



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL  
SÉANCE DU 25 MAI 2023**

**NOMBRE DE MEMBRES****Afférents au Conseil Municipal : 39****En exercice : 39****Ayant pris part à la délibération : 38**

Mis en ligne le 01 juin 2023

L'an deux mille vingt-trois et le vingt-cinq 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 - Mme CZURKA - M. AMAR - Mme MORBELLI - M. MERSALI - Mme CUILLIERE - M. GARDIOL - Mme ATTAF - M. PORTE - Mme NERSESSIAN - M. MICHEL - M. RENAUDIN - Mme HAMOU-THERREY - Mme MICHEL - Mme RAFIA - Mme ROSADONI - Mme BERTHOLLAZ - M. DE SOUZA - Mme ROVARINO - Mme LEHNERT - M. JESNE - M. SAURA - M. MENGEAUD - M. SAHRAOUI - M. FERAL - M. BOCCIA - Mme SAHUN - M. ALLIOTTE - M. SANCHEZ - Mme PIOMBINO - M. GACHET - Mme CONTICELLO

**Pouvoirs :**

M. PIQUET à Mme ROSADONI  
Mme DESCLOUX à Mme HAMOU-THERREY  
M. OULIE à Mme BERTHOLLAZ  
Mme CHAUVIN à M. MERSALI  
Mme CARUSO à Mme MICHEL  
M. MONDOLONI à Mme MORBELLI

**Absents :**

M. BORELLI

**Secrétaire de séance :** M. Malick SAHRAOUI

**BILAN D'ACTIVITES DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE –  
RAPPORT SCOLAREST DU 1ER JANVIER AU 31 AOUT 2021**

**N° Acte : 1.2**

Délibération n° 23-102

Vu la délibération n° 13-109 du 16 mai 2013 relative au contrat concession du 1<sup>er</sup> septembre 2013 par lequel la Ville de Vitrolles a délégué à « COMPASS GROUP » France, l'exploitation du service public de restauration collective municipale,

Vu la Commission Consultative des Services Publics Locaux qui s'est tenue le 08 février 2023,

Considérant l'exploitation du service public de restauration collective municipale, dans le cadre d'une DSP concession pour une période pouvant aller jusqu'au 31 août 2021,

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.

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

Considérant le bilan d'activité du 1<sup>er</sup> janvier au 31 août du délégataire « Compass Group », relatif à la restauration collective de la cuisine centrale et comprenant les bilans qualité et financier annexés.

LE CONSEIL MUNICIPAL,

Vu le bilan d'activités du 1<sup>er</sup> janvier au 31 août 2021,

ENTENDU l'exposé de son Président, et après en avoir délibéré, vote par 30 voix Pour et 8 Abstentions (FERAL Patrick / SAHUN Véronique / BOCCIA Hervé / ALLIOTTE Xavier / GACHET Jean-Pierre / PIOMBINO Patricia / SANCHEZ Philippe représentant : CONTICELLO Martine)

PREND ACTE du rapport annuel 2021 concernant la Délégation de Service Public de la restauration collective municipale.

Le Secrétaire de Séance

**M. SAHRAOUI**



POUR EXTRAIT CONFORME  
VITROLLES, le 31 mai 2023

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

**C. LANZARONE**

# Bilan d'activité de la restauration municipale de Vitrolles



**Du 01 janvier  
au 31 août 2021**



  
**GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ**

  
vivre ensemble



## Sommaire

<b>Préambule</b>	<b>2</b>
<b>I. Bilan Qualité/Environnement</b>	<b>3</b>
<b>A - Prestations aux usagers</b>	<b>5</b>
1) Satisfaction des clients et des convives	5
2) Prestation alimentaire	6
3) Nutrition	9
4) Animation des restaurants	11
5) La sensibilisation éco-citoyenne	19
6) Les actions de communication	23
7) Partenariat	24
8) Continuité du service	24
<b>B - Développement durable</b>	<b>25</b>
1) Action RSE	25
2) Loi EGALIM	30
<b>C - Hygiène et sécurité des aliments</b>	<b>33</b>
1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène	33
2) Sécurité des aliments	34
<b>D - Moyens humains</b>	<b>38</b>
1) État du personnel	38
2) Insertion sociale	40
3) Formation	40
4) Conditions de travail	43
<b>II. Bilan technique</b>	<b>44</b>
<b>A - Liste des contrats</b>	<b>45</b>
<b>B - Travaux</b>	<b>46</b>
<b>C - Matériel</b>	<b>47</b>
1) Liste du matériel	47
2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance	49
3) Liste des matériels renouvelés	51
<b>III. Bilan financier</b>	<b>52</b>
<b>A - Fréquentation</b>	<b>53</b>
<b>B - Comptes d'exploitation</b>	<b>56</b>
<b>C - Tarification et encaissement</b>	<b>60</b>
1) Prix de vente contractuels	60
2) Encaissements	62
3) Impayés	66
<b>D - Clients extérieurs</b>	<b>69</b>
<b>IV. Annexes</b>	<b>73</b>





## Préambule

### 1) Contexte contractuel

Par délibération en date du 16 mai 2013, le conseil municipal a décidé le principe de la délégation de service public pour la restauration collective de la ville de Vitrolles et a autorisé monsieur le Maire à lancer la procédure de consultation pour la concession de cette restauration pour une durée de 8 ans.

Après appel d'offres, SCOLAREST a été retenue comme titulaire de la convention de concession pour une période pouvant aller jusqu'au 31 août 2021.

### 2) Descriptif des missions du contrat

SCOLAREST a pour mission d'assurer les prestations suivantes :

- construction d'une nouvelle cuisine centrale à ses frais et risques, conformément aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- la fourniture de l'ensemble de l'équipement de ce nouvel outil de production ;
- l'entretien, la maintenance et le renouvellement de tous les équipements et matériels de la cuisine et de tous les équipements des offices de restauration nécessaire à la conservation, remise et maintien en température et au service des repas ;
- fourniture et installation de self sur certains offices ;
- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, les commissions des menus et en conformité avec la réglementation en vigueur ;
- l'approvisionnement des denrées et autres consommables qui concourent à la fabrication et au conditionnement des repas ;
- la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur ;
- le transport des repas, selon le principe de la liaison froide, sur les points de distribution conformément aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- le contrôle de l'hygiène, et notamment, les autocontrôles microbiologiques ;
- l'encadrement et la formation du personnel de la cuisine centrale ;
- la formation du personnel de service ;
- la perception auprès des usagers du service, du tarif des prestations ;
- la gestion, la comptabilité et la facturation du service.





## I. Bilan Qualité/Environnement



  
**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## L'actualité et la réponse SCOLAREST pour la ville de Vitrolles

Anticiper et répondre efficacement à l'actualité alimentaire, économique, mais aussi sociale, est une mission que nous devons accomplir pleinement afin de vous apporter la meilleure qualité de service. C'est pourquoi nous nous devons d'être en permanence à la pointe de l'information.

**La crise sanitaire de la Covid-19** Nous traversons une crise sanitaire inédite et exceptionnelle qui a amené depuis mars 2020 à revoir notre fonctionnement pour s'adapter au mieux au contexte de la ville de Vitrolles et à chaque seuil épidémique. Notre direction générale s'attache à trouver des solutions sans compromis sur la sécurité avec 2 priorités :



*Un guide de gestion de crise*

Il nous a permis de s'appuyer sur notre expertise pour trouver les solutions les mieux appropriées à votre établissement.



### GUIDE DE RÉOUVERTURE

- 1 → MESURES ET PROTOCOLES
- 2 → DIAGNOSTIC ET PLAN D'ACTIONS
- 3 → SOLUTIONS DE RESTAURATION

*Les mesures incontournables*

SCOLAREST a défini des mesures préalables pour permettre des conditions satisfaisantes dans ce contexte particulier :





## A - Prestations aux usagers

### 1) Satisfaction des clients et des convives

**Les enquêtes de satisfaction.** Des enquêtes sont réalisées pour mesurer le niveau de satisfaction et identifier les principales attentes des décideurs et des convives.

#### Enquêtes de satisfaction des consommateurs

**À partir de supports adaptés (ludiques pour les enfants...),** cette enquête annuelle est confiée à l'institut d'étude BVA. Elle est réalisée par le biais de questionnaires précis et bâtis autour de la perception directe de la prestation :

- la qualité
- le service
- les choix...

Les résultats sont là encore analysés et commentés. Parfaitement intégrées dans la démarche qualité de SCOLAREST, ces enquêtes sont la résultante d'une réflexion de fond menée en étroite collaboration avec l'organisme indépendant BVA.

#### Synthèse et analyse des enquêtes de satisfaction.

La vague d'enquêtes porte sur un nombre représentatif d'établissements. Un rappel des principales actions définies au niveau national à partir des résultats consolidés est dispensé auprès de chaque établissement par l'équipe de la direction régionale.

A cause de la Covid-19 et de la fin de contrat, les enquêtes de satisfaction n'ont pas été réalisées.

24



## 2) Prestation alimentaire

La qualité de la prestation est un enjeu prioritaire et quotidien.

Pour donner toute leur dimension aux plaisirs de la table, l'équipe SCOLAREST :

- conçoit harmonieusement des menus adaptés aux différentes catégories de convives et systématiquement validés en commission de restaurant et conformes aux spécifications précisées dans le contrat,
- utilise des denrées alimentaires rigoureusement sélectionnées par notre centrale de référencement.

Prestation
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pour les scolaires et ALSHS</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Déjeuner</li></ul></li></ul>
Chaque jour les menus se composent avec :
➤ un hors-d'œuvre
➤ un plat protidique
➤ un légume vert ou un féculent
➤ un fromage
➤ un dessert
- Goûter
3 composantes dont 1 jus de fruits. La composition change tous les jours.
• <b>Pour les crèches</b>
- Collation pour tous
1 composante (1 fruit cru ou 1 compote sans sucre ajouté)
<u>Pour les G1</u>
➤ 1 bouillon
➤ Goûter : 1 fruit mixé
<u>Pour les G2</u>
➤ 1 viande (hors œuf)
➤ 1 purée de légumes et 1 portion de féculent
➤ 1 compote ou 1 laitage ponctuellement
➤ 1 goûter à 2 composantes (au choix parmi 1 produit laitier, 1 complément glucidique, 1 fruit cru ou cuit)
<u>Pour les G3</u>
➤ 1 légume cru ou cuit
➤ 1 plat périodique
➤ 1 légume vert + 1 féculent
➤ 1 produit laitier
➤ 1 fruit cru ou cuit
➤ 1 goûter à 3 composantes (produits laitiers, complément glucidique, 1 fruit cru ou cuit)
<u>Pour les G4</u>
➤ 1 hors-d'œuvre
➤ 1 plat protidique
➤ 1 légume vert ou un féculent
➤ 1 fromage
➤ 1 dessert
➤ 1 goûter à 3 composantes (produits laitiers, complément glucidique, 1 fruit cru ou cuit)
➤
• <b>Pour les pompiers</b>
➤ 1 hors-d'œuvre
➤ 1 plat protidique
➤ 1 légume vert ou un féculent
➤ 1 fromage
➤ 1 dessert
Les prestations sont assurées le midi et le soir, 7j/7.





- **Pour les CCAS**
  - Déjeuner
    - 1 hors-d'œuvre
    - 1 plat protidique
    - 1 légume vert ou un féculent
    - 1 fromage
    - 1 dessert
  - Collation du soir
    - 1 potage
    - 1 entremet

Différents régimes sont proposés (diabétique, sans sel) avec éventuellement différentes textures (haché, mixé).  
Les prestations sont assurées 7j/7.

### Commissions de restauration

Tous les mois, une commission réunit les membres de différents services ou écoles, des associations de parents d'élèves et peut même compter dans ses rangs des enfants.

Les menus référents proposés répondent aux exigences des décrets et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et du GEMRCN\*. Ils sont élaborés à partir de plans alimentaires lors d'ateliers menus réunissant des chefs de cuisine, des diététiciens nutritionnistes et des experts menus.

\*GPEMDA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires Relatives à la Nutrition) datant de 1999 et remplacé en 2007 par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité sur les commissions de restauration vise à examiner :

- si la relation avec les convives et les familles était patente,
- si la fréquence des lieux d'échange et de décision était assurée.

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	2021
Nombre de commissions de restaurant réalisées	0	3	Covid-19		3	Fin de contrat		6
Nombre de commissions de restaurant contractuelles	0	3			3			5
Taux de réalisation des commissions de restauration	100,0%	100,0%			100,0%			100,0%

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité vise à mesurer si les menus sont conçus dans le respect de l'équilibre alimentaire et de la réglementation.

	Cycle 1	Cycle 2	Cycle 3	Cycle 4	Cycle 5	Cycle 6	Cycle 7	Cycle 8	2021
Mettre un 1 pour chaque commission de restauration où la grille du GEMRCN de l'arrêté doit être présentée	1	1	1	1	1	1	1	1	8
Mettre 1 à chaque fois que la Grille du GEMRCN a été présentée et est conforme à la réglementation	1	1	1	0	0	1	1	1	6
Taux de conformité	100,0%	100,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%	100,0%	75,0%

Nous joignons également en annexe les plans alimentaires et menus pour l'année 2021<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Cf. Annexe I - Plans alimentaires de 2021  
Bilan d'activité de la ville de Vitrolles – Année 2021



## Statistiques des achats de janvier à août 2021

		% achat en euros
<b>Total achat</b>	Bio	15,20%
<b>Viande rouge</b>	Label rouge	11,83%
	Bœuf VBF	95,72%
<b>Volaille</b>	Label rouge	90,17%

### **Fournisseurs locaux**

Voici la liste des fournisseurs locaux en 2021 :

- Pomona (produits carnés, fruits & légumes) ;
- Pain et Partage (boulangerie artisanale) ;
- Paindor (boulangerie-pâtisserie).

A titre d'exemple, 54,42% de nos achats en euros de boulangeries-pâtisseries ont été locaux. Et 14,14% de nos achats en euros pour de fruits et légumes.

### **Quelques exemples de produits français**

- 81,27% des achats en euros de Beurre Œuf et Fromage ;
- 95,71% des achats en euros de viande rouge ;
- 94,82% des achats en euros de volaille.

### **Achats BIO**

Sur l'ensemble des achats en euros des fruits et légumes, 45,22% ont été BIO.

### **Principales denrées fraîches**

- 92,26% des achats en euros de Beurres Œuf et Fromage ;
- 76,64% des achats en euros de boulangerie-pâtisserie ;
- 88,57% des achats en euros de charcuterie porc ;
- 68,28% des achats en euros des fruits et légumes.

### **Gestion des particularismes**

**Les menus sont adaptés aux convictions religieuses.** Pour tenir compte des différentes convictions religieuses, des aménagements sont réalisés dans les menus. Par exemple, il peut ne pas être proposé de viande le Mercredi des Cendres et le Vendredi Saint ; une alternative aux préparations à base de viande de porc sera systématiquement proposée tout en respectant l'équilibre nutritionnel et la variété dans les propositions de la semaine.



### 3) Nutrition

#### **SCOLAREST, un partenaire engagé**

Une alimentation saine et équilibrée contribue à un bon état de santé et au bien-être. En tant que prestataire de restauration, SCOLAREST se positionne comme acteur des recommandations nutritionnelles au travers d'une Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels.



C'est pour vous l'assurance de proposer une restauration qui tient compte des grands enjeux nutritionnels, enjeux d'autant plus importants que nous assurons la restauration des enfants.

#### ► **Les objectifs**







Cette démarche volontaire prend en compte les recommandations **gouvernementales** et les avis scientifiques **en vigueur**. Elle répond à 3 objectifs :

- promouvoir l'alimentation plaisir, le goût et le patrimoine culinaire de nos régions
- participer à l'amélioration de l'état de santé et au bien-être des convives par la nutrition
- contribuer à lutter contre le surpoids, l'obésité et les maladies cardio-vasculaires.

#### ► **Les 6 engagements**

Pour atteindre ces objectifs, nous avons développé 6 engagements forts. Découvrez ci-après la synthèse des actions engagées de la charte.



Engagements	Actions concrètes
 <p><b>ENGAGEMENT N°1</b> Des produits sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir des exigences nutritionnelles par catégorie de produits</li> <li>• Prendre en compte les recommandations officielles : SNRC - GEMRCN - PNA - PNNS</li> <li>• Auditer les fournisseurs : hygiène, qualité, procédés fabrication</li> <li>• Tester les produits sur le plan gustatif</li> <li>• Contrôler les matières premières : bactériologique, organoleptique</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT N°2</b> Des menus sains, variés, équilibrés au quotidien et basés sur la construction de plans alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'appuyer sur un plan alimentaire pour garantir équilibre et variété</li> <li>• Respecter la fréquence d'apparition des aliments recommandée par le GEMRCN</li> <li>• Réunir des experts pour décliner les menus : chefs de cuisine, diététiciens nutritionnistes ...</li> <li>• Tenir compte de la saisonnalité, des tendances, des habitudes régionales ...</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT N°3</b> Des recettes détaillées, variées et créatives mises à disposition des Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Combiner créativité et apports nutritionnels</li> <li>• Respecter les grammages et les apports recommandés par le GEMRCN</li> <li>• Diffuser les recettes, les quantités et les ingrédients par le logiciel de production</li> <li>• Promouvoir notre patrimoine culinaire : saisonnalité, produits, tradition</li> <li>• Proposer des recettes végétariennes</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT N°4</b> Des outils de sensibilisation nutritionnelle et alimentaire adaptés aux typologies de consommateurs selon leur âge</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promouvoir les fondamentaux d'une alimentation équilibrée</li> <li>• Adapter à chaque typologie de convives une méthode d'information nutritionnelle</li> <li>• Associer des experts pour créer des supports pertinents : affiches, brochures ...</li> <li>• Mobiliser des diététiciens nutritionnistes pour expliquer et informer les convives</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT N°5</b> Des actions d'information régulières auprès des consommateurs autour de la nutrition et du bien-être</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relayer les actions du PNNS autour de la nutrition et du bien-être au travers de nos animations</li> <li>• Mettre en œuvre des actions pédagogiques sur des thématiques nutritionnelles</li> <li>• Proposer des actions d'information avec des contenus adaptés à l'âge des convives</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT N°6</b> Des collaborateurs formés à la nutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transmettre les connaissances indispensables en matière de nutrition</li> <li>• Assurer la maîtrise du sujet en dispensant aux équipes une formation dédiée</li> <li>• Sensibiliser régulièrement les collaborateurs avec un flash info nutrition</li> </ul>

**L'application du décret et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire**

Les menus conformes au GEMRCN, élaborés par nos experts menus et responsable nutrition, sont à la disposition de tous les sites SCOLAREST.





#### 4) Animation des restaurants

**À destination des enfants.** Moments forts dans la vie du restaurant scolaire, les animations sont autant d'occasions pour les chefs d'exprimer leur talent pour le bonheur des convives et le plaisir des papilles. Pures créations SCOLAREST, ces animations organisées sur l'initiative de la cuisine centrale ou/et à la demande de la ville, poursuivent différents buts :

- éveiller les enfants aux saveurs,
- informer, former, compléter leurs connaissances sur l'équilibre alimentaire,
- fêter en commun les dates importantes du calendrier,
- célébrer un événement particulier lié à l'actualité de la collectivité, lié plus étroitement à la vie de l'enfant (anniversaire...) en toute convivialité,
- rendre le moment du repas plus attractif, améliorer la convivialité et favoriser la détente,
- aborder des thèmes liés à notre société comme l'environnement, le sport qui peuvent être repris par les équipes pédagogiques.

Une animation SCOLAREST, c'est la « restauration plaisir » assurée pour le restaurant qui sait harmoniser ses menus, ses décors, avec l'animation thématique proposée et qui offre à l'ensemble des convives jeux, cadeaux...

<p><b>JANVIER 2021</b> <b>Menu végétarien</b></p> <p><b>C'est l'épiphanie !!! Vive les rois...</b></p> <p><b>Menu à base de produits biologiques et végétariens</b></p> <p><b>Menu végétarien</b> <b>Mardi 12 janvier 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS Salade haricots verts BIO, maïs, olives et oignons Omelette BIO Riz BIO à la provençale Edam BIO Fruit BIO</p> <p><b>Jeudi 21 janvier 2021</b> pour les crèches Potage poireau/pomme de terre Chou-fleur BIO à la sauce Mornay et semoule Mimolette Fruit</p>	<p><b>Lundi 04 janvier 2021</b> pour les écoles Salade verte Gratin de céréales aux petits légumes Samos Compote pomme BIO</p> <p><b>Mercredi 06 janvier 2021</b> pour les centres aérés, CCAS, pompiers Carottes BIO râpées à la vinaigrette Poisson pané et citron Epinards à la béchamel Yaourt aux fruits Frangipane</p> <p><b>Vendredi 08 janvier 2021</b> pour les écoles, crèches Radis et beurre Cabillaud à la sauce safrané Haricots verts BIO sautés Vache qui rit Brioche des rois</p> <p><b>Jeudi 21 janvier 2021</b> pour les écoles Pizza au fromage Nuggets de blé et ketchup Chou-fleur BIO persillé Mimolette Fruit</p> <p><b>Mercredi 27 janvier 2021</b> pour les centres aérés, CCAS, pompiers Salade verte et croûtons Quenelles natures à la sauce forestière Haricots verts BIO à l'ail Fromy Crème dessert caramel et petit exquis</p>
---	---



<b>Février 2021</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Lundi 1<sup>er</sup> février 2021</b> pour les écoles, crèches, CCAS, pompiers Betteraves BIO à la ciboulette Gratin de gnocchis aux épinards Petit suisse nature et sucre Fruit
<b>Chandeleur</b>	<b>Mardi 02 février 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers, CCAS Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poisson pané et citron Chou-fleur en persillade Coulommiers Crêpe au sucre et pâte à tartiner
<b>Menu végétarien</b>	<b>Mardi 09 février 2021</b> pour les écoles Velouté d'épinards Crêpe au fromage Salade de pommes de terre Yaourt aux fruits Fruit BIO
<b>Le nouvel an chinois</b>	<b>Vendredi 12 février 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS Salade verte (crèches : salade de riz-chou chinois Nem's de légumes et sauce nuoc man (crèches : cabillaud à la sauce chinoise) Riz cantonnais (crèches : julienne de légumes) Fromage blanc nature et sucre Rocher coco nappé chocolat (crèches : ananas frais)
<b>Menu végétarien</b>	<b>Lundi 15 février 2021</b> pour les écoles, crèches, CCAS, pompiers Salade verte BIO Chili sin carné ½ Riz créole Vache qui rit Pomme cuite
<b>Le Mardi gras</b>	<b>Mardi 16 février 2021</b> pour les écoles, crèches, CCAS, pompiers Carottes râpées BIO au citron Bœuf sauté aux oignons Haricots verts BIO ail et persil Saint Nectaire Beignet donut's chocolat
<b>Menu à base de produits biologiques</b>	<b>Lundi 22 février 2021</b> pour les écoles, crèches, CCAS, pompiers Salade verte BIO Bolognaise (bœuf égrené BIO et sauce tomate) Spaghettis BIO et râpé Camembert BIO Compote pomme BIO
<b>Menu végétarien</b>	<b>Mercredi 24 février 2021</b> pour les centres aérés, CCAS, pompiers Salade d'haricots verts BIO Omelette BIO et coulis de tomate Boulgour aux petits légumes Emmental Fruit



<b>Chandeleur</b>	<b>Mercredi 24 février 2021</b> pour les centres aérés Radis rondelle/maïs/olives Cordon bleu Carottes BIO persillées Samos Crêpe au sucre et pâte à tartiner
<b>Mars 2021</b>	
<b>Nouvel an chinois</b>	<b>Mardi 02 mars 2021</b> pour les centres aérés Betteraves BIO à la ciboulette Bœuf sauté à la sauce chinoise Riz cantonnais Fromage blanc nature et sucre Ananas frais
<b>Menu végétarien</b>	<b>Jeudi 04 mars 2021</b> pour les centres aérés Carottes râpées BIO au citron Hachis parmentier aux lentilles Mimolette Cocktail de fruits au sirop
<b>Le Mardi gras</b>	<b>Vendredi 05 mars 2021</b> pour les centres aérés Salade farandole (chou blanc BIO, maïs, olives) Poisson pané et citron Epinards à la béchamel et à La Vache qui rit Petit suisse aux fruits Beignet fourré au chocolat
<b>Menu végétarien</b>	<b>Lundi 08 mars 2021</b> pour les écoles, CCAS, pompiers Velouté de courgettes Raviolis au fromage et râpé Yaourt velouté fruit Fruit BIO
<b>Menu végétarien</b>	<b>Mardi 16 mars 2021</b> pour les écoles, CCAS, pompiers Potage de légumes Croc veggie à la tomate Salade de pâtes Mimolette Fruit BIO
<b>Menu végétarien</b>	<b>Jeudi 25 mars 2021</b> pour les écoles, CCAS, pompiers Radis et beurre Crêpe au fromage Brocolis BIO Yaourt aux fruits Carré à la framboise
<b>Un air de pêche</b>	<b>Vendredi 26 mars 2021</b> pour les écoles, CCAS, pompiers, crèches Betteraves BIO à la ciboulette Calamars à la settoise Pommes vapeurs Tomme noire Fruit
<b>Menu à base de produits biologiques</b>	<b>Mardi 30 mars 2021</b> pour les écoles, CCAS, pompiers, crèches Carottes râpées BIO à la vinaigrette Bolognaise (bœuf égrené BIO et sauce tomate) Spaghettis BIO et râpé Gouda BIO Compote à la pomme BIO



<b>Menu végétarien</b>	<b>Mercredi 31 mars 2021</b> pour les centres aérés Salade verte Nugget's de blé et ketchup Haricots verts BIO à l'ail Saint Nectaire Millefeuille
<b>Avril 2021</b>	
<b>Menus de Pâques</b>	<b>Mardi 06 avril 2021</b> pour les écoles, CCAS, pompiers, crèches Salade iceberg et vinaigrette Agneau sauté au jus d'ail Flageolets aux herbes Saint Paulin Compote pomme/poire et chocolat
<b>Menu végétarien</b>	<b>Jeudi 08 avril 2021</b> pour les écoles Cœur palmier/tomates/fromage brebis Pizza bolognaise aux lentilles Salade de blé Camembert Fruit BIO
<b>Menu végétarien</b>	<b>Mardi 13 avril 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS : Roulé au fromage Œufs durs BIO Epinards béchamel Yaourt aux fruits mixés Fruit BIO
<b>Menu végétarien</b>	<b>Mercredi 21 avril 2021</b> pour les centres aérés Carottes BIO râpées à la vinaigrette Quenelles natures aux olives Chou-fleur safrané Samos Crème dessert caramel et petit exquis
<b>Menu végétarien</b>	<b>Jeudi 29 avril 2021</b> pour les centres aérés Lentilles en salade Crêpe au fromage Haricots verts BIO persillés Petit suisse aux fruits Fruit BIO
<b>Mai 2021</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Mardi 04 mai 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS Concombre à la ciboulette Omelette BIO Epinards à la béchamel et à La Vache qui rit et pommes de terre en cubes Tomme blanche Tarte sablée à l'abricot
<b>Menu végétarien</b>	<b>Lundi 10 mai 2021</b> pour les écoles, pompiers et CCAS Salade de pommes de terre persillées Nugget's de blé & ketchup Chou-fleur BIO persillé Camembert Fruit









<p><b>Menu Western</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Jeudi 17 juin 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS  Salade de soja/maïs/tomate  Quenelles nature à la sauce aux olives  Boullgour aux petits légumes  Tomme blanche  Fruit BIO</p> <p><b>Vendredi 18 juin 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS  Carottes râpées BIO à l'orange  Cabillaud à la sauce curry  Ratatouille et riz  Petit suisse aux fruits  Moelleux au caramel beurre salé</p> <p><b>Lundi 21 juin 2021</b> pour les écoles  Betteraves BIO à la ciboulette  Cheesburger  Chips  Yaourt nature et sucre  Fruit</p> <p><b>Mardi 22 juin 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS  Salade de tomate et maïs, olives  Gratin d'épinards à la béchamel  Camembert  Crème dessert vanille &amp; madeleine</p> <p><b>Lundi 28 juin 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS  Lentilles en salade  Nugget's de blé et ketchup  Courgettes BIO à la sauce provençale  Mimolette  Fruit</p>
<p><b>Juillet 2021</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Jeudi 1er juillet 2021</b> pour les écoles, crèches, pompiers et CCAS  Gaspacho de tomate  Œufs durs BIO  Salade de pommes de terre persillées  Petit suisse aux fruits  Fruit</p> <p><b>Mardi 06 juillet 2021</b> pour les écoles, pompiers et CCAS  Céleri rémoulade  Pizza au fromage  Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Vache qui rit  Muffin nature aux pépites de chocolat</p> <p><b>Jeudi 08 juillet 2021</b> pour les écoles, pompiers et CCAS  Lentilles en salade  Quenelles nature à la sauce aurore  Blettes sautées  Brebis à la crème  Fruit BIO</p>



<p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Lundi 12 juillet 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS  Melon  Pizza au fromage  Salade haricots verts (haricots verts BIO, maïs, olives)  Vache qui rit  Muffin nature aux pépites chocolat</p>
<p><b>Menu à base de produits biologiques</b></p>	<p><b>Jeudi 15 juillet 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS  Salade verte BIO  Bolognaise (bœuf BIO et sauce tomate)  Macaronis BIO et fromage râpé  Edam BIO  Compote pomme/poire BIO</p>
<p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Jeudi 22 juillet 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS  Lentilles en salade  Crêpe au fromage  Epinards à la béchamel  Petit suisse aux fruits  Fruit BIO</p>
<p><b>Menu Provençale</b></p>	<p><b>Vendredi 23 juillet 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS  Salade de tomate BIO  Aïoli  Légumes aïoli  Gouda  Cône à la vanille-chocolat</p>
<p><b>Pain bagnat</b></p>	<p><b>Vendredi 30 juillet 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS  Salade iceberg (lanière)  Thon, 1/2 œuf  Tomate BIO et vinaigrette  Petit suisse nature et sucre  Pêche au sirop</p>
<p><b>Août 2021</b></p>	
<p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Mardi 03 août 2021</b> pour les centres aérés, crèches, pompiers et CCAS  Carottes BIO râpées  Omelette BIO  Riz à la provençale  Gouda  Compote pomme/banane</p>
<p><b>Menu à base de produits biologiques</b></p>	<p><b>Jeudi 05 Août 2021</b> pour les centres aérés, crèches, pompiers et CCAS  Betteraves BIO à la vinaigrette  Bolognaise (bœuf haché BIO &amp; sauce tomate)  Macaronis BIO et fromage râpé  Camembert BIO  Cône à la vanille-chocolat</p>
<p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Mercredi 11 août 2021</b> pour les centres aérés, crèches, pompiers et CCAS  Céleri rémoulade  Raviolis au fromage  Fromage blanc nature &amp; sucre  Pêche à la menthe</p>



<p><b>Pain bagnat</b></p>	<p><b>Vendredi 13 août 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS          Salade iceberg (lanière)          Thon, 1/2 oeuf          Tomate BIO et vinaigrette          Crème dessert à la vanille          Fruit BIO</p>
<p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Lundi 16 août 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS          Lentilles en salade          Gratin d'épinards-gnocchis au parmesan          Petit suisse aux fruits          Fruit BIO</p>
<p><b>Menu provençale</b></p>	<p><b>Vendredi 20 août 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS          Melon BIO          Cabillaud aioli          Légumes aioli          Camembert          Tarte au citron</p>
<p><b>Menu végétarien</b></p>	<p><b>Jeudi 26 août 2021</b> pour les centres aérés, pompiers et CCAS          Salade de blé          Quenelles nature à la sauce aurore          Carottes BIO persillées          Fromage blanc nature et sucre          Fruit</p>





## 5) La sensibilisation éco-citoyenne

### Le restaurant des maternelles - La cantine de Toki

Parce que les codes de communication sont différents entre les maternelles et les élémentaires, nous avons fait le choix de créer un univers dédié aux enfants de 3 à 6 ans.



→ TOKI  
Une mascotte sympathique pour créer un lien rassurant

→ LA TABLE  
Une mise en scène familière pour rappeler leur quotidien

→ DES AMIS  
Des aliments personnalisés pour faciliter la compréhension



C'EST AVANT TOUT UN LIEU QUI DONNE VIE AU RESTAURANT !

### Un lieu d'apprentissage

Comme le prévoit le programme de l'éducation nationale, « l'école aide les enfants de maternelle à s'approprier des connaissances et à exercer leurs capacités motrices et sensorielles ». Le restaurant et le temps de la pause méridienne contribuent pleinement à leurs apprentissages. Notre ambition porte sur 3 priorités :

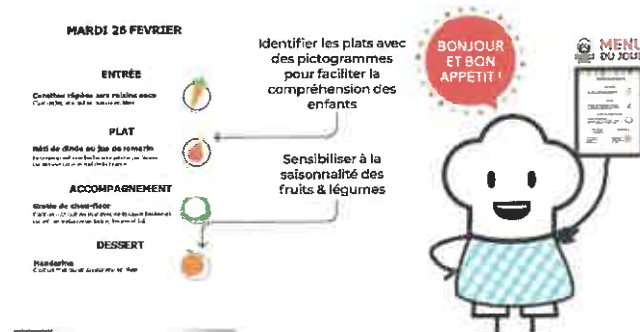


### Un lieu vivant

La cantine de Toki est un lieu vivant qui implique les enfants.



Un arbre à fruits prend place au sein du restaurant et invite les enfants à suivre les changements de saison.





Parce qu'en maternelle, les enfants ne savent pas lire, Toki illustre le menu du jour avec les dessins des aliments. Tous peuvent comprendre facilement la composition des plats.

### Le restaurant des élémentaires - Chez Toki, le restaurant

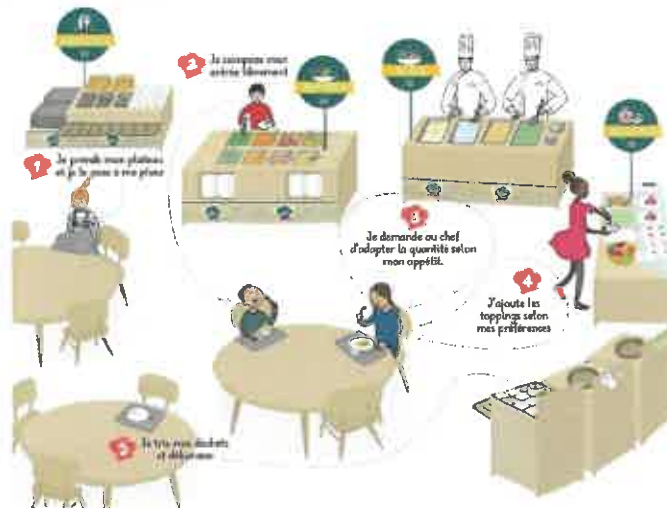
La cantine devient « comme un restaurant », la mascotte Toki devient l'hôte et reçoit les enfants pour la pause déjeuner. L'univers et la prise de parole évoluent, les élémentaires y sont sensibles, c'est pourquoi ils bénéficient d'un univers dédié aux 6/11 ans.



C'est à l'école élémentaire que les enfants peuvent acquérir les bons réflexes alimentaires et environnementaux. C'est la période la plus propice pour diffuser des messages responsabilisant.

### Un parcours responsabilisant pour lutter contre le gaspillage

L'enfant devient acteur de son assiette, il compose son plateau, il choisit ses quantités, il vit son expérience, il mange mieux et gaspille moins !



Les enfants se déplacent entre leur table et les buffets tout au long du repas et mangent au fur et à mesure. Ils choisissent les quantités et ne gaspillent plus !

#### Les bénéfices du parcours

- Un repas mieux consommé : les enfants composent eux-mêmes selon leur goût et leur envie, ils se laissent même tenter par un aliment peu familier parce qu'ils peuvent choisir la quantité.
- Des garnitures mieux appréciées : le double choix féculent /légume vert rassure les enfants, ils découvrent progressivement et mangent toujours un accompagnement.
- Moins de déchets : les appétits varient selon les âges, les portions sont choisies et adaptées par les enfants, ils sont responsables.

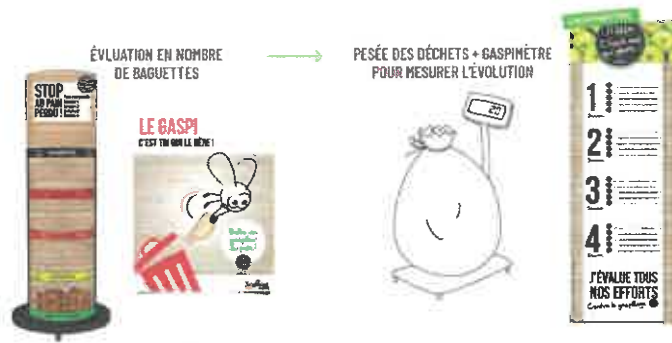
#### Une sensibilisation tout au long du parcours

Un affichage ludique rappelle aux convives les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage : « je dose selon mon appétit – je bois tout – je finis tout ».

#### Des challenges anti-gaspi

Le « Gaspi-pain » permet de quantifier le pain jeté sur 4 semaines avec comme objectif « Zéro ». Et pour aller plus loin, nous organisons la pesée des déchets organiques sur les restaurants et un concours inter-écoles.





Je trie et je réduis mes déchets

Le tri est une démarche souvent adoptée en élémentaire, il est temps désormais de responsabiliser les enfants en évaluant les quantités jetées. C'est pourquoi, une balance intégrée pèse instantanément les déchets. C'est concret, à chacun d'agir !

### Un lieu de découverte et d'apprentissage

Une expérience du goût



### INVITER LES ENFANTS À EXPLORER LE GOÛT

FRUITS ET LÉGUMES  
AUTREMENT

SAVEURS  
DU MONDE

RECETTES  
VÉGÉTARIENNES

### Un lieu vivant

Un affichage ludique

Identifier les plats avec  
des pictogrammes  
pour faciliter la  
compréhension des  
enfants

Sensibiliser à la  
saisonnalité des  
fruits & légumes

Expliquer l'origine  
des aliments



A chaque rentrée : le restaurant change !

Pour marquer le changement, nous faisons évoluer l'agencement du restaurant avec des panneaux modulables. Les visuels des éléments décoratifs sont renouvelés après chaque vacances scolaires. Les enfants redécouvrent leur restaurant et y accordent une plus grande attention.

### Un lieu d'échange et de partage

Le restaurant de Toki est un lieu vivant où chacun est invité à s'exprimer. Le personnel s'implique naturellement et partage avec les enfants : lecture et explication du menu, discussion sur les affichages ou les animations, la table de découverte...





*Un mobilier et des équipements uniformes*

Pour éviter le sentiment d'injustice exprimé par les enfants, le mobilier est unique. Les plateaux, la vaisselle et le petit matériel sont tous identiques.

Les enfants sont également sensibles à la propreté du lieu. C'est pourquoi, nous supprimons les carafes d'eau. Leur nettoyage est difficile et consommateur d'eau.

Avec leur verre, les enfants se servent directement l'eau à la fontaine. Idéalement placée en début de self, on remplit son verre et on finit son verre. Fini la vaisselle des carafes et le gaspillage.

Ces deux concepts sont présents sur l'école Fontaine en maternelle et élémentaire.





## 6) Les actions de communication

En tant que spécialiste de la restauration des collectivités locales et des établissements d'enseignement, notre mission consiste également à informer et à développer une information en regard de l'actualité nutritionnelle auprès des parents d'élèves. Pour cela, plusieurs outils de communication sont mis en place :



- Nous mettons à la disposition du public **notre site Internet [www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr)** où sont disponibles nos engagements en matière de qualité et de sécurité des aliments, nos dernières informations en matière de nutrition, des news sur l'actualité du monde de la restauration.

- Notre lettre d'information, « **De Bouche à Oreille** », destinée aux parents d'élèves, mise en ligne trois fois par an sur notre site web [www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr) offre une vision globale et synthétique de l'actualité nutritionnelle, de la sécurité alimentaire, des actions que nous menons en parallèle et des animations que nous initiions au sein des restaurants scolaires pour développer l'éveil au goût et l'apprentissage de l'équilibre nutritionnel.



- « **SCOOL** » est le portail web de SCOLAREST dédié à la vie du service de restauration. Il permet de répondre à la demande des parents d'être informés en toute transparence sur la restauration scolaire de leurs enfants. SCOOL permet également de communiquer auprès des jeunes convives mais aussi de leurs enseignants. Les contenus du portail web sont adaptés à l'établissement.



- A chaque rentrée scolaire, nous mettons à disposition des parents un livret d'accueil afin de présenter la restauration SCOLAREST (les engagements, les concepts de restauration, les menus, etc.).





Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de vérifier :

- si la relation avec les convives et les familles est la meilleure,
- si l'information des familles est facilitée.

	Factures avec messages (8 à 12)	Total
Nombre de supports diffusés	7	7
Nombre de supports prévus/ contractuels	7	7
Rapport	100%	100%

#### 7) Partenariat

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers (commissions de restauration, réunions d'informations), et des rencontres organisées (journées portes-ouvertes, interventions des diététiciennes ou du chef) marquent les temps forts de la communication SCOLAREST.

#### 8) Continuité du service

En cas d'interruption éventuelle du service, un menu de substitution est mis en place, il s'agit du menu de secours qui se compose de :

Pâté de volaille coupelle  
Ravioli au bœuf/volaille  
Crème dessert vanille UHT  
Compote de pomme

Ce menu est stocké sur la cuisine centrale et les DLUO des produits font l'objet de contrôles mensuels.



## B - Développement durable

### 1) Action RSE

S'engager pour un avenir durable

Claire et concrète, notre politique RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale) repose sur 5 piliers fondamentaux :



Une démarche transverse

C'est bien plus qu'une politique générale, c'est un véritable fil vert intégré dans tous les domaines d'expertise de notre entreprise.



Mesurer la performance

Un rapport est édité périodiquement autour des 5 axes de notre politique RSE. Il reprend les actions concrètes et présente les indicateurs clés de performance.



Une politique récompensée

Fort de notre engagement en matière de RSE, SCOLAREST a obtenu pour la 8ème année la certification Gold décernée par Ecovadis, en février 2021. Ecovadis a pour mission de produire des évaluations fiables sur les performances environnementales et sociétales des entreprises.





Des indicateurs de performance  
Plus de 40 indicateurs sont mesurés et permettent de piloter notre performance RSE et d'engager une démarche d'amélioration continue.

**ON AGIT → ON ÉVOLUE → ON PROGRESSE**

Limiter notre impact environnemental

#### Sensibiliser les équipes

Chaque jour, notre action pour l'environnement se construit autour de l'engagement de nos équipes. Notre guide de bonnes pratiques environnementales est un outil qui permet aux équipes d'appréhender l'impact de notre activité sur l'environnement. Il décrit les enjeux actuels

et indique les gestes pratiques à mettre en œuvre au quotidien :

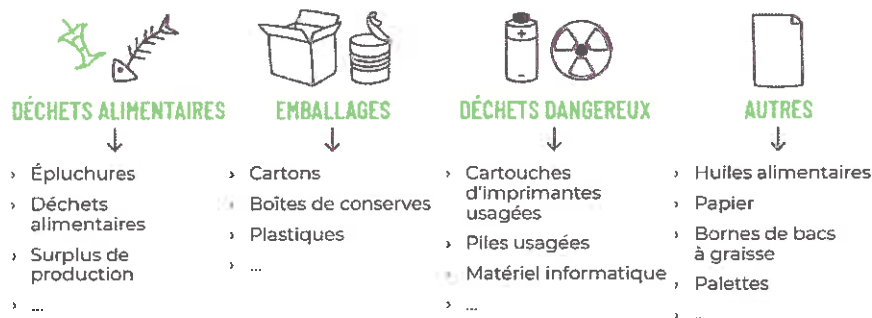
- réduction, tri et valorisation des déchets
- préservation de la ressource en eau
- réduction des consommations d'énergie
- diminution de l'empreinte carbone

Des modules de formation/information sont également déployés.



#### Gérer les déchets

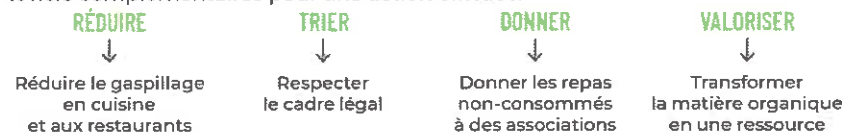
La restauration génère une quantité importante de déchets. Nous trions 4 types de déchets :



Nos actions pour la réduction et la valorisation des déchets alimentaires

Le gaspillage alimentaire représente 30 kg par an et par habitant, dont 7 kg d'aliments encore emballés (source ADEME).

Véritable enjeu pour notre activité, notre politique de gestion des déchets alimentaires s'appuie sur 4 leviers complémentaires pour une action efficace.



Le cadre légal - Décret du 11 juillet 2011 « Les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de la valorisation organique.

Réduire les déchets de production en cuisine

#### Le programme TrimTrax

C'est un programme original qui permet de suivre, de mesurer et de réduire le gaspillage lié à la surproduction ou à la mauvaise gestion des stocks (produits périmés). Le principe est simple et implique l'ensemble de l'équipe :







#### *La communication des effectifs*

Pour limiter les surproductions et produire le volume de repas au plus juste, il convient d'organiser un système de commandes fiables avec la ville de VITROLLES. Il est dans l'intérêt de tous de communiquer au plus vite les événements et les variations d'effectifs pour ajuster les commandes marchandises.

#### *La planification de la production*

Les équipes de cuisine suivent des plannings de production précis. Ils leur permettent d'ajuster leurs commandes au plus près des besoins estimés.

La gestion des stocks est indispensable pour éviter les pertes de produits (produits non utilisés arrivés en fin de DLC). Une attention toute particulière est portée aux produits surgelés et aux produits sensibles (respect de la chaîne du froid, contrôles réguliers des réserves, manipulation soignée...).

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants

Nos actions pour les autres déchets

#### *Réduction des emballages*

Nous privilégions les fournisseurs engagés dans une démarche active de réduction ou d'écoconception de leurs emballages :

- réduction du poids (taille des sachets, épaisseur des films, poids par carton)
- suppression des suremballages inutiles
- remplacement par des matériaux issus de ressources renouvelables
- augmentation de l'usage de matériaux recyclés
- utilisation d'emballages monomatériaux pour favoriser leur recyclage.



### Récapitulatif des consommations de gasoil

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total en l	Mo
2013									1437,83	1460,66	853,58	720,25	4472,32	244
2014	1014,51	928,00	762,45	544,29	646,77	704,32	586,81	600,91	812,59	753,92	848,44	962,92	9165,93	544
2015	688,51	646,13	776,73	789,45	758,93	794,00	575,61	433,75	697,90	807,15	611,60	707,67	8287,43	514
2016	650,59	473,61	749,10	486,70	690,31	775,38	502,92	676,54	846,77	722,64	672,46	657,08	7904,20	504
2017	767,60	452,46	805,86	662,61	617,25	755,24	679,58	494,39	1144,40	934,53	613,47	573,32	8500,71	554
2018	586,79	534,45	559,40	468,59	580,40	551,66	563,74	452,23	540,03	613,63	611,65	400,61	6463,18	524
Vitrolles 2019	527,84	414,95	698,63	397,56	591,05	503,95	568,14	273,51	634,30	810,39	563,09	397,45	6380,86	514
Roquebrune Cap Martin 2019									1309,45	1176,25	1080,03	800,75	4446,51	574
Vitrolles 2020	606,65	495,36	337,96	62,00	71,01	343,49	374,62	200,80	633,62	485,78	515,23	377,83	4504,35	334
Vitrolles 2021	432,47	501,64	466,17	322,07	466,24	613,96	494,41	278,96	Fin de contrat			3575,92	264	

### Récapitulatif des volumes ferraille

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total en tonnes	Nombre repas	Moy (g/r)
2020	/	/	0,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	0,30	0,28	2,04	337 999	
2021	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	0,00	0,32	0,00	Fin de contrat			0,70	268427		



### Récapitulatif des volumes de cartons

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total en tonnes	Nombre repas	Moyen (g/repas)
2013									1,56	1,42	2,24	0,50	5,72	244 342	23
2014	1,38	1,04	0,70	1,72	0,68	0,66	0,88	0,56	1,08	0,36	0,70	1,57	11,33	542 268	21
2015	0,80	1,66	0,60	1,32	0,72	0,92	0,65	0,55	0,65	1,15	0,87	0,79	10,68	516 113	21
2016	0,74	0,84	1,40	0,71	0,63	0,65	0,54	0,68	1,95	1,15	1,46	0,85	11,60	503 141	23
2017	0,73	0,77	1,55	0,62	1,46	0,69	0,90	0,00	1,24	0,75	1,44	0,80	10,95	558 588	20
2018	0,72	1,07	0,77	0,58	0,86	0,90	0,74	0,00	1,31	0,88	1,07	0,81	9,71	522 672	19
2019	1,40	0,65	0,83	0,70	0,76	0,78	0,77	0,80	1,51	0,65	1,90	0,95	11,72	570 608	21
2020	1,55	0,76	0,58	0,00	0,00	0,82	0,00	0,00	1,34	0,85	0,75	0,79	7,44	337 999	22
2021	0,68	0,91	0,85	0,64	0,20	1,98	0,62	0,54	Fin de contrat			6,42	268 427	24	



### Tri - Collecte - Recyclage des autres déchets

Ces déchets sont triés et collectés sur la cuisine centrale. Nous mandaton des experts du secteur pour garantir le traitement des matériaux et le respect de la réglementation. Véolia est notre partenaire pour le recyclage des emballages carton et des boîtes de conserve.



### Préserver les ressources



### Préserver les énergies

Elles sont au cœur de notre activité de restaurateur (cuisson, réfrigération, éclairage...). Chaque jour, nous optimisons leur utilisation pour limiter leur gaspillage en adoptant de bonnes pratiques au quotidien :

ENGAGEMENTS	ACTIONS CONCRÈTES
<ul style="list-style-type: none"><li>- Suivre les consommations</li><li>- Afficher les consignes d'allumage et d'extinction des appareils</li><li>- Choisir les matériels plus économes en énergies</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Adapter la taille des casseroles aux brûleurs</li><li>- Éteindre la lumière lorsqu'elle n'est pas nécessaire</li><li>- Éteindre les équipements après utilisation</li><li>- Ne pas laisser d'appareil informatique en veille</li><li>- Proposer des installations et équipements économes en énergies</li></ul>

### Préserver l'eau

L'eau est désormais devenue rare et précieuse, nous engageons différentes actions pour mieux gérer notre consommation :

ACTIONS CONCRÈTES
<ul style="list-style-type: none"><li>- Le suivi mensuel des consommations</li><li>- La sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques</li><li>- La surveillance de l'apparition d'éventuelles fuites d'eau</li><li>- L'installation de mousseurs-aérateurs sur les robinets</li><li>- La formation des équipes à l'utilisation des produits lessiviels</li><li>- La proposition de matériel faiblement consommateur d'eau lors du renouvellement des équipements (machine à laver...)</li></ul>

### Préserver l'air

Afin de prévenir d'éventuelles fuites de fluides frigorigènes, les équipements frigorifiques font l'objet d'un contrôle d'étanchéité annuel à minima.

## 2) Loi EGALIM

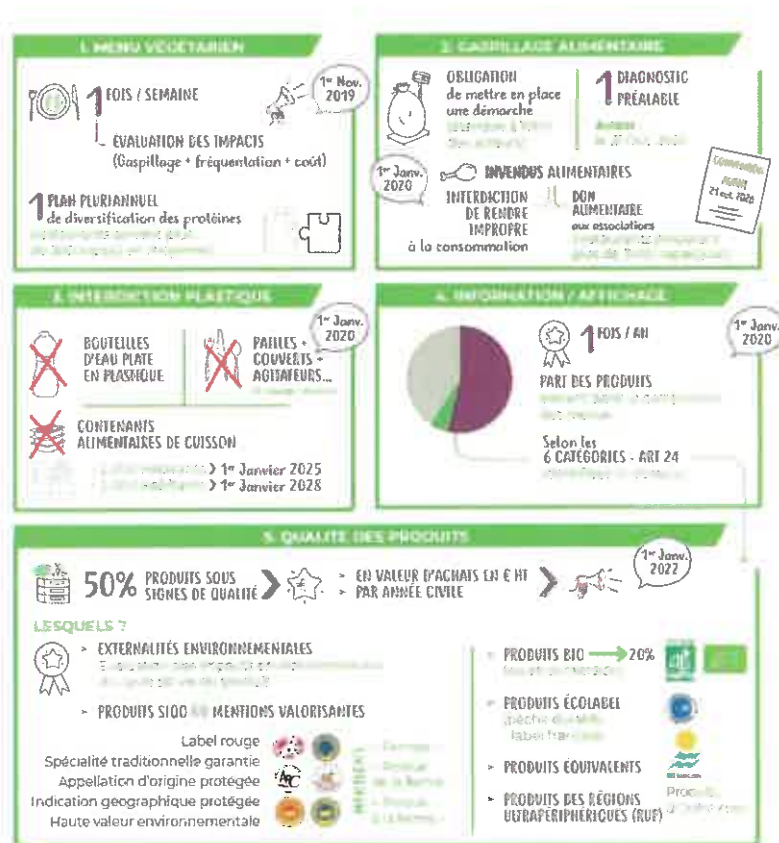
### Le cadre réglementaire

La loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales, dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous.

La loi désigne les gestionnaires des secteurs public et privé en charge de la restauration collective comme responsables de l'application du texte.







**Les obligations entrées en vigueur en 2020/2021**

En tant que partenaire, SCOLAREST a accompagné la ville de Vitrolles pour déployer des solutions adaptées et conformes aux exigences réglementaires.

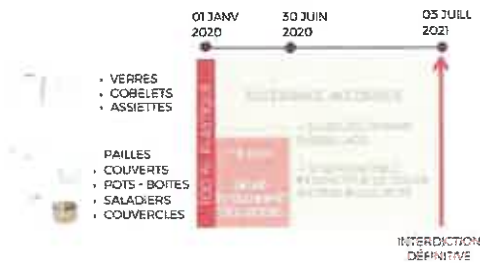
**Zoom sur les obligations en vigueur**

**VEGETARIEN**

**1er novembre 2019**  
 Chaque restaurant scolaire doit proposer **1 repas végétarien / semaine**.  
 Par ailleurs, les restaurants servant plus de 200 repas/jour doivent formaliser **1 plan pluriannuel de diversification des protéines**.

**PLASTIQUE**

**1er janvier 2020**  
 Il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans les restaurants scolaires.  
 Il est décrété l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique :



**GASPILLAGE**

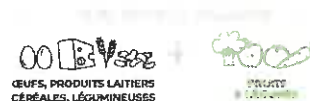
**21 octobre 2019**  
 La loi étend l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble des acteurs en réalisant au préalable **1 diagnostic**.



## La mise en application

### 1 menu végétarien / semaine

- Intégré dans le plan de menus depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2019
- Repas ovo-lacto-végétariens sans chair animale (viande, poisson et crustacé)
- Règles de composition pour assurer les apports en protéines
- Plats 100% cuisinés par le chef pour éviter les plats industriels aux qualités nutritionnelles et gustatives médiocres



**NOUVEAU**

L'Académie des chefs a créé une nouvelle gamme de recettes végétariennes. Leurs compositions ont été étudiées pour satisfaire les apports en protéines.

**LES RECETTES « VEGGIE »**  
3 SOURCES DE PROTÉINES

ASSOCIATION CÉRÉALES & LÉGUMINEUSES

À BASE D'ŒUFS ET/OU PRODUITS LAITIERS

CONTENANT DU TOFU

FICHES TECHNIQUES  
100 PORTION

Tajine de pois chiches aux légumes et semoule

Clafoutis provençal

Tortis à la bolognaise de tofu

**NOTRE ENGAGEMENT NUTRITIONNEL**

> 5% de protéines

> 1 rapport protéines / lipides

Valeurs nutritionnelles contrôlées pour  
GARANTIR UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE SATISFAISANTE

RECETTES TESTÉES ET VALIDÉES PAR LE CLUB DES GOÛTEURS



## C - Hygiène et sécurité des aliments

### 1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène

Les analyses bactériologiques et audits d'hygiène ont été réalisés par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : EUROFINs. Elles sont destinées à évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par les équipes de l'établissement, ainsi que la qualité et la salubrité des produits préparés par la cuisine centrale.

Des analyses sont également effectuées sur les surfaces et matériels au contact des denrées afin de vérifier le respect et l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection.

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés par le laboratoire indépendant chez nos fournisseurs selon un plan de contrôle défini par la Direction Qualité et les Achats.

#### Analyses bactériologiques

La réglementation distingue deux types de critères (germes recherchés).

**⓪ Les critères de sécurité** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits jusqu'au stade de consommation.

En cas de mauvais résultat, le produit analysé est réputé présenter un risque pour la santé du consommateur. **Ainsi la réactivité obligatoire porte sur le produit (retrait, notification, retraitement...)**. La réactivité est mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec le soutien de la direction qualité du groupe.

Listeria monocytogenes est l'unique germe de sécurité retenu par la réglementation européenne pour les plats cuisinés prêts à être consommés (hors alimentation infantile).

**⓪ Les critères d'hygiène des procédés** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité du procédé de fabrication. Il s'agit donc d'évaluer la salubrité de la denrée mais pas sa dangerosité. Ces critères sont applicables à la denrée alimentaire en fin de procédé de fabrication. Ils sont définis par les industriels.

En cas de mauvais résultat, les produits ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs et **la réactivité obligatoire**, mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec l'équipe de l'établissement, **porte sur le procédé de fabrication**.

#### Plan d'échantillonnage

##### Sur la cuisine centrale

48 analyses bactériologiques par an (4 par mois) sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert),

24 lames de surface par an (2 par mois),

1 analyse bactériologique de l'eau par an.



## Résultats d'analyses bactériologiques

Date	Produits finis	Eau	Surface	Satisfaisant	Non conforme	Corrompu	Observations	Actions correctives
15/01/21	4		2	5	1		Une analyse de surface a été défectueuse (rattrapage février 2021)	
11/02/21	5 (1 rattrapage janvier)		2	6	1		Présence Enterobacteriaceae	Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène
23/03/21	4		2	6				
04/2021							Pas de passage, rattrapage en mai 2021	
19/05/21	8		4	12				
24/06/21	4		2	6				
20/07/21	4		2	5	1		Présence Enterobacteriaceae/ Flore aérobie	Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène

### Audits d'hygiène et de sécurité des aliments

Un audit visant à vérifier le bon respect de notre plan de maîtrise sanitaire a également été effectué courant 2021 par EUROFINs. Cet audit a permis de constater un niveau d'ensemble satisfaisant (note globale) quel que soit le critère hygiénique et qualitatif, une bonne gestion des DLC/DDM, de la traçabilité, de la chaîne du froid et du nettoyage.

Date de réalisation de l'audit	Note sur 100	Points critiques non satisfaisants	Actions correctives
23/03/21	100	0	0

## 2) Sécurité des aliments

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

SCOLAREST s'appuie sur la méthode HACCP pour la maîtrise des risques, en conformité avec les règlements n°178/2002, 852/2004, 853/2004 et les textes réglementaires français y afférant.

Nos établissements disposent d'un référentiel appelé « Guide de Sécurité des Aliments » validé par notre Direction Qualité. Il s'articule autour des chapitres suivants :

- l'analyse des dangers,
- les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'environnement du travail,
- les bonnes pratiques opérationnelles en lien avec notre activité restauration,
- les points critiques,
- la maîtrise de la traçabilité,
- la maîtrise des non-conformités.

#### 1. Le principe de surveillance

Chez SCOLAREST, le principe de surveillance passe d'une part par une veille sanitaire et réglementaire permanente et d'autre part par tous les contrôles réalisés en production, à la livraison et lors de la distribution.

#### La veille sanitaire

La veille sanitaire est sous la responsabilité de la Direction Qualité. Elle a pour objectif d'anticiper ou de réagir sans délai à toute information liée à un risque en matière de sécurité des aliments (informatique technique, scientifique ou réglementaire).

Cette cellule de veille analyse :

- les alertes de notre partenaire VIGIAL (société de veille spécialisée), qui s'appuie sur des experts scientifiques reconnus pour anticiper toute forme de risque dans le domaine alimentaire international,
- les alertes émises par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL),
- les analyses de matières premières par le laboratoire EUROFINs,





- les analyses produits finis et des surfaces par le laboratoire EUROFINs,
- les informations émises par les responsables Qualité du Groupe, présents dans 50 pays.

#### *Principe de prudence*

Cette veille permet à la Direction Qualité d'anticiper certains risques sanitaires. Après analyse des données scientifiques, nos experts peuvent émettre un doute ou une suspicion sur un produit, une origine ou un procédé de fabrication. Dans ce cas, une procédure d'alerte est déclenchée et le produit est retiré au titre du principe de prudence.

### **Les contrôles**

#### *Les autocontrôles*

- Chacun de nos produits est soigneusement contrôlé avant d'être livré. En effet, de la réception des matières premières jusqu'à la livraison, chaque produit subit divers contrôles tout au long de la fabrication des repas. Les cuisines centrales sont organisées de façon à respecter le principe de marche en avant du personnel et des denrées de façon à optimiser l'organisation du travail des équipes.
- Ainsi un produit ne peut continuer sa marche en avant que s'il a été contrôlé et jugé conforme. Tout produit non-conforme est immédiatement identifié et isolé pour être traité.
- Chacune de nos préparations fait l'objet d'un prélèvement d'un échantillon témoin gardé à disposition des services officiels.

#### *Le plan de contrôle par le laboratoire*

Pour vérifier l'efficacité de notre plan de maîtrise sanitaire et améliorer nos bonnes pratiques, SCOLAREST procède aux contrôles bactériologiques des produits finis, vérifie l'hygiène des locaux et s'assure du respect des modes opératoires.

Ces résultats sont présentés dans la partie 1/ Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène.

## **2. Le principe de précaution**

Ce principe, évoqué pour la 1ère fois dans le domaine de la santé en avril 1993, permet de guider la prise de décision en situation d'incertitude sur le risque.

Ainsi, face à des situations d'incertitude ou d'inconnue sur le plan scientifique, SCOLAREST refuse de prendre le moindre risque et applique le principe de précaution. Citons à titre d'exemple le cas des OGM pour lesquels SCOLAREST a interdit tout référencement de produits étiquetés OGM.

### **Cas des OGM**

Depuis le 18 avril 2004, la réglementation sur l'étiquetage et la traçabilité des OGM impose à tous les produits qui contiennent plus de 0,9% d'OGM ou ceux élaborés à partir d'OGM, même si le produit fini n'en présente plus de trace, de faire l'objet d'une information systématique du consommateur (étiquetage pour les produits pré-emballés, affichage pour les produits servis en restauration).

Respectueux de l'attente de ses clients et convives, SCOLAREST maintient sa politique d'approvisionnement qui exclut tous les produits étiquetés OGM.

L'élimination des produits étiquetés OGM est aussi un acte en faveur de la protection de l'environnement qui est un élément important de la politique de SCOLAREST. En effet, les scientifiques manquent de recul pour évaluer les effets à long terme de la dissémination des OGM sur l'environnement.

## **3. La politique d'approvisionnement**

La politique de SCOLAREST en matière de sécurité des approvisionnements se décline de la manière suivante.

→ Le référencement exclusif de fournisseurs sélectionnés après un audit complet qui permet de s'assurer de la maîtrise de la sécurité sanitaire et de la sécurité sanitaire et de la traçabilité.

La Direction Qualité du groupe Compass dispose de deux outils d'audit :

- l'audit hygiène et qualité sur site mené par les 3 experts de la Direction Qualité permet l'évaluation de l'outil industriel. A l'issue de cet audit, l'expert émet un avis favorable ou non pour le référencement du fournisseur.

- le Self Auditing est un questionnaire en ligne envoyé au fournisseur auquel il doit répondre en justifiant ses réponses avec les pièces jointes appropriées. La pertinence des réponses est ensuite évaluée par le Directeur Qualité et une note sur 100 est automatiquement calculée. Le référencement du fournisseur est validé si la note obtenue est supérieure à 80.



→ **Traçabilité en amont : la maîtrise de nos approvisionnements**

Avant le référencement des produits, des tests sont effectués sur les aspects techniques et organoleptiques afin de s'assurer que les produits répondent à nos exigences de qualité. Les tests techniques portent sur la vérification de l'étiquetage, le respect des grammages, le rendement à la mise en œuvre. Les tests organoleptiques sont réalisés selon des critères définis à l'aide d'un panel formé à la dégustation.

L'ensemble des fournisseurs de denrées périssables (viandes fraîches, ovoproduits, charcuteries...), font l'objet d'un audit préalable à leur référencement et d'un suivi régulier par la Direction Qualité du groupe Compass. Lors de ces audits, sont évalués la pertinence de l'outil industriel, des matériels utilisés, de la démarche HACCP mise en œuvre, la traçabilité des produits, des procédés de fabrication ainsi que le respect des cahiers des charges et des fiches de spécifications des produits (fiches techniques).

Le suivi comprend un plan de contrôle exhaustif incluant les dangers bactériologiques, chimiques (dioxine, pesticides...), physiques (arêtes dans les poissons) ainsi que les exigences réglementaires, celles du cahier des charges et celles des clients, ainsi que la réalisation de contrôles qualité sur les produits référencés (vérification des grammages, etc....).

La traçabilité des produits carnés (à l'exception des produits transformés) est une exigence incontournable pour SCOLAREST : les mentions d'origine, les numéros de lots et autres mentions d'étiquetage des viandes fraîches ou surgelées sont exigés, contrôlés puis archivés quinze jours avec les repas témoins.

→ **Traçabilité en aval : la maîtrise de nos fabrications**

En ce qui concerne la traçabilité dans nos restaurants, la démarche HACCP que nous déployons sur nos établissements impose :

- le contrôle systématique des mentions d'étiquetage des denrées réceptionnées,
- la collecte des informations portées sur les étiquettes des denrées réfrigérées ou surgelées qui sont archivées 6 mois depuis le jour de leur mise en œuvre,
- la conservation des bons de livraisons pendant 3 ans sur l'établissement,
- la conservation pendant 10 ans des factures des matières premières.

De plus, nos fournisseurs se sont engagés à communiquer à SCOLAREST les éléments de traçabilité complémentaire.

#### **4. Information des consommateurs**

##### **Information de l'origine des viandes bovines**

La mise en œuvre de notre politique d'achat dont l'exigence de traçabilité constitue un élément essentiel, nous permet de répondre aux interrogations de nos clients et convives sur l'origine des viandes qui leur sont proposées.

Ainsi, dans le cadre du décret du 17.12.02 concernant « l'étiquetage des viandes bovines servies dans les établissements de restauration », la livraison des repas s'accompagne, sur chaque lieu de consommation, d'un document sur lequel est indiqué clairement l'origine de la viande bovine servie.

Ces informations peuvent être retrouvées en s'appuyant sur la conservation des étiquettes des denrées d'origine animale réfrigérées ou surgelées qui sont archivées quinze jours depuis le jour de leur mise en œuvre au même titre que les échantillons témoins.

De plus, nos fournisseurs se sont engagés à communiquer à SCOLAREST les éléments de traçabilité complémentaire.

Remarque : les viandes bovines cuites et les plats cuisinés à base de viande bovine ne sont pas concernés par la directive 1760/2000. Les informations d'origine ne sont pas inscrites sur les étiquettes.

##### **ALLERGIES ALIMENTAIRES**

La circulaire ministérielle du 8.09.03 relative à l'accueil des enfants souffrant de troubles de la santé évoluant sur une longue période recommande aux restaurants scolaires d'accueillir les enfants souffrant d'allergies alimentaires. Ainsi, SCOLAREST propose un « Protocole d'Accueil Individualisé » avec la mise en place d'un panier repas apporté par la famille ou d'un plateau de l'agro-alimentaire garanti sans les principaux allergènes. SCOLAREST se tient à la disposition des différents interlocuteurs pour les assister dans cette démarche.

Ainsi avec cette organisation, SCOLAREST répond aux exigences spécifiques du décret d'application du 17 avril 2015 qui reprend la réglementation européenne « INCO » tout en prenant en compte la spécificité de la restauration collective.



### **INCO : Mise en place du DISPOSITIF pour la prise en compte des allergies**

L'article R412-15 du code de la consommation prévoit que lorsqu'un dispositif permettant de mettre à disposition une prestation sans les allergènes de chaque convive existe, le responsable de la restauration collective n'est pas tenu de réaliser l'affichage.

Afin de respecter le décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes, le dispositif mentionné dans cette réglementation a été mis en place sur vos restaurants.

Ce dispositif s'appuie sur :

- une communication proactive auprès des familles pour que chaque enfant allergique ou intolérant puisse bénéficier d'un accueil individualisé ;
- un accueil de l'enfant avec un plateau de l'agroalimentaire sans les 14 allergènes réglementaires ;
- un archivage pendant 3 ans des éléments relatifs au dossier d'accueil de l'enfant (PAI, certificat médical, solution retenue, ...).

La mise en place de ce dispositif, prévu par la réglementation, avec notre solution vous garantit un accueil sécurisé des convives sur vos restaurants.

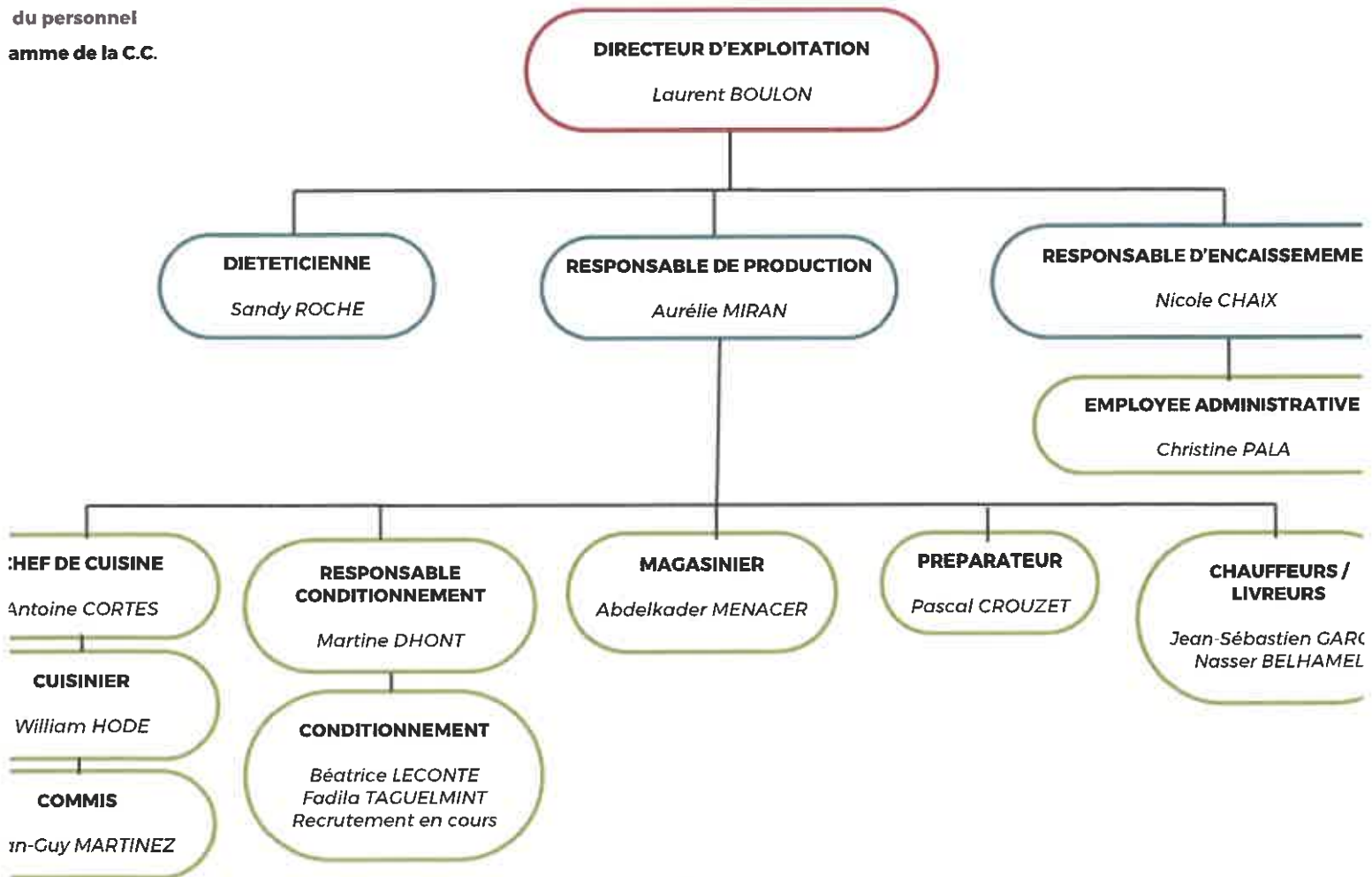
Nous vous confirmons que nous pouvons proposer aux enfants concernés un repas sans allergènes (gamme agroalimentaire spécialisée).

Nos équipes sont à votre entière disposition pour vous expliquer dans le détail cette réglementation et les modalités d'application de ce dispositif avec les supports adaptés.



**Moyens humains**

du personnel  
humain de la C.C.







tions et fonctions / Type de contrats

Nom	Prénom	Emploi	Fonction occupée	Equivalence TP	Travail affecté à la ville		Tr
<b>BOULON</b>	Laurent	Directeur d'exploitation	Directeur de cuisine centrale	35	98%	34,3	
<b>CHAIX</b>	Nicole	Responsable d'encaissement	Responsable de régie	35	100%	35	
<b>PALA</b>	Christine	Employée administrative	Secrétaire	28	100%	28	
<b>ROCHE</b>	Sandy	Diététicienne	Diététicienne qualifiée	35	98%	34,3	
<b>MIRAN</b>	Aurélie	Chef de production	Ajointe responsable de la production	35	98%	34,3	
<b>CORTES</b>	Antoine	Chef de cuisine	Chef de cuisine	35	98%	34,3	
<b>HODE</b>	William	Cuisinier	Cuisinier	35	98%	34,3	
<b>MARTINEZ</b>	Jean-Guy	Commis de cuisine	Commis de cuisine / plongeur	35	98%	34,3	
<b>DHONT</b>	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	Responsable du conditionnement	35	98%	34,3	
<b>LECONTE</b>	Béatrice	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	98%	34,3	
<b>TAGUELMINT</b>	Fadila	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	98%	34,3	
<b>Recrutement</b>	en cours	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	28	70%	19,6	
<b>MENACER</b>	Abdelkader	Magasinier	Magasinier	35	98%	34,3	
<b>CROUZET</b>	Pascal	Chef de groupe (préparateur)	Préparateur de commandes	35	98%	34,3	
<b>GARCIA</b>	Jean-Sébastien	Chauffeur livreur	Chauffeur/livreur	35	98%	34,3	
<b>BELHAMEL</b>	Nasser	Chauffeur livreur	Chauffeur/livreur	35	98%	34,3	
				<b>546</b>		<b>528,5</b>	
				<b>soit en ETP 15,6</b>		<b>15,10</b>	



## Nombre d'heures de travail intérimaire en 2021

Année 2020	Total d'heures
Janvier	195,25
Février	144,50
Mars	181,50
Avril	59,00
Mai	96,75
Juin	185,75
Juillet	55,50
Août	122,50
Total	1040,75

### 2) Insertion sociale

L'un des engagements de SCOLAREST est de développer une politique d'emploi favorisant l'insertion sociale.

De janvier à août 2021, Pain et Partage a été partenaire de la cuisine centrale concernant les achats de pains. Pour ce faire : 50 salariés de Pain et Partage ont réalisé un total de 36 400 heures ; 7 salariés ont été affectés au marché soit 3 640 heures dédiées à l'insertion.

### 3) Formation

#### Direction Formation

Chaque année, dans le cadre d'un budget défini, L'Académie Formation Groupe Compass conçoit le « Plan de Formation » à partir des orientations du groupe, des axes stratégiques et des priorités énoncées par la Direction Générale, les projets des directions régionales, les stages fondamentaux (indispensables lors de la prise de poste) et les souhaits des salariés recueillis lors des entretiens annuels d'appréciation et lors des entretiens professionnels.

Au sein de Compass Group France, plus de 92 093 heures de formation ont été dispensées en 2018-2019 pour 6955 stagiaires : la formation est sans conteste l'un des enjeux majeurs de notre politique des ressources humaines.

Sur les 6955 stagiaires, 42% sont de statut employé, 41% sont de statut maîtrise et 17% sont de statut cadre. 60% des formations se font en présentiel, 31% en e-learning, 7% en FACE (le formateur se déplace sur établissement) et 2% via nos moniteurs sur site. 62% des formations sont réalisées en interne (Académie Formation), 33.8% des formations sont des parcours professionnels qualifiant et 41.6 % sont des parcours certifiant, réalisés au titre du Compte personnel de formation des collaborateurs (CPF).

#### Ses domaines d'intervention

SCOLAREST dispose d'une équipe de formateurs internes, tous des professionnels issus de la restauration et habilités dans leurs domaines d'expertise alliant savoir-faire et pédagogie. Ils sont présents sur l'ensemble du territoire national.

Cette équipe utilise des méthodes pédagogiques actives visant à projeter les stagiaires en situation professionnelle.

Pour élargir son réseau de compétences, elle s'appuie également sur les moniteurs dans leur domaine et des consultants externes référencés.

Toutes nos formations sont dispensées à l'aide d'outils pédagogiques appropriés et vérifiés par des évaluations de satisfaction auprès des participants.

Ces formations couvrent des domaines aussi divers que :

- l'administration : les outils de gestion et d'informatique (25 modules),
  - la qualité : l'environnement, l'hygiène, la nutrition et les outils qualité (34 modules),
  - les relations : la communication, le développement, la formation et le management (33 modules),
  - les techniques professionnelles : la cuisine & salle, la maintenance et la sécurité (34 modules).
- Soit une offre complète permettant de répondre en fonction des besoins à toutes demandes individuelles ou collectives.

Tous les stages sont formalisés par un programme (public concerné, objectifs, durée, plan, ...), une « Attestation de stage » est remise à chaque participant à l'issue de la formation.



### Parcours formation

Pour accompagner l'évolution des compétences du personnel, l'Académie Formation Groupe Compass propose des « Parcours formation » adaptés aux besoins de chaque collaborateur. Ces « Parcours formation » sont affinés lors des entretiens professionnels réalisés par le hiérarchique auprès de chaque salarié, permettant ainsi de déterminer les réels besoins. Ces besoins sont transmis au formateur régional qui établit le plan de formation de la cuisine centrale.

### Parcours professionnalisant

Objectif > Favoriser le maintien dans l'emploi et personnaliser les parcours formation.

S'appuyant sur des stages « cœur de métier » ces parcours sont proposés en période de professionnalisation, quelques exemples par rapport à la fonction :

- gérant référent,
- chef de production,
- cuisinier,
- employé(e) de restauration.

Un tuteur qualifié accueil, accompagne, aide, informe et guide le collaborateur pendant toute la durée de la période de professionnalisation. Il assure la liaison avec la Direction Formation et participe à l'évaluation du suivi de la formation.

### Parcours qualifiant

Ces parcours qualifiant s'appuient sur le rôle évolutif de Compass Group France permettant le développement des compétences au travail.

Ces cursus de formation en alternance permettent aux candidats d'accéder à une qualification afin d'exercer au mieux sa nouvelle fonction au sein de l'entreprise.

Ci-dessous les parcours qualifiant proposés à nos collaborateurs dans le cadre d'une promotion :

- Certificat de Qualification Professionnelle Chef gérant,
- Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier,
- Certificat de Qualification Employé(e) Qualifié(e) de Restauration,
- Certificat de Qualification Employé(e) Technique de Restauration.

### COVID-19

#### Plan formation

Les sessions de formation en présentiel ont été majoritairement annulées conformément aux recommandations gouvernementales.

### Formation du personnel de la cuisine centrale

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
11/01/21	Formation de la chef de production-chef de cuisine : - livrets sécurité et Hygiène - prise connaissance document unique COVID - attestation remise EPI	MIRAN Aurélie	ROCHE Sandy
12/01/21	- Sensibilisation personnel gestes barrières - sécurité : coupures et chutes - autorisation utilisation équipement dangereux	HODE William CORTES Antoine MARTINEZ Jean-Cuy GARCIA Jean-Sébastien DHONT Martine TAGUELMINT Fadila MENACER Kader CROUZET Pascal MIRAN Aurélie	ROCHE Sandy
13/01/21	Formation intérimaire : - livrets sécurité et hygiène - prise connaissance document unique COVID - livret « Sécurité au travail »	NOLANT Anthony	ROCHE Sandy
19/01/21	Mise en place de sous gants, distribution des pincés à gants Rappel sur l'étiquetage produits entamés et congelés Limiter les barquettes conditionnées pour le réajustement.	HODE William CORTES Antoine MARTINEZ Jean-Cuy GARCIA Jean-Sébastien DHONT Martine TAGUELMINT Fadila MENACER Kader CROUZET Pascal MIRAN Aurélie	ROCHE Sandy



22/01/21	Formation intérimaire : - livrets sécurité et hygiène - prise connaissance document unique COVID - livret « Sécurité au travail »	DJOUOAD Mourad	ROCHE Sandy
28/01/21	Formation intérimaire : - livrets sécurité et hygiène - prise connaissance document unique COVID - livret « Sécurité au travail »	WINTERSTEIN Madeleine	ROCHE Sandy
08/02/21	Formation stagiaire diététique : - livrets sécurité et hygiène - prise connaissance document unique COVID - livret « Sécurité au travail »	VINOT Nathalie	ROCHE Sandy
09/03/21	Sensibilisation personnelle suite à une analyse non conforme	CORTES Antoine HODE William MARTINEZ Jean-Guy DHONT Martine TAGUELMINT Fadila HOFFMAN Ursula MIRAN Aurélie GARCIA Jean-Sébastien	ROCHE Sandy
17/03/21	Formation intérimaire : - livrets sécurité et hygiène - prise connaissance document unique COVID - livret « Sécurité au travail »	DELERIA Blaise	ROCHE Sandy
22/06/21	Sensibilisation sur les consignes en période estivale	CORTES Antoine HODE William MARTINEZ Jean-Guy DHONT Martine TAGUELMINT Fadila HOFFMAN Ursula (Intérimaire) MIRAN Aurélie GARCIA Jean-Sébastien BELHAMEL Nasser CROUZET Pascal MENACER Kader WINTERSTAIN Madeleine (Intérimaire)	ROCHE Sandy
22/06/21	Sensibilisation groupe COMPASS sur les échantillons témoins (la minute PNNI N°1)	CORTES Antoine HODE William MARTINEZ Jean-Guy DHONT Martine TAGUELMINT Fadila HOFFMAN Ursula (Intérimaire) MIRAN Aurélie GARCIA Jean-Sébastien CROUZET Pascal WINTERSTAIN Madeleine (Intérimaire)	ROCHE Sandy
29/06/21	Sensibilisation groupe COMPASS identification et protection denrées (la minute PNNI N°2)	CORTES Antoine HODE William MARTINEZ Jean-Guy DHONT Martine TAGUELMINT Fadila HOFFMAN Ursula (Intérimaire) MIRAN Aurélie GARCIA Jean-Sébastien WINTERSTAIN Madeleine (Intérimaire)	ROCHE Sandy
29/06/21	Sensibilisation groupe COMPASS Enregistrements obligatoires (la minute PNNI N°4)	CORTES Antoine HODE William MARTINEZ Jean-Guy DHONT Martine TAGUELMINT Fadila HOFFMAN Ursula (Intérimaire) MIRAN Aurélie GARCIA Jean-Sébastien WINTERSTAIN Madeleine (Intérimaire)	ROCHE Sandy





28/07/21	Sensibilisation personnelle suite à une analyse non conforme	RENOULT Frédéric MARTINEZ Jean-Guy GARCIA Jean-Sébastien BOULIFI Sarah	ROCHE Sandy
----------	--	---	-------------

#### 4) Conditions de travail

- **Le soutien et les apports de SCOLAREST**

La responsabilité de l'employeur, la nôtre, est de comprendre les préoccupations des équipes à votre service et d'y répondre au plus juste.

Maintien des acquis sociaux, valorisation du cursus professionnel, formation permanente du personnel déjà en poste ou d'une nouvelle équipe, chacun doit s'épanouir et progresser.

- **Les conditions de travail**

Afin de moderniser les méthodes de travail et de faciliter la transmission d'informations, SCOLAREST a souhaité généraliser l'outil informatique sur l'ensemble des établissements.

Des formations informatiques sont assurées à nos équipes, vous assurant ainsi le meilleur des services. Intranet permet par exemple aux équipes de la cuisine centrale de pouvoir consulter quotidiennement les annonces de la centrale de référencement de SCOLAREST, ainsi que les fiches information produits.

- **L'écoute du personnel**

Une enquête de satisfaction s'adresse à tous les collaborateurs de SCOLAREST et mesure les attentes des salariés ainsi que leur niveau de satisfaction.

- **La prévention et la sécurité au travail**

Soucieux de garantir à ses collaborateurs ainsi qu'aux intervenants extérieurs des conditions de travail sûres, SCOLAREST s'engage à exercer son activité avec le souci permanent d'améliorer la santé et la sécurité en appliquant notamment les principes suivants.

- Prendre en compte la Santé et la Sécurité comme un critère de performance de l'entreprise et faire du management de la sécurité une responsabilité majeure de l'ensemble de l'encadrement et des chefs d'établissement.
- Se conformer aux lois et réglementations en vigueur.
- Adhérer à la politique sécurité du groupe Compass et à tout engagement de progrès qui serait pris par la profession.
- Effectuer une veille juridique et technologique dans le domaine de la sécurité.
- Mener une politique de prévention afin de préserver la santé et d'assurer la sécurité des personnes et des biens notamment par :
  - l'encouragement de tous les collaborateurs au respect des procédures de sécurité et à la détection des risques,
  - la lutte contre l'alcoolisme et la consommation de drogue,
  - l'analyse systématique des accidents et incidents,
  - l'intégration de la sécurité dans les nouveaux projets,
  - l'intervention auprès des clients pour obtenir pour nos collaborateurs la conformité des installations et matériels mis à disposition et les meilleures conditions de sécurité.
- Fournir les moyens et ressources nécessaires à la réussite de cette politique.
- Etablir et communiquer les objectifs sécurité à l'ensemble du personnel.
- Assurer la sensibilisation et la formation des collaborateurs à tous les niveaux, afin de les impliquer dans la politique sécurité de l'entreprise.
- Informer les collaborateurs des droits et moyens dont ils disposent pour préserver leur santé et assurer leur sécurité au travail.
- Obtenir des intervenants extérieurs, le respect des procédures internes relatives à la sécurité.
- Assurer une transparence des performances en matière de sécurité envers les autorités, les instances représentatives du personnel et le public intéressé.
- VIGILANTS, ATTENTIFS, ENSEMBLE, telles sont les qualités que tous les collaborateurs de SCOLAREST s'attachent à développer pour travailler dans un environnement plus sûr et préserver ainsi la santé et la sécurité de nos clients, de nos convives et de nos collaborateurs.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de s'assurer de la sécurité matérielle du personnel aux abords du restaurant par la présence d'un plan de prévention (avec soit un plan de circulation soit un plan de prévention spécifique satellite).

Le plan de prévention a été en cours d'élaboration.



## II. Bilan technique



  
**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## A - Liste des contrats

Fournisseurs	Type d'intervention	Fréquences d'interventions
<b>RENTOKIL INITIAL</b>	Désinsectisation - Dératisation	6 fois par an
<b>SICLI</b>	Vérification des extincteurs, alarme incendie et trappe désenfumage	1 fois par an
<b>IGIENAIR</b>	Nettoyage et dégraissage des filtres et des hottes	2 fois par an
<b>SOCOTEC GAZ</b>	Vérification de l'installation de gaz	1 fois par an
<b>SOCOTEC ELECTRICITE</b>	Vérification des installations électriques	1 fois par an
<b>SOCOTEC</b>	Vérification des portes et portail automatiques	1 fois par an
<b>SOCOTEC</b>	Vérification du compresseur	1 fois par an
<b>ATME</b>	Entretien du portail automatique	1 fois par an
<b>DEPANNAGE GAZ</b>	Entretien des chauffe-eau	1 fois par an
<b>PROVENCE FROID</b>	Entretien et maintenance	4 fois par an sur la cuisine centrale 2 fois par an sur les satellites



## B - Travaux

### 1) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance

Date	Nature de l'intervention	Société	Dépenses en euros T.T.C.
01/01/2021	Contrat de dératisation	Rentokil	1 187,21
01/01/2021	Contrat de désinsectisation	Rentokil	235,80
01/01/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (janvier)	Provence Froid	2 648,50
05/01/2021	Vérification conformité transpalette électrique	Socotec	118,73
11/01/2021	Vérification annuelle alarme incendie	Sicli - Chubb	440,98
12/01/2021	Vérification conformité électrique et gaz	Socotec	935,90
01/02/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (février)	Provence Froid	2 648,50
04/02/2021	Entretien annuel chauffe-eau	Dépannage gaz	192,00
08/02/2021	Vérification conformité portes automatiques et portail automatique	Socotec	219,04
11/02/2021	Légumerie - Remplacement jet douchette	Provence Froid	328,51
25/02/2021	Nettoyage des hottes	Igiéniair	548,39
01/03/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (mars)	Provence Froid	2 648,50
01/04/2021	Réparation réseau eaux usées	C.P.C	1 284,00
01/04/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (avril)	Provence Froid	2 648,50
01/05/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (mai)	Provence Froid	2 648,50
01/06/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (juin)	Provence Froid	2 648,50
16/06/2021	Remplacement luminaires	Hom'Tech	1 403,90
01/07/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (juillet)	Provence Froid	2 648,50
05/07/2021	Vérification conformité transpalette électrique	Socotec	120,13
01/08/2021	Abonnement mensuel entretien/maintenance (août)	Provence Froid	2 648,50
11/08/2021	Travaux remise en état - Carrelage + peinture	LAURIA	2 600,00
13/08/2021	Vérification conformité portes automatiques et portail automatique	Socotec	220,58
30/08/2021	Vérification annuelle éclairage de sécurité	Sicli - Chubb	687,91
06/09/2021	Vérification annuelle extincteurs	Sicli - Chubb	657,71
24/09/2021	Nettoyage des hottes	Igiéniair	548,38
17/11/2021	Alarme incendie - Remplacement d'un détecteur thermostatique	Sicli - Chubb	171,00
		<b>TOTAL</b>	<b>33 088,17</b>
		dont TVA 20 %	5 514,70
		<b>TOTAL H.T.</b>	<b>27 573,48</b>





## C - Matériel

### 1) Liste du matériel

Local	Matériel	Quantité
Bureau de gestion	Table rectangulaire en bois	1
	Meuble bas en bois 3 tiroirs	1
	Meuble bas 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
Table rectangulaire en bois		2
Table demi-cercle en bois		2
Lave-vaisselle BOSH		1
Armoire froide		1
Micro-ondes		1
Micro-ondes		1
Entretien consommable	Rayonnage 4 étagères FERMOD	3
Vestiaire femme	Casiers inox 3 portes	2
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
Vestiaire homme	Chaise-assise en bois	3
	Casiers inox 3 portes	3
	Banc en bois	1
SAS propreté	Lave-mains réglementaire	1
	Support inox 2 rangs sur bacs	1
Réserve sèche	Rayonnage 4 étagères lourdes	8
Chambre froide négative	Rayonnage 4 étagères FERMOD	9
Chambre froide légume	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4
Décartonnage	Lave-mains réglementaire	1
	Désinsectiseur	1
Légumerie/Déboitage	Plonge inox 2 bacs	1
	Table de travail mobile	2
	Bac légumerie	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Coupe-légume TR 300 DITO SAMA	1
	Ouvre-boîte électrique LTELLIER CL 50	1
	Eplucheur TI25 DITO SAMA	1
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
	Armoire froide mobile 700L ISA	1
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes	1
	Évier Inox 1 bac	1
	Mixeur robot-coupe R6	1
	Table rectangulaire en bois	2
	Meuble 3 tiroirs en bois	1
Bureau du chef de production	Bibliothèque basse en bois	1
	Meuble bas 2 portes battantes	1
Cuisson	Chaise roulante en tissu	2
	Table de travail mobile	3
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 4 brûleurs inox ROSINOX	1
	Sauteuse basculante inox ROSINOX - 2 bacs 80 dm <sup>3</sup>	2
	Cuiseur multifonction inox FRIMA	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Table de travail avec évier 1 bac	1
	Four CONVOTHERM 20 niveaux gaz GN 2/1	2
	Four CONVOTHERM 20 niveaux électrique GN 2/1	1
	Balance de table	1
	Table de travail mobile	1
	Plonge-batterie	Plonge inox 2 bacs
Lave-vaisselle COMENDA GE 1005 RCD		1
Lave-mains réglementaire		1



Préparations froides	Etagère murale inox	2	
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1	
	Rayonnage 4 étagères FERMOD	1	
	Armoire froide mobile 700 L ISA	1	
	Table de travail avec évier 1 bac	1	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Thermoscelleuse automatique « Mecapack » modèle 2500 MF	1	
	Thermoscelleuse manuelle « Mecapack » modèle S 302	1	
	Conditionneuse poche souple FLEXITRACK	1	
	Balance de table	2	
	Table de travail mobile	2	
	Rayonnage 4 étagères FERMOD	2	
	Conditionnement chaud	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		3	
Stockage barquette		Rayonnage 4 étagères FERMOD	1
Retour lavage		Lave-caquettes COMENDA + désinsectiseur	1
Lessivels entretien		Rayonnages 4 étagères lourdes	3
Stockage matériel		Turbo broyeur ERACO GROUPE DITO	1
		Trancheur SAMMIC	2
Chambre froide produits finis		Table de travail mobile	2
Chambre froide répartition	Table de travail mobile	1	
	Balance de table	1	
Chambre froide - produits laitiers	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froides - fruits	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide agroalimentaire	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Réception	Etagère murale inox	1	
	Armoire murale inox 2 portes coulissantes	1	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Désinsectiseur	1	
	Transpalette manuel	2	



## 2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance

### ➤ Sur la cuisine centrale

Date	Nature de l'intervention	Société	Dépenses en euros T.T.C.
11/01/2021	Operculeuse automatique - Pièces étiquetage + contact sécurité	Mécapack	1973,59
12/01/2021	Operculeuse automatique - Pièces interrupteur de sécurité	Mécapack	189,61
12/01/2021	Operculeuse automatique - Main d'œuvre	Mécapack	727,20
14/01/2021	Chambre froide tampon - Remplacement poignée de porte	Provence Froid	214,70
20/01/2021	Trancheur - Remplacement support lame + microrrupteur	Provence Froid	619,30
01/02/2021	Operculeuse automatique - Pièces régulateur de débit	Mécapack	106,28
17/02/2021	Chambre froide négative - Remplacement cordon chauffant	Provence Froid	167,03
23/02/2021	Operculeuse automatique - Pièces vérin + articulation + rotule	Mécapack	221,32
01/03/2021	Chariot porte-cuvier - Remplacement roulettes	Provence Froid	257,33
01/03/2021	Lave-mains - Remplacement robinets tempo stop	Provence Froid	324,43
04/03/2021	Operculeuse automatique - Main d'œuvre	Mécapack	458,40
08/03/2021	Trancheur - Remplacement moteur + microrrupteur + condensateur	Provence Froid	1299,37
23/03/2021	Operculeuse automatique - Couteaux	Pro' Coupe	591,12
29/03/2021	Mixeurs plongeants - Remplacement couteaux	Provence Froid	95,58
28/04/2021	Chambre froide négative - Remplacement sonde de température	Provence Froid	33,17
10/05/2021	Autolaveuse - Remplacement de la brosse	Provence Froid	783,36
10/05/2021	Mixeur plongeant - Remplacement carte variateur de vitesse + carte de commande	Provence Froid	234,58
08/06/2021	Mixeur plongeant - Remplacement micro-interrupteur	Provence Froid	348,04
15/06/2021	Mixeur plongeant - Remplacement carte puissance	Provence Froid	127,44
21/07/2021	Chambre froide négative - Recharge gaz (1 kg R452A)	Provence Froid	174,96
17/08/2021	Coupe-légumes - Remplacement couvercle	Provence Froid	1312,80
19/08/2021	Ouvre-boite - Remplacement cordon alimentation	Provence Froid	54,90
19/08/2021	Tunnel refroidissement - Remplacement interrupteur	Provence Froid	87,37
23/08/2021	Chariot porte-cuvier - Remplacement roulettes	Provence Froid	445,18
30/08/2021	Centrale froid positif - Remplacement séparateur d'huile + charge fluide (5 kg R407C)	Provence Froid	1222,34
20/09/2021	Four Convothem - Remplacement du bouton de commande	Provence Froid	278,24
30/09/2021	Trancheur - Remplacement carte électronique + condensateurs	Provence Froid	310,10
30/09/2021	Four Convothem - Remplacement sonde de température	Provence Froid	735,91
	<b>TOTAL</b>		<b>13 393,65</b>
	<b>dont TVA 20 %</b>		<b>2 232,28</b>
	<b>TOTAL H.T.</b>		<b>11 161,38</b>

### ➤ Sur les satellites

Date	Satellites	Fournisseurs	Montant en euros T.T.C.
<b>Ecole du Lucie Aubrac</b>			
/			
<b>Ecole Paul Cézanne</b>			
07/06/2021	Coupe-pain - Remplacement du couteau	Provence Froid	424,69
<b>Ecole Claret-Matéos</b>			
/			
<b>Ecole La Conque</b>			
15/01/2021	Armoire froide - Recharge gaz (0,25 k R404A)	Provence Froid	73,98
02/08/2021	Armoire froide - Recharge gaz (0,50 k R134A)	Provence Froid	256,00
<b>Ecole Jean de la Fontaine</b>			
26/02/2021	Coupe-pain - Remplacement cordon d'alimentation	Provence Froid	97,31
<b>Ecole Paul Gauguin</b>			
/			
<b>Ecole Georges Lapiere</b>			
16/03/2021	Coupe-pain - Remplacement couteau	Provence Froid	209,57
19/08/2021	Armoire froide - Remplacement résistance dégivrage	Provence Froid	95,72
30/08/2021	Armoire froide - Remplacement cuve évaporation	Provence Froid	225,79



Ecole Victor Martin			
18/05/2021	Armoire froide - Remplacement régulateur	Provence Froid	155,00
Ecole Frédéric Mistral			
11/02/2021	Lave-vaisselle - Remplacement joint	Provence Froid	7,51
08/03/2021	Armoire froide - Recharge gaz R134A (0,4 k)	Provence Froid	90,48
Ecole Martine Morin			
/			
Ecole Louis Pergaud			
08/06/2021	Coupe-pain - Remplacement couteau	Provence Froid	405,46
Ecole Pablo Picasso			
10/03/2021	Plonge - Remplacement douchette	Provence Froid	424,10
16/03/2021	Coupe-pain - Remplacement fiche cordon d'alimentation	Provence Froid	43,33
12/07/2021	Coupe-pain - Remplacement du couteau	Provence Froid	410,68
Ecole des Pinchinades			
26/02/2021	Self - Remplacement lampe halogène	Provence Froid	83,95
Ecole Plan de la Cour			
07/06/2021	Coupe-pain - Remplacement couteau	Provence Froid	275,44
Ecole Prairial			
/			
Ecole Raimu			
28/12/2020	Lave-vaisselle - Remplacement pompe de lavage + condensateur	Provence Froid	550,09
17/06/2021	Coupe-pain - Remplacement couteau	Provence Froid	439,82
12/07/2021	Armoire froide - Remplacement bac de réévaporation	Provence Froid	757,98
Ecole Jean-Jacques Rousseau			
/			
Ecole des Vignettes			
26/02/2021	Coupe-pain - Remplacement du cordon d'alimentation	Provence Froid	97,31
21/04/2021	Lave-vaisselle - Remplacement adoucisseur + résistance + électrovanne + réducteur	Provence Froid	614,06
Centre de Valbacol			
06/09/2021	Lave-vaisselle - Remplacement du régulateur de niveau	Provence Froid	162,72
20/09/2021	Coupe-pain - Remplacement couteau	Provence Froid	223,76
Crèche de la Frescoule			
/			
Crèche de La Plaine			
/			
Crèche Lou Pichouin			
26/03/2021	Lave-vaisselle - Remplacement résistance	Provence Froid	95,72
31/08/2021	Armoire froide - Remplacement compresseur + déshydrateur + recharge gaz (1 kg R134A)	Provence Froid	736,04
Crèche Les Petits Robinsons			
20/01/2021	Lave-vaisselle - Remplacement résistance + joint	Provence Froid	240,34
Crèche Renoir			
16/03/2021	Lave-vaisselle - Remplacement tuyau de vidange	Provence Froid	35,10
25/03/2021	Fourneau - Remplacement résistances + charnières	Provence Froid	470,76
23/08/2021	Lave-vaisselle - Remplacement régulateur porte + résistance chaudière	Provence Froid	326,69
<b>TOTAL</b>			<b>8 029,40</b>
<b>dont TVA 20 %</b>			<b>1 338,23</b>
<b>TOTAL H.T.</b>			<b>6 691,17</b>





### 3) Liste des matériels renouvelés

#### ➤ Sur la cuisine centrale

Date	Nature de l'Intervention	Société	Dépenses en euros T.T.C.
06/04/2021	Four de cuisson GN 2/1 20 niveaux Rational	Provence Froid	33192,00
06/05/2021	Remplacement 3 balances de table	Mettler Toledo	1346,40
18/06/2021	Remplacement caisses de livraison (100 pièces)	Aquitaine Roues Chariots	952,80
		<b>TOTAL</b>	<b>35491,20</b>
		<b>dont TVA 20 %</b>	<b>5915,20</b>
		<b>TOTAL H.T.</b>	<b>29576,00</b>

#### ➤ Sur les satellites

Date	Satellites	Fournisseurs	Montant en euros T.T.C.
	<b>Ecole Frédéric Mistral</b>		
21/06/2021	Armoire froide	Provence Froid	1692,00
		<b>TOTAL</b>	<b>1 692,00</b>



### III. Bilan financier



  
**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## A - Fréquentation

### 1) Fréquentation de janvier à août 2021

#### COVID-19

Nombre de repas annuel

Les jauges, les fermetures de classe, les périodes de confinement des cas contacts, le décalage des vacances de printemps ont eu un impact sur la fréquentation du service de restauration et sur le volume de repas annuel

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	TOTAL
<b>Scolaire</b>									
Nombre de jours d'ouverture	16	12	14	6	14	17	4	0	83
Maternelles	13639	9687	12005	4729	12204	13844	2297	0	68405
Elémentaires	24384	17042	20790	7842	20009	23082	3064	0	116213
Adultes	3599	2518	3015	1192	2910	3510	792	0	17536
Goûters CALM	3936	2821	4104	1396	3630	4030	707	0	20624
<b>TOTAL SCOLAIRE</b>	<b>41622</b>	<b>29247</b>	<b>35810</b>	<b>13763</b>	<b>35123</b>	<b>40436</b>	<b>6153</b>	<b>0</b>	<b>202154</b>
Moyenne de repas/jour	2601	2437	2558	2294	2509	2379	1538	0	2436

Crèches	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	TOTAL
Nombre de jours d'ouverture	20	20	23	7	18	22	21	22	153
G1 (repas livrés)	63	70	49	14	2	0	0	13	211
G2 (repas livrés)	484	405	476	158	330	365	345	117	2680
G3 (repas livrés)	637	607	724	254	785	958	676	188	4829
G4 (repas livrés)	1590	1585	1807	627	1463	1640	1171	197	10080
Adultes (repas livrés)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G1 (fabrication sur place)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G2 (fabrication sur place)	800	870	1050	400	950	1230	80	1100	6480
G3 (fabrication sur place)	870	900	1065	850	1130	1270	80	1150	7315
G4 (fabrication sur place)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Adultes (fabrication sur place)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Goûter G1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Goûter G2	346	263	421	406	399	768	298	310	3211
Goûter G3	1000	1050	1100	800	890	1100	100	1112	7152
Goûter G4	1716	1399	1768	698	1447	1562	1330	360	10280
<b>TOTAL CRECHES (sans goûter)</b>	<b>4444</b>	<b>4437</b>	<b>5171</b>	<b>2303</b>	<b>4660</b>	<b>5463</b>	<b>2352</b>	<b>2765</b>	<b>31595</b>
Moyenne de repas/jour	222	222	225	329	259	248	112	126	207



Centre aéré	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	TOTAL
<b>Nombre de jours d'ouverture</b>	6	12	2	20	8	4	19	20	122
<b>Maternelles</b>	664	1 414	248	0	0	132	1 856	1 136	8 532
<b>Elémentaires</b>	834	1 617	350	0	0	206	2 547	1 568	11 177
<b>Adultes</b>	194	431	80	232	115	63	610	444	3 114
<b>Maternelles (pique-nique)</b>	0	84	0	0	0	0	64	178	447
<b>Elémentaires (pique-nique)</b>	0	115	0	0	0	0	165	166	524
<b>Adultes (pique-nique)</b>	0	29	0	0	0	0	32	51	141
<b>Goûters maternelles</b>	664	1 498	248	0	0	132	1 920	1 314	8 979
<b>Goûters élémentaires</b>	1 028	2 192	430	16	35	269	3 354	2 229	14 660
<b>TOTAL CENTRES AERES (sans goûter)</b>	<b>1 692</b>	<b>3 690</b>	<b>678</b>	<b>232</b>	<b>115</b>	<b>401</b>	<b>5 274</b>	<b>3 543</b>	<b>23 935</b>
<b>Moyenne de repas/jour</b>	282	308	339	12	14	100	278	177	196

Centre de secours	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	TOTAL
<b>Nombre de jours d'ouverture</b>	31	28	31	30	31	30	31	31	243
<b>Pompiers</b>	954	859	954	930	944	926	977	1025	7569
<b>Total</b>	954	859	954	930	944	926	977	1025	7569
<b>Moyenne de repas/jour</b>	31	31	31	31	30	31	32	33	31
<b>Portage à domicile</b>									
<b>Nombre de jours d'ouverture</b>	31	28	31	30	31	30	31	31	243
<b>Adulte</b>	1063	937	989	953	927	898	913	965	7645
<b>Total</b>	1063	937	989	953	927	898	913	965	7645
<b>Moyenne de repas/jour</b>	34	33	32	32	30	30	29	31	31

<b>Total prestation principale</b>	49223	37723	45208	19120	42758	49103	16101	9182	268418
------------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	--------

Prestations annexes									
<b>Nombre de jours d'ouverture</b>	0	1	0	0	0	1	0	0	2
<b>Repas</b>	0	4	0	0	0	5	0	0	0
<b>Total</b>	0	4	0	0	0	5	0	0	9

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Total
<b>Dotations scolaire</b>	822,50	219,97	364,52	7,82	370,31	306,35			2091,47
<b>Dotations centre aéré</b>									0,00
<b>Dotations crèches</b>	768,87	298,52	333,72	93,55	282,73	501,40	165,12	249,60	2693,50
<b>TOTAL en € H.T. C.A.</b>									<b>4784,97</b>
<b>MARCHANDISES ANNEE 2021</b>									





## 2) Evolution de la fréquentation

	ANNEE 2019			ANNEE 2020		
	FREQUENTATION	NOMBRE DE JOURS	MOYENNE	FREQUENTATION	NOMBRE DE JOURS	MOYENNE
<b>Scolaire</b>	383 395	137	2 799	254 245	117	2 173
<b>Petite enfance</b>	45 243	232	195	35 803	202	177
<b>Accueil de loisirs</b>	34 131	109	313	23 935	122	196
<b>Centre de secours</b>	11 393	365	31	11 142	366	30
<b>CCAS (Portage à domicile)</b>	12 275	365	34	12 874	366	35
<b>TOTAL DSP</b>	<b>486 437</b>			<b>337 999</b>		

La fréquentation de 2021 étant sur 6 mois à cause de la fin de contrat, le comparatif de l'année 2020 et 2021 n'est pas réalisable.



## B - Comptes d'exploitation

### 1) Compte d'exploitation 2021 en euros HT

<b>Total Ventes</b>	<b>1135 600</b>
<b>Coûts matières</b>	<b>-755 476</b>
<b>Marge brute d'exploitation</b>	<b>380 124</b>
<b>Utilisations consommables</b>	<b>-14 211</b>
<b>Autres consommables</b>	<b>-19 485</b>
Eau	-1 152
Electricité, gaz, fluides	-13 194
Petit Matériel	-4 460
Fourniture de bureau	-680
<b>Autres achats et charges externes</b>	<b>-164 168</b>
Maintenance informatique	-14 290
Entretien	-60 649
Location matériel	-3 679
Analyses bactériologiques	-2 007
Divers	-610
Location de véhicules	-22 498
Blanchissage	-7 158
Assurances	-11 292
Frais d'animation	-10 227
Marketing, communications	0
Honoraires	-13 944
P.T.T.	-17 814
<b>Déplacement, Mission, Réception</b>	<b>-3 553</b>
Transport, Déplacement	-3 553
Mission, Réception	0
<b>Impôts et taxes</b>	<b>-14 369</b>
Taxes professionnelles et Assimilées	
Autres taxes	-14 369
<b>Location de personnel</b>	<b>-24 511</b>
Location de personnel	-24 511
<b>Frais de personnel</b>	<b>-345 084</b>
Salaires bruts	-161 716
Provisions sur salaires	-84 659
Charges sociales	-88 358
Frais de personnel hors paie	-8 078
Divers et autres frais de personnel	-2 272
Indemnités payés	0
<b>Charges diverses</b>	<b>-23 307</b>
Vêtements de travail	-1 148
Redevances	-1 012
Loyer et charges locatives	0
Créances Douteuses et Irrécouvrables	-19 193
Charges diverses	-1 953
<b>Produits Divers</b>	<b>1 069</b>
Produits divers	1 069
<b>Amortissements et Crédit-bail</b>	<b>-212 281</b>
Amortissements	-212 281
Loyer de crédit-bail	0
<b>Provisions</b>	<b>-10 000</b>
Provisions	-10 000
<b>Contribution Etablissement</b>	<b>-449 775</b>
Produits et Frais financiers	-786
Frais financiers	0
Produits financiers	0
Frais de structure et produits divers	222 304
Divers sous Contribution	0
<b>RESULTAT NET</b>	<b>-228 257</b>

Les produits sont marqués par un signe + (sous-entendu) et les charges par un signe -.  
Le compte d'exploitation global détaillé pour les clients extérieurs est à la page 72.



## 2) Compte d'exploitation global comparatif 2020 / 2021

### DSP Vitrolles

	2021	%	2020	%	ECART
<b>Total Ventes</b>	<b>1 135 600</b>		<b>1 386 752</b>		<b>-251 152</b>
<b>Coûts matières</b>	<b>-755 476</b>	<b>-66,5%</b>	<b>-966 677</b>	<b>-69,7%</b>	<b>211 201</b>
<b>Marge brute d'exploitation</b>	<b>380 124</b>	<b>33,5%</b>	<b>420 075</b>	<b>30,3%</b>	<b>-39 951</b>
<b>Utilisations consommables</b>	<b>-14 211</b>	<b>-1,3%</b>	<b>-17 215</b>	<b>-1,2%</b>	<b>3 004</b>
<b>Autres consommables</b>	<b>-19 485</b>	<b>-1,7%</b>	<b>-35 000</b>	<b>-2,5%</b>	<b>15 515</b>
Eau	-1 152		-2 543		1 391
Electricité, gaz, fluides	-13 194		-20 677		7 483
Petit Matériel	-4 460		-5 400		940
Fourniture de bureau	-680		-6 380		5 700
<b>Autres achats et charges externes</b>	<b>-164 168</b>	<b>-14,5%</b>	<b>-197 277</b>	<b>-14,2%</b>	<b>33 108</b>
Maintenance informatique	-14 290		-15 971		1 682
Entretien	-60 649		-76 000		15 350
Location matériel	-3 679		-5 097		1 417
Analyses bactériologiques	-2 007		-2 602		594
Divers	-610		-1 244		634
Location de véhicules	-22 498		-33 283		10 785
Blanchissage	-7 158		-7 779		620
Assurances	-11 292		-11 930		638
Frais d'animation	-10 227		-13 918		3 691
Marketing, communications	0		0		0
Honoraires	-13 944		-10 033		-3 911
P.T.T.	-17 814		-19 421		1 607
<b>Déplacement, Mission, Réception</b>	<b>-3 553</b>	<b>-0,3%</b>	<b>-5 718</b>	<b>-0,4%</b>	<b>2 165</b>
Transport, Déplacement	-3 553		-5 718		2 165
Mission, Réception	0		0		0
<b>Impôts et taxes</b>	<b>-14 369</b>	<b>-1,3%</b>	<b>-18 556</b>	<b>-1,3%</b>	<b>4 188</b>
Taxes professionnelles et Assimilées	0		0		0
Autres taxes	-14 369		-18 556		4 188
<b>Location de personnel</b>	<b>-24 511</b>	<b>-2,2%</b>	<b>-28 421</b>	<b>-2,0%</b>	<b>3 910</b>
<b>Frais de personnel</b>	<b>-345 084</b>	<b>-30,4%</b>	<b>-509 012</b>	<b>-36,7%</b>	<b>163 928</b>
<b>Charges diverses</b>	<b>-23 307</b>	<b>-2,1%</b>	<b>-23 881</b>	<b>-1,7%</b>	<b>575</b>
Vêtements de travail	-1 148		-571		-577
Redevances	-1 012		-937		-75
Loyer et charges locatives affermage	0		0		0
Créances Douteuses et Irrécouvrables	-19 193		-20 320		1 126
Charges diverses	-1 953		-2 053		100
<b>Produits Divers</b>	<b>1 069</b>	<b>0,1%</b>	<b>4 574</b>	<b>0,3%</b>	<b>-3 505</b>
Produits divers	1 069		4 574		-3 505
<b>Amortissements et Crédit bail</b>	<b>-212 281</b>	<b>-18,7%</b>	<b>-319 428</b>	<b>-23,0%</b>	<b>107 148</b>
Amortissements	-212 281		-319 428		107 148
Loyer de crédit bail	0		0		0
<b>Provisions</b>	<b>-10 000</b>	<b>-0,9%</b>	<b>-15 000</b>	<b>-1,1%</b>	<b>5 000</b>
Provisions	-10 000		-15 000		5 000
<b>Contribution Etablissement</b>	<b>-449 775</b>	<b>-39,6%</b>	<b>-744 859</b>	<b>-53,7%</b>	<b>295 084</b>
Produits et Frais financiers	-786		-5 817		5 031
Frais de structure et produits divers	222 304		325 907		-103 603
Divers sous Contribution	0		0		0
<b>RESULTAT NET</b>	<b>-228 257</b>	<b>-20,1%</b>	<b>-424 769</b>	<b>-30,6%</b>	<b>196 512</b>

### COMMENTAIRES

Attention année 2021 incomplète (de janvier à août 2021)

Cela correspond à la restitution pour la DSP de la quote part des ristournes fournisseurs auxquelles il faut soustraire la quote part des frais de structures groupe.  
Frais de structure CCF: 7,7%



3) **Autres données financières**

**Consommations de fluides de janvier à août 2021**

- **Consommation de gaz** 4112 m<sup>3</sup>
- **Consommation d'eau** 451 m<sup>3</sup>
- **Consommation d'électricité**

Les données ne sont pas disponibles.





**Tableau des provisions contractuelles concernant la maintenance et le renouvellement de matériel (en euros HT)**

		09/2019 à 12/2019	01/2014 à 08/2014	09/2014 à 12/2014	Solde	01/2015 à 12/2015	01/2016 à 12/2016	Solde exercice	01/2017 à 12/2017	01/2018
Provision préventive/curative	Indexation des prix	0%	0,93%	0%		1,29%	2,04%		2,03%	
	Valeur au repas	0,0963 €	0,0972 €	0,0872 €		0,0883 €	0,0901 €		0,0920 €	0
	Quantité repas	175 921	293 202	181 391		464 234	461 028		488 586	4
	Report solde N-1		- 6 753,33 €	- 11 905,47 €		- 7 188,76 €	- 13 037,38 €		- 30 816,17 €	- 53
	Provision constituée	16 941,19 €	28 499,23 €	15 817,30 €	61 257,72 €	41 003,41 €	41 550,94 €	143 812,07 €	44 928,55 €	45
	Dépenses engagées <sup>2</sup>	- 23 694,52 €	- 33 651,38 €	- 11 100,58 €	- 68 446,48 €	- 46 852,03 €	- 59 329,73 €	- 174 628,24 €	- 67 196,75 €	- 67
	Solde Provision disponible	- 6 753,33 €	- 11 905,47 €	- 7 188,76 €	- 7 188,76 €	- 13 037,38 €	- 30 816,17 €	- 30 816,17 €	- 53 084,37 €	- 75
Provision de renouvellement matériels	Valeur au repas			0,0322 €		0,0326 €	0,0333 €		0,0340 €	0
	Quantité repas	175 921	293 202	181 391		464 234	461 028		488 586	4
	Report solde N-1					- 74 114,74 €	- 45 345,03 €		- 61 886,22 €	- 48
	Provision constituée	- €	- €	5 840,79 €	5 840,79 €	15 141,17 €	15 343,35 €	36 325,31 €	16 590,59 €	16
	Dépenses engagées	- 866,25 €	- €	- 79 089,28 €	- 79 955,53 €	13 628,54 €	- 31 884,54 €	- 98 211,53 €	- 2 710,32 €	- 11
	Correction suite erreur revalorisation (09/14 à 09/20)									
	Solde Provision disponible	- 866,25 €	- €	- 73 248,49 €	- 74 114,74 €	- 45 345,03 €	- 61 886,22 €	- 61 886,22 €	- 48 005,95 €	- 42

		01/2019 à 12/2019	01/2020 à 09/2020	10/2020 à 12/2020*	01/2021 à 08/2021	Solde exercice
Provision préventive/curative	Indexation des prix	1,57%	-0,04%	-0,04%	-1,54%	
	Valeur au repas	0,0941 €	0,00941 €	0,00941 €	0,0926 €	
	Quantité repas	486 436	215 010	122 989	268 418	
	Report solde N-1	- 75 408,71 €		- 112 579,69 €	- 154 394,95 €	
	Provision constituée	45 769,32 €	20 222,45 €	11 567,55 €	24 856,87 €	336 769,21 €
	Dépenses engagées	- 82 940,31 €		73 605,25 €	- 45 426,03 €	- 511 733,31 €
	Solde Provision disponible	- 112 579,69 €		- 154 394,95 €	- 174 964,10 €	- 174 964,10 €
Provision de renouvellement matériels	Valeur au repas	0,0347 €	0,0347 €	0,0319 €	0,0319 €	
	Quantité repas	486 436	215 010	122 989	268 418	
	Report solde N-1	- 42 442,88 €		- 30 951,83 €	- 24 717,40 €	
	Provision constituée	16 901,06 €	7 467,46 €	3 923,35 €	8 562,53 €	106 613,41 €
	Dépenses engagées	- 5 410,00 €			- 30 986,00 €	- 148 597,89 €
	Correction suite erreur revalorisation (09/14 à 09/20)		- 5 156,39 €			- 5 156,39 €
	Solde Provision disponible	- 30 951,83 €		- 24 717,40 €	- 47 140,87 €	- 47 140,87 €

partie technique : B-Travaux et C-Matériel (2/Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance)



## C- Tarification et encaissement

### 1) Prix de vente contractuels

#### Par catégorie de convives en euros HT

Services	Prestations	Tarifs ANNEE 2021
<b>Scolaires</b>	Maternelles	3,9284
	Elémentaires	4,2055
	Adultes	4,8745
	C.A.L.M.	0,4247
	Eau bouteille	0,2412
	Briquette de lait	0,2605
<b>Petite enfance</b>	G1 (repas livrés)	2,0639
	G2 (repas livrés)	2,8251
	G3 (repas livrés)	3,4469
	G4 (repas livrés)	3,3746
	Adultes (repas livrés)	4,8157
	G1 (fabrication sur place)	0,7663
	G2 (fabrication sur place)	1,5275
	G3 (fabrication sur place)	2,1493
	G4 (fabrication sur place)	2,0770
	Adultes (fabrication sur place)	3,5181
	Goûter G1	0,3443
	Goûter G2	0,4521
	Goûter G3	0,6942
	Goûter G4	0,6564
	Eau bouteille	0,2605
	Lait briquette	0,2412
	Oranges	2,1222
	Pamplemousse	2,4868
	Boudoirs 190 étuis de 2	21,2444
	Sablés 120 étuis de 2	22,1554
Palmito 120 étuis de 2	21,8016	
Sucre poudre	2,4761	
<b>Centres aérés</b>	Maternelles	3,9284
	Elémentaires	4,2055
	Adultes	4,8745
	Maternelles (pique-nique)	3,9284
	Elémentaires (pique-nique)	4,2055
	Adultes (pique-nique)	4,8745
	Goûters maternelles	0,4247
	Goûters élémentaires	0,5854
Eau bouteille	0,2605	
<b>Centre de secours</b>	Pompiers	5,0322
<b>CCAS</b>	Journée alimentaire	6,6201



## Reconstitution du chiffre d'affaires

	Nombre de repas	Prix unitaire en € HT	Total en € HT
<b>Scolaire</b>			
Chiffre d'affaires Maternelle (1)	68 405	3,9284	268 722,20
Chiffre d'affaires Elémentaire (2)	116 213	4,2055	488 733,77
Chiffre d'affaires Personnel (3)	17 536	4,8745	85 479,23
Chiffre d'affaires Goûter maternelle (4)	20 624	0,4247	8 759,01
Chiffre d'affaires Lait briquette (5)	5 592	0,2412	1 348,79
Chiffre d'affaires Eau minérale (6)	342	0,2605	89,09
<b>Total HT = 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 (7)</b>			<b>853 132,10</b>
<b>A percevoir directement auprès des usagers HT (8)</b>			<b>-443 771,73</b>
<b>Total HT = 7 + 8</b>			<b>409 360,37</b>
<b>Accueil de loisirs</b>			
Chiffre d'affaires Maternelle (9)	6 578	3,9284	25 841,02
Chiffre d'affaires Elémentaire (10)	9 686	4,2055	40 734,47
Chiffre d'affaires Personnel (11)	3 191	4,8745	15 554,53
Chiffre d'affaires Goûter maternelle (12)	6 578	0,4247	2 793,68
Chiffre d'affaires Goûter élémentaire (13)	12 601	0,5854	7 376,63
Chiffre d'affaires Eau minérale (14)	0	0,2605	-
<b>Coût du service HT = 9 + 10 + 11 + 12 + 13 + 14</b>			<b>92 300,32</b>
<b>Petite enfance</b>			
Chiffre d'affaires Crèche G1 (repas livrés) (15)	211	2,0639	435,48
Chiffre d'affaires Crèche G2 (repas livrés) (16)	2 680	2,8251	7 571,27
Chiffre d'affaires Crèche G3 (repas livrés) (17)	4 829	3,4469	16 645,08
Chiffre d'affaires Crèche G4 (repas livrés) (18)	10 080	3,3746	34 015,97
Chiffre d'affaires Crèche G1 (fabrication sur place) (19)		0,7663	-
Chiffre d'affaires Crèche G2 (fabrication sur place) (20)	6 480	1,5275	9 898,20
Chiffre d'affaires Crèche G3 (fabrication sur place) (21)	7 315	2,1493	15 722,13
Chiffre d'affaires Crèche G4 (fabrication sur place) (22)		2,0770	-
Chiffre d'affaires Goûter crèche G1 (23)		0,3443	-
Chiffre d'affaires Goûter crèche G2 (24)	3 211	0,4521	1 451,69
Chiffre d'affaires Goûter crèche G3 (25)	7 152	0,6942	4 964,92
Chiffre d'affaires Goûter crèche G4 (26)	10 280	0,6564	6 747,79
Chiffre d'affaires Dotations crèche (27)			2 693,50
<b>Total HT = 15 + 16 + 17 + 18 + 19 + 20 + 21 + 22 + 23 + 24 + 25 + 26 + 27</b>			<b>100 146,03</b>
<b>SDIS</b>			
Chiffre d'affaires Adulte (28)	7 569	5,0322	38 088,72
<b>Total HT = 28</b>			<b>38 088,72</b>
<b>CCAS</b>			
Chiffre d'affaires Personne âgée (29)	7 645	6,6201	50 610,66
<b>Total HT = 29</b>			<b>50 610,66</b>
<b>TOTAL GENERAL de la charge ville</b>			<b>690 506,11</b>
<b>TOTAL GENERAL du chiffre d'affaire</b>			<b>1 134 277,84</b>



## 2) Encaissements

### Grille des tarifs en euros TTC

Types de tarifs	Du 1er janvier 2021 au 31 août 2021
Maternelle (tranche 1)	1,35
Maternelle (tranche 2)	2,35
Maternelle (tranche 3)	2,60
Maternelle (tranche 4)	2,90
Maternelle (tranche 5)	3,60
Maternelle (tranche 6)	3,95
Maternelle Extérieur	4,50
Elémentaire (tranche 1)	1,35
Elémentaire (tranche 2)	2,35
Elémentaire (tranche 3)	2,60
Elémentaire (tranche 4)	2,90
Elémentaire (tranche 5)	3,60
Elémentaire (tranche 6)	3,95
Elémentaire Extérieur	4,50
Enseignant non subventionné	5,65
Stagiaire	5,65
Frais de relance 1	0,00
Frais de relance 2	5,00
Frais de rejet de prélèvement	3,00
Frais de contentieux	refacturation frais réel

### Evolution du prix de vente des repas

$$P = P_0 \times \left( 0.150 + 0.850 \times \frac{I}{I_0} \right)$$

I = repas dans un restaurant scolaire ou universitaire (1763787) – octobre 2020 : 104,10  
I<sub>0</sub> = même indice – octobre 2019 : 106,02

$$P = P_0 \times ( 0.150 + 0.850 \times 0,9819 )$$

$$P = P_0 \times ( 0.150 + 0.8346 )$$

$$P = P_0 \times 0,9846$$

Soit une augmentation de 1,54 %.

### Explication du fonctionnement de la régie

Depuis le 1er janvier 2007, Scolarest assure la perception du prix des repas auprès des usagers.

La régie se situe au 4<sup>e</sup> étage du Bâtiment Le Romarin dans le quartier des Pins.

Tous les mois SCOLAREST émet, pour chaque famille, une facture des repas consommés au cours du mois par l'usager. Cette facture se base sur les listes de pointages, qui sont transmises par la ville à la régie chaque fin de semaine.

La famille dispose d'un délai de 8 jours à compter de la date de réception de la facture pour régler.





Plusieurs modes de paiements sont possibles :

- chèques
- espèces
- prélèvements bancaires
- mandats
- paiements Internet par carte bancaire (depuis octobre 2013)
- carte bancaire par TPE (depuis septembre 2013)

Les horaires d'ouverture sont les suivants :

- du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 sur le Bâtiment Le Romarin
- le lundi de 8h30 à 12h00 sur la mairie annexe de la Frescoule

Pour le dépôt de chèques en dehors des permanences, deux boîtes aux lettres sont mises à disposition :

- 1 à l'accueil du Bâtiment le Romarin
- 1 à la mairie annexe de la Frescoule

Une note d'information des principales règles de fonctionnement de la restauration scolaire incluant la demande d'autorisation de prélèvement est remise avec les demandes d'inscription.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de s'assurer de la résolution de litiges (veiller à une facture juste).

Remarque : une facture litigieuse est une réclamation sur facture qui n'a pas trouvé de résolution.

	janvier	février	mars	avril	mai	juin/ juillet	août	année
Nombre de factures litigieuses	0	0	0	0	0	0	0	0
Nombre de factures émises	2 393	2 332	2 387	2 192	2 369	2 436	432	14 561
Taux de factures satisfaisantes	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



## Facturation récapitulative

### Factures comptes « familles »

Désignation			Quantité	Prix unitaire H.T.	Prix unitaire T.T.C.	Montant H.T.	Montant T.T.C.
Maternelle (tranche 1)	tarif	janv. 2021 à août 2021	17 850	1,2796		22 892,04	
Maternelle (tranche 2)	tarif	janv. 2021 à août 2021	7 650	2,2275		17 040,38	
Maternelle (tranche 3)	tarif	janv. 2021 à août 2021	8 325	2,4645		20 516,96	
Maternelle (tranche 4)	tarif	janv. 2021 à août 2021	17 790	2,7488		48 901,15	
Maternelle (tranche 5)	tarif	janv. 2021 à août 2021	9 379	3,4123		32 003,96	
Maternelle (tranche 6)	tarif	janv. 2021 à août 2021	5 074	3,7441		18 997,56	
Maternelle Extérieur	tarif	janv. 2021 à août 2021	1 847	4,2654		7 878,19	
Maternelle (tranche 1)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	139	1,2796		177,86	
Maternelle (tranche 2)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	34	2,2275		75,74	
Maternelle (tranche 3)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	25	2,4645		61,61	
Maternelle (tranche 4)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	1	2,7488		2,75	
Maternelle (tranche 5)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	55	3,4123		187,68	
Maternelle (tranche 6)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	203	3,7441		760,05	
Maternelle Extérieur	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	1	4,2654		4,27	
<b>Maternelle (tranche 1)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>47</b>	<b>1,2796</b>		<b>60,14</b>	
<b>Maternelle (tranche 2)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>16</b>	<b>2,2275</b>		<b>35,64</b>	
<b>Maternelle (tranche 3)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>21</b>	<b>2,4645</b>		<b>51,75</b>	
<b>Maternelle (tranche 6)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>47</b>	<b>3,7441</b>		<b>175,97</b>	
<b>Elémentaire (tranche 1)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>36 132</b>	<b>1,2796</b>		<b>46 234,51</b>	
<b>Elémentaire (tranche 2)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>12 084</b>	<b>2,2275</b>		<b>26 917,11</b>	
<b>Elémentaire (tranche 3)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>14 938</b>	<b>2,4645</b>		<b>36 814,70</b>	
<b>Elémentaire (tranche 4)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>27 832</b>	<b>2,7488</b>		<b>76 504,60</b>	
<b>Elémentaire (tranche 5)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>11 915</b>	<b>3,4123</b>		<b>40 657,55</b>	
<b>Elémentaire (tranche 6)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>9 125</b>	<b>3,7441</b>		<b>34 164,91</b>	
<b>Elémentaire Extérieur</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>3 219</b>	<b>4,2654</b>		<b>13 730,32</b>	
Elémentaire (tranche 1)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	169	1,2796		216,25	
Elémentaire (tranche 2)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	43	2,2275		95,78	
Elémentaire (tranche 3)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	26	2,4645		64,08	
Elémentaire (tranche 4)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	10	2,7488		27,49	
Elémentaire (tranche 5)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	-	3,4123		-	
Elémentaire (tranche 6)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	177	3,7441		662,71	
Elémentaire Extérieur	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	48	4,2654		204,74	
<b>Elémentaire (tranche 1)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>59</b>	<b>1,2796</b>		<b>75,50</b>	
<b>Elémentaire (tranche 2)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>22</b>	<b>2,2275</b>		<b>49,01</b>	
<b>Elémentaire (tranche 3)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>13</b>	<b>2,4645</b>		<b>32,04</b>	
<b>Elémentaire (tranche 4)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>9</b>	<b>2,7488</b>		<b>24,74</b>	
<b>Elémentaire (tranche 6)</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>83</b>	<b>3,7441</b>		<b>310,76</b>	
<b>Elémentaire Extérieur</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2020 à sept. 2020</b>	<b>14</b>	<b>4,2654</b>		<b>59,72</b>	
<b>Enseignant non sub.</b>	<b>tarif</b>	<b>janv. 2021 à août 2021</b>	<b>314</b>	<b>5,3555</b>		<b>1 681,63</b>	
Sous-Total H.T.						443 771,73	
Sous-Total T.V.A.						24 407,45	
<b>Sous-Total T.T.C.</b>							<b>468 179,17</b>
<b>Frais de relance niveau 2</b>						<b>3 405,00</b>	<b>3 405,00</b>
<b>Frais de rejet de prélèvement</b>						<b>150,00</b>	<b>150,00</b>
<b>Frais de contentieux</b>						<b>580,99</b>	<b>697,18</b>
<b>Total Facture</b>							<b>472 451,35</b>



### Détail des frais d'encaissement

	Frais de relance	Frais de rejet de prélèvement	Frais de contentieux		TOTAL
	Montant en € TTC	Montant en € TTC	Montant en € HT	Montant en € TTC	Montant en € TTC
janvier 2021	0	15	20,42	24,50	39,50
février 2021	600	18	0	0,00	618,00
mars 2021	135	30	16,91	20,29	185,29
avril 2021	0	12	0	0,00	12,00
mai 2021	400	0	44,76	53,71	453,71
juin 2021	285	24	167,07	200,49	509,49
juillet 2021	0	51	137,96	165,55	216,55
août 2021	1985	0	193,87	232,64	2217,64
<b>Total 2021</b>	<b>3405</b>	<b>150</b>	<b>580,99</b>	<b>697,18</b>	<b>4252,18</b>
<b>Année 2020</b>	<b>2575</b>	<b>219</b>	<b>1783,88</b>	<b>2135,84</b>	<b>4929,84</b>
<b>Evolution</b>	<b>32,23%</b>	<b>-31,51%</b>	<b>-67,43%</b>	<b>-67,36%</b>	<b>-13,75%</b>

Les frais d'encaissement correspondent aux charges qui sont refacturées aux familles tout au long du processus de recouvrement :

- frais de relance, 5 € lors de l'envoi de la 2<sup>ème</sup> relance qui représentent les frais du courrier recommandé
- frais de rejet de prélèvement, 3 € qui sont la charge imputée par la banque lorsqu'elle rejette le prélèvement pour provision insuffisante sur le compte de la famille
- frais de contentieux, 21.86 % du montant de la dette de la famille pour la rémunération du prestataire de recouvrement amiable.



## Facture « ville »

Désignation			Quantité	Prix unitaire H.T.	Prix unitaire T.T.C.	Montant H.T.	Montant T.T.C.
<b>Maternelle (tranche 1)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	17 890	2,6488		47 387,03	
<b>Maternelle (tranche 2)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	7 650	1,7009		13 011,89	
<b>Maternelle (tranche 3)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	8 325	1,4639		12 186,97	
<b>Maternelle (tranche 4)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	17 790	1,1796		20 985,08	
<b>Maternelle (tranche 5)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	9 379	0,5161		4 840,50	
<b>Maternelle (tranche 6)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	5 074	0,1843		935,14	
<b>Maternelle Extérieur</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	1 847	0,3370		622,44	
<b>Maternelle Consommé</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	450	3,9284		1 767,78	
Maternelle (tranche 1)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	139	2,7017		375,54	
Maternelle (tranche 2)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	34	1,7538		59,63	
Maternelle (tranche 3)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	- 25	1,5168		37,92	
Maternelle (tranche 4)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	- 1	1,2325		1,23	
Maternelle (tranche 5)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	55	0,5690		31,30	
Maternelle (tranche 6)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	- 203	0,2372		48,15	
Maternelle Extérieur	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	1	0,2841		0,28	
Maternelle Consommé	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	-	3,9813		-	
<b>Maternelle (tranche 1)</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	47	2,7499		129,25	
<b>Maternelle (tranche 6)</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	- 47	0,2854		13,41	
<b>Maternelle Consommé</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	5	4,0295		20,15	
<b>Maternelle (tranche 3)</b>	tarif	janv. 2019 à déc. 2019	- 7	1,5666		10,97	
<b>Maternelle Consommé</b>	tarif	janv. 2019 à déc. 2019	7	4,0311		28,22	
<b>Elémentaire (tranche 1)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	36 132	2,9259		105 718,62	
<b>Elémentaire (tranche 2)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	12 084	1,9780		23 902,15	
<b>Elémentaire (tranche 3)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	14 938	1,7410		26 007,06	
<b>Elémentaire (tranche 4)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	27 832	1,4567		40 542,87	
<b>Elémentaire (tranche 5)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	11 915	0,7932		9 450,98	
<b>Elémentaire (tranche 6)</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	9 125	0,4614		4 210,28	
<b>Elémentaire Extérieur</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	3 219	0,0599		192,82	
<b>Elémentaire Consommé</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	968	4,2055		4 070,92	
Elémentaire (tranche 1)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	169	2,9832		504,16	
Elémentaire (tranche 2)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	43	2,0353		87,52	
Elémentaire (tranche 3)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	26	1,7983		46,76	
Elémentaire (tranche 4)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	10	1,5140		15,14	
Elémentaire (tranche 6)	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	- 177	0,5187		91,81	
Elémentaire Extérieur	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	- 48	0,0026		0,12	
Elémentaire Consommé	tarif	oct. 2020 à déc. 2020	- 23	4,2628		98,04	
<b>Elémentaire (tranche 1)</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	59	3,0315		178,86	
<b>Elémentaire (tranche 6)</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	- 83	0,5670		47,06	
<b>Elémentaire Extérieur</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	- 14	0,0457		0,64	
<b>Elémentaire Consommé</b>	tarif	janv. 2020 à sept. 2020	- 6	4,3111		25,87	
Elémentaire (tranche 3)	tarif	janv. 2019 à sept. 2019	- 7	1,8483		12,94	
Elémentaire (tranche 6)	tarif	janv. 2019 à sept. 2019	- 1	0,5687		0,57	
Elémentaire Consommé	tarif	janv. 2019 à sept. 2019	8	4,3128		34,50	
<b>Enseignant non sub.</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	314	0,4810		151,03	
<b>Personnel</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	17 220	4,8745		83 938,89	
<b>Adulte Consommé</b>	tarif	janv. 2021 à août 2021	2	4,8745		9,75	
Total H.T.						399 121,85	
Total T.V.A.						21 951,70	
<b>Total Facture</b>						<b>421 073,55</b>	

### 3) Impayés

**Procédure de recouvrement (extrait du Règlement de service en annexe 23 du contrat de DSP)**

#### ARTICLE 15. RETARDS ET DEFAUTS DE PAIEMENT

##### 15.1. Relances par le délégataire

Le retard ou défaut de paiement est établi dès lors que la facture n'est pas réglée dans un délai de 12 jours à compter de la date d'envoi, ou par le retour au délégataire d'un chèque ou un prélèvement bancaire non provisionné.





Le délégataire adresse alors, dans un délai supérieur ou égal à 3 jours après la date d'échéance de la facture, une 1<sup>ère</sup> relance, sans frais pour l'utilisateur, par courrier simple. A défaut de paiement dans un délai de 10 jours ferme, une 2<sup>ème</sup> relance est envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception. Cette 2<sup>ème</sup> relance notifiée à l'utilisateur une mise en demeure avant procédure contentieuse avec majoration de plein droit d'une clause pénale de 10%, ainsi que la réclamation du montant des intérêts de retard au taux conventionnel en vigueur (2012 : 2.13 %) jusqu'au paiement.

A défaut de régularisation de la totalité des sommes dues dans un délai de 8 jours (jours ouvrables) à compter de la date de réception de la seconde relance, le délégataire saisit la collectivité en lui transmettant les dossiers d'impayés par courriel avec accusé de réception : ceci vaut proposition par le délégataire à la collectivité de se positionner selon les dispositions décrites à l'article 15.2.1.

## **15.2 Situation d'un usager en impayé**

### **15.2.1. Consommation de repas après la dette**

Conformément au livret 2 Chapitre IV article 2.4.7 du contrat de concession.

La collectivité décide :

- soit d'autoriser le délégataire à entamer une procédure de contentieux par tout moyen à sa convenance (lettre recommandée, huissier...) la dette étant majorée de plein droit des frais de contentieux engagés par le délégataire ;

- soit de prendre en charge la créance dans le cadre de la commission des impayés et des demandes dérogatoires au règlement.

A défaut d'une réponse dans les 21 jours (ouvrables) suivant la réception du dossier transmis par le délégataire, il est convenu que la collectivité accepte la mise en œuvre d'une procédure contentieuse envers les usagers.

### **15.2.2. Dette antérieure**

Le délégataire engage les procédures nécessaires au recouvrement contentieux des sommes dues auprès de l'utilisateur (ou de sa famille). La dette est majorée de plein droit des frais de contentieux engagés par le délégataire.

Le délégataire informe la collectivité de l'avancement du recouvrement.

### **Article 13.4. Modalité de réinscription à la restauration**

La réinscription à la restauration est conditionnée par l'apurement de la dette de la famille.

Au 14/06/22, le montant des impayés de l'année civile 2021, de janvier à août 2021, est de 23 821.31€.



### Procédure de recouvrement

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité vise à connaître si :

- le paiement des tarifs des prestations par les convives et leurs familles est facilité et,
- si le niveau des impayés s'en trouve amélioré.

	Facturation du mois de janvier	Facturation du mois de février	Facturation du mois de mars	Facturation du mois d'avril	Facturation du mois de mai	Facturation du mois de juin	Facturation du mois de juillet	Facturation du mois d'août	année
Envoi des factures (1 si oui 0 sinon)	1	1	1	1	1	1	1	1	12
<i>concerné ou mis en œuvre ce mois (mettre 1 sinon 0)</i>	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Envoi des rappels (1 si oui 0 sinon)	1	1	1	1	1	1	1	1	12
<i>concerné ou mis en œuvre ce mois (mettre 1 sinon 0)</i>	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Envoi de la 2 <sup>ème</sup> relance (1 si oui 0 sinon)	1	1	1	1	1	1	1	1	12
<i>concerné ou mis en œuvre ce mois (mettre 1 sinon 0)</i>	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Procédure amiable FINREC (1 si oui sinon 0)	1	1	1	1	1	1	1	1	12
<i>concerné ou mis en œuvre ce mois (mettre 1 sinon 0)</i>	1	1	1	1	1	1	1	1	12



## D - Clients extérieurs

CARACTERISTIQUES DU CONTRAT				
NOM DU CLIENT	NOM DES SATELLITES	TYPE DE CONVIVES	DEBUT CONTRAT/DUREE	REPAS PRODUITS
Association Notre Dame de la Merci	Crèche Notre Dame de la Merci	Enfants G2 - G4	Marché privé Début Contrat : 28/08/17 Durée : indéterminée	5 275
A.V.E.S. Vitrolles	Centre Aéré Le Pétunia	Elémentaires Adultes	Marché privé Début Contrat 1er octobre 2003 Durée : Indéterminée	1 041
OGECE Saint Joseph Viala	Ecole Saint Joseph Viala	Maternelles Elémentaires Adultes	Marché privé Début Contrat 4 septembre 2017 Durée : Indéterminée	10 230
<b>TOTAL</b>				<b>16 546</b>

Tableau du cumul de l'activité extérieure

NOM DU CLIENT	TYPE DE CONVIVES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	TOTAL
<b>Association Notre Dame de la Merci</b>	Crèche G2 / G4	798	792	934	291	754	906	630	170	5 275
<b>A.V.E.S. Vitrolles</b>	Elémentaires	0	180	180	0	0	0	681	0	1 041
<b>OGECE Saint Joseph Viala</b>	Maternelles Elémentaires Adultes	2 240	1 680	1 960	660	1 600	1 870	220	0	10 230
									<b>Total</b>	<b>16 546</b>

Les goûters ne sont pas comptabilisés dans ce tableau.

### Evolution de l'activité extérieure

	ANNEE 2019	ANNEE 2020
<b>Contrats repas livrés</b>	83 984	46 992
<b>Etablissements Compass Group</b>	0	0
<b>TOTAL REPAS EXTERIEURS</b>	83 984	46 992
<b>Rappels effectifs DSP</b>	486 437	337 999
<b>% par rapport à la DSP</b>	17,26%	13,90%

La fréquentation de 2021 étant que sur 6 mois à cause de la fin de contrat, le comparatif de l'année 2020 et 2021 n'est pas réalisable.



## **Redevance (extrait chapitre 5 du contrat de délégation de service public)**

### **1.5.4.2 - Redevance versée à la Ville sur les repas fabriqués pour des tiers :**

[...] Le délégataire dédommage la Ville pour l'utilisation des locaux et équipements de la cuisine centrale dans le cas de la fabrication de repas extérieurs. Cette utilisation donnera lieu au versement d'une redevance composée comme suit :

- une redevance forfaitaire annuelle : 20 800 € HT
- une redevance variable annuelle de 5% du chiffre d'affaire TTC des repas extérieurs (frais de logistique et livraison inclus).

Le délégataire transmet, au plus tard le 20 avril, 20 juillet, 20 octobre et 20 janvier, le récapitulatif général au titre de l'article 1.5.4.1.

La Ville émet ensuite un titre de recettes, pour paiement de la redevance due par le délégataire.





	1er TRIMESTRE			2è TRIMESTRE			3è TRIMESTRE			TOTAL ANNUEL		
	Nombre de prestations	Chiffre d'affaire T.T.C	Redevance de 5 %	Nombre de prestations	Chiffre d'affaire T.T.C	Redevance de 5 %	Nombre de prestations	Chiffre d'affaire T.T.C	Redevance de 5 %	Nombre de prestations	Chiffre d'affaire T.T.C	Redevance de 5 %
CIATION NOTRE DAME DE RCI Crèche (Moyens)	500	1 415,00	70,75	250	707,50	35,38	75	212,25	10,61	825	2 334,75	116,74
CIATION NOTRE DAME DE RCI Crèche (Grands)	2 024	6 719,68	335,98	1 701	5 647,32	282,37	725	2 407,00	120,35	4 450	14 774,00	738,70
CIATION NOTRE DAME DE RCI Crèche (Coûter ns)	500	330,00	16,50	222	146,52	7,33	72	47,52	2,38	794	524,04	26,20
CIATION NOTRE DAME DE RCI Crèche (Coûter ls)	2 024	1 558,48	77,92	1 482	1 141,14	57,06	652	502,04	25,10	4 158	3 201,66	160,08
S.	360	1 555,20	77,76				681	2 941,92	147,10	1 041	4 497,12	224,86
PRIVEE SAINT JOSEPH (Maternelle)	1 470	4 792,20	2 39,61	1 260	4 107,60	205,38	100	326,00	16,30	2 830	9 225,80	461,29
PRIVEE SAINT JOSEPH (Elémentaire)	2 310	7 530,60	376,53	2 020	6 585,20	329,26	100	326,00	16,30	4 430	14 441,80	722,09
PRIVEE SAINT JOSEPH (Adulte)	2 100	6 846,00	342,30	710	2 314,60	115,73	20	65,20	3,26	2 830	9 225,80	461,29
PRIVEE SAINT JOSEPH (Opération Bol de riz)				140	246,40	12,32				140	246,40	12,32
<b>TOTAL</b>	<b>11 288</b>		<b>1 537,36</b>	<b>7 785</b>		<b>1 044,81</b>	<b>2 425</b>		<b>341,40</b>	<b>21 498</b>		<b>2 923,57</b>



**Compte d'exploitation global détaillé exercice janvier à août 2021 en euros HT**  
**Cuisine centrale VITROLLES repas extérieurs**

<b>Total Ventes</b>	<b>91 946</b>
<b>Coûts matières</b>	<b>-36 778</b>
<b>Marge brute d'exploitation</b>	<b>55 168</b>
<b>Utilisations consommables</b>	<b>-876</b>
<b>Autres consommables</b>	<b>-1 201</b>
Eau	-71
Electricité, gaz, fluides	-813
Petit Matériel	-275
Fourniture de bureau	-42
<b>Autres achats et charges externes</b>	<b>-11 984</b>
Maintenance informatique	0
Entretien	-3 739
Location matériel	-227
Analyses bactériologiques	-124
Divers	45
Location de véhicules	-5 980
Blanchissage	-441
Assurances	-235
Frais d'animation	-184
Marketing, communications	0
Honoraires	0
P.T.T.	-1 098
<b>Déplacement, Mission, Réception</b>	<b>-2 369</b>
Transport, Déplacement	-2 369
Mission, Réception	0
<b>Impôts et taxes</b>	<b>-886</b>
Taxes professionnelles et Assimilées	0
Autres taxes	-886
<b>Location de personnel</b>	<b>-1 511</b>
Location de personnel	-1 511
<b>Frais de personnel</b>	<b>-18 162</b>
Salaires bruts	-8 511
Provisions sur salaires	-4 456
Charges sociales	-4 650
Frais de personnel hors paie	-425
Divers et autres frais de personnel	-120
Indemnités payés	0
<b>Charges diverses</b>	<b>-20 071</b>
Vêtements de travail	-71
Redevances	-20 000
Loyer et charges locatives	0
Créances Douteuses et Irrécouvrables	0
Charges diverses	0
<b>Produits Divers</b>	<b>0</b>
Produits divers	0
<b>Amortissements et Crédit-bail</b>	<b>0</b>
Amortissements	0
Loyer de crédit-bail	0
<b>Provisions</b>	<b>0</b>
Provisions	0
<b>Contribution Etablissement</b>	<b>-1 891</b>
Produits et Frais financiers	-46
Frais financiers	0
Produits financiers	0
Frais de structure et produits divers	7 999
Divers sous Contribution	0
<b>RESULTAT NET</b>	<b>6 063</b>



## IV. Annexes



  
**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



**exe 1 - Plans alimentaires de 2021**  
**is alimentaires**

Plan Alimentaire GEMRCN 5 Composants SANS choix ou choix DIRIGE  
Spécifique Cuisines Centrales

JANVIER 2021				
01 Janvier 2021	08 Janvier 2021	15 Janvier 2021	22 Janvier 2021	29 Janvier 2021
Féculent	Cuité	Crudité	Crudité	Féculent
Volaille rôtie	Veau sauté	Bœuf rôtie	Agneau sauté	Poisson
Légume Vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert
Laitage (F)	Fromage à pâte pressée (A)	Fromage à pâte pressée (A)	Fromage à pâte molle (B)	Laitage (F)
Fruit cru	Fruit cru	Pâtisserie (D)	Fruit cuit au sirop	Fruit cru
FEBRUER 2021				
05 février 2021	12 février 2021	19 février 2021	26 février 2021	05 mars 2021
Crudité	Crudité	Potage Cuité	Entrée protidique	Crudité & cuité
Boeuf sauté	Veau escalope haché	Volaille sauté	Agneau sauté	Poisson
(Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)
à pâte molle (B)	Laitage (F)	Fromage à pâte pressée (A)	Laitage (F)	Fromage à pâte molle (B)
Fruit cuit	Pâtisserie (G)	Fruit cru	Fruit cru	Dessert lacté (F)
MARS 2021				
08 mars 2021	15 mars 2021	22 mars 2021	29 mars 2021	05 avril 2021
Féculent	Crudité	Crudité	Potage Cuité	Crudité
Volaille rôtie	Bœuf haché	Porc rôtie	Volaille rôtie	Poisson
Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Féculent (Céréales ou PDT)	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert
à pâte pressée (A)	Fromage à pâte pressée (A)	Fromage fondu (B)	Laitage (F)	Fromage à pâte pressée (A)
Fruit cru	Fruit cru	Entrémet féculent	Fruit cru	Pâtisserie (D)
AVRIL 2021				
05 avril 2021	12 avril 2021	19 avril 2021	26 avril 2021	03 mai 2021
Cuité	Crudité & complément glucidique	Potage Cuité	Féculent	Crudité
Boeuf sauté	Poisson pané	Volaille rôtie	Boeuf sauté	Poisson
(Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)
Laitage (F)	Fromage à pâte molle (B)	Fromage à pâte pressée (A)	Fromage fondu (A)	Fromage à pâte pressée (A)
Fruit cru	Dessert lacté (F) & complément glucidique	Fruit cru	Fruit cru	Dessert lacté (F) & complément glucidique

VERT : FONCE - Cuité  
ORANGE : Féculent ou Céréales  
ROUGE : Fromages & Laitage  
BLEU : Poisson  
VERT CLAIR : Crudité  
VERT FONDUE : Cuité  
BLEU CLAIR : Fromage à Pâte Molle

**Légende pour les DMS Élaborés:**  
 A - Fromages > 150 mg de calcium par portion  
 B - Fromages entre 100 et 150 mg de calcium par portion  
 C - Produits Laitiers < 100 mg de calcium par portion  
 D - Dessert > 15 % Lipides et > 30 gr de Glucides simples par portion  
 E - Dessert < 15 % Lipides et < 30 gr de Glucides simples par portion  
 F - Produits lactés > 100 mg de calcium et < 5 gr de Lipides par portion  
 G - Dessert < 15% Lipides et < 30 grammes de sucre par portion

**Légende pour les DMS Élaborés:**  
 Suédois orange > 18% MG  
 En rouge P/L < 1 ET P/A > 70%  
 Suédois saune coloré P/L < 1

Spécifique Cuisines Centrales  
FEVRIER 2021 Avant Pré-Co

FEVRIER 2021				
01 février 2021	08 février 2021	15 février 2021	22 février 2021	29 février 2021
Féculent	Potage Cuité	Crudité	Crudité	Féculent
Volaille sauté	Agneau sauté	Poisson	Bœuf rôtie	Poisson
Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert
Fromage à pâte pressée (A)	Laitage (F)	Fromage à pâte molle (B)	Fromage à pâte pressée (A)	Laitage (F)
Fruit cru	Fruit cru	Pâtisserie (G)	Fruit cuit	Fruit cru
MARS 2021				
05 mars 2021	12 mars 2021	19 mars 2021	26 mars 2021	02 avril 2021
Volaille rôtie	Crudité	Potage Cuité	Féculent	Crudité
Féculent (Céréales ou PDT)	Boeuf sauté	Légume vert	Porc rôtie	Poisson
Fromage fondu (A)	Fromage à pâte pressée (A)	Pâtisserie (G)	Volaille rôtie	Féculent (Céréales ou PDT)
Fruit cuit au sirop	Fruit cru	Fruit cru	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert
			Fromage à pâte pressée (A)	Fromage à pâte pressée (A)
			Fruit cru	Fruit cru
AVRIL 2021				
05 avril 2021	12 avril 2021	19 avril 2021	26 avril 2021	03 mai 2021
Crudité	Entrée protidique	Crudité	Crudité	Crudité & cuité
Boeuf haché	Volaille rôtie	Porc rôtie	Plat protidique	Poisson
Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)	Légume vert	Féculent (Céréales ou PDT)
Fromage à pâte molle (B)	Laitage (F)	Fromage à pâte pressée (A)	Fromage fondu (B)	Fromage à pâte molle (B)
Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Entrémet féculent	Dessert lacté (F)

**Légende pour les DMS Élaborés:**  
 A - Fromages > 150 mg de calcium par portion  
 B - Fromages entre 100 et 150 mg de calcium par portion  
 C - Produits Laitiers < 100 mg de calcium par portion  
 D - Dessert > 15 % Lipides et > 30 gr de Glucides simples par portion  
 E - Dessert < 15 % Lipides et < 30 gr de Glucides simples par portion  
 F - Produits lactés > 100 mg de calcium et < 5 gr de Lipides par portion  
 G - Dessert < 15% Lipides et < 30 grammes de sucre par portion





Plan Alimentaire GEMRCN 5 Composants SANS choix ou choix DIRIGE				
Spécifique Cuisines Centrales				
Mars-2021 Avant Pré-Co				
06 mars 2021	07 mars 2021	08 mars 2021	09 mars 2021	10 mars 2021
Potage Cuidiné Veau sauté Laitage (F) Fruit cru	Crudité Volaille rôti Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Pâtisserie (G)	Crudité & cuidiné Agneau sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte molle (B) Dessert lacté (F)	Féculent Bœuf sauté Légume vert Laitage (F) Fruit cru	Crudité Poisson Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cuit ou sirop
11 mars 2021	12 mars 2021	13 mars 2021	14 mars 2021	15 mars 2021
Féculent Volaille rôti Légume vert Fromage à pâte molle (B) Fruit cru	Potage Cuidiné Agneau sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent Bœuf rôti Légume vert Laitage (F) Fruit cru	Crudité Porc sauté Volaille sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte molle (B) Fruit cuit	Entrée protéique Poisson Légume vert Laitage (F) Fruit cru
16 mars 2021	17 mars 2021	18 mars 2021	19 mars 2021	20 mars 2021
Crudité Bœuf sauté Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cuit ou sirop	Crudité Veau escalope hâché Légume vert Fromage fondu (B) Entrées féculent	Potage Cuidiné Volaille sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Crudité Plat protéique Légume vert Laitage (F) Pâtisserie (D) Fruit cru	Cuidiné Poisson Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru
21 mars 2021	22 mars 2021	23 mars 2021	24 mars 2021	25 mars 2021
Féculent Poisson Légume vert Laitage (F) Fruit cru	Crudité Bœuf hâché Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cuit	Crudité Volaille rôti Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Pâtisserie (G)	Potage Cuidiné Porc rôti Volaille rôti Féculent (Céréales ou PDT) Fromage fondu (A) Fruit cru	Crudité & complément glucidique Poisson pané Légume vert Fromage à pâte molle (B) Dessert lacté (F) & complément glucidique Fruit cru
26 mars 2021	27 mars 2021	28 mars 2021	29 mars 2021	30 mars 2021
Féculent Volaille rôti Laitage (F) Fruit cru	Féculent Volaille rôti Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent Bœuf sauté Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent Bœuf sauté Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent Volaille rôti Laitage (F) Fruit cru
Crudités	VERT FONCE - Cuidiné	BRUN : Féculents ou Céréales		VERT CLAIR - Cuidiné
<p>A - Fromages &gt; 150 mg de calcium par portion</p> <p>B - Fromages entre 100 et 150 mg de calcium par portion</p> <p>E - Produits Laitiers &lt; 100 mg de calcium par portion</p> <p>C - Dessert &lt; 15 % Lipides et &lt; 20 gr de Glucides simples par portion</p> <p>D - Dessert &lt; 15 % Lipides et &lt; 20 gr de Glucides simples par portion</p> <p>F - Produits lactés &gt; 100 mg de calcium et &lt; 5 gr de Lipides par portion</p> <p>G - Dessert &lt; 15% Lipides et &lt; 20gr Glucides simples par portion</p>		<p>Légende pour les Pdt Fibrosés</p> <p>Surigné orange &gt; 15% MG</p> <p>En rouge P/L &gt; 1 ET MPA &gt; 70%</p> <p>Surigné jaune chlr P/L &lt; 1</p>		

Plan Alimentaire GEMRCN 5 Composants SANS choix ou choix DIRIGE				
Spécifique Cuisines Centrales				
Mars 2021 Avant Pré-Co				
06 mars 2021	07 mars 2021	08 mars 2021	09 mars 2021	10 mars 2021
	Agneau sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cuit	Crudité Bœuf rôti Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Pâtisserie (G) Fruit cru		Veau sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte molle (B) Fruit cru
11 mars 2021	12 mars 2021	13 mars 2021	14 mars 2021	15 mars 2021
Crudité & cuidiné Volaille sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte molle (B) Dessert lacté (F)	Entrée protéique > 15% MG Agneau sauté Légume vert Laitage (F) Fruit cru	Crudité Bœuf hâché Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cuit	Porc rôti Volaille rôti Légume vert Fromage fondu (A) Pâtisserie (D)	Féculent
16 mars 2021	17 mars 2021	18 mars 2021	19 mars 2021	20 mars 2021
Féculent Plat protéique Légume vert Laitage (F) Fruit cru	Crudité Bœuf sauté Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Dessert lacté (F) & complément glucidique	Crudité Volaille rôti Légume vert Fromage fondu (B)	Crudité Veau escalope hâché Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Fromage
21 mars 2021	22 mars 2021	23 mars 2021	24 mars 2021	25 mars 2021
Féculent Poisson Légume vert Laitage (F) Fruit cru	Crudité Bœuf hâché Féculent (Céréales ou PDT) Fromage à pâte pressée (A) Fruit cuit	Crudité Volaille rôti Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Pâtisserie (G)	Crudité & complément glucidique Poisson pané Légume vert Fromage à pâte molle (B) Dessert lacté (F) & complément glucidique Fruit cru	Féculent
26 mars 2021	27 mars 2021	28 mars 2021	29 mars 2021	30 mars 2021
Féculent Volaille rôti Laitage (F) Fruit cru	Féculent Volaille rôti Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent Bœuf sauté Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent Bœuf sauté Légume vert Fromage à pâte pressée (A) Fruit cru	Féculent
VERT CLAIR - Cuidiné	VERT FONCE - Cuidiné	BRUN : Féculents ou Céréales		VERT CLAIR - Cuidiné
<p>A - Fromages &gt; 150 mg de calcium par portion</p> <p>B - Fromages entre 100 et 150 mg de calcium par portion</p> <p>L - Produits Laitiers &lt; 100 mg de calcium par portion</p> <p>C - Dessert &lt; 15 % Lipides et &lt; 20 gr de Glucides simples par portion</p> <p>D - Dessert &lt; 15 % Lipides et &lt; 20 gr de Glucides simples par portion</p> <p>F - Produits lactés &gt; 100 mg de calcium et &lt; 5 gr de Lipides par portion</p> <p>G - Dessert &lt; 15% Lipides et &lt; 20gr Glucides simples par portion</p>		<p>Légende :</p> <p>A - Fromages &gt; 150 mg de calcium par portion</p> <p>B - Fromages entre 100 et 150 mg de calcium par portion</p> <p>L - Produits Laitiers &lt; 100 mg de calcium par portion</p> <p>C - Dessert &lt; 15 % Lipides et &lt; 20 gr de Glucides simples par portion</p> <p>D - Dessert &lt; 15 % Lipides et &lt; 20 gr de Glucides simples par portion</p> <p>F - Produits lactés &gt; 100 mg de calcium et &lt; 5 gr de Lipides par portion</p> <p>G - Dessert &lt; 15% Lipides et &lt; 20gr Glucides simples par portion</p>		









