DÉPARTEMENT
DU RHÔNE

ARRONDISSEMENT
DE LYON

CANTON
DE SAINT-GENIS-LAVAL

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

COMMUNE DE SAINT-GENIS-LAVAL

DÉLIBÉRATION DU CONSEIL MUNICIPAL

Nombre de membres	
Art L2121-2 code des collectivités territoriales :	35

Séance du : 27 septembre 2016

Compte-rendu affiché le 4 octobre 2016

Date de convocation du Conseil Municipal : 21 septembre 2016

Nombre des Conseillers Municipaux en exercice au jour de la séance : 35

Président : Monsieur Roland CRIMIER

Secrétaire élu : Monsieur Guillaume COUALLIER

Membres présents à la séance
Roland CRIMIER, Marylène MILLET (à partir du point 9), Mohamed GUOUGUENI, Fabienne TIRTIAUX, Maryse JOBERT-FIORE, Yves DELAGOUTTE, Agnès JAGET, Christophe GODIGNON, Odette BONTOUX, Guillaume COUALLIER, Karine GUERIN, Michel MONNET, Bernadette VIVES-MALATRAIT, Isabelle PICHERIT (à partir du point 6), François VURPAS (à partir du point 4), Marie-Paule GAY, Yves GAVAULT, Lucienne DAUTREY (à partir du point 2), Philippe MASSON, Pascale ROTIVEL, Olivier BROSSEAU, Nicole CARTIGNY, Serge BALTER, Bernard GUEDON, Aurélien CALLIGARO, Jean-Philippe LACROIX, Yves CRUBELLIER, Bernadette PIERONI, Thierry MONNET, Gilles PEREYRON

Membres absents excusés à la séance
Marylène MILLET (jusqu'au point 8), Jean-Christian DARNE, Christian ARNOUX, François VURPAS (jusqu'au point 3), Lucienne DAUTREY (jusqu'au point 1), Isabelle PICHERIT (jusqu'au point 5), Anne-Marie JANAS, Stéphanie PATAUD, Evan CHEDAILLE

Pouvoirs
Marylène MILLET à Yves GAVAULT (jusqu'au point 8), Jean-Christian DARNE à Mohamed GUOUGUENI, Christian ARNOUX à Roland CRIMIER, Anne-Marie JANAS à Karine GUERIN, Stéphanie PATAUD à Aurélien CALLIGARO, Evan CHEDAILLE à Yves CRUBELLIER

ENSEIGNEMENT

DSP RESTAURATION COLLECTIVE RAPPORT DU DÉLÉGATAIRE ANNÉE 2015

Délibération : **09.2016.052**

Transmis en préfecture le :

3 octobre 2016

******

RAPPORTEUR : Monsieur Yves DELAGOUTTE

La Commune de Saint-Genis-Laval par délibération en date du 24 mai 2012 a adopté le principe du service public de la restauration collective, puis a décidé par délibération en date du 2 juillet 2013 de signer la convention afférente avec la société SODEXO pour une mise en œuvre au 1er août 2013.

Conformément au Code Général des Collectivités Territoriales (*article L.1411-3*), « *Dès la communication du rapport mentionné à l'article 52 de l'ordonnance du 29 janvier 2016, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte*».

C'est dans ces conditions que la société SODEXO a produit ce rapport au terme de la seconde période d'exécution de la convention. La Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 13 septembre 2016 a donné un avis favorable à ce rapport.

Contexte

La restauration collective publique représente un enjeu très important de la gestion publique de la Commune de Saint-Genis-Laval où près de 86% des enfants scolarisés sont inscrits dans les différents restaurants scolaires.

Doivent également être pris en compte les repas pris par les usagers des centres de loisirs (Maison de quartier des Collonges et centre social et culturel des Barolles) les mercredis et pendant les vacances scolaires.

À cet aspect quantitatif s'ajoutent des exigences renforcées de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que la gestion qui en découle.

La politique active conduite au niveau local par la Commune de Saint-Genis-Laval en ce domaine vise à offrir au plus grand nombre, chaque jour ouvrable, un repas de qualité à un prix abordable, en fonction du quotient familial.

La Commune de Saint-Genis-Laval a ainsi souhaité porter l'accent sur :

- **le maintien avec intransigeance de la vigilance sanitaire**
  - la traçabilité des produits;
  - le respect des normes HACCP;
  - le dépistage et l'éradication des OGM;
  - la programmation de contrôles sanitaires et de contrôles de qualité;
  - la valorisation des circuits courts et l'approche de développement durable;
  - le développement de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture locale.

- **l'information renforcée des convives et de leurs parents**
  - les menus respectant les équilibres nutritionnels, les produits de proximité, la saisonnalité et le bio;
  - l'obligation du délégataire de fournir, à la demande, une fiche descriptive pour chaque composante du repas.

- **le maintien du choix de la qualité**
  - l'absence de produits carnés et de poissons reconstitués (à l'exception du steak haché, du surimi et des produits d'acceptation populaire);
  - la conformité aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition).

C'est ce service que la Commune de Saint-Genis-Laval a choisi de déléguer à un opérateur économique.

Le contrat est conclu pour une durée de quatre ans à compter du 1er août 2013.

I – Rappels des objectifs – Descriptif des missions

SODEXO a pour missions d'assurer

- l'élaboration des menus;
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas;
- la confection des repas;
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires et des centres de loisirs;
- la fourniture de denrées alimentaires pour la fabrication des repas des enfants de l'accueil municipal collectif « P'tits Mômes »;
- la gestion, l'exploitation et l'entretien des locaux à hauteur de 1 000 €;
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration;
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix du repas auprès des usagers;
- la livraison sur les offices des produits d'entretien;
- l'animation pédagogique autour des repas;
- la fourniture de prestations non alimentaires.

II – Résultats 2015 – Compte-rendu Qualité / Développement durable

a) L'offre alimentaire

SODEXO s'est engagé à éduquer les convives au « mieux manger » et à les sensibiliser à une alimentation équilibrée.
Pour ce faire, la société propose des menus équilibrés et adaptés aux besoins en favorisant les produits frais, de saison, de la région ainsi que les préparations « maison ».

b) La satisfaction des convives

La satisfaction des convives est mesurée au quotidien (note de 1 à 4 en fonction des restes observés), une synthèse et une analyse de ces mesures permettant de mettre en place des actions correctives adaptées.
Pour 2014, la note moyenne en maternelle est de 3,53 (identique en 2014) et en élémentaire 3,44 (identique en 2014).

c) Les animations

85 animations sont proposées chaque année et ont pour objectif de :

- faire plaisir aux enfants avec des plats savoureux et une ambiance festive;
- initier les enfants à de nouvelles saveurs;
- rythmer l'année scolaire;
- sensibiliser les enfants à la nutrition et au respect de l'environnement.

Durant l'année, SODEXO a réalisé les animations suivantes :

- janvier 2015 : « Épiphanie » avec, le 8 janvier, partage de la galette des rois; le 22 janvier 2015, en partenariat avec la Surfrider Fondation, les enfants ont pu s'initier aux bons gestes à adopter pour préserver les océans, le littoral et l'environnement;
- février 2015 : « chandeleur » avec le service de crêpes;
- mars 2015 : le 19 mars, les enfants ont été sensibilisés à l'importance de « bien manger, bien bouger » et ont participé à un jeu concours pour tenter de gagner des DVD de l'Âge de glace 4 ou Rio. SODEXO a également proposé aux enfants de participer au concours national « dessiner votre fruit préféré » et sur les 150 lauréats, 3 sont Saint-Genois;
- avril 2015 : « Repas de printemps ». À cette occasion les enfants ont dégusté un dessert imaginé par les chefs de l'École Lenôtre ;
- mai 2015 : « Adoptons l'éco-attitude ». Du 18 au 22 mai, les enfants ont été sensibilisés aux bons gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire;
- juin 2015 : « Fraich'attitude » pendant une semaine, les enfants ont dégusté des plats rafraîchissants autour des fruits et légumes de saison;
- septembre 2015 : « Vive la rentrée » pour fêter la rentrée autour d'un cocktail de fruits

frais, riches en vitamines;
- octobre 2015 : « Les sommets du goût ». Du 12 au 16 octobre, à l'occasion de la semaine du goût, gravir au sommet des montagnes françaises les plus célèbres a été l'occasion de faire découvrir des plats et produits typiques de nos régions (Alpes, Massif Central, Vosges et Pyrénées);
- novembre 2015 : « Adoptons l'éco-attitude ». Du 23 au 27 novembre, à l'occasion de la semaine européenne de la réduction des déchets, les enfants ont été sensibilisés aux bons gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire;
- décembre 2015 : « Noël » avec la dégustation d'un dessert imaginé par les chefs de l'École Lenôtre.

Au-delà de ces animations, l'atelier Toque et Sens a proposé des plats élaborés avec la Toque Blanche Lyonnaise, Christian LAVAULT tels que :
- petit salé aux lentilles;
- pennes aux fruits de mer;
- parmentier à l'effiloché de canard confit …

SODEXO a réalisé, à la demande de la Ville, une animation sur le thème de « La fête de l'Europe » qui s'est déroulée le 12 mai où ont été servis des plats typiques en rapport aux différents pays jumelés avec la Ville.

La diététicienne de Toque et Sens a également proposé des animations en lien avec l'actualité : « conférence climat » du 30 novembre avec un menu tout bio et local, « Fête des lumières » du 8 décembre avec un menu lyonnais.

Des ateliers interactifs « Cuisto Rigolo » destinés aux enfants d'élémentaire sont animés par des diététiciennes. Ce sont des ateliers de 45 minutes permettant de sensibiliser de manière pédagogique et ludique (utilisation de tableaux interactifs, boîtiers de vote …) les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement. Ces ateliers ont pour thème :
- ton alimentation, c'est ta santé;
- les atouts du petit-déjeuner;
- les fruits et légumes;
- les secrets de l'eau;
- la seconde vie des déchets;
- les 5 sens (atelier dédié aux enfants de maternelle).

Les animations intègrent également des ateliers dégustation « petit-déjeuner » et des animations spécifiques l'intervention de clowns.

Une sensibilisation au gaspillage alimentaire intitulée opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » a été réalisée du 30 mars au 10 avril, durant la semaine du développement durable, l'objectif étant de responsabiliser les enfants au gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain. La différence de quantité de pain « économisée » entre deux vagues de ramassage est allée au bénéfice des « Restos du cœur » sous forme de dons de repas.
1 000 repas ont ainsi été offerts aux « Restos du cœur ».

Cette opération a obtenu le label du Programme National pour l'Alimentation.

d) <u>La communication</u>

Tout au long de l'année des rendez-vous réguliers permettent de communiquer à destination des familles.

Sur la période, ont eu lieu :
- 2 commissions qualité restaurant permettant de réaliser un point sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir;
- la transmission aux familles tous les deux mois de la lettre « menus cuisto rigolo », lettre d'information qui regroupe conseils culinaires, recettes, animations initiées sur les restaurants scolaires, menus pour la période à venir… Cette lettre d'information est également disponible sur le site SODEXO et celui de la Ville;

- le site internet destiné aux familles : endirect.sodexo.fr permet aux parents de consulter les menus, trouver des informations sur la restauration scolaire, profiter de conseil nutritionnels, d'avoir un accès sécurisé pour le paiement de leurs factures et découvrir des contenus ludiques et pédagogiques;
- le magazine « Éduc'Action » diffusé deux fois par an à l'ensemble des clients de SODEXO présente le savoir-faire et les solutions de service de la société;
- la journée portes ouvertes du 19 mars organisée à l'occasion des portes ouvertes des écoles publiques a permis cette année aux parents de Guilloux de déguster des compotes réalisées par les cuisiniers de l'atelier Toque et Sens … ;
- La labellisation Ecocert a été mise pour les trois restaurants scolaires. Elle a été la première dans le Rhône en gestion concédée pour le référentiel « en cuisine » de niveau 1.

e) La sécurité des aliments

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant. Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et les locaux.

Les analyses faites en mars, mai, octobre et décembre ont donné un résultat satisfaisant.

Deux audits hygiène ont été réalisés durant l'année et ont donné lieu à des remarques qui ont immédiatement fait l'objet d'actions correctives.

f) La formation du personnel

Chaque année, un plan de formation permet aux différents collaborateurs de la société de :
- renforcer leur connaissances métiers de base;
- garantir la maîtrise des procédés et des points critiques à toutes les étapes, ainsi que la bonne utilisation du matériel;
- améliorer le service et l'accueil des convives;
- promouvoir une démarche environnementale responsable;
- développer des compétences individuelles et collectives.

Ces formations peuvent être diplômantes ou simplement enrichissantes et orientées sur le développement personnel.

Sur la période, deux journées de formation ont été dispensées auprès des personnels de la cuisine centrale et des offices.

g) Les actions en matière de développement durable

Fin 2009, SODEXO a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le « Better Tomorrow Plan ». À ce titre SODEXO a été récompensé par trois prix en janvier 2013.
Au niveau de la commune, SODEXO s'implique également dans le tri des déchets en s'associant aux élèves de l'école élémentaire Mouton dans la gestion des bacs à compost.

En matière de nutrition, santé et bien-être, développement des communautés locales, achats durables, plusieurs actions sont conduites :
- promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés;
- favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses;
- promouvoir l'achat local;
- promouvoir l'insertion locale;
- développer l'employabilité (diagnostic individuel, plan de formation adapté …);
- développer des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés;
- établir un code de conduite de la chaîne d'approvisionnement;
- respecter l'engagement de servir 40% de produits BIO (produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable);
- respecter des pratiques responsables et la saisonnalité (produits de la mer issus de filières durables);

- utiliser des produits, recyclables, recyclés et éco-labellisés;
- réduire l'empreinte carbone et la consommation d'eau.
- réduire les déchets grâce notamment au tri et leur valorisation, au recyclage, à la mise en place d'action de sensibilisation …

h) La maintenance et les fluides

Les travaux de maintenance réalisés sur les offices sur la période se sont élevés à 13 755 €.
Les consommations énergétiques se sont élevées à 26 842 €.
Ces dépenses sont à la charge du délégataire.

III - Résultats 2015 - Compte-rendu financier

a) Fréquentation

Les effectifs par catégories de convives sur l'année 2015 sont les suivants :

Maternelle	*Élémentaire*	*Adulte*	*CL adultes*	*CL maternelle*	*CL Élémentaire*	*Total*
46317	*112971*	*2504*	*1346*	*2923*	*4150*	***170211***
*42937**	*110 417**	*1 948**	*1 294**	*3 357**	*4 616**	***164 569****

Référence contractuelle pour une année pleine

42 580	*103 903*	*1 790*		*3 720*	*9 240*	***161 233***

** pour mémoire 2014, soit en 2015 + 3,43%*

b) Compte de résultat

	Exercice du 1/01/2014 au 31/12/2014	Exercice du 1/01/2015 au 31/12/2015	Impact théorique au prix du repas
A - Chiffre d'affaires	847 868,00 €	879 084,00 €	5,17 €
B - Charges (matières premières, transport, personnel, impayés …)	853 030,00 €	891 192,00 €	5,24 €
Rémunération du délégataire (A-B)	5 162,00 €	12 108,00 €	0,07 €

Sur la période concernée, le chiffre d'affaires du délégataire s'élève à 879 084 € (restauration scolaire + fournitures de denrées aux P'tits Mômes + centres de loisirs), soit pour 170 211 repas servis, un prix de repas moyen à 5,165 €.

Les charges du délégataire s'élevant à 891 192€ sur la période (dont 318 k€ de denrées alimentaires,
335 k€ de charges de personnel et 23 000 € d'impayés), la rémunération du prestataire est de 12 108 €, soit 0,071 € rapporté au prix du repas.

Les postes de dépenses sont présentés de manière détaillée dans le rapport présenté par le délégataire.

c) Tarification et encaissement

La différence de tarification entre l'année scolaire 2014-2015 et 2015-2016 fait suite à la révision de prix contractuelle appliquée en août 2015.

Prix de vente des repas (HT)	2014-2015	2015-2016
Maternelle	4,811 €	4,875 €
Élémentaire	5,166 €	5,235 €
Adulte	5,575 €	5,649 €

Les tarifs appliqués aux familles sur la période ont été pris par délibération du Conseil municipal n°07.2013.058 du 2 juillet 2013 et par décision du Maire n°2014-044 du 20 juin 2014. Ils sont calculés pour les Saint-Genois en fonction du quotient familial (4 tranches) :

Tarifs familles	2014-2015	2015-2016
Tarif 1	1,96 €	1,98 €
Tarif 2	2,73 €	2,76 €
Tarif 3	3,27 €	3,30 €
Tarif 4	3,89 €	3,93 €
Tarif 5 (extérieurs)	6,47 €	6,53 €

Une procédure de recouvrement a été définie contractuellement; elle comprend une facturation sur la base des consommations réelles, deux lettres de relance en cas de non-paiement dans les délais fixés, puis l'intervention d'un cabinet de recouvrement après validation par la Ville.

Le montant des impayés du 1er août 2014 au 31 juillet 2015, imputable sur la Délégation de Service Public, s'élève à 5 278,30 €.

Vu la délibération du 14 avril 2014 désignant les membres de la Commission Consultative de Délégation des Services Publics Locaux;

Vu la délibération du 24 mai 2016 modifiant la liste des membres de la Commission Consultative de Délégation des Services Publics Locaux;

Vu le Code des Collectivités Territoriales et notamment l'article L1411-3;

Vu le rapport du délégataire;

Vu l'avis favorable à l'unanimité de la Commission de Délégation de Service Public réunie le 13 septembre 2016;

Mesdames, Messieurs,

Il est demandé au Conseil municipal de bien vouloir,

- **PRENDRE ACTE** du rapport annuel 2015 du délégataire de la Restauration Collective.

Après avoir entendu l'exposé de Monsieur Yves DELAGOUTTE,
Invité à se prononcer et après en avoir délibéré,

LE CONSEIL PREND ACTE

Ainsi fait et délibéré les jour, mois et an susdits,
Ont signé au registre les membres présents,

Le Maire,

Roland CRIMIER

MAIRIE de SAINT-GENIS-LAVAL Rhône

En cas de contestation, la présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal administratif de Lyon dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou notification.

EDUCATION

Ville de Saint-Genis-Laval

Compte-rendu annuel d'activité 2015

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOMMAIRE

PREAMBULE **p. 07**

1. Contexte contractuel p. 11

2. Descriptif des missions du contrat p. 11

3. L'actualité et nos actions pour la Ville p. 12

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE **p. 13**

1. Notre offre p. 17

1.1. Offre alimentaire p. 17
1.2. Satisfaction des convives p. 19
1.3. Animations p. 21
1.4. Communication p. 32

2. Sécurité des aliments p. 35

2.1. Résultats des analyses bactériologiques p. 35
2.2. Résultats des audits hygiène p. 36

3. Formation du personnel p. 37

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier p. 37
3.2. Les formations diplômantes tutorées p. 38
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir p. 38

4. Actions en matière de développement durable p. 40

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être p. 41
4.2. Développement des communautés locales p. 42
4.3. Environnement / Achats Durables p. 43

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE **p. 45**

1. Liste des contrats p. 49

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués p. 50

3. Consommations énergétiques (fluides) p. 51

COMPTE-RENDU FINANCIER **p. 53**

1. Fréquentation p. 57

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 57
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1 p. 58

2. Compte de résultat p. 59

2.1. Chiffre d'affaires p. 60
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire p. 61
2.3. Effectifs et frais de personnel p. 62
2.4. Achats non stockés p. 65
2.5. Sous-traitance générale p. 66
2.6. Impôts et taxes p. 67
2.7. Conclusion p. 68

3. Tarification et encaissements p. 69

3.1. Prix de vente contractuels p. 69
3.2. Fonctionnement de la facturation p. 69
3.3. Encaissements p. 70
3.4. Etat des impayés p. 70

SOMMAIRE

ANNEXES **p. 71**

Annexe 1 : Liste du matériel p. 75

Annexe 2 : Revue de presse p. 79

Préambule

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel p. 11

2. Descriptif des missions du contrat p. 11

3. L'actualité et nos actions pour la Ville p. 12

Préambule

1. Contexte contractuel

Par délibération du 02 juillet 2013, la Ville de Saint-Genis-Laval a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour les scolaires public et privé, les centres de loisirs et l'approvisionnement de la crèche, ayant une durée de 4 années, à compter du 01 août 2013.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément à la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de l'Atelier Culinaire « Toque & Sens » des repas à destination des restaurants scolaires et des centres de loisirs, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires et des centres de loisirs,
- la fourniture de denrées alimentaires pour la fabrication des repas des enfants de l'accueil municipal collectif « P'tits Mômes » ,
- la gestion, l'exploitation et l'entretien des locaux, à la hauteur de 1 000 euros,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas, à la hauteur de 1 000 euros,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- la livraison sur les offices des produits d'entretien,
- l'animation pédagogique autour des repas,
- la fourniture de prestations non alimentaires.

3. L'actualité et nos actions pour la Ville

Objectifs	Indicateurs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
Reconduction de la labellisation Ecocert	Obtention de la labellisation « En cuisine » renouvelable chaque année	Audit réalisé par l'organisme Ecocert	Audit de contrôle en Juin 2015.
Fiabilisation des données en début d'année scolaire pour les inscriptions	Suivi et application de la procédure de fin d'année scolaire des famille en impayés	Procédure avec retro-planning de suivi et de mise à jour des listing de pointage	Juin à Septembre 2015
Participer à la vie culturelle de la Ville	Participation à la soirée des partenaires pour le festival Beauregard	Renouvellement de notre partenariat	Septembre 2015

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

SOMMAIRE

1. Notre offre p. 17

1.1. Offre alimentaire p. 17
1.2. Satisfaction des convives p. 19
1.3. Animations p. 21
1.4. Communication p. 32

2. Sécurité des aliments p. 35

2.1. Résultats des analyses bactériologiques p. 35
2.2. Résultats des audits hygiène p. 36

3. Formation du personnel p. 37

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier p. 37
3.2. Les formations diplômantes tutorées p. 38
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir p. 38

4. Actions en matière de développement durable p. 40

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être p. 41
4.2. Développement des communautés locales p. 42
4.3. Environnement / Achats Durables p. 43

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :
- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :
- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- respectent le rythme des saisons,
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.

Prestation
Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes : • 1 hors d'œuvre ou potage • 1 plat protidique • 1 légume vert ou féculent • 1 produit laitier • 1 dessert Pour les enfants d'élémentaire qui bénéficient d'une restauration en libre-service, les repas comportent un **double** choix orienté au niveau des **hors d'œuvre**, des **produits laitiers** et des **desserts**.
Pour les enfants des centres de loisirs, les repas comprennent 5 composantes : • 1 hors d'œuvre ou potage • 1 plat protidique • 1 légume vert ou féculent • 1 produit laitier • 1 dessert

1.2. Satisfaction des convives

Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	**3**	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	**4**	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

- 3,53 est la note moyenne des restaurants scolaire pour les repas maternelles,
- 3,44 est la note moyenne des restaurants scolaire pour les repas élémentaires.

Ces résultats sont présentés tout au long de l'année lors des réunions de suivi et lors des 2 commissions restaurations.

Vous trouverez ci-après le suivi annuel des notes.

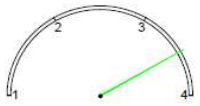
Evolution de la moyenne des menus
2015

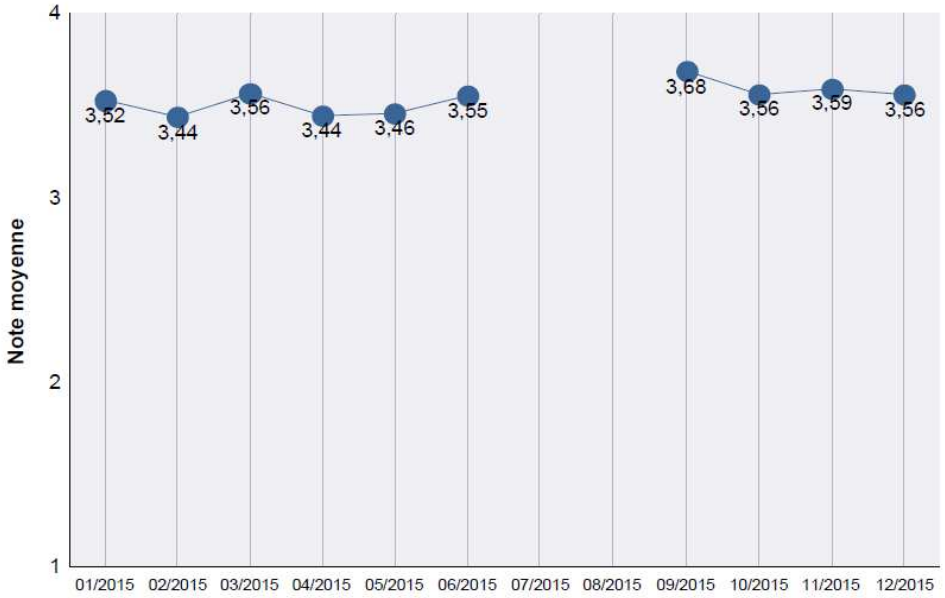
Nom du site	Atelier Toque & Sens
Nom du client	Ville de St GENIS LAVAL - Maternelles
Nom de l'office	Tous les offices

1 Les enfants n'ont pas mangé
2 Les enfants ont peu mangé
3 Les enfants ont bien mangé
4 Les enfants ont très bien mangé

Moyenne pour l'année en cours

3,53



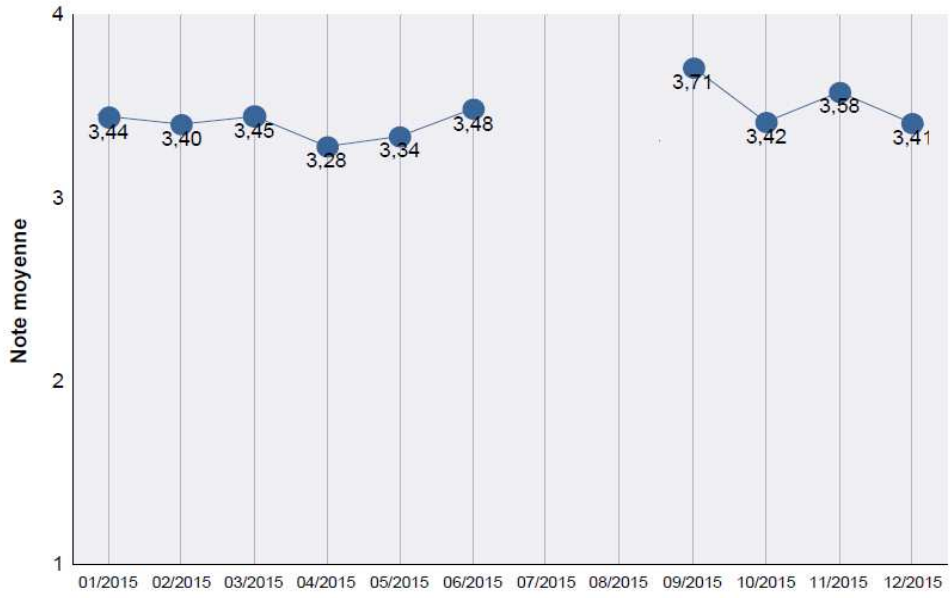


Nom du site	Atelier Toque & Sens
Nom du client	Ville de St GENIS LAVAL - Primaires
Nom de l'office	Tous les offices

1 Les enfants n'ont pas mangé
2 Les enfants ont peu mangé
3 Les enfants ont bien mangé
4 Les enfants ont très bien mangé

Moyenne pour l'année en cours

3,44



1.3. Animations

Les animations proposées tout au long de l'année ont pour objectifs de :

- **Faire plaisir aux enfants** avec des plats savoureux et une ambiance festive.
- **Initier les enfants à de nouvelles saveurs.**
- **Rythmer l'année scolaire.**
- **Sensibiliser les enfants à la nutrition et au respect de l'environnement** : impact de nos actions sur la santé et celle de la planète.

Durant l'année, nous avons réalisé les animations suivantes :

Janvier 2015 **« Epiphanie »** **« La Baie des Pirates »** *Le 22 janvier 2015, en partenariat avec la Surfrider Foundation, les enfants ont pu s'initier aux bons gestes à adopter pour préserver les océans, le littoral et l'environnement.* 	**Le jeudi 08 janvier** Partage de la galette **Menu** *Le phare en terrine* *(terrine de poisson blanc et saumon)* *Le poisson du boucanier* *(filet de hoki issu de la pêche durable sauce armoricaine)* *Riz* *Fromage rond* *Mille sabords* *(fromage blanc, compote pomme-banane, coco et coulis de caramel)*
Février 2015 **« Chandeleur »** 	Au mois de février, la Chandeleur a permis de « faire sauter » les crêpes.

Mars 2015

« O'Resto Animé »

Le 19 mars 2015, les enfants ont été sensibilisés à l'importance de « bien manger, bien bouger ! ». Ils ont également été invités à participer à un jeu concours pour tenter de gagner des DVD des dessins animés l'Age de Glace 4 ou Rio.

Menu

L'iceberg de Scrat

(*salade iceberg* et vinaigrette Christian Lavault à base de Savora et aneth frais)

Le retour de chasse de Diego

(pot au feu, ses légumes et pommes de terre)

Chanteneige

Tarte de Rio

(tarte noix de coco)

3 élèves lauréats du concours Sodexo « O'Resto Animé »

Jeunesse

150 gagnants dans toute France, dont 3 saint-genois !

En mars dernier, Sodexo proposait aux élèves des écoles de Saint-Genis-Laval déjeunant au restaurant scolaire de participer à un concours de dessin. Le sujet : **dessiner leur fruit préféré**.
Un grand tirage au sort parmi les bulletins reçus de toute la France a désigné 150 gagnants, parmi eux, 3 sont saint-genois. **Félicitation aux artistes en herbe !**

Sodexo organise régulièrement des animations dans les cantines afin d'enrichir le quotidien des enfants, de bousculer leurs habitudes et susciter des découvertes. Le moment des repas est l'occasion d'animations thématiques pour s'évader et s'amuser tout en apprenant et s'informant.

Les dessins de Lise, Juliana et Tilio :

Avril 2015

« Repas de printemps »

A l'occasion du repas de printemps, les enfants étaient invités à déguster un dessert imaginé par les Chefs de l'Ecole Lenôtre.

Menu

Salade verte et vinaigrette Savora et aneth

Navarin d'agneau bio

Haricots verts bio à l'ail

Yaourt nature sucré bio

Dessert de Pâques

Mai 2015 **« Adoptons l'éco-attitude ! »** *Du 18 au 22 mai 2015, les enfants ont été sensibilisés aux bons gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire.*	
Juin 2015 **« Fraîch'attitude »** *Durant la semaine de la Fraîch'attitude, les équipes de toque &Sens ont redoublé d'imagination pour étonner les enfants avec des plats rafraîchissants autour des fruits et légumes de saison*	**Menu** Concombre bio sauce bulgare Poisson frais, huile d'olive Farfalles bio au coulis de légumes d'été Saint Moret Fromage blanc aux fruits rouges et basilic

Septembre 2015 **« Vive la rentrée »** *Pour fêter la rentrée autour d'un cocktail* 	**Menu** Sirop de grenadine Melon Steak haché de bœuf et son jus Pommes rissolées Fraidou Mousse au chocolat

Octobre 2015

« Les sommets du goût »

Du 12 au 16 octobre 2015, à l'occasion de la Semaine du Goût, nos jeunes convives étaient invités à gravir au sommet de nos montagnes françaises les plus célèbres.

L'occasion de leur faire découvrir des plats et produits typiques de nos régions : les Alpes, le Massif Central, les Vosges et les Pyrénées .

Menu

Lundi 12 octobre : Le Massif Central
Betteraves bio vinaigrette
Filet de lieu sauce matelote
Purée façon Aligot
Fourme d'Ambert
Kiwi bio

Mardi 13 octobre : Les Pyrénées
Chou blanc vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce basquaise
Haricots verts bio à l'ail
Tomme bio
Gâteau Basque

Jeudi 15 octobre : Les Vosges
Salade Iceberg
Hot dog Vosgien
(baguette, saucisse de Strasbourg, sauce au munster)
Chanteneige
Tarte aux mirabelles du Chef

Vendredi 16 octobre : Les Alpes
Potage de légumes
Tartiflette
SP : Lasagne au saumon
Yaourt nature sucré bio
Salade de fruits

Novembre 2015 **« Adoptons l'éco-attitude ! »** *Du 23 au 27 novembre 2015, à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), les enfants ont été sensibilisés aux bons gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire.*	
Décembre 2015 **« Noël »** *A l'occasion du repas de Noël, les enfants étaient invités à déguster un dessert imaginé par les Chefs de l'Ecole Lenôtre* 	**Menu** Mousse de canard Sauté de veau sauce pain d'épices Pommes Duchesse Rouy Dessert de Noël *(Génoise et ganache chocolat)* Clémentine et papillote

Durant l'année, des plats élaborés avec notre chef partenaire et Toque Blanche Lyonnaise, Christian LAVAULT, ont également été proposés pour le scolaire, tel que :

- petit salé aux lentilles
- gratin de choux de Bruxelles
- pennes aux fruits de mer
- quenelle bio au coulis de légumes
- poisson frais à la crème d'épinard
- salade verte à la printanière
- quenelle sauce chasseur
- Parmentier à l'effiloché de canard confit

Notre chef de cuisine et ses cuisiniers, vous ont confectionnés des **plats fabriqués sur l'Atelier Culinaire.**

Durant cette année, ils ont réalisé entre autres :

- Les omelettes (nature, fromage, aux herbes, provençale…) fraîches sur tous les services de l'année.

Les entrées

- les tartes légumes
- les potages
- la pizza Margarita
- tarte tomate et basilic
- un cake aux brocolis
- …

Les plats :

- coulis de courgette pour un accompagnement de pâtes Penne
- sauté de bœuf
- pizza au fromage
- quiche de légumes
- filets de poisson frais
- …

Les garnitures :

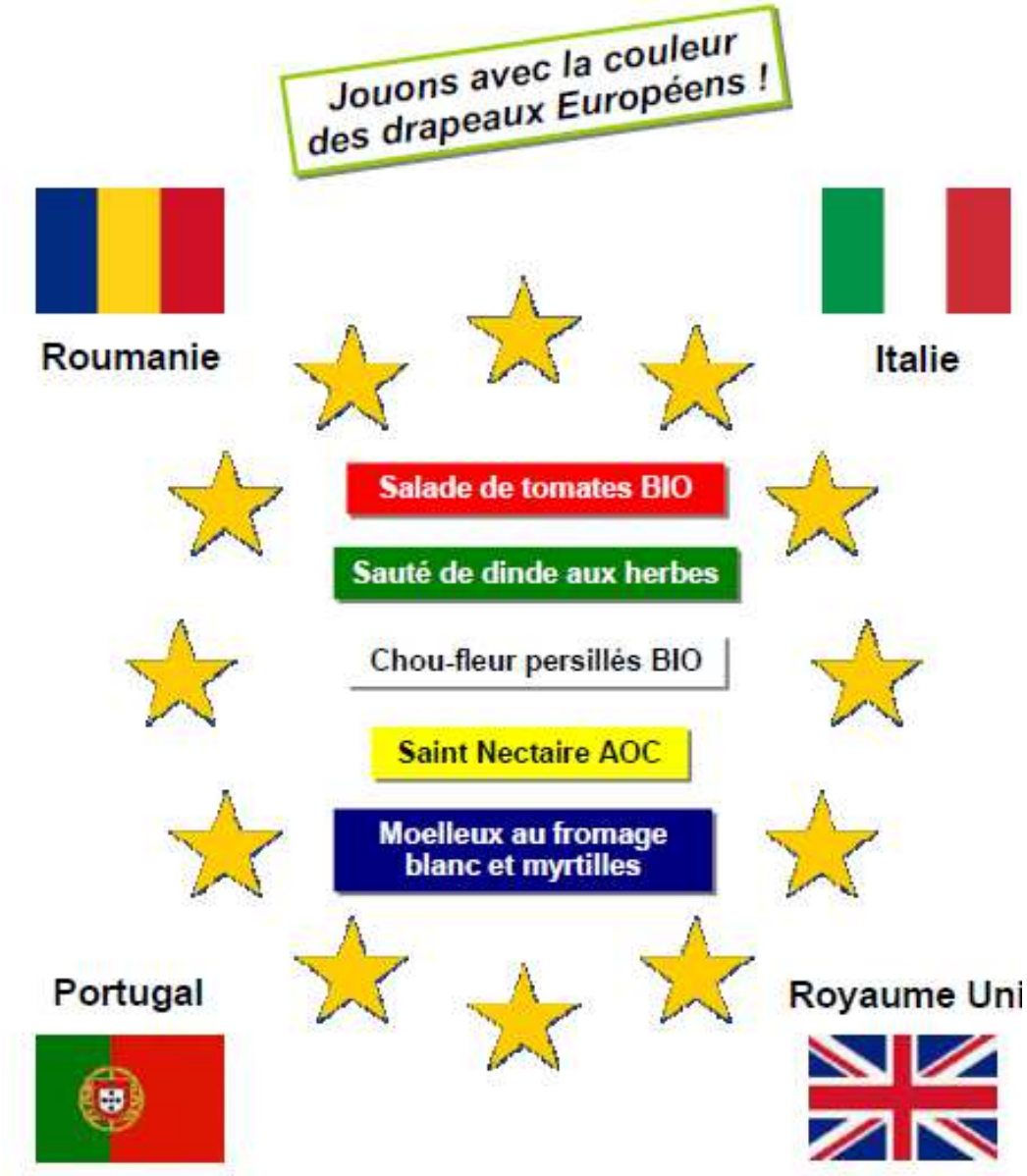
- ratatouilles
- courgettes
- carottes
- purées de pommes de terre ou de légumes
- …

Les dessert :

- cakes (pépites chocolats, pêches, banane, …)
- tartes (citron, mirabelles, rhubarbe, …)
- compotes (pommes, pommes cannelle, pommes-pêches
- gâteau yaourt
- …

Nous avons réalisé, à votre demande, une animation sur le thème de « la fête de l'Europe », qui s'est déroulée le 12 mai 2015.

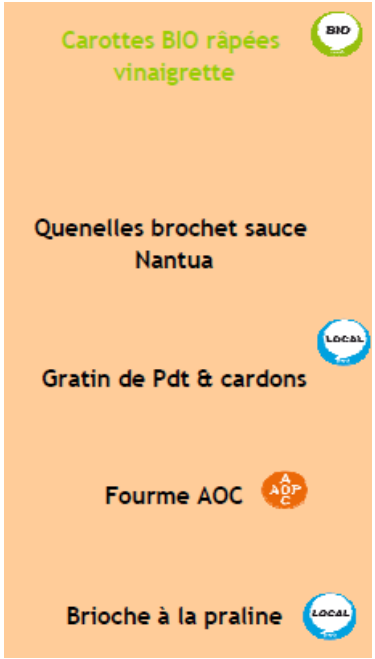
Les enfants ont dégusté un repas comportant des couleurs de drapeaux, en rapport aux différents pays jumelés avec la Ville de Saint-Genis-Laval.



Hélène Suillerot vous a également proposé, en lien avec l'actualité, les thèmes suivants :

- « conférence climat », qui s'est déroulée le 30 novembre 2015, en partenariat avec notre fournisseur Triballat et l'ADEME.

- Ainsi qu'un menu Lyonnais lors de la « fête des lumières » du 08 décembre 2015



Les ateliers Cuisto Rigolo

Les Ateliers interactifs Cuisto Rigolo

Les ateliers interactifs : une exclusivité Sodexo !

Apprendre en s'amusant à l'heure du déjeuner ou en classe, tel est l'objectif des ateliers interactifs Cuisto Rigolo que nous proposons aux enfants des écoles élémentaires.

Animés par nos diététiciennes, ces ateliers, d'une durée de 45 minutes, permettent de sensibiliser de manière pédagogique et ludique les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement.

Pour surprendre les enfants et les faire adhérer, nous avons choisi pour nos ateliers des outils technologiques innovants : tableaux interactifs, contenus pédagogiques exclusifs et ludiques, boîtiers de vote...

A l'aide de ce dispositif, nos diététiciennes peuvent réaliser l'un des **six ateliers** suivants :

- **Ton alimentation, c'est ta santé**.
- **Les atouts du petit-déjeuner.**
- **Les fruits et légumes.**
- **Les secrets de l'eau**.
- **La seconde vie des déchets**.
- **Les 5 sens** (atelier dédié aux enfants de maternelle).

Vous trouverez ci après le planning des animations proposées tout au long de l'année.

.

JAN	Jeudi 08	Repas Festifs	Epiphanie	TOUS				
	Jeudi 08	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Centre	Mouton	CM2	PEYRON	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CE1	FAURE	12h45-13h20
	Vendredi 09	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Centre	Mouton	CM2	PALANCHIER	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CE1	NICOLAS	12h45-13h20
	Lundi 12	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Centre	Mouton	CM2	DREANO	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CP/CE1	MOUSESSIEN	12h45-13h20
	Vendredi 16	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Centre	Mouton	CM1	VALOUR	11h30-12h20
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	ROBERT	12h25-13h15
	Lundi 19	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Centre	Mouton	CM1	MOURY	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	MENDES	12h45-13h20
	Jeudi 22	Animation Spécifique	Baie des Pirates	TOUS				
	Vendredi 23	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Centre	Mouton	CM1	BOURGIN	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	EL BATAL	12h45-13h20
	Lundi 26	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	Mouton	CE2	RIZOUD	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Bergier	PS/GS	ABRY	12h45-13h20
	Vendredi 30	Atelier Dégustation	Petit Déjeuner	Centre		CE1		7h30-8h20
		Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	Mouton	CE2	SERVETTAZ	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Bergier	PS/GS	VILLE	12h45-13h20
FEV	Lundi 02	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	Mouton	CE2	SUC-FAYANT	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Bergier	PS/GS	VUILLERME	12h45-13h20
	Vendredi 06	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	Mouton	CE2/CM1	CAYROL	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Bergier	PS/GS	VESSILIER-DUVAL	12h45-13h20
	Vendredi 27	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Guilloux	/	CM2	CHAPUIS	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CP/CE1	CHAMBLAS	12h45-13h20
MARS	Jeudi 05	Repas Festifs	Chandeleur	TOUS				
	Vendredi 06	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Guilloux	/	CM2	BIID	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CE1	FERNANDEZ	12h45-13h20
	Vendredi 13	Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner	Guilloux	/	CE1/CE2	MORETTI	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens			GS	GHENO + FOURNIER	12h45-13h20
	Jeudi 19	Animation Spécifique	O'Resto Animé	TOUS				
	Vendredi 20	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Guilloux	/	CM1	LOUVIER	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	BONNAND	12h45-13h20
	Vendredi 27	Atelier Dégustation	Petit Déjeuner	Guilloux		CE1		7h30-8h20
		Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Guilloux	/	CM1	CHARRIER	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	MOREAU	12h45-13h20
AVR	Vendredi 03	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Guilloux	/	CE2	de SAINT JEAN	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens			GS	BOUVARD	12h45-13h20
	Mardi 07	Temps Fort	Développement Durable	TOUS				
	Jeudi 09	Repas Festifs	Pâques	TOUS				
	Vendredi 10	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Guilloux	/	CE2	YVARS	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens			GS	MARTIN-GIANNI	12h45-13h20
	Jeudi 30	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Centre	Mouton	CM2	MORSETTI	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CE1	THOMASSET	12h45-13h20
MAI	Lundi 04	Animation Spécifique	Les Clowns à la cantine					
	Mardi 05	Animation Spécifique	Les Clowns à la cantine					
	Jeudi 07	Animation Spécifique	Les Clowns à la cantine					
	Jeudi 07	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Centre	St Joseph	CM2	DUCARRE	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CE1	PALLAS	12h45-13h20
	Mardi 12	Atelier Cuisto Rigolo	Déchets	Centre	St Joseph	CM2	DESSUS	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Petit déjeuner			CE1	MARTIN	12h45-13h20
	S 21	Temps Fort	Eco-Attitude	TOUS				
	Vendredi 22	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Centre	St Joseph	CM1	MAZERON	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Ste Marie	GS	DAVID	12h45-13h20
	Vendredi 29	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Centre	St Joseph	CM1	HUCHES	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Ste Marie	GS	BERGER	12h45-13h20
JUIN	Jeudi 04	Fraich'attitude		TOUS				
	Vendredi 05	Atelier Cuisto Rigolo	Eau	Centre	St Joseph	CM1	BONJOUR	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	5 sens		Ste Marie	GS	POULIQUEN	12h45-13h20
	Lundi 08	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	St Joseph	CE2	MUNOZ	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	REY	12h45-13h20
	Vendredi 12	Atelier Dégustation	Petit Déjeuner	Centre		CE1		7h30-8h20
		Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	St Joseph	CE2	DESSERT / GANIER	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	MICOL	12h45-13h20
	Vendredi 19	Atelier Cuisto Rigolo	Santé	Centre	St Joseph	CE2	COLLADO	12h05-12h40
		Atelier Cuisto Rigolo	Fruits & légumes			CP	CANELLAS	12h45-13h20

Les animations Cuisto Rigolo pour l'année scolaire 2015-2016 ont débuté en 2016.

Sensibilisation au gaspillage alimentaire : Opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! »

Du 30 mars au 10 avril 2015, à l'occasion de la Semaine du Développement Durable, l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » a été mise en place sur les restaurants scolaires.
L'objectif était de responsabiliser les enfants au gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.

Cette opération s'est déroulée en trois temps :

- Dans un premier temps, le pain jeté sur un repas a été récupéré puis exposé dans la salle de restaurant afin de sensibiliser visuellement les convives au gaspillage réalisé.
- Dans un second temps, les convives ont été sensibilisés au gaspillage au moyen de flyers.
- Dans un troisième temps, l'opération a été renouvelée et les résultats comparés.

La différence de quantité de pain « économisée » entre les deux vagues de ramassage est allée au bénéfice des Restos du Cœur sous forme de dons de repas.

1000 repas ont ainsi été offerts aux Restos du Cœur.

Cette opération a obtenu le label du **Programme National pour l'Alimentation.**
Le Programme National pour l'Alimentation est un plan interministériel qui vise à garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et accessible à tous, en partant du principe que "Bien manger, c'est l'affaire de tous !".

1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers permettent de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.

Les actions de communication sur la période :

Les commissions restauration

2 commissions restauration ont été réalisées (juin et décembre).

A cette occasion sont présents :
- Les représentants du service des activités éducatives de la ville,
- Les parents d'élèves élus et représentants les différents groupes scolaires,
- Les représentants de Sodexo.

Lors de ces commissions de restauration, un point est réalisé sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir est validé ainsi que divers thèmes en fonction des retours des parents d'élèves.

La Lettre menus Cuisto Rigolo

Les parents reçoivent, tous les 2 mois, une lettre d'information sur la restauration scolaire présentant :
- au recto : des conseils culinaires, des recettes à faire avec les enfants, les animations initiées sur les restaurants scolaires…
- au verso : les menus pour la période à venir.

La Lettre menus Cuisto Rigolo est également disponible sur le site internet destiné aux familles et celui de la Ville.

La lettre d'information aux familles

Remis en début d'année scolaire, ce feuillet a pour objectif d'expliquer le fonctionnement de la restauration scolaire :

- présentation de Toque & Sens,
- qualité et nature des produits alimentaires servis aux enfants,
- modalités de conception des menus et d'élaboration des repas,
- présentation du programme d'animations annuel,
- mode de règlement des repas…

Le site internet destiné aux familles : endirect.sodexo.fr

Endirect.sodexo.fr est un site internet dédié à la restauration scolaire à destination des familles.

Sur le site endirect.sodexo.fr, les parents peuvent consulter les menus servis dans l'école de leurs enfants, trouver des informations sur la restauration scolaire et profiter de conseils nutritionnels.

Sur ce site, les enfants disposent d'un espace dédié. Ils peuvent ainsi découvrir des contenus ludiques et pédagogiques (jeux, conseils et recettes de Cuisto Rigolo …) pour apprendre à bien manger et préserver l'environnement tout en s'amusant !

Le magazine « Educ'Action »

Notre magazine « Educ'Action », diffusé deux fois par an à l'ensemble de nos clients, présente nos savoir-faire ainsi que nos solutions de services qui participent à l'amélioration de la Qualité de Vie au Quotidien sur les établissements qui nous sont confiés.

Labellisation ECOCERT

Nous avons mis en place l'année dernière avec votre aide, la labellisation ECOCERT pour les 3 restaurants scolaires.

Cette labellisation a été reconduite cette année pour la certification en gestion concédée pour le référentiel « en cuisine » de niveau 1 sur les 3 restaurants.

F-CP -168

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
RESTAURANT GUILLOUX
16 Rue Guilloux
69230 Saint Genis Laval

Contrôlé le 02 juin 2015 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31 décembre de l'année en cours**.

La conformité au niveau 1 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Auto diagnostic environnemental

L'Isle Jourdain, le 11 juin 2015
Carole LARAMAS
Signature

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.

Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr

ECOCERT
TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B

F-CP -168

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
RESTAURANT FRANTZ
Allée Paul Frantz
69230 Saint Genis Laval

Contrôlé le 02 juin 2015 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31 décembre de l'année en cours**.

La conformité au niveau 1 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Auto diagnostic environnemental

L'Isle Jourdain, le 11 juin 2015
Carole LARAMAS
Signature

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.

Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr

TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B

F-CP -168

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
RESTAURANT DU CENTRE
23 Rue des Collonges
69230 Saint Genis Laval

Contrôlé le 02 juin 2015 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31 décembre de l'année en cours**.

La conformité au niveau 1 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Auto diagnostic environnemental

L'Isle Jourdain, le 11 juin 2015
Carole LARAMAS
Signature

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.

Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr

ECOCERT
TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187
CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B

2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant :

- Silliker pour la période de janvier à août 2015
- Eurofins de septembre à décembre 2015

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

Plan d'échantillonnage par passage :

- 2 analyses bactériologiques des produits.
- 1 prélèvement de surface.

Résultats des analyses bactériologiques :

Dates	Nombre de prélèvements			Résultats*	Motifs	Actions Correctives
	Produits finis	Matières premières	Surface			
« Centre »						
05/2105	2		1	S		
10/2015	2		1	S		
« Guilloux »						
03/2015	1	1	1	S		
12/2015	1	1	1	S		
« P. Frantz »						
03/2015	2		1	S		
12/2015	1	1	1	S		

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

2.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, 2 audits hygiène ont été effectués sur les offices, afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

Pour le « Centre »

mai-15		
Audit Hygiène de Suivi	Autocontrôles températures chambres froides du 11.05.15 non enregistrés sur le book d'enregistrement	Resensibiliser l'équipe à l'enregistrement 2 fois/jour du relevé des T° des enceintes de stockage
	Absence de l'enregistrement du contrôle des plats avant le service le 11.05.15	Resensibiliser l'équipe aux contrôles et à l'enregistrement quotidien des T° des plats avant le service sur le book (1 enregistrement par vitrine)
	Défaut de propreté de certains ustensiles rangés avec les ustensiles propres (pinces et cuillères de service), résidus alimentaires anciens	Resensibiliser l'équipe à la vérification de l'efficacité du nettoyge / désinfection du lave-batterie et lave vaiselle et à l'entreposage à l'abri des contaminations
	Poubelle à pédale abîmée (rouille)	Commander une nouvelle poubelle à pédale
oct-15		
Audit Hygiène Complet	Présence d'une poubelle maintenue ouverte à proximité immédiate d'un chariot de préparations froides pour déconditionnement des entrées.	Mise en place d'une poubelle fermée, à commande non manuelle

Pour « Guilloux »

mars-15		
Audit Hygiène de Suivi	Oubli de relever la température du plat chaud remis en température	Resensibiliser le personnel au respect et à l'enregistrement des conditions de remise en température en four de chaque produit
	Oubli de relever les températures début de service pour les plats froids	Resensibiliser le personnel au contrôle et à l'enregistrement quotidien des températures des plats avant le début du service sur le document prévu à cet effet (1 enregistrement par vitrine).
déc-15		
Audit Hygiène Complet	Le matériel de nettoyage est posé au sol en plonge	Bannir le stockage des raclettes et balais brosse au sol

Pour « P. Frantz

avr-15		
Prélèvement de surface	Prélèvement de surface d'une planche à découper non satisfaisant	Resensibilisation de l'équipe sur l'importance du nettoyage/décontamination des ustensiles, batterie et vaiselle, pas de résidus alimentaires. Vérification du lave-vaiselle
déc-15		
Audit Hygiène Complet	Absence de lave-mains conformes en zone de préparation et en plonge	Equiper ces 2 zones de lave-mains réglementaires
	Absence d'un plan de maintenance et bons d'intervention	Archiver le plan de maintenance et les bons d'intervention dans un classeur de suivi, disponible sur site

3. Formation du personnel

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).

3.2. Les formations diplômantes tutorées

Depuis plusieurs années déjà, les collaborateurs de **Sodexo** ont la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

• Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).

• Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).

• Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).

• Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

Nos collaborateurs ont dorénavant accès à de nouvelles formations également validées par l'obtention d'un CQP :

• Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).

• Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h /150 h, lancement en 2013).

• Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h/158h, lancement en 2013).

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation DIF (Droit Individuel à la Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.

Sodexo a été primé en 2007 et 2009 pour sa politique de mise en œuvre du Droit Individuel à la Formation.

Les actions de formation sur la période (personnel des offices) :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
20/05/2015	Equipier de première intervention (incendie)	Equipe	Bureau VERITAS
31/ 08/ 2015	Rappel aux fondamentaux de nos métiers « Restauration »	Equipe	Sodexo
A chaque embauche	Former aux fondamentaux de nos métiers « Restauration »	Embauché	Sodexo

4. Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.
Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "Better Tomorrow Plan".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 428 000 collaborateurs.

Le plan s'articule autour de 3 piliers :

WE ARE

La vocation, les valeurs et les principes éthiques constituent le socle de notre développement d'entreprise responsable.

WE DO

18 engagements sont déclinés en actions concrètes autour de 4 priorités :

- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être.
- S'engager auprès des Communautés Locales.
- Préserver l'Environnement.
- S'engager en tant qu'Employeur Responsable.

WE ENGAGE

Nous nous engageons à partager avec nos parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés	• Nous concevons des **menus variés et équilibrés**, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges. • Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes** (ex. dips de carottes à la crème de petits pois…). • Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants** (ateliers interactifs…). • Nous informons les familles à travers *la* ***Lettre menus Cuisto Rigolo*** *et* le **site internet « endirect.sodexo.fr ».**

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

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	• Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux**. • Pour les **produits BIO**, nous privilégions autant que possible les **achats locaux et 100% français**. • Le pain est acheté à la boulangerie « **Atelier des Saveurs** » située à **Pierre Bénite**.
Promouvoir l'insertion locale	• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.
Développement de l'employabilité	• Après un audit réalisé sur chaque site, et un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un **plan de formation adapté** pour notre personnel.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	• Nous promouvons la mise en avant d'achats de **produits issus du commerce équitable** : - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc. - Bananes (Equateur, Pérou). - Ananas (Costa Rica, Panama).

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvision-nement	• **Une charte « achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	• En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée. • **Notre engagement en produits BIO porte sur 40% des produits servis** .
Produits de la mer issus de filières durables	• Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité**.
Equipements et fournitures issus de filières durables	• Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement**. • Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés. • Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de fibres recyclées et nous fournissons des **produits lessiviels éco-labellisés**.

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Empreinte carbone et consommation d'eau	• Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien. • **Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales** à l'aide : - de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment, - d'équipements hydro-économes (limitateurs de débit sur les robinets). • Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants** (ateliers interactifs…). • Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone.

Déchets	**• Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.** **• Nous collectons et recyclons les barquettes en polypropylène** **• Nous utilisons des barquettes transparentes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques. Leur recyclage est également facilité. En effet, les produits issus d'un matériau recyclé coloré ne peuvent plus se décliner qu'en noir ou gris, limitant ainsi la réutilisation de la matière.** **• Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (ateliers interactifs…).** **• Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.**

Compte-rendu technique

SOMMAIRE

1. Liste des contrats p. 49

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués p. 50

3. Consommations énergétiques (fluides) p. 51

1. Liste des contrats

SOCIETE	PRESTATION
ECOLAB PEST FRANCE SAS	DERATISATION
TECHNIVAP	VENTILATION - EXTRACTION
QUALICEA GRANDES CUISINES	MAINTENANCE MATERIEL
BUREAU VERITAS	VERIFICATION ELECTRICITE - GAZ
CLIMEX SARL	VERIFICATION SECURITE - INCENDIE
ARPEGE	MAINTENANCE LOGICIEL CONCERTO

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance et de renouvellements effectués sur les offices

Fournisseurs	Fonction	Montant
QUALICEA GRANDES CUISINES	Entretien Mat.exploitation	4 388
ECOLAB PEST FRANCE SAS	Entretien Mat.exploitation	2 366
TECHNIVAP	Entretien Mat.exploitation	1 711
GERARD PHILIPPE	PLOMBERIE	1 444
ELECTRICITE GENERALE APPLIQUEE	Entretien Mat.exploitation	492
DIVERS	Entretien Mat.exploitation	3 355
Total entretien et réparation du 01/01/2014 au 31/12/2014		**13 755**

Nous avons réaliser le renouvellement du matériel suivant :

- l'adoucisseur sur le « Centre »
- 2 chariots de service sur le « Centre »
- 1 chariot de service sur « Frantz »

Le montant de ces renouvellements est inclus dans la ligne du fournisseur Qualicéa.

3. Consommations énergétiques (fluides)

Type	Fournisseurs	Montant du 01/01/2014 au 31/12/2014	Montant du 01/01/2015 au 31/12/2015
Energie	EDF - GDF	25 991	22 055
Eau	VEOLIA	3 534	4 787
Total		**29 524**	**26 842**

En complément de ces frais pris en charge en direct sur le restaurant du centre, ne sont pas inclus les différentes refacturations en attente de la part de la Ville.

Sont concernés par ces refacturations les postes suivant pour les restaurants scolaire P. Frantz et Guilloux :

- Téléphone
- Eau
- Electricité

Concernant la facturation pour le gaz, les 3 restaurants scolaires sont concernés.

Compte-rendu Financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation p. 57

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 57
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1 p. 58

2. Compte de résultat p. 59

2.1. Chiffre d'affaires p. 60
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire p. 61
2.3. Effectifs et frais de personnel p. 62
2.4. Achats non stockés p. 65
2.5. Sous-traitance générale p. 66
2.6. Impôts et taxes p. 67
2.7. Conclusion p. 68

3. Tarification et encaissements p. 69

3.1. Prix de vente contractuels p. 69
3.2. Fonctionnement de la facturation p. 69
3.3. Encaissements p. 70
3.4. Etat des impayés p. 70

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Maternelle	Primaire	Adulte	C.L. Adulte	C.L. Maternelle	C.L. Primaire	Total Général
janv-15	4 981	12 727	254	52	140	200	18 354
févr-15	2 506	6 365	133	172	396	525	10 097
mars-15	6 198	14 675	277	51	132	192	21 525
avr-15	2 772	6 201	130	192	399	536	10 230
mai-15	4 476	10 151	209	46	142	204	15 228
juin-15	6 297	14 155	318	52	140	189	21 151
juil-15	503	1 226	18	239	517	590	3 093
août-15	0			160	300	480	940
sept-15	5411	14347	343	51	99	169	20 420
oct-15	3424	8665	220	166	345	583	13 403
nov-15	5 869	14759	367	36	71	115	21 217
déc-15	3880	9700	235	129	242	367	14 553
Total	**46 317**	**112 971**	**2 504**	**1 346**	**2 923**	**4 150**	**170 211**

1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Repas du 01/01/2014 au 31/12/2014	Repas du 01/01/2015 au 31/12/2015	Ecart en masse	Evolution en %
JANVIER	18 575	18 354	-221	-1,19%
FÉVRIER	18 479	10 097	-8 382	-45,36%
MARS	11 398	21 525	10 127	88,85%
AVRIL	16 264	10 230	-6 034	-37,10%
MAI	12 268	15 228	2 960	24,13%
JUIN	17 569	21 151	3 582	20,39%
JUILLET	4 711	3 093	-1 618	-34,35%
AOÛT	981	940	-41	-4,18%
SEPTEMBRE	19 090	20 420	1 330	6,97%
OCTOBRE	12 779	13 403	624	4,88%
NOVEMBRE	17 666	21 217	3 551	20,10%
DÉCEMBRE	14 789	14 553	-236	-1,60%
Total	**164 569**	**170 211**	**5 642**	**3,43%**

	Effectif du 01/01/2014 au 31/12/2014	Effectif du 01/01/2015 au 31/12/2015	Ecart en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	42 937	46 317	3 380	7,87%
Repas Primaire	110 417	112 971	2 554	2,31%
Repas Adultes	1 948	2 504	556	28,54%
C.L. Adulte	1 294	1 346	52	4,02%
C.L. Maternelle	3 357	2 923	-434	-12,93%
C.L. Primaire	4 616	4 150	-466	-10,10%
Total	**164 569**	**170 211**	**5 642**	**3,43%**

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé comparatif N-1

	Exercice du 01/01/2014 au 31/12/2014	Exercice du 01/01/2015 au 31/12/2015	Impact au prix du repas	Impact au prix du repas N-1	Evolution	Evolution
Nombre de repas	164 569	170 211				
Chiffre d'Affaires repas principaux	834 857	868 182	5,101	5,073	0,028	3,99%
Autre Chiffre d'affaires	13 011	12 636				-2,88%
effet de seuil		-1 733				0,00%
Total Chiffre d'Affaires (A)	**847 868**	**879 084**	**5,165**			3,68%
Achats stockés - matières premières	-310 860	-317 850	-1,867	-1,889	0,022	-1,14%
Achats stockés - autres approvisionnement	-36 613	-29 257	-0,172	-0,222	0,051	-22,74%
Achats non stockés	-98 545	-95 615	-0,562	-0,599	0,037	-6,19%
Rémunération du personnel	-312 566	-335 372	-1,970	-1,899	-0,071	3,74%
Location de transport	-22 629	-18 492	-0,109	-0,138	0,029	-20,99%
Entretien et maintenance	-11 107	-13 755	-0,081	-0,067	-0,013	19,73%
Primes d'assurance	-1 105	-1 132	-0,007	-0,007	0,000	-0,92%
télécom	-781	-2 346	-0,014	-0,005	-0,009	190,57%
facturation (centre facturation, affranchissement, tablettes,..)	-24 979	-33 075	-0,194	-0,152	-0,043	28,02%
Frais administratif	-2 499	-2 490	-0,015	-0,015	0,001	-3,69%
Impayés	-14 000	-22 809	-0,134	-0,085	-0,049	57,52%
Impôts, taxes et assimilés	-17 346	-19 000	-0,112	-0,105	-0,006	5,91%
Total charges (B)	**-853 030**	**-891 192**	**-5,236**	**-5,183**	**-0,052**	1,01%
Rémunération (A-B)	**-5 162**	**-12 108**	**-0,071**			

2.1. Chiffre d'affaires

	Maternelle	Primaire	Adulte	C.L. Adulte	C.L. Maternelle	C.L. Primaire	Total Général
janv-15	23 964	65 748	1 416	290	674	1 033	93 124
févr-15	12 056	32 882	741	959	1 905	2 712	51 256
mars-15	29 819	75 811	1 544	284	635	992	109 085
avr-15	13 336	32 034	725	1 070	1 920	2 769	51 854
mai-15	21 534	52 440	1 165	256	683	1 054	77 133
juin-15	30 295	73 125	1 773	290	674	976	107 132
juil-15	2 420	6 334	100	1 332	2 487	3 048	15 721
août-15	0	0	0	904	1 463	2 513	4 879
sept-15	26 379	75 107	1 938	288	483	885	105 078
oct-15	16 692	45 361	1 243	938	1 682	3 052	68 968
nov-15	28 611	77 263	2 073	203	346	602	109 099
déc-15	18 915	50 780	1 328	729	1 180	1 921	74 852
Total	**224 020**	**586 884**	**14 046**	**7 544**	**14 130**	**21 557**	**868 182**

	LES P'TITS MÔMES	France AgriMer	Festival Beauregard
janv-15	1 028		
févr-15	688		
mars-15	1 047		
avr-15	1 014		
mai-15	860		
juin-15	1 156		
juil-15	370		
août-15	0		
sept-15	1 328		2 273
oct-15	879		
nov-15	651	950	
déc-15	392		
Total	**9 413**	**950**	**2 273**
TOTAL C.A	**12 636**		

Le chiffre d'affaires repas principaux s'élève à **868 182 €.**

Le montant autres chiffres d'affaire s'élève à **12 636 €** (Les P'tits Mômes, prestation Agrimer, festival Beauregard).

Concernant la prestation du festival de Beauregard, l'Atelier Culinaire Toque & Sens s'est engagé auprès de vous pour la soirée des partenaires.

2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/01/2015	0	1 893	0
Volume d'achats	317 850	16 193	20 232
Stocks au 31/12/2015	0	8 458	604
Consommations du 01/01/2015 au 31/12/2015	**317 850**	**9 629**	**19 628**

	du 01/01/2014 au 31/12/2014	du 01/01/2015 au 31/12/2015	Ecart en masse	Evolution en %
Consommation	310 860	317 850	6 990	2,25%
Nombre de repas	164 569	170 211	5 642	3,43%
Part alimentaire	**1,889**	**1,867**	**-0,022**	**-1,14%**

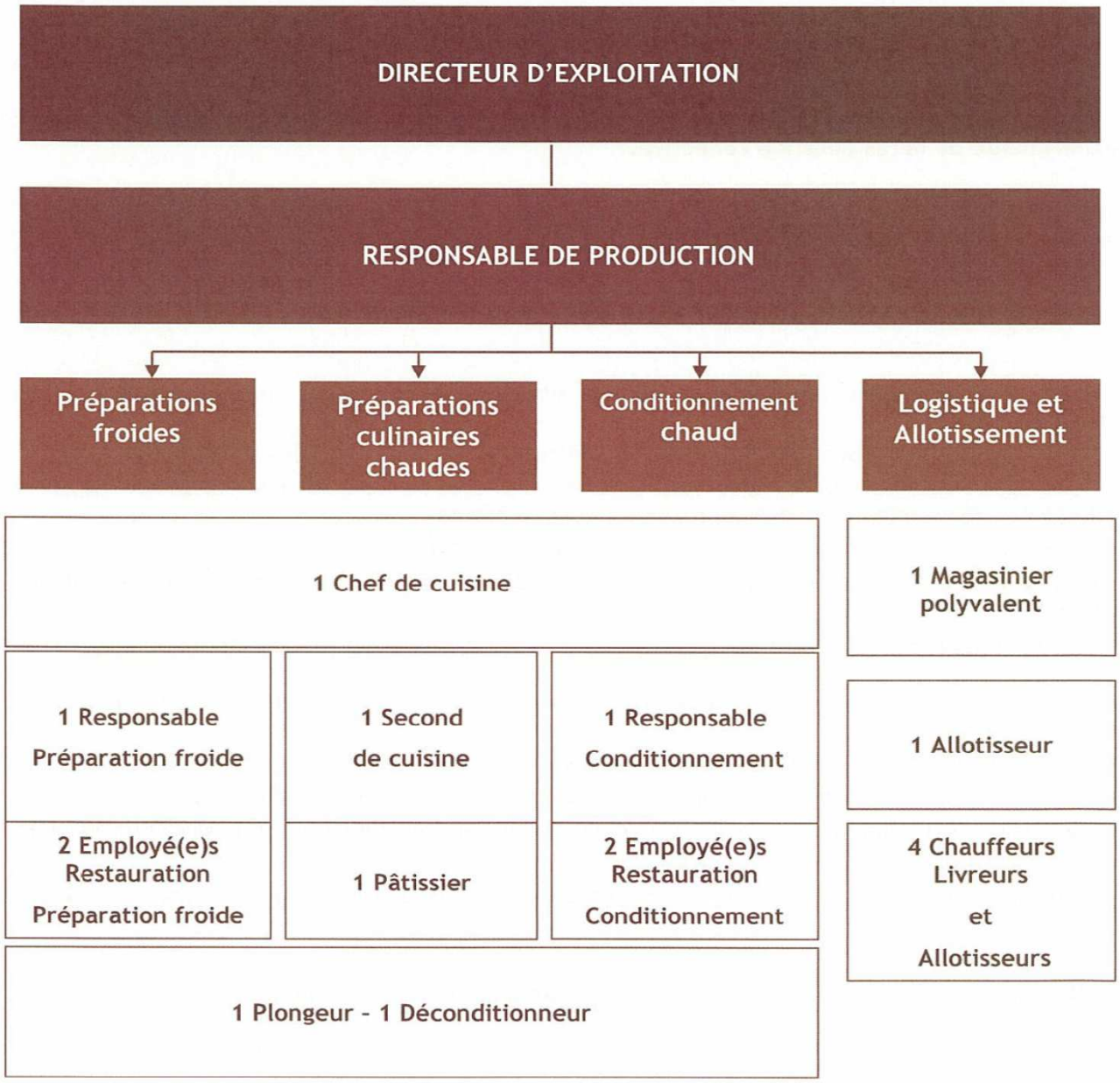
Dans la consommation alimentaire sont inclus les cessions venant de l'atelier culinaire Toque & Sens pour la réalisation des repas du scolaire et des centres de loisirs.

Les produits entretiens comprennent les cessions de l'atelier culinaire Toque & Sens et les produits lessiviels « verts », servant au nettoyage des sols, plans de travail, plonge manuelle et lave-vaisselle sur les différents offices.

Les produits à usage unique concernent le conditionnement pour tous les repas, ainsi que les serviettes de table.

2.3. Effectifs et frais de personnel

Organigramme de la cuisine



Statuts / Type de contrats / Horaires

Personnel de l'office « Centre »

NOM	PRENOM	FONCTION	STATUT	EQUIVALENT TEMPS PLEIN	OBSERVATIONS
LAISSUS	Corinne	Responsable de site piloté	Employée	86,04	Passage au niveau de qualification 5 au 01/09/2014
PIVOT	Olfa	Chef de groupe	Employée	86,04	Fin du congé maternité le 12/02/2015. Passage en 80 % au 21 septembre 2015
CAPPELO	Patricia	Employée de restaurant	Employée	74,56	
DI ALLO	Gale	Employée de restaurant	Employée	74,56	Congé parental
SEGHIRANI	Nassera	Employée de restaurant	Employée	65,96	A remplacé Olfa PIVOT durant son congé maternité. Changement d'affectation du centre vers P. Frantz suite départ de Sylvie Barrui en septembre 2015
VEBER	Anne-Marie	Employée de restaurant	Employée	57,36	A remplacé Nassera SEGHIRANI durant le congé maternité de Olfa PIVOT.
MENDOULA MOUNGONGA	Elisabeth	Employée de restaurant	Employée	74,56	Embauche, pour remplacer Nassera SEGHIRANNI, le 02 novembre 2015
DELOUCHE	Nicolas	Apprenti	Employé	100,00	Complète son temps de travail sur les services des centres loisirs.
Mise en place poste supplémentaire suite aux effectifs sur le centre		Employée de restaurant	Employée	57,36	Intérimaire à partir 02 novembre 2015 au 18 décembre 2015
Remplacement de Gale DI ALLO		Employée de restaurant	Employée	74,56	CDD à partir du 05 janvier 2015 et pour chaque période scolaire par différentes employées ou intérimaires
Remplacement de Anne-Marie VEBER		Employée de restaurant	Employée	57,36	CDD à partir du 05 janvier 2015 au 06 février 2015

Personnel de l'office « Guilloux »

NOM	PRENOM	FONCTION	STATUT	EQUIVALENT TEMPS PLEIN	OBSERVATIONS
ARTAUD	Cristina	Responsable satellite	Employée	88,90	
COLOMBET	Claire	Employée technique de restauration	Employée	68,83	Démission avec fin de contrat au 31/08/2015
RANALDI	Stéphanie	Employée de restaurant	Employée	68,83	Embauche en remplacement de Claire COLOMBET

Personnel de l'office « P. Frantz »

NOM	PRENOM	FONCTION	STATUT	EQUIVALENT TEMPS PLEIN	OBSERVATIONS
MARINELLI	Annick	Responsable satellite	Employée	80,30	
BARRUI	Sylvie	Employée de restaurant	Employée	77,43	Fin de contrat suite démission le 16 septembre 2016. Remplacée par Nassera SEGHIRANI

Concernant les frais de personnel, la hausse est due en partie à :

- Intégration de la charge salariale suite aux évolutions mises en place au 01 septembre 2014, donc impact sur l'exercice civil 2015,
- à partir de septembre 2015, changement de procédure sur la prise en charge des apprentis, frais pris en charge par le site en direct,
- mise en place d'un poste supplémentaire à 20h semaine, suite à la hausse de la fréquentation sur le début de l'année scolaire 2015-2016, afin de ne pas dégrader notre prestation de service auprès des convives.

2.4. Achats non stockés

	du 01/01/2014 au 31/12/2014	du 01/01/2015 au 31/12/2015	Evolution en %
Eau	3 534	4 787	26,18%
Energie	25 991	22 055	-17,84%
Petit matériel d'exploitation	8 179	3 900	-52,32%
Blanchissage	2 045	3 727	82,22%
Analyse bactériologique	380	291	-23,45%
Animation	2 349	4 167	77,36%
Autres coûts reçus	56 067	56 689	1,11%
Autres coûts fournis			0,00%
Total achats non stockés retenu	**98 545**	**95 615**	**-2,97%**

L'achat de vaisselle réalisé fin 2014 à permis de diminuer les charges sur la ligne petit matériel pour l'année 2015. En effet les achats sur 2015 ont plus concernés le renouvellement des couverts.

Le blanchissage est impacté par la fourniture de dotation vestimentaire supplémentaire.

La ligne animation comprend les différents kits d'affichage fournis lors des menus animations, les interventions des clowns sur les 3 restaurants.

2.5. Sous-traitance générale

Frais Administratifs

Type	du 01/01/2014 au 31/12/2014	du 01/01/2015 au 31/12/2015	Variation	Evolution en %
Autres frais d'exploitation	525	1 015	490	93,46%
Achats vêtements/chaussures	548	468	-80	-14,64%
Fournitures de bureau	1 427	1 007	-420	-29,42%
Total frais administratif	**2 499**	**2 490**	**-10**	**-0,38%**

Facturation

Type	Du 01/01/2014 au 31/12/2014	du 01/01/2015 au 31/12/2015	Variation	Evolution en %
Affranchissements sous traitance…	12 196	11 736	-460	-3,77%
Informatique	10 942	13 840	2 898	26,48%
Déplacement	1 841	551	-1 289	-70,05%
Honoraires		6 947	6 947	#DIV/0!
Total facturation	**24 979**	**33 075**	**8 095**	**32,41%**

Le poste fournitures de bureau intègre les achats de fournitures et de petits matériels de bureau.

La ligne affranchissements sous-traitance comprend les frais de l'impression, la mise sous pli et l'affranchissement des différents courriers envoyés.

L'informatique correspond à l'entretien du parc, de la mise en place des tablettes, et à la maintenance des différents programmes ou logiciels.

Le montant correspondant aux déplacements prend en compte les frais professionnels des collaborateurs qui se déplacent sur les différents offices ou lors de missions.

2.6. Impôts et taxes

	du 01/01/2014 au 31/12/2014	du 01/01/2015 au 31/12/2015	Variation (%)	Evolution en %
CFE - CVAE	9 833	11 528	1 695	17,24%
Taxe formation	3 310	3 194	-116	-3,51%
Autres taxes	4 203	4 278	75	1,79%
Total Impôts & taxes	**17 346**	**19 000**	**1 654**	**9,54%**

	du 01/01/2014 au 31/12/2014	du 01/01/2015 au 31/12/2015	Variation (%)	Evolution en %
Assurance	1 105	1 132	27	2,48%

Est inclue dans la ligne « taxe de formation », la taxe d'apprentissage et de formation continue.

2.7. Conclusion

On constate pour l'année civile 2015, un résultat déficitaire de – 12 108 €.

Ce résultat s'explique par :

- La prise en charge de la masse de frais des apprentis financièrement directement sur le site d'affectation,
- L'effet de seuil suite à la fréquentation des restaurants scolaires saint-genois,
- La mise en place d'un personnel complémentaire suite à la hausse des effectifs
- Suite à votre interpellation, la régularisation des repas facturés à tords en tarification « convive »

Durant l'année :

- Nous avons été reconduits sur la labellisation d'ECOCERT « en cuisine ».
- La procédure et le suivi de la gestion des inscriptions a permis de réaliser une rentrée plus sereine lors de la rentrée de septembre

Pour l'année 2016 nous avons comme objectif de poursuivre nos efforts quant à la réalisation des objectifs contractuels et dans nos projet d'évolution, en :

- Augmenter notre partenariat avec de nouveaux producteurs locaux
- De reconduire la labellisation d'ECOCERT « en cuisine ».
- Une prolongation de nos efforts afin d'obtenir notre rentabilité contractuelle dans notre partenariat.

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année scolaire 2014-2015 en euros HT	Prix contractuels année scolaire 2015-2016 en euros HT
Maternelles scolaire et centre de loisirs	4,811	4,875
Elémentaires scolaire et centre de loisirs	5,166	5,235
Adultes scolaire et centre de loisirs	5,575	5,649

La différence de la tarification entre les années scolaires 2013-2014 et 2014-2015 fait suite à la révision de prix qui a été appliquée en août 2015.

3.2. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la post-facturation.
La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un certificat médical, etc.).

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 15 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 8 jours.

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

- Paiement en ligne sécurisé sur le site internet http://endirect.sodexo.fr
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

3.3. Encaissements

Grille des tarifs

	Prix facturé aux familles année scolaire 2014-2015 en euros HT	Prix facturé aux familles année scolaire 2015-2016 en euros HT
Tarif 1	1,96	1,98
Tarif 2	2,73	2,76
Tarif 3	3,27	3,30
Tarif 4	3,89	3,93
Tarif 5	6,47	6,53

3.4. Etat des impayés

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 8 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 8 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée (relance de niveau 2).

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

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

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires. La liste des non-admissions nous est transmise. Aucun repas ne peut être commandé pour les personnes figurant sur une liste de non-admission.

Montant des impayés du 01 août 2014 au 31 juillet 2015 s'élève à : 5 278,30 €
à cela s'ajoute la régularisation des familles passées à tort en convives : 17 530,95 €
Soit un total des impayées de : 22 809,25 €

Annexes

SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste du matériel p. 75

Annexe 2 : Revue de presse p. 79

Annexe 1 : Liste du matériel au démarrage du contrat

INVENTAIRE MATERIEL – RESTAURANT CENTRE			
MATERIEL	**Inventaire Au 30/07/2013**	**MATERIEL**	**Inventaire Au 30/07/2013**
VERRE	386	***LOCAL VAISSELLE***	
PANIER A VERRES	18	LAVE VAISELLE	1
ASSIETTE PLATE	762	EVIER INOX 2 BACS	2
FOURCHETTE	662	ETAGERE METALLIQUE	1
COUTEAU	560	CHARIOT A COUVERTS	1
PETITE CUILLERE	538	CASIER LAVAGE ASSIETTES	
CUILLERE DE SERVICE	49	CASIER A COUVERTS	30
POT A EAU	119	CASIER POTS A EAU	
RAMEQUIN	593	GODET A COUVERT	172
SALADIER EN VERRE	32	CHARIOT A ASSIETTE	3
SALADIER BLEU	64	POUBELLE EXTERIEUR (GRANDE)	7
SALADIER EN INOX	35	POUBELLE EXTERIEUR (PETITE)	2
CUVETTE PLASTIQUE	0	ETAGERE METALLIQUE	1
PLATEAU	10	CHARIOT LAVAGE	3
PLANCHE A DECOUPER	4	ETENDAGE	1
CORBEILLE A PAIN	Cf Corbeille inox	BAC LAVAGE	1
PETIT COUTEAU OFFICE	10		
COUTEAU SCIE	0	***TOILETTES PRIMAIRE***	
PINCE SALADE	32	POUBELLE	3
COUPE MAIN MANUEL		BROSSE WC AVEC SUPPORT	2
LOUCHE	9	DEVIDOIR PAPIE WC	3
OUVRE BOITE	1	ARMOIRE METTALIQUE	0
SPATULE	0		
GRAND COUTEAU	3	***TOILETTES MATERNELLE***	
TABLE PRIMAIRE	32	DEVIDOIR PAPIER WC	4
TABLE MATERNELLE	35	DEVIDOIR PAPIER JETABLE	1
CHAISE PRIMAIRE	192	BROSSE WC AVEC SUPPORT	2
CHAISE MATERNELLE	212		
TABOURET	13	***CUISINE***	
CHARIOT SERVICE	14	TABLE RONDE	1
MANCHE FIXOMAT		TABOURET	3
BALAI CRIN		MACHINE A PAIN	1
BALAI BROSSE		COUPE PAIN MANUEL	1
SEAU	4	REFRIGERATEUR	1
SUPPORTS SACS POUBELLE	4	CHAMBRE FROIDE/ETAGERE/ECHELLE	1
PLAT INOX	19	GRILLE A FOUR (GRANDE)	3
		GRILLE AFOUR (PETITE)	0
		CHAISE CUISINE	7

INVENTAIRE MATERIEL – RESTAURANT CENTRE			
MATERIEL	**Inventaire Au 30/07/2013**	**MATERIEL**	**Inventaire Au 30/07/2013**
LAVE MAINS	1		
FOUR REMISE EN TEMPERATURE	4	***INFIRMERIE***	
FOUR MICRO ONDES	1	ARMOIRE PHARMACIE	1
EVIER INOX	1	ETAGERE METALLIQUE	1
PLANT TRAVAIL INOX + TIRROIR	1	LAVABO	1
PLAN DE TRAVAIL (Meuble 2 portes)	1	LIT	2
DEVIDOIR PAPIER JETABLE	1		
SUPPORT ESSUIE MAINS	7	***BUREAU***	
TORCHON MAINS	0	CHAISE	1
PORTEMANTEAU ROULANT	4	BUREAU 3 TIROIRS	1
BAC A FLEURS	2	PLACARD 2 PORTES	1
SEPARATION	0	ETAGERE	2
		TELEPHONE	1
TABLEAU MURAL	4		
COUPE TOMATE	1	***LOCAL PERSONNEL***	
TELEPHONE	2	VESTIAIRE	5
CONGELATEUR	1	DEVIDOIR PAPIER WC	2 abîmés
ETAGERE	3	POUBELLE	1
TABE	1	BROSSE AVEC SUPPORT	1
SUPPORT ROULANT LINGE	1	DOUCHE	1
		LAVABO	1
		SELF	
LAVE LINGE	1		
MEUBLRE FROID	2	PLATEAU DE PREPARATION	10
POINT CHAUD	2	PLAT A GRATIN	54
ARMOIRE RECHAUFFAGE	2	PLAT A TARTE/PIZZA	30
MEUBLES BAIN MARIE	2	RAMEQUIN ROND GRAND	462
CHAUFFE ASSIETTE	2	RAMEQUIN PETIT ROND	217
MEUBLES PROXIMITE	5	RAMEQUIN RECTAGULAIRE	255
CHARRIOT DEBARRASSAGE	1	PETITE LOUCHE	11
ECHELLES	6	PELLE A TARTE	5
SUPPORT PLATEAU	2	SALADIER BLEU PLASTIQUE	64
PLATEAUX	638	GRASTRO PLASTIQUE NOIR	4
TABLE DEBARASSAGE	2	CHARIOT PLATEAU	2

INVENTAIRE MATERIEL - RESTAURANT GUILLOUX

MATERIEL	Inventaire Au 30/07/2013	MATERIEL	Inventaire Au 30/07/2013
VERRE	457	TABLE PRIMAIRE	11
PANIER A VERRES	9	TABLE MATERNELLE	14
ASSIETTE PLATE	354	CHAISE PRIMAIRE	65
FOURCHETTE	275	CHAISE MATERNELLE	83
COUTEAU	196	CHARIOT SERVICE	9
PETITE CUILLERE	229	RACLETTE	1
CUILLERE DE SERVICE	49	SEAU	2
POT A EAU	33	SUPPORT SAC POUBELLE	4
RAMEQUIN	195	FOUR MICRO ONDE	1
SALADIER EN VERRE	22	FOUR REMISE TEMPERATURE	3
SALADIER EN INOX	5	LAVE VAISELLE	1
CUVETTE PLASTIQUE	5	TABLEAU DECORATION	8
PLATEAU	0	PENDULE	2
PLANCHE A DECOUPER	1	DEVIDOIR PAPIE WC	5
EGOUTTOIR	1	TABLE FORMICA	3
CORBEILLE A PAIN	0	VESTIAIRE	3
PETIT COUTEAU OFFICE	31	PLACARD BALAI	1
COUTEAU SCIE	1	CONGELATEUR	1
PINCE SALADE	14	LAVE LINGE	0
COUPE MAIN MANUEL	1	ETAGERE A PRODUIT	1
LOUCHE	3	REFRIGERATEUR	1
OUVRE BOITE	4	CHAISE PLASTIQUE	3
SPATULE	3	COFFRE	1
GRAND COUTEAU	0	CHARIOT ASSIETTE	1
COUPE TOMATE	0	TABLE INOX	1
PETITE COUPELLE COULEUR	124	ETAGERE PLASTIQUE	2
CORBEILLE FRUIT	0	LAVE MAINS	3
POT A COUVERT	50	PLACARD MURAL	2
PLATEAU	228	MEUBLE PROXIMITE	2
POUBELLE	4	ECHELLES	0
PLAT A TARTE	3	MEUBLE FROID	1
PLAT RECTANGULAIRE BLANC	0	MEUBLE CHAUD	1
RAMEQUIN TOUR BLEU	192	CHAUFFE ASSIETTE	1
BOL COULEUR	198	PANIER ASSIETTE	8
		SALADIER PLASTIQUE	18
		MEUBLE A PLATEAU	1
		COUPE PAIN ELECTRIQUE	1
		ETAGERE INOX	0

INVENTAIRE MATERIEL - RESTAURANT P. FRANTZ

MATERIEL	Inventaire Au 30/07/2013	MATERIEL	Inventaire Au 30/07/2013
VERRE	258	TABLE PRIMAIRE SELF	11
PANIER A VERRES	8	TABLE MATERNELLE	16
ASSIETTE PLATE	317	CHAISE PRIMAIRE	66
ASSIETE A DESSERT	182	CHAISE MATERNELLE	113
FOURCHETTE	210	CHARIOT SERVICE INOX	
COUTEAU	285	CHARIOT INOX POUR VAISELLE CUISINE	9
PETITE CUILLERE	139	BALAI CRIN	2
CUILLERE DE SERVICE	26	BALAI BROSSE	1
POT A EAU	30	RACLETTE	1
RAMEQUIN	152	SEAU	4
SALADIER EN PLASTIQUE	6	SUPPORT SAC POUBELLE	4
SALADIER EN INOX	1		
PLAT OVAL VERRE	16	CHARIOT BOIS MATERNELLE	2
PLAT ROND VERRE	22	BAHUT	1
CUVETTE PLASTIQUE	8	FOUR REMISE EN TEMPERATURE	1
PLATEAU	196	FOUR MICRO ONDES	1
PLANCHE A DECOUPER	1	REFRIGERATEUR	1
CORBEILLE A PAIN	8	CONGELATEUR	1
PETIT COUTEAU OFFICE	2	LAVE VAISELLE	1
COUTEAU SCIE	1	EVIER	1
PINCE SALADE	4	TABLE INOX	1
COUPE PAIN MANUEL	2	BAC LAVAGE VAISELLE	1
LOUCHE	4	GODET LAVAGE COUVERTS	35
OUVRE BOITE	1	ARMOIRE A PHARMACIE	1
SPATULE	4	RAMEQUIN BLEU	56
GRAND COUTEAU	2	PORTE TORCHONS	0
PRESSE AGRUME	0	DEVIDOIR ESSUIE TOUT	3
CUILLERE A SOUPE	2	DEVIDOIR SAVON 2 MAT+2SELF+WC PERSONNEL	5
PINCE SERVICE	11	PORTE SAVON	0
CORBEILLE FRUIT OSIER	3	DEVIDOIR PAPIER WC (1 couloir+ 1 wc personnel)	2
PANIER PLASTIQUE	5	PORTEMANTEAU	143
GRAND TABLE PERSONNEL + 2 CHAISES CUISINE	1+2	LAVABO	4
PETITE TABLE	1+2	HORLOGE	1
COUPE FROMAGE	1	TELEPHONE	1
BUREAU	1	FONTAINE HALL	0
		1 MEUBLE FROID – 1 MEUBRE CHAUD – BAIN MARIE – 1 CHAUFFE ASSIETTE – 2 MEUBLES DE PROXIMITE – 4 ECHELLES	
		TABLE TRI 1 – TRANCHE PAIN ELECTRIQUE 1	

Annexe 2 : Revue de presse

Article du Progrès 28 juin 2015

SAINT-GENIS-LAVAL

Rédaction : Parc Inopolis, 204 route de Vourles, 69230 Saint-Genis-Laval - 04 78 73 01 96 - lprredactionsaintgenislaval@leprogres.fr ; Publicité : 04 72 22 24 27 - lyonpublicite@leprogres.fr

SAINT-GENIS-LAVAL

Que mangent vos enfants dans les cantines de la commune ?

Restauration scolaire. 1100 repas sont servis sur une année scolaire aux enfants de la section maternelle à l'élémentaire.

La restauration scolaire collective publique représente un enjeu très important sur la commune de Saint-Genis-Laval puisque près de 86 % des enfants scolarisés sont inscrits dans les 3 restaurants scolaires de la ville (restaurant du Centre, Guillour et Paul-Pranzy).

Les repas sont servis le lundi, mardi, jeudi et vendredi. Ils concernent un public de section maternelle et de section élémentaire.

Bien manger à l'école, c'est important. La ville a fait le choix de privilégier le bio et les produits locaux au menu. Le conseil municipal a confié la délégation de service public de restauration scolaire à la société Sodexo. La société doit ainsi répondre à un cahier des charges. Elle a parmi ses obligations et de manière non exhaustive : l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées alimentaires, la fabrication et le conditionnement…

Favoriser les produits frais et le fait maison

Sans oublier, le respect de la conformité aux normes de sécurité et d'hygiène, Sodexo gère aussi la facturation, l'entretien des locaux et l'animation pédagogique dispensée autour des repas et bien d'autres points. Elle a pris l'engagement de proposer des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun, favoriser les produits frais et le fait maison, respecter le rythme des saisons, être bio à raison de 40 %, mettre à l'honneur l'identité culinaire de la région. Les enfants de maternelle sont servis à table et les enfants d'élémentaire bénéficient d'un self qui permet de les responsabiliser. Ils sont ainsi sensibilisés au tri sélectif et aux non-gaspillages.

Les restaurants scolaires de la ville ont reçu en 2014, le label « En cuisine », délivré par Ecocert. Un outil de satisfaction des repas « C'Mon goût » permet aux enfants de noter chaque jour le succès des plats proposés. Cette évaluation permet de mieux cerner les plats peu appréciés.

Les animations sont des éléments clés. Elles permettent l'initiation aux nouvelles saveurs, de rythmer l'année scolaire, sensibiliser les enfants et de leur faire plaisir. Elles sont accompagnées par des diététiciennes et restent ludiques.

La ville et la société Sodexo mettent tout en œuvre pour que ces moments de repas soient conviviaux et à la portée de la bourse de chaque famille. La mairie prend en charge les frais du personnel et du matériel dans les locaux. ■

Le référentiel Ecocert « En cuisine » fait la promotion d'une alimentation plus bio, plus locale, plus saine et plus durable en restauration collective, pour le respect de la planète et ses habitants.

■ Des repas conviviaux et à la portée de la bourse de chaque famille. Photo d'illustration Le Progrès

Des menus équilibrés

Les menus des 4 semaines du mois en cours sont à la disposition des parents dans les écoles. La planification des repas comporte des informations importantes comme la provenance de la viande, la substitution sans porc, les desserts et pâtisseries élaborées en cuisine et les produits bio et locaux.

Les enfants ont le choix entre deux entrées, un plat chaud, deux produits laitiers, deux desserts.

L'objectif est d'offrir un repas équilibré et énergique pour un écolier.

Ainsi au menu de la semaine du 29 juin au 3 juillet :

Lundi : salade de lentilles ou salade de pommes de terre bio, sauté de bœuf aux olives, poêlée de légumes provençaux, tomme bio ou gouda bio, fruit de saison bio au choix.

Mardi : concombre à la menthe ou pastèque, escalope de volaille sauce moutarde, purée de pommes de terre, yaourt bio sucré ou nature, compote allégée de poires ou ananas au sirop léger.

Jeudi : melon ou salade verte, steak haché de bœuf au jus, chou-fleur bio avec béchamel, yaourt aromatisé ou nature bio, cake bananechocolat du chef ou tarte aux pommes.

Vendredi : menu fin d'année soit tomate croc'sel, sandwich jambon/fromage ou sandwich, œuf/tomate, chips, yaourt à boire, fruit de saison. ■

Inscription 2015-2016

Le restaurant scolaire fonctionne dès le premier jour de classe, ils sont ouverts les jours d'école à tous les enfants de trois ans révolus scolarisés à Saint-Genis-Laval. Aucune dérogation d'âge n'est accordée. L'inscription implique l'acceptation entière d'un règlement. Les inscriptions se font jusqu'au 30 juin au point d'accueil familles de la mairie. Les modalités d'inscription et de validation sont les suivantes : l'inscription est obligatoire. Chaque famille doit remplir un seul dossier d'inscription, quel que soit le nombre d'enfants déjeunant à la cantine.

La fiche d'inscription doit être téléchargé sur le site de la ville : www.mairie-saintgenislaval.fr et doit être remplie intégralement.

elle doit être complétée d'une copie de l'avis d'imposition ou de non-imposition 2014 sur les revenus 2013 afin de procéder au calcul du tarif des repas. A défaut le tarif maximal sera appliqué.

L'avis d'imposition n'est pas demandé aux familles ne résidant pas sur la commune.

L'inscription concerne l'année en cours et doit être renouvelée chaque année.

Mairie de Saint-Genis-Laval - Point d'accueil familles

Tél : 04 78 86 82 59

Mail : point_familles@mairie-saintgenislaval.fr

ACCUEIL INDIVIDUALISÉ

Si votre enfant connaît des problèmes de santé qui nécessitent des soins particuliers pendant le temps scolaire et périscolaire ou qu'il souffre d'allergie ou d'intolérances alimentaires, un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être mis en place. Concernant les allergies alimentaires, deux types peuvent être distingués :

L'allergie légère : Elle reste compatible avec la restauration scolaire et l'enfant consommera un repas identique à celui des autres convives.

L'allergie lourde : Elle est définie comme étant une intolérance grave et durable à un certain type d'éléments alimentaires entrant dans la composition des repas difficilement remplaçables et incompatibles avec la fabrication en restauration collective. Il sera demandé à la famille de fournir un panier-repas que l'enfant pourra consommer à la cantine avec ses camarades.

DX

Le portail de la Ville pour l'animation des clowns ayant comme thème « le bruit »

Des clowns à la cantine !

La compagnie Zoélastic et ses clowns rigolos investissent les restaurants scolaires le temps d'un déjeuner partagé avec les enfants.

Prochains rendez-vous sur le thème du bruit :

- le lundi 4 mai au Centre
- le mardi 5 mai à Guilloux
- le jeudi 7 mai sur Frantz.

Recette d'été de Cuisto Rigolo dans le Saint-Genis Info – été 2015

Saint-Genis & vous !

RECETTE D'ÉTÉ

Cheesecake aux courgettes

Avec Cuisto Rigolo

Cuisto rigolo régale vos enfants au restaurant scolaire. Aujourd'hui, cuisto rigolo et le chef Christian Lavault vous propose une recette fraîche et facile à cuisiner en famille. Rendez-vous sur les marchés et chez les commerçants de la ville pour vous procurer les ingrédients nécessaires...
Tous à vos plats et ustensiles, attention, prêts ? Cuisinez !

Ingrédients

- 5 courgettes
- 1 gousse d'ail haché
- 8 faisselles
- 100 g de parmesan haché
- 125 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 4 œufs
- Sel, poivre, noix de muscade, huile d'olive

Recette

- Râper les courgettes et les faire revenir dans l'huile d'olive avec un peu d'ail haché.
- Dans un saladier, mélanger les faisselles bien égouttées, le parmesan râpé, le mascarpone, 1 cuillère à soupe de maïzena, 4 œufs, sel, poivre et noix de muscade jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Ajouter les courgettes râpées. Verser dans un moule beurré et fariné.
- Faire cuire 30 à 40 minutes dans un four à 180 °C.
- Laisser refroidir avant de démouler et servir avec un coulis de tomate ou un pistou.

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE