

EDUCATION

Ville de
Thonon-les-Bains
Compte-rendu
annuel d'activité
2021


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 6
1. Contexte contractuel	p.10
2. Descriptif des missions du contrat	p. 10
3. L'actualité et nos actions pour la Ville	p. 13
COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 15
1. Notre offre	p. 18
1.1. Offre alimentaire	p. 18
1.2. Satisfaction des convives	p. 20
1.3. Animations	p. 22
1.4. Communication	p. 46
2. Sécurité des aliments	p. 48
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 48
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 49
3. Formation du personnel	p. 50
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 50
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 51
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 51
4. Actions en matière de développement durable	p. 53
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 54
4.2. Développement des communautés locales	p. 55
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 56
5. La certification MSC de la restauration scolaire	p. 59

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 60
1. Liste des contrats	p. 64
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 65
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 67
4. Programme prévisionnel des travaux	p. 69
5. Consommations énergétiques (fluides)	p. 70
COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 71
1. Fréquentation	p. 75
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 75
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 76
2. Compte de résultat	p. 77
2.1. Chiffre d'affaires	p. 79
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 80
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 81
2.4. Achats non stockés	p. 86
2.5. Redevance crédit bail	p. 87
2.6. Impôts et taxes	p. 89
2.7. Investissements et renouvellements	p. 90
2.8. Conclusion	p. 91
3. Tarification et encaissements	p. 93
3.1. Prix de vente contractuels	p. 93
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 94
3.3. Encaissements	p. 95
3.4. Etat des impayés	p. 96

Préambule

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel	p.10
2. Descriptif des missions du contrat	p. 10
3. L'actualité et nos actions pour la Ville	p. 13

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

Préambule

1. Contexte contractuel

Par délibération du 26 juin 2015, la Ville de THONON LES BAINS a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 6 années, à compter du 01 septembre 2015.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus conformément au respect des règles nutritionnelles et des décisions prises dans les instances de validation des menus, au sein desquelles le délégataire est obligatoirement représenté,

- la sélection et approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par la Ville et suivant les normes de sécurité et d'hygiène alimentaires en vigueur,

- la production de repas cuisinés à l'avance suivant le principe de la liaison froide à partir de l'outil de production de la Ville et leur conditionnement,

- la gestion du service sur les offices scolaires et accueils de loisirs ainsi que sur le foyer les Ursules (y compris par l'affectation des personnels),

- le contrôle de l'hygiène sur le site de production et sur les offices par la réalisation à ses frais des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation,

- le transport et la livraison des repas dans les points de livraison indiqués et l'entreposages des repas en chambre froide dans chaque offices, suivant la réglementation.



Préambule

- l'information de la Ville sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nutrition,
- l'assistance sur les lieux de la restauration, pour des actions ponctuelles telles que l'hygiène et la sécurité alimentaire ou bien pour des animations sur le goût et l'équilibre nutritionnel,
- l'entretien courant et le second œuvre sur la cuisine centrale,
- la maintenance et le renouvellement de l'ensemble des équipements de restauration de la cuisine centrale et des points de distributions,
- la facturation et le recouvrement auprès des usagers.



Préambule

En raison du protocole sanitaire, les actions suivantes n'ont pas eu lieu :

- Les animations du mois d'avril 2021 :
Menu de printemps,
Le plat régional du Sud Ouest : Le Cassoulet,
3 nouvelles recettes n'ont pas été réalisés,
Enquête convives en octobre 2021.

Préambule

3. L'actualité et nos actions pour la Ville

Objectifs	Indicateurs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
* Intégrer les filières locales et régionales dans les menus * Ancrer la restauration collective dans une démarche de commerce équitable de proximité	Pourcentage 52% de produit local	Développer des partenariats avec des acteurs de la production local Accroître le choix en produit locaux au sein de nos distributeurs actuels Evolution du partenariat avec La Bio D'Ici	Depuis Septembre 2015
* Contribuer au développement et à la structuration des filières biologiques	Une composante bio par repas en systématique	Cette formule permet de structurer les filières locales	Depuis Septembre 2015
* Aspect qualitatif	A l'année	De plus en plus de produits frais élaborés sur la cuisine.	Depuis Septembre 2015
* Les animations pour les différents convives	A l'année	<p>Crèche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier P'tits cuistots <p>Scolaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une année : Odyssée du goût (repas à Thème), - Halte au gaspillage, - les visites chez notre artisan boulanger et producteur de légumes local, <p>Centre de loisirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier interactifs Cuisto rigolo <p>Pause Meridienne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier P'tits cuistos <p>Personne âgées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisine spectacle chaque jeudi, - Animation intergénérationnelle, - Les anniversaires, 	Année 2018

Préambule

Objectifs	Indicateurs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
* Intégration d'une composante végétarienne	Une fois par mois Tous les jours	Présence une fois par mois d'un repas avec une composante « végétarienne » Présence une fois par jour d'un repas avec composante « végétarienne » et une fois par semaine d'un menu végétarien.	Janvier 2019 Septembre 2019
* Suivi de la satisfaction auprès des restaurants scolaires	84%	Cette enquête permet d'identifier les principaux points à améliorer : la qualité des recettes, le goût, la variété, la présentation, l'accueil sur le restaurant.	Novembre 2019
* Obtention du Label ECOCERT	A l'année	<ul style="list-style-type: none"> - Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois - Au moins 1 composante bio et locale par mois - Des menus clairs et contrôlés, pas d'OGM, des additifs interdits - Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage. 	Janvier 2020 Décembre 2021
Augmentation de la fréquence des produits de la Bio d'Ici	Présence dans les menus	Liste des produits de la Bio d'Ici - - - - - -	Janvier 2020

Certaines actions ont été interrompues au cours de l'année 2020 en raison du confinement et protocole sanitaire lié au Covid.

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

SOMMAIRE

1. Notre offre	p. 18
1.1. Offre alimentaire	p. 18
1.2. Satisfaction des convives	p. 20
1.3. Animations	p. 22
1.4. Communication	p. 46
2. Sécurité des aliments	p. 48
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 48
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 49
3. Formation du personnel	p. 50
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 50
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 51
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 51
4. Actions en matière de développement durable	p. 53
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 54
4.2. Développement des communautés locales	p. 55
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 56
5. La certification MSC de la restauration scolaire	p. 59

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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**.*

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 5 composantes :

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



Compte-rendu Qualité / Satisfaction

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.

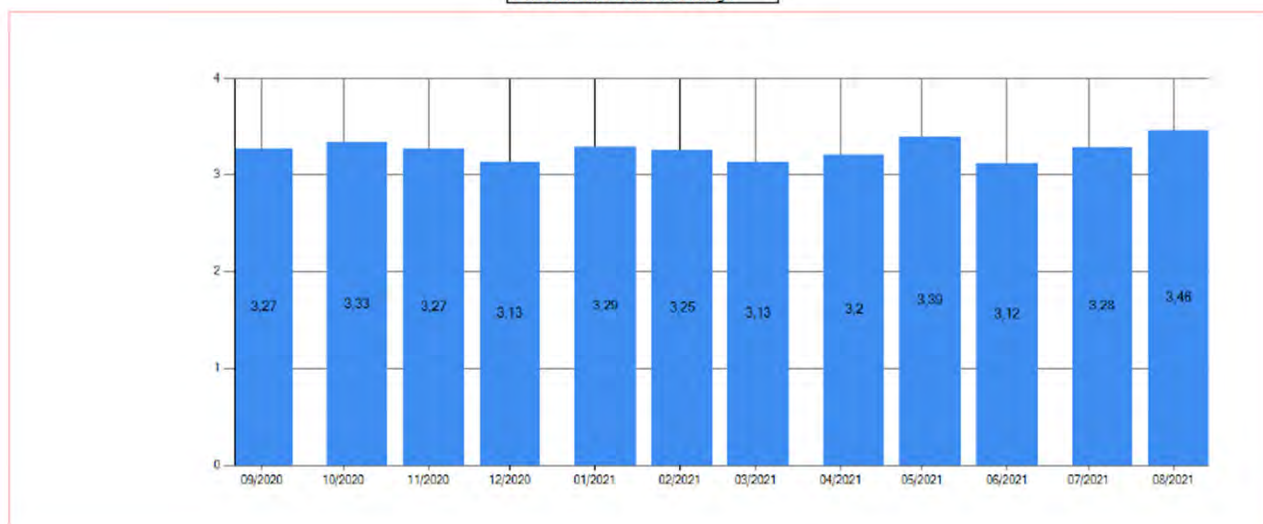


Evolution de la moyenne des menus

2020-2021

Nom du site: Cuisine centrale de Thonon Les Bains
 Nom du client: Ville de Thonon
 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: 3,26

Compte-rendu Qualité / Satisfaction

Les enquêtes de satisfaction

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

Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

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

- qualité,
- choix...

Les résultats sont analysés par l'encadrement de la cuisine afin de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

Résultat enquête satisfaction sur les écoles

Nom des sites	Taux de satisfaction Année 2018	Taux de satisfaction Année 2019	Année 2020	Année 2021
Les Arts	65 % de satisfaits	86 % de satisfaits	L'enquête de satisfaction n'a pas été réalisée en raison du protocole sanitaire lié au Covid	L'enquête de satisfaction n'a pas été réalisée en raison du protocole sanitaire lié au Covid
Vongy	80 % de satisfaits	92 % de satisfaits		
Châtela rd	94 % de satisfaits	84 % de satisfaits		
Létroz	52 % de satisfaits	85 % de satisfaits		
Granget te	76 % de satisfaits	86 % de satisfaits		
Jules-Ferry	73 % de satisfaits	89 % de satisfaits		
Morillon	97 % de satisfaits	88 % de satisfaits		

Primaires	75 % des primaires sont satisfaits de manger à la cantine	87 % des primaires sont satisfaits de manger à la cantine
------------------	---	---

Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations

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

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

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

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée dans le restaurant et d'informer les enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

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

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du local, partons à la découverte du monde, etc.

Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations

5 thématiques pour un programme ambitieux :



- **L'odyssée du goût : la découverte des saveurs du monde**
4 temps forts dans l'année, 8 pays à découvrir



- **A l'écoute de ma planète** : on parle de respect de l'environnement, de produits locaux... et on s'amuse !
3 journées de sensibilisation



- **C'est la fête !** : le plaisir de marquer les fêtes calendaires en transformant le restaurant.
7 journées de fête



- **Les nouvelles recettes** : des recettes pour découvrir de nouvelles saveurs tout au long de l'année. Miam !
20 nouveautés dans l'assiette



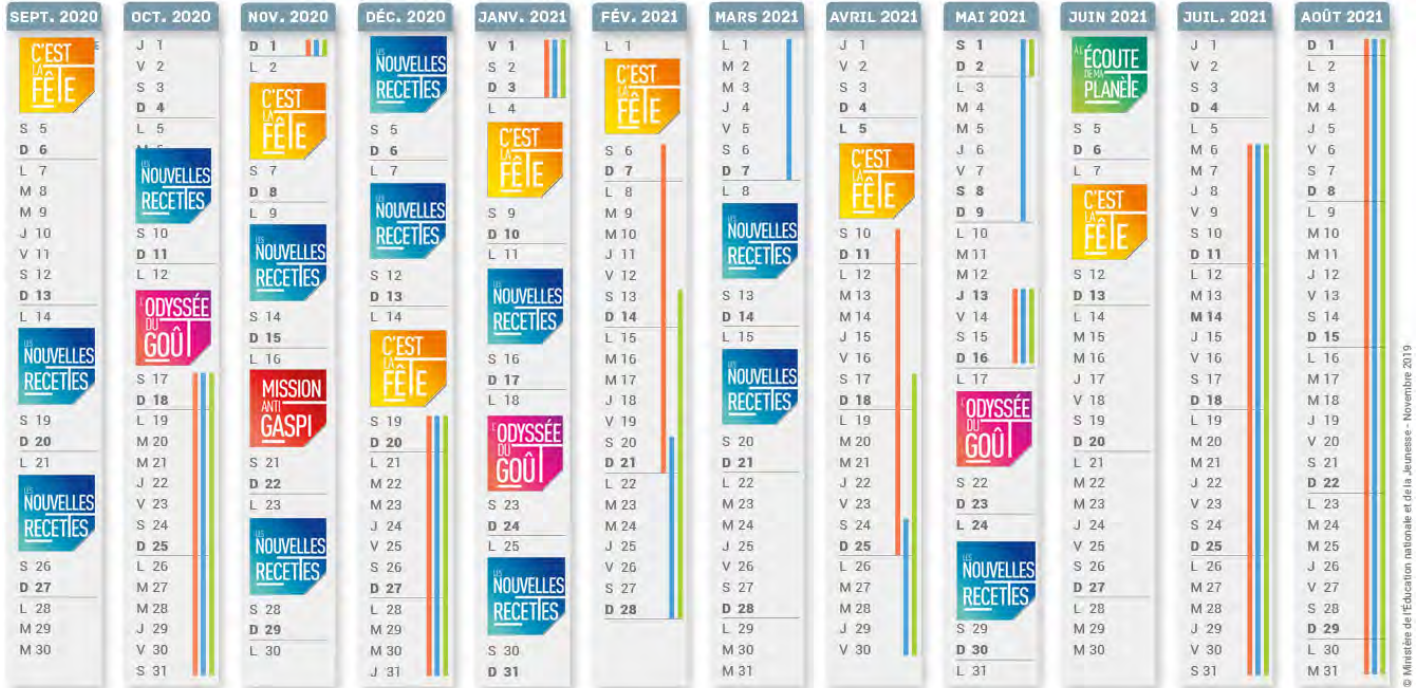
- **Mission Anti-Gaspi** : agissons ensemble contre le gaspillage alimentaire.
3 journées de sensibilisation

Compte-rendu Qualité / Animations

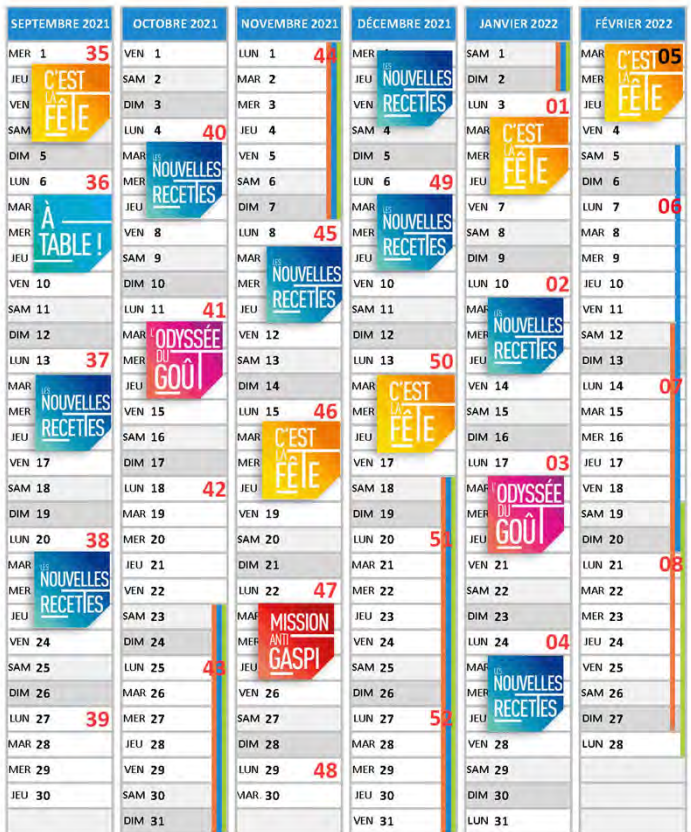
1.3. Animations

Le calendrier des animations

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



© Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse - Novembre 2019



Cela a représenté ainsi 40 animations réalisées sur le temps du repas ou en classe ou dans le cadre des centres de loisirs.

Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.2 C'est la fête !

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

A chaque moment important de la vie scolaire des enfants, la cantine se transforme le temps d'un repas avec des éléments de décoration aux couleurs vives et joyeuses.

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

- Janvier 21/22 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 21/22 : les crêpes se sont invitées en dessert
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 21, un menu spécial « Au revoir les Grands » qui vivront de nouvelles aventures dans leur nouvel établissement à la rentrée
- Septembre 21 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains. Les plus grands parrainent les plus petits pour ce 1er jour !
- Novembre 21 : Un menu sur le thème de la fête foraine.
- Décembre 21 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !

Animation 'Galette des rois'



Menu « Galette des rois » Janvier 2021

Céleri rémoulade

Haricots verts en salade

Rôti de veau (UE) aux herbes

Choux-fleurs béchamel

Yaourt nature 

Galette des rois



Menu « Galette des rois » Janvier 2022

Salade verte , croutons et oignons panés

Salade de chou fleur

Sauté de porc  au curry

Fondue de poireaux

Yaourt nature 

Galette des rois



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.2 C'est la fête !

Animation 'Vive les crêpes !'

Menu « Vive les crêpes » Février 2021

Pomelos  et sucre

Betteraves en salade

Pilon de poulet rôti 

Jardinière de légumes

Fromage blanc au sucre (équitable)


Crêpe et confiture



Menu « Vive les crêpes » Février 2022

Chou rouge vinaigrette au cidre

Endives vinaigrette

Brocolimentier au saumon et colin 

Edam 

Crêpe et pate à tartiner



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations




1.3.2 C'est la fête !

Le cocktail de bienvenue à l'occasion de la rentrée scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains.

Le plus ! Les plus grands parrainent les plus petits pour ce 1er jour !



Menu de la Rentrée

Salade savoyarde (salade verte, tomate, croûtons) 

Gratin de crozets

Fromage blanc aux myrtilles et sucre

Flan pâtissier



Des badges autocollants de bienvenue ont été portés par les équipes de restauration




Compte-rendu Qualité / Animations



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !

Animation fête foraine novembre 2021

Menu animation fête foraine	
Carottes râpées et crumble salé	 
Hot dog	
Potatoes et brocolis	
Petit moulé	
Milk shake à la vanille	



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Animation 'Repas de fin d'année' en décembre 21

Menu « Repas de fin d'année »

- Sirop de grenadine
- Rillettes de saumon 
- Sot l'y laisse sauce crème foie gras 
- Pomme smiles
- Haricots plats
- Abondance 
- Bûche pâtissière de Noël 
- clémentines et papillotes



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.1 L'Odyssée du goût

Les supports de communication

Dès l'entrée de la cantine, un totem très visible présente les animations semaine après semaine. Des affiches viennent relayer l'animation dans la salle de restauration et à chaque opération, les enfants reçoivent un document à ramener à la maison.

Des messages d'éducation alimentaire adaptés à chaque âge :

Pour les 3-6 ans, des jeux adaptés à leur âge autour de la reconnaissance des fruits et légumes de saison, l'origine des produits.

Pour les 6-10 ans, une bande dessinée met en scène Noa et Papilles qui délivrent des messages sur l'équilibre alimentaire.



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



En janvier 2021, au tour du Canada

Evasion encore avec la 2ème étape du voyage « Odyssée du goût ». A cette occasion, les enfants découvrent un menu inspiré de la cuisine canadienne

Le livret distribué délivre un nouveau message d'éducation alimentaire : une bonne journée pleine de vitalité commence par un petit-déjeuner équilibré !

Menu Le Canada :

Salade verte   sauce César
Céleri vinaigrette

 Emincé de dinde sauce caramel
Purée patates douces

Yaourt nature  et sucre

 Clafouti aux myrtilles 



En janvier 2022: l'Inde

Evasion encore avec la 4ème étape du voyage « Odyssée du goût ». A cette occasion, les enfants découvrent un menu exotique parfumé inspiré de la cuisine Indienne.

Menu du jour
Jeudi 20 janvier 2022

Carottes râpées
Vinaigrette miel gingembre 

 **Plat classique**
Sauté de poulet sauce tikka massala et riz 

Plat végétarien
Dahl de lentilles corail et riz bio 

Cantafrais

Lassi mangue 

Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.1 L'Odyssée du goût

En mai 2021, au tour de l'Afrique du Sud

Evasion encore avec la 3ème étape du voyage « Odyssée du goût ». A cette occasion, les enfants découvrent un menu inspiré de la cuisine Sud Africaine
Le livret distribué délivre un nouveau message d'éducation alimentaire : une bonne journée pleine de vitalité commence par un petit-déjeuner équilibré !

Menu L'Afrique du sud :

Salade verte   sauce César
Céleri vinaigrette

 Emincé de dinde sauce caramel
Purée patates douces

Yaourt nature  et sucre

 Clafouti aux myrtilles 



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



En 2021-2022, la découverte des saveurs du monde !

Saveurs d'ailleurs et voyage à travers le monde. Les enfants ont découvert 8 destinations et leurs recettes emblématiques. Dans l'assiette, un menu gourmand autour des spécialités culinaires du pays et la mise en avant d'une recette ou de son équivalent local.



En octobre, les trésors de France avec ses 5 régions mis à l'honneur

- Le pruneau d'Agen
- Le riz IGP de Camargue
- Le chou-fleur
- Le Cantal
- La châtaigne

Menu d'octobre : La France et ses trésors mis à l'honneur !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cœurs de palmiers et betteraves vinaigrette	Salade de riz de camargue IGP (mimolette et pesto)	Carottes râpées vinaigrette moutarde	Panais rémoulade aux pommes	Salade de tomates vinaigrette au vinaigre de cidre
Emincé de dinde sauce pruneaux d'Agen	Steak haché de bœuf sauce provençale	Fondant au fromage	Rôti de veau au jus	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Pommes de terre sautées	Haricots verts	Chou – fleur, pommes de terre et épices	Purée façon truffade (cantal)	Carottes et Coquillettes
Saint nectaire	Petit moulé	Fromage blanc		Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Banane et crème fouettée	Crème dessert vanille	Cake aux châtaignes (lait bio d'ici et farine GAEC le regain)
Pruneau d'Agen	Riz de Camargue	Choux fleur	Cantal	Châtaigne

Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.3 Les nouvelles recettes

20 recettes à découvrir pour plus de variété !

Surprendre les papilles et nourrir la curiosité des palais. Nous encourageons les enfants à goûter les nouvelles recettes en les informant par un affichage au niveau du self et un logo.

Exemples de recettes :

- Salade de quinoa, carottes et mimolette
- Purée de brocoli et vache qui rit
- Carottes râpées, épeautre vinaigrette miel soja
- Lassi mangue



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.4 A l'écoute de ma planète

3 journées de sensibilisation sur les produits de saison, les espèces menacées et les protéines végétales.

Les enfants sont aussi des citoyens engagés et les sujets liés à la planète sont des thématiques importantes. Durant ces journées, des affiches leur ont permis de comprendre facilement les enjeux autour de la consommation de produits de saison, la protection des espèces animales menacées et la diversité alimentaire.

Menu végétarien du jeudi 03 juin 2021:

- Tomate  vinaigrette au miel 
- Radis croq ' en sel
- Nuggets de blé
- Tajine de légumes
- Petit moulé ail et fines herbes
- Cake chocolat  et noix de coco 



Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.5 Mission anti-gaspi

Pour compléter les enseignements en classe, 3 temps forts dans l'année sensibilisent les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Parce que les bonnes habitudes s'acquièrent dès le plus jeune âge, les animations « Mission anti-gaspi » sensibilisent les enfants aux gestes à adopter dès le plus jeune âge pour réduire leur impact sur les déchets produits.

En juin 2021 a été menée une campagne de pesée des déchets:

Comparatif avec les pesées des années précédentes

Pas de pesées en 2020: Covid-19

	RECAPITULATIF	GASPILLAGE ALIMENTAIRE			
			juin-2021	sept-2019	dec-2018
ECOLE	POIDS EN KG	NBR CONVIVES	POIDS/CONVIVES	POIDS/CONVIVES	POIDS/CONVIVES
VONGY	41	351	0,1168	0,0963	0,1180
JULES FERRY	45	631	0,0713	0,1433	0,1893
LA SOURCE	2,15	55	0,0391	0,1100	0,2000
LES ARTS	72,5	778	0,0932	0,0995	0,1000
LETROZ	44,8	441	0,1016	0,0534	0,0900
CHATELARD	65	754	0,0862	0,1198	0,1273
MORILLON	30,6	429	0,0713	0,1495	0,0928
LA GRANGETTE	48	772	0,0622	0,0710	0,0583
LES CHARMILLES	10,18	164	0,0621	0,0519	0,0414
TOTAL	359,23	4375	0,0821	0,1017	0,1079

On constate une baisse de 24 % du gaspillage en 2021

Source ADEME 2016 : gaspillage moyen par enfants : 70g/personne

Compte-rendu Qualité / Animations

1.3. Animations



1.3.5 Mission anti-gaspi

Un défi lancé aux enfants : **finir chaque jour les plats servis** (pain, entrée, plat et dessert)
Pour amplifier le message, des **stop-rayons** de sensibilisation accompagnent les enfants tout le long de leur parcours à la cantine.

En fin de repas, une case à gratter sur l'affiche « Météo anti-gaspi ». Les enfants font symboliquement disparaître les nuages du gaspillage et font briller le soleil dans la cantine.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable


Durant l'année, les repas suivants ont également été proposés :

Menu Franco-Allemand Vendredi 22 janvier 2021

Potage de légumes et pommes de terre 

Flammenkueche 

Petit suisse sucré

Cake orange aux fruits secs 

Menu Franco-Allemand Vendredi 21 janvier 2022

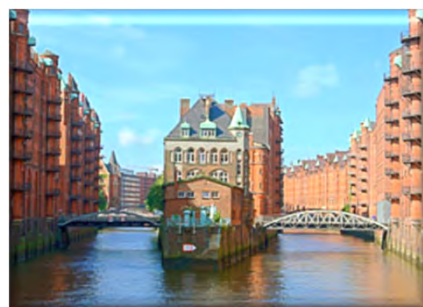
Potage de légumes d'hiver 

Curry Wurst (sauce curry )

Potatoes


Fourme d'Ambert 

Gâteau façon streusel aux pommes 



Menu Foire de Crête Vendredi 3 septembre 2021

Salade Savoyarde
(Salade verte, tomates, croûtons)

Gratin de crozet 

Fromage blanc aux myrtilles et sucre

Flan pâtissier



Compte-rendu Qualité / Développement Durable



Menu Américain Vendredi 19 novembre 2021

Salade cow-boy
(carottes râpées, choux blancs et
oignons frits)

Chili con carne

Cheddar râpé

Choco crémeux

MERCER ISLAND



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Menu Républicain Mardi 30 mars 2021

Betteraves vinaigrette
Lentilles vinaigrette à l'échalote

Bœuf carottes

Chou fleur béchamel

Bleu 

Tarte au flan

Plats régional

Le 18/04 : Choucroute garnie

Le 04/06 : Colin d'Alaska
façon bouillabaisse et
pommes de terre safranées

Le 10/11 : Tartiflette 

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Animations pour les personnes âgées

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

- 12 repas festifs pour marquer les fêtes calendaires ou relayer les évènements nationaux : Beaujolais nouveau, Noël, Nouvel an, Epiphanie, Chandeleur, Pâques, fête nationale du 14 juillet et Assomption.

Tous les jeudis de l'année est réalisé une plancha avec différents types de viande à la résidence.

- Tous les mois, les personnes âgées dont c'est l'anniversaire reçoivent une carte et sont conviées à célébrer ce moment autour d'un gâteau traditionnel décoré de bougies. Les personnes âgées sont également invitées à participer activement en découpant le gâteau et en entonnant quelques refrains d'autrefois.

Les personnes âgées en portage à domicile reçoivent le jour de leur anniversaire deux parts de gâteaux (poirier, forêt noire, moka...) afin de pouvoir partager ce moment privilégié avec la personne de leur choix.



Menu du Nouvel An Vendredi 1^{er} janvier 2021

Saumon fumé sur toast
Salade de mâche et
croustons

Civet de gibier 

Spätzle

Reblochon et Abondance 

Forêt noire



Galette des rois Jeudi 7 janvier 2021 et jeudi 6 janvier 2022

Evènement
incontournable à célébrer
au mois de janvier,
l'Epiphanie a été l'occasion
de mettre la Galette des Rois
à l'honneur

Repas Franco-Allemand Vendredi 22 janvier 2021

Flammenkueche 

Choucroute garnie 

Munster 

Cake allemand 

Compte-rendu Qualité / Développement Durable



Le Canada
Jeudi 21 janvier 2021

Céleri  rémoulade

Salade verte
sauce César 

Emincé de dinde sauce
caramel 

Purée de patate douce

Fromage des Pyrénées

Emmental

Clafoutis
à la myrtille 

Vive les Crêpes
Mardi 2 février 2021 et jeudi 3
février 2022

Au mois de février,
la chandeleur a permis de
« faire sauter les crêpes »



Beignet du Carnaval
Mardi 16 février 2021 et
mardi 1^{er} mars 2022

Dégustation
du beignet de carnaval



Compte-rendu Qualité / Développement Durable



L'Afrique du sud Jeudi 20 mai 2021

Salade arc en ciel (Salade verte bio) 

Chakalala au poulet 

Frites

Coulommiers et fourme d'Ambert

Salade banane mangue et copeaux de chocolat



Fête Nationale Mercredi 14 juillet 2021

Salami et cornichons
Salade piémontaise

Pintade aux raisins 

Petits pois et carottes 



Abondance  et tomme blanche

Coupe glacée



Menu Asiatique Samedi 24 juillet 2021

Nems
Salade verte et menthe

Bœuf thaï  

Poêlée asiatique

Fromage blanc et son coulis aux fruits

Beignet

Assomption Dimanche 15 août 2021

Pâté en croute et cornichons
Salade verte et maïs

Sauté de porc au romarin 

Purée crécy

Coulommiers et tomme blanche

Carré chocolatier

Compte-rendu Qualité / Développement Durable



Menu Foire de Crête
Jeudi 2 septembre 2021

Salade Savoyarde
 (salade verte bio, tomate crouton
 fromage lardon)

Diot de Savoie 

Gratin de crozet  

Reblochon  

Tarte à la myrtille

**60 ans de jumelage avec la ville
 d'Eberbach**
Jeudi 16 septembre 2021

Poireaux vinaigrette

Choucroute garnie


Munster

Mignardises 



Les trésors de France

Semaine du 11 octobre au 17 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue	Le chou-fleur	Le cantal	La châtaigne
Cœurs de palmiers et betteraves  vinaigrette moutarde	Salade de riz de Camargue IGP  mimolette et pesto	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde	Panais rémoulade aux pommes	Tomates vinaigrette au vinaigre de cidre 
Emincé de dinde sauce aux pruneaux d'Agen  	Boulettes de bœuf sauce provençale 	Fondant au fromage, chou fleur pommes de terre et épices 	Galopin de veau au jus	Coin d'Alaska sauce crème aux herbes 
Pommes de terres sautées	Poêlée de légumes	Fourme d'Amber Saint Paulin 	Purée façon truffade (cantal AO  	Carottes et coquillettes
Saint-Nectaire Bleu  	Tomme blanche Camembert	Fourme d'Amber Saint Paulin 	Cantal Mimolette 	Bûche mi chèvre Tomme de Savoie 
Clafouti aux pruneaux  	Fruit de saison 	Banane et crème fouettée	Flognarde aux pommes 	Cake aux châtaignes et crème anglaise

Compte-rendu Qualité / Développement Durable


Menu du résident Jeudi 7 octobre 2021

Saumon fumé

Vol au vent

Riz trois couleurs

Chèvre Valençay 

Tiramisu 

Menu de la Saint André Dimanche 5 décembre 2021

Pâté croute et cornichons
Chou rouge mariné 

Pot au feu 

Reblochon 
Fourme d'Ambert 


Gâteau de Savoie 
et crème anglaise

C'EST
LA
FÊTE

Menu de Noël Samedi 25 décembre 2021


Bouchée à la reine 

Pintade

Poêlée de cardons et
champignons 

Reblochon 

Abondance 

Bûche au chocolat 

Clémentines et papillotes



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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

5 commissions restauration ont été réalisées.

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.

La Lettre menus Eveil et Goût

Les parents reçoivent, tous les 2 mois, une lettre d'information sur la restauration scolaire présentant :

- sur le 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.

Le site internet destiné aux familles :

<https://www.espace-citoyens.net/THONON-LES-BAINS/espace-citoyens/>

L'espace citoyen est un site internet dédié à la restauration scolaire à destination des familles.

Sur ce site, 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.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Eurofins jusqu'au 31/08/20 et Mérieux à partir du 01/09/20.

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 mensuel sur la cuisine :

- Dix analyses bactériologiques des produits.
- Sept prélèvements de surface.
- Une recherche de listéria



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2.2. Résultats des audits hygiène

Dates	Nombre de prélèvements		Résultats*	Motifs	Actions Correctives
	Produits finis	Surface			
14/01/21	3	2	Satisfaisant		
01/02/21	3	2	Satisfaisant		
08/03/21	4	2	Satisfaisant		
29/04/21	3	2	Satisfaisant		
17/05/21	3	2	Satisfaisant		
03/06/21	3	2	Satisfaisant		
27/09/21	2	2	Satisfaisant		
16/11/21	3	2	Satisfaisant		
02/12/21	3	2	Satisfaisant		
20/01/21	1	2	Satisfaisant		

Durant la période, 2 audits hygiène ont été effectués par le laboratoire Meyrieux afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

Date	Note	Remarques	Actions correctives
03/06/21	85%	RAS	
16/11/21	77,5%	Plusieurs points ont été relevés	<ul style="list-style-type: none"> • Une intervention pour dépoussiérer les grilles a été faite par notre prestataire de maintenance. • Prévoir un nettoyage du plafond de la chambre froide fruits et légumes. • Le matériel de nettoyage a été suspendu • Les effets personnels et professionnels ont été rangés dans les casiers prévus a cet effet. • Le contrôle quotidien des DLC a été renforcé

Résultat des audits locaux

Date	Note	Remarques	Actions correctives
14/01/21	92,0 %		

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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 »).



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période :

Matricule	Nom	Prénom	Statut	Fonction	Année	Formation	Date de début	Date de fin	Durée
U_04133826	BIORD	SEBASTIEN	Employé	CHAUFFEUR LIVREUR	2020	M1 - L'hygiène du personnel	20/10/2020	20/10/2020	0,33
U_06184732	BOULAIRE	CYRIL	Employé	SECOND DE CUISINE	2020	M1 - L'hygiène du personnel	02/07/2020	16/07/2020	0,50
U_06046244	BOURSIER	SYLVIE	TPA scolaire Employé	AIDE DE CUISINE	2020	La protection des données	16/04/2020	23/04/2020	1,00
U_06046244	BOURSIER	SYLVIE	TPA scolaire Employé	AIDE DE CUISINE	2020	M1 - L'hygiène du personnel	16/04/2020	23/04/2020	0,50
U_06265286	DESVALCY	MARIE CATHIA	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURANT	2020	M1 - L'hygiène du personnel	24/11/2020	24/11/2020	0,33
U_06270330	FAUCHEUX	JULIEN	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURATION	2019	M1 - L'hygiène du personnel	10/01/2020	31/01/2020	0,30
U_06285350	KOUDETI	YEMOUMA	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURANT	2020	M1 - L'hygiène du personnel	12/06/2020	18/06/2020	0,50
U_06285350	KOUDETI	YEMOUMA	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURANT	2020	M3 - La maîtrise des températures	12/06/2020	18/06/2020	0,50
U_06012324	MENIA	LINDA	Employé	CUISINIER(E)	2020	M1 - L'hygiène du personnel	16/04/2020	23/04/2020	0,50
U_06015034	NOTARGIACOMO	CHRISTINE	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURANT	2019	M1 - L'hygiène du personnel	10/01/2020	31/01/2020	0,30
U_06288257	OLIVIER	JEANNE	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURANT	2020	M1 - L'hygiène du personnel	12/06/2020	18/06/2020	0,50
U_06288257	OLIVIER	JEANNE	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE RESTAURANT	2020	M2 - La maîtrise des contaminations	12/06/2020	18/06/2020	0,50
U_04135222	PONTHIEUX	MICHELE	Employé	CHEF DE GROUPE	2020	M1 - L'hygiène du personnel	28/08/2020	04/09/2020	0,50
U_01621550	ROSSI	PHILIPPE	A36	RESPONSABLE D'EXPLOITATION	2020	Safety Walks	16/04/2020	23/04/2020	0,50
U_01621550	ROSSI	PHILIPPE	A36	RESPONSABLE D'EXPLOITATION	2020	M7 - Le règlement INCO	12/06/2020	18/06/2020	0,50
U_01621550	ROSSI	PHILIPPE	A36	RESPONSABLE D'EXPLOITATION	2020	M2 - La maîtrise des contaminations	16/12/2020	16/12/2020	0,33
U_01621550	ROSSI	PHILIPPE	A36	RESPONSABLE D'EXPLOITATION	2020	M3 - La maîtrise des températures	28/12/2020	28/12/2020	0,33
U_06031931	SAUVAL	SOPHIE	Employé	SECOND DE CUISINE	2020	M1 - L'hygiène du personnel	28/08/2020	04/09/2020	0,50
U_04019174	THOMAS	CAROLINE	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE REST EXPERIMENTE	2020	M2 - La maîtrise des contaminations	16/12/2020	16/12/2020	0,33
U_06286623	VERNADE	PATRICK	Employé	AIDE DE CUISINE	2020	M1 - L'hygiène du personnel	20/10/2020	20/10/2020	0,33
U_06240138	VIOLET	CHRISTELLE	TPA scolaire Employé	EMPLOYE(E) DE SERVICE	2020	M2 - La maîtrise des contaminations	02/07/2020	16/07/2020	0,50

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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.


Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
Solutions en faveur de la santé et du bien-être	<ul style="list-style-type: none">• Nous accompagnons nos clients dans l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner.• Nous sommes forces de proposition pour apporter des solutions techniques qui réduisent le niveau sonore de la salle de restaurant.
Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés	<ul style="list-style-type: none">• 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 formons les équipes des restaurants à la nutrition pour leur permettre de relayer l'information auprès des enfants.• 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 Eveil et Goût et le site internet « endirect.sodexo.fr ».
Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses	<ul style="list-style-type: none">• 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.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none">• 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 dans trois boulangeries :<ul style="list-style-type: none">- Boulangerie Le Mirliton, Mr Pascal Cabiati à Thonon,- Boulangerie Roger Favre à Thonon,- Boulangerie Deville à Armoy.
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none">• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local. 
Développement de l'employabilité	<ul style="list-style-type: none">• 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 votre personnel municipal.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none">• Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :<ul style="list-style-type: none">- Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.- Bananes (Equateur, Pérou).- Ananas (Costa Rica, Panama).

Compte-rendu Qualité / Développement Durable


4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • <i>Nous avons opté pour l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas hebdomadaire ou mensuel.</i> Cette formule permet : <ul style="list-style-type: none"> - de privilégier les produits de proximité en structurant les filières locales (pommes, poires), - et de proposer des produits BIO qui respectent le rythme des saisons. ▪ Notre engagement en produits BIO porte sur 20 % de présentation dans nos menus.
Produits de la mer issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
<p>Empreinte carbone et consommation d'eau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> - de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment, - d'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone. • Sur la cuisine centrale, nous avons souscrit à l'offre « Equilibre » d'EDF visant à produire de l'électricité issue de sources d'énergies renouvelables. • Sur la cuisine centrale, nous avons opté pour un traitement biologique du bac à graisses qui présente de nombreux avantages environnementaux : économie d'eau, diminution des émissions de CO2, respect des normes de rejets des eaux usées.

<p>Equipement logistique</p>	<p>Nous avons choisi de renouveler les véhicules du portage à domicile par un modèle EEV moins polluant en septembre 2017.</p>	
-------------------------------------	--	---

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Déchets	<ul style="list-style-type: none">• Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.• 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.• Pour conditionner les repas à destination de la petite enfance nous utilisons depuis avril 2013 une barquette GN1/8 allégée. Le poids d'une barquette est ainsi passé de 13 g à 9,4 g, soit une baisse de 27% de matière première.• Des bornes de tri, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

6. La certification MSC de la restauration scolaire

Dans le cadre de l'accord mondial signé avec Marine Stewardship Council (MSC) pour promouvoir des produits de la mer issus de filières durables, Sodexo a mis en œuvre de nombreuses actions parmi lesquelles :

- La certification MSC de notre Direction des Achats depuis décembre 2010. Cette certification, décernée par Bureau Veritas Certification, permet de garantir que nos approvisionnements sont conformes aux exigences de MSC en matière de traçabilité ;
- La sélection de poissons certifiés MSC : filets de hoki, cabillaud et colin.

Afin d'aller plus loin dans cette démarche, et pour valoriser l'engagement pour une pêche durable auprès des familles et des convives, nous avons obtenu la certification MSC pour la restauration scolaire de votre ville.

La certification MSC permet d'utiliser le logo MSC sur les menus, et ainsi garantir aux familles et aux convives que les produits de la mer qui portent cet écolabel sont issus d'une pêche durable et bien gérée, respectant les stocks de poisson et les écosystèmes marins.



Compte-rendu technique

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

SOMMAIRE

1. Liste des contrats	p. 64
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 65
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 67
4. Programme prévisionnel des travaux	p. 69
5. Consommations énergétiques (fluides)	p. 70

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

Compte-rendu technique

1. Liste des contrats

NEVETECHNIC	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine sur la cuisine et offices de restaurants scolaire et résidence des Ursules
BUREAU VERITAS	Installation vérification coffre et armoire et circuits électriques
TECHNIVAP	Nettoyage des réseaux d'extraction
RENTOKIL	Dératisation
ORTEC	Ramassage des cartons et déchets organiques Nettoyage des bacs à graisse
SICLI	Sécurité incendie « extincteur, plan d'évacuation »
CHABLAIS SECURITE	Centre de télésurveillance des locaux
ATELIER DES HERMONES	Entretien paysager des locaux

Compte-rendu technique

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur la cuisine

DETAIL DE LA MAINTENANCE 2021

Fournisseurs	Montant
A VOTRE SERVICE AVS	1 200
ATELIERS DES HERMONES	728
BEFOR TECHNITRANS	1 168
BUREAU VERITAS EXPLOITATION	547
CARRAUD PLOMBERIE	3 594
CHABLAIS SECURITE	1 273
CHUBB FRANCE	79
CLIMATAIR MAINTENANCE	1 119
GECAM	6 304
LABEVIERE	1 116
NEVETECHNIC	33 506
ORTEC ENVIRONNEMENT	318
PETIT FORESTIER	596
PROGESPLUS	2 543
RENTOKIL INITIAL	1 340
SERTE -TRESORERIE PRINCIPALE	17
TECHNIVAP (CODE DE REGLEMENT DIVERG	4 659
TECHNIVAP (Lyon)	12 694
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION 2021	72 800

Compte-rendu technique

Le coût global de l'entretien et de la maintenance sur l'exercice s'est élevé à :
72 800,00 €H.T.

La maintenance préventive :

Ce contrat de maintenance prévoit une visite annuelle de la cuisine centrale et des offices afin d'évaluer les interventions préventives nécessaires pour l'ensemble des éléments (matériel de cuisson, matériel de remise en température, installations frigorifiques, laverie).

La maintenance curative :

Malgré une utilisation de l'ensemble du bâtiment « en bon père de famille », plusieurs pannes sont intervenues nécessitant des interventions.

Sur la cuisine :

Les principales pannes intervenues sur la cuisine sont liées à l'usure du matériel dû au vieillissement de la cuisine.

Ces pannes n'ont pas perturbées la production des repas.

Sur les offices :

Les principales pannes intervenues sur les offices sont liées à l'usure du matériel.

Compte-rendu technique

3. Programme prévisionnel des travaux

PLAN RENOUVELEMENT UCP		ANNEES					
UCP	EQUIPEMENT	2015	2016	2017	2018	2019	2020
PREPARATION FROIDE	COUPE LEGUMES			2 200,00			
PATISSERIE	MIXEUR PORTATIF					868,00	
	THERMOSCELLEUSE					12 000,00	
	THERMOSCELLEUSE						12 000,00
PRODUCTION	FOUR MIXTE			20 000,00			
	FOUR MIXTE				20 000,00		
	SAUTEUSE BASCULANTE	13 000,00					
	CELLULE REFROIDISSEMENT TR		12 000,00				
	CELLULE REFROIDISSEMENT TR		12 000,00				
	Montant HT	13 000,00	24 000,00	22 200,00	20 000,00	12 868,00	12 000,00
PLAN RENOUVELEMENT OFFICES		ANNEES					
OFFICES	EQUIPEMENT	2015	2016	2017	2018	2019	2020
LETROZ	LAVE VAISSELLE CAPOT		4 200,00				
GRANGETTE	ARMOIRE FROIDE POS					1 600,00	
LA SOURCE	LAVE VAISSELLE FRONTAL	2 100,00					
MORILLON	ARMOIRE FROIDE POS			1 600,00			
CHARMILLE	ARMOIRE FROIDE POS		1 600,00				
LES ARTS	ARMOIRE FROIDE NEG	2 200,00					
LES ARTS	ARMOIRE FROIDE POS			1 600,00			
VONGY	CONGELATEUR				2 200,00		
	Montant HT	4 300,00	5 800,00	3 200,00	2 200,00	1 600,00	0,00

Compte-rendu technique

Renouvellements effectués sur la cuisine et offices

Suivi des renouvellements						
PERIODE	Immobilisation	date mise en service	DESIGNATION DU MATERIEL	MOTIF renouvel.	DESTINATION	MONTANT REALISE
du 01/09/2015 au 31/12/2015	216	22/09/2015	CHARIOT DE MENAGE	usure	Office	311,01
	219	28/09/2015	CHARIOT INOX GN1/1 20 NIV	casse	cuisine	1 070,80
	221	30/10/2015	ALIMENTATION CELLULE REFROIDISSEMENT		cuisine	913,55
	223	24/11/2015	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 583L AIR VENTILE	usure	Office	2 591,86
	224	19/11/2015	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MIXTE		cuisine	9 768,30
	225	18/12/2015	TABLE INOX	usure	cuisine	1 026,30
	226	22/12/2015	ADOUCCISSEUR RONDEO	usure	Office	722,00
						16 404 €
du 01/01/2016 au 31/12/2016	228	21/01/2016	CUVIER MOBILE INOX GN2/1 & COUVERCLE			965,44
	229	21/01/2016	MIXER PLONGEANT MP450			411,36
	232	03/02/2016	VESTIAIRES MONOBLOC A PORTES L			1 314,00
	238	09/09/2016	PLAT / BALANCE / MARMITE SOUP & CHARIOT			728,51
	240	21/11/2016	COUPE LEGUMES CL55			6 090,62
	241	21/11/2016	TRANCHEUR D350			2 780,00
	242	21/11/2016	REFRIGERATEUR 220L FREEZER 14L			300,00
	245	19/12/2016	LAVE LINGE SECHANT			816,25
	246	19/12/2016	MEUBLE TOURNUS			1 197,50
						14 604 €
du 01/01/2017 au 31/12/2017	248	23/01/2017	PORTE SAC INOX			248,56
	249	23/01/2017	CASIER COUVERTS & GRILLE INOX GN1/1			227,94
	250	11/01/2017	ADOUCCISSEUR PURITY CLEAN 1200 LAVE VAISSELLE			947,58
	252	22/05/2017	MIXER PLONGEANT MP450 ULTRA			801,22
	253	21/09/2017	TRANCHEUR A PAIN TP180 + SOCLE MOBILE			2 187,22
255	25/10/2017	PACK IMP POUR ETIQUETEUSE			2 663,00	
257	21/12/2017	BALANCE DE PREPARATION			419,00	
						7 495 €
du 01/01/2018 au 31/12/2018	258	31/01/2018	COUPE PAIN CP250			1 920,00
	259	31/01/2018	ROBOT COUPE J80 ULTRA			948,00
	260	05/02/2018	FOUR MIXTE 20 GN1/1 FRANSTAL			19 380,00
	261	05/02/2018	RONDEO 2 EAU FROIDE CTA			672,00
	262	05/02/2018	FRITEUSE ELCTRIQUE BARTSCHER			348,00
	263	22/03/2018	SIGNALÉTIQUE CONCEPT GACHIMETRE			539,00
	264	22/05/2018	ADOUCCISSEUR RONDEO 2 CTA			1 005,00
	265	18/07/2018	NETTOYEUR HAUTE PRESSION 1500BARS			819,72
	266	22/08/2018	CUVIER MOBILE INOX GN2/1			555,00
	267	18/09/2018	BAC 1/2 3.8L SANS ANSE INOX			632,00
	269	12/09/2018	PLAQUE SUPPORT BOL NUTRIPACK			493,45
	270	28/09/2018	VESTIAIRE CLOISON CENTRALE 2 ARMOIRES BLEU			1 294,00
271	17/12/2018	FOUET RENFORCE POUR BATTEUR XBM30			227,40	
						28 834 €
du 01/01/2019 au 31/12/2019	272	06/02/2019	PORTE SAC A PINCE + POT / SEAU / ESSOREUR			348,86
	273	15/02/2019	BALANCE COMPACTE DE PREPARATION ZONE HUMIDE			423,00
	275	14/03/2019	REFROIDISSEUR D'EAU INOX 120L /H			1 454,37
	279	12/07/2019	REHAUSSE INOX POUR BAC			497,62
	280	12/07/2019	ROLL SERVICE CHAUFFANT 5 NIV			2 045,00
	286	01/09/2019	LAVEUSE A CAPOT COMENDA			3 732,00
	288	18/10/2019	TRANCHEUR A PIGNONS			2 798,31
	289	18/10/2019	BATTEUR MELANGEUR 30L INOX			4 854,11
	290	18/10/2019	EPLUCHEUSE INOX EP25TA			5 207,08
	291	18/10/2019	ESSOREUSE ES10			3 250,71
	292	30/09/2019	PORTE CHAMBRE FROIDE NEGATIVE			1 437,00
	293	07/11/2019	ARMOIRE CHAUDE MAINTIEN EN TEMPERATURE			2 378,75
	294	13/11/2019	VITRINE REFRIGERE 3 ETAGERES			4 124,99
295	18/10/2019	TABLE DE SORTIE PLONGE + ETAGERE BASSE			660,00	
						33 212 €
2020	296	24/03/2020	TABLE INOX MOBILE			340,62
	297	30/07/2020	FOUET & CUVE 30L BATTEUR MELANGEUR XBM30			643,19
	298	30/07/2020	MIXER PORTATIF MP450 ULTRA			415,03
	299	30/07/2020	MIXER PORTATIF MINI MP			278,38
	300	30/07/2020	EQUIPEMENT COLLECTIVITE 8 DISQUES + KIT CLEAN			776,90
	301	01/09/2020	ADOUCCISSEUR BWT 75 PRO			4 990,00
	302	30/10/2020	ENSEMBLE DE PIECES INOX S/MESURE			1 982,00
	303	12/11/2020	EPLUCHEUR & COUPE TOMATE			321,70
						9 748 €
2021	304	25/01/2021	MUXER PORTATIF MP450 ULTRA			415,03
	305	08/02/2021	CHARIOT DE SERVICE INOX 3 NIV			264,91
	306	15/03/2021	TRAVAUX PLOMBERIE & MELANGEUR MITIGEUR			4 247,83
	307	17/06/2021	CHARIOT DE SERVICE INOX 3 NIV			317,39
	309	29/07/2021	MEUBLE REFRIGERE GN1/1 POSITIF			2 800,00
		28/10/2021	OUVRE BOITE ELECTRIQUE			1 250,00
		27/10/2021	ARMOIRE POSITIVE			1 488,00
		29/12/2021	BALANCE COMPACT			250,00
	14/04/2021	SAUTEUSE			14 276,00	
						25 309 €
Montant total au 31/12/2021						135 604 €

Compte-rendu technique

4. Programme des travaux réalisés

Sur la cuisine

Descriptif des travaux prévisionnels	Montant prévisionnel HT
<i>Création d'un espace réception des retours de bacs gastronomes et vaisselles sales venant de l'extérieur</i>	23 828,00€uros/HT
<i>Espace d'allotissement pour le portage à domicile Architecte dépôt permis de construire</i>	3 999,00€/HT
<i>Changement du groupe condenseur froid</i>	11 589,00€/HT
TOTAL COUTS DES TRAVAUX	39 416,00€

Compte-rendu technique

5. Consommations énergétiques (fluides)

Type	Fournisseur	Année 2020 du 01/01/2020 au 31/12/2020		Année 2021 du 01/01/2021 au 31/12/2021		Evolution 2021 par rapport à 2020 (en %) Part affectée au contrat
		Montant	Part affectée au contrat	Montant	Part affectée au contrat	
Electricité / Gaz *	EDF/GDF	60 646	43 642	61 239	46 629	7%
Eau *	Ville de Thonon	3 651	2 627	1 189	906	-66%
TOTAL		64 297	46 269	62 428	47 534	3%

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

Compte-rendu Financier

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 75
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 75
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 76
2. Compte de résultat	p. 77
2.1. Chiffre d'affaires	p. 79
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 80
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 81
2.4. Achats non stockés	p. 86
2.5. Redevance crédit bail	p. 87
2.6. Impôts et taxes	p. 89
2.7. Investissements et renouvellements	p. 90
2.8. Conclusion	p. 91
3. Tarification et encaissements	p. 93
3.1. Prix de vente contractuels	p. 93
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 94
3.3. Encaissements	p. 95
3.4. Etat des impayés	p. 96

AR CONTROLE DE LEGALITE : 074-217402817-20221219-CM20221219_50-DE
en date du 21/12/2022 ; REFERENCE ACTE : CM20221219_50

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Repas 2020	Repas 2021	Ecart en masse	Evolution en %
JANVIER	25 185	24 910	-275	-1%
FEVRIER	22 079	17 205	-4 874	-22%
MARS	12 033	27 892	15 859	132%
AVRIL	6 656	13 249	6 593	99%
MAI	8 126	23 592	15 466	190%
JUIN	15 810	26 980	11 170	71%
JUILLET	11 569	13 763	2 194	19%
AOÛT	8 541	9 644	1 103	13%
SEPTEMBRE	24 558	25 427	869	4%
OCTOBRE	20 603	23 801	3 198	16%
NOVEMBRE	25 223	23 929	-1 294	-5%
DÉCEMBRE	19 339	17 972	-1 367	-7%
TOTAL	199 722	248 364	48 642	24%

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence :

	Réalisé du 01/01 au 31/12/2020	Réalisé du 01/01 au 31/12/2021	Ecart en masse	Evolution en %
Foyer les Ursules	12 001	11 323	-678	-6%
P.A domicile	59 038	58 124	-914	-2%
SCOLAIRE	112 264	158 096	45 832	41%
PETITE ENFANCE	16 419	20 821	4 402	27%

	Effectif du 01/01 au 31/12/2020	Effectif du 01/01 au 31/12/2021	Ecart en masse	Evolution en %
Maternelle	40 534	57 751	17 217	42%
Primaire	65 203	92 203	27 000	41%
adulte encadrant	6 527	8 142	1 615	25%
plateau repas allergie	0	0	0	
bébé 2 compo.	981	422	-559	-57%
bébé 3 compo.	2 258	3 100	842	37%
moyen 4 compo.	2 943	5 079	2 136	73%
grand 5 compo.	10 237	12 220	1 983	19%
Foyer les Ursules	12 001	11 323	-678	-6%
P.A domicile	59 038	58 124	-914	-2%
goûter bébé 2 compo.	2 197	2 240	43	2%
goûter bébé 3 compo.	0	0	0	
goûter moyen 4 compo.	2 098	2 916	818	39%
goûter grand 5 compo.	7 694	10 326	2 632	34%
barquette purée carottes	0	0	0	
TOTAL	211 711	263 846	52 135	25%

Compte-rendu Financier

Synthèse des effectifs de référence par année

nombre de repas de référence		scolaires et accueils de	Foyer les Ursules	PAD	petite enfance	total repas annuel
référence 2015	216 000	137 000	10 000	44 000	25 000	216 000
référence 2016	230 986	151 986	10 000	44 000	25 000	230 986
référence 2017	231 830	151 986	10 844	44 000	25 000	231 830
référence 2018	229 071	151 986	10 844	41 241	25 000	229 071
référence 2019	244 816	162 013	13 030	44 773	25 000	244 816
référence 2020	258 052	162 013	12 001	59 038	25 000	258 052
référence 2021	258 052	162 013	12 001	59 038	25 000	258 052

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

	DSP		DSP		Evolution N / N-1	
	Exercice du 01/01 - 31/12/2021	Impact au repas	Exercice du 01/01 - 31/12/2020	Impact au repas	Valeur	%
TOTAL GOUTERS	15 482		11 989		3 493	29%
TOTAL REPAS	248 364		189 559		58 805	31%
chiffre d'affaires	1 662 523		1 454 570		207 953	14%
autre chiffre d'affaire (hors repas)					0	
Effet de seuil	12 873				12 873	
Total Chiffre d'Affaires (A)	1 675 396	6,746	1 454 570	6,667	220 826	15%
Denrées alimentaires	655 377	8,292	567 030	1,725	88 347	16%
Remise achat	-163 844		-141 758		-22 087	16%
Conditionnement à jeter (barquettes, serviettes)	55 664	0,224	44 442	0,163	11 221	25%
Produits d'entretien	16 482	0,066	3 937	0,062	12 545	319%
Total consommations	563 678	2,270	473 652	1,950	90 027	19%
Salaires bruts	485 830	1,956	388 301	1,883	97 529	25%
Charges sociales - aides et allègements	164 359	0,662	138 721	0,649	25 638	18%
Congés payés	103 077	0,415	92 619	0,377	10 458	11%
13ème mois et prime din d'année	65 892	0,265	60 611	0,249	5 281	9%
Prime objectif - précarité - médecine du travail - frais sociaux - provision retraite - participation des salariés	77 099	0,310	53 438	0,218	23 661	44%
Personnel imputé sur repas extérieurs	-165 624	-0,667	-186 426	-1,044	20 802	-11%
Total frais de personnel	745 869	3,003	547 263	2,476	198 606	36%
Vêtements prof - blanchissage - animation - analyses bactériologiques	17 510	0,071	14 252	0,071	3 258	23%
Honoraires - réception - travaux à façons	39 623	0,160	26 952	0,110	12 671	47%
Fluides : eau - gaz - électricité	46 397	0,187	46 269	0,171	127	0%
Location matériel de transport et carburant	30 233	0,122	26 922	0,102	3 311	12%
Location matériel d'exploitation et de bureau	2 211	0,009	2 414	0,011	-203	-8%
Entretien réparations matériel et locaux	69 199	0,279	41 811	0,178	27 388	66%
Petit matériel	6 213	0,025	6 274	0,022	-61	-1%
Fournitures de bureau - affranchissement - Téléphone - déplacement - Divers assurances	15 954	0,064	14 935	0,121	1 019	7%
Micro informatique et système d'encaissement	74 482	0,300	69 068	0,275	5 415	8%
Taxes	41 276	0,166	36 272	0,147	5 003	14%
total frais de fonctionnement	343 097	1,381	285 170	1,208	57 928	20%
Redevance	23 684		23 612		72	0%
Amort - provision pour renouvellement	39 367	0,159	29 306	0,140	10 060	34%
provision impayés	18 886		14 371		4 515	31%
frais de structure	15 967		15 967		0	0%
Total charges (B)	1 750 549	7,048	1 389 341	6,016	361 208	26%
Structure et rémunération du prestataire (A-B)	-75 153	-0,303	65 229	0,651	-140 382	-215%

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé des repas exportés

EXPORT		EXPORT		Evolution N / N-1	
Exercice du 01/01 - 31/12/2021	Impact au repas	Exercice du 01/01 - 31/12/2020	Impact au repas	Valeur	%
85 817		77 815		8 002	10%
306 291		263 566		42 725	16%
0		0		0	#DIV/0!
306 291	3,569	263 566	4,235	42 725	16%
163 836	1,432	153 306	1,423	10 530	7%
-40 959		-38 327		-2 632	7%
20 703	0,241	19 553	0,099	1 150	6%
4 969	0,058	4 693	0,066	276	6%
148 549	1,731	139 226	1,587	9 323	7%
0	0,000	0	0,000	0	
0	0,000	0	0,000	0	
0	0,000	0	0,000	0	
0	0,000	0	0,000	0	
0	0,000	0	0,000	0	
165 624	1,930	0	0,000	165 624	
165 624	1,930	186 426	2,321	-20 802	-11%
6 050	0,071	5 553	0,065	497	9%
13 691	0,160	12 482	0,102	1 209	10%
16 031	0,187	18 027	0,159	-1 996	-11%
12 957	0,151	11 538	0,108	1 419	12%
764	0,009	941	0,010	-177	-19%
3 601	0,042	116	0,005	3 484	2997%
2 147	0,025	2 444	0,020	-298	-12%
6 077	0,071	6 058	0,117	19	0%
3 270	0,038	4 006	0,025	-736	-18%
13 727	0,160	13 182	0,132	546	4%
78 316	0,913	74 347	0,745	3 968	5%
41 623	0,485	36 947	0,452	4 676	13%
0	0,000	467	0,020	-467	-100%
0	0,000	0	0,000		
6 549		6 549		0	0%
440 660	5,135	443 962	5,194	-3 302	-1%
-134 369	-1,566	-180 396	-0,959	46 027	-25,51%

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires

CATEGORIE	Effectifs	Prix Unitaire	Chiffre d'affaires (HT)
Scolaire			
Maternelles	57 751	6,539	377 649,69
Primaires	92 203	6,880	634 350,16
Adultes	8 142	7,166	58 341,79
Scolaire variable	158 096		1 070 341,65
Scolaire Fixe			
TOTAL SCOLAIRE			1 070 341,65
PA PAD			
Foyer les Ursules	11 323	6,981	79 041,22
portage à domicile	58 124	7,222	419 744,75
Effet de seuil repas les Ursules			2 315,28
TOTAL PA PAD	69 447		501 101,25
Crèches			
Déjeuner bébé 2 composantes	422	3,651	1 540,66
Déjeuner bébé 3 composantes	3 100	3,651	11 317,61
Déjeuner moyen 4 composantes	5 079	3,970	20 161,16
Déjeuner grand 5 composantes	12 220	3,970	48 507,47
Total déjeuner crèches			81 526,90
Goûter bébé 2 composantes	2 240	0,724	1 622,76
Goûter bébé 3 composantes	0	0,724	-
Goûter moyen 4 composantes	2 916	0,749	2 183,73
Goûter grand 5 composantes	10 326	0,781	8 062,00
Total goûter crèches		0,465	11 868,48
Effet de seuil crèches			10 557,82
TOTAL CRECHES	20 821		103 953,20
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES (HT)			1 675 396,10
			1 767 542,88

Compte-rendu Financier

2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/01/2021	25 066	7 205	10 020
Volume d'achats	658 657	12 182	54 308
Stocks au 31/12/2021	28 346	2 905	8 664
Consommations	655 377	16 482	55 664

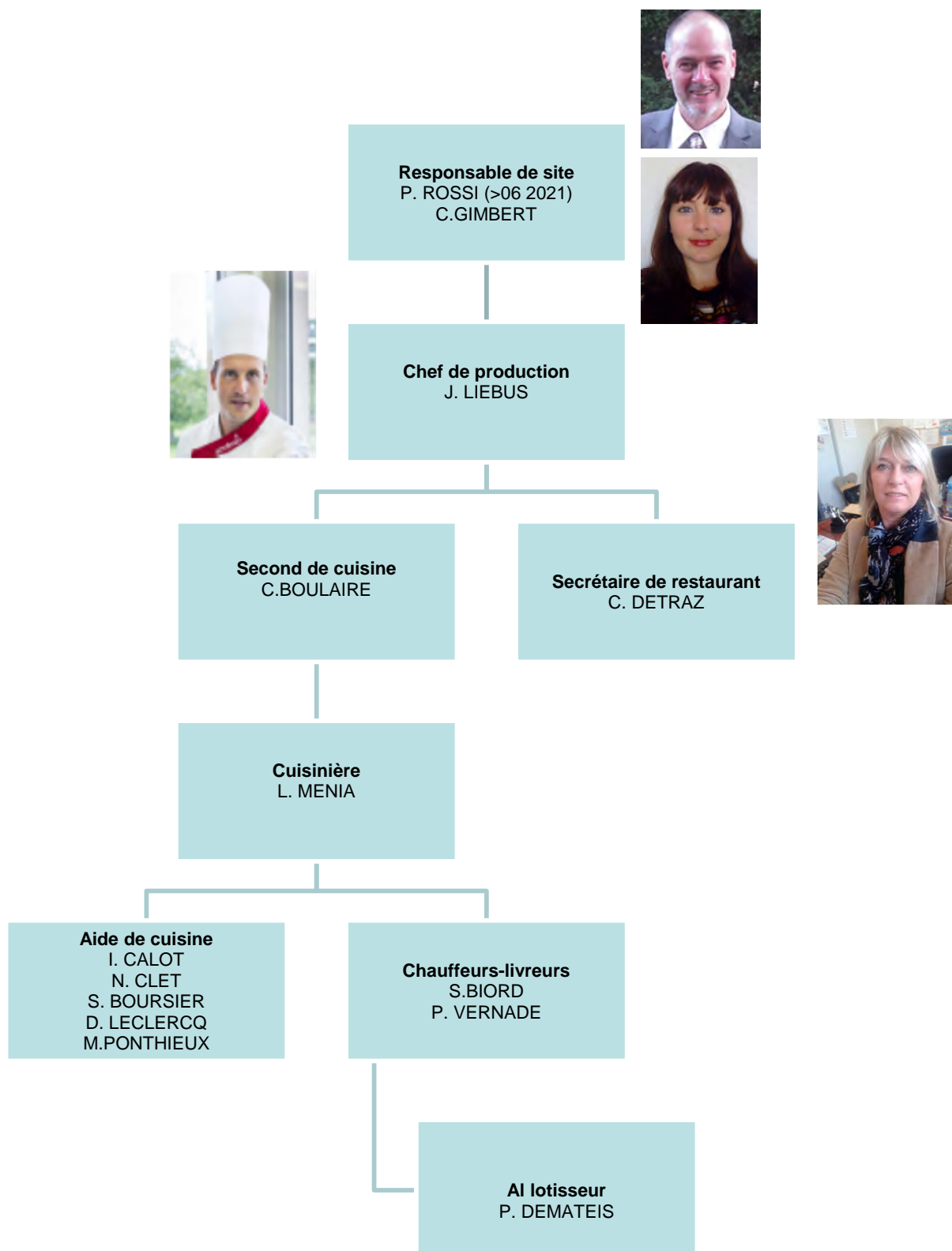
Achats stockés MP

	Données 2021 du 01/01 - 31/12/2021	Données 2020 du 01/01 - 31/12/2020	Ecart en masse	Evolution en %
Consommation	655 377	567 030	88 347	16%
Nombre de repas	248 364	199 722	48 642	24%
Part Alimentaire	2,639	2,839	-0,200	-7%

Compte-rendu Financier

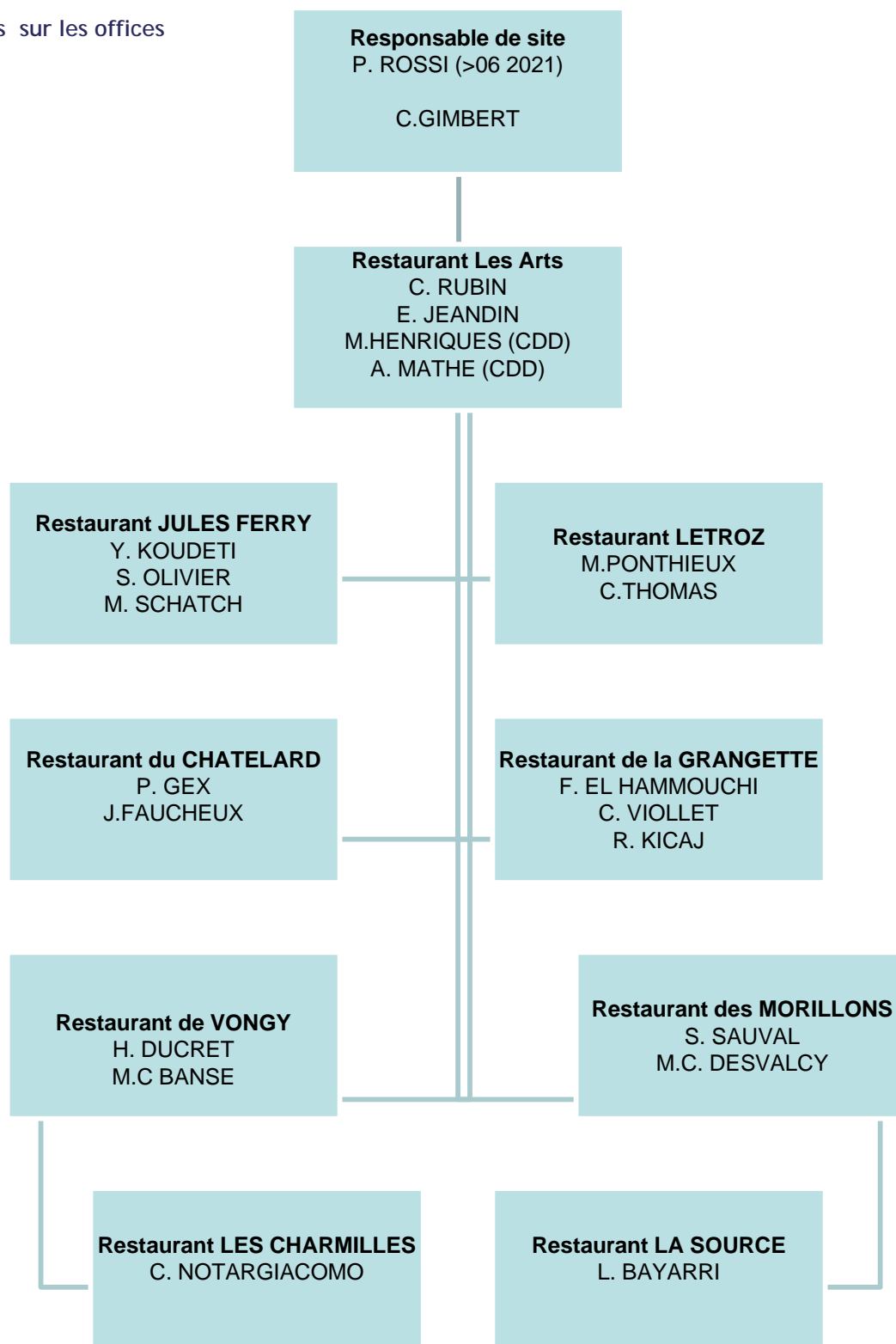
2.3. Effectifs sur la cuisine

Organigramme de la cuisine centrale



Compte-rendu Financier

2.3 Effectifs sur les offices



Compte-rendu Financier

Statuts / Type de contrats / Horaires

EFFECTIF CUISINE CENTRALE AU 31/12/2019				
NOM	PRENOM	FONCTION	HORAIRE HEBDO	CONTRAT
ROSSI	Philippe	Responsable de site	34,87	CDI
LIEBUS	Jérémy	Responsable de production	34,87	CDI
BOULAIRE	Cyril	Second de cuisine	34,87	CDI
CLET	Nathalie	Commis de cuisine	34,87	CDI
CALOT	Isabelle	Aide de cuisine	34,87	CDII
MENIA	Linda	Cuisinière	34,87	CDI
DETRAZ	Christine	Secrétaire de restaurant	35,00	CDI
BIORD	Sébastien	Chauffeur livreur	34,87	CDI
LECLERCQ	Dominique	Répartiteur	34,87	CDI
BOURSIER	Sylvie	Aide de cuisine	34,87	CDII
DEMATEIS	Pierrick	Aide de cuisine	34,87	CDD
VERNADE	Patrick	Aide de cuisine	34,87	CDI
PONTHIEUX	Michèle	Employée de restaurant	4,00	CDI

Compte-rendu Financier

OFFICES	NOM	PRENOM	FONCTION	HORAIRE HEBDO	CONTRAT
LETROZ	PONTHIEUX	Michèle	Employée technique de restauration	31,00	CDI
	THOMAS	Caroline	Employée de restaurant	25,00	CDI
GRANGETTE	VIOLLET	Christelle	Employée de restaurant	20,00	CDII
	EL HAMMOUCHI	Fatima	Employée de restaurant	26,00	CDI
	KICAJ	Rabije	Employée de restaurant	20,00	CDII
SOURCE	BAYARRI	Lucas	Employé de restaurant	16,00	CDII
MORILLONS	SAUVAL	Sophie	Second de cuisine	34,87	CDI
	DEVALCY	Marie-Cathia	Agent d'entretien	22,00	CDII
CHARMILLES	NOTARGIACOMO	Christine	Employée de restaurant	20,00	CDII
JULES FERRY	KOUDETI	Yemouma	Employée de restaurant	25,00	CDII
	OLIVIER	Sonia	Employée de restaurant	25,00	CDII
	SCHATCH	Maxime	Agent d'entretien	12,00	CDII
CHATELARD	GEX	Paola	Employée de restaurant	24,00	CDII
	FAUCHEUX	Julien	Employé de restaurant	34,87	CDII
VONGY	DUCRET	Hélène	Employée de restaurant	22,00	CDII
	BANSE	Marie-Christine	Employée de restaurant	16,00	CDD
ARTS	HENRIQUES	Manuella	Employée de restaurant	24,00	CDII
	JEANDIN	Evelyne	Employée de restaurant	24,00	CDII
	MATHE	Aurélie	Employée de restaurant	10,00	CDII
	RUBIN	Clarisse	Employée de restaurant	26,00	CDII
RESIDENCE LES URSULES	GBANDI	Lucie	Employée de restaurant	22,50	CDI

Compte-rendu Financier

Pour la période de janvier à décembre 2021, les frais de personnel s'élève à **745 869,00€**.
ces frais correspondent :

- Coûts salariaux,
- Total des charges fiscales,
- Remplacement du personnels en formation,
- Remplacement du personnels en maladie, accident de travail,
- Remplacement du délégué du personnel pendant ses délégations,
- Remplacement du membre du CHSCT pendant ses formations, réunions, visites sur sites.

Compte-rendu Financier

2.4. Achats non stockés

	Export	DSP	01/01 - 31/12/2021
Achat vêtement professionnel	466	1 486	1 951
Blanchissage	2 679	8 551	11 230
Analyse bactériologique	901	2 875	3 775
Animation	1 575	5 028	6 603
SOUS-TOTAL 1	5 621	17 939	23 560
Honoraires	12 637	40 330	52 966
Autres frais d'exploitation	83	265	348
SOUS-TOTAL 2	12 719	40 594	53 314
Eau	284	906	1 189
Energie	14 610	46 629	61 239
SOUS-TOTAL 3	14 894	47 534	62 428
Location matériel de transport *	12 957	30 233	43 189
SOUS-TOTAL 4	12 957	30 233	43 189
Location matériel d'exploitation et de bureau	710	2 265	2 975
Entretien réparations matériel et locaux	3 601	69 199	72 800
Petit matériel d'exploitation	1 994	6 365	8 360
Fournitures de bureau	819	2 613	3 432
Téléphone - Affranchissement	1 147	3 661	4 809
carburant*	2 913	6 798	9 711
Déplacement	973	3 107	4 080
SOUS-TOTAL 5	5 853	16 179	22 031
Micro informatique et système d'encaissement	3 038	9 697	12 735
système d'encaissement - Centre de Facturation - gestion des familles		65 018	65 018
Total Achats non stockés retenu	61 387	305 023	366 410

Compte-rendu Financier

2.5. Redevances

	taux révision de prix	taux révision de prix	taux révision de prix	taux révision de prix	taux révision de prix	taux révision de prix
REDEVANCE REPAS EXTERIEURS	1,66%	1,94%	0,77%	1.525 %	-0,112%	
	janv-déc 2016	janv-déc 2017	janv-déc 2018	janv-déc 2019	janv-déc 2020	janv-déc 2021
	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
	10 165,923 €	10 362,777 €	10 442,961 €	10 602,261 €	10 590,360 €	10 622,658 €
Part fixe	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000
Part variable	306 291,03					
<i>Indiquer les modalités de calcul</i>	<i>10% du chiffre d'affaire des repas livrés</i>					
Nombre prévisionnel de repas exportés	129102	129102	129102	129102	129102	129102
Montant prévisionnel par variable	45000	45000	45000	45000	45000	45000
Montant réel part variable	44 155,74	27 773,54	31 810,15	33 200,44	26 356,57	30 629,10
Total redevance fixe + variable	54 322	38 136	42 253	43 803	36 947	41 252

Garantie de versement minimum : 30 000 €

REVISEE AU 01/01

REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIE OU REDEVANCE D'AFFERMAGE

redevance annuelle montant forfaitaire	10 000 €	révisé annuellement au 01/01	10 622,658 €	01/01/2021
redevance de contrôle / an révisable annuellement 15000 € TTC (tva 20%) =12500 €HT page 73 et 78 au maximum 15 000€ TTC	15 000 € TTC	12 500 € HT	13 061,600 €	01/01/2021

Compte-rendu Financier

2.6.1 Détail repas exportés

NB REPAS 2021	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	TOTAL
Formation LEO LAGRANGE	272	98	177	56	127	135	41	285	665	659	612	436	906
Crêche Bons en Chablais RG2	665	561	241	246	571	835	527	297	277	353	301	383	4 814
La Passerelle	738	670	730	286	308	301	215	286	268	372	321	428	4 445
La Passerelle soir	582	504	574	3221	3 081	3 040	3 170	3 168	2 975	3 048	2 980	2 820	36 774
PAD CIAS	138	159	87	63	121	145	137	145	175	175	180	163	1 369
Crêche Agillo bébés	41	10	53	29	53	62	66	10	240	165	189	157	1 028
Crêche Agillo moyens	728	672	556	351	694	825	719	16	551	522	555	487	6 676
Crêche Agillo grands													
Temps libre CDL	191	170	188	80	178	217	196	51	268	119	156	196	2 010
Crêche maison bleu bébés +pp													
Crêche maison bleu moyens	733	710	775	283	724	958	816	116	417	700	742	565	7 539
Crêche maison bleu grands	13	12						10	57	42	53	33	220
Crêche Veigy bébés	48	2	18	7	13	15	2	12	40	9			166
Crêche Veigy moyens	151	143	236	72	186	231	106	23	106	118	162	106	1 607
Crêche Veigy grands	143	133	127	30	73	73	29	3	135	258	231	143	1 378
Crêche Douvaine bébés	232	227	231	60	212	233	166	3	187	171	104	74	1 900
Crêche Douvaine moyens	767	763	774	274	775	976	793	18	688	783	786	563	7 970
Crêche Douvaine grands													
Crêche Douvaine adultes													
NOMBRE DE REPAS TOTAL	8 482	7 737	8 566	5 299	7 508	8 360	7 162	4 298	6 885	7 494	7 372	6 654	85 817
PRIX UNITAIRE													
Formation LEO LAGRANGE	3,917	3,917	3,917	3,917	3,917	3,917	3,917	3,917	3,939	3,917	3,917	3,917	3,917
Crêche Bons en Chablais	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9
La Passerelle	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
La passerelle soir	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332	2,332
PAD CIAS	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2
Crêche Agillo bébés	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,502	2,5	2,5	2,5	2,5
Crêche Agillo moyens	2,945	2,945	2,945	2,945	2,945	2,945	2,945	2,945	2,948	2,945	2,945	2,945	2,945
Crêche Agillo grands	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205	3,205
Temps libre CDL	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371	4,371
Crêche maison bleu bébés	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335	2,335
Crêche maison bleu moyens	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	2,867	3,02	2,867	2,867	2,867	2,867
Crêche maison bleu grands	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49	3,468	3,49	3,49	3,49	3,49
Crêche Veigy bébés	1,91	1,91	1,91	1,91	1,91	1,91	1,91	1,91	1,937	1,91	1,91	1,91	1,91
Crêche Veigy moyens	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476	2,476
Crêche Veigy grands	2,616	2,616	2,616	2,616	2,616	2,616	2,616	2,616	2,653	2,616	2,616	2,616	2,616
Crêche Douvaine bébés	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231	2,231
Crêche Douvaine moyens	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986	2,986
Crêche Douvaine grands	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249	3,249
Crêche Douvaine adultes													
CHIFFRE D'AFFAIRES													
Formation LEO LAGRANGE	1 065,42	383,87	693,31	219,35	497,46	528,80	160,60	1 111,50	2 597,40	2 570,10	2 386,80	1 700,40	3 548,80
Crêche Bons en Chablais Bébé	2 593,50	2 187,90	3 342,30	939,90	2 616,90	3 256,50	2 055,90	1 111,50	2 597,40	2 570,10	2 386,80	1 700,40	27 369,50
La Passerelle	1 845,00	1 675,00	1 825,00	615,00	730,00	787,50	530,00	742,50	692,50	882,50	752,50	957,50	12 035,00
La passerelle soir	1 357,22	1 175,33	1 338,57	666,95	718,26	701,93	501,38	666,95	624,98	867,50	748,57	998,10	10 865,74
PAD CIAS	12 768,00	12 209,40	13 528,20	13 528,20	12 940,20	12 759,60	13 314,00	13 305,60	12 495,00	12 801,60	12 516,00	12 264,00	154 450,80
Crêche Agillo bébés	345,00	397,50	217,50	157,50	302,50	365,00	342,50	302,50	437,50	437,50	450,00	407,50	3 422,50
Crêche Agillo moyens	120,75	17,67	29,45	85,41	156,09	182,59	194,37	29,45	707,52	485,93	556,61	462,37	3 028,18
Crêche Agillo grands	2 333,24	2 153,76	1 781,98	1 124,96	2 224,27	2 644,13	2 304,40	51,28	1 767,61	1 673,01	1 778,78	1 560,84	21 398,23
Temps libre CDL	445,99	396,95	438,98	186,80	415,63	506,70	457,66	119,09	629,53	277,87	364,26	457,66	4 697,10
Crêche maison bleu bébés	2 588,17	2 477,90	2 704,75	987,67	2 526,76	3 343,42	2 847,84	404,84	1 446,16	2 443,00	2 589,58	1 971,85	26 301,94
Crêche maison bleu moyens	24,83	22,92						19,10	110,41	80,22	101,23	63,03	421,74
Crêche Veigy bébés	118,85	4,95	44,57	17,33	32,19	37,14	4,95	29,71	100,44	22,28			412,42
Crêche Veigy moyens	395,02	374,09	617,38	188,35	486,58	604,30	190,97	60,17	281,22	308,69	423,79	277,30	4 207,83
Crêche Douvaine bébés	319,03	286,72	283,34	66,93	162,86	162,86	64,70	6,69	301,19	575,60	515,36	319,03	3 074,32
Crêche Douvaine moyens	692,75	677,62	699,77	179,16	633,03	695,74	495,68	9,96	558,38	510,61	310,54	220,96	5 673,40
Crêche Douvaine grands	2 491,98	2 478,99	2 514,73	890,23	2 517,98	3 171,02	2 576,46	58,48	2 267,80	2 543,97	2 553,71	1 829,19	25 894,53
Crêche Douvaine adultes													
CHIFFRE D'AFFAIRE TOTAL H.T.	29 474,75	26 930,77	30 070,81	19 853,73	26 960,69	32 447,42	26 046,78	16 614,32	24 580,13	28 480,37	26 047,73	23 489,72	306 291,03

Compte-rendu Financier

2.6. Impôts et taxes

	THONON exercice du 01/01 - 31/12/2021	THONON exercice du 01/01 - 31/12/2020
Divers assurances	2 157	2 045
AUTRES TAXES	23 507	19 632
CFE CVAE	24 669	22 970
Total Impôts & taxes	50 333	44 647

Part affectée au contrat	Part affectée EXPORT
1 642	1 026
17 899	5 686
22 202	6 548
41 743	13 260

Compte-rendu Financier

2.7. Investissements et renouvellements

Montant de la provision renouvellement présente dans nos comptes du 01/01/2021 au 31/12/2021

Solde provision pour renouvellement au 01/01/2021	64 659
Dotation sur l'année 2021 du 01/01 au 31/12/2021	32 364
Reprise sur l'année 2021 du 01/01 au 31/12/2021	-18 969
Charge de renouvellement de l'année 2021 du 01/01 - 31/12/2021 (ligne 4 = 2 - 3)	13 395
Solde provisions pour renouvellement au 31/12/2021 (ligne 5 = 1 + 4)	78 054

1	Solde provision pour renouvellement au 01/01/2020	60 056
2	Dotation sur l'année 2020 du 01/01 au 31/12/2020	21 864
3	Reprise sur l'année 2020 du 01/01 au 31/12/2020	-17 261
4	Charge de renouvellement de l'année 2020 du 01/01 - 31/12/2020 (ligne 4 = 2 - 3)	4 603
5	Solde provisions pour renouvellement au 31/12/2020 (ligne 5 = 1 + 4)	64 659

Compte-rendu Financier

2.8. Conclusion

Evolution de la fréquentation

L'année 2021 a vu un retour de la fréquentation avec une augmentation globale des convives de 24% (48642 repas) par rapport à l'année 2020 marquée par la pandémie du Covid, et en évolution avec l'année 2019 (+2%).

Cependant, ces effectifs par typologie de convives restent inférieurs à la base contractuelle de notre Délégation de Service Public.

Sur les restaurants scolaires malgré la présence du protocole sanitaire, les convives ont repris une fréquentation normale de la restauration avec une évolution de +41% (Vs 2020).

Les crèches ont repris une activité normale avec une évolution de +27% (Vs 2020).

Les personnes âgées à domicile ainsi que la résidence ont continué une activité de restauration normale avec un maintien en 2021 de l'augmentation forte du portage à domicile. Le fonctionnement pour ces convives a nécessité de maintenir les moyens logistique et de conditionnement pour répondre au protocole sanitaire en vigueur.

Le **chiffre d'affaire 2021** évolue de 14% Vs 2020 et a généré un effet de seuil avec la baisse des repas par rapport à la base contractuelle. L'évolution avec l'année 2019 post Covid est de 5%.

Concernant **les repas extérieurs**, on note une augmentation des effectifs et chiffre d'affaire générant une augmentation de la redevance.

La consommation au titre de l'année 2021 présente une augmentation avec un nombre de repas ayant repris une activité normale.

L'évolution avec l'année 2019 post Covid est de 27,80% liée à l'augmentation des effectifs et à l'implication dans les choix d'approvisionnement durable et qualitatif proposés au travers de nos menus.

La part des achats locaux et issus de l'agriculture biologique représente une part importante du coût des achats alimentaires (52%), avec l'utilisation des denrées issues de l'agriculture biologique.

L'implication dans l'approvisionnement local et bio ont contribué au maintien du label ECOCERT niveau I

Le conditionnement individuel pour les personnes âgées à domicile en forte augmentation et avec la reprise des restaurants scolaires a un impact certain sur la consommation.

Compte-rendu Financier

2.8. Conclusion (bis)

Les frais de personnel ont fortement augmenté au cours de l'année 2021 en raison de choix stratégiques pris avec un renouvellement de l'équipe d'encadrement de la cuisine. L'absentéisme et turn-over ont généré des coûts avec le remplacement en faisant appel à l'intérim.

Les frais généraux ont évolués de 22% avec l'année 2020 au cours de laquelle les charges (fluides,...) ont diminué avec le Covid. L'évolution avec l'année 2019 post Covid est de 14,56%.

Les impacts sensibles se retrouvent notamment avec :

La gestion de la maintenance pour un établissement de 21 ans est coûteuse. Les groupes froid ont nécessité un renouvellement global des moteurs et ventilateurs.

L'évolution des effectifs du portage à domicile a nécessité le maintien d'un quatrième véhicule pour distribuer les repas (+12%)

Les taxes en lien avec la masse salariale ont évolué avec les choix pris sur l'organisation (+15%).

Les différentes provisions (renouvellement, impayés) ont été sollicitées avec notamment les investissements dans la création de nouveaux espaces pour répondre aux attentes de la DDPP et une évolution de 31% des impayés « famille ».

La redevance repas extérieurs a augmenté avec la hausse du chiffre d'affaire exporté.

Compte-rendu Financier

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	TARIFICATION 2015	TARIFICATION 2016	TARIFICATION 2017	TARIFICATION 2018	TARIFICATION 2019	TARIFICATION 2020	TARIFICATION 2021
PORTAGE DES REPAS							
tarif 1 Bénéficiaires de l'Aide Sociale	3,68 €	3,75 €	3,83 €	3,91 €	3,99 €	4,13 €	4,19 €
tarif 2 Inférieures à l'ASPA + 20%	4,76 €	4,86 €	4,96 €	5,06 €	4,57 €	4,73 €	4,80 €
tarif 3 Entre l'ASPA + 20% et inférieures à l'ASPA +30%	5,79 €	5,91 €	6,03 €	6,15 €	5,16 €	5,34 €	5,42 €
tarif 4 Entre l'ASPA + 30% et inférieures à l'ASPA +50%	7,24 €	7,38 €	7,53 €	7,68 €	6,27 €	6,50 €	6,60 €
tarif 5 Supérieures ou égales à l'ASPA + 50%	7,87 €	8,03 €	8,19 €	8,36 €	8,83 €	9,15 €	9,29 €
tarif 6 Invité	9,48 €	9,67 €	9,87 €	10,07 €	10,27 €	10,65 €	10,80 €
collation pour le diner du soir	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €		0,00 €
LOGEMENT FOYER DES URSULES							
tarif 1 Bénéficiaires de l'Aide Sociale	2,66 €	2,71 €	2,76 €	2,82 €	2,88 €	2,98 €	3,03 €
tarif 2 Inférieures à l'ASPA + 20%	4,96 €	5,06 €	5,16 €	5,26 €	4,12 €	4,26 €	4,33 €
tarif 3 Entre l'ASPA + 20% et inférieures à l'ASPA +30%	6,30 €	6,43 €	6,56 €	6,69 €	5,37 €	5,56 €	5,65 €
tarif 4 Entre l'ASPA + 30% et inférieures à l'ASPA +50%	7,21 €	7,35 €	7,50 €	7,65 €	6,82 €	7,06 €	7,17 €
tarif 5 Supérieures ou égales à l'ASPA + 50%	7,66 €	7,81 €	7,97 €	8,13 €	8,29 €	8,59 €	8,72 €
tarif 6 Invité	9,48 €	9,67 €	9,87 €	10,07 €	10,27 €	10,64 €	10,80 €
collation pour le diner du soir	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €		0,00 €

ASPA : Allocation Solidarité Personnes Agées

EDUCATION RESTAURATION SCOLAIRE					
Quotient familial	Tarif selon QF	Tarif majoré + 25 %	Tarif exceptionnel	Tarif Adultes	Tarif Hors Thonon Adultes et Enfants sauf classes spécialisées
de 0 à 530 €	3,47 €	4,34 €			
de 531 € à 610 €	3,60 €	4,50 €			
de 611 € à 690 €	3,75 €	4,69 €			
de 691 € à 770 €	4,86 €	6,08 €			
de 771 € à 920 €	6,30 €	7,88 €	8,12 €	7,36 €	10,51 €
de 921 € à 1350 €	6,56 €	8,20 €			
de 1351 € à 1800 €	6,82 €	8,53 €			
de 1801 € à 2300 €	7,06 €	8,83 €			
supérieur à 2300 €	7,36 €	9,20 €			

Compte-rendu Financier

3.2. Fonctionnement de la facturation

Sodexo assure la facturation et la perception du prix des repas auprès des usagers. Le système de facturation en application est la **pré-facturation**. Tous les mois, Sodexo émet, pour chaque famille, une facture sur la base des jours de fréquentation définis dans le dossier d'inscription. Elle tient compte des absences justifiées : maladie (présentation d'un certificat médical), grèves...

La facture est envoyée à la famille, par voie postale ou par voie dématérialisée (au choix des familles), au plus tard première semaine de la période facturée.

Le délai de règlement de la facture est de 10 jours.

Pour régler la facture de restauration scolaire, la famille dispose des moyens de paiements suivants :

- Paiement en ligne sécurisé sur le site : <https://www.espace-famille.net/sodexo-thonon-les-bains/index.do>
- Prélèvement automatique
- Chèque bancaire ou postal
- Espèces, virement ou mandat Cash.

Les paiements en espèces sont à déposer pendant les heures de permanence assurées par le Service facturation SODEXO au Service Education pour les scolaires et à la Résidence Les Ursules pour les personnes âgées.

Les familles sont informées des règles de fonctionnement du service de restauration scolaire et municipale par le règlement de service qui leur est remis lors de l'inscription au service Education de la ville de Thonon.

Compte-rendu Financier

3.3. Encaissements

VILLE DE THONON LES BAINS - ELEMENTS COMPENSATION TARIFAIRE ANNEE 2021										
2021	SCOLAIRE			PA PORTAGE		PA RESIDENCE			TOTAL facturés familles	TOTAL Encaissements reçus
	Etats facturation en quantité	Encaissements reçus		Etats facturation en quantité		Etats facturation en quantité		Encaissements reçus PA & RESIDENCE		
janvier	16 455	90 939,95 €	71 239,96	4 892	30 534,38 €	769	4 577,94 €	38 784,57 €	126 052,27 €	110 024,53
février	8 484	46 723,93 €	80 887,70	4 452	27 930,73 €	750	4 508,81 €	25 983,90 €	79 163,47 €	106 871,60
mars	18 982	104 061,69 €	61 762,98	4 856	30 369,59 €	818	4 979,53 €	39 868,07 €	139 410,81 €	101 631,05
avril	6 422	35 173,94 €	89 383,04	4 823	30 160,55 €	964	5 770,91 €	35 798,98 €	71 105,40 €	125 182,02
mai	16 135	87 694,97 €	44 451,64	4 891	30 936,52 €	970	5 708,03 €	35 258,94 €	124 339,52 €	79 710,58
juin	21 307	116 343,55 €	77 067,76	4 740	30 281,02 €	842	4 872,40 €	37 540,78 €	151 496,97 €	114 608,54
juillet	-29	-700,93 €	88 923,52	4 811	30 374,94 €	1 004	5 963,09 €	33 142,30 €	35 637,10 €	122 065,82
août	-2	-448,86 €	27 573,10	4 804	30 387,13 €	889	5 366,65 €	34 962,70 €	35 304,92 €	62 535,80
septembre	16 830	95 644,06 €	18 015,62	4 843	30 651,60 €	811	4 829,61 €	39 313,47 €	131 125,27 €	57 329,09
octobre	14 707	81 770,27 €	79 059,65	4 824	30 765,74 €	937	5 575,60 €	36 482,49 €	118 111,61 €	115 542,14
novembre	15 471	85 770,15 €	79 821,00	4 907	31 368,10 €	925	5 413,38 €	35 528,96 €	122 551,63 €	115 349,96
décembre	10 526	58 308,57 €	76 328,74	5 081	32 484,65 €	979	5 776,11 €	31 969,65 €	96 569,33 €	108 298,39
TOTAL TTC			794 514,71		366 244,95 €		63 342,06 €	424 634,81 €	429 587,01	1 219 149,52

Montant impayés 2021

		Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
	01/09/2015 - 31/12/2015	janv-dec 2016	janv-dec 2017	janv-dec 2018	janv-dec 2019	janv-dec 2020	janv-dec 2021
Taux d'impayés (en % du montant annuel facturé aux convives)		2,70%	2,70%	2,70%	2,70%	2,70%	2,70%
Montant annuel des impayés intégrés au CEP (en €)		15000	15000	15000	15000	15000	15000
Clé de répartition si le montant réel des impayés est inférieur au montant intégré au CEP							
Délégitaire (en %)		50%	50%	50%	50%	50%	50%
Ville (en %)		50%	50%	50%	50%	50%	50%
MIS DANS LE CRA DE THONON ANNEE CIVILE	5 777	16 171	16 651	16 696	18 245	14 371	18 886

Compte-rendu Financier

3.4. Etat des impayés

Procédure de recouvrement

SODEXO assure le recouvrement des tarifs de repas facturés aux usagers du service de restauration scolaire conformément aux stipulations du règlement de service.

En cas de retard dans l’acquittement du tarif des repas, nous adressons **un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 11 jours ouvrés** après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 10 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée (relance de niveau 2) à la famille débitrice.

16 jours plus tard, 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.

Procédure de facturation et de relance

