

Ville de Roquefort la Bédoule Compte-rendu annuel d'activité 2022/2023

sodexo





Sommaire

01 – PREAMBULE	p.05
1. Contexte contractuel	p. 06
2. Descriptif des missions contractuelles	p. 06
3. Les actualités de l'année	p. 07
02 - COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p.08
1. Notre offre	p. 09
A. Des produits de qualité et durable	p. 09
B. Vos menus	p. 10
C. La Satisfaction des convives	p. 14
D. Les Animations scolaires	p. 16
E. La Communication aux familles	p. 33
2. Sécurité des aliments	p. 37
A. Résultats des analyses bactériologiques : Cuisine centrale	p. 38
B. Résultats des analyses de prélèvements de surface : Cuisine centrale	p. 38
C. Résultats des analyses bactériologiques : Offices livrés	p. 39
D. Résultats des analyses de prélèvements de surface : Offices livrés	p. 39
E. Résultats des audits hygiène	p. 39
3. Formation du personnel	p. 40
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 40
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 41
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 41
D. Les actions de formation sur la période	p. 42
4. Actions en matière de développement durable	p. 43
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 44
B. Environnement / Achats durables	p. 45
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 46
D. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 47
03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 48
1. Liste des contrats	p. 49
2. Renouvellement effectué	p.49

Sommaire

04 – COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 50
1. Fréquentation	p. 51
A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 51
B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 52
2. Compte de résultat	p. 53
A. Chiffre d'affaires	p. 54
B. Coût d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter	p. 54
C. Effectifs et frais de personnel	p. 55
D. Achats non stockés	p. 55
E. Sous-traitance générale	p. 56
F. Impôts et taxes	p. 56
G. Facturation et impayés	p. 57
05 - PLAN DE PROJETS POUR L'EXERCICE SUIVANT	p. 58

01

Préambule

PREAMBULE

1. Contexte contractuel

Par délibération, la Ville de ROQUEFORT LA BEDOULE a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 7 années, à compter du 1er septembre 2017. La Délégation de Service Public prendra fin au 31 août 2024.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires et de la crèche, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas en liaison chaude pour le restaurant des maternelles et en liaison froide pour la crèche,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine,
- l'assistance, le conseil et des actions de formation auprès du personnel municipal,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers.



PREAMBULE

3. Les actualités de l'année

Objectifs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
Echanger autour de la restauration scolaire avec les parents d'élèves élus	2 commissions restaurants	28 novembre 2022 4 juillet 2023
Sensibiliser les enfants sur la nutrition	Mise en place d'un planning d'animations et des ateliers petits-déjeuners	27 septembre 2022 14 novembre 2022 18 novembre 2022 5 juillet 2023
Lecture des menus pour adapter les repas	Lectures des menus	17 octobre 2022 12 décembre 2022 23 janvier 2023 3 avril 2023 5 juin 2023
Accompagnement de la Ville dans le cadre d'un de ses événements phare	Réalisation de la prestation Pasta party de la Ronde des Vignes	6 novembre 2022

02

**Compte-rendu
Qualité**

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

Notre ambition pour votre ville



Être un **partenaire de proximité qui améliore la qualité de vie** des convives et qui contribue au développement économique, social et environnemental de notre territoire.

Vous proposer une restauration responsable participative et engagée **au service de la découverte, de l'innovation et de la qualité perçue pour les petits et les grands.**



Notre engagement

EXPÉRIENCE
des moments
mémorables pour
s'ouvrir, découvrir et
vivre ensemble.

ANCORAGE
une restauration
responsable au service
d'une alimentation
saine et durable.

PROACTIVITE
une relation transparente
permanente au service de
l'amélioration continue.

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

A – Des produits de qualité et durable

Nous nous sommes engagés à vous proposer une restauration durable et de qualité pour : Assurer la santé et le bien-être de nos consommateurs, favoriser l'équité sociale ainsi que protéger et restaurer les milieux naturels.

Notre politique achats pour répondre à vos enjeux repose sur 6 piliers :



Vos produits

Origine France pour les pièces de bœuf, de porc et le poulet	
Volaille Label Rouge	
Origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	
Des œufs de poules élevées en France et en plein air	
Pain provenant de boulangeries de Roquefort la Bédoule, provenant de « Boulangerie de Mario et Céline »	
40% de produits d'achats responsables dont 15% de local pour l'ensemble des convives	
1 menu bio toutes les deux semaines pour le scolaire (maternelle et primaire)	
Poissons issus de la pêche durable et MSC	

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Vos menus

Conscients de l'importance de l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

1. Eduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels
2. Et les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent :

1. Des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun
2. Des menus construits autour de l'offre locale et de la saison
3. Des menus adaptés à chacune des typologies de convives



COMPTE-RENDU QUALITE

Pour les enfants de la maternelle, les repas comprennent quatre composantes :

- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 dessert ou un produit laitier

Pour les enfants du primaire, les repas comprennent cinq composantes :

- 1 hors d'œuvre ou potage parmi 2 choix
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier parmi 2 choix
- 1 dessert parmi 2 choix

Depuis 2021, il a été décidé de servir un plat végétarien 2 fois par semaine une semaine sur deux, et, 1 fois par semaine une semaine sur deux.

Pour les enfants de la crèche, la journée alimentaire comprend en fonction des catégories d'âges :

- Collation du matin : Jus de fruits
- Menu à 4 composantes : Hors d'œuvre, plat protidique, légumes verts ou féculents, fruits ou compote.
- Goûter : Laitage, pain ou viennoiserie ou pâtisserie ou biscuit, avec de la confiture ou du chocolat.

Pour les enfants de la crèche, les menus et recettes sont adaptés aux différentes tranches d'âge des convives en respectant les étapes et les principes de la diversification alimentaire (âge, choix et variété des produits, fréquence des plats, grammages, textures...) conformément :

- aux recommandations de comités d'experts Français et Européens,
- à la recommandation Nutrition du GEM-RCN de 2015,
- à l'avis du Haut Conseil Santé Publique de 2020,
- aux recommandations alimentaires du PNNS de 2021.

Pour la crèche de Roquefort La Bédoule, les signes de qualité sont:

- Toutes les purées de fruits et légumes sont faites Maison,
- Viandes et Volailles de qualité (Française et Bœuf Charolais),
- Poissons issus de la Pêche durable,
- Œuf et ovoproduits : plein air,
- Pommes de terre fraîches pour les purées,
- Gâteaux et cakes Maison,
- Biscuits sans huile de palme,
- Sélection de fruits et légumes locaux et fromages AOP AOC,
- Vinaigrette maison.

Notre engagement

Proposer une
alimentation variée,
équilibrée et source de
plaisir



COMPTE-RENDU QUALITE

La conception de vos menus



Les Commissions restauration

Dans un souci permanent d'amélioration de la prestation, des commissions de restauration sont organisées 2 à 3 fois par an pour les repas scolaires et extra scolaires pour lesquelles participent les représentants de la restauration scolaire de la ville de Roquefort la Bédoule (élus, responsable de la restauration, scolaire), des représentants de parents d'élèves et des représentants de Sodexo (responsable régionale, responsable de site et la diététicienne).

Dates des commissions de menus réalisées sur l'exercice 2022/2023 :

- 28 novembre 2022
- 4 juillet 2023

COMPTE-RENDU QUALITE

C – La satisfaction des convives

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

Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

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

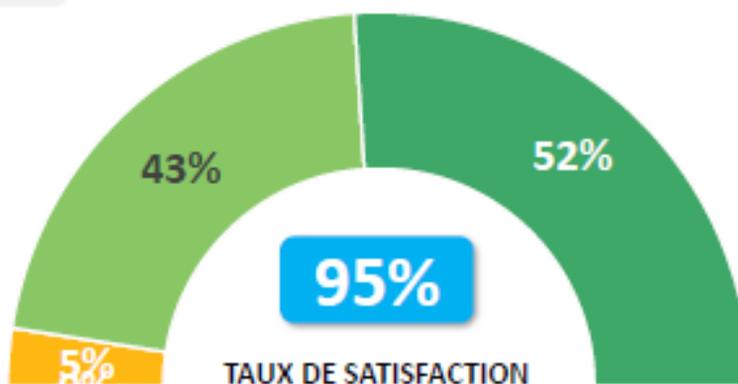
- qualité,
- choix...

Cette enquête de satisfaction a été réalisée en mars 2023. Les résultats sont analysés par un organisme indépendant afin de garantir des résultats objectifs et de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

SATISFACTION GLOBALE

Elémentaire

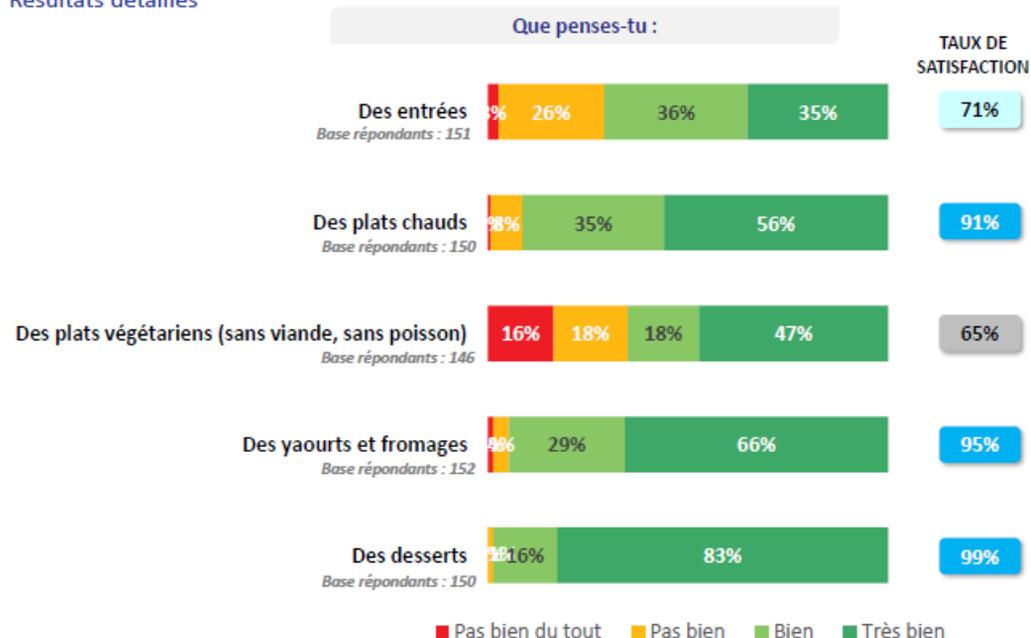
Manger à la cantine c'est :



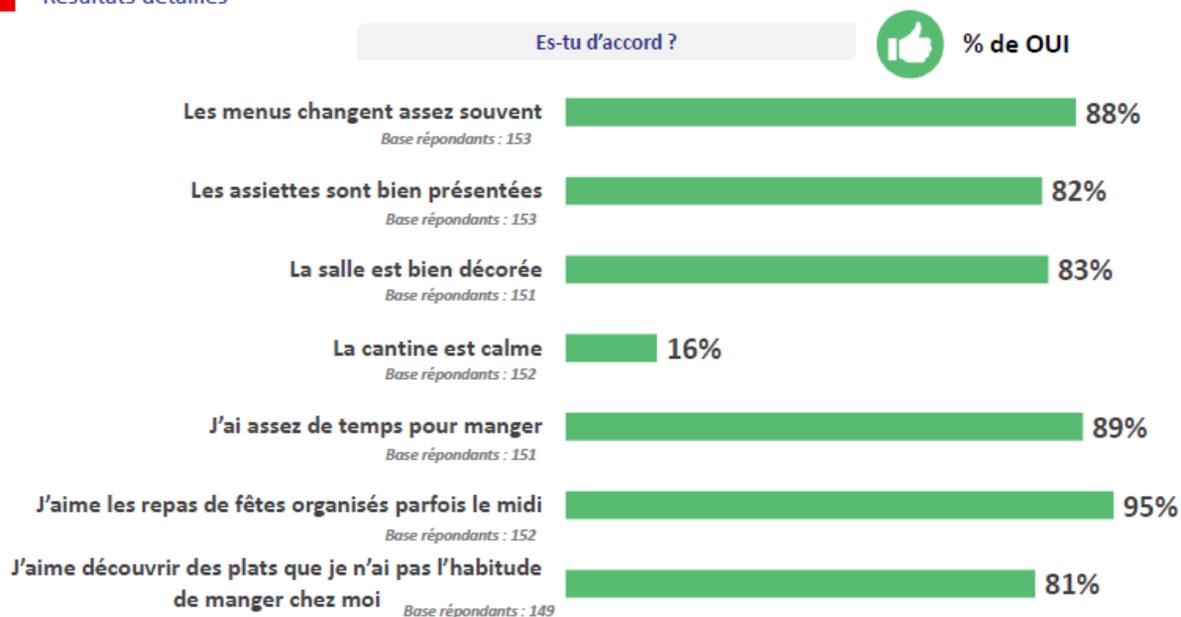
COMPTE-RENDU QUALITE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés



Résultats détaillés



COMPTE-RENDU QUALITE

D – Les Animations scolaires

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

En 2022/2023, voici les points forts de notre programme d'animation.

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

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

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les animations sont systématiquement annoncées aux enfants sur le totem situé à l'entrée du restaurant. Ces supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée et tout le long du parcours des enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

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

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du tri des déchets, de la découverte alimentaire (origine des produits, bienfaits..) et partons à la découverte du monde.

Des parents bien informés

Les parents ont été systématiquement informés en amont des animations grâce à notre application SoHappy.



Retrouvez en vidéo le programme d'animations 2022/2023 ! En scannant le QR code ou en cliquant ICI

COMPTE-RENDU QUALITE

5 thématiques pour un programme rythmé



L'odyssée du goût

3 temps forts dans l'année pour découvrir les saveurs du monde.

- 5 pays méditerranéens en octobre 2022, à l'occasion de la « semaine de la saveur »,
- La Sardaigne en janvier 2023
- La Crète en mai 2023



Les nouvelles recettes

12 nouveautés à découvrir

Des recettes sucrées ou salées, végétariennes, autour de produits à goûter avant de donner son avis.

Cette année : les lentilles, l'épeautre, le brocoli, le salsifis, .



C'est la fête !

7 journées de fête pour célébrer les événements calendaires avec un menu « plaisir » à partager et une décoration du restaurant haute en couleur :

- Le repas de la rentrée en septembre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- Le repas de Printemps en avril
- Le menu « Au revoir les grands » en juin



Mission Planète

4 journées consécutives pour apprendre aux enfants à reconnaître les déchets biodégradables et à bien les trier. Grâce à leur action concrète dans leur cantine, ils peuvent permettre de revaloriser ces biodéchets en énergie utile.

Animation proposée pendant la semaine européenne du Développement Durable.



Mission Anti-Gaspi

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

COMPTE-RENDU QUALITE

Le calendrier des animations

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

Prenons rendez-vous !



Cela a ainsi représenté plus de 30 jours d'animations et temps forts réalisées dans l'année sur le temps du repas ou en classe ou dans le cadre des centres de loisirs.

Tous les ans, en fin d'année scolaire, nous vous présenterons le programme des animations de l'année suivante.

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs

En 2022-2023, un voyage à travers le Monde

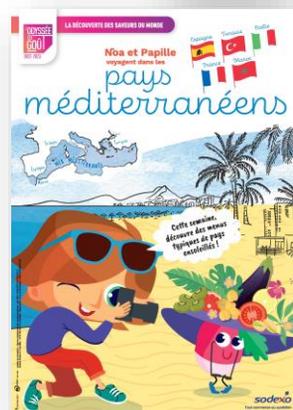
Destinations lointaines ou saveurs différentes du quotidien... Les enfants découvrent de nouveaux goûts à travers des menus méditerranéens.

En octobre 2022, à l'occasion de la « semaine de la saveur », cap vers :

- L'Italie
- L'Espagne
- La côte sud française
- Le Maroc
- La Turquie

En janvier 2023, destination la Sardaigne et ses herbes aromatiques;

En mai 2023, troisième étape du voyage gourmand en Crète avec des recettes ensoleillées et des menus riches en fruits et légumes.



Menus d'octobre «Les saveurs des pays méditerranéens »

Menus Ecole de Roquefort la Bédoule
Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maroc	Turquie	Italie	Espagne	France
Samoussa aux légumes	Carottes et chou blanc sauce blanche	Mascarpone au pesto rouge et gressini	Tortilla	Rillettes de sardines et pain navette
Tajine Marocain végétarien (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)	Pain pita kebab émincé de dinde	Coquillettes bolognaise de bœuf	Colin d'Alaska façon zarzuela	Bœuf sauce façon gardiane
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Frites	Mozzarella râpée Fromage type parmesan	Haricots verts	Petits pois à la Française
Salade d'orange à la cannelle	Fromage frais petit moulé Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Raisins	Tomme blanche Bûche de lait de mélange	Bleu AOP Saint nectaire AOP
Pain	Fromage blanc miel amandes		Fruit de saison au choix	Gâteau au citron
Pain	Pain		Pain	Pain

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



En janvier, la Sardaigne.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des herbes aromatiques.

Menu Sardaigne

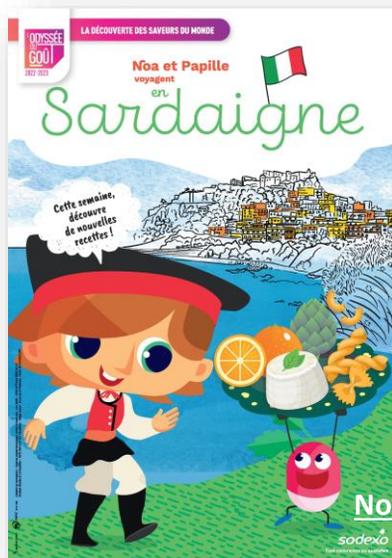
Salade verte fond d'artichaut vinaigrette aux herbes

Sauté de dinde sauce tomate olive origan

Pâtes

Fromage blanc sucré
Fromage frais aromatisé

Cake ricotta et pépites de chocolat



Notre e

Projet
alimentaire

En mai, cap sur la Crète.

Des recettes ensoleillées et des menus riches en fruits et légumes..



Menu Crète

Salade iceberg et noix vinaigrette à l'huile d'olive

Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis

Buche mélange camembert

Cake aux amandes et au miel

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



Les supports d'éducation alimentaire

Dès l'entrée de la cantine, un totem très visible présente les animations. Des affiches viennent relayer l'animation dans la salle de restauration pour plonger davantage les enfants dans l'ambiance et les inciter à participer.



Origine des produits, bienfaits nutritionnels, reconnaissance visuelle.... A chaque temps fort, une grande BD de Noa et Papille est affichée dans la cantine. Les objectifs pour les enfants : être sensibilisés au bien-manger et faire le lien avec le menu du jour.



Origine des produits, bienfaits nutritionnels, reconnaissance visuelle.... A chaque temps fort, une grande BD de Noa et Papille est affichée dans la cantine. Les objectifs pour les enfants : être sensibilisés au bien-manger et faire le lien avec le menu du jour.

Les enfants reçoivent également un livret adapté à leur âge :

- Pour les 3-6 ans, des jeux autour de la reconnaissance des produits du pays ou de la région concerné(e), et de leur origine
- Pour les 6-10 ans, un carnet de voyage mettant en scène Noa et Papilles qui délivrent les messages d'éducation alimentaire et faisant référence à la grande affiche.



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires...

C'est la fête à la cantine !

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

7 animations dans l'année :

- Septembre 2022 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains.
Le plus ! Les plus grands ont parrainé les plus petits pour ce 1er jour !
- Décembre 2022 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 2023 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 2023 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 2023 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 23, un menu spécial « Au revoir les grands ! » pour fêter la fin d'un cycle pour les aînés de l'école.

Exemple de menu de rentrée
Melon Charentais / Salade Batavia
Crispidor à l'emmental
Pennes à la sauce tomate
Emmental / Mimolette
Compote pomme / fraise
Compote pomme / ananas



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 2022

Menu « Repas de fin d'année »

Toast mousse de canard et confit d'oignons

Pavé de dinde, sauce pain d'épices

Pommes paillasson

Petit moulé aux noix

Entremets chocolat



Les photos



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Galette des rois » en janvier 2023

Menu « Galette des rois »

Salade verte vinaigrette

Endives vinaigrette

Blanquette de veau

Riz créole et carottes

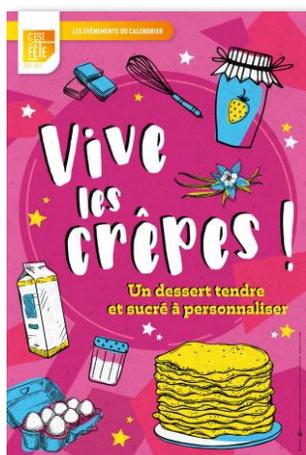
Pont l'Evêque / Cantal

Galette des rois



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Vive les crêpes ! » en février 2023



Menu « Vive les crêpes ! »

Salade Florida

Mâche, crumble noisette

Colin d'Alaska pané

Chou-fleur et brocolis

Fourme d'Ambert

Pancake (confiture / pâte à tartiner)

C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Repas de printemps » en avril 2023

Menu « Repas de printemps »

Tomates vinaigrette

Carottes et courgettes façon Coleslaw

Saucisse de volaille

Pomme de terre quartier

Yaourt nature et sucre

Moelleux chocolat pépites et crème fouettée



La photo



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation 'Au revoir les Grands' en juin 2023

Menu « Au revoir les Grands »

Pastèque

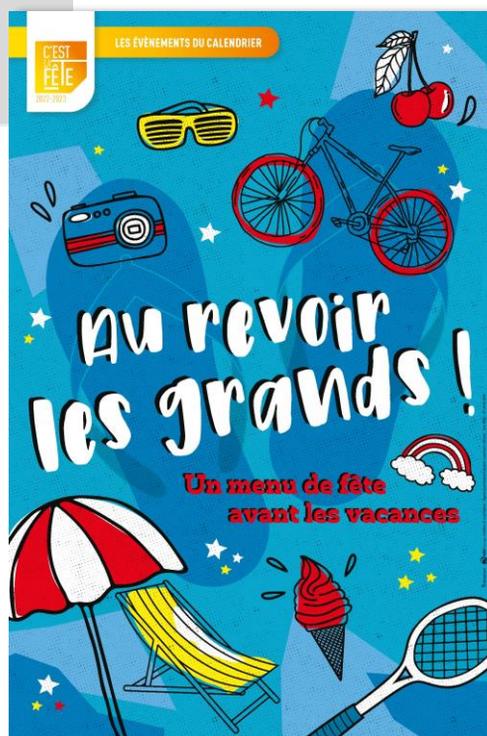
Cheeseburger

Pomme de terre quartier avec ketchup

Fromage frais Tartare

Fromage frais Saint Môret

Pot de glace



COMPTE-RENDU QUALITE



Les Nouvelles recettes : les nouveautés du chef

12 recettes à découvrir pour plus de variété !

L'introduction d'un menu végétarien par semaine dans les écoles nous a amenés à repenser nos recettes et à travailler avec de nouvelles saveurs. Nous avons besoin d'éduquer les enfants à ces nouveaux goûts et devons retravailler autour d'associations qui leur plaisent.

Des ingrédients ont été identifiés par l'association WWF (World Wide Fund) dans le rapport "les 50 futurs ingrédients" pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles.

Nous en avons choisi plusieurs pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants : les lentilles, l'épeautre, le brocoli, le salsifis,

Des affiches ont été mises en place avec les ingrédients principaux, leurs bienfaits et leur utilité dans le but d'aider les enfants à comprendre ce qu'ils mangent et à se sentir en confiance.

Un livre d'or pour donner son avis : les enfants ont pu réagir tout au long de l'année à ce qu'ils ont goûté en collant des gommettes vertes (j'ai aimé) ou rouges (je n'ai pas aimé). Les appréciations ont été restituées aux Chefs en fin d'année pour les guider dans leurs créativité.

Les recettes proposées tout au long de cette année :

- Lentille corail curry-coco, cajou
- Cake aux poires noisettes et sarrasin,
- Fondant de patate douce et fromage de brebis
- Gâteau chocolat pois chiches
- Soupe de brocolis mascarpone
- Comptée de chou rouge aux pommes
- Gâteau à la patate douce
- Chou blanc épice sésame
- Purée de salsifis
- Cake pois chiches et cumin sauce fromage blanc
- Penne aux épinards au bleu
- Lentilles à la provençale et orge perlé



COMPTE-RENDU QUALITE



Mission anti-gaspi

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation de chaque instant pour nos équipes de restauration. Les enfants ont également un rôle à jouer.

Pendant une semaine, les enfants ont pu identifier les mauvaises habitudes qui génèrent du gaspillage dans leur cantine.

Les enfants ont pu chercher toutes les situations de la vie courante qui génèrent du gaspillage dans leur cantine via une grande affiche placée dans la cantine. Les bons gestes à adopter ont ensuite été affichés dans le self tout au long du parcours des enfants.

Cette animation a été proposée en novembre 2022, pendant la semaine européenne de la réduction des déchets.



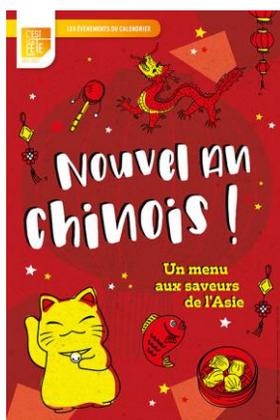
COMPTE-RENDU QUALITE



Les animations calendaires pour les Centres de loisirs

Pour accompagner les enfants pendant leurs vacances en centres de loisirs, 8 animations « C'est la Fête ! » en lien avec la saison ou les événements du calendrier ont été proposées.

Dans l'assiette un menu spécial et, pour les animateurs, des idées d'ateliers à relayer auprès d'eux.



COMPTE-RENDU QUALITE



Les Ateliers des Petits Cuistos

Les Ateliers des Petits Cuistos ont pour objectif de sensibiliser les enfants à l'importance d'une bonne alimentation, de leur faire découvrir de nouvelles saveurs et de leur transmettre le goût pour la cuisine au travers de cours de cuisine dispensés par nos Chefs.

Tout au long de la recette, petits et grands parlent de nutrition et d'équilibre.

Ces ateliers, d'une durée d'1 heure et 30 minutes, sont destinés aux enfants de 6 à 11 ans et chaque cours peut accueillir une dizaine d'enfants.



A l'école primaire



COMPTE-RENDU QUALITE

Les animations calendaires pour les centres de loisirs

Au mois de juillet et au mois d'août, les enfants se sont vu proposer un atelier verrines ainsi qu'un atelier tarte.

- Atelier verrines > le 27 septembre 2022
- Atelier verrines + tartes > le 5 juillet 2023



COMPTE-RENDU QUALITE

Les petits-déjeuners

L'éducation alimentaire initiée dans le programme annuel d'animations s'est poursuivi sur le temps scolaire ou pendant les vacances en centre de loisirs.

Apprendre à faire un petit-déjeuner équilibré devient simple grâce à cette animation qui a combiné recommandations d'une diététicienne et mise en application autour d'un bon buffet.

Chacun s'est saisi d'un plateau et a fait le tour du buffet proposé. Sur les conseils de la diététicienne, les enfants se sont servi une boisson, pris un produit céréalier, un produit laitier et un fruit. Chacun selon son envie et son appétit !

Les enfants ont emporté avec eux un dépliant qui rappelle les notions apprises, de quoi inviter la famille à adopter les bonnes habitudes aussi !

Durant l'année, nous avons réalisé 2 animations Petit-déjeuner pour les 3 classes de CP :

- 14 novembre 2022
- 18 novembre 2022



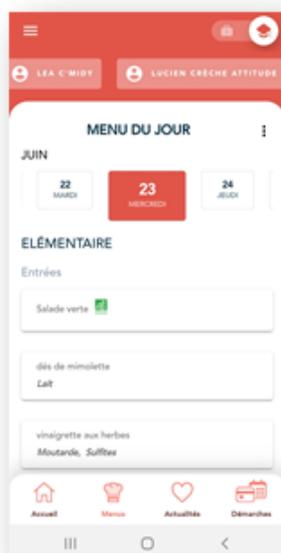
E – La communication Famille

A la rentrée, l'ouverture de l'application SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



COMPTE-RENDU QUALITE



Essentiel

La communication Famille



Toute l'année, de l'information sur SoHappy

Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir.

S36	Septembre 22	S40	Octobre 22	
Idee recette végétarienne Spaghetti de courgette à la sauce bolognaise	C'est la Fête ! "Bienvenue à tous"	Cuisiner en famille Fajitas végétarien	Nouvelle recette La patate douce	
S37	Recette anti gaspi Pesto aux fanes de carottes	Recette anti gaspi Cake à la peau de banane	Odyssée du goût Les pays méditerranéens	
S38	Ratatouille Minute	S42	Recette végétarienne Risotto de potimarron	
S39	Recette zéro déchet Bouillon de légumes maison	S43	Tarte rustique chèvre échalote	
S44	Novembre 22	S48	Décembre 22	
Spécial Halloween Gâteau zébré courge et chocolat		Cuisiner en famille Muffin salé de potiron		
S45	Recette végétarienne Butternut farci	Recette végétarienne Croquettes de poireaux	Nouvelle recette Le chou rouge	
S46	Le Carrot cake	S50	Cuisiner en famille Les orangettes	C'est la fête Joyeuses fêtes !
S47	Chou-fleur rôti aux épices	S51	Cuisiner en famille Les petits biscuits de fêtes	
	Mission antigaspi Chasse gaspi !	S52	Recette de fête de fin d'année Une bûche pour la fin de l'année	

Article
recette

Article
animation

La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



S1 Janvier 23

Cuisiner en famille Galette des rois : amande et pistache	C'est la fête Galette des rois
---	--

Recette végétarienne Acra de courge	Nouvelle recette La patate douce
---	--

Recette végétarienne Lasagnes aux légumes	Odyssée du goût Les saveurs de la Sardaigne
---	---

Pancakes au lait de soja	Nouvelle recette Le chou blanc
--------------------------	--

S5 Février 23

Cuisiner en famille Roulés de crêpes dinde, fromage et épinard
--

Cuisiner en famille Gratin de panais
--

Recette végétarienne Galette quinoa et courgette
--

Cuisiner en famille Quiche poireau chèvre

Recette salée Cookie à la patate douce
--

S10 Mars 23

Cuisiner en famille Pain perdu à la banane et au chocolat	Nouvelle recette Le salsifis
---	--

Recette végétarienne Mini burger végétarien

Recette végétarienne Pancakes de pomme de terre	Nouvelle recette Le pois chiche
---	---

Gâteau à la betterave

S14 Avril 23

Cuisiner en famille Gratin de chou-fleur
--

Cuisiner en famille Brownies aux haricots rouges	C'est la fête Vive le printemps !
--	---

Recette de saison Purée de chou-fleur

Cuisiner en famille Tarte navets et chèvre
--

Article recette Article animation

La communication Famille



Toute l'année, de l'information sur SoHappy

S18	Mai 23	S22	Juin 23
	Cuisiner en famille Clafoutis à la rhubarbe		Cuisiner en famille Parmentier d'aubergine
S19		S23	
	Recette végétarienne Chou-fleur croustillant façon pizza	Nouvelle recette L'épinard	Cuisiner en famille Tian provençal chèvre
			Nouvelle recette La lentille verte
S20		S24	
	Recette végétarienne Houmous de betterave rouge	Odyssée du goût Les saveurs de la Sardaigne	Cuisiner en famille Bricks aux épinards et fromage
S21		S25	
	Recette végétarienne Boulette de courgettes	Nouvelle recette Le chou blanc	Cuisiner en famille Tzatziki de radis roses
S26	Juillet 23	S30	Août 23
	Cuisiner en famille Tarte tomate, aubergine et feta		Cuisiner en famille Wrap au thon
S27		S31	
	Recette végétarienne Biscuits aux amandes et flocons d'avoine		Cuisiner en famille Granité de pastèque et menthe
S28		S32	
	Recette végétarienne Soupe petit pois et menthe		Cuisiner en famille Quiche tomates cerises & mozzarella
S29		S33	
	Recette végétarienne Guacamole de brocoli		Recette de saison Salade de quinoa



Article
recette



Article
animation

COMPTE-RENDU QUALITE

2. Sécurité des aliments

Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Mérieux.

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

Plan d'échantillonnage :

- 6 audits hygiène
- 3 audits locaux, matériel et circuit
- 43 analyses bactériologiques
- 30 prélèvements de surface

COMPTE-RENDU QUALITE

A - Résultats des analyses bactériologiques : Cuisine centrale

Ci-dessous, un tableau récapitulatif de nos résultats d'analyses, le détail ainsi que les rapports non satisfaisants sont en annexe.

VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	13/09/2022	Site avec agrément	ABS-COMPOTE DE FRUITS FRAIS
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	13/09/2022	Site avec agrément	ABH-CUBES DE POISSON CUIT
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	13/09/2022	Site avec agrément	ABH-BLE ASSAISONNE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Site avec agrément	ABH-FROMAGE BLANC A LA MANGUE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Site avec agrément	ABS-TOMATES ASSAISONNEES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Site avec agrément	ABH-GRATIN DE PATES ET LEGUMES CUISINE AVEC FROMAGE CUIT
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	28/11/2022	Site avec agrément	ABH-LENTILLES CORAIL CUISINEES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	28/11/2022	Site avec agrément	ABH-PIZ PILAF
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	28/11/2022	Site avec agrément	ABS-BE TTERAVES ROUGES CUITES ASSAISONNEES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	09/12/2022	Site avec agrément	ABS-FROMAGE POINT L'ÉVÊQUE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	09/12/2022	Site avec agrément	ABH-JOUE DE BOEUF CUISINÉE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	09/12/2022	Site avec agrément	ABH-PATES CUISINÉES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/01/2023	Site avec agrément	EAU-EAU DE CONSOMMATION - ANALYSE MICROBIOLOGIQUE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/01/2023	Site avec agrément	ABH-MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/01/2023	Site avec agrément	ABH-PIZ CUISINE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/01/2023	Site avec agrément	ABS-MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/02/2023	Site avec agrément	ABS-BLE ET LEGUMES CUISINÉS
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/02/2023	Site avec agrément	ABH-SAUTE DE VEAU CUISINE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	27/02/2023	Site avec agrément	ABH-BLE ET LEGUMES CUISINÉS
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	20/03/2023	Site avec agrément	ABS-RADIS
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	20/03/2023	Site avec agrément	ABH-POULET CUISINE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	20/03/2023	Site avec agrément	ABH-GRATIN DE CHOU-FLEUR CUISINE AVEC FROMAGE CUIT
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	07/04/2023	Site avec agrément	ABS-LENTILLES ASSAISONNEES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	07/04/2023	Site avec agrément	ABH-BLÉ
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	07/04/2023	Site avec agrément	ABH-THON CUISINE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	12/05/2023	Site avec agrément	ABS-ANANAS
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	12/05/2023	Site avec agrément	ABH-HARICOTS VERTS CUIITS
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	12/05/2023	Site avec agrément	ABH-SAUTE DE BOEUF CUISINE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	10/06/2023	Site avec agrément	ABS-SALADE DE POMME DE TERRE, CRUDITÉS, SURIMI
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	10/06/2023	Site avec agrément	ABH-SALADE DE POMME DE TERRE, CRUDITÉS, SURIMI
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	10/06/2023	Site avec agrément	ABH-LEGUMES CUISINES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Site avec agrément	ABS-COMPOTE DE POIRE
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Site avec agrément	ABH-PERLES
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Site avec agrément	ABH-SAUCE BOLOGNAISE CUIITE

B - Résultats des analyses des prélèvements de surface : Cuisine centrale

VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	13/09/2022	Site avec agrément	FS-LOUCHE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	13/09/2022	Site avec agrément	FSLI-PLAN DE TRAVAIL PREPARATION FROIDE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	04/10/2022	Site avec agrément	FS-GASTRONORME
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	04/10/2022	Site avec agrément	FSLI-PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	28/11/2022	Site avec agrément	FS-ASSIETTE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	28/11/2022	Site avec agrément	FSLI-LAME TRANCHEUR
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	09/12/2022	Site avec agrément	FSLI-ÉTAGÈRE ENCEINTE RÉFRIGÉRÉE PRODUIT FINI GAUCHE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	09/12/2022	Site avec agrément	FS-LAME GIRAFE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	27/01/2023	Site avec agrément	FSLI-PLANCHE À DÉCOUPER - PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	27/01/2023	Site avec agrément	FS-FROT TIS DE SURFACE - PLANCHE A DÉCOUPER (FS)
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	27/02/2023	Site avec agrément	FS-FROT TIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	27/02/2023	Site avec agrément	FSLI-plan de travail inox zone de préparation froide
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	20/03/2023	Site avec agrément	FS-PLAN DE TRAVAIL LEGUMERIE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	20/03/2023	Site avec agrément	FSLI-GASTRONORME
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	07/04/2023	Site avec agrément	FS-ASSIETTE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	07/04/2023	Site avec agrément	FSLI-ÉCHELLE CUISINE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	12/05/2023	Site avec agrément	FS-FROT TIS DE SURFACE - ÉCUMOIRE (FS)
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	12/05/2023	Site avec agrément	FSLI-PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	10/06/2023	Site avec agrément	FSLI-EPONGE SURFACE LISTERIA MONO GRANDE LOUCHE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	10/06/2023	Site avec agrément	FS-FROT TIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS) GRANDE LOUCHE
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Site avec agrément	FS-FROT TIS DE SURFACE - ÉCUMOIRE (FS)
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Site avec agrément	FSLI-LAME TRANCHEUR

COMPTE-RENDU QUALITE

C - Résultats des analyses microbiologiques : Offices livrés

VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE JOLIOT CURIE-ABH-GRATIN DE PATES ET LÉGUMES CUISINE AVEC FROMAGE CUIT	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE JOLIOT CURIE-ABS-CONCOMBRE ASSAISONNE	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-ABS-COMPOTE DE POMMES	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	04/10/2022	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-ABH-POISSON CUISINE	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147-ABS-MELON	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147-ABH-POMMES DE TERRE FRITES	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147-ABH-COULOMMIER AU LAIT PASTEURISE	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-ABH-CHOU FLEUR ET BOULGOUR CUISINE	
VILLE DE ROQUEFORT	Analyse microbiologique	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-ABH-SAUTE DE PORC CUISINE	

D - Résultats des analyses des prélèvements de surface : Offices livrés

VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	04/10/2022	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-FS-ASSIETTE	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	04/10/2022	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE JOLIOT CURIE-FS-ASSIETTE	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-FSLI-PLAN DE TRAVAIL CUISINE	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-FS-FROTTIS DE SURFACE - GRILLE PRESSE AGRUMES (FS)	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147-FS-FROTTIS DE SURFACE - LAME MIXEUR (FS)	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147-FSLI-PLAN DE TRAVAIL CUISINE	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147-FS-FROTTIS DE SURFACE - CUIILLÈRE DE SERVICE (FS)	
VILLE DE ROQUEFORT	Prélèvement de Surface	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147-FS-FROTTIS DE SURFACE - ASSIETTE (FS)	

E - Résultats des audits hygiène

VILLE DE ROQUEFORT	L'environnement	27/01/2023	Audit environnement	CUISINE CENTRALE ROQUEFORT LA BEDOULE	100%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit hygiène	19/06/2023	Site avec agrément	CUISINE CENTRALE ROQUEFORT LA BEDOULE	97.5%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit hygiène	04/10/2022	Site avec agrément	CUISINE CENTRALE ROQUEFORT LA BEDOULE	92.5%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit locaux matériels circuit	27/01/2023	Site avec agrément	CUISINE CENTRALE ROQUEFORT LA BEDOULE	91%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit locaux matériels circuit	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147	87.5%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit locaux matériels circuit	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147	89.5%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit hygiène	19/06/2023	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147	78%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit hygiène	19/06/2023	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147	90%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit hygiène	04/10/2022	Office livré	SOD MULTI ACCUEIL MUNICIPAL - 001147	74.5%
VILLE DE ROQUEFORT	Audit hygiène	04/10/2022	Office livré	SOD ECOLE MATER. IRENE J. CURIE -001147	79.9%

COMPTE-RENDU QUALITE

3. Formation du personnel

A – La formation pour réussir dans son poste et son métier

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

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

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

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



COMPTE-RENDU QUALITE

B – Les formations diplômantes tutorées

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

- Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).
- Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).
- Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

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

- Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).
- Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h /150 h, lancement en 2013).
- Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h/158h, lancement en 2013).

C – Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation CPF (Compte personnel de Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

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



COMPTE-RENDU QUALITE

D – Les actions de formation sur la période

Les actions de formation sur la période (personnel de la cuisine centrale) :

Thème ou titre de la formation	Personnes formées	Formateur	Fréquence
5 minutes qualité	Toute l'équipe Sodexo	Elisabeth MOURA	10 fois / an
Dialogues SST	Toute l'équipe Sodexo	Elisabeth MOURA	10 fois / an
Formation hygiène	Toute l'équipe Sodexo	Elisabeth MOURA	09/09/22
Formation culinaire crèche	Elisabeth MOURA	Le Nôtre Sodexo	22/11/22
Prévention départ de feu / Equipier 1 ^{ère} intervention	Elisabeth MOURA	APAVE	15/06/22
CCP préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud	Matthieu GIMENEZ	Sodexo Formation	8 semaines en 2022

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

Thème ou titre de la formation	Personnes formées	Formateur	Date de réalisation
Hygiène sécurité aliment durant le service	Personnel mairie élémentaire / maternelle et crèche	Géraldine MARSOTTI (Responsable Qualité Sodexo)	11/10/22

COMPTE-RENDU QUALITE

4. Actions en matière de développement durable

Les citoyens français étant de plus en plus conscients et engagés pour l'écologie et le respect des hommes, ils attendent de votre ville une attitude exemplaire, surtout en termes de restauration des jeunes convives.

En réponse, notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises se déploie selon 3 axes :

Pourquoi Sodexo s'engage ?



Nos 3 impacts

Nos 3 rôles	En tant qu'employeur	Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs	Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion	Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
	En tant que prestataire de service	Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains	Promouvoir le développement local	S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
	En tant qu'entreprise citoyenne	Lutter contre la faim et la malnutrition	Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale	Lutter contre le gaspillage

3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS



COMPTE-RENDU QUALITE

A – Nutrition, Santé & Bien-Etre

Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes** (ex : dips de carottes à la crème de petits pois...)
- Nos équipes de cuisine sont accompagnées par Laura Larlet, notre diététicienne, pour la nutrition pour leur permettre de relayer l'information auprès des enfants.
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants** (ateliers interactifs, les ateliers culinaire, ...).
- Nous informons les familles à travers le site internet « So Happy ».



Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- Nous avons fixé des **critères nutritionnels** sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.
- Nous utilisons essentiellement des **produits frais** et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.
- Nous proposons des pâtisseries fraîches réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles.
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux .

Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.

Produits de la mer issus de filières durables

- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité**. 100% du poisson servi est issu de la pêche durable et responsable.

Equipements et fournitures issus de filières durables

- Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement**.
- Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées.

COMPTE-RENDU QUALITE

C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

La gestion des déchets

- Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets. Pour le traitement des cartons, nous travaillons avec la **société Destar située à Roquefort La Bédoule**.
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants** (atelier interactifs...).
- Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.
- Des bornes de tri, proposées au niveau du restaurant primaire en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages).

Empreinte carbone et consommation d'eau

Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.

Sur la cuisine, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide :

- De guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,
- D'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets)
- Nous utilisons un véhicule électrique pour la livraison de l'école maternelle et de la crèche.



D – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration)

Animations anti-gaspi

Animation en classe contre le gaspillage alimentaire.

Sensibilisation dans les cantines

Mise en place de diaporamas et affiches



Mise en place du tri des déchets

Installation de poubelles de tri pour les élémentaires et d'un gachimètre avec un affichage de la pesée des déchets chaque semaine.



03

**Compte-rendu
technique**

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

1. Liste des contrats

Voici la liste des professionnels avec lesquels des contrats de sous-traitance sont établis afin de réaliser la maintenance et l'entretien de la cuisine centrale et des offices :

Fournisseurs	Fonction	Montant 2023
QUIETALIS AGENCE	Entretien matériel d'exploitation	2 623
SAPIAN	Entretien matériel exploitation	1 323
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		3 946
LEASE PLAN		14

2. Renouvellement effectué

Depuis le début du contrat:		
PAS DE RENOUVELLEMENT EN 2022/2023		
DATES	LIBELLES	MONTANTS
11/10/2021	ARMOIRE POSITIVE ECOSTORE	2 255,00
17/05/2022	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 NIVEAUX GN	8 090,50
	TOTAL RENOUVELLEMENT 2021-2022	10 345,50
PAS DE RENOUVELLEMENT EN 2020/2021		
PAS DE RENOUVELLEMENT EN 2019/2020		
PAS DE RENOUVELLEMENT EN 2018/2019		
DATES	LIBELLES	MONTANTS
23/11/2017	TABLE DE GLISSEMENT LAVERIE	890,16
29/11/2017	LAVEUSE A CAPOT SP 80C/H	14 252,30
	TOTAL RENOUVELLEMENT 2016-2017	15 142,46

04

**Compte-rendu
Financier**

COMPTE-RENDU FINANCIER

1. Fréquentation

A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

EFFECTIF 2022 - 2023

	Maternelle	Primaire	Adulte	CLSH	Crèches	TOTAL
septembre-22	2 688	4 297	304	353	767	8 409
octobre-22	1 897	2 902	354	782	655	6 590
novembre-22	2 149	3 139	309	535	718	6 850
décembre-22	1 599	2 380	222	294	539	5 034
janvier-23	2 671	3 917	273	342	734	7 937
février-23	1 362	1 612	322	1 046	679	5 021
mars-23	2 995	4 254	343	431	861	8 884
avril-23	1 191	1 684	353	1 121	495	4 844
mai-23	2 235	3 146	293	435	670	6 779
juin-23	3 030	4 246	326	343	778	8 723
juillet-23	553	670	402	1 641	553	3 819
août-23			331	1 345	79	1 755
TOTAL	22 370	32 247	3 832	8 668	7 528	74 645
Prix unitaire HT (Septembre 2022 à Aout 2023)	4,194	4,684	4,472	4,383	2,984	

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

EFFECTIFS 2022/2023

	2022/2023	2021/2022	Evolution en masse	Evolution en %
SEPTEMBRE	8 409	7 645	764	9,99%
OCTOBRE	6 590	6 840	-250	-3,65%
NOVEMBRE	6 850	6 580	270	4,10%
DÉCEMBRE	5 034	4 636	398	8,58%
JANVIER	7 937	7 124	813	11,41%
FÉVRIER	5 021	5 228	-207	-3,96%
MARS	8 884	8 864	20	0,23%
AVRIL	4 844	5 625	-781	-13,88%
MAI	6 779	7 852	-1 073	-13,67%
JUIN	8 723	7 985	738	9,24%
JUILLET	3 819	3 984	-165	-4,14%
AOÛT	1 755	1 585	170	10,73%
TOTAL	74 645	73 948	697	0,94%

COMPTE-RENDU FINANCIER

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

	Exercice 2022-2023	Impact au repas	Exercice 2021-2022	Impact au repas	Evolution	Evolution en %
Nombre de repas	74 645		73 948		697	0,94%
Chiffre d'Affaires	322 457		305 175		17 281	5,66%
Total Chiffre d'Affaires (A)	322 457	4,320	305 175	4,411	17 281	5,66%
Achats stockés - matières premières	143 261	1,919	130 207	1,434	13 054	10,03%
Remise sur achats	-25 787	-0,345	-23 437	-0,309	-2 350	10,03%
Conditionnement à jeter	2 142	0,029	218	0,026	1 924	882,79%
Produit entretien	2 497	0,033	3 082	0,058	-585	-18,97%
Rémunération du personnel	116 889	1,566	102 489	1,945	14 400	14,05%
Frais de gestion dont fluides	34 698	0,465	35 584	0,393	-885	-2,49%
Formation du personnel	1 867	0,025	3 970	0,042	-2 102	-52,96%
Tenues du personnel	1 735	0,023	1 367	0,018	367	26,85%
Encaissement	14 687	0,197	10 348	0,129	4 340	41,94%
Maintenance	3 946	0,053	3 499	0,073	448	12,79%
Amortissements	11 279	0,151	11 784	0,084	-505	-4,29%
Total taxes	6 865	0,092	9 056	0,103	-2 191	-24,20%
Total charges (B)	314 080	4,247	288 166	4,135	25 914	8,99%
Frais de structure	20 392		21 465		-1 073	-5,00%
Structure et Rémunération (A-B)	-12 015	-0,162	-4 456	0,074	-7 559	169,65%

COMPTE-RENDU FINANCIER

A – Chiffre d'affaires

	Maternelle	Primaire	Adulte	CLSH	Crèches	TOTAL
septembre-22	11 273	20 127	1 359	1 547	2 289	36 596
octobre-22	7 956	13 593	1 583	3 428	1 955	28 514
novembre-22	9 013	14 703	1 382	2 345	2 143	29 585
décembre-22	6 706	11 148	993	1 289	1 608	21 744
janvier-23	11 202	18 347	1 221	1 499	2 190	34 460
février-23	5 712	7 551	1 440	4 585	2 026	21 314
mars-23	12 561	19 926	1 534	1 889	2 569	38 479
avril-23	4 995	7 888	1 579	4 913	1 477	20 852
mai-23	9 374	14 736	1 310	1 907	1 999	29 326
juin-23	12 708	19 888	1 458	1 503	2 322	37 879
juillet-23	2 319	3 138	1 798	7 193	1 650	16 098
août-23	0	0	1 480	5 895	236	7 611
TOTAL	93 820	151 045	17 137	37 992	22 464	322 457

B – Coût d'approvisionnements alimentaires, produits d'entretien, conditionnements à jeter (Produits à usage unique)

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stock au 01/09/2022	6 302	999	1 964
Achats	144 454	2 150	1 637
Stocks au 31/08/2023	7 495	652	1 459
Consommations	143 261	2 497	2 142

COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Effectifs et frais du personnel

Statuts / Types de contrats / Horaires

NOM	Prénom	Fonction	Statut	Horaire
MOURA	Ines	Responsable de site	Agent maitrise	34,87 heures
GIMENEZ	Mathieu	Cuisinier	Employée	34,87 heures
Jolivet	Marion	Plongeur	Employée	30 heures

D – Achats non stockés

	22/23	21/22	Evolution en masse	Evolution en %
Energie	15 954	15 273	681	4,46%
Petit matériel d'exploitation	2 908	3 025	-117	-3,87%
Blanchissage	1 427	1 280	146	11,41%
Vetements	308	87	221	254,02%
Analyse bactériologique	1 559	1 270	289	22,77%
Location mat transport	6 565	6 167	398	6,46%
Fournitures de bureau	676	597	79	13,28%
Telecom	2 061	931	1 130	121,43%
Centre facturation	9 146	6 779	2 368	34,93%
Animation	1 151	1 815	-664	-36,58%
Autres	3 579	5 876	-2 297	-39,09%
Total Achats non stockés retenu	45 334	43 099	2 235	5,19%

COMPTE-RENDU FINANCIER

E – Sous-traitance générale

	22/23	21/22	Evolution en masse	Evolution en %
Informatique	5 541	3 569	1 972	55,25%
Déplacement	245	631	-386	-61,16%
TOTAL Sous-traitance générale	5 786	4 200	1 586	37,77%

F – Impôts et taxes

	22-23	21-22	Evolution en %
CFE/CVAE	4 170	4 590	-9,15%
Taxe formation	1 867	3 970	-52,96%
Cotisations	66	67	-1,49%
Taxe apprentissage	956	2 039	-53,12%
Taxe effort construction	398	850	-53,12%
Autres taxes	1 275	1 510	-15,62%
Total Impôts & taxes	8 732	13 025	-32,96%

COMPTE-RENDU FINANCIER

G – Facturation et impayés

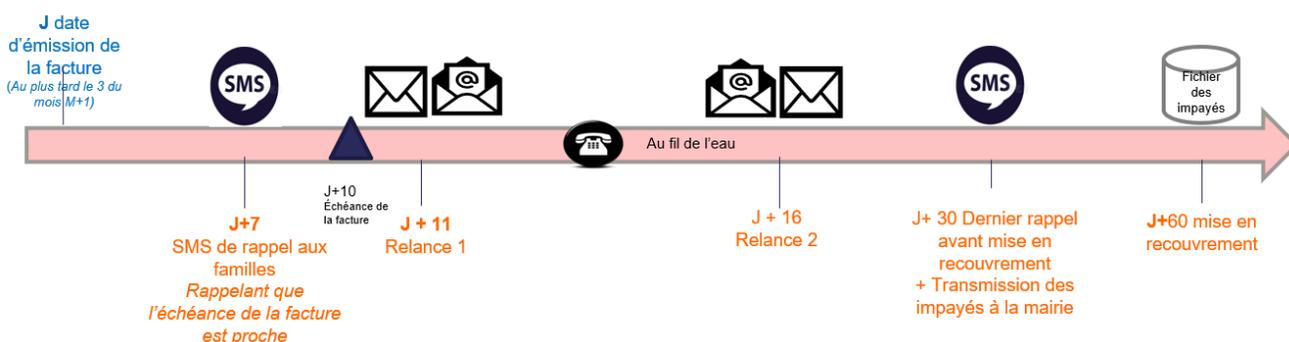
L'inscription de l'enfant à la restauration scolaire se fait à partir d'un compte personnel, confidentiel et sécurisé, accessible depuis le site internet So Happy (Bergé Levraut BL ENFANCE).

Ce site internet permet : l'inscription, la réservation et le règlement des repas. Les réservations se font dans la limite des places disponibles. Afin de pouvoir réinscrire son enfant, le solde débiteur doit être à zéro au moment de l'inscription annuelle.

La réservation est obligatoire afin de permettre aux services de la commune de contrôler avec les enseignants la sortie des enfants à 12h, et, de permettre la confection du nombre exact de repas. Pour les parents qui n'ont pas d'accès Internet, les inscriptions s'effectuent le mercredi matin de 8h30 à 9h00, auprès de SODEXO à l'école élémentaire Paul Eluard.

Les tarifs sont fixés par délibération du Conseil Municipal. Les actualisations de tarifs peuvent intervenir chaque année. La facturation se fait en début du mois suivant la consommation. Les moyens de paiement pouvant être utilisés sont les suivants :

- Par carte bleue sur So Happy
- Par chèque
- En espèces dans les bureaux de SODEXO situés à l'école élémentaire Paul Eluard.



Dans le cas où le solde du compte de la famille est débiteur, 11 jours après l'émission de la facture, SODEXO fera parvenir au titulaire du compte un courrier de relance. Si le compte n'est toujours pas régularisé, 16 jours après l'émission de la facture, SODEXO fera parvenir au titulaire du compte un deuxième courrier de relance. Si le compte n'est pas régularisé à J+60, SODEXO procédera à un dernier rappel et à un recouvrement par voie d'huissier.

Afin de pouvoir réinscrire son enfant, le solde débiteur doit être à zéro au moment de l'inscription annuelle.

Pour l'année scolaire 2022-2023, le montant des impayés est de 1936,75€.

05

**Plan de projets
pour l'exercice
suivant**

PLAN DE PROJETS POUR L'EXERCICE SUIVANT

Cette année 2022-2023 a été marquée par une forte inflation au niveau de nos matières premières et de nos frais de personnel.

Malgré ce contexte difficile, l'équipe de la cuisine, accompagnée de notre diététicienne régionale, a réalisé, auprès des enfants, diverses actions de sensibilisation au bien manger, à l'environnement et à la cuisine. Nous avons poursuivi notre développement en matière d'achats durables et avons continué le suivi de notre programme « WasteWatch », lancé en 2019, avec le relevé du gaspillage constaté. Ce programme consiste à lutter contre le gaspillage alimentaire.

L'équipe de la cuisine a continué notre démarche qualitative pour satisfaire nos consommateurs par une cuisine saine, goûteuse et adaptée aux différentes tranches d'âge.

Notre objectif pour l'année 2023-2024 est de stabiliser l'équipe par le recrutement du plongeur, et, de continuer à véhiculer une image positive de la restauration scolaire de Roquefort la Bédoule au travers des commissions restaurant et des animations auprès des enfants.

