGIS	Florian	Préparateur de commande	CDI Temps complet				
	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	CDI Temps complet	35	35	35	35
	INTERIMAIRE		Chauffeur livreur	Mission intérimaire	35	35	35	35
	HERNANDEZ	Joris	Plongeur	Mission intérimaire	15	15	15	15
					610	610	610	610
					17,4	17,4	17,4	17,4

Suivi des effectifs du personnel 2023-2024

	Nom	Prénom	Emploi	Contrat	Equivalent Temps plein							
					Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
Administratif	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	CDI Temps complet (intermittent scolaire)	35	35	35	35	35	35	35	35
	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	Démission
	METZER	Morgane	Diététicienne	CDI Temps complet							35	35
	DUVERNAY	Denis	Chef de production	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
Production	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	CDI Temps complet	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie
	VILLASEVIL	Christophe	Cuisinier	CDD Temps complet								35
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
	SALA	Nathan	Cuisinier	CDI Temps complet	35	35	Démission					
	GARCIA	Jean-Sébastien	Cuisinier	CDI Temps complet			35	35	35	35	35	35
	CONTRERAS	Diégo	Commis de cuisine	Mission intérimaire	35	35	35	35	35	35		
			Commis de cuisine	Mission intérimaire	35	35	35	35	35	35		
	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
	PEREIRA	Françoise	Employée de restauration	CDI Temps complet (intermittent scolaire)	35	35	35	35	35	35	35	35
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	CDI Temps complet (intermittent scolaire)	35	35	35	35	35	35	35	35
	ZINOUN	Sakina	Employée de restauration	Mission intérimaire + CDIIS au 18/03/24	35	35	35	35	35	35	35	35
Logistique	MENACER	Abdelkader	Magasinier	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
	GARCIA	Jean-Sébastien	Responsable logistique	CDI Temps complet	35	35						
	DEGIORGIS	Florian	Préparateur de commande	CDI Temps complet			35	35	35	35	35	35
	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	CDI Temps complet	35	35	35	35	35	35	35	35
	INTERIMAIRE		Chauffeur livreur	Mission intérimaire	35	35	35	35	35	35	35	
	HERNANDEZ	Joris	Plongeur	Mission intérimaire	15	15	15	15	15	15		
					610	610	610	610	610	610	560	525
					17,4	17,4	17,4	17,4	17,4	17,4	16,0	15,0

3.1 ENQUÊTE DE SATISFACTION

En annexe 2 vous trouverez les enquêtes de satisfaction du mois de juin 2024.

3.2 Compte d'exploitation

COMPTE D'EXPLOITATION Cc Vitrolles + EXTERIEURS	
Année du contrat	**2023-2024**
Couverts	493 461
CHIFFRE D'AFFAIRE	2 686 001
Moyenne au couvert	5,44
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	1 465 817
Moyenne au couvert	2,97
FRAIS DE PERSONNEL	754 002
Moyenne au couvert	1,53
FRAIS GENERAUX	631 192
Moyenne au couvert	1,28
AMORTISSEMENTS	246 466
Moyenne au couvert	0,50
CHARGES FINANCIERES	26 249
Moyenne au couvert	0,05
IMPOTS ET TAXES	7 200
Moyenne au couvert	0,0146
REMUNERATION	**-444 925**
Moyenne au couvert	**-0,90**

COMPTE D'EXPLOITATION - Cc VITROLLES	
Année du contrat	**2023-2024**
Couverts	491 791
CHIFFRE D'AFFAIRE	2 678 502
Moyenne au couvert	5,45
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	1 461 842
Moyenne au couvert	2,97
FRAIS DE PERSONNEL	752 165
Moyenne au couvert	1,53
FRAIS GENERAUX	630 106
Moyenne au couvert	1,28
AMORTISSEMENTS	246 466
Moyenne au couvert	0,50
CHARGES FINANCIERES	26 249
Moyenne au couvert	0,05
IMPOTS ET TAXES	7 148
Moyenne au couvert	0,01
REMUNERATION	**-445 474**
Moyenne au couvert	**-0,91**

COMPTE D'EXPLOITATION - EXTERIEURS	
Année du contrat	**2023-2024**
Couverts	1 670
CHIFFRE D'AFFAIRE	7 498
Moyenne au couvert	4,49
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	3 975
Moyenne au couvert	2,38
FRAIS DE PERSONNEL	1 837
Moyenne au couvert	1,10
FRAIS GENERAUX	1 086
Moyenne au couvert	0,65
AMORTISSEMENTS	0
Moyenne au couvert	0,00
CHARGES FINANCIERES	0
Moyenne au couvert	0,00
IMPOTS ET TAXES	52
Moyenne au couvert	
REMUNERATION	**549**
Moyenne au couvert	**0,33**

3.4 Les impayés

Le solde des impayés de septembre 2023 au 31 août 2024 s'élève à 98 705,45 €.

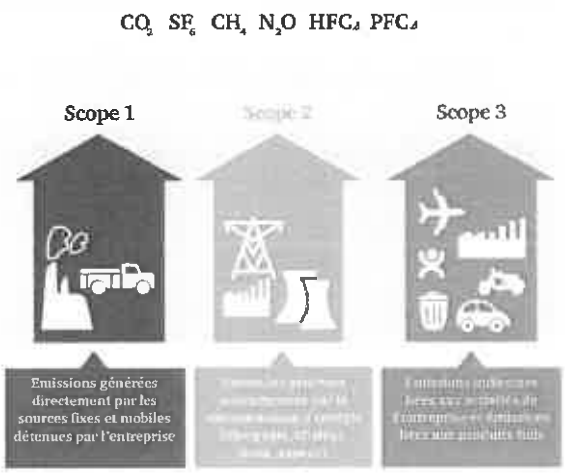
4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE

4.1 ACTION DEVELOPPEMENT DURABLE

BILAN CARBONE

RESTITUTION DU BILAN DES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE (BEGES) Cuisine Centrale de Vitrolles GARIG

Le périmètre du bilan GES de GARIG comprend le scope 1, le scope 2 et une partie du scope 3 comme les déplacements domicile-travail, approvisionnement (fret), immobilisation (équipements informatiques) etc.



REPARTITION DES SOURCES D'EMISSIONS :

44.16% en énergie :

- Électricité : 14,61 tCO2e
- Gaz naturel : 24,15 tCO2e

8.24% en déplacements

- Professionnels : 2,70 tco2e
- Domicile-Travail : 4,54 tCO2e

24.82% en approvisionnements :

- Fret routier : 21,79 tCO2

17.57% en immobilisation :

- Equipements informatiques : 3.17 tCO2e
- Bâtiment : 8.52 tCO2e
- Véhicules : 3.74 tCO2e

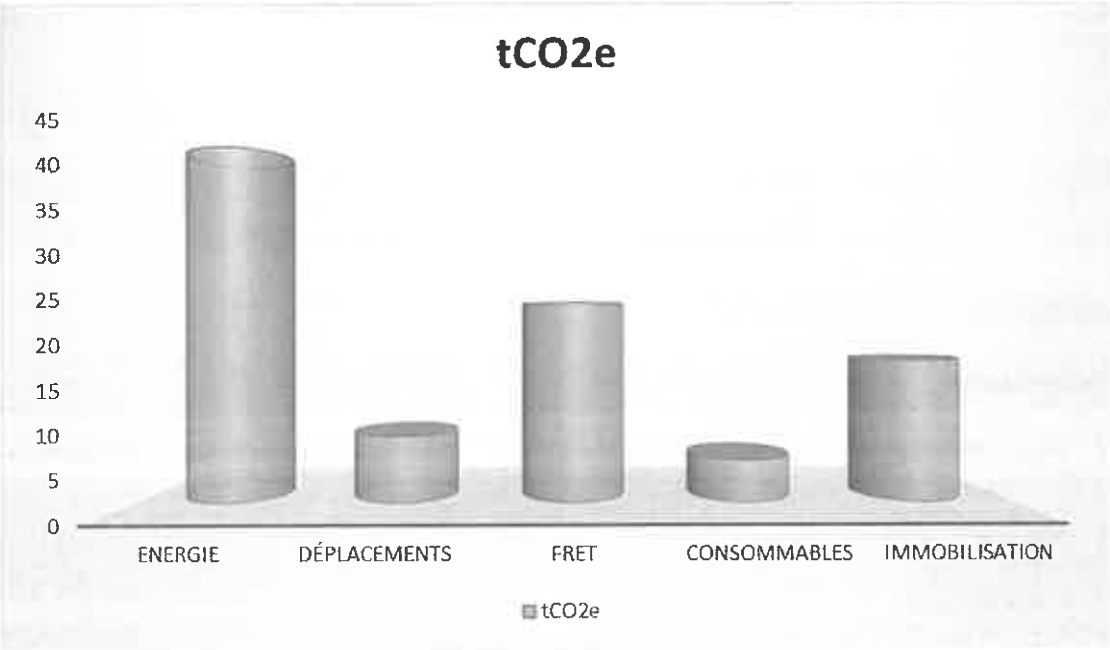
5.21% en consommables :

- Papier : 3,25 tCO2e
- Autres fournitures : 1,32 tCO2e

Total des émissions de gaz à effet de serre de la Cuisine Centrale de Vitrolles en 2024 :

87,78 tonnes équivalent CO2

tCO2e Cuisine Centrale Vitrolles 2024



- Toutes les informations collectées sont fiables à 100%, elles sont collectées auprès de nos fournisseurs et validées par la facturation pour les données de gaz, d'électricité, gasoil.
- Cependant, il existe des marges d'incertitudes inhérentes à la méthodologie Bilan Carbone, et prises en compte dans les données ci-dessus, par exemple le nombre équivalent CO2 déroulant de la combustion d'un litre d'essence est supposé connu à 5% près.

Gestion des Biodéchets :

Garig en collaboration avec le planning de déploiement proposé par la ville de Vitrolles pour les offices, a en charge le ramassage et le traitement des Bio Déchets 2 fois par semaine :

- Pour tous les groupes scolaires
- Pour tous les ALSH depuis l'été

De Septembre 2023 à Août 2024 nous avons traité 29.379 tonnes de Bio-Déchets

Déploiement des bacs inox :

- Sur les écoles 14 groupes scolaires sur 16 sont en bacs inox, reste La Conque et Plan de la cour qui sont prévus entre Septembre et Novembre 2024.
- Tous les ALSH sont passés en bacs inox.
- Toutes les crèches sont passées en bacs inox sauf pour les repas bébés qui sont toujours individuels, ils sont prévus en Janvier 2025

Diminution du volume de barquettes plastiques :

												TOTAL ANNEE SCOLAIRE		Consommation à prix équivalent	Baisse de consommation
sept-21	oct-21	nov-21	déc-21	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22				
12024,01	2276,35	5306,28	7305,49	2385,40	1821,81	7245,67	6130,44	6513,56	3196,84	1831,37		56037,22		54208,85	
															-34,83%
sept-22	oct-22	nov-22	déc-22	janv-23	févr-23	mars-23	avr-23	mai-23	juin-23	juil-23	août-23	6,50%	Revalorisation		
4862,72		3290,86	5366,99	3017,58	2638,20	3310,28	3431,40	6034,33		5672,49		37624,85		35328,50	
															-38,47%
sept-23	oct-23	nov-23	déc-23	janv-24	févr-24	mars-24	avr-24	mai-24	juin-24	juil-24	août-24				
2705,60	2438,04	2690,30		6420,83		3011,25	2235,62		2237,58			21739,22		21739,22	

4.2 Gaspillage Alimentaire

Limiter le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires est un enjeu majeur pour la préservation de l'environnement.

Cela permet également de sensibiliser les jeunes générations à une consommation responsable.

Voici quelques stratégies qui peuvent être mises en place :

1. Améliorer la planification des repas :

- Adapter les quantités aux besoins réels : Proposer différents types de portions pour les entrées (par exemple, "petite faim" et "grande faim") afin que les élèves puissent choisir une assiette correspondant à leur appétit.
- Réservation des repas : Sensibiliser les familles à l'importance de bien réserver les repas de leurs enfants à l'avance. En augmentant le délai de réservation, la cuisine pourra mieux anticiper les quantités nécessaires.
- Annulation des repas : Étudier la possibilité d'allonger le délai d'annulation des repas. Envisager une pénalité pour les annulations tardives, afin de mieux ajuster les prévisions de repas et éviter le gaspillage.

2. Varier les propositions et adapter les menus :

- Diversifier les plats : Proposer une plus grande variété de plats appréciés par les élèves, car cela n'est pas toujours le cas en raison de la fréquence d'apparition de certains produits. Obtenir, si nécessaire, une dérogation pour augmenter la diversité des plats tout au long de l'année.

3. Sensibiliser et éduquer à la lutte contre le gaspillage :

- Formation du personnel : Sensibiliser le personnel de service à l'importance de la gestion des portions et de la réduction des restes alimentaires.
- Éducation des convives : Organiser des campagnes de sensibilisation auprès des élèves et du personnel pour les encourager à ne prendre que ce qu'ils peuvent réellement consommer. Des messages ludiques et interactifs, affichés dans les cantines, peuvent renforcer cette prise de conscience.

4. Portions adaptées :

- Portions à la carte : Offrir la possibilité aux convives de choisir la taille de leur assiette (petite, moyenne ou grande), ce qui permet de mieux répondre aux appétits individuels et d'éviter les gaspillages.
- Ajustement des grammages : Si certains plats ne sont pas populaires auprès des enfants, il est possible de réduire les portions en suivant les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) afin de mieux gérer les quantités et limiter le gaspillage.

Garig

Cuisine de Chef, Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans !