



## CONSEIL MUNICIPAL

**SEANCE DU 12 DECEMBRE 2023**

—◆—

### EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

DEL01\_2023\_0121

#### **Rapport d'activité 2022 de la société ELIOR, déléguataire du service public de la restauration collective**

L'an deux mille vingt-trois, le douze décembre à dix-huit heures et six minutes, le Conseil municipal de Chaville, légalement convoqué le six décembre deux mille vingt-trois 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, Mme MESADIEU, Mme CHAYÉ-MAUVARIN, M. PANISSAL, Mme LE VAVASSEUR, M. TARDIEU, Mme FOURNIER, M. TRUELLE, Mme RE, Mme SAVARY, M. CHENU, M. MAUVARIN, Mme DORISON, M. FEGHALI, M. GIRONDOT, Mme PRADET, M. ANTONIO, Mme NICODEME-SARADJIAN, Mme SCHWEITZER, Mme COUTEAUX, Mme FRESCO, M. BARBIER, M. TURINI, M. DENUIT

#### **Absents ayant donné procuration :**

M. BISSON, a donné procuration à M. LIEVRE  
M. DUBARRY DE LA SALLE, a donné procuration à M. MAUVARIN  
Mme LALLEMENT, a donné procuration à M. TARDIEU  
M. BESANCON, a donné procuration à M. TURINI

#### **Arrivés en cours de séance :**

M. DUBARRY DE LA SALLE, 18h12, après l'approbation du procès-verbal du Conseil municipal du 28 septembre 2023  
Mme COSTE, 19h04, avant le vote du projet de délibération n°DEL01\_2023\_0090  
M. BESANCON, 19h21, avant le vote du projet de délibération n°DEL01\_2023\_0098

#### **Excusée :**

Mme ACKERMANN

#### **Désignation du secrétaire de séance :**

Mme FOURNIER, désignée à l'unanimité par l'assemblée communale, a procédé à l'appel nominal

Publication le : 21 décembre 2023

**Objet : Rapport d'activité 2022 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<sup>er</sup> 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 2022 est marquée par les faits suivants :

- Une inflation des coûts d'exploitation d'ELIOR avec l'augmentation exceptionnelle des coûts des matières premières et de l'énergie.
- Une négociation sur plusieurs mois pour les soutenir sans mettre la Ville en difficulté financière avec :
  - un passage des menus de 5 à 4 composantes en mai 2022
  - une compensation financière de 6% à compter du mois d'octobre 2022, sans rétroactivité.

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 23 novembre 2023.

Les membres de la commission municipale « Vie locale » ont examiné l'objet de la présente délibération le 28 novembre 2023.

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

**CONSTATE** que le rapport d'activité 2022 de la société ELIOR, délégataire du service public de la restauration collective, a été présenté au cours de la présente séance.



Signé électroniquement par : Jean-Jacques GUILLET  
Date de signature : 19/12/2023  
Qualité : Mr LE MAIRE (Jean-Jacques GUILLET)

Jean-Jacques GUILLET  
Maire de Chaville



Signé électroniquement par : Julie FOURNIER  
Date de signature : 19/12/2023  
Qualité : (L) 12ème Maire Adjoint (Mme Julie FOURNIER)

Julie FOURNIER  
12<sup>ème</sup> maire adjointe  
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 2023



## Rapport d'activité 2022 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<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2022, le délégataire ELIOR, a servi sur la Ville le nombre de repas suivant :

	Nombre de repas annuel		
	Base contractuelle	En 2021	En 2022
Repas maternels scolaire (70 490) et Jardin d'enfants (7 708)	80 584	78 055	78 198
Repas primaires scolaire	138 150	111 155	109 290
Repas des accueils de loisirs	35 804	25 182	29 139
Repas adultes	17 314	17 587	17 509
Goûters (équivalent à 4 repas)	18 148	17 611	18 742
<b>TOTAL</b>	<b>290 000</b>	<b>249 590</b>	<b>252 878</b>

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 2022, le nombre de repas a baissé de 12% 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 503 dans les écoles maternelles et 781 dans les écoles élémentaires) pour 140 jours par an (lundi, mardi, jeudi et vendredi).

###### Déjeuners mercredis et vacances scolaires :

Ils totalisent 29 139 repas pour l'année : soit en moyenne 297 repas servis par jour sur 98 jours (36 mercredis et 62 jours de vacances scolaires).

###### Déjeuners Jardin d'enfants :

Le nombre annuel de déjeuners s'élève à 7 708. En moyenne, 33 repas sont servis par jour sur les 233 jours d'ouverture.

**Déjeuners adultes :**

17 327 repas adultes dit « non-payants » ont été servis pour le personnel encadrant la restauration scolaire et périscolaire et 182 repas adultes dit « payants » (enseignants, intervenants...).

**Les goûters :**

Sur l'année, en maternelle, 40 701 goûters ont été servis sur la période scolaire et 26 507 goûters sur les mercredis. Au Jardin d'enfants, le nombre de goûters s'élève à 7 760.

Au total, le nombre annuel de goûters servis est de 74 968 goûters, soit 18 742 équivalents repas (1 repas = 4 goûters).

**Au total pour 2022 :**

ELIOR a fourni 252 878 prestations aux écoles, accueils de loisirs et Jardin d'enfants. La nature de la prestation est répartie à 73% sur les repas scolaires, 11% sur les repas en accueils de loisirs, 6% 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**

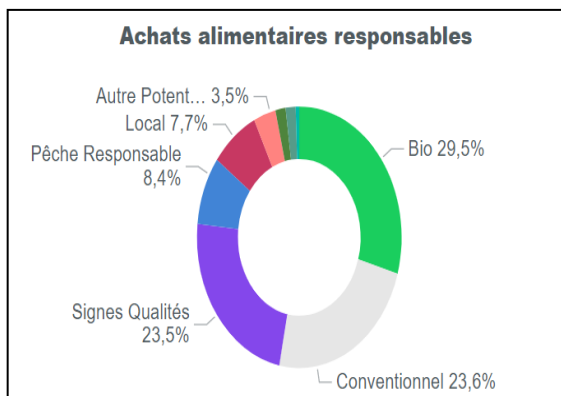
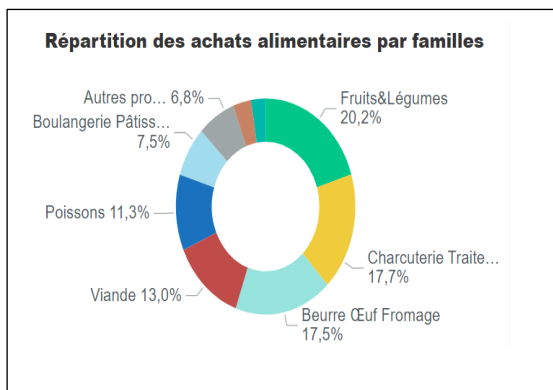
**Généralités contractuelles :**

L'évolution de la fréquentation de la restauration collective est en légère hausse. Cette évolution se traduit par un nombre de repas et de goûters en accueil de loisirs en hausse, ce qui correspond essentiellement à la réouverture en 2022 de l'accueil de loisirs de l'école Anatole France (en rénovation les années précédentes).

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 (92).

Depuis le 1<sup>er</sup> 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 2022, la répartition est la suivante :





### Parts d'achats alimentaires par regroupement

	Local	BIO	Achats Responsables
Part d'achats alimentaires ⓘ	9,82%	31,08%	76,35%

En 2021 :

### Parts d'achats alimentaires par regroupement

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

Entre 2021 et 2022, la part de produits Bio et de produits d'achats responsables a augmenté alors que la part de produits locaux a diminué. Le pain issu des boulangeries locales et fabriqué avec de la farine Bio n'est pas comptabilisé dans la part bio (évolution du logiciel en cours).

Il convient de préciser que le pain est fourni par deux boulangeries locales : GOURMANDISES DE MEUDON 29 Rue Marcel Allégot à Meudon et la MAISON PERRIER 512 avenue Roger Salengro à Chaville 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.

#### 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 deux fédérations de parents d'élèves, de la directrice du Jardin d'enfants, des services scolaire et périscolaire.

L'équilibre nutritionnel des menus et l'apport calorique sur la journée et sur la semaine sont étudiés 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 des menus, un planning mensuel de fruits et une liste des allergènes sont communiqués. Cela permet de prévenir d'éventuelles allergies et aussi de vérifier la variété et la saisonnalité des

Ville de Chaville - Conseil municipal du 12.12.2023 – Annexe à la délibération n° DEL01\_2023\_011  
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. Le planning mensuel des fruits et la liste des allergènes sont aussi diffusés sur ces moyens de communication.

#### 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 1<sup>er</sup> au 9 décembre 2022 sur les écoles élémentaires Ferdinand Buisson, Paul Bert et Anatole France. Le total de convives interrogés est de 579.

Le résultat des enquêtes montre que le niveau de satisfaction est en baisse.

Le plan d'action d'Elior par école pour améliorer la satisfaction des convives est détaillé en annexe.

#### 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 2022 font apparaître :

- sur l'atelier culinaire de Fresnes un taux satisfaisant de 96% sur les plats et 95% sur les surfaces ;
- sur les offices de Chaville, les résultats n'apparaissent pas dans le rapport d'activités.

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
Reçu en préfecture le 20/12/2023  
Publié le 21/12/2023  
ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE





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 2022.

## **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. En 2022, la maintenance des équipements sur les offices a coûté à ELIOR 4 276,07 € TTC.

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.

En 2022, le matériel renouvelé a coûté 35 638,33 € HT pour l'achat d'une plonge automatique à avancement pour l'école Paul Bert. La mise en route de ce matériel a été compliquée et a fait l'objet de plusieurs interventions pour arriver à un fonctionnement optimum. Le montant restant de l'enveloppe de renouvellement s'élève donc 30 474,67 € HT.

### 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.

En 2022, 22,6 tonnes de déchets ont été collectés. Puis avec le passage à 4 composantes, en mai 2022, on peut constater que la quantité de déchets a diminué de 30% par rapport à la même période en 2021 (de mai à décembre).

## **3 - BILAN FINANCIER ET CONTRACTUEL**

### Indice de fréquentation de la restauration :

En moyenne, 81% des enfants scolarisés déjeunent à la cantine, le lundi, mardi, jeudi et vendredi. Le taux de fréquentation est stable par rapport à 2021.

### Passage à 4 composantes et hausse tarifaire exceptionnelle :

L'année 2022 a été marquée par le contexte international lié à la guerre en Ukraine qui a suivi la crise sanitaire. Ces événements inédits ont entraîné une inflation exceptionnelle et inédite des coûts des matières premières et de l'énergie.

En mars 2022, ELIOR a demandé à la Ville un soutien face à cette inflation et au déficit d’approvisionnement de certaines denrées. Différentes étapes de négociations se sont déroulées :

La première mesure a été le passage à 4 composantes, ce qui a permis de conserver une qualité des denrées et une continuité de services sans hausse tarifaire. Cette première collaboration n’a pas permis à ELIOR de retrouver un équilibre financier.

Il s’en est suivi des courriers de sollicitation d’ELIOR pour une revalorisation des tarifs de 12% avec une rétroactivité au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Après des négociations, il a été décidé de procéder à une revalorisation du coût de l’ensemble des prestations à hauteur de 6%, correspondant au pourcentage moyen de de l’inflation au niveau national.

Cette revalorisation a été décidée à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2022 jusqu’au 31 décembre 2023. A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, les clauses initiales prévues au contrat s’appliqueront. Il n’est pas exclu, si les coûts venaient à diminuer, de revoir ELIOR.

**Tarification et encaissements :**

Le coût unitaire par catégorie de convives pour l’année 2022 se présente comme suit :

Catégorie de convives	Prix HT applicable au 1 Janvier 2021	Prix HT applicable au 1 Janvier 2022	Prix HT applicable au 1 Octobre 2022
<b>Repas Crèches</b>			
Catégorie Bébé > 12 mois	5,702 €	5,748 €	6,094 €
Goûters	0,760 €	0,766 €	0,812 €
<b>Restauration scolaire</b>			
Maternelles	5,702 €	5,748 €	6,094 €
Primaires	6,042 €	6,092 €	6,459 €
Adultes	7,008 €	7,065 €	7,490 €
Goûters	0,760 €	0,766 €	0,812 €
<b>Centre de Loisirs</b>			
Maternelles	5,828 €	5,876 €	6,230 €
Primaires	5,828 €	5,876 €	6,230 €
Adultes	7,008 €	7,065 €	7,490 €
Goûters	0,760 €	0,766 €	0,812 €

**Recouvrement :**

Sur la partie scolaire et périscolaire, ELIOR assume la charge financière des impayés (modalités de recouvrement comprises) sur toute la durée du contrat. En 2022, le montant total des impayés s’élève à 27 596,48 €. Le rapport indique un pourcentage d’impayé mensuel moyen de l’ordre de 2,36% par mois (en 2021 : 1,15%).

Les recettes :

Pour l'année 2022, pour la partie scolaire et périscolaire, ELIOR a obtenu un total de 1 649 538,89 € TTC de recettes, réparti de la façon suivante :

- les familles ont versé 1 068 456,92 € ;
- la Ville a versé une compensation totale de 527 201,67 € (dont un reliquat 2021 de 10 478,14 €) ;
- la Ville a payé pour les repas et les goûters du Jardin d'enfants au total 53 880,30 €.

La répartition des modes de paiement :

- Prélèvements : 62% ;
- Paiement Internet : 32% ;
- TIP : 5% ;
- Chèques : 0,5% ;
- Espèces, virements : 0,5%.

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. Leur fonctionnement est complexe. Les animateurs n'ont parfois pas assez de temps pour remplir les deux supports (papier et tablette).

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. 77% des familles commandent leur repas sur l'application. Les familles rencontrent moins de difficultés et d'erreurs de facturation.

Le compte d'exploitation :

Au titre de l'exercice 2022, le compte d'exploitation de la délégation de service public présente un résultat négatif d'un montant de 282 227 € HT. Il fait état d'un chiffre d'affaires calculé sur la base du nombre de repas commandés de 1 553 679 € HT et d'un montant total des charges de 1 835 906 € HT. Le détail du compte d'exploitation figure en annexe du présent rapport.

**CONCLUSION :**

Cette année 2022, a été une année compliquée. Le contexte exceptionnel a demandé une attention plus importante du suivi du contrat notamment au niveau des négociations financières. Puis les nombreuses ruptures d'approvisionnements ont détérioré la satisfaction des convives.

Le point positif est la continuité du service et l'amélioration de la facturation famille.

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

S<sup>2</sup>LO



# RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

VILLE DE CHAVILLE ANNEE 2022



elior 

# Votre Rapport Annuel du Déléguataire en deux parties :

1- Compte rendu Financier du déléguataire

2- Compte rendu d'Activité du déléguataire

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



# 2- COMPTE RENDU D'ACTIVITÉ

VILLE DE CHAVILLE ANNEE 2022



# Sommaire

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

## **P- 4**      **1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS**

1.1 Calendrier scolaire

1.2 Prestations scolaire

1.3 Prestations Centre de loisirs

1.4 Prestations petite enfance

## **P-9**      **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 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

# 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS



# CALENDRIER SCOLAIRE

	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22	sept-22	oct-22	nov-22	déc-22	TOTAL 2022
<b>jours scolaires</b>	17	11	15	12	12	16	4	0	18	12	13	10	140
<b>Mercredi</b>	4	3	4	3	3	5	1	0	4	3	4	2	36
<b>Vacances scolaires</b>	0	6	4	5	5	0	15	13	0	6	3	5	62
<b>Samedi, dimanche, jours fériés, fermeture</b>	10	8	8	10	11	9	11	18	8	10	10	14	127
<b>Total jours</b>	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	365

# PRESTATIONS SCOLAIRES

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
	MATERNELLES		PRIMAIRES		ADULTES PAYANTS		GOUTER MATERNELLE		ADULTES NON PAYANTS
janv-22	7175	7066	10566	10484	2	2	4068	3865	1499
févr-22	5095	5034	8568	8504	4	4	2894	2801	1040
mars-22	7898	8485	12250	12930	4	4	4514	5129	1480
avr-22	6247	6690	8966	9687	1	1	3499	3928	1193
mai-22	6640	6782	9928	10232	7	7	3827	4041	1178
juin-22	8320	8718	11993	12525	4	4	4950	5452	1581
juil-22	1651	1798	2647	3020	0	0	1068	1184	369
août-22	0	0	0	0	0	0	0	0	0
sept-22	9212	9461	15161	15549	9	9	5202	5663	1636
oct-22	6498	6797	10194	10543	2	2	3688	3919	1148
nov-22	6653	6883	10955	11237	2	2	3965	4222	1241
déc-22	5101	5499	8062	8649	0	0	3026	3346	956
<b>TOTAL</b>	<b>70490</b>	<b>73213</b>	<b>109290</b>	<b>113360</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>40701</b>	<b>43550</b>	<b>13321</b>

# PRESTATIONS CENTRE DE LOISIRS

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	QUANTITE COMMANDEE PAR LA VILLE
	MATERNELLES		PRIMAIRES		ADULTES PAYANTS		GOUTER MATERNELLE		GOUTER MATERNELLE		ADULTES NON PAYANTS
janv-21	902	894	825	822	11	11	877	866	564	562	229
févr-21	1338	1303	1201	1191	9	9	1318	1282	996	973	362
mars-21	1396	1547	1186	1466	10	10	1372	1537	894	1142	346
avr-21	1377	1445	997	1196	8	8	1356	1426	795	971	324
mai-21	1192	1304	952	1106	8	8	1174	1291	737	865	317
juin-21	1249	1375	1077	1284	12	12	1221	1349	780	948	322
juil-21	2308	2405	1326	1562	0	0	2302	2468	1309	1478	563
août-21	1049	1096	603	784	0	0	1049	1106	603	784	255
sept-21	1152	1189	1142	1175	27	27	1139	1172	848	903	253
oct-21	1707	2088	1435	1353	21	21	1697	1837	1205	1367	429
nov-21	1474	1570	1357	1528	27	27	1470	1557	1051	1173	336
déc-21	1029	1203	865	1035	14	14	1022	1191	728	874	270
<b>total période</b>	<b>16173</b>	<b>17419</b>	<b>12966</b>	<b>14502</b>	<b>147</b>	<b>147</b>	<b>15997</b>	<b>17082</b>	<b>10510</b>	<b>12040</b>	<b>4006</b>

# PRESTATIONS PETITE ENFANCE

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



Mois	Jardins d'enfants	Prix unitaire HT	CA déjeuner Jardins d'enfants	Gouters Jardins d'enfants	Prix unitaire HT	CA goûter Jardins d'enfants	TOTAL CA HT	TOTAL CA TTC
janv-22	714	5,748 €	4 104,07 €	766	0,766 €	586,76 €	4 690,83 €	4 948,82 €
févr-22	664	5,748 €	3 816,67 €	664	0,766 €	508,62 €	4 325,30 €	4 563,19 €
mars-22	766	5,748 €	4 402,97 €	766	0,766 €	586,76 €	4 989,72 €	5 264,16 €
avr-22	679	5,748 €	3 902,89 €	679	0,766 €	520,11 €	4 423,01 €	4 666,27 €
mai-22	629	5,748 €	3 615,49 €	629	0,766 €	481,81 €	4 097,31 €	4 322,66 €
juin-22	751	5,748 €	4 316,75 €	751	0,766 €	575,27 €	4 892,01 €	5 161,07 €
juil-22	498	5,748 €	2 862,50 €	498	0,766 €	381,47 €	3 243,97 €	3 422,39 €
août-22	60	5,748 €	344,88 €	60	0,766 €	45,96 €	390,84 €	412,34 €
sept-22	851	5,748 €	4 891,55 €	851	0,766 €	651,87 €	5 543,41 €	5 848,30 €
oct-22	769	6,094 €	4 686,29 €	769	0,812 €	624,43 €	5 310,71 €	5 602,80 €
nov-22	750	6,094 €	4 570,50 €	750	0,812 €	609,00 €	5 179,50 €	5 464,37 €
déc-22	577	6,094 €	3 516,24 €	577	0,812 €	468,52 €	3 984,76 €	4 203,92 €
<b>TOTAL</b>	<b>7708</b>		<b>45 030,80 €</b>	<b>7760</b>		<b>6 040,58 €</b>	<b>51 071,38 €</b>	<b>53 880,30 €</b>

**Montant total facturé en 2022 à la ville : 51 071,58€ HT**

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



# 2. LA QUALITE DE NOTRE SERVICE



# ETRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-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 01/12/2022 au 09/12/2022
Écoles interrogées	Ecole Ferdinand Buisson Ecole Paul Bert Ecole Anatole France
Types de convives interrogés	Elémentaires
Nombre total de convives interrogés	210 Paul Bert 184 Buisson 185 Anatole France Soit 579 élémentaires



# RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES - Ferdinand buisson

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

Vous êtes :

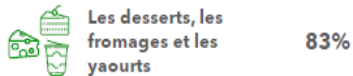


**À être satisfaits**  
des prestations de  
restauration proposées



**À recommander**  
votre restaurant  
à un collègue/ami

Vous **appréciez** particulièrement ... (% satisfaits)



mais vous souhaiteriez une **amélioration** concernant ... (% satisfaits)



5

**ACTIONS  
PRIORITAIRES**

*\*impact élevé/sat faible*

- Les menus proposés (58% de satisfaits)
- Les viandes et les poissons (66%)
- Les quantités servies (74%)
- La qualité des repas d'animation (76%)
- Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre (80%)

**Actions  
secondaires**

*\*impact faible/sat faible*

- Les entrées (51% de satisfaits)
- La propreté du restaurant (66%)
- Le renouvellement des menus (69%)
- Le confort du restaurant (72%)
- La rapidité du service (73%)
- La chaleur des plats (74%)
- L'accueil du personnel de service (80%)

# RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES - Analyse

Vous êtes :







**À être satisfaits**  
des prestations de restauration proposées







**À recommander**  
votre restaurant à un collègue/ami

## Vous appréciez particulièrement ... (% satisfaits)

 La chaleur des plats	86%	 Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre	86%
 L'accueil du personnel de service	85%	 Les desserts, les fromages et les yaourts	84%

## mais vous souhaiteriez une **amélioration** concernant ... (% satisfaits)

 Les entrées	50%	 Les menus proposés	58%
 La propreté du restaurant	65%	 Les viandes et les poissons	65%



# 4

## ACTIONS PRIORITAIRES

*\*impact élevé/sat faible*

- Les menus proposés (58% de satisfaits)
- Les viandes et les poissons (65%)
- La qualité des repas d'animation (74%)
- Les quantités servies (76%)

## Actions secondaires

*\*impact faible/sat faible*

- Les entrées (50% de satisfaits)
- La propreté du restaurant (65%)
- Le confort du restaurant (72%)
- Le renouvellement des menus (76%)
- La rapidité du service (76%)

# RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES-

Vous êtes :

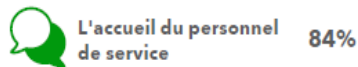


**À être satisfaits**  
des prestations de  
restauration proposées

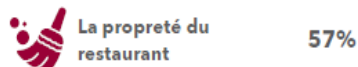


**À recommander**  
votre restaurant  
à un collègue/ami

## Vous appréciez particulièrement ... (% satisfaits)



## mais vous souhaiteriez une **amélioration** concernant ... (% satisfaits)



# 5

## ACTIONS PRIORITAIRES

*\*impact élevé/sat faible*

- Les menus proposés (63% de satisfaits)
- Les viandes et les poissons (63%)
- Les quantités servies (74%)
- Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre (77%)
- La qualité des repas d'animation (78%)

## Actions secondaires

*\*impact faible/sat faible*

- Les entrées (49% de satisfaits)
- La propreté du restaurant (57%)
- La rapidité du service (65%)
- Le confort du restaurant (67%)
- La chaleur des plats (72%)
- Le renouvellement des menus (75%)

# PLAN D'ACTION – ÉCOLE FERDINAND BUISSON

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



## Enquête satisfaction Ferdinand Buisson

Satisfaction des convives: **75%** ( 76% année 2021)  
 Taux de participation : **74%**  
 Nombre de convives interrogés : 184

### ACTIONS PRIORITAIRES

Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
<b>Les menus proposés</b>	53%	58%	Respect du cahier des charges ( sans aromes/ colorant artificiel, viande Label, plats végété) ce qui limite le choix. Cependant nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo. Mise en place du " menu jour" affiché à côté du plat chaud sur chaque école élémentaire
<b>Les quantités servies</b>	74%	74%	Hausse du pourcentage de la satisfaction des quantité servies, malgré la mise en place du menu à 4 composantes. De plus, nous avons mis en place en 2022, le concept "Petite et grande faim" sur les 3 écoles élémentaires.
<b>Viande et le poisson appréciés</b>	68%	66%	Respect du cahier des charges => Toutes les viandes sont en LR, demande de la ville pour 2 poissons par semaine. Demande à la cuisine centrale de mettre plus de sauce dans les barquettes
<b>Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre</b>	X	80%	Les enfants apprécient moins les légumes que les pâtes, le riz et les pommes de terre. Cette année l'enquête inclus tous les éléments ensemble contrairement aux années précédentes, cela explique une baisse du pourcentage
<b>La qualité des repas d'animations</b>	75%	76%	Repas de Noel très apprécié par les enfants, contrairement aux animations au cours de l'année . Nous devons travailler sur la mise en avant des animations et améliorer les menus animations

### ACTIONS SECONDAIRES

Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
<b>Entrées appréciées</b>	61%	51%	En général, les entrées sont peu appréciées des enfants, surtout, celle à base de féculents. Après le passage aux 4 composantes, nous avons retiré des entrées.
<b>Propreté du restaurant</b>	75%	66%	La salle est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants. ( 78% pour les CE1 contre 64% pour les CM2)
<b>le renouvellement des menus</b>	67%	69%	Respect du cahier des charges ( sans aromes, colorant artificiel, viande Label, plats végété) ce qui limite le choix. Nous avons introduit début Janvier de nouveaux produits pour augmenter la variété dans les menus . Exemple: charcuterie, saucisse, nouveaux desserts... nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo.
<b>Confort du restaurant</b>	61%	72%	Commande de kits d'animation pour décorer d'avantage le restaurant ( réception septembre 2023)
<b>La rapidité du service</b>	72%	73%	Nous pouvons pas accélérer le service, car se sont les animateur qui gèrent le flux des enfants.
<b>La chaleur des plats</b>	69%	74%	A l'école Buisson, les enfants mangent leur entrée avant le plat principal du fait qu'il y ait un self linéaire. Les plats sont donc moins chaud au moment de déguster
<b>L'accueil du personnel de service</b>	X	80%	Resensibilisation du personnel concernant l'accueil des enfants



# PLAN D'ACTION – ÉCOLE PAUL BERT

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

S<sup>2</sup>LOW

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

Enquête satisfaction Paul Bert			
Satisfaction des convives: <b>76% ( 87% année 2021)</b> Taux de participation : <b>69%</b> Nombre de convives interrogés : 210			
ACTIONS PRIORITAIRES			
Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Les menus proposés	62%	63%	Respect du cahier des charges ( sans aromes/ colorant artificiel, viande Label, plats végé) ce qui limite le choix. Cependant nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo. Mise en place du " menu jour" affiché à côté du plat chaud sur chaque école élémentaire
Les quantités servies	70%	74%	Hausse du pourcentage de la satisfaction des quantité servies, malgré la mise en place du menu à 4 composantes. De plus, nous avons mis en place en 2022, le concept "Petite et grande faim" sur les 3 écoles élémentaires.
Viande et le poisson appréciés	68%	63%	Respect du cahier des charges => Toutes les viandes sont en LR, demande de la ville pour 2 poissons par semaine. Demande à la cuisine centrale de mettre plus de sauce dans les barquettes
La qualité des repas d'animations	78%	78%	Repas de Noel très apprécié par les enfants, contrairement aux animations au cours de l'année. Nous devons travailler sur la mise en avant des animations et améliorer les menus animations. Commande de kits animations pour la rentrée 2023/2024 afin de mettre plus en valeur nos animations
Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre	88%	78%	Les enfants apprécient moins les légumes que les pâtes, le riz et les pommes de terre. Cette année l'enquête inclus tous les éléments ensemble contrairement aux années précédentes, cela explique une baisse du pourcentage
ACTIONS SECONDAIRES			
Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Entrées appréciées	61%	49%	En général, les entrées sont peu appréciées des enfants, surtout, celle à base de féculents. Après le passage aux 4 composantes, nous avons retiré des entrées.
Propreté du restaurant	63%	57%	La salle est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants. ( 90% pour les CE1 contre 52% pour les CM2)
La rapidité du service	82%	65%	Nous pouvons pas accélérer le service, car ce sont les animateurs qui gèrent le flux des enfants. Cependant il y a peu d'attente au point chaud.
Confort du restaurant	67%	67%	Restaurant lumineux et agréable. Commande de kits d'animation pour décorer le restaurant ( réception septembre 2023)
La chaleur des plats	81%	72%	Les fours ne réchauffent pas assez, ce qui limite la chaleur des plats. Vu avec la ville pour le remplacement des fours
le renouvellement des menus	76%	75%	Respect du cahier des charges, nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo.

# PLAN D'ACTION – ÉCOLE ANATOLE FRANCE

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

## Enquête satisfaction Anatole France

Satisfaction des convives: **85%** ( **78%** année 2021)  
Taux de participation : **67%**  
Nombre de convives interrogés : 185

### ACTIONS PRIORITAIRES

Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Les menus proposés	57%	58%	Respect du cahier des charges ( sans aromes/ colorant artificiel, viande Label, plats végété) ce qui limite le choix. Cependant nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo. Mise en place du " menu jour" affiché à côté du plat chaud sur chaque école élémentaire
Les quantités servies	61%	76%	Hausse du pourcentage de la satisfaction des quantité servies, malgré la mise en place du menu à 4 composantes. De plus, nous avons mis en place en 2022, le concept "Petite et grande faim" sur les 3 écoles élémentaires.
Viande et le poisson appréciés	62%	65%	Respect du cahier des charges => Toutes les viandes sont en LR, demande de la ville pour 2 poissons par semaine. Demande à la cuisine centrale de mettre plus de sauce dans les barquettes.
La qualité des repas d'animations	71%	74%	Repas de Noel très apprécié par les enfants, contrairement aux animations au cours de l'année . Nous devons travailler sur la mise en avant des animations et améliorer les menus animations. Commande de kits animations pour la rentrée 2023/2024 afin de mettre plus en valeur nos animations

### ACTIONS SECONDAIRES

Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Propreté du restaurant	44%	65%	La salle est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants ( 74% pour les CE1 contre 54% pour les CM2)
Entrées appréciées	50%	50%	En général, les entrées sont peu appréciées des enfants, surtout, celle à base de féculents. Après le passage aux 4 composantes, nous avons retiré des entrées.
Confort du restaurant	64%	72%	Taux de satisfaction en hausse après renouvellement du mobilier en Septembre 2022 ( chaise et tables)
Le renouvellement des menus	68%	76%	Respect du cahier des charges, nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo.
La rapidité du service	74%	76%	Nous pouvons pas accélérer le service, car se sont les animateurs qui gèrent le flux des enfants. Cependant il y a peu d'attente au point chaud.
La chaleur des plats	79%	86%	Plus en action secondaire car taux de satisfaction supérieur à 80%

# PRÉSENTATION DES COMMISSIONS RESTAURATION

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...



**Focus sur les légumes secs**

Pour tous les convives

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 style="font-size: x-small;"><b>La consommation de légumes secs s'inscrit dans la politique du PNNS</b></p> <p style="font-size: x-small;">*Programme National Nutrition Santé</p>	 <p style="font-size: x-small;"><b>Riches en fibres et en minéraux</b></p>	 <p style="font-size: x-small;"><b>De nombreuses recettes d'ici et d'ailleurs</b></p>	 <p style="font-size: x-small;"><b>Le fer des légumes secs mieux absorbé grâce à la vitamine C</b></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 chiri 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'aïl
- Un peu de coriandre
- Une carotte
- Une tranche de pain de mie

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

Version Mai 2015



L'appétit du mieux

# FRÉQUENCE DES COMMISSIONS RESTAURATION

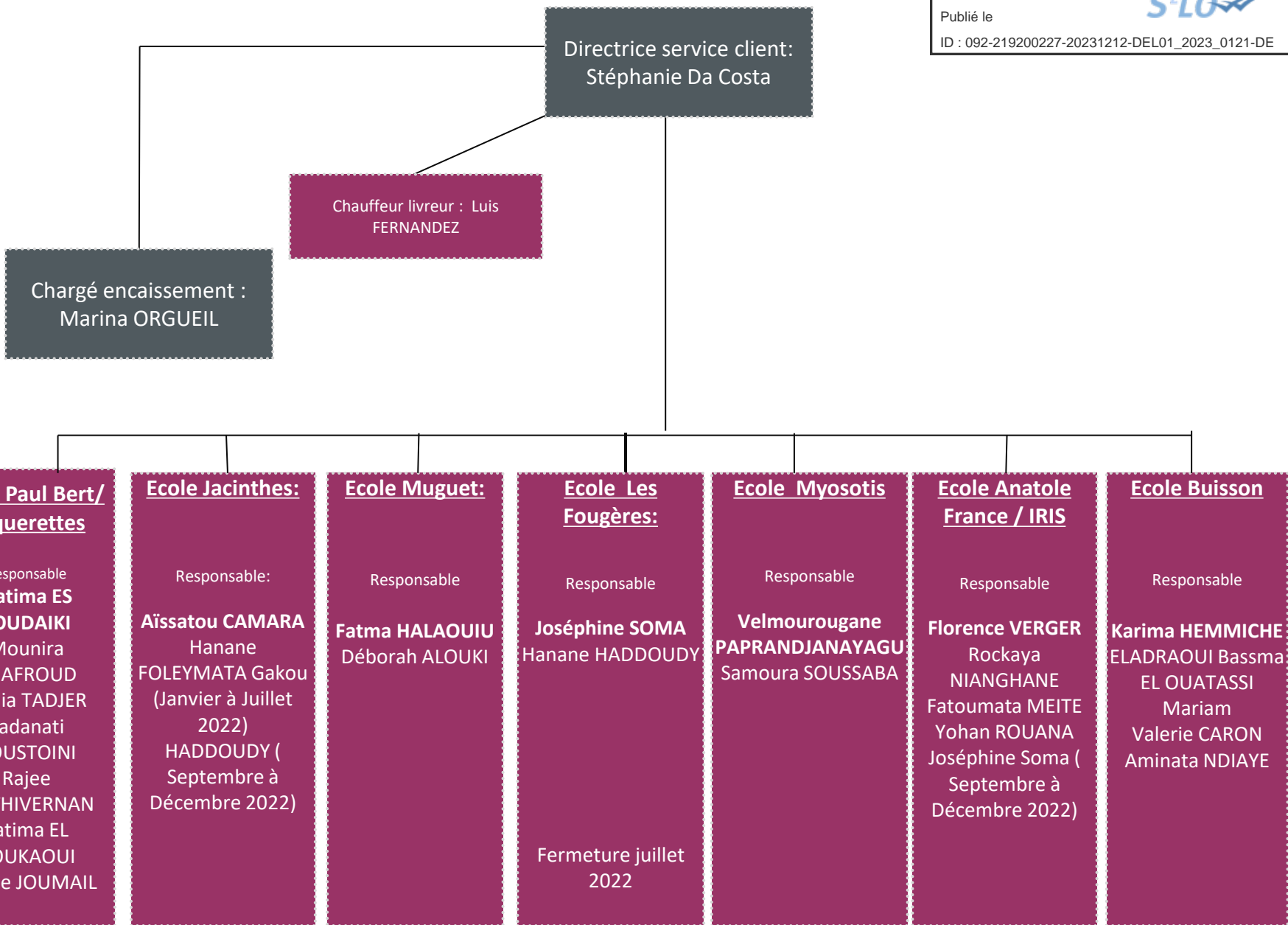
Mois	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22	sept-22	oct-22	nov-22	déc-22
<b>Date commission de Menus</b>	20-janv.-22		24-mars-22			16-juin-22			28-sept.-22		9-nov.-22	
<b>Menus</b>	Mars/ Avril		Mai/Juin			Septembre/Octobre			Novembre/ Décembre		Janvier/Fevrier	

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



# ORGANISATION DE LA VILLE DE CHAVILLE entre 1<sup>er</sup> janvier 2022 et le 31 décembre 2022

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



**Ecole Paul Bert/ Pâquerettes**  
 Responsable  
**Fatima ES SOUDAIKI**  
 Mounira CHAFROUD  
 Nadia TADJER  
 Sadanati BOUSTOINI  
 Rajee MATHIVERNAN  
 Fatima EL BOUKAOUI  
 Imane JOUMAIL

**Ecole Jacinthes:**  
 Responsable:  
**Aïssatou CAMARA**  
 Hanane FOLEYMATA Gakou  
 (Janvier à Juillet 2022)  
**HADDOUDY** (Septembre à Décembre 2022)

**Ecole Muguet:**  
 Responsable  
**Fatma HALAOUIU**  
 Déborah ALOUKI

**Ecole Les Fougères:**  
 Responsable  
**Joséphine SOMA**  
 Hanane HADDOUDY  
 Fermeture juillet 2022

**Ecole Myosotis**  
 Responsable  
**Velmourougane PAPERANDJANAYAGU**  
 Samoura SOUSSABA

**Ecole Anatole France / IRIS**  
 Responsable  
**Florence VERGER**  
 Rockaya NIANGHANE  
 Fatoumata MEITE  
 Yohan ROUANA  
 Joséphine Soma (Septembre à Décembre 2022)

**Ecole Buisson**  
 Responsable  
**Karima HEMMICHE**  
 ELADRAOUI Bassma  
 EL Ouatassi Mariam  
 Valerie CARON  
 Aminata NDIAYE

# LISTING DU PERSONNEL – SEPTEMBRE 2022

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



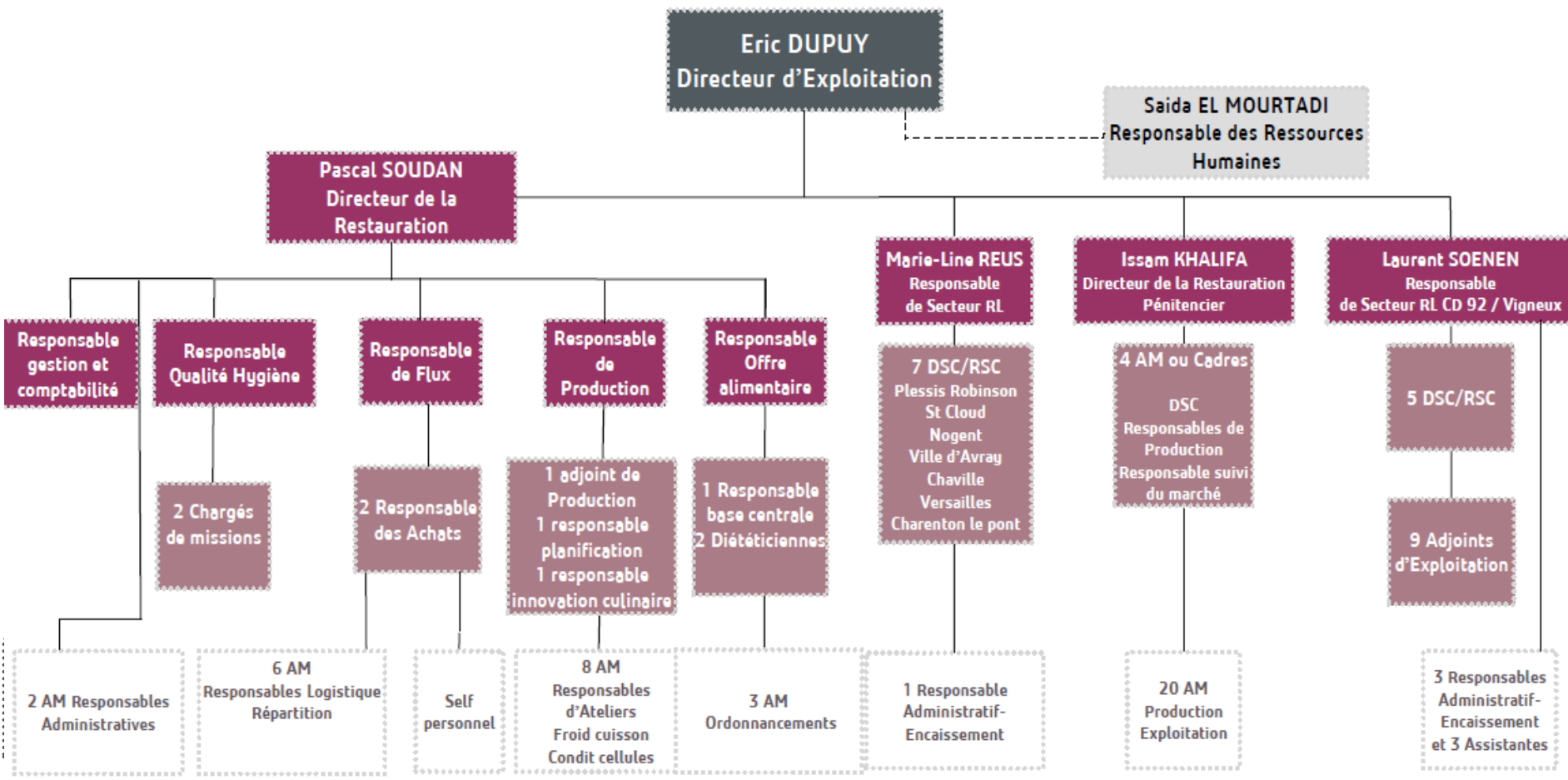
ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

Nom Prénom	Ecole	Date entrée société	Type Ctr	Emploi	NB Jrs Travail hebdo	Horaire hebdo Contrat
HEMICHE KARIMA	BUISSON	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	31,50
CARON VALERIE	BUISSON	15/07/2015	CDI	Employé(e)de restauration	5,00	33,00
ELADRAOUI BASSMA	BUISSON	01/09/2022	CDD	Employé(e)de restauration	4,00	22,00
EL OUARTASSI RHAMRI MARIAM	BUISSON	01/09/2022	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
CAMARA AISSATOU	JACINTHES	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	27,00
HANANE HADDOUDY	JACINTHES	01/09/2021	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	18,00
ES SOUDAIKI FATIMA	PAUL BERT	03/01/2017	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	32,00
BOUSTOINI SADANATI	PAUL BERT	03/09/2018	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
RAJEE MATHIVERNAN	PAUL BERT	02/09/2021	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
FATIMA EL BOUKAOUI	PAUL BERT	07/03/2022	CDI	Employé(e) poly compétent de restauration	4,00	20,00
IMANE JOUMAIL	PAQUERETTES	14/03/2022	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
NADIA TADJER	PAQUERETTES	08/11/2022	CDI	Employé(e)de restauration	5,00	25,50
CHAFROUD MOUNIRA	PAUL BERT	05/10/2015	CDI	Employé(e) poly compétent de restauration	5,00	27,00
SOMA JOSEPHINE	IRIS	03/09/2018	CDI	Employé(e)de restauration	5,00	22,00
VERGER FLORENCE	ANATOLE France	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	32,50
MEITE FATOUMATA	ANATOLE France	02/09/2019	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
NIANGHANE ROKHAYA	ANATOLE France	23/09/2019	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
ROUANA YOHAN	ANATOLE France	15/07/2015	CDI	Plongeur poly compétent	5,00	25,00
VELMOUROUGANE PRAPANDJANAYAGU	MYOSOTIS	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	27,00
CLAUDINA MIUNGILU	MYOSOTIS	01/09/2022	CDD	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
HALAOUI FATMA	MUGUET	15/07/2015	CDI	Responsable restaurant satellite	5,00	27,50
DEBORAH ALOUKI	MUGUET	08/09/2020	CDI	Employé(e)de restauration	4,00	20,00
MARINA ORGUEIL	BUREAU CHAVILLE	19/10/2004	CDI	Charge(e) d'encaissement	5,00	35,00
STEPHANIE FERREIRA DA COSTA	BUREAU CHAVILLE	02/01/2015	CDI	DSC	5,00	35,00

Sur le contrat de Chaville, nous comptons 24 postes :  
 22 postes sur les offices ( 78% habitant sur la ville)  
 2 postes encadrement ( DSC et chargé encaissement)

# ORGANIGRAMME DE L'ATELIER CULINAIRE DE FRESNES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



# NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-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



# PLANNING DES FORMATIONS DE NOS ÉQUIPES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



FONCTION	NOM	FORMATION	DATE
Responsable de restauration	VELMOUROUGANE PRAPANDJANAYAGU	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	11/05/2022
Employé de restauration	Joséphine SOMA	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	18/05/2022
Employé de restauration	Déborah ALOUKI	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	18/05/2022
Employé de restauration	Aminata NDIAYE	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	18/05/2022
Employé de restauration	Imane FAOUZI	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	14/09/2022
Employé de restauration	Valerie CARON	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	14/09/2022
Employé de restauration	Rokhaya NIANGHANE	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	14/09/2022
Employé de restauration	Nadia TADJER	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	07/12/2022
Employé de restauration	Rajee MATHIVERNAN	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	14/09/2022
Employé de restauration	Fatoumata MEITE	Plan de maitrise Sanitaire pour site livré	12/10/2022

# PLANNING DES FORMATIONS DE NOS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



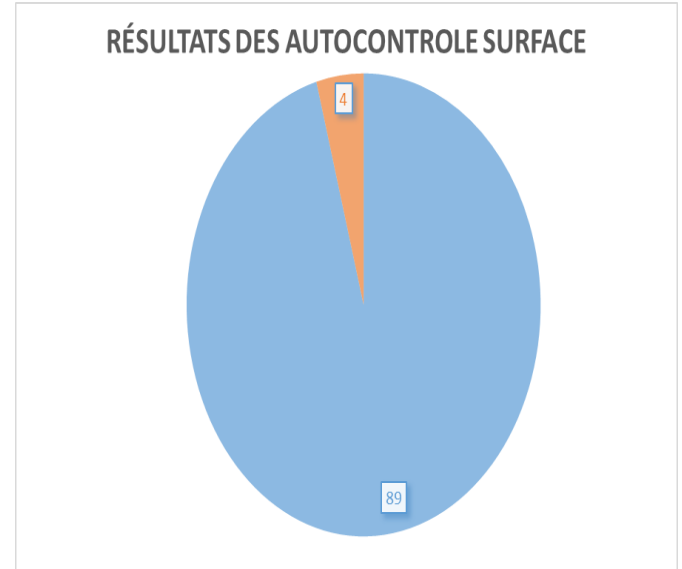
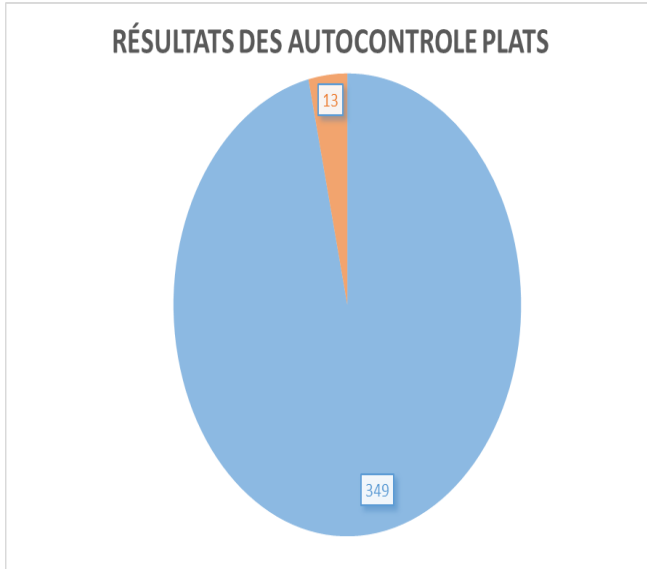
FONCTION	NOM	FORMATION	DATE
Responsable de restauration	Karima HEMMICHE	<b>Plan de maitrise Sanitaire pour site livré</b>	12/10/2022
Responsable de restauration	Florence VERGER	<b>Plan de maitrise Sanitaire pour site livré</b>	19/10/2022
Employé de restauration	Mariam EL Ouatassi	<b>Plan de maitrise Sanitaire pour site livré</b>	19/10/2022
Employé de restauration	Fatima EL BOUKAOUI	<b>Plan de maitrise Sanitaire pour site livré</b>	19/10/2022
Responsable de restauration	Fatima ES SOUDAIKI	<b>Plan de maitrise Sanitaire pour site livré</b>	23/11/2022
Plongeur	Mounira CHAFFROUD	<b>Plan de maitrise Sanitaire pour site livré</b>	7/12/2022
Employé de restauration	Fatoumata MEITE	<b>Circuit Vitaminé Clémentine</b>	Ensemble de 4 formations courant 2022
Employé de restauration	Déborah ALOUKI	<b>Circuit Vitaminé Clémentine</b>	Ensemble de 4 formations courant 2022
Responsable de restauration	Fatma HALAOUI	<b>Sauveteur et secouriste au travail SST</b>	16/02/2022



# RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR CUISINE CENTRALE DE FRESNES

Du 01/01 au 31/12/22	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	362	349	13	96,41%

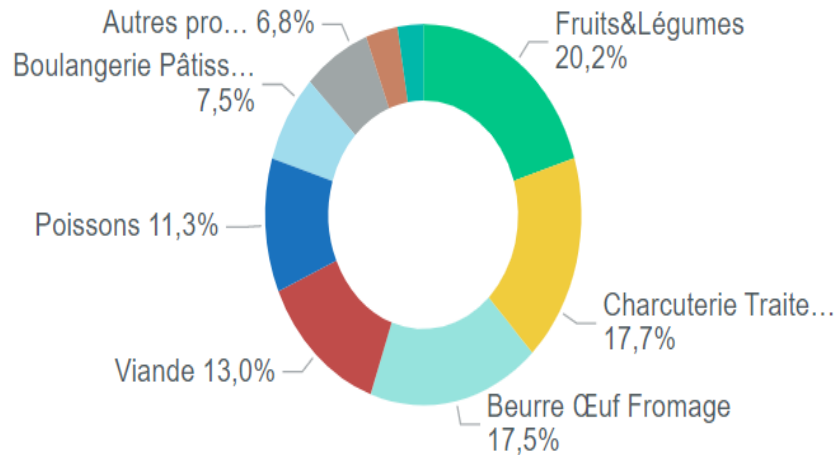
Du 01/01 au 31/12/22	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surface	93	89	4	95,70%



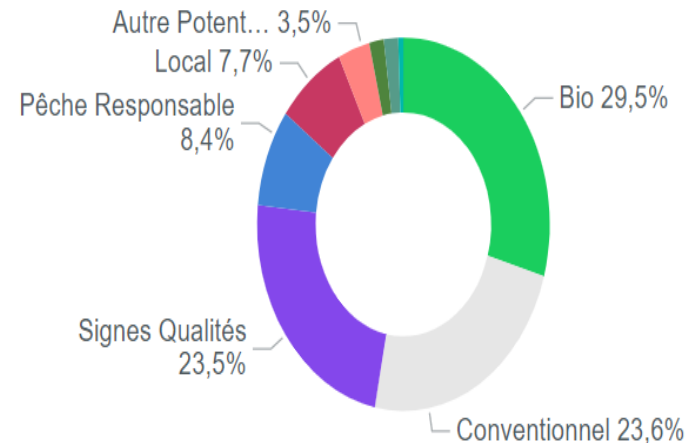
# SYNTHÈSE DES ACHATS POUR L'ANNEE 2022 –

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

## Répartition des achats alimentaires par familles



## Achats alimentaires responsables



## Parts d'achats alimentaires par regroupement

	Local	BIO	Achats Responsables
Part d'achats alimentaires ⓘ	9,82%	31,08%	76,35%

**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 50 % des produits biologique ou en conversion, en priorité locaux ( -200km) français ou pays limitrophe de France à partir du 1<sup>er</sup> 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 .



# SYNTHÈSE DES ACHATS – LOI EGALIM

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



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



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)



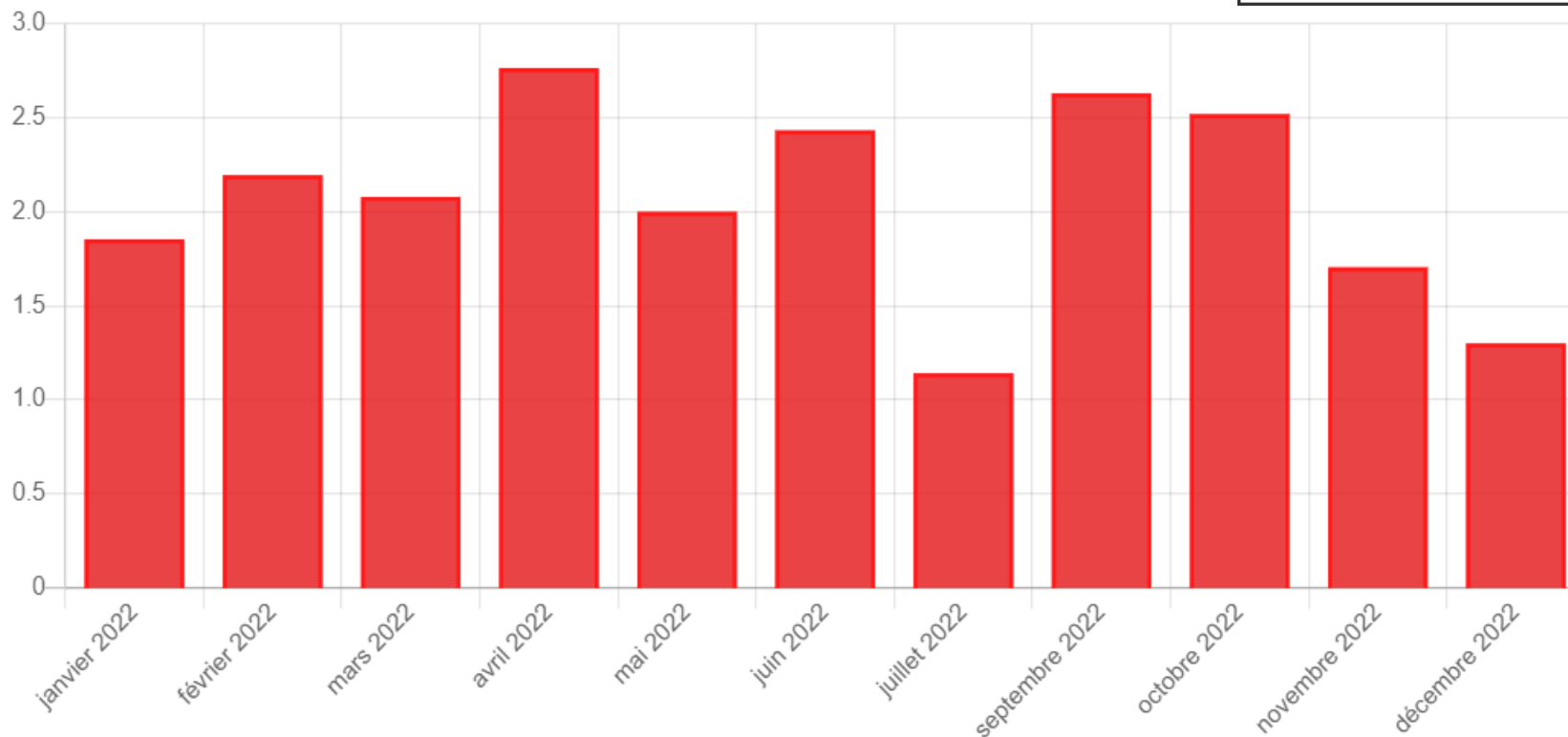
# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



Pendant l'année 2022, nous avons conservé le même rythme des collectes : 2 fois par semaine pour les 2 écoles 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. Au total 22,6 T ont été collectés sur la ville.

A partir du 16 Mai 2022, les menus sont passés à 4 composants diminuant ainsi les déchets alimentaires.

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DÉCHETS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

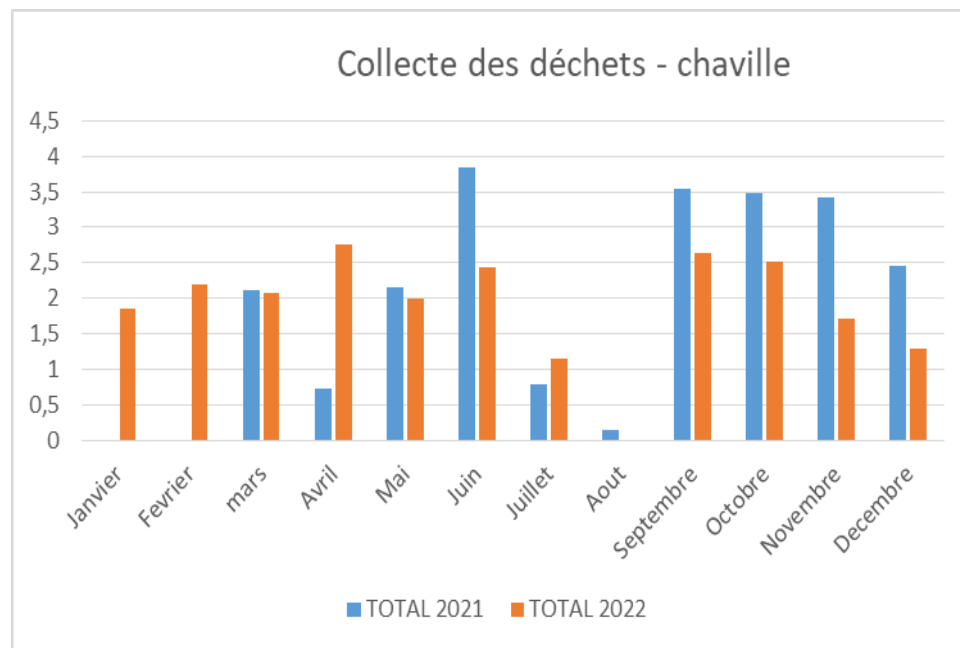
Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



	TOTAL 2021	TOTAL 2022
Janvier	0	1,855
Février	0	2,195
mars	2,11	2,08
Avril	0,72	2,765
Mai	2,15	2
Juin	3,85	2,434
Juillet	0,79	1,142
Aout	0,15	0
Septembre	3,54	2,63
Octobre	3,49	2,52
Novembre	3,43	1,705
Décembre	2,45	1,3
<b>TOTAL</b>	<b>22,68</b>	<b>22,63</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

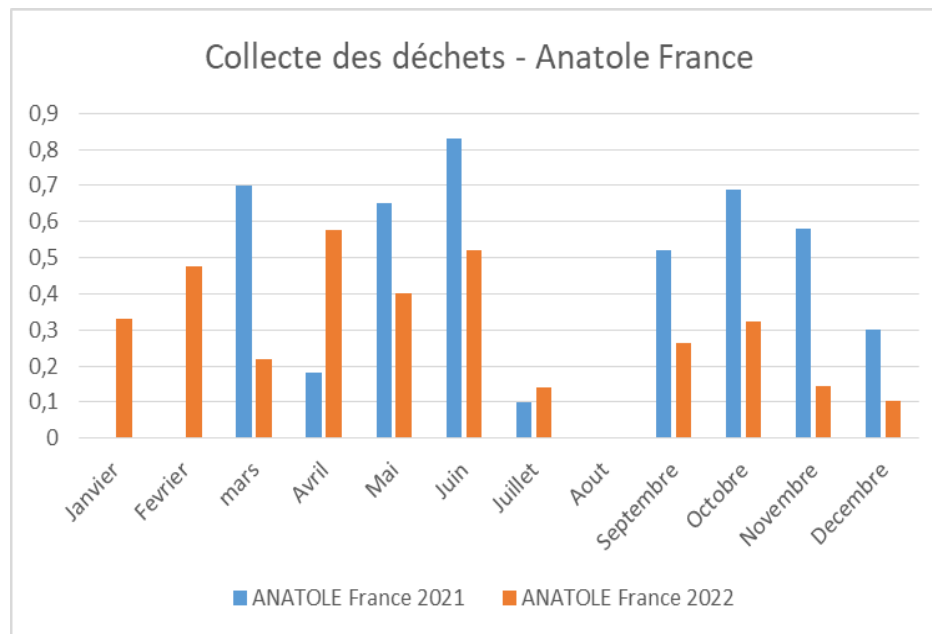
Au total 22,6 T ont été collectés sur la ville. La collecte est programmée 2 fois par semaine pour les élémentaires ( Ferdinand Buisson, Anatole France, Paul Bert / Pâquerettes ) et pour les Myosotis. Et 1 fois par semaine pour les maternelles suivantes : Muguet, Jacinthes et Fougères.

A partir du 16 Mai 2022, les menus sont passés à 4 composantes.

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE - ANATOLE FRANCE

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

	ANATOLE France 2021	ANATOLE France 2022
Janvier	0	0,329
Fevrier	0	0,476
mars	0,7	0,219
Avril	0,18	0,575
Mai	0,65	0,4
Juin	0,83	0,519
Juillet	0,1	0,141
Aout	0	0
Septembre	0,52	0,264
Octobre	0,69	0,325
Novembre	0,58	0,144
Decembre	0,3	0,105
<b>TOTAL</b>	<b>4,55</b>	<b>3,50</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

Concernant l'école Anatole France: En 2022, la collecte des déchets a diminué de 23% .

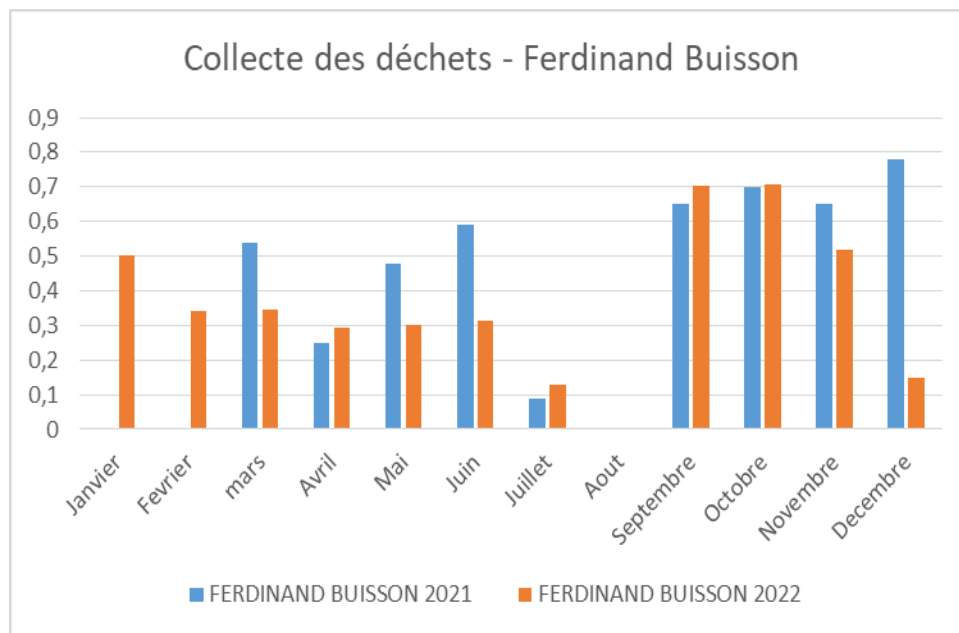
Après le passage au menu 4 composantes, entre Mai 2021 et Décembre 2021, la société Moulinot a collecté 3,67 T contre 1,89 T entre Mai 2022 et Décembre 2022 soit une baisse de 49 % .

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE FERDINAND BUISSON

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

	FERDINAND BUISSON 2021	FERDINAND BUISSON 2022
Janvier	0	0,503
Février	0	0,34
mars	0,54	0,344
Avril	0,25	0,295
Mai	0,48	0,302
Juin	0,59	0,314
Juillet	0,09	0,13
Aout	0	0
Septembre	0,65	0,702
Octobre	0,7	0,707
Novembre	0,65	0,517
Décembre	0,78	0,15
<b>TOTAL</b>	<b>4,73</b>	<b>4,30</b>

Les données sont exprimées en Tonnes.



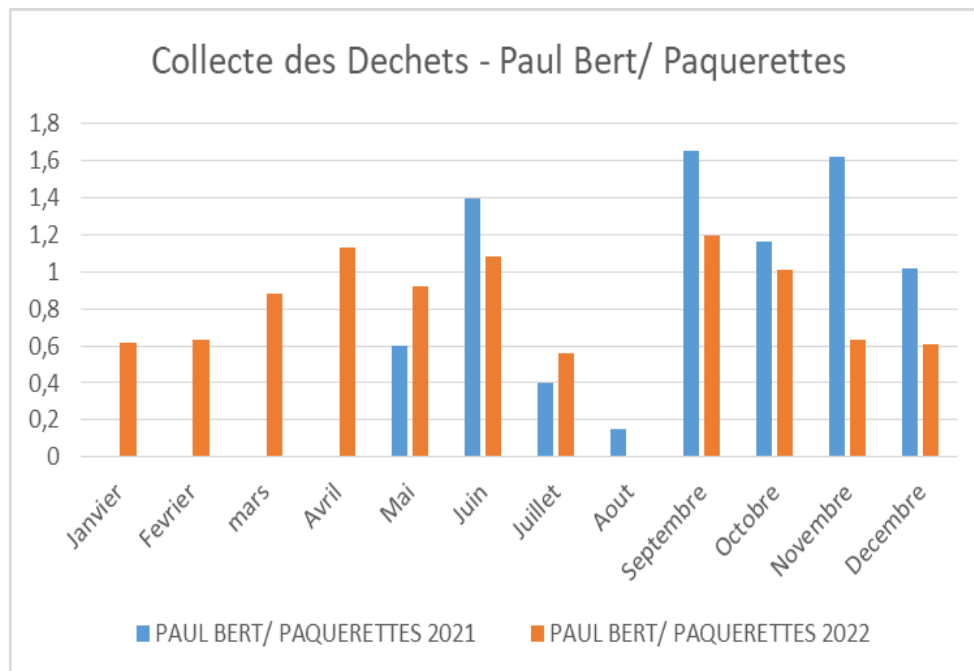
Concernant l'école Ferdinand Buisson : En 2022, la collecte des déchets a diminué de 9% .

Après le passage au menu 4 composantes, entre Mai 2021 et Décembre 2021, la société Moulinot a collecté 3,94 T contre 2,82 T entre Mai 2022 et Décembre 2022 soit une baisse de 39% .

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE PÂQUERETTES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
Reçu en préfecture le 20/12/2023  
Publié le  
ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

	PAUL BERT/ PAQUERETTES 2021	PAUL BERT/ PAQUERETTES 2022
Janvier	0	0,616
Février	0	0,629
mars	0	0,88
Avril	0	1,133
Mai	0,6	0,924
Juin	1,4	1,085
Juillet	0,4	0,563
Aout	0,15	0
Septembre	1,65	1,194
Octobre	1,16	1,01
Novembre	1,62	0,632
Décembre	1,02	0,609
<b>TOTAL</b>	<b>8,00</b>	<b>9,28</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

Concernant le groupe scolaire Paul Bert/ Pâquerettes : En 2022, la collecte des déchets a augmenté de 14%. Cependant nous avons repris la collecte des déchets à partir d'Avril 2021, il nous manque alors 4 mois pour compléter nos données de l'année 2021..

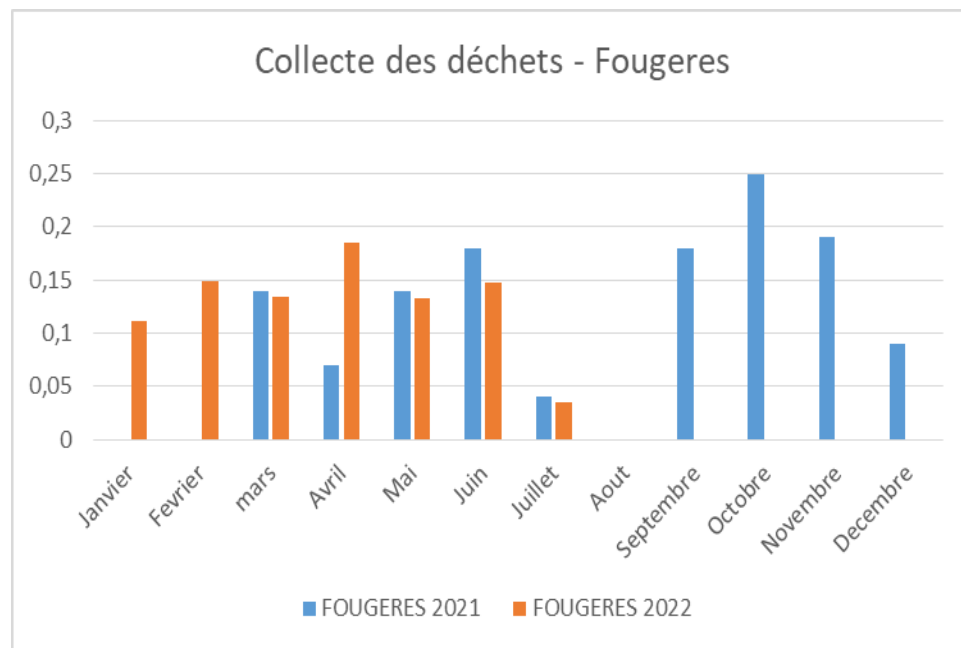
Après le passage au menu 4 composantes, entre Mai 2021 et Décembre 2021, la société Moulinot a collecté 8 T contre 6 T entre Mai 2022 et Décembre 2022 soit une baisse de 25%

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE FOUGÈRES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



	FOUGERES 2021	FOUGERES 2022
Janvier	0	0,112
Février	0	0,149
mars	0,14	0,134
Avril	0,07	0,185
Mai	0,14	0,133
Juin	0,18	0,148
Juillet	0,04	0,035
Aout	0	0
Septembre	0,18	0
Octobre	0,25	0
Novembre	0,19	0
Décembre	0,09	0
<b>TOTAL</b>	<b>1,28</b>	<b>0,90</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

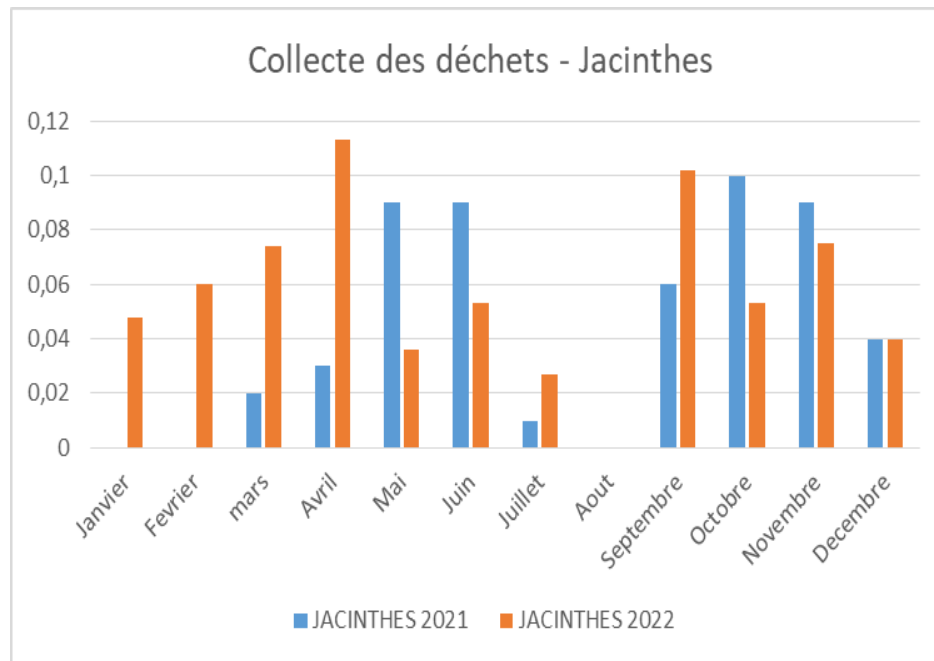
Concernant l'école les Fougères : En 2022, la collecte des déchets a augmenté de 14%. Cependant nous avons repris la collecte des déchets à partir d'Avril 2021, il nous manque alors 4 mois pour compléter nos données.

Après Mai 2022 : la collecte des déchets a diminué de 33%.

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE JACINTHES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

	JACINTHES 2021	JACINTHES 2022
Janvier	0	0,048
Février	0	0,06
mars	0,02	0,074
Avril	0,03	0,113
Mai	0,09	0,036
Juin	0,09	0,053
Juillet	0,01	0,027
Aout	0	0
Septembre	0,06	0,102
Octobre	0,1	0,053
Novembre	0,09	0,075
Décembre	0,04	0,04
<b>TOTAL</b>	<b>0,53</b>	<b>0,68</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

Concernant l'école les Jacinthes : En 2022, la collecte des déchets a augmenté de 22%. Cependant il manque deux mois pour compléter les données de l'année 2021.

Après le passage au menu 4 composantes, entre Mai 2021 et Décembre 2021, la société Moulinot a collecté 0,48 T contre 0,38 T entre Mai 2022 et Décembre 2022 soit une baisse de 21% .

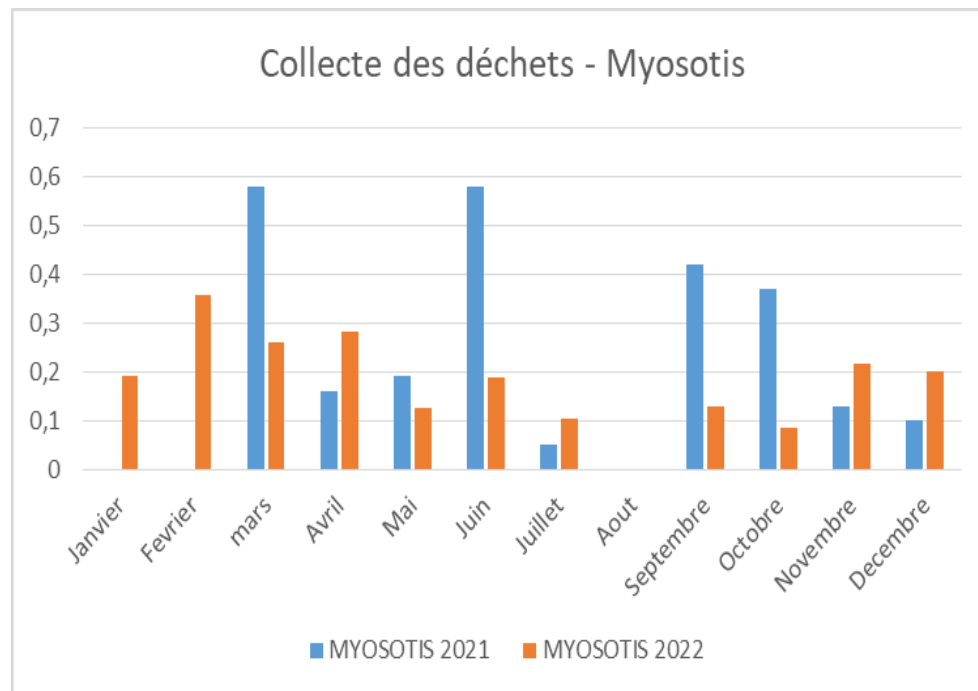


# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE MYOSOTIS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



	MYOSOTIS 2021	MYOSOTIS 2022
Janvier	0	0,19
Février	0	0,358
mars	0,58	0,261
Avril	0,16	0,281
Mai	0,19	0,125
Juin	0,58	0,187
Juillet	0,05	0,103
Aout	0	0
Septembre	0,42	0,128
Octobre	0,37	0,084
Novembre	0,13	0,216
Décembre	0,1	0,202
<b>TOTAL</b>	<b>2,58</b>	<b>2,14</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

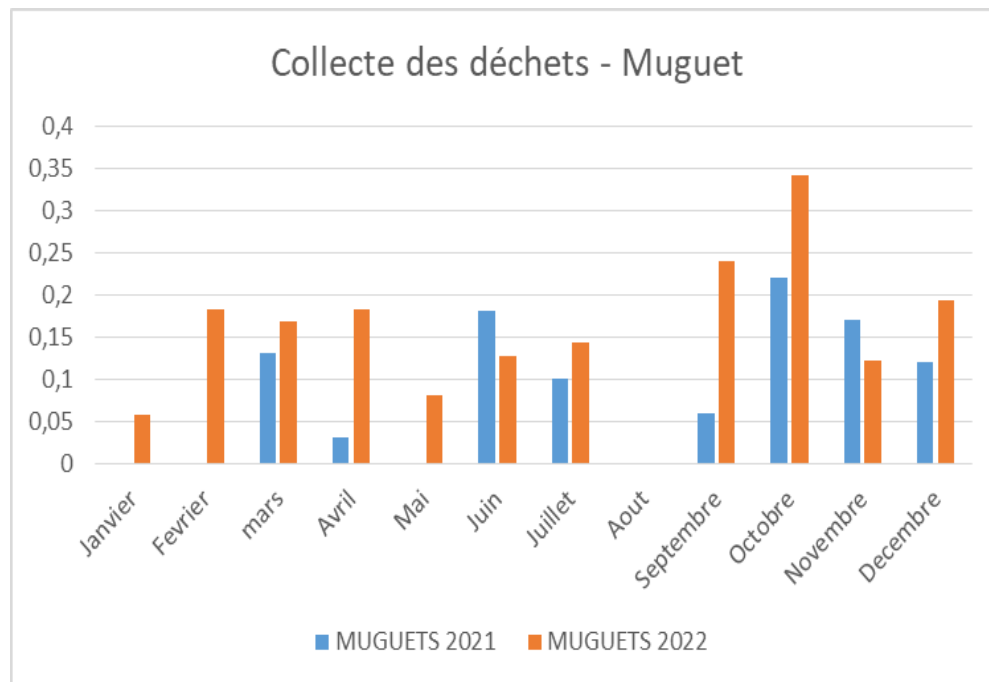
Concernant l'école les Myosotis: En 2022, la collecte des déchets a diminué de 21%.

Après le passage au menu 4 Composantes, la société Moulinot a collecté, entre Mai 2021 et Décembre 2021, 1,84 T contre 1 T entre Mai 2022 et Décembre 2022. Soit une baisse de 46%.

# SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS MUGUET

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

	MUGUETS 2021	MUGUETS 2022
Janvier	0	0,057
Février	0	0,183
mars	0,13	0,168
Avril	0,03	0,183
Mai	0	0,08
Juin	0,18	0,128
Juillet	0,1	0,143
Aout	0	0
Septembre	0,06	0,24
Octobre	0,22	0,341
Novembre	0,17	0,121
Décembre	0,12	0,194
<b>TOTAL</b>	<b>1,01</b>	<b>1,84</b>



Les données sont exprimées en Tonnes.

Concernant l'école le Muguet: En 2022, la collecte des déchets a augmenté de 45%. Cependant il manque deux mois pour compléter les données de l'année 2021.

Après le passage au menu 4 composantes, entre Mai 2021 et Décembre 2021, la société Moulinot a collecté 0,85 T contre 1,2 T entre Mai 2022 et Décembre 2022 soit une augmentation de 42 % .

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**



Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



# 1- COMPTE RENDU FINANCIER

VILLE DE CHAVILLE 01 JANVIER AU 31 DECEMBRE 2022



# Sommaire

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

- P- 3**      **BORDEREAU DE PRIX 1<sup>ER</sup> JANVIER 2022 au 30 SEPTEMBRE 2022**
- P- 4**      **BORDEREAU DE PRIX 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2022 au 31 DECEMBRE 2022**
- P- 5**      **PRIX DE VENTE APPLICABLE AU 1<sup>ER</sup> Janvier 2022 PAR TYPE DE PRESTATIONS**
- P- 6**      **AJUSTEMENT DU PRIX DU REPAS**
- P- 7**      **REPARTITION DES RECETTES VILLES**
- P- 8**      **PRESTATIONS ET FACTURATION DE LA PETITE ENFANCE**
- P- 9**      **PERCEPTION DES RECETTES AUPRES DES USAGERS**
- P- 10**     **IMPAYES FAMILLES**
- P- 11**     **LA REPARTITION DES MODES DE PAIEMENT**
- P- 12**     **COMPTE D'EXPLOITATION DE LA DELEGATION SERVICE PUBLIC**
- P- 13**     **LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHETIQUE**
- P- 14**     **RENOUVELLEMENT DU MATERIEL**
- P- 15**     **FACTURES DU NOUVEAU MATERIEL**
- P- 16**     **PLAN DE RENOUVELLEMENT DU MATERIEL PREVISIONNEL**
- P- 17**     **MAINTENANCE SUR LES OFFICES**

# BORDERAU DE PRIX DU 1<sup>E</sup> JANVIER 2022 AU 30 SEPTEMBRE 2022

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-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
<b>Nombre de prestations par an</b>		<b>80 584</b>	<b>138 150</b>	<b>17 314</b>	<b>35 804</b>	<b>72 592</b>
<b>Charges variables</b>	Rémunération	0.051	0.050	0.051	0.050	0.000
	Denrées alimentaires	1.944	2.244	3.206	2.107	0.766
	<b>Sous-total (a)</b>	<b>1.995</b>	<b>2.294</b>	<b>3.257</b>	<b>2.157</b>	<b>0.766</b>
<b>Charges fixes</b>	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	0.134	0.134	0.134	0.134	0.000
	Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	0.063	0.063	0.063	0.063	0.000
	Frais liés au comptage et à la facturation (hors personnel)	0.135	0.136	0.136	0.136	0.000
	Provision pour impayés	0.059	0.059	0.059	0.059	0.000
	Transport - livraison (carburant compris)	0.079	0.079	0.079	0.079	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	0.063	0.071	0.057	0.000
	Verrerie - Vaisselle	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Dotation de renouvellement des équipements des offices	0.065	0.065	0.065	0.065	0.000
	Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Autres (préciser) Redevance Ville	0.093	0.093	0.093	0.093	0.000
	<b>Sous-total (b)</b>	<b>0.772</b>	<b>0.778</b>	<b>0.786</b>	<b>0.772</b>	<b>0.000</b>
<b>Charges mixtes</b>	Energie (électricité, gaz, fluides)	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Salaires + charges du personnel de production	0.586	0.586	0.586	0.586	0.000
	Salaires + charges du personnel de service - distribution	1.658	1.658	1.644	1.598	0.000
	Salaires + charges du personnel de livraison	0.159	0.159	0.159	0.159	0.000
	Salaires + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	0.197	0.197	0.197	0.197	0.000
	Conditionnement des repas	0.135	0.174	0.190	0.161	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 Elior de Fresnes et frais généraux ( fluide maintenance fournitures d'exploitation et de bureau et informatique)	0.232	0.232	0.232	0.232	0.000
	<b>Sous-total (c)</b>	<b>2.981</b>	<b>3.020</b>	<b>3.022</b>	<b>2.947</b>	<b>0.000</b>
	<b>COUT TOTAL HORS OPTION (€ HT)</b>	<b>5.748</b>	<b>6.092</b>	<b>7.065</b>	<b>5.876</b>	<b>0.766</b>

# BORDERAU DE PRIX DU 1<sup>E</sup> OCTOBRE 2022 AU 31 D

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-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
<b>Nombre de prestations par an</b>		<b>80 584</b>	<b>138 150</b>	<b>17 314</b>	<b>35 804</b>	<b>72 592</b>
Charges variables	Rémunération	0,054	0,053	0,054	0,053	0,000
	Dennées alimentaires	2,061	2,379	3,398	2,233	0,812
	<b>Sous-total (a)</b>	<b>2,115</b>	<b>2,432</b>	<b>3,452</b>	<b>2,286</b>	<b>0,812</b>
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	0,039	0,039	0,039	0,039	0,000
	Bavoirs, serviettes	0,021	0,021	0,021	0,021	0,000
	Entretien courant et spécifiques des locaux des offices	0,142	0,142	0,142	0,142	0,000
	Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	0,067	0,067	0,067	0,067	0,000
	Frais liés au comptage et à la facturation (hors personnel)	0,143	0,144	0,144	0,144	0,000
	Provision pour impayés	0,063	0,063	0,063	0,063	0,000
	Transport - livraison (carburant compris)	0,084	0,084	0,084	0,084	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	0,029	0,029	0,029	0,029	0,000
	Taxes et assurances	0,061	0,067	0,075	0,060	0,000
	Verrerie - Vaisselle	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Dotations de renouvellement des équipements des offices	0,069	0,069	0,069	0,069	0,000
	Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Autres (préciser) Redevance Ville	0,099	0,099	0,099	0,099	0,000
<b>Sous-total (b)</b>	<b>0,819</b>	<b>0,826</b>	<b>0,834</b>	<b>0,819</b>	<b>0,000</b>	
Charges mixtes	Energie (électricité, gaz, fluides)	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Salaire + charges du personnel de production	0,621	0,621	0,621	0,621	0,000
	Salaire + charges du personnel de service - distribution	1,757	1,757	1,743	1,694	0,000
	Salaires + charges du personnel de livraison	0,169	0,169	0,169	0,169	0,000
	Salaire + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	0,209	0,209	0,209	0,209	0,000
	Conditionnement des repas	0,143	0,184	0,201	0,171	0,000
	Eau	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Honoraires et frais de laboratoires (analyse bactériologique)	0,015	0,015	0,015	0,015	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 Elior de Fresnes et frais généraux ( fluide maintenance fournitures d'exploitation et de bureau et informatique)	0,246	0,246	0,246	0,246	0,000
	<b>Sous-total ( c)</b>	<b>3,160</b>	<b>3,201</b>	<b>3,204</b>	<b>3,125</b>	<b>0,000</b>
<b>COUT TOTAL HORS OPTION (€ HT)</b>		<b>6,094</b>	<b>6,459</b>	<b>7,490</b>	<b>6,230</b>	<b>0,812</b>
<b>COUT TOTAL HORS OPTION (€ TTC)</b>		<b>6,429</b>	<b>6,814</b>	<b>7,902</b>	<b>6,573</b>	<b>0,857</b>

# PRIX DE VENTE HT APPLICABLE AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2022 PAR TYPE DE PRESTATIONS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

Catégorie de convives	Prix HT applicable au 1 Janvier 2021	Prix HT applicable au 1 Janvier 2022	Prix HT applicable au 1 Octobre 2022
<b>Repas Crèches</b>			
Catégorie Bébé > 12 mois	5,702 €	5,748 €	6,094 €
Gouters	0,760 €	0,766 €	0,812 €
<b>Restauration scolaire</b>			
Maternelles	5,702 €	5,748 €	6,094 €
Primaires	6,042 €	6,092 €	6,459 €
Adultes	7,008 €	7,065 €	7,490 €
Gouters	0,760 €	0,766 €	0,812 €
<b>Centre de Loisirs</b>			
Maternelles	5,828 €	5,876 €	6,230 €
Primaires	5,828 €	5,876 €	6,230 €
Adultes	7,008 €	7,065 €	7,490 €
Gouters	0,760 €	0,766 €	0,812 €



## 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 CONTRACTUELLE	NOMBRE DE REPAS
<b>Repas maternels scolaire et Jardins d'enfants</b> $70490 + 7708 =$	80 584	<b>78 198</b>
<b>Repas primaires scolaire</b> 109290	138 150	<b>109 290</b>
<b>Repas des accueils de loisirs</b> $16173 + 12966 =$	35 804	<b>29 139</b>
<b>Repas adulte</b> $147 + 4006 + 35 + 13321 =$	17 314	<b>17 509</b>
<b>Gouters ( équivalent à 4 repas)</b> $( 40701 + 7760 + 15997 + 10510) / 4 =$	18 148	<b>18 742</b>
<b>TOTAL</b>	<b>290 000</b>	<b>252 878</b>

# LA RÉPARTITION DES RECETTES VILL

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE




Mois	Compensation mensuelle scolaire HT	Compensation mensuelle scolaire TTC	Compensation mensuelle CDL HT	Compensation mensuelle CDL TTC	TOTAL Compensation HT	TOTAL Compensation TTC
janv-22	45 468,81 €	47 969,59 €	3 976,18 €	4 194,87 €	49 444,99 €	52 164,46 €
févr-22	43 824,22 €	46 234,55 €	5 999,01 €	6 328,96 €	49 823,23 €	52 563,51 €
mars-22	44 790,68 €	47 254,16 €	5 995,13 €	6 324,86 €	50 785,81 €	53 579,02 €
avr-22	33 890,72 €	35 754,71 €	5 941,33 €	6 268,10 €	39 832,05 €	42 022,81 €
mai-22	35 272,61 €	37 212,60 €	5 643,97 €	5 954,39 €	40 916,58 €	43 166,99 €
juin-22	43 973,58 €	46 392,13 €	4 963,66 €	5 236,66 €	48 937,24 €	51 628,79 €
juil-22	10 578,37 €	11 160,18 €	9 267,80 €	9 777,53 €	19 846,18 €	20 937,72 €
août-22	0,00 €	0,00 €	4 887,31 €	5 156,11 €	4 887,31 €	5 156,11 €
sept-22	46 741,30 €	49 312,07 €	4 544,47 €	4 794,42 €	51 285,77 €	54 106,49 €
oct-22	40 758,24 €	42 999,95 €	8 532,95 €	9 002,26 €	49 291,19 €	52 002,21 €
nov-22	45 373,70 €	47 869,25 €	7 205,27 €	7 601,56 €	52 578,97 €	55 470,81 €
déc-22	35 980,33 €	37 959,24 €	6 107,59 €	6 443,51 €	42 087,91 €	44 402,75 €
<b>TOTAL</b>	<b>426 652,56 €</b>	<b>450 118,44 €</b>	<b>73 064,67 €</b>	<b>77 083,23 €</b>	<b>499 717,22 €</b>	<b>527 201,67 €</b>

Les régularisations de Janvier ( 2 949,87€) et Février 2022 (6982,01€ ) concernent exercice de l'année 2021, elles sont donc retirer du total des compensations :

2949,87€ HT + 6982,01 € HT = 9 931,88 € HT

**Soit au total pour l'année 2022: 499 717,22 € HT – 9 931,88 € HT = 489 785,34 € HT**

# PRESTATIONS ET FRACTURATION PETITE ENFANCE

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le   
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

Mois	Jardins d'enfants	Prix unitaire HT	CA déjeuner Jardins d'enfants	Gouters Jardins d'enfants	Prix unitaire HT	CA goûter Jardins d'enfants	TOTAL CA HT	TOTAL CA TTC
janv-22	714	5,748 €	4 104,07 €	766	0,766 €	586,76 €	4 690,83 €	4 948,82 €
févr-22	664	5,748 €	3 816,67 €	664	0,766 €	508,62 €	4 325,30 €	4 563,19 €
mars-22	766	5,748 €	4 402,97 €	766	0,766 €	586,76 €	4 989,72 €	5 264,16 €
avr-22	679	5,748 €	3 902,89 €	679	0,766 €	520,11 €	4 423,01 €	4 666,27 €
mai-22	629	5,748 €	3 615,49 €	629	0,766 €	481,81 €	4 097,31 €	4 322,66 €
juin-22	751	5,748 €	4 316,75 €	751	0,766 €	575,27 €	4 892,01 €	5 161,07 €
juil-22	498	5,748 €	2 862,50 €	498	0,766 €	381,47 €	3 243,97 €	3 422,39 €
août-22	60	5,748 €	344,88 €	60	0,766 €	45,96 €	390,84 €	412,34 €
sept-22	851	5,748 €	4 891,55 €	851	0,766 €	651,87 €	5 543,41 €	5 848,30 €
oct-22	769	6,094 €	4 686,29 €	769	0,812 €	624,43 €	5 310,71 €	5 602,80 €
nov-22	750	6,094 €	4 570,50 €	750	0,812 €	609,00 €	5 179,50 €	5 464,37 €
déc-22	577	6,094 €	3 516,24 €	577	0,812 €	468,52 €	3 984,76 €	4 203,92 €
<b>TOTAL</b>	<b>7708</b>		<b>45 030,80 €</b>	<b>7760</b>		<b>6 040,58 €</b>	<b>51 071,38 €</b>	<b>53 880,30 €</b>

**Montant total facturé à la ville : 51 071,38€ HT soit 53 880,30€ TTC**

# RÉPARTITION DES RECETTES AUPRÈS DES USAGERS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

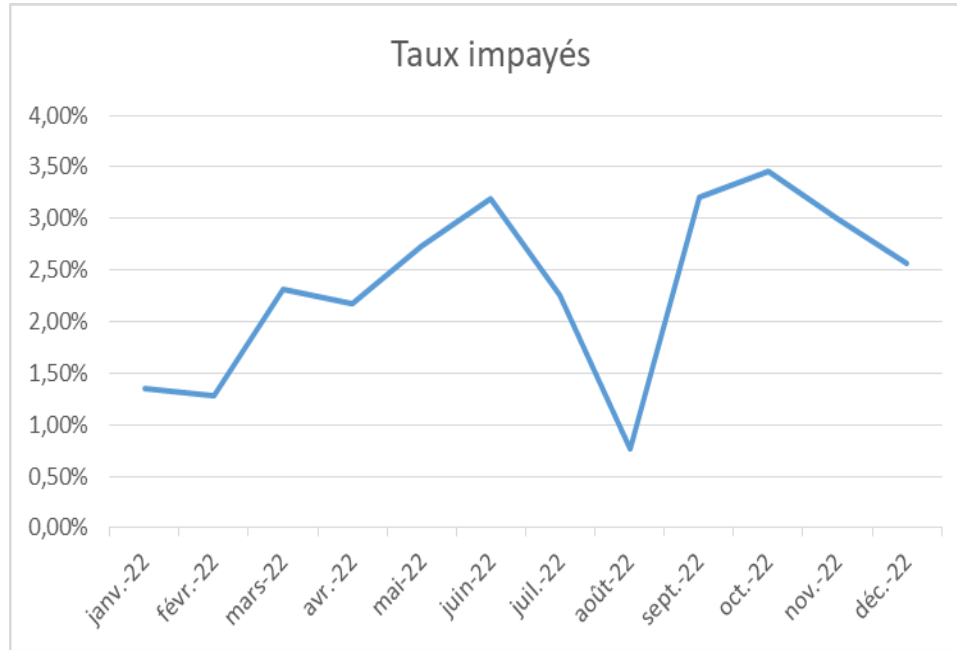


ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

Mois	Facturation famille scolaire HT	Facturation famille scolaire TTC	facturation famille CDL HT	Facturation famille CDL TTC	TOTAL facturation famille HT	TOTAL facturationTTC
janv-22	75 860,75 €	80 033,09 €	8 896,59 €	9 385,90 €	84 757,34 €	89 418,99 €
févr-22	53 525,99 €	56 469,92 €	13 152,10 €	13 875,47 €	66 678,09 €	70 345,38 €
mars-22	97 156,86 €	102 500,49 €	16 276,51 €	17 171,72 €	113 433,37 €	119 672,21 €
avr-22	75 021,07 €	79 147,23 €	13 758,88 €	14 515,62 €	88 779,95 €	93 662,85 €
mai-22	77 511,11 €	81 774,22 €	12 464,82 €	13 150,39 €	89 975,93 €	94 924,61 €
juin-22	97 814,04 €	103 193,81 €	14 779,83 €	15 592,72 €	112 593,87 €	118 786,53 €
juil-22	21 668,30 €	22 860,06 €	21 042,52 €	22 199,86 €	42 710,82 €	45 059,92 €
août-22	0,00 €	0,00 €	9 408,89 €	9 926,38 €	9 408,89 €	9 926,38 €
sept-22	118 324,82 €	124 832,69 €	12 914,04 €	13 624,31 €	131 238,86 €	138 457,00 €
oct-22	80 537,15 €	84 966,69 €	18 872,74 €	19 910,74 €	99 409,89 €	104 877,43 €
nov-22	81 870,06 €	86 372,91 €	17 004,97 €	17 940,24 €	98 875,03 €	104 313,16 €
déc-22	63 256,76 €	66 735,88 €	11 636,57 €	12 276,58 €	74 893,33 €	79 012,46 €
<b>TOTAL</b>	<b>842 546,91 €</b>	<b>888 886,99 €</b>	<b>170 208,46 €</b>	<b>179 569,93 €</b>	<b>1 012 755,37 €</b>	<b>1 068 456,92 €</b>

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

# IMPAYÉS FAMILLES



Envoyé en préfecture le 20/12/2023	
Reçu en préfecture le 20/12/2023	
Mois	Taux impayé
Publié le	
ID : 092-219200227-20231212-DEL01_2023_0121-DE	
janv.-22	1,35%
févr.-22	1,28%
mars-22	2,32%
avr.-22	2,17%
mai-22	2,73%
juin-22	3,19%
juil.-22	2,26%
août-22	0,77%
sept.-22	3,21%
oct.-22	3,46%
nov.-22	2,99%
déc.-22	2,57%
<b>MOYENNE</b>	<b>2,36%</b>

Mois	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22	sept-22	oct-22	nov-22	déc-22	TOTAL
Montant impayés par mois	1 202,72 €	897,99 €	2 770,57 €	2 028,36 €	2 587,95 €	3 790,35 €	1 016,80 €	76,18 €	4 448,96 €	3 624,17 €	3 124,17 €	2 028,26 €	27 596,48 €

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

# LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



Modes de paiement	01/01/2022 au 31/12/2022
Paiement Internet	3060
Espèces	31
Virements	7
Chèques	56
TIP	523
Reversement cabinet recouvrement	140
Prélèvements	5874

Pour l'année 2022, la somme reversée au cabinet de recouvrement de Saint Louis s'élève à 10 182,10€

# COMPTE D'EXPLOITATION DE LA VILLE DE CHAVILLE

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

COMPTE D'EXPLOITATION				
	2021 BASE	2021 REEL	2022 REEL	ECART
Nombre de jours d'exploitation 140 jours scolaires 35 mercredis et 75 jours de vacances soit 250 Jours de fonctionnement	250	250	250	0
<b>Rémunération repris dans le résultat brut</b>		0	0	0
Denrées alimentaires	647 922	565 110	639 364	-8 558
<b>Sous-total charges variables</b>	<b>647 922</b>	<b>565 110</b>	<b>639 364</b>	<b>-8 558</b>
Salaire + charges du personnel hors production	0	0	0	0
Vêtements de travail et linge de cuisine	10 086	10 412	10 833	747
Bavoires, serviettes	5 437	0	6 007	569
Entretien courant et spécifiques des locaux des offices	36 075	34 683	39 603	3 528
Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	16 855	2 867	29 332	12 477
Frais liés au comptage et à la facturation (hors personnel)	36 505	30 645	27 822	-8 683
Provision pour impayés	16 012	3 838	11 839	-4 173
Transport - livraison (carburant compris)	21 313	18 228	23 726	2 412
Téléphone - fax - télécommunications	544	954	1 957	1 413
Frais de gestion	0	0	0	0
Frais de structure	7 340	12 765	17 371	10 031
Taxes et assurances	16 484	14 776	16 994	510
Verrerie - Vaisselle	0	0	0	0
Dotation de renouvellement des équipements des offices	17 399	11 578	25 532	8 134
Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0	0	0	0
Autres (préciser) Redevance Ville	25 010	25 000	25 000	-10
<b>Sous-total (b)</b>	<b>209 059</b>	<b>165 746</b>	<b>236 014</b>	<b>26 955</b>
Energie (électricité, gaz, fluides)	0	0	0	0
Salaire + charges du personnel de production	158 055	135 082	152 160	-5 894
Salaire + charges du personnel de service - distribution	444 670	568 698	639 290	194 620
Salaire + charges du personnel de livraison	42 749	36 502	41 286	-1 463
Salaire + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	53 239	0	0	-53 239
Conditionnement des repas	43 600	36 795	48 679	5 079
Eau	0	0	0	0
Honoraires et frais de laboratoires (analyse bactériologique)	3 806	2 603	3 233	-573
Fourniture - Services	0	0	0	0
Autres honoraires (juridique, social,...)	0	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	75 880	13 191
<b>Sous-total charges mixtes</b>	<b>808 808</b>	<b>842 870</b>	<b>960 528</b>	<b>151 720</b>
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>1 665 789</b>	<b>1 573 725</b>	<b>1 835 906</b>	<b>170 117</b>
Recettes des usagers	1 126 689	961 005	1 063 893	-72 728
Recouvrement d'impayés	16 012	0	0	-16 012
Recettes du délégant	46 914	0	0	-46 914
Compensation versée par la délégant	489 729	482 176	489 786	9 988
Autres recettes (remboursement sinistre, etc. préciser)	0	0	0	0
<b>TOTAL RECETTES</b>	<b>1 679 345</b>	<b>1 443 181</b>	<b>1 553 679</b>	<b>-125 666</b>
<b>RESULTAT BRUT</b>	<b>13 556</b>	<b>-130 544</b>	<b>-282 227</b>	<b>-295 783</b>
Impôts	4 519	0	0	-4 519
<b>RESULTAT NET D'EXPLOITATION</b>	<b>9 037</b>	<b>-130 544</b>	<b>-282 227</b>	

# LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



<b>COMPTE D EXPLOITATION HT</b>	<b>1/01/2022 au 31/12/2022</b>
<b>TOTAL CHIFFRE D AFFAIRES</b>	1 553 679
<b>AUTRES HONORAIRES</b>	0
<b>TOTAL RECETTES (1)</b>	1 553 679
<b>TOTAL COUT DU REPAS LIVRE</b>	-881 489
<b>TOTAL MAIN D ŒUVRE</b>	-639 290
<b>FRAIS GENERAUX</b>	-278 288
<b>CHARGES DIVERSES</b>	-36 839
<b>TOTAL CHARGES ( 2)</b>	-1 835 906
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION 1-2 HT</b>	-282 227



# RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



CHAVILLE RENOUELEMENT DU MATERIEL DU 01/01/2022 au 31/12/2022

N°	Site	N° devis	Désignation	Prix HT	Prix TTC	Priorité	Société	Commentaire
1	Paul bert/ Paquerettes	346056-1	Plonge automatique à avancement	35 638,33 €	42 766,00 €	1,00	MGR	A prendre sur l'enveloppe
		2021112878	poubelle + OUVRE BOITE	1 127,38 €	1 352,86 €	1,00	3C	ACHAT VILLE
3	Jacinthes	2021112875	1 Chariot	293,00 €	351,60 €	2,00	3C	ACHAT VILLE
4	Muguet	2021112876	2 poubelles + 1 chariot	662,00 €	794,40 €	2,00	3C	ACHAT VILLE
5	Myosotis	2021112877	fontaine à eau	1 556,44 €	1 867,73 €	2,00	3C	ACHAT VILLE
6	Ferdinand Buisson	2021145525	1 Chariot	478,00 €	573,60 €	2,00	3C	ACHAT VILLE
7	Fougères							
8	Anatole France							

	Prix HT	Prix TTC
Total investissement 2021	4 287,00 €	5 144,40 €
Total investissement 2022	35 638,33 €	42 766,00 €
<b>TOTAL CONTRAT</b>	<b>39 925,33 €</b>	<b>47 910,40 €</b>

Total ACHAT VILLE 2022
4 116,82 €

Enveloppe renouvellement HT	70 400,00 €
-----------------------------	-------------

Reste dans enveloppe HT:	30 474,67 €
--------------------------	-------------

# FACTURES DES ACHATS

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



**PAUL BERT : PLONGE**



233, rue de Charenton - 75012 PARIS

**Tél. : 01 43 47 36 03**  
**Service commercial :**  
 mrg@mrg.fr  
**Service maintenance :**  
 sav@mrg.fr  
**Site : www.mrg.fr**

**ELRES**

**β avenue St Paul**  
**CDPF047654 // BA000446**  
**92370 CHAVILLE**

**Références à rappeler**

**Code client :** 01560000  
**Affaire :** MARIE DE CHAVILLE  
 1456 Avenue Roger Salengro  
 92370 CHAVILLE

Paris, le 26/07/2022

## FACTURE 2.22.1116

(Selon notre devis 22041287A suivi par Lenoir Patrick et selon votre bon pour accord du 22/04/2022)

Q	Description	Fournisseur	Modèle / Référence	Prix total H.T. (€)
1.00	Laveuse à avancement automatique de casiers. 125-140 et 205 casiers/H	COMENDA	ACR21P6	22 134,88
1.00	Tunnel de séchage linéaire "TL 60" - Avec isolation renforcé - Puissance 6.42kW	COMENDA	602EA040IR	4 208,75
1.00	Récupérateur / Condenseur (pour Alimentation Eau Froide)	COMENDA	602EA030	3 709,49
1.00	Supplément pour machine "ACR" livrée en 2 morceaux	COMENDA	92ACR	1 187,45
1.00	Adoucisseur d'eau monobloc compact - Série eau froide chronométrique mécanique	CTA	RONDEO 2FCM	507,37
1.00	Support mobile	CTA	ROLEO	38,74
1.00	Reprise des attentes d'eaux et vidange	MRG		234,95
1.00	Forfait dépose et repose des tables entrée et sortie machine	MRG		266,70
1.00	Dépose, évacuation et mise en décharge spécialisée du matériel existant	MRG	DEPEVAC	420,00
1.00	Transport, pose et raccordement par nos soins sur les attentes (à moins d'un mètre) au droit des appareils			2 930,00
<b>TOTAL H.T. + Ecotaxe</b>				<b>35 638,33 €</b>
<b>TVA (20%)</b>				<b>7 127,67 €</b>
<b>MONTANT T.T.C</b>				<b>42 766,00 €</b>

# PLAN DE RENOUVELLEMENT PRÉVISIONNEL DU MATÉRIEL

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

N°	Site	Désignation	2021	2022	2023	2024
1	Anatole France / IRIS	Armoire positive 2 portes			<b>8 373,00 €</b>	
		Meuble froid				
		Chariot inox	430,00 €			
2	Paul Bert / pâquerettes	plonge		35 638,33 €	<b>6 750,00 €</b>	
		Chariot inox	645,00 €			
		adoucisseur	1 847,00 €			
		Armoire chaude				
3	Jacinthes	Chariot inox				<b>675,00 €</b>
4	Muguet	Four de remise en température				<b>4 450,00 €</b>
5	Myosotis					
6	Ferdinand Buisson	Four			<b>4 411,00 €</b>	<b>4 450,00 €</b>
		Fontaine à eau	1 365,00 €			
7	NC	Divers matériel inox				<b>1 365,67 €</b>
	NC	Lave vaisselle				

<b>Total</b>	<b>4 287,00 €</b>	<b>35 638,33 €</b>	<b>19 534,00 €</b>	<b>10 940,67 €</b>
Enveloppe renouvellement HT	70 400,00 €			
<b>Reste dans l'enveloppe</b>	<b>66 113,00 €</b>	<b>30 474,67 €</b>	<b>10 940,67 €</b>	<b>0,00 €</b>

# MAINTENANCE SUR LES OFFICES

Envoyé en préfecture le 20/12/2023  
 Reçu en préfecture le 20/12/2023  
 Publié le  
 ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



ECOLE	MATERIEL	prix HT	prix TTC
PAUL BERT	Armoire chaude	55,40 €	66,48 €
	armoire froide	405,00 €	486,00 €
	armoire froide	48,20 €	57,84 €
MUGUET	armoire froide	69,89 €	83,87 €
ANATOLE France	armoire froide	405,00 €	486,00 €
	adoucisseur	205,74 €	246,88 €
MYOSOTIS	plonge	172,29 €	206,75 €
BUISSON	plonge	131,15 €	157,38 €
	plonge	1 017,37 €	1 220,85 €
JACINTHES	plonge	1 053,35 €	1 264,02 €
TOTAL		3 563,39 €	4 276,07 €

Elior a dépensé 3 569,39€ HT pour la maintenance des équipements.

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le

ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**



VILLE DE CHAVILLE

COMPTE D'EXPLOITATION  
DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC  
DU 1ER JANVIER 2022 AU 31 DECEMBRE 2022

Envoyé en préfecture le 20/12/2023

Reçu en préfecture le 20/12/2023

Publié le



ID : 092-219200227-20231212-DEL01\_2023\_0121-DE

COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL

	2021 BASE	2021 REEL	2022 REEL	ECART
Nombre de jours d'exploitation 140 jours scolaires 35 mercredis et 75 jours de vacances soit 250 Jours de fonctionnement	250	250	250	0
Rémunération repris dans le résultat brut		0	0	0
Denrées alimentaires	647 922	565 110	639 364	-8 558
<b>Sous-total charges variables</b>	<b>647 922</b>	<b>565 110</b>	<b>639 364</b>	<b>-8 558</b>
Salaire + charges du personnel hors production	0	0	0	0
Vêtements de travail et linge de cuisine	10 086	10 412	10 833	747
Bavoires, serviettes	5 437	0	6 007	569
Entretien courant et spécifiques des locaux des offices	36 075	34 683	39 603	3 528
Entretien courant et spécifiques (y compris la maintenance) des équipements	16 855	2 867	29 332	12 477
Frais liés au comptage et à la facturation (hors personnel)	36 505	30 645	27 822	-8 683
Provision pour impayés	16 012	3 838	11 839	-4 173
Transport - livraison (carburant compris)	21 313	18 228	23 726	2 412
Téléphone - fax - télécommunications	544	954	1 957	1 413
Frais de gestion	0	0	0	0
Frais de structure	7 340	12 765	17 371	10 031
Taxes et assurances	16 484	14 776	16 994	510
Verrerie - Vaisselle	0	0	0	0
Dotation de renouvellement des équipements des offices	17 399	11 578	25 532	8 134
Dotations d'amortissement des investissements contractuels	0	0	0	0
Autres (préciser) Redevance Ville	25 010	25 000	25 000	-10
<b>Sous-total (b)</b>	<b>209 059</b>	<b>165 746</b>	<b>236 014</b>	<b>26 955</b>
Energie (électricité, gaz, fluides)	0	0	0	0
Salaire + charges du personnel de production	158 055	135 082	152 160	-5 894
Salaire + charges du personnel de service - distribution	444 670	568 698	639 290	194 620
Salaires + charges du personnel de livraison	42 749	36 502	41 286	-1 463
Salaire + charges du personnel d'encadrement détaché sur la Ville	53 239	0	0	-53 239
Conditionnement des repas	43 600	36 795	48 679	5 079
Eau	0	0	0	0
Honoraires et frais de laboratoires (analyse bactériologique)	3 806	2 603	3 233	-573
Fourniture - Services	0	0	0	0
Autres honoraires (juridique, social,...)	0	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	75 880	13 191
<b>Sous-total charges mixtes</b>	<b>808 808</b>	<b>842 870</b>	<b>960 528</b>	<b>151 720</b>
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>1 665 789</b>	<b>1 573 725</b>	<b>1 835 906</b>	<b>170 117</b>
Recettes des usagers	1 126 689	961 005	1 063 893	-72 728
Recouvrement d'impayés	16 012	0	0	-16 012
Recettes du délégant	46 914	0	0	-46 914
Compensation versée par la délégant	489 729	482 176	489 786	9 988
Autres recettes (remboursement sinistre, etc. préciser)	0	0	0	0
<b>TOTAL RECETTES</b>	<b>1 679 345</b>	<b>1 443 181</b>	<b>1 553 679</b>	<b>-125 666</b>
<b>RESULTAT BRUT</b>	<b>13 556</b>	<b>-130 544</b>	<b>-282 227</b>	<b>-295 783</b>
Impôts	4 519	0	0	-4 519
<b>RESULTAT NET D'EXPLOITATION</b>	<b>9 037</b>	<b>-130 544</b>	<b>-282 227</b>	

## Compte exploitation synthétique

COMPTE D EXPLOITATION HT	1/01/2022 au 31/12/2022
TOTAL CHIFFRE D AFFAIRES	1 553 679
AUTRES HONORAIRES	0
<b>TOTAL RECETTES ( 1 )</b>	<b>1 553 679</b>
TOTAL COUT DU REPAS LIVRE	-881 489
TOTAL MAIN D ŒUVRE	-639 290
FRAIS GENERAUX	-278 288
CHARGES DIVERSES	-36 839
<b>TOTAL CHARGES ( 2 )</b>	<b>-1 835 906</b>
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION 1-2 HT</b>	<b>-282 227</b>

## Annexe 1 – Enquêtes convives – Les plans d'action par école



## Enquête satisfaction Ferdinand Buisson

Satisfaction des convives : **75%** ( **78%** année 2021 )

Taux de participation : **74%**

Nombre de convives interrogés : 184

ACTIONS PRIORITAIRES			
Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Les menus proposés	53%	58%	Respect du cahier des charges ( sans aromes/ colorant artificiel, viande Label, plats végé) ce qui limite le choix. Cependant nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo. Mise en place du " menu jour" affiché à côté du plat chaud sur chaque école élémentaire
Les quantités servies	74%	74%	Hausse du pourcentage de la satisfaction des quantité servies, malgré la mise en place du menu à 4 composantes. De plus, nous avons mis en place en 2022, le concept "Petite et grande faim" sur les 3 écoles élémentaires.
Viande et le poisson appréciés	68%	66%	Respect du cahier des charges => Toutes les viandes sont en LR, demande de la ville pour 2 poissons par semaine. Demande à la cuisine centrale de mettre plus de sauce dans les barquettes
Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre	X	80%	Les enfants apprécient moins les légumes que les pâtes, le riz et les pommes de terre. Cette année l'enquête inclus tous les éléments ensemble contrairement aux années précédentes, cela explique une baisse du pourcentage
La qualité des repas d'animations	75%	76%	Repas de Noel très apprécié par les enfants, contrairement aux animations au cours de l'année . Nous devons travailler sur la mise en avant des animations et améliorer les menus animations
ACTIONS SECONDAIRES			
Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Entrées appréciées	61%	51%	En général, les entrées sont peu appréciées des enfants, surtout, celle à base de féculents. Après le passage aux 4 composantes, nous avons retiré des entrées.
Propreté du restaurant	75%	66%	La salle est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants. ( 78% pour les CE1 contre 64% pour les CM2)
Le renouvellement des menus	67%	69%	Respect du cahier des charges ( sans aromes, colorant artificiel, viande Label, plats végé) ce qui limite le choix. Nous avons introduit début Janvier de nouveaux produits pour augmenter la variété dans les menus . Exemple: charcuterie, saucisse, nouveaux desserts... nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo.
Confort du restaurant	61%	72%	Commande de kits d'animation pour décorer d'avantage le restaurant ( réception septembre 2023)
La rapidité du service	72%	73%	Nous pouvons pas accélérer le service, car se sont les animateur qui gèrent le flux des enfants.
La chaleur des plats	69%	74%	A l'école Buisson, les enfants mangent leur entrée avant le plat principal du fait qu'il y ait un self linéaire. Les plats sont donc moins chaud au moment de déguster
L'accueil du personnel de service	X	80%	Resensibilisation du personnel concernant l'accueil des enfants

Enquête satisfaction Paul Bert			
Satisfaction des convives: <b>76%</b> ( 87% année 2021) Taux de participation : <b>69%</b> Nombre de convives interrogés : 210			
ACTIONS PRIORITAIRES			
Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Les menus proposés	62%	63%	Respect du cahier des charges ( sans aromes/ colorant artificiel, viande Label, plats végé) ce qui limite le choix. Cependant nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo. Mise en place du " menu jour" affiché à côté du plat chaud sur chaque école élémentaire
Les quantités servies	70%	74%	Hausse du pourcentage de la satisfaction des quantité servies, malgré la mise en place du menu à 4 composantes. De plus, nous avons mis en place en 2022, le concept "Petite et grande faim" sur les 3 écoles élémentaires.
Viande et le poisson appréciés	68%	63%	Respect du cahier des charges => Toutes les viandes sont en LR, demande de la ville pour 2 poissons par semaine. Demande à la cuisine centrale de mettre plus de sauce dans les barquettes
La qualité des repas d'animations	78%	78%	Repas de Noël très apprécié par les enfants, contrairement aux animations au cours de l'année . Nous devons travailler sur la mise en avant des animations et améliorer les menus animations. Commande de kits animations pour la rentrée 2023/2024 afin de mettre plus en valeur nos animations
Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre	88%	78%	Les enfants apprécient moins les légumes que les pâtes, le riz et les pommes de terre. Cette année l'enquête inclus tous les éléments ensemble contrairement aux années précédentes, cela explique une baisse du pourcentage
ACTIONS SECONDAIRES			
Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Entrées appréciées	61%	49%	En général, les entrées sont peu appréciées des enfants, surtout, celle à base de féculents. Après le passage aux 4 composantes, nous avons retiré des entrées.
Propreté du restaurant	63%	57%	La salle est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants. ( 90% pour les CE1 contre 52% pour les CM2)
La rapidité du service	82%	65%	Nous pouvons pas accélérer le service, car se sont les animateurs qui gèrent le flux des enfants. Cependant il y a peu d'attente au point chaud.
Confort du restaurant	67%	67%	Restaurant lumineux et agréable. Commande de kits d'animation pour décorer le restaurant ( réception septembre 2023)
La chaleur des plats	81%	72%	Les fours ne réchauffent pas assez, ce qui limite la chaleur des plats. Vu avec la ville pour le remplacement des fours
le renouvellement des menus	76%	75%	Respect du cahier des charges, nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo.

## Enquête satisfaction Anatole France

Satisfaction des convives: **85%** ( 78% année 2021)  
 Taux de participation : **67%**  
 Nombre de convives interrogés : 185

### ACTIONS PRIORITAIRES

Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Les menus proposés	57%	58%	Respect du cahier des charges ( sans aromes/ colorant artificiel, viande Label, plats végé) ce qui limite le choix. Cependant nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo. Mise en place du " menu jour" affiché à côté du plat chaud sur chaque école élémentaire
Les quantités servies	61%	76%	Hausse du pourcentage de la satisfaction des quantité servies, malgré la mise en place du menu à 4 composantes. De plus, nous avons mis en place en 2022, le concept "Petite et grande faim" sur les 3 écoles élémentaires.
Viande et le poisson appréciés	62%	65%	Respect du cahier des charges => Toutes les viandes sont en LR, demande de la ville pour 2 poissons par semaine. Demande à la cuisine centrale de mettre plus de sauce dans les barquettes.
La qualité des repas d'animations	71%	74%	Repas de Noel très apprécié par les enfants, contrairement aux animations au cours de l'année . Nous devons travailler sur la mise en avant des animations et améliorer les menus animations. Commande de kits animations pour la rentrée 2023/2024 afin de mettre plus en valeur nos animations

### ACTIONS SECONDAIRES

Problèmes rencontrés	2021	2022	Plan d'action
Propreté du restaurant	44%	65%	La salle est propre en début de service, nous le constatons dans la synthèse détaillée selon le profil des répondants ( 74% pour les CE1 contre 54% pour les CM2)
Entrées appréciées	50%	50%	En général, les entrées sont peu appréciées des enfants, surtout, celle à base de féculents. Apres le passage aux 4 composantes, nous avons retiré des entrées.
Confort du restaurant	64%	72%	Taux de satisfaction en hausse après renouvellement du mobilier en Septembre 2022 ( chaise et tables)
Le renouvellement des menus	68%	76%	Respect du cahier des charges, nous travaillons en collaboration avec la diététicienne pour mettre de nouvelles recettes à chaque cycle. De plus, nous mettons d'avantage en valeur les nouvelles recettes sur le menu avec un nouveau logo.
La rapidité du service	74%	76%	Nous pouvons pas accélérer le service, car se sont les animateurs qui gèrent le flux des enfants. Cependant il y a peu d'attente au point chaud.
La chaleur des plats	79%	86%	Plus en action secondaire car taux de satisfaction supérieur à 80%