



CONSEIL MUNICIPAL

SEANCE DU 12 DECEMBRE 2022

—◆—

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

DEL01_2022_0100

Rapport d'activité 2021 de la société ELIOR, déléguataire du service public de la restauration collective

L'an deux mille vingt-deux, le douze décembre à dix-huit heures cinq minutes, le Conseil municipal de Chaville, légalement convoqué le six décembre deux mille vingt-deux à se réunir, s'est assemblé dans la salle du Conseil de l'Hôtel de Ville, sous la présidence de Monsieur Jean-Jacques GUILLET, Maire.

Présents au début de la séance :

M. GUILLET, M. LIEVRE, Mme TILLY, M. ERNEST, Mme CHEVRIER, M. BES, M. BISSON, Mme CHAYÉ-MAUVARIN, M. PANISSAL, Mme LE VAVASSEUR, M. TARDIEU, M. TRUELLE, Mme RE, Mme SAVARY, M. CHENU, M. MAUVARIN, Mme DORISON, M. FEGHALI, Mme PRADET, Mme LALLEMENT, M. ANTONIO, Mme NICODEME-SARADJIAN, Mme COUTEAUX, Mme FRESCO, Mme COSTE, M. BARBIER, M. TURINI, M. DENUIT

Absents ayant donné procuration :

Mme MESADIEU, a donné procuration à M. LIEVRE
M. DUBARRY DE LA SALLE, a donné procuration à M. MAUVARIN
M. GIRONDOT, a donné procuration à M. ANTONIO
Mme SCHWEITZER, a donné procuration à Mme CHAYE-MAUVARIN
M. BESANÇON, a donné procuration à M. TURINI
Mme COSTE, a donné procuration à Mme FRESCO
Mme ACKERMANN, a donné procuration à M. BARBIER

Arrivés en cours de séance :

Mme FOURNIER, 18h07, lors de l'appel nominal
M. BESANÇON, 19h35, après le débat sur les orientations du projet d'aménagement et de développement durable, lors des questions orales, avant l'étude de la délibération DEL01_2022_0093
Mme SCHWEITZER, 19h39, après le débat sur les orientations du projet d'aménagement et de développement durable, lors des questions orales, avant l'étude de la délibération DEL01_2022_0093
Mme MESADIEU, 20h22, pendant l'examen de la délibération DEL01_2022_0102

Partie en cours de séance :

Mme COSTE, 20h16, pendant l'examen de la délibération DEL01_2022_0102

Désignation du secrétaire de séance :

Mme NICODEME-SARADJIAN, désignée à l'unanimité par l'assemblée communale, a procédé à l'appel nominal

Publication le : 21/12/2022

Objet : Rapport d'activité 2021 de la société ELIOR, délégataire du service public de la restauration collective

La société ELIOR a remporté le nouveau marché et a débuté sa prestation de restauration collective le 1^{er} janvier 2021 pour une période de 4 ans, soit jusqu'au 31 décembre 2024.

Conformément à l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession, le concessionnaire produit chaque année un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat de concession et une analyse de la qualité des ouvrages ou des services.

Lorsque la gestion d'un service public est déléguée, y compris dans le cas prévu au III de l'article 6 de la présente ordonnance, ce rapport permet en outre aux autorités concédantes d'apprécier les conditions d'exécution du service public.

Le présent document a pour vocation de restituer, d'une part les éléments quantitatifs, qualitatifs et techniques et d'autre part les données financières de la prestation de la société ELIOR sur cette période.

A Chaville, les huit écoles (3 élémentaires et 5 maternelles) sont équipées d'un office et d'une salle de restauration. Elles font aussi office d'accueil de loisirs le mercredi et durant les vacances scolaires. Un Jardin d'enfants est concerné par la délégation de service public.

Durant la période scolaire, les huit accueils de loisirs qui se situent dans les huit écoles sont ouverts les mercredis. Pendant les petites vacances, en général trois structures sont ouvertes et pendant les vacances d'été, six sont ouvertes. Tous les accueils de loisirs sont fermés deux semaines au mois d'août et une semaine pendant les vacances de Noël. Le Jardin d'enfants est quant à lui fermé trois semaines au mois d'août et une semaine pendant les vacances de Noël.

L'année 2021 est marquée par les faits suivants :

- le démarrage du nouveau contrat ;
- la mise en œuvre de la collecte des déchets alimentaires dans toutes les cantines ;
- la mise en place de la commande et de l'annulation des repas 72 heures à l'avance ;
- des protocoles liés au COVID 19 qui se succèdent et qui marquent l'activité par des arrêts

Une synthèse de ce rapport sur l'exécution de la délégation du service public de la restauration collective, annexée à la présente délibération, a été examinée en vertu de l'article L.1413-1 du Code général des collectivités territoriales en commission consultative des services publics locaux, réunie le 24 novembre 2022.

Les membres de la commission municipale « Vie locale » ont examiné l'objet de la présente délibération le 29 novembre 2022.

***Le Conseil municipal,
après en avoir délibéré,
au scrutin public et à l'unanimité,***

CONSTATE que le rapport d'activité 2021 de la société ELIOR, délégataire du service public de la restauration collective, a été présenté au cours de la présente séance.



Jean-Jacques GUILLET
Maire de Chaville



Nathalie NICODEME-
SARADJIAN
Conseillère municipale
Secrétaire de séance

Le Maire certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte et informe que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Cergy-Pontoise dans un délai de deux mois à compter de sa publicité et sa transmission aux services de l'Etat.

CONSEIL MUNICIPAL DU 12 DECEMBRE 2022



Rapport d'activité 2021 de la société ELIOR, délégataire du service public de la restauration collective

Annexe

1 - BILAN QUANTITATIF ET QUALITATIF

1.1. La prestation générale

Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2021, le délégataire ELIOR, a servi sur la Ville le nombre de repas suivant :

	Nombre de repas annuel	
	Base contractuelle	En 2021
Repas maternels scolaire (70 746) et Jardin d'enfants (7 309)	80 584	78 055
Repas primaires scolaire	138 150	111 155
Repas des accueils de loisirs	35 804	25 182
Repas adultes	17 314	17 587
Goûters (équivalent à 4 repas)	18 148	17 611
TOTAL	290 000	249 590

Lorsque le nombre global annuel de repas fournis connaît une augmentation d'au moins 10% ou une diminution d'au moins 20% par rapport au nombre de référence qui est la base du contrat, un ajustement du prix unitaire a lieu en fin d'exercice par la rectification de la part de charge fixes et de la part fixe des charges mixtes.

En 2021, le nombre de repas a baissé de 14% par rapport au nombre de référence de base. En conséquence, il n'y a pas eu à appliquer un ajustement du prix unitaire.

1.2. Les effectifs déjeuners et goûters

Déjeuners scolaires :

En moyenne, 1 337 repas scolaires sont servis par jour (environ 520 dans les écoles maternelles et 817 dans les écoles élémentaires) pour 136 jours par an (lundi, mardi, jeudi et vendredi).

Déjeuners mercredis et vacances scolaires :

Ils totalisent 26 496 repas pour l'année : soit en moyenne 239 repas servis par jour sur 111 jours (35 mercredis et 76 jours de vacances scolaires).

Déjeuners Jardin d'enfants :

Le nombre annuel de déjeuners s'élève à 7 309. En moyenne, 35 repas sont servis par jour sur les 209 jours d'ouverture.

Déjeuners adultes :

17 467 repas adultes dit « non-payants » ont été servis pour le personnel encadrant la restauration scolaire et périscolaire et 120 repas adultes dit « payants » (enseignants, intervenants...).

Les goûters :

Sur l'année, en maternelle, 40 169 goûters ont été servis sur la période scolaire et 22 966 goûters sur les mercredis. Au Jardin d'enfants, le nombre de goûters s'élève à 7 309.

Au total, le nombre annuel de goûters servis est de 70 444 goûters, soit 17 611 équivalents repas (1 repas = 4 goûters).

Au total pour 2021 :

ELIOR a fourni 249 590 prestations aux écoles, accueils de loisirs et Jardin d'enfants. La nature de la prestation est répartie à 73% sur les repas scolaires, 10% sur les repas en accueils de loisirs, 7% sur les repas adultes, 3% sur les repas du Jardin d'enfants et 7% sur les goûters (y compris Jardin d'enfants).

1.3 La prestation alimentaire

Généralités contractuelles :

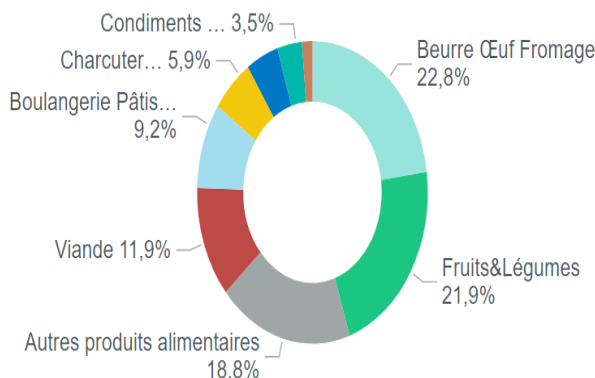
L'évolution de la fréquentation de la restauration collective est en baisse. Cette évolution correspond à la baisse des effectifs scolaires que connaît Chaville et plus largement les Hauts-de-Seine depuis plusieurs années.

Les repas et les goûters des enfants sont élaborés en liaison froide (les denrées subissent une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température) et livrés à partir de la cuisine centrale de Fresnes (94).

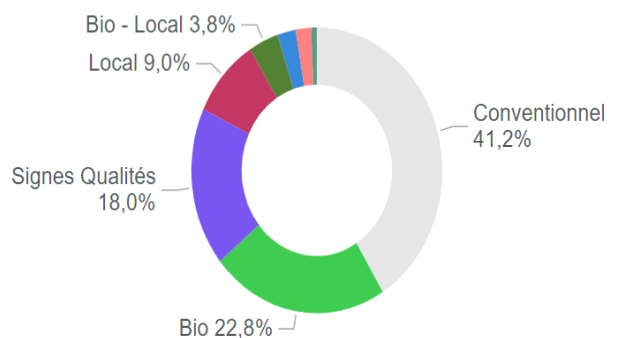
Depuis le 1^{er} janvier 2022, la restauration collective publique doit répondre aux exigences de la loi EGALIM qui prévoit notamment 1 menu sans protéine animale par semaine, 50% de produits d'achats responsables ou sous signes d'origine et de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Le nouveau contrat entre ELIOR et la Ville prévoit d'aller plus loin sur ces engagements pour atteindre 80% de produits d'achats responsables dont 30% de produits biologiques et parfois deux menus végétariens.

Pour l'année 2021, la répartition est la suivante :

Répartition des achats alimentaires par familles



Achats alimentaires responsables



Parts d'achats alimentaires par regroupement

	Local	BIO	Achats Responsables
Part d'achats alimentaires ⁽ⁱ⁾	12,88%	26,68%	58,81%

En plus, de cette répartition, il convient d'indiquer que le pain est fourni par deux boulangeries locales : la boulangerie AZEROUAL située à Chaville et la boulangerie THOMASSE située à Meudon pour tous les convives.

La Ville a aussi de nombreuses exigences sur l'origine des produits, leurs approvisionnements et la qualité des produits. Ces exigences visent non seulement à améliorer la qualité des repas mais aussi à soutenir les filières agricoles.

En 2021, en dehors des visites de cantine il n'y a pas eu de contrôle sur la cuisine centrale permettant de vérifier l'origine des produits et les conditions de productions énoncées au contrat.

Les déjeuners et les goûters du Jardin d'enfants :

Lors de la commission « menus » qui se déroule tous les deux mois, l'ensemble des aspects suivants est abordé :

- le bilan des prestations des deux mois écoulés ;
- le suivi des points de vigilance identifiés lors des précédentes commissions « menus », la conclusion des visites sur les sites ;
- les attentes des parents d'élèves sur les menus ;
- la validation des menus des deux mois à venir.

Ces commissions ont lieu en présence du responsable de secteur du délégataire, du référent ELIOR sur la Ville, de la diététicienne, de l'adjoint au maire en charge de l'éducation, des représentants des trois fédérations de parents d'élèves, de la directrice du Jardin d'enfants, des services scolaire et périscolaire.

Les menus sont composés au quotidien de 5 composantes (entrée, protéine, accompagnement, laitage, dessert) dont une crudité (entrée ou fruit).

L'équilibre nutritionnel des menus est respecté et est en conformité avec le cahier des charges de la Ville ainsi que la réglementation en vigueur. L'apport calorique sur la journée et sur la semaine est aussi étudié en commission.

La fréquence d'apparition des plats est basée sur un cycle de 8 semaines (40 repas). Les repas servis sont globalement variés, de bon goût et tiennent compte de l'appréciation des convives.

Sur demande de la Ville, le délégataire fournit les fiches techniques des produits. Ceci permet de contrôler la qualité et la préparation des denrées, ainsi que la conformité de la prestation au regard du contrat concernant les labels.

En plus, un planning mensuel de fruits est communiqué. Il permet de prévenir d'éventuelles allergies et aussi de vérifier la variété et la saisonnalité des fruits.

Les parents présents en commission rédigent un compte rendu, validé par la mairie qu'ils diffusent auprès des familles.

Les menus sont affichés sur les panneaux extérieurs de la Ville et dans le restaurant. En outre, les menus par semaine sont affichés dans les réfectoires. Le menu du jour et de la semaine est également consultable sur le site Internet de la Ville, rubrique « Vos enfants » et sur le site ELIOR « App'Table ». Ils doivent être détaillés et lisibles.

Des contrôles visuels :

Des visites cantines sont effectuées au minimum 2 fois par an par le service scolaire de la Ville sur tous les sites afin de vérifier :

- les quantités servies aux convives avec contrôle du bon de livraison ;
- la qualité gustative ;
- la qualité du service.

Il y a deux types de visites. La première est organisée avec le délégataire et permet de dialoguer en détail sur les différents aspects du temps méridien (service, alimentation, matériel, nettoyage...) et régler en direct les éventuels dysfonctionnements. Le second type de visite est inopiné et permet de contrôler la régularité de la prestation.

Toute anomalie rencontrée est signalée au délégataire qui doit fournir une explication et mettre en place de nouvelles procédures si nécessaire.

La gestion des aléas :

Il y a des stocks « tampon » (betterave, raviolis, compote, biscuit petit beurre) disponibles sur chaque école, pour pallier d'éventuels incidents de livraison (neige par exemple) ou en prévision de journée qui ne permettrait pas de définir les effectifs précisément. Le changement du menu par ce menu de secours doit être validé au préalable par la Ville.

Enquêtes convives :

Une enquête auprès des convives a été réalisée du 15 au 28 janvier 2021 sur les écoles élémentaires Ferdinand Buisson, Paul Bert et Anatole France. Le total de convives interrogés est de 589.

Le résultat des enquêtes montre que le niveau de satisfaction est mitigé. Sur les 3 écoles élémentaires les points forts concernent la qualité des féculents et des desserts et la qualité de l'accueil du personnel de service.

En revanche les points à améliorer concernent la qualité gustative des protéines et des menus en général. En outre, les quantités servies semblent insuffisantes parfois.

Le plan d'action d'Elior est le suivant :

- les menus proposés : mise en place d'un observatoire du goût qui permettra d'évaluer au quotidien la satisfaction et la consommation des plats ;
- les quantités servies : mise en place du concept « petite et grande faim » qui consiste à demander à chaque enfant s'il souhaite une grande quantité dans l'assiette ou une plus petite en fonction de sa faim ou de son appétence au plat proposé ;
- la propreté de la salle à manger : par manque de temps les équipes ELIOR ont des difficultés pour nettoyer après chaque passage. Les changements de lave-vaisselle devraient permettre aussi d'améliorer ce point.

Hygiène alimentaire :

Le prestataire s'engage à respecter la procédure HACCP et à archiver les données enregistrées qui sont à la disposition de la Ville. Un classeur HACCP mis en place sur chaque site par ELIOR est régulièrement mis à jour par la Société. Le personnel est régulièrement formé sur ces réglementations.

Des analyses microbiologiques et des audits sont effectués sur les plats et les surfaces, une fois par trimestre, au sein des cuisines centrales à Fresnes et au sein des cuisines de Chaville.

Les audits de 2021 font apparaître :

- sur l'atelier culinaire de Fresnes un taux satisfaisant de 97% sur les plats et 93% sur les surfaces ;
- sur les offices de Chaville un taux satisfaisant de 94% sur les plats et 93% sur les surfaces.

La Ville mandate le laboratoire EUROFINS pour faire régulièrement des analyses microbiologiques et de surface 2 fois par an au sein des offices Chavillois. Aucun incident n'a été relevé en 2021.

2 - BILAN TECHNIQUE

La maintenance du matériel et des locaux :

Conformément aux dispositions du contrat, le délégataire est responsable du maintien en bon état de propreté des locaux, matériels et mobiliers des offices dont elle a la charge.

Pendant les petites vacances scolaires ainsi que durant les grandes vacances d'été, le délégataire effectue un nettoyage approfondi et complet des locaux, du matériel et du mobilier. Le service scolaire contrôle les locaux avec le prestataire après chaque vacances.

Cette année, le matériel renouvelé a coûté 5 144,40 € pour l'achat de 5 chariots inox, 1 adoucisseur, 2 tranches à pain, 2 vestiaires et 1 fontaine à eau.

La collecte des déchets alimentaires :

Le contrat prévoit qu'ELIOR organise le tri et la collecte des déchets alimentaires sur toutes les écoles de la Ville. Pour répondre au contrat, ELIOR a contractualisé avec la société Moulinot.

Moulinot est une plateforme de traitement des biodéchets. Ils s'appuient sur des unités de méthanisation agricoles déjà en fonctionnement. Les méthaniseurs agricoles partenaires transforment les déchets en énergie renouvelable et en fertilisant organique.

Le tri était déjà réalisé dans toutes les écoles et la collecte a été étendue à toutes les écoles dès le démarrage du contrat.

La collecte a lieu 2 fois par semaine pour les écoles élémentaires et 1 fois par semaine pour les écoles maternelles.

En 2021, 22,7 tonnes de déchets ont été collectés, soit 3,5 tonnes de déchets en moyenne par mois.

Ces déchets ont été valorisés et en exemple cela représente en équivalent :

- 970 smartphones rechargés ;
- 1 maison de 110 m² chauffée au gaz ;
- 15 allers-retours Paris-Marseille ont pu être effectués en camion GNV ;
- 19 terrains de tennis ont été fertilisés.

A ce jour, en dehors de ces exemples, la société Moulinot n'a pas communiqué précisément sur la valorisation des déchets alimentaires.

3 - BILAN FINANCIER ET CONTRACTUEL

Indice de fréquentation de la restauration :

En moyenne, 80% des enfants scolarisés déjeunent à la cantine, le lundi, mardi, jeudi et vendredi et 14% le mercredi. Les épisodes de COVID et les différents protocoles sanitaires contribuent à la baisse de la fréquentation moyenne sur l'année (dernier calcul : 83% en 2018-2019).

Tarification et encaissements :

Le coût unitaire par catégorie de convives pour l'année 2021 se présente comme suit :

PRIX en EUROS HT	
Catégorie de convives	Prix applicable au 1 Janvier 2021
Repas jardin d'enfants	
Catégorie Bébé > 12 mois	5,702 €
Gouters	0,760 €
Restauration scolaire	
Maternelles	5,702 €
Primaires	6,042 €
Adultes	7,008 €
Gouters	0,760 €
Centre de Loisirs	
Maternelles	5,828 €
Primaires	5,828 €
Adultes	7,008 €
Gouters	0,760 €

Sur la partie scolaire et périscolaire, ELIOR assume la charge financière des impayés (modalités de recouvrement comprises) sur toute la durée du contrat. Le rapport d'activité ne précise pas les montants des impayés. Le rapport indique un % d'impayé mensuel de l'ordre de 1,15% par mois. Il indique le taux de recette non perçue.

Pour l'année 2021, pour la partie scolaire et périscolaire, ELIOR a obtenu un total de 1 471 319,55 € TTC de recettes, répartie de la façon suivante :

- les familles ont versé 923 072 € ;
- la Ville a versé une compensation totale de 501 016,79 € ;
- la Ville a payé pour les repas du Jardin d'enfants au total 47 230,76 €.

La répartition des modes de paiement :

- Prélèvements : 61% ;
- Paiement Internet : 35% ;
- TIP : 2% ;
- Chèques : 0,5% ;
- Espèces : 0,4%.

Les tarifs familles :

Prestations	QF ≤ 400€	400€ < QF ≤ 2000 €	QF ≥ 2000€	Tarif extérieur
Déjeuners	0,54 €	0,3110 %	6,33 €	8,63 €
Goûters	0,18 €	0,0829 %	1,67 €	2,01 €

Le pointage des présents :

Des fiches de pointage ELIOR à lecture optique permettent de facturer les familles. Elles sont remplies chaque jour par les animateurs sur les restaurants et permettent de générer la facturation aux familles.

Des tablettes de pointage viennent progressivement remplacer les fiches optiques. Ce dispositif sera intégré en parallèle des fiches optiques, jusqu'à ce que la prise en main par les animateurs soit complète. Les tablettes ont commencé à être déployées sur le dernier trimestre 2021.

La facturation aux familles :

Le nouveau contrat prévoit un passage de la facturation à la présence vers une facturation à la commande par les familles. Ce dispositif de commande et d'annulation a été expliqué aux familles au mois de mai au moment des inscriptions périscolaires pour une mise en œuvre en septembre 2021.

L'objectif est de responsabiliser les familles aux gaspillages alimentaires. Un repas commandé est égal à un repas facturé.

Le procédé : les familles se connectent à l'application ELIOR « App'Table ». Elles inscrivent l'enfant à l'année ou ponctuellement. La commande ou l'annulation du déjeuner et du goûter doit être saisie 72 heures à l'avance.

Ce nouveau dispositif a rencontré des problèmes dès le démarrage. Un peu complexe à comprendre, les familles ont été déroutées entre le Portail famille et l'application ELIOR. En outre, ELIOR a aussi rencontré de nombreuses difficultés avec cette nouvelle application pour laquelle Chaville a été « ville pilote ».

L'impact sur les familles a été importante. Les familles ont rencontré de nombreuses erreurs. ELIOR a remboursé intégralement les familles touchées par ces dysfonctionnements.


Le compte d'exploitation :

Au titre de l'exercice 2021, le compte d'exploitation de la délégation de service public présente un résultat négatif d'un montant de 130 544 € HT. Il fait état d'un chiffre d'affaires calculé sur la base du nombre de repas commandés de 1 443 181 € HT et d'un montant total des charges de 1 573 725 € HT. Le détail du compte d'exploitation figure en annexe du présent rapport.

CONCLUSION :

Cette année 2021, de renouvellement de la délégation de service public avec un cahier des charges encore plus contraint, notamment par la loi Egalim renforcée, ne permet pas à la Ville de constater une amélioration des menus. Même si la qualité des denrées est semble-t-il meilleure, dans l'assiette des petits convives, il n'y a pas de réel changement. Néanmoins, la continuité du délégataire a permis une constance dans le service malgré des difficultés résiduelles liées au COVID 19. Même si les rapports entre le délégataire et la Ville sont satisfaisants et que le suivi est régulier, la Ville a rencontré plus de difficulté avec ELIOR concernant la facturation aux familles et la gestion du contrat.


VILLE DE CHAVILLE
 COMPTE D'EXPLOITATION
 DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC
 DU 1ER JANVIER 2021 AU 31 DECEMBRE 2021

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le 
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL			
	2021 BASE	2021 REEL	ECART
Nombre de jours d'exploitation 140 jours scolaires 35 mercredis et 75 jours de vacances soit 250 Jours de fonctionnement	250	250	0
Rémunération repris dans le résultat brut		0	0
Denrées alimentaires	647 922	565 110	82 812
Sous-total charges variables	647 922	565 110	82 812
Salaire + charges du personnel hors production	0	0	0
Vêtements de travail et linge de cuisine	10 086	10 412	-327
Bavoires, serviettes	5 437	0	5 437
Entretien courant et spécifiques des locaux des offices	36 075	34 683	1 391
Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	16 855	2 867	13 988
Frais liés au comptage et à la facturation (hors personnel)	36 505	30 645	5 860
Provision pour impayés	16 012	3 838	12 174
Transport - livraison (carburant compris)	21 313	18 228	3 085
Téléphone - fax - télécommunications	544	954	-410
Frais de gestion	0	0	0
Frais de structure	7 340	12 765	-5 425
Taxes et assurances	16 484	14 776	1 708
Verrerie - Vaisselle	0	0	0
Dotation de renouvellement des équipements des offices	17 399	11 578	5 821
Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0	0	0
Autres (préciser) Redevance Ville	25 010	25 000	10
Sous-total (b)	209 059	165 748	43 313
Energie (électricité, gaz, fluides)	0	0	0
Salaire + charges du personnel de production	158 055	135 082	22 973
Salaire + charges du personnel de service - distribution	444 670	568 698	-124 029
Salaires + charges du personnel de livraison	42 749	36 502	6 246
Salaire + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	53 239	0	53 239
Conditionnement des repas	43 600	36 795	6 805
Eau	0	0	0
Honoraires et frais de laboratoires (analyse bactériologique)	3 806	2 603	1 203
Fourniture - Services	0	0	0
Autres honoraires (juridique, social,...)	0	0	0
Autres (préciser) Quote part des amortissements de la cuisine Elior de Fresnes et frais généraux (fluide maintenance fournitures d'exploitation et de bureau et Informatique)	62 689	63 189	-500
Sous-total charges mixtes	808 808	842 870	-34 062
TOTAL CHARGES	1 665 789	1 573 725	92 064
Recettes des usagers	1 126 689	961 005	165 684
Recouvrement d'impayés	16 012	0	16 012
Recettes du délégant	46 914	0	46 914
Compensation versée par le délégant	489 729	482 176	7 554
Autres recettes (remboursement sinistre, etc. préciser)	0	0	0
TOTAL RECETTES	1 679 345	1 443 181	236 164
RESULTAT BRUT	13 556	-130 544	328 228
Impôts	4 519	0	4 519
RESULTAT NET D'EXPLOITATION	9 037	-130 544	

Le compte d'exploitation de la
 Service Public

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le 
ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

COMPTE D EXPLOITATION HT	1/01/2021 au 31/12/2021
TOTAL CHIFFRE D AFFAIRES	1 443 181
AUTRES HONORAIRES	0
TOTAL RECETTES (1)	1 443 181
TOTAL COUT DU REPAS LIVRE	-791 717
TOTAL MAIN D ŒUVRE	-568 698
FRAIS GENERAUX	-169 404
CHARGES DIVERSES	-43 906
TOTAL CHARGES (2)	-1 573 725
RESULTAT D'EXPLOITATION 1-2 HT	-130 544

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

1- COMPTE RENDU FINANCIER



VILLE DE CHAVILLE 01 JANVIER AU 31 DECEMBRE 2021



Sommaire

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

- P- 3 BORDEREAU DE PRIX 1^{ER} JANVIER 2021 au 31 DECEMBRE 2021**
- P- 4 PRIX DE VENTE APPLICABLE AU 1^{ER} Janvier 2021 PAR TYPE DE PRESTATIONS**
- P- 5 AJUSTEMENT DU PRIX DU REPAS**
- P- 6 REPARTITION DES RECETTES VILLES**
- P- 7 PERCEPTION DES RECETTES AUPRES DES USAGERS**
- P- 8 IMPAYES FAMILLES**
- P- 9 LA REPARTITION DES MODES DE PAIEMENT**
- P- 10 COMPTE D'EXPLOITATION DE LA DELEGATION SERVICE PUBLIC**
- P- 12 LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHETIQUE**
- P- 13 RENOUVELLEMENT DU MATERIEL**
- P- 14 FACTURES DU NOUVEAU MATERIEL**
- P- 16 PLAN DE RENOUVELLEMENT DU MATERIEL PREVISIONNEL**

BORDERAU DE PRIX DU 1^E JANVIER 2021 AU 31

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Bilan prévisionnel par poste de coûts avec clef de répartition des frais de structure

Dénomination	Prix unitaire - € - HT	Maternelle et jardin d'enfant (plus de 18 mois)	Primaire	Adulte	ALSH - Enfants	Goûter
Nombre de prestations par an		80 584	138 150	17 314	35 804	72 592
Charges variables	Rémunération	0,050	0,050	0,050	0,050	0,000
	Denrées alimentaires	1,928	2,226	3,180	2,089	0,760
	Sous-total (a)	1,978	2,276	3,230	2,139	0,760
Charges fixes	Salaire + charges du personnel hors production	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Vêtements de travail et linge de cuisine	0,037	0,037	0,037	0,037	0,000
	Bavoirs, serviettes	0,020	0,020	0,020	0,020	0,000
	Entretien courant et spécifiques des locaux des offices	0,133	0,133	0,133	0,133	0,000
	Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	0,062	0,062	0,062	0,062	0,000
	Frais liés au comptage et à la facturation (hors personnel)	0,134	0,134	0,134	0,134	0,000
	Provision pour impayés	0,059	0,059	0,059	0,059	0,000
	Transport - livraison (carburant compris)	0,078	0,078	0,078	0,078	0,000
	Téléphone - fax - télécommunications	0,002	0,002	0,002	0,002	0,000
	Frais de gestion	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Frais de structure de la SRC	0,027	0,027	0,027	0,027	0,000
	Taxes et assurances	0,058	0,062	0,070	0,057	0,000
	Verrerie - Vaisselle	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Dotation de renouvellement des équipements des offices	0,064	0,064	0,064	0,064	0,000
	Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Autres (préciser) Redevance Ville	0,092	0,092	0,092	0,092	0,000	
Sous-total (b)	0,766	0,771	0,779	0,765	0,000	
Charges mixtes	Energie (électricité, gaz, fluides)	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Salaire + charges du personnel de production	0,581	0,581	0,581	0,581	0,000
	Salaire + charges du personnel de service - distribution	1,644	1,644	1,631	1,585	0,000
	Salaires + charges du personnel de livraison	0,157	0,157	0,157	0,157	0,000
	Salaire + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	0,196	0,196	0,196	0,196	0,000
	Conditionnement des repas	0,134	0,172	0,189	0,159	0,000
	Eau	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Honoraires et frais de laboratoires (analyse bactériologique)	0,014	0,014	0,014	0,014	0,000
	Fourniture - Services	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Autres honoraires (juridique, social,...)	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Autres (préciser) Quote part des amortissements de la cuisine Elixir de Fresnes et frais généraux (fluide maintenance fournitures d'exploitation et de bureau et informatique)	0,231	0,231	0,231	0,231	0,000	
Sous-total (c)	2,958	2,996	2,998	2,923	0,000	
COUT TOTAL HORS OPTION (€ HT)		5,702	6,042	7,008	5,828	0,760

PRIX DE VENTE APPLICABLE AU 1^{ER} JANVIER 2021 PAR TYPE DE PRESTATIONS

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

PRIX en EUROS HT	
Catégorie de convives	Prix applicable au 1 Janvier 2021
Repas Crèches	
Catégorie Bébé > 12 mois	5,702 €
Gouters	0,760 €
Restauration scolaire	
Maternelles	5,702 €
Primaires	6,042 €
Adultes	7,008 €
Gouters	0,760 €
Centre de Loisirs	
Maternelles	5,828 €
Primaires	5,828 €
Adultes	7,008 €
Gouters	0,760 €

AJUSTEMENT DU PRIX DU REPAS

L'ajustement du prix du repas contractuellement:

> Nombre de repas:

BASE ANNUELLE	290 000	MINIMUM	20%	232 000
		MAXIMUM	10%	319 000

	Base contractuel	Nombre de repas
Repas maternels scolaire et Jardins d'enfants	80 584	78 055
Repas primaires scolaire	138 150	111 155
Repas des accueils de loisirs	35 804	25 182
Repas adulte	17 314	17 587
Gouters (équivalent à 4 repas)	18 148	17 611
TOTAL	290 000	249 590

LA RÉPARTITION DES RECETTES VILLE

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le 
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

	Compensation mensuelle scolaire HT	Compensation mensuelle CDL HT	TOTAL HT
janv.-21	56 338,82 €	5 144,04 €	61 591,85 €
févr.-21	28 692,63 €	9 293,49 €	37 986,12 €
mars-21	65 080,09 €	5 372,16 €	70 452,25 €
avr.-21	20 651,69 €	1 182,03 €	21 833,72 €
mai-21	50 066,79 €	5 582,15 €	55 648,94 €
juin-21	58 839,93 €	8 381,58 €	67 221,51 €
juil.-21	12 725,59 €	9 632,13 €	22 357,72 €
août-21	-342,91 €	3 565,74 €	3 222,83 €
sept.-21	46 035,85 €	3 968,07 €	50 003,92 €
oct.-21	38 699,96 €	6 067,58 €	44 767,54 €
nov.-21	41 697,59 €	5 500,49 €	47 198,08 €
déc.-21	-7 144,56 €	-133,51 €	-7 278,07 €
TOTAL	411 341,46 €	63 555,95 €	475 006,40 €

RÉPARTITION DES RECETTES AUPRÈS DES USAGERS

Mois	Recettes
janv-21	85 998,00 €
févr-21	91 444,00 €
mars-21	73 900,00 €
avr-21	92 067,00 €
mai-21	60 120,00 €
juin-21	71 422,00 €
juil-21	90 211,00 €
août-21	53 735,00 €
sept-21	21 168,00 €
oct-21	86 122,00 €
nov-21	102 994,00 €
déc-21	93 891,00 €
TOTAL	923 072,00 €

Elior n'a pas perçu d'autres recettes autre que celles des familles ou ville

IMPAYÉS FAMILLES

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

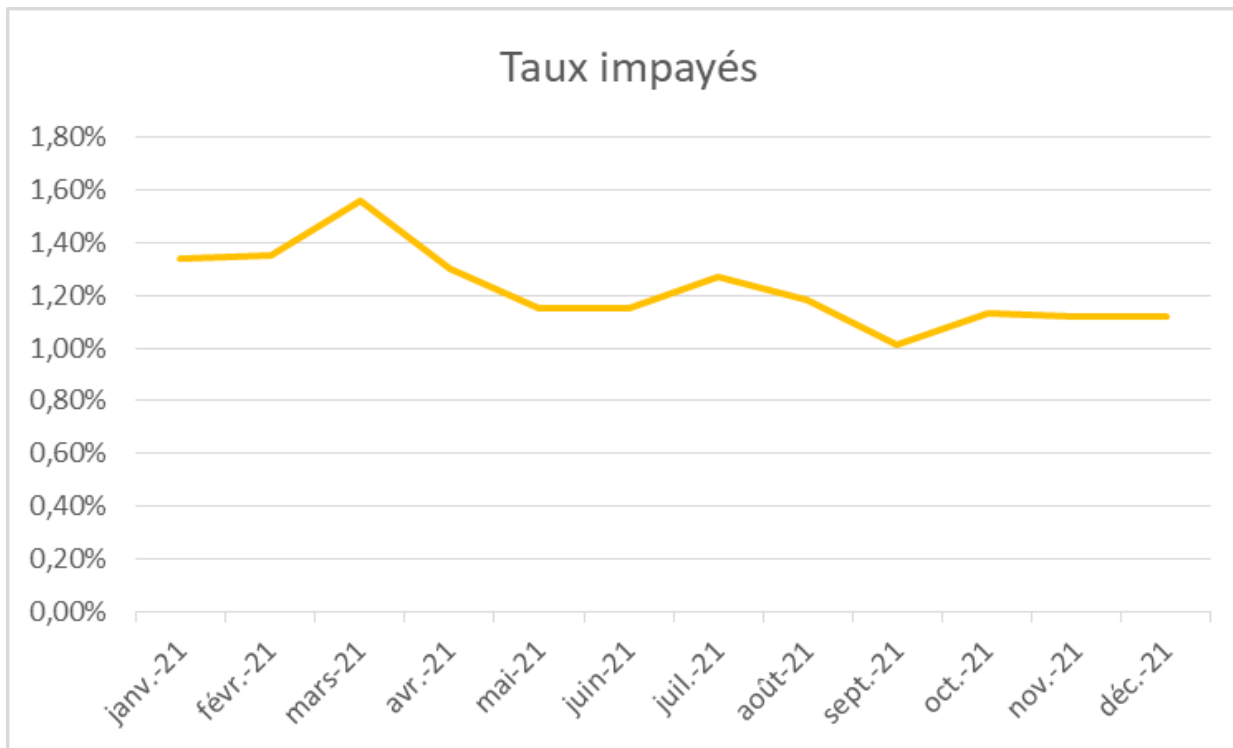
Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

MONTANT IMPAYE PAR MOIS:



Mois	taux impayés
janv-21	1,34%
févr-21	1,35%
mars-21	1,56%
avr-21	1,30%
mai-21	1,15%
juin-21	1,15%
juil-21	1,27%
août-21	1,18%
sept-21	1,01%
oct-21	1,13%
nov-21	1,12%
déc-21	1,12%

→ Elior assume la charge financière des impayés sur la durée du contrat

LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Modes de paiement	01/01/2021 au 31/12/2021
Paiement Internet	4208
Espèces	44
Virements	24
Chèques	55
TIP	270
Reversement cabinet recouvrement	160
Prélèvements	7262

Pour l'année 2021, la somme reversée au cabinet de recouvrement de Saint Louis s'élève à 15 896,82€

VILLE DE CHAVILLE

COMPTE D'EXPLOITATION
DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC
DU 1ER JANVIER 2021 AU 31 DECEMBRE 2021

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	1 443 181
DENRÉES ALIMENTAIRES	-565 110
CONDITIONNEMENT DES REPAS (BARQUETTES ET FILM DES REPAS)	-36 795
SALAIRES ET CHARGES DU PERSONNEL DE PRODUCTION	-135 082
SALAIRES ET CHARGES DU PERSONNEL DE LIVRAISON	-36 502
Transport - livraison (carburant compris)	-18 228
TOTAL COUT DU REPAS LIVRE	-791 717
TOTAL MAIN D'OEUVRE	-568 698
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-6 825
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-2 867
VERRERIE VAISSELLE	-3 280
CONSO. A USAGE UNIQUE	-12 580
LINGE ET UNIFORMES	-10 412
SOUS TRAITANCE ET LABO	-1 938
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-1 730
COUTS LIES A LA FORMATION	0
COUTS LOCAUX	-18 823
COUTS MATERIELS	-59 029
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPEME	-16
DECORATION / SONORISATION	0
ANIMATION COMMERCIALE	-19
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	0
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-630
AUTRES HONORAIRES	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-30 645
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-669
TEL / FAX	-954
ASSURANCES	-1 826
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0
SYSTEME INFORMATION	-4 210
IMPOTS ET TAXES	-12 949
FRAIS DIVERS GENERAUX	0
FRAIS GENERAUX	-169 404
REDEVANCES AFFERMAGE	-25 000
AMORTISSEMENTS	0
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-778
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-10 800
CREANCES DOUTEUSES	-3 838
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	-910
PDTs ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	-1 895
REGUL. FREQUENTATION EX. ANTER_AP0006	-686
CHARGES DIVERSES	-43 906
RESULTAT D'EXPLOITATION	-130 544

Le compte d'exploitation de la délégation de Service Public

COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL

	2021 BASE	2021 REEL	ECART
Nombre de jours d'exploitation 140 jours scolaires 35 mercredis et 75 jours de vacances soit 250 Jours de fonctionnement	250	250	0
Rémunération repris dans le résultat brut		0	0
Denrées alimentaires	647 922	565 110	82 812
Sous-total charges variables	647 922	565 110	82 812
Salaire + charges du personnel hors production	0	0	0
Vêtements de travail et linge de cuisine	10 086	10 412	-327
Bavoirs, serviettes	5 437	0	5 437
Entretien courant et spécifiques des locaux des offices	36 075	34 683	1 391
Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	16 855	2 867	13 988
Frais liés au complotage et à la facturation (hors personnel)	36 505	30 645	5 860
Provision pour impayés	16 012	3 838	12 174
Transport - livraison (carburant compris)	21 313	18 228	3 085
Téléphone - fax - télécommunications	544	954	-410
Frais de gestion	0	0	0
Frais de structure	7 340	12 765	-5 425
Taxes et assurances	16 484	14 776	1 708
Verrerie - Vaisselle	0	0	0
Dotation de renouvellement des équipements des offices	17 399	11 578	5 821
Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0	0	0
Autres (préciser) Redevance Ville	25 010	25 000	10
Sous-total (b)	209 059	165 748	43 313
Energie (électricité, gaz, fluides)	0	0	0
Salaire + charges du personnel de production	158 055	135 082	22 973
Salaire + charges du personnel de service - distribution	444 670	568 698	-124 029
Salaires + charges du personnel de livraison	42 749	36 502	6 246
Salaire + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	53 239	0	53 239
Conditionnement des repas	43 600	36 795	6 805
Eau	0	0	0
Honoraires et frais de laboratoires (analyse bactériologique)	3 806	2 603	1 203
Fourniture - Services	0	0	0
Autres honoraires (juridique, social,...)	0	0	0
Autres (préciser) Quote part des amortissements de la cuisine Elior de Fresnes et frais généraux (fluide maintenance fournitures d'exploitation et de bureau et Informatique)	62 689	63 189	-500
Sous-total charges mixtes	808 808	842 870	-34 062
TOTAL CHARGES	1 665 789	1 573 725	92 064
Recettes des usagers	1 126 689	961 005	165 684
Recouvrement d'impayés	16 012	0	16 012
Recettes du délégant	46 914	0	46 914
Compensation versée par le délégant	489 729	482 176	7 554
Autres recettes (remboursement sinistre, etc. préciser)	0	0	0
TOTAL RECETTES	1 679 345	1 443 181	236 164
RESULTAT BRUT	13 556	-130 544	328 228
Impôts	4 519	0	4 519
RESULTAT NET D'EXPLOITATION	9 037	-130 544	

Le compte d'exploitation de la
délégation de Service Public

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

COMPTE D EXPLOITATION HT	1/01/2021 au 31/12/2021
TOTAL CHIFFRE D AFFAIRES	1 443 181
AUTRES HONORAIRES	0
TOTAL RECETTES (1)	1 443 181
TOTAL COUT DU REPAS LIVRE	-791 717
TOTAL MAIN D ŒUVRE	-568 698
FRAIS GENERAUX	-169 404
CHARGES DIVERSES	-43 906
TOTAL CHARGES (2)	-1 573 725
RESULTAT D'EXPLOITATION 1-2 HT	-130 544

RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

CHAVILLE RENOUVELLEMENT DU PETIT MATERIEL - DU 01/01/2021 AU 31/12/2021

N°	Site	N° devis	Désignation	Prix HT	Prix TTC	Priorité	Société	Commentaire
1	Paul bert/ Paquerettes	21.10.3342	3 chariots inox	645,00 €	774,00 €	1,00	3C	a prendre sur l'enveloppe
		0						
		2610460	Adoucisseur	1 847,00 €	2 216,40 €	1,00	HOBART	a prendre sur l'enveloppe
3	Jacinthes		1 Tranche pain Robotcoupe	2 115,43 €	2 538,52 €	2,00	MRG	ACHAT VILLE Livraison Novembre 2021
4	Muguet							
5	Myosotis	2576204	Vestiaires cloison 2 armoires	978,42 €	1 174,10 €	3,00	hobart	Devis refusé . Commande par la ville ACHAT VILLE
		2600707	1 Tranche pain Robotcoupe	2 115,43 €	2 538,52 €	2,00	MRG	ACHAT VILLE Livraison Novembre 2021
6	Ferdinand Buisson	2021071614	Fontaine à eau	1 365,00 €	1 638,00 €	1,00	3C	a prendre sur l'enveloppe
7	Fougères							
8	Anatole France	21.10.3342	2 Chariots inox	430,00 €	516,00 €	1,00	3C	a prendre sur l'enveloppe

Total investissement 2021	4 287,00 €	5 144,40 €
Enveloppe renouvellement HT	70 400,00 €	

Reste dans enveloppe HT: 66 113,00 €

FACTURES DES ACHATS

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

FERDINAND BUISSON : FONTAINE A EAU



Facture n° 2211375

Page 1/1

Adresse d'installation :
ECOLE FERDINAND BUISSON
CDPF 047654

92370 CHAVILLE

Date N°client
02/12/2021 10010489

ELIOR / DGAL

BUREAU D'ACHATS ELIOR TSA 80 001

92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

REF FOURNISSEUR : BA007220

PAIEMENT PAR L'INTERMEDIAIRE D'APREST

Réf. Commande : DADI 21000345 / selon devis n°

Description	Quantité	Prix	Montant
FONTAINE REFRIGERE 2 DEBITS	1	1 100.00	1 100.00
FILTRATION CHARBON ACTIF - TETE ET CARTOUCHE BRITA (EAU FROIDE)	1	65.00	65.00
FORFAIT INSTALLATION	1	200.00	200.00

Règlement : 50 jours fin de délai	Total HT	TVA 20%	Total TTC	Acompte	Net à payer
Echeance : 30/01/2022	1 365.00	273.00	1 638.00 €	0.00 €	1 638.00 €

ANATOLE France : CHARIOTS



Facture n° 2211279

Page 1/1

Adresse d'installation :
ECOLE ANATOLE FRANCE
CDPF 047654

92370 CHAVILLE

Date N°client
18/11/2021 10010489

ELIOR / DGAL

BUREAU D'ACHATS ELIOR TSA 80 001

92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

REF FOURNISSEUR : BA007220

PAIEMENT PAR L'INTERMEDIAIRE D'APREST

Réf. Commande : DADI 21000345 / selon devis n°

Description	Quantité	Prix	Montant
CHARIOT A DEBARRASSER AVEC 2 ARCEAUX	2	215.00	430.00
FORFAIT LIVRAISON OFFERT	1		

Règlement : 50 jours fin de délai	Total HT	TVA 20%	Total TTC	Acompte	Net à payer
Echeance : 10/01/2022	430.00	86.00	516.00 €	0.00 €	516.00 €

FACTURES DES ACHATS

PAUL BERT : ADOUCISSEUR



Adresse :
COMPAGNIE HOBART
AGENCE ILE DE FRANCE
BP 88
77312 MARNE LA VALLEE CEDEX 2
TEL: 01.84.11.79.20

Facture N° : SI883852

Date : 29/11/21

Page : 1 / 1



Compétence
Cuisine
Collective

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le



PAUL ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Facture n° 2211455

Page 1/1

Adresse de l'intervention
20594111/001
ECOLE PAUL BERT
CDPF 047654
1 PARVIS DES ECOLES
92370 CHAVILLE
Votre SIRET 06202519680347

ELRES
FRS BA008463
TSA 80 001
92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

AGENCE: E

Adresse d'installation :
ECOLE PAUL BERT
CDPF 047654
92370 CHAVILLE

ELIOR / DGAL

BUREAU D'ACHATS ELIOR TSA 80 001

92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Date 15/12/2021 N°client 10010489

REF FOURNISSEUR : BA007220

Réf. Commande : DADI 21000345 / selon devis n°

PAIEMENT PAR L'INTERMEDIAIRE D'APREST

CODE PRODUIT	DESCRIPTION	QTE	PRIX HT	CODE TVA	REMBSE	MONTANT HT
	LOG N° 2610460 RAPPORT N° 261046000 LE 24/11/21 PAR DUCARTERON LIONEL INTERVENTION SUR VOTRE : SDR-ADOUCCISSEUR DOUBLE COLONNE					
PIECES DET. SD-H	ADOUCCISSEUR DOUBLE COLONNE	1	2160,00	N 15,00 %		1836,00
FRAIS DIVERS	Petites fournitures			N		11,00
	***** RACCORDEMENT ET MISE EN SERVICE OFFERT					

Description	Quantité	Prix	Montant
CHARIOT A DEBARRASSER AVEC 2 ARCEAUX	3	215.00	645.00
FORFAIT LIVRAISON OFFERT	1		

Le Service HOBART à votre disposition du Lundi au Samedi Inclus

Aucun escompte n'est accordé pour le paiement anticipé.

Pénalités de retard : taux de refinancement le plus récent de la B.C.E majoré de dix points (LME-N°2008775 du 4/08/2008)

Tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement

d'un montant de 40 Euros - Article L441-6 du Code de Commerce

CODE	TAUX TVA	BASE TVA	MONTANT TVA
N	20,00	1847,00	369,40
	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00

TOTAL H.T. 1847,00 EUR

TOTAL T.V.A. 369,40 EUR

NET A PAYER 2216,40 EUR

COUPON A RETOURNER AVEC VOTRE REGLEMENT
CONDITIONS DE REGLEMENT:
50 J A RECEPTION DE FACTURE
Facture N° SI883852
Echéance 28/01/22
Net à payer 2216,40 EUR
Date du 29/11/21
N° Client 20594111
COMPAGNIE HOBART Code BIC: SOGEFRPP (BAN FR75 3000 3038 7500 0206 3985 442)

COMPAGNIE HOBART
COMPTABILITE CLIENT
B.P. 88
77312 MARNE LA VALLEE CEDEX 2
Adresse Mail: reglements-compta@hobart.fr
REGLEMENT A L'ORDRE DE "COMPAGNIE HOBART"
A EXPEDIER A L'ADRESSE CI-DESSUS

T.V.A. ACQUITTEE SUR LES DEBITS
Article 9 , loi de Janvier 1966 , décret du 15 Septembre 1967

ATTENTION CHANGEMENT ADRESSE REGLEMENT

Règlement :	50 jours fin de délai	Total HT	TVA 20%	Total TTC	Acompte	Net à payer
Echéance :	10/02/2022	645.00	129.00	774.00 €	0.00 €	774.00 €



PLAN DE RENOUVELLEMENT PRÉVISIONNEL DU MATÉRIEL

CHAVILLE						
PLAN DE RENOUVELLEMENT PRÉVISIONNEL DES ÉQUIPEMENTS						
N°	Site	Désignation	2021	2022	2023	2024
1	Anatole France / IRIS	Armoire positive 2 portes			2 800,00	
		Meuble froid				
		Chariot inox	430,00			
2	Paul Bert / pâquerttes	2 Fours mixtes			16 000,00	
		plonge		35 638,33		
		Chariot inox	645			
		adoucisseur	1847			
		Armoire chaude			3 200,00	
3	Jacinthes	Coupe pain électrique				
		plonge à capot				2 100,00
4	Muguet	Four de remise en température				3 500,00
5	Myosotis					
6	Ferdinand Buisson	Fontaine à eau	1365			
7	NC	Divers matériel inox			774,67	
	NC	Lave vaisselle				2 100,00
		Total	4 287,00	35 638,33	22 774,67	7 700,00
		Enveloppe renouvellement HT	70 400,00			

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le



ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

MERCI DE VOTRE ATTENTION



Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE



VILLE DE CHAVILLE ANNEE 2021



Votre Rapport Annuel du Déléгатaire en deux parties :

1- Compte rendu Financier du déléгатaire

2- Compte rendu d'Activité du déléгатaire

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



1- COMPTE RENDU D 'ACTIVITE

VILLE DE CHAVILLE ANNEE 2021



Sommaire

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

 SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

P- 5 **1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS**

- 1.1 Calendrier scolaire
- 1.2 Prestations scolaire
- 1.3 Prestations Centre de loisirs
- 1.4 Prestations petite enfance

P-10 **2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE**

- 2.1 La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Équipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le



ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS



Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

CALENDRIER SCOLAIRE

	janv-21	févr-21	mars-21	avr-21	mai-21	juin-21	juil-21	août-21	sept-21	oct-21	nov-21	déc-21	TOTAL 2021
jours scolaires	16	8	18	6	14	17	4	0	17	13	13	10	136
Mercredi	4	2	5	1	4	5	1	0	4	3	3	3	35
Vacances scolaires	0	10	0	0	0	0	16	12	1	5	4	10	58
Samedi, dimanche, jours fériés, fermeture	11	8	8	23	13	8	10	19	8	10	10	8	136
Total jours	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	365

PRESTATIONS SCOLAIRES

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Mois	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE
	MATERNELLES		PRIMAIRES		ADULTES PAYANTS		GOUTER MATERNELLE	
janv-21	8526	8401	13446	13285	4	4	4708	4583
févr-21	4163	4136	6693	6620	4	4	2340	2281
mars-21	8993	8850	15034	14891	3	3	5002	4869
avr-21	2805	2754	4655	4605	2	2	1564	1504
mai-21	7318	7200	11282	11159	4	4	4150	4053
juin-21	9017	8904	12935	12928	4	4	5185	5014
juil-21	1871	1820	2743	2691	1	1	1133	1099
août-21	0	0	0	0	0	0	0	0
sept-21	9158	8965	14472	14387	1	1	5169	4985
oct-21	7097	6656	11000	10820	4	4	4130	3834
nov-21	6987	7135	10980	10829	3	3	4036	4027
déc-21	4811	5408	7915	8438	0	0	2752	4192
TOTAL	70746	70229	111155	110653	30	30	40169	40441

PRESTATIONS CENTRE DE LOISIRS

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Mois	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE	QUANTITE FACTURATION FAMILLE
	MATERNELLES		PRIMAIRES		ADULTES PAYANTS		GOUTER MATERNELLE		GOUTER PRIMAIRE	
janv-21	992	983	931	923	6	6	986	978	731	726
févr-21	1416	1396	1258	1013	5	5	1414	1388	1182	1165
mars-21	1102	1095	1167	1153	14	14	1093	1085	882	872
avr-21	230	226	199	197	3	3	229	225	157	154
mai-21	910	885	920	859	12	12	906	869	698	639
juin-21	1293	987	1181	955	12	12	1275	971	893	704
juil-21	1854	1702	1153	1022	0	0	1854	1703	1153	1023
août-21	698	657	410	390	0	0	698	637	410	389
sept-21	1103	1094	1057	1051	12	12	1077	1069	749	730
oct-21	1497	1421	1344	1324	9	9	1478	1391	1110	1087
nov-21	1141	943	1089	1081	9	9	1120	1140	867	855
déc-21	1130	1484	1107	1483	8	8	1111	1400	893	1270
TOTAL	13366	12873	11816	11451	90	90	13241	12856	9725	9614

PRESTATIONS PETITE ENFANCE

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Mois	Crèches supérieur à 18 mois	Prix unitaire	CA Crèches supérieur à 18 mois	Gouters Crèches Supérieur à 18 mois	Prix unitaire	Crèches supérieur à 18 mois	TOTAL CA
janv-21	728	5,702	4 151,06	728	0,760	553,28	4 704,34
févr-21	633	5,702	3 609,37	633	0,760	481,08	4 090,45
mars-21	834	5,702	4 755,47	834	0,760	633,84	5 389,31
avr-21	258	5,702	1 471,12	258	0,760	196,08	1 667,20
mai-21	652	5,702	3 717,70	652	0,760	495,52	4 213,22
juin-21	782	5,702	4 458,96	782	0,760	594,32	5 053,28
juil-21	397	5,702	2 263,69	397	0,760	301,72	2 565,41
août-21	62	5,702	353,52	62	0,760	47,12	400,64
sept-21	819	5,702	4 669,94	819	0,760	622,44	5 292,38
oct-21	810	5,702	4 618,62	810	0,760	615,60	5 234,22
nov-21	753	5,702	4 293,61	753	0,760	572,28	4 865,89
déc-21	581	5,702	3 312,86	581	0,760	441,56	3 754,42
TOTAL	7309		41 675,92 €	7309		5 554,84 €	47 230,76 €

Montant total facturé à la ville : 47 230.76 €

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le



ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

2. LA QUALITE DE NOTRE SERVICE



ETRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Afin de savoir ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des opportunités d'expression de leur satisfaction.

Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives

- Le Baromètre Convives
- L'Observatoire Du Goût
- Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et de suivi de la satisfaction



NOS ACTIONS POUR VOTRE VILLE

Le Baromètre convives



Dates d'enquête	Du 15/01/2021 au 28/01/2021
Écoles interrogées	Ecole Ferdinand Buisson Ecole Paul Bert Ecole Anatole France
Types de convives interrogés	Elémentaires
Nombre total de convives interrogés	589

RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVÉS - SLOW

Ferdinand buisson

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



5

ACTIONS PRIORITAIRES

**impact élevé/sat faible*

- Les menus proposés (53% de satisfaits)
- Les viandes et les poissons (68%)
- Les quantités servies (74%)
- La qualité des repas d'animation (75%)

- Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre (84% de satisfaits)



1

POINT FORT

**impact élevé/sat élevée*

Actions secondaires

**impact faible/sat faible*

- Les entrées (61% de satisfaits)
- Le confort du restaurant (61%)
- Le renouvellement des menus (67%)
- La chaleur des plats (69%)
- La rapidité du service (72%)
- La propreté du restaurant (75%)

- Les desserts, les fromages et les yaourts (84% de satisfaits)
- L'accueil du personnel de service (82%)

Basiques

**impact faible/sat élevée*

RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVEST

France

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



5

ACTIONS PRIORITAIRES

**impact élevé/sat faible*

- **Les menus proposés (57% de satisfaits)**
- **Les quantités servies (61%)**
- **Les viandes et les poissons (62%)**
- **La qualité des repas d'animation (71%)**

- **Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre (83% de satisfaits)**



1

POINT FORT

**impact élevé/sat élevée*

- La propreté du restaurant (44% de satisfaits)
- Les entrées (50%)
- Le confort du restaurant (64%)
- Le renouvellement des menus (68%)
- La rapidité du service (74%)
- La chaleur des plats (79%)

- Les desserts, les fromages et les yaourts (87% de satisfaits)
- L'accueil du personnel de service (81%)

Actions secondaires

**impact faible/sat faible*

Basiques

**impact faible/sat élevée*

RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVÉS



5

ACTIONS PRIORITAIRES

**impact élevé/sat faible*

- **Les menus proposés (62% de satisfaits)**
- **Les viandes et les poissons (68%)**
- **Les quantités servies (70%)**
- **La qualité des repas d'animation (78%)**

- **Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre (88% de satisfaits)**



1

POINT FORT

**impact élevé/sat élevée*

- Les entrées (61% de satisfaits)
- La propreté du restaurant (63%)
- Le confort du restaurant (67%)
- Le renouvellement des menus (76%)

- L'accueil du personnel de service (91% de satisfaits)
- Les desserts, les fromages et les yaourts (82%)
- La rapidité du service (82%)
- La chaleur des plats (81%)

Actions secondaires

**impact faible/sat faible*

Basiques

**impact faible/sat élevée*

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE CONVIVES

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

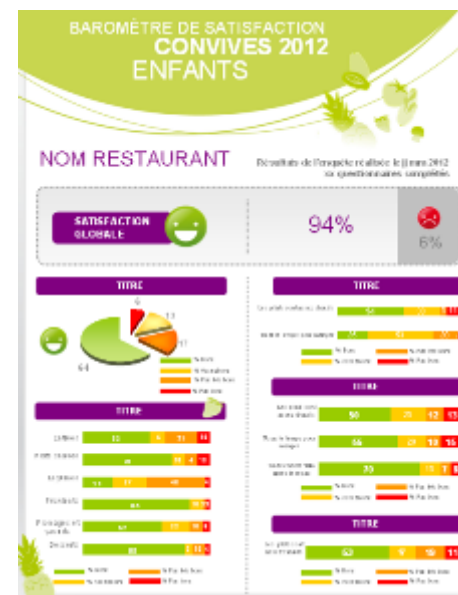
→ Plan d'actions suite aux résultats

Concernant les menus proposés : réflexion et mise en place de l'observatoire du goût. Un outil qui permet d'évaluer la satisfaction et la consommation des enfants au quotidien.

Les quantités servies : réflexion concernant une mise en place du concept « Petite et grande faim » chaque enfant précise s'il a très faim ou non, et de le servir en conséquence.

Propreté de la salle à manger : La salle à manger est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants.

Point avec les équipes ELIOR : formation des équipes concernant la découpe des fromage / fruits.



PRÉSENTATION DES COMMISSIONS RESTAURATION

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec** vous et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des menus, nous **vous informons** sur les sujets qui vous intéressent : le choix dirigé, les plats végétariens, les allergies alimentaires...

Pour tous les convives

Focus sur les légumes secs

Lentilles, pois cassés, haricots blancs, fèves, pois chiches, haricots rouges et flageolets sont appelés légumes secs ou légumineuses. Ils apportent des éléments nutritionnels très intéressants pour un bon équilibre alimentaire et de la variété aux menus.

 <p>La consommation de légumes secs s'inscrit dans la politique du PNNS</p> <p><small>*Programme National Nutrition Santé</small></p>	 <p>Riches en fibres et en minéraux</p>	 <p>De nombreuses recettes d'ici et d'ailleurs</p>	 <p>Le fer des légumes secs mieux absorbé grâce à la vitamine C</p>
<p>Riches en glucides complexes apportant de l'énergie pendant plusieurs heures, ils contribuent à limiter le grignotage entre les repas.</p> <p>Les légumes secs contiennent des protéines végétales qui permettent de limiter l'apport en matières grasses saturées souvent associées aux protéines animales.</p>	<p>Source de minéraux pour l'organisme grâce au potassium, magnésium, fer et cuivre qu'ils renferment, les légumes secs contiennent aussi beaucoup de fibres nécessaires à un bon transit intestinal.</p>	<p>Le cassoulet, le chlii con carne, le péit saïé aux lentilles, l'houmous, le couscous, les fallafels, le dal de lentilles, les baked beans du petit-déjeuner anglais ou le minestrone sont autant de plats traditionnels à base de légumes secs à travers le monde.</p> <p>Les végétariens les utilisent aussi dans des plats complets en les associant à des céréales.</p>	<p>L'absorption du fer présente en grande quantité dans les légumes secs est meilleure lorsqu'on mange un aliment riche en vitamine C (fruit ou légume cru) au cours du même repas.</p>

Pour faire découvrir les pois chiches : la recette du houmous testée et validée par nos convives

- Ingrédients : pour 2 personnes
- Une petite boîte de pois chiches au naturel
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques gouttes de jus de citron
- Un peu d'ail
- Un peu de coriandre
- Une carotte
- Une tranche de pain de mie

- Egoutter les pois chiches
- Laver, épucher et couper la carotte en bâtonnets
- Laver et épucher l'ail
- Passer la tranche de pain de mie au grille pain quelques minutes, puis la couper en moutillettes
- Passer au mixer les pois chiches, l'ail et le jus de citron
- Ajouter progressivement l'huile d'olive
- Pour le dressage : déposer dans une verrine l'houmous, planter les moutillettes de pain et les bâtonnets de carotte, décorer avec la coriandre.

Version Mai 2015

elior 
L'appétit du mieux

FRÉQUENCE DES COMMISSIONS RESTAURATION

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Mois	janv-21	févr-21	mars-21	avr-21	mai-21	juin-21	juil-21	août-21	sept-21	oct-21	nov-21	déc-21	déc-21
Date commission de Menus	21-janv-21		11-mars-21			09-juin-21			23-sept.-21		25-nov.-21		
Menus	Février/ Mars		Avril/ Mai/Juin			Septembre/Octobre			Novembre/ Décembre		Janvier/Fevri er		

➔ Les commissions de menus sont organisées en moyenne tous les deux mois.

COMPTE RENDU DES COMMISSIONS DE MENUS

→ Commissions de menus du 22 Janvier 2021

Présentes :

Mairie :
Mme LE VAVASSEUR
Mme BERNARD
Mr CLEOMENE
Mme SAVARY

Elior :
Mme DA COSTA coordinatrice Chaville
Mme DJAOUZI diététicienne

Associations Parents Elèves :
Mme TURINI (CAAPE)
Mme PEYRUSAUBES Claire (FCPE)

Préambule :

Un nouveau contrat ayant été signé avec Elior, Mme Da Costa présente les nouvelles conditions du contrat valable jusqu'en 202....

- Toutes les viandes servies sont Label rouge ou Bio.
- L'actuel contrat, tout comme le précédent mentionne que les aliments servis doivent être sans OGM, sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel.
- Le pain est fourni par deux boulangeries locales de Chaville et Meudon, il sera bio à partir de début mars. Les fruits et légumes servis respectent la saisonnalité. Les fruits sont labellisés (RUP, global gap, EP3..) qui garantissent une proximité d'approvisionnement, une provenance française, origine biologique...
- 80% des aliments sont de qualité supérieure (labels, local..) dont 50% de bio.
- 100% des barquettes alimentaires sont biodégradables et compostables.

- Les sandwiches des pique-niques sont confectionnés « maison », directement dans les cuisines des écoles à partir d'aliments frais.
- Un travail de lutte contre le gaspillage est engagé avec des sensibilisations comme des pesées des déchets ou des animations.
- Les déchets sont triés et valorisés déjà dans les écoles primaires, ils le seront en maternelle dès le début mars.
- Depuis début janvier, un observatoire du goût a été mis en place afin de connaître quels étaient les aliments les plus appréciés afin de limiter le gaspillage. Des questionnaires sont remplis quotidiennement par les agents ELIOR, les résultats serviront de base de travail lors de prochaines commissions menus.

Mr Cléomène répond ensuite à un courrier de parents d'élèves de l'école Paul Bert, concernant le temps limité des repas insuffisantes.

Afin de répondre au nouveau protocole sanitaire et de favoriser le bien-être des élèves, 4 axes doivent être respectés.

- limiter le brassage entre niveaux et entre classes
- servir un repas chaud
- assurer un temps de récréation/détente
- respect obligations sanitaires (lavage mains, nettoyage des tables entre chaque classe...)

Une organisation a été adoptée dans les écoles primaires afin de répondre à ces critères. Les horaires sont décalés selon les classes avec des sorties échelonnées sur la pause méridienne entre 11h15 et 14h05.

Chaque classe a une pause méridienne d'1h50 répartie de la façon suivante. 15 min pour le lavage de main, 30 min de repas, 40 min de récréation et 25 min de temps périscolaire en classe.

Les enfants mangent par classe à la même table afin de limiter le brassage. Le découpage horaire est obligatoire afin de pouvoir faire manger tous les niveaux et de nettoyer les tables entre chaque niveau.

Concernant les quantités servies, elles correspondent au grammage pour la tranche d'âge. Si un enfant n'a pas très faim, il peut demander une petite assiette ou à l'inverse une plus grosse s'il a faim. Le nouveau protocole ne permet plus aux enfants de se déplacer sans masque pour avoir du « rab », ils doivent donc signaler à l'agent de service qu'ils ont faim pour qu'il puisse adapter la quantité servie.

Avec la mise en place du nouveau protocole, les visites de cantine sont suspendues au moins jusqu'au printemps, elles reprendront dès que la situation sanitaire le permettra.

Mme Bernard en accompagnement des menus sur l'application bon App et le site de la mairie propose, de mettre en avant un produit chaque semaine afin de connaître sa provenance, son mode de culture...

Pour information, les légumes racines servis crus (carottes, céleri..) sont préférentiellement servis le mercredi, jeudi et vendredi afin de pouvoir être râpé frais.

Mme Turini signale que plusieurs enfants se sont plaints de la propreté des couverts sur l'école Anatole France. Mme Da Costa fera des vérifications et sera vigilante pour trouver une explication.

Mme Turini note que dans les menus proposés, le bio occupe une large place, ce qui va dans le sens des demandes des parents. Elle note aussi une plus grande variété dans les goûters avec des viennoiseries provenant des boulangeries, des pains spéciaux...

Afin de simplifier la lecture des menus, des logos précisant l'origine biologique, locale, le fait-maison... seront indiqués.

Mme Turini note que les yaourts en provenance de la ferme de Viltain ne sont plus présents sur les menus proposés. Des yaourts en provenance de Rambouillet servis enseau et bio sont favorisés, ainsi que d'autres marques biologiques et locales. Mme Bernard demande à ce que les yaourts de Viltain soient réintégrés.

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le jour afin de voir SLOW
ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Mme Bernard, ainsi que les parents d'élèves, demandent le retrait des concombres et des tomates sur les entrées du mois de mars et du début avril, ces légumes n'étant pas des légumes de saison.

Etude des menus :

Semaine du 1er mars :

- mardi mars, la salade de concombres n'étant pas de saison, elle est remplacée par une salade de mâche et betteraves.

Semaine du 8 mars :

- lundi 8 mars, dans le plat végétarien, les protéines sont apportées par l'association céréales légumineuses (pois chiche ici).
- Mardi 9 mars, la salade de concombres est remplacée par du radis et du maïs.

La purée de pommes proposée en dessert est faite maison et sans sucre ajouté.

- Mercredi 10 mars, la salade de tomates, elle aussi pas de saison est remplacée par du céleri râpé.

Semaine du 15 mars :

- lundi 15 mars, les concombres sont remplacés par des carottes râpées.
- Vendredi 19 mars, il manquait un féculent, les carottes braisées seront donc accompagnées d'un riz.

Semaine du 22 mars :

- Le lundi 22 mars, le plat proposé est composé de lentilles qui sont aussi servies le mercredi. Le blé aux lentilles du lundi sera remplacé par des penneaux haricots coco et tomates.
- Mardi 23 mars, les concombres sont remplacés par des radis.
- Mercredi 24 mars, un pain de campagne accompagnera l'houmous.

Semaine du 29 mars :

- mardi 30 mars, les 2 entrées proposées seront un pâté de campagne ou un pâté de volaille.
- Jeudi 1 avril, une salade de chou rouge, remplacera le chou blanc pour varier les couleurs...

Semaine du 5 avril :

- jeudi 8 avril sera proposé un menu de printemps avec des œufs au nid en entrée, une escalope de poulet sauce Pascaline à base de flageolets accompagnée d'un mélange de légumes haricots plats.

Semaine du 13 avril :

- mardi 13 avril les chipolatas seront accompagnées de petit-pois et non de haricots qui seront proposés le lendemain.
- Jeudi 15 avril, du chou-fleur vinaigrette sera proposé en entrée en test pour voir si les enfants apprécient.

Semaine du 19 avril :

- vendredi 23 avril, le filet de poisson frais varie selon les arrivages, cela pourra être du lieu noir, saumon ou cabillaud.

La prochaine commission aura lieu le 11 mars à 10h.

COMPTE RENDU DES COMMISSIONS DE MENUS

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le
ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

→ Commissions de menus du 23 Septembre 2022

Présentes :

Mairie :
Mme LE VAVASSEUR Mme BERNARD Mme SAVARY

Elior :
Mme DA COSTA coordinatrice Chaville Mme Cynthia SEGRET, diététicienne Mme Reus Marie line responsable de secteur elior

Associations Parents Elèves :
Mme DEROME (CAAPE)
M. BEKKAY (FCPE)

Préambule :

M. Bekkay est présent pour la première fois en commission. Un tour de table de présentation est fait ainsi qu'une explication du fonctionnement de l'instance.

Cette présentation est l'occasion pour les associations de souligner comme cette commission permet de dialoguer avec souplesse et une grande qualité d'écoute avec le prestataire et l'équipe municipale. La recherche commune de qualité et de variété de goûts tout en limitant au maximum le gaspillage est au cœur des discussions.

Avec la nouvelle application APP'TABLE, Elior a pu insérer un glossaire des sauces, ainsi que la mairie sur le site de la ville.

Elior confirme que la nouvelle application est en période d'adaptation jusqu'aux vacances de la Toussaint.

Les fiches de pointage font foi jusqu'aux vacances.

Elior est train de faire des réglages pour permettre le règlement de petites sommes via l'application. Elior va communiquer un tuto pour expliquer le fonctionnement de la nouvelle application. Support à définir.

Présence d'une permanence Elior, en mairie, tous les mercredis jusqu'au 6 octobre.

Chaque nouvelle famille reçoit un code d'activation. Les autres familles retrouvent ce code sur leurs factures.

Elior et la mairie rappellent que l'inscription à la cantine doit se refaire chaque année.

D'une manière générale FCPE et CAAPE demandent à ce qu'il y ait plus de légumes de saison dans les menus présentés. Le projet reçu pour préparer la réunion comporte par exemple énormément de courgettes, des haricots verts, des pommes de terre, etc.

M. Bekkay demande à ce que le Hoki soit moins proposé et remplacé. Mme ??, d'Elior, propose de la LIMANDE à la place.

Mme Derome demande à varier les confitures : Elior peut ajouter la confiture de framboises.

Pour le goûter de Noël, Elior doit demander au boulanger s'il peut fournir des brioches au sucre ou des chaussons aux pommes.

COMPTE RENDU DES COMMISSIONS DE MENUS SLOW

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

M. Bekkay demande à ce que soit reprecisé que pour les entrées, la 1^{ère} ligne uniquement concerne les maternelles ; à la différence des élémentaires qui ont le choix entre 2 entrées.

Elior propose à la mairie et aux associations de parents d'élèves de visiter leur cuisine centrale à Fresnes. La date du 12 novembre à 10h est retenue.

Mme Derome évoque les grandes lignes des résultats de l'enquête cantine menée par la CAAPE en partenariat avec la FCPE. Communication prochainement des résultats détaillés à la mairie, à Elior et aux parents.

RAPPEL de ce qui avait déjà été demandé :

D'autres variétés de courges comme la butternut et spaghetti, ou d'autres légumes comme le panais, fenouil, blettes... Plus de légumineuses également comme le quinoa NOUVEAUTE 2021 qui est seulement proposé pendant les vacances scolaires.

Ajouter des lentilles et des pois cassés etc. : Mme Derome demande à tester la purée de pois cassés.

Les associations souhaitent également voir plus yaourt bio et local, et au lait entier, surtout dans la mesure où le jardin d'enfant a rejoint les bénéficiaires des menus d'Elior depuis janvier. Le lait entier est plus intéressant d'un point de vue nutritionnel même si certains enfants ont du mal à le digérer, le bénéfice pour la flore intestinale est tout de même intéressant.

Ont été suggérés des yaourts au lait de brebis ou de chèvre, aromatisés aux fruits

⇒ **Toujours en attente retour du prestataire pour savoir si de telles références existent.**

PENSER à proposer du sucre de canne au lieu du sucre blanc, comme déjà fait précédemment.

De plus, il est servi en vrac pour limiter les déchets produits par les dosettes individuelles

Lors de la précédente commission, Mme Turini avait demandé des précisions concernant les mousses au chocolat. Elle a pu se procurer l'opercule d'une des mousses servies dans nos menus (Marque Nova) et la liste des ingrédients pose question : faible teneur en chocolat (3%), huile de coprah, sirop de glucose, additifs considérés comme « à éviter » par l'UFC que choisir... Elle avait demandé si à l'avenir il serait possible de choisir des mousses de la marque « Bonne Maman », qui contient en premier lieu du chocolat, des ingrédients classiques de ce dessert et aucun additif suspect.

Mme Djaoui a expliqué que c'est en réalité très compliqué car cette marque ne fait pas partie des fournisseurs d'Elior.

Cf. annexe « fiche technique » mousse au chocolat.

Semaine du 8 novembre :

- le potage de légumes du mardi sera composé de carottes, courgettes, haricots verts, pommes de terre. La semoule façon couscous = carottes, courgettes, céleri, poivron, navets, pois chiches, raisins secs, haricots.

- Le vendredi, l'entrée avec des tomates est remplacée par un taboulé boulghour. Mmes Bernard et Levasseur rappellent que les produits hors-sol sont interdits au contrat.

- sauce Bercy = ail, échalote, persil

COMPTE RENDU DES COMMISSIONS DE MENUS SLOW

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le
ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

- Semaine du 15 novembre : Le mardi, le potage Dubarry est fait maison (mention à ajouter). En attente de la composition du potage. Le plat « égrené de pois » = boulettes végétariennes à base de carottes, pois, oignons, saucetomate. A remplacer intitulé « base blanche » par « sauce béchamel ».

- le mercredi : la quiche est fait maison ; aussi à ajouter. Au goûter le jus de raisin est remplacé par du jus de pomme.

Mme Derome rappelle que le jus de raisin n'est plus souhaité, car le plus sucré des jus, comme déjà demandé précédemment.

- le jeudi : la salade des Antilles = laitue iceberg, ananas au sirop et croûtons ; pour le dessert l'ananas au sirop, qui avait déjà été demandé d'être supprimé des menus, sera remplacé par des cigarettes russes. Pour une prochaine fois, penser aux framboises surgelés qui avaient déjà été l'alternative. Semaine du 22 novembre :

- Le lundi, le hoki sera remplacé par de la limande

- Le mardi, ajout d'un % de choix entre les carottes (70%) et le pomelo avec sucre (30%).

- Le jeudi, essai du steak haché car cuisson au four uniquement => attente retour ELIOR sur l'appréciation des enfants.

Semaine du 29 novembre :

- Le vendredi, le haché végétal = émincé de pois + blé

- Semaine du 6 décembre Le lundi, la laitue iceberg pour les élémentaires est remplacée par du radis râpé très apprécié des enfants ; le plat est aussi avec du maïs.

Semaine du 13 décembre :

- le mardi, potage cultivateur = carottes, pdt, navets, poireaux ; la sauce tajine du merlu = oignon, cumin, ail, cannelle, raisins secs, pruneaux moulinés.

- le jeudi = repas de Noël : en entrée, rillettes de saumon + mesclun + ciboulette ; en plat, escalope de poulet sauce aux marrons et pain d'épices + pommes de pin forestière (forme pommes de pin et à la purée de pdt comme les pommes noisette) ; petit louis ; en dessert : tarte au chocolat maison + chantilly marque Président + clémentine ; au goûter : Elior doit demander au boulanger s'il peut fournir des brioches au sucre ou des chaussons aux pommes.

- le vendredi : ajout d'un % pour les carottes (70%) et céleri râpé (30%) ; en dessert : la crème dessert chocolat sera remplacée par un flan à la vanille (70%) et crème dessert caramel (30%).

Semaine du 20 décembre :

- le mardi, inversion des entrées entre maternelles et élémentaires = radis râpé et maïs pour les maternelles et salade verte & cerneaux de noix en plus pour les élémentaires.

- le mercredi, ajout d'un % pour le dessert = mousse au chocolat au lait (70%) et gélifié chocolat (30%) ; inversion du goûter avec le goûter du vendredi

- le jeudi, ajout d'un % = carottes râpées (80%) et chou blanc râpé (20%).

- le vendredi, inversion du goûter avec celui du mercredi.

La prochaine commission de menus aura lieu le jeudi 25 novembre. Questions annexes :

Les poireaux vinaigrette avaient été testés. => Les enfants les ont-ils appréciés ? Qu'en est-il des portions « petite », « moyenne » et « grande » ?

⇒ Mise en place prévue en janvier 2022.

Organisation ville de Chaville entre 1^{er} janvier 2021 et le 31 décembre 2021

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le 
ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Responsable service client:
Stéphanie Da Costa

Chauffeur livreur : Luis
FERNANDEZ

Chargé encaissement :
Amadou Baba Diallo

Ecole Paul Bert/ Paquerettes

Responsable: Medhi
ROUANA
Mounira
CHAFROUD
Rasiah
SUKHANTAN
Fatima ES SOUDAIKI
Valerie CARON
Sadanati
BOUSTOINI
Josephine SOMA
Rajee
MATHIVERNAN

Ecole Jacinthes:

Resonsable:
Aissatou CAMARA
Fouleymata GAKOU

Ecole Muguet:

Responsable
Fatma HALAOUIU
Déborah ALOUKI

Ecole Les Foygères:

Responsable:
Monique PAYET
Vanda DERMSKIAN

Ecole Myosotis

Responsable
Velmourougane
PAPRANDJANAYAGU
Samoura SOUSSABA

Ecole Anatole France/ Iris:

Responsable Florence
VERGER
Rockaya
NIANGHANE
Fatoumata MEITE
Yohan ROUANA

Ecole Buisson

Responsable
Karima HEMMICHE
Daniela CUNHA
Bah BOUBACAR
Aminata NDIAYE

Personnel sur les offices

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLO

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Nom Prénom	Ecole	Date entrée société	Type Contrat	Emploi	Nombre de Jours Trav Hebdo		
HEMMICHE KARIMA	BUISSON	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	31,50	Chaville
BAH BOUBACAR	BUISSON	15/07/2015	CDI	Plongeur polyvalent	5,00	22,50	Palaiseau
DANIELA CUNHA	BUISSON	02/09/2021	CDI	Employe(e) de restauration	5,00	22,00	Vélizy
AMINATA NDAYE	BUISSON	09/11/2021	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Orly
CAMARA AISSATOU	JACINTHES	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	27,00	Noisy le Sec
FOULEYMATA GAKOU	JACINTHES	01/09/2021	CDD	Employe(e) de restauration	4,00	18,00	Meudon
ROUANA MEDHI	PAUL BERT	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	32,00	Chaville
CHAFROUD MOUNIRA	PAUL BERT	05/10/2015	CDI	Employe(e) polyvalent de restauration	5,00	26,50	Chaville
CARON VALERIE	PAUL BERT	15/07/2015	CDI	Chef de groupe	5,00	33,00	Chaville
BOUSTOINI SADANATI	PAUL BERT	03/09/2018	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Chaville
SUKANTHAN RASIAH	PAUL BERT	04/01/2021	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	18,00	Paris
RAJEE MATHIVERNAN	PAUL BERT	02/09/2021	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	18,00	Chaville
SOMA JOSEPHINE	PAUL BERT	03/09/2018	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Chaville
ES SOUDAÏKI FATIMA	PAQUERETTES	03/01/2017	CDI	Employe(e) de restauration	5,00	27,50	Sèvres
PAYET MONIQUE	FOUGERES	15/07/2015	CDI	Employe(e) polyvalent de restauration	5,00	33,00	Boulogne Billancourt
DERMKSIAN VANDA	FOUGERES	02/12/2019	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	18,00	Chaville
VERGER FLORENCE	ANATOLE FRANCE	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	32,50	Chaville
MEITE FATOUMATA	ANATOLE France	02/09/2019	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Chaville
NIANGHANE ROKHAYA	ANATOLE FRANCE	23/09/2019	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Chaville
ROUANA YOHAN	ANATOLE France	15/07/2015	CDI	Plongeur polyvalent	5,00	25,00	Chaville
VELMOUROUGANE PRAPANDJANAYAGU	MYOSOTIS	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	27,00	Chaville
SAMOURA SOUSSABA	MYOSOTIS	02/10/2017	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Boulogne Billancourt
HALAOUI FATMA	MUGUET	15/07/2015	CDI	Employe(e) polyvalent de restauration	5,00	25,00	Chaville
DEBORAH ALOUKI	MUGUET	08/09/2020	CDI	Employe(e) de restauration	4,00	20,00	Chaville
DIALLO AMADOU BABA		01/04/2014	CDI	Charge(e) d'encaissement	5,00	34,50	Pantin
FERREIRA DA COSTA STEPHANIE		02/01/2015	CDI	Responsable service client	5,00	39,00	Villiers Saint Frédéric

Direction Régionale IDF Collectivités Territoriales Enseignement

Atelier Culinaire de Fresnes

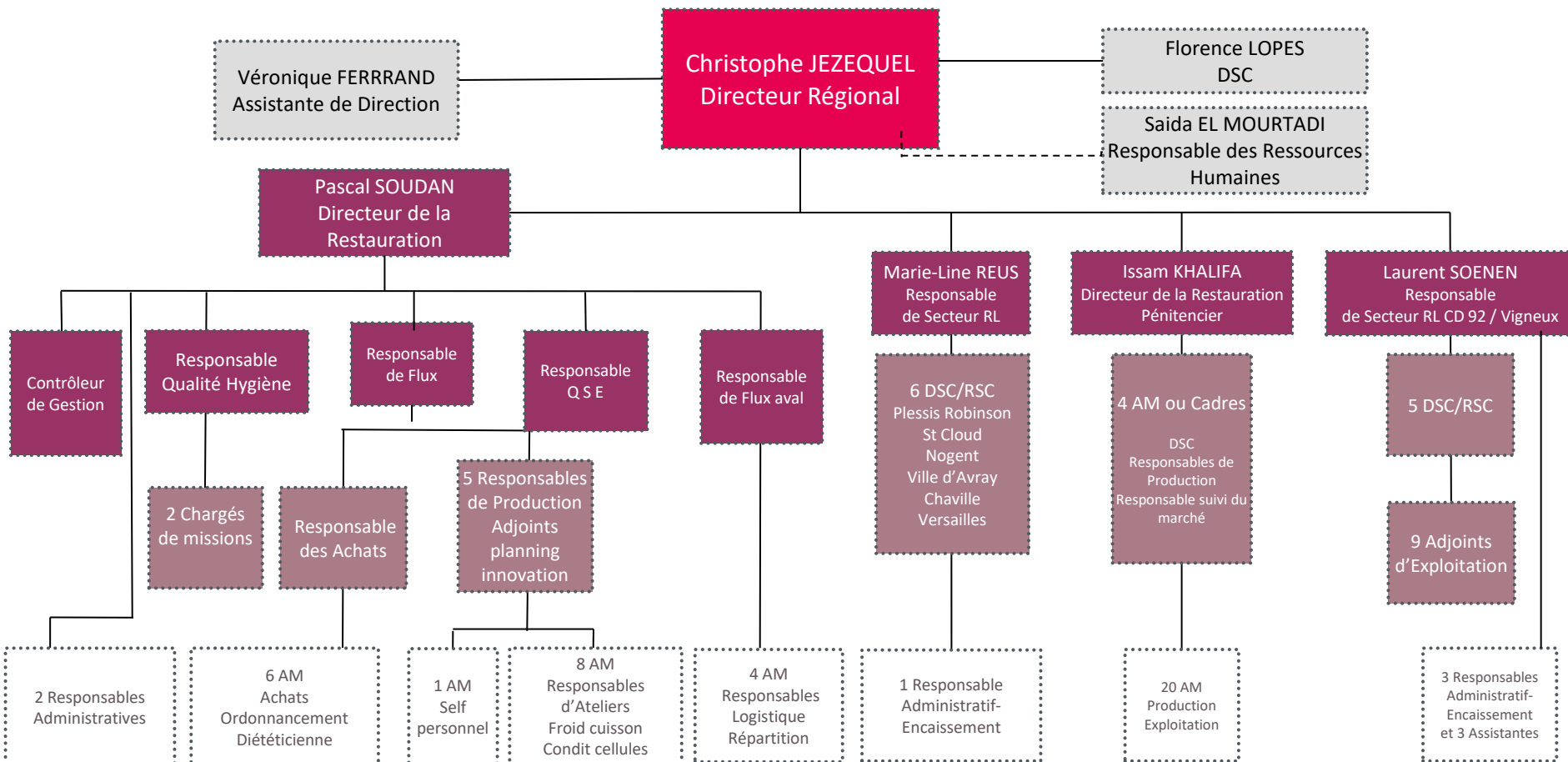
Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Trois axes majeurs


- > L'emploi et la gestion de carrières
- > Le développement des compétences
- > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en employeur responsable en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
- Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs



TABLEAU DE SYNTHÈSE DES FORMATIONS DE NOS ÉQUIPES

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le 
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

FONCTION	NOM	FORMATION	DATE
Responsable de restauration	Florence VERGER	Travail en équipe, les aptitudes gagnantes	01/12/2021
Employé de restauration	Fatima ES SOUDAIKI	Travail en équipe, les aptitudes gagnantes	01/12/2021
Responsable de restauration	HALAOUI FATMA	Sauveteur et Secouriste au travail SST	16 et 17/11/2021
Employé de restauration	Fatoumata MEITE	Sauveteur et secouriste au travail SST	16 et 17/11/2021

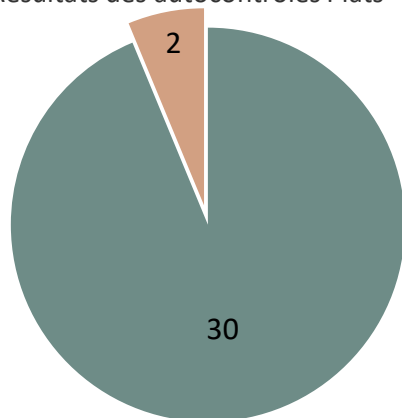
Avec la crise sanitaire, les formations ont été suspendues pendant une longue période. Cependant les salariés sont re sensibilisés régulièrement par Stéphanie Da Costa. Tous les salariés participeront à une formation (au minima) en 2022

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LES RESTAURANTS SCOLAIRE DE CHAVILLE

Du 01/01/21 au 31/12/21	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Produits finis	32	30	2	93,75%

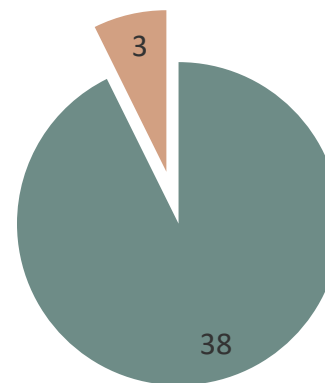
Du 01/01/21 au 31/12/21	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	41	38	3	92,68%

Résultats des autocontrôles Plats



■ Résultats Satisfaisants

Résultats des autocontrôles surfaces



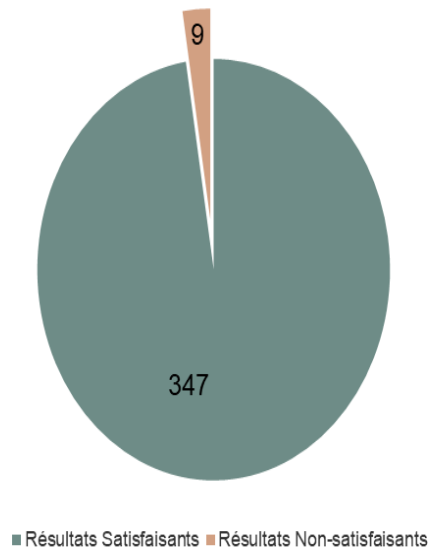
■ Résultats Satisfaisants

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LA CUISINE CENTRALE DE FRESNES

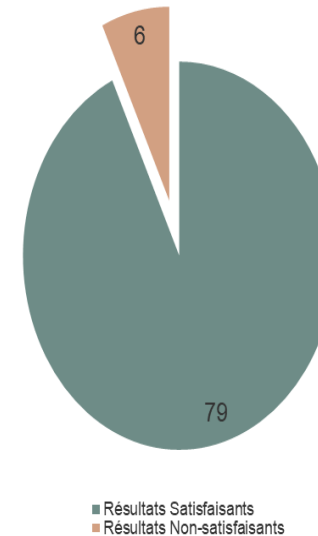
Du 01/01/21 au 31/12/21	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Produits finis	356	347	9	97,47%

Du 01/01/21 au 31/12/21	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	85	79	6	92,94%

Résultats des autocontrôles Plats



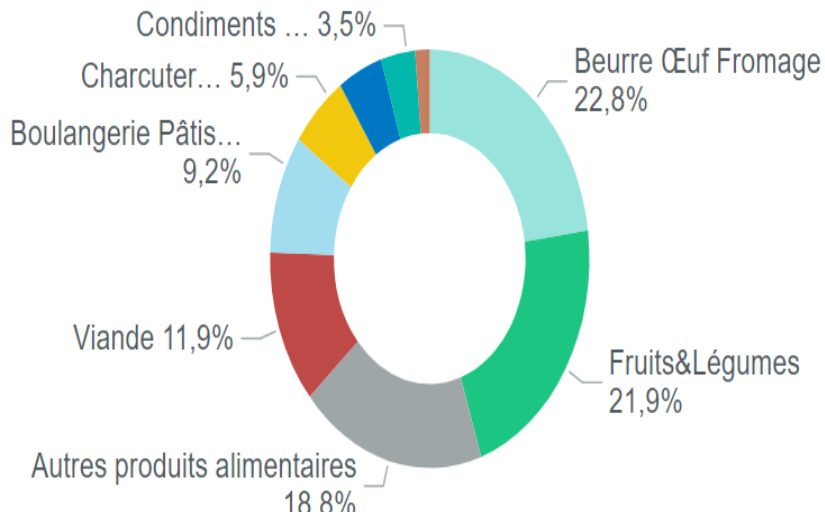
Résultats des autocontrôles surfaces



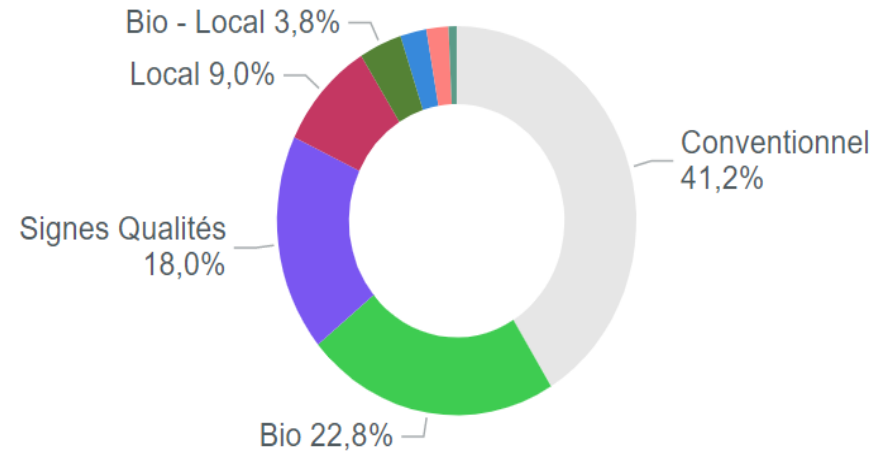
SYNTHÈSE DES ACHATS – LOI EGALIM

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Répartition des achats alimentaires par familles



Achats alimentaires responsables



Parts d'achats alimentaires par regroupement

	Local	BIO	Achats Responsables
Part d'achats alimentaires	12,88%	26,68%	58,81%


RAPPEL SUR LA LOI EGALIM : 50% de produits d'achats responsables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % des produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022

ENGAGEMENT ENTRE CHAVILLE ET ELIOR : 80% de produits d'achats responsables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 30 % des produits biologique ou en conversion, en priorité locaux (-200km) français ou pays limitrophe de France à partir du 1^{er} Janvier 2021;

Pour info : > Pour l'instant le pain est noté dans nos exports comme local et pas encore comme BIO LOCAL . Une évolution du logiciel a été demandée . La valeur d'achats alimentaire en BIO est donc anormalement basse .

> Nos exports prennent en compte les déjeuners et les gouters . Or les gouters ne comprennent pas de produits durable ou sous signe de qualité (hormis le pain) ce qui a pour conséquence de diminuer le taux des achats alimentaire responsable . Une évolution du logiciel a été demandée pour séparer les déjeuners et les gouters.

SYNTHÈSE DES ACHATS – LOI EGALIM

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
 Reçu en préfecture le 21/12/2022
 Publié le 
 ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

Synthèse des achats mois par mois :

	LOCAL	BIO	ACHATS RESPONSABLES
janv-21	16,44	31,93	82,02
févr-21	18,13	23,11	71,83
mars-21	21,52	35,92	84,29
avr-21	23,92	51,92	85,03
mai-21	16,11	40,56	76,76
juin-21	16,47	27,42	78,91
juil-21	15,7	19,42	60,3
août-21	11,21	14,1	49,7
sept-21	13,93	39,42	72,35
oct-21	18,19	23,26	78,48
nov-21	18,92	32,06	80,46
déc-21	3,92	15,34	22,07
MOYENNE	16,21	29,54	70,18

SYNTHÈSE DES ACHATS – LOI EGALIM

MAJ 24/08/2020

Glossaire des Critères Responsables - Requête E110 & SA602

L'ensemble de la démarche de qualification & d'évaluation a été audité
par un tiers indépendant

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



Critères Responsables	Ex. de labels ou démarches
BIO	 
BBC "Blau Blanc Cœur"	
Signes Qualités	IGP - Label Rouge - AOC - AOP    
Egalim	CE 2 - HVE - Verger EcoResp. - Région ultra-périphérique   
Pêche responsable	  
Equitable	   
Autre Potentiel Egalim	Potentiel Egalim - Produits Sélection Elior - Plein Air 
Autre Durable	Agriculture raisonnée - CQC - Agriconfiance® - Nouvelle Agriculture®...   

Local

Fruits & Légumes : Origine France + récoltés dans un rayon de 150km en région (200km IdF)

Produits bruts : nés élevés abattus en France, découpés dans un rayon de 150km en région (200km IdF)

Produits élaborés : dernière étape de transformation dans un rayon de 150km en région (200km IdF)

SYNTHESE DE LA COLLECTE DES DECHETS

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le

SLOW

ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

22,7 T

de biodéchets ont été collectés
entre le **01/01/21** et le **31/12/21**
soit :



970

smartphone(s) ont été rechargé(s)
sur un an*



1

maison(s) de 110m2 ont
été chauffée(s) au gaz
naturel sur un an*

OU



15

aller(s)-retour(s) Paris-Marseille
ont pu être effectué(s) en camion
GNV*

OU



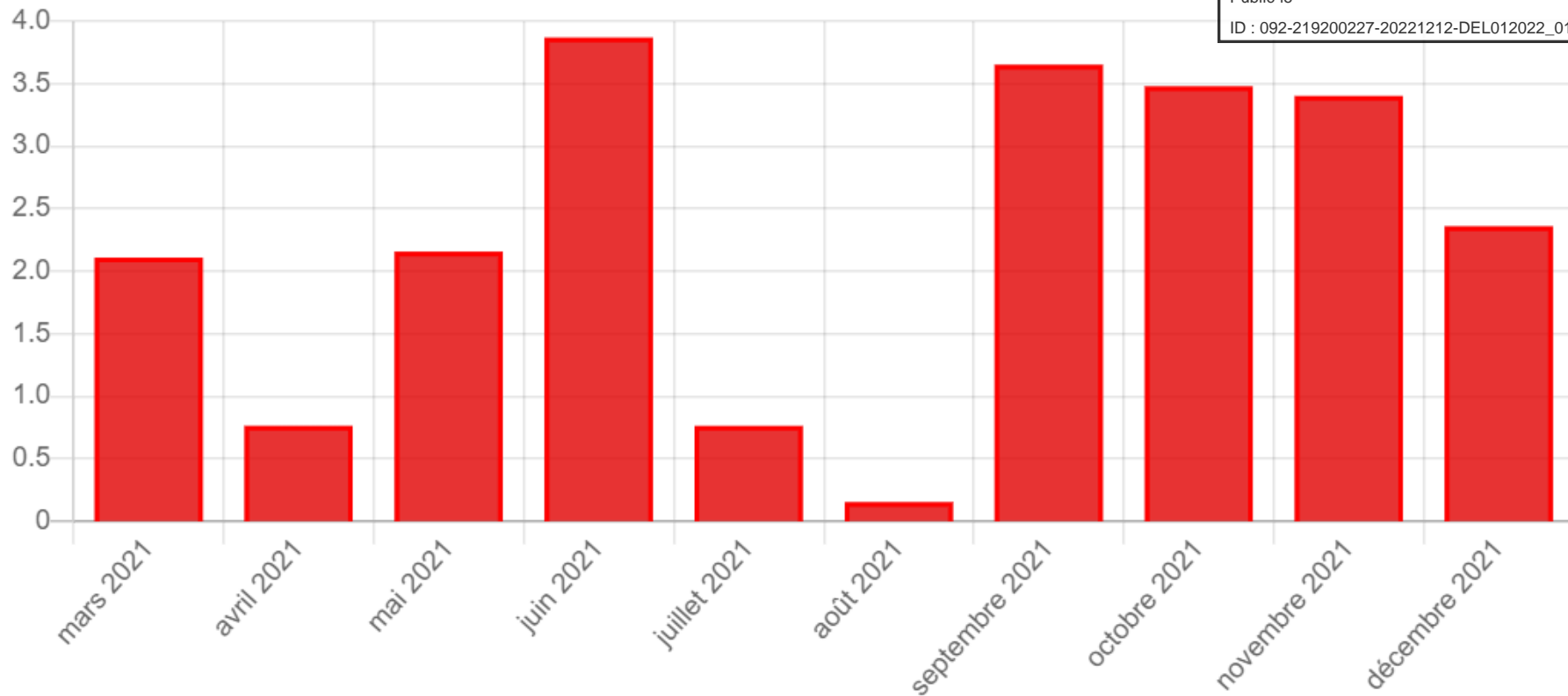
19

terrain(s) de tennis
ont été fertilisés

(* source : ADEME)

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DÉCHETS

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le 
ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE



La collecte des déchets a démarré en Mars 2021. Au total 22,7 T ont été collectés sur la ville. La collecte est programmée 2 fois par semaine pour les élémentaires (Ferdinand Buisson, Anatole France, Paul Bert / Pâquerettes) et pour les Myosotis. Et 1 fois par semaine pour les maternelles suivantes : Muguet, Jacinthes et Fougères.

Envoyé en préfecture le 21/12/2022

Reçu en préfecture le 21/12/2022

Publié le



ID : 092-219200227-20221212-DEL012022_0100-DE

MERCI DE VOTRE ATTENTION

