



REPUBLIQUE FRANCAISE

VILLE DE ROQUEFORT-LA BEDOULE

Département des Bouches-du-Rhône

**EXTRAIT DU REGISTRE
DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

L'an deux mille vingt-deux, le six juillet, le Conseil Municipal de la Commune de **ROQUEFORT-LA BEDOULE** dûment convoqué, s'est réuni en session ordinaire, au centre culturel André MALRAUX, sous la présidence de **Monsieur Marc DEL GRAZIA, Maire.**

Nombre de Conseillers Municipaux en exercice : 29

Date de Convocation du Conseil Municipal : le 29 juin 2022.

Conseillers :
En exercice : 29
Présents : 21
Pouvoirs : 7
Quorum : 15

PRESENTS : M. DEL GRAZIA Marc - M. BECUE Jean-Nicolas - Mme VIAL Marjorie - M. CARPENTIER Gilbert - M. FREY Max - Mme NAUDIN Viviane - M. BELTRANDO Philippe - Mme MORUZZI-COQUELIN Marie-Christine - Mme HOCQUET Marina - M. TARRINI Alain - Mme CALDERONE Brigitte - Mme DALLEST Martine - Mme BAUMLE Patricia - M. DIAS Laurent - M. BOSSELUT Cyril - M. CHABAUD Pierre-Yves - M. COQUILLAT Ludovic - Mme DELEAU Virginie - Mme BONTOUX Jocelyne - M. ENSARGUEX Patrice - M. ORGEAS Jérôme.

Secrétaire de séance :
Virginie DELEAU

PROCURATIONS : Mme DEFRANCE Virginie à M. FREY Max - Mme LAMOTTE Diane à Mme MORUZZI-COQUELIN Marie-Christine - Mme VIET Anne-Marie à Mme HOCQUET Marina - M. VANDEVOIR Marc à M. CARPENTIER Gilbert - Mme FOURNIER Marie-Thérèse à M. ORGEAS Jérôme - Mme DOMANICO Evelyne à Mme BONTOUX Jocelyne - M. PIGNOL Claude à M. ENSARGUEX Patrice.

Pour : 28
Contre : 0
Abstentions : 0

ABSENTS (Excusés) : Mme COSTIOU Pascale.

N° DELIB_37_2022

Objet : Rapport annuel technique et financier de la société Sodexo

Rapporteur : Alain TARRINI, Conseiller Municipal

Le rapporteur expose au conseil municipal que l'article L 3131-5 du Code de la Commande Publique, prévoit que le délégataire d'un service public doit produire chaque année, à l'autorité concédante, 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 de service.

Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité concédante d'apprécier les conditions d'exécution du service public.

VU le contrat d'affermage signé le 28 avril 2017 entre la commune de Roquefort-la Bédoule et la société SODEXO pour la restauration de la cantine scolaire municipale,

VU l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018,

VU l'article L 3131-5 du Code de la Commande Publique,

Le Conseil Municipal, l'exposé du rapporteur entendu, après en avoir délibéré,

DONNE ACTE à Monsieur le Maire de la présentation du rapport annuel établi par SODEXO, titulaire du contrat de concession du service public de restauration collective.

Pour Extrait Certifié Conforme,
Le 7 juillet 2022.

M. le Maire certifie, sous sa responsabilité, le caractère exécutoire de cet acte, et informe qu'il peut faire l'objet d'un recours auprès du Tribunal Administratif de Marseille dans un délai de deux mois à compter de sa publication et sa transmission aux services de l'État. Le Tribunal Administratif de Marseille peut être saisi par le biais de l'application informatique « Télérecours citoyen » accessible depuis le site internet www.telerecours.fr.

AR-Préfecture de Marseille

013-211300850-20220708-2-DE

Acte certifié exécutoire

Réception par le Préfet : 08-07-2022

Publication le : 08-07-2022



Le Maire,

Marc DEL GRAZIA



EDUCATION

Ville de
Roquefort
Bédoule
Compte-rendu
annuel d'activité
2020 2021

**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 4
1. Contexte contractuel	p. 5
2. Descriptif des missions du contrat	p. 5
3. L'actualité et nos actions pour la Ville	p. 5
COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 6
1. Notre offre	p. 7
1.1. Offre alimentaire	p. 7
1.2. Satisfaction des convives	p. 9
1.3. Animations	p. 10
1.4. Menus crèches	p. 24
1.5. Communication	p. 26
2. Sécurité des aliments	p. 27
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 27
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 29
2.3. Prélèvement de surface	p. 29
3. Formation du personnel	p. 30
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 30
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 31
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 31
4. Actions en matière de développement durable	p. 33
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 34
4.2. Développement des communautés locales	p. 35
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 36

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 38
1. Liste des contrats	p. 39
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 39
COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 40
1. Fréquentation	p. 41
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 41
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 42
2. Compte de résultat	p. 43
2.1. Chiffre d'affaires	p. 43
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 44
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 44
2.4. Achats non stockés	p. 44
2.5. Sous-traitance générale	p. 45
2.6. Impôts et taxes	p. 46
2.7. Conclusion	p. 47

Préambule

Préambule

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 1^{er} 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,

3. L'actualité et nos actions pour la Ville

L'année 2020-2021 a été marquée par la suite de la pandémie dû à la COVID 19. Les protocoles sanitaires se sont poursuivis, limitant certaines de nos actions (animations du restaurant scolaire, formations ...).

L'équipe SOGERES s'est associée tout au long de l'année avec l'équipe de la Ville pour mettre au enfant de déjeuner dans les meilleurs conditions possibles et assurer leur bien-être.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

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



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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 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

Du fait des restriction COVID, le service des enfants d'élémentaire a été modifié: les préparations froides (entrées, fromages et desserts) ont été dressé en ramequin. Cette décision a été prise conjointement avec les équipes Ville. Il a été décidé de maintenir le double choix pour les hors d'œuvre, les produits laitiers et les desserts.

Pendant l'année 2020-2021, a été testé l'introduction de plats végétarien deux fois par semaines. Après une phase d'étude, il a été décidé d'en servir 2x/semaine une semaine sur deux et 1x/semaine une semaine sur deux.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.2. Satisfaction des convives

Les enquêtes de satisfaction

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

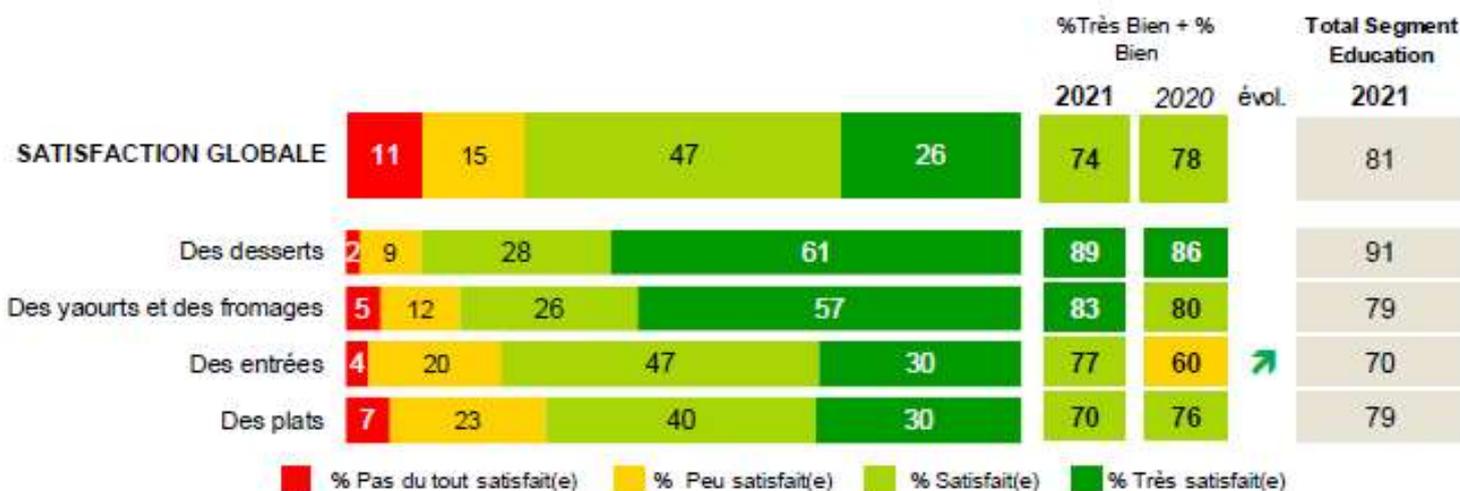
Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

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

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



Vous trouverez en annexe les résultats de cette enquête consommateurs réalisée au mois de mars 2021. La satisfaction globale est de 74%



1.3. Animations

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

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine - Grand évènement ou nouvelle recette, chaque semaine, il se passe quelque chose dans le restaurant

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine - Les supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée dans le restaurant et d'informer les enfants.

Des supports adaptés à chaque âge - Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique - Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du local, nous célébrons la fête de la musique et partons à la découverte du monde, etc.

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

L'odyssée du goût

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

- Les régions de France en octobre
- Le Canada en janvier
- L'Afrique du sud en mai



Les nouvelles recettes

12 nouveautés à découvrir
Des recettes sucrées ou salées, végétariennes, autour de 4 ingrédients à goûter avant de donner son avis.

Cette année : quinoa, betterave, pois chiche et épinards



A l'écoute de ma planète

4 journées de sensibilisation
1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de trier ses déchets et agir !



C'est la fête !

7 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires et sportifs en transformant le restaurant :

- Le repas de la rentrée en septembre
- Le Vendée Globe en novembre
- 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 Anti-Gaspi

4 journées de sensibilisation
1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain et agir collectivement.

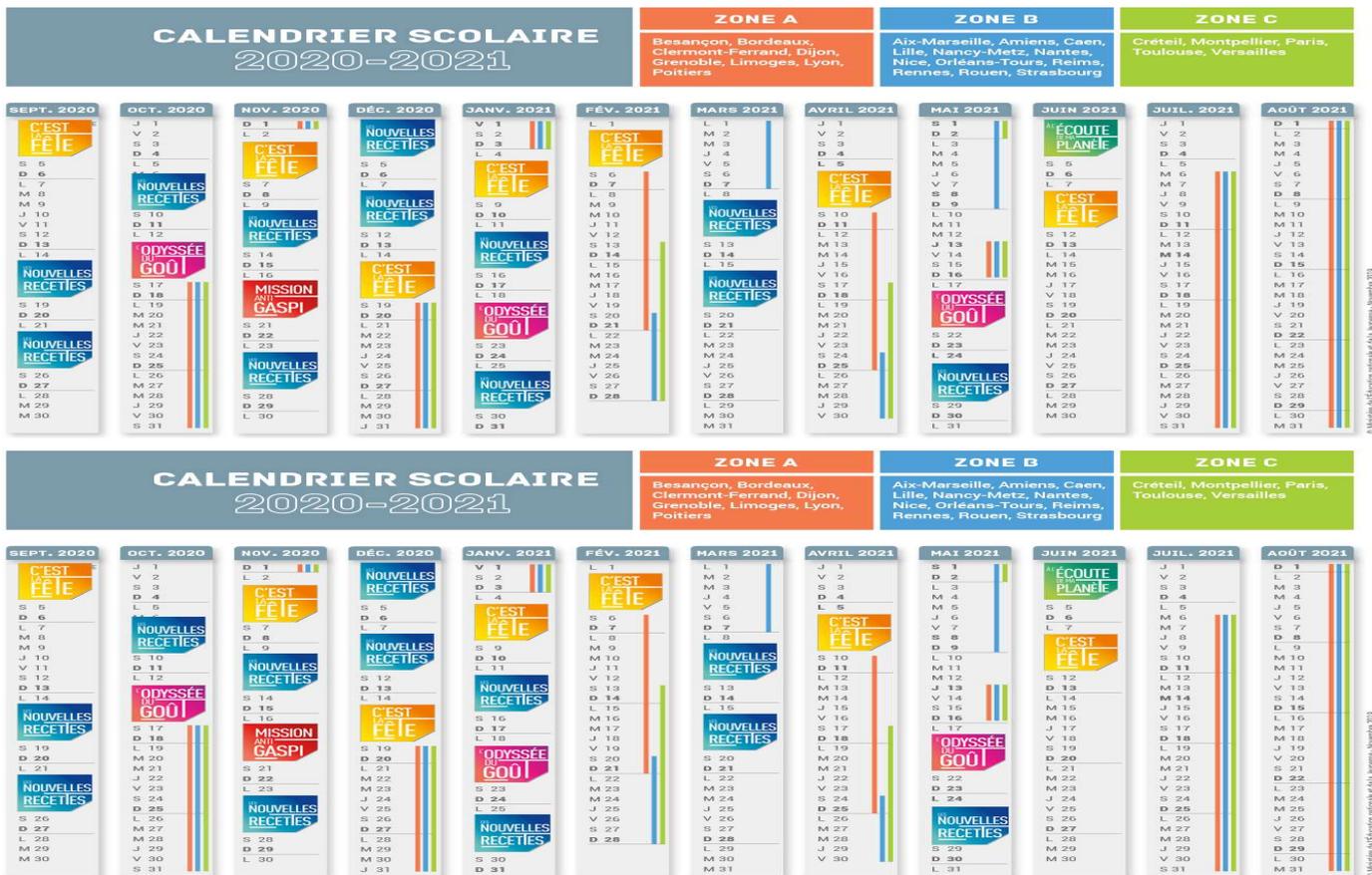
Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets



1.3. Animations

Le calendrier des animations

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



Cela a représenté ainsi 24 animations réalisées dans l'année sur le temps du repas ou en classe ou dans le cadre des centres de loisirs.

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



En 2020-2021, les régions du monde !

Saveurs d'ailleurs et voyage à travers le monde... Les enfants sont partis à la découverte de destinations lointaines ou plus proches à travers leurs recettes emblématiques.

En octobre 2020, les régions de France sont à l'honneur avec :

- La région Auvergne - Rhône-Alpes
- La région Nouvelle Aquitaine
- La région Normandie
- La région Hauts de France
- La région Ile-de-France



En janvier 2021, cap sur le Canada

En mai 2021, troisième étape du voyage gourmand en Afrique du sud

Menu d'octobre : Les régions de France et leurs recettes typiques

Menus de la
Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Auvergne-Rhône Alpes</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Potée Auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Les hauts de France</p> <p>Betteraves et endives vinaigrette OU betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au maroilles</p> <p>Frites OU purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette Emmental</p> <p>Fromage blanc cannelle et crumble</p>		<p>Nouvelle Aquitaine</p> <p>Potage aux fèves façon garbure OU salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)</p> <p>Haricots plat et haricots verts</p> <p>Montcadi croûte noire Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>L'Île de France</p> <p>Champignons frais sauce crème</p> <p>Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons)</p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Coulommiers Brie</p> <p>Gâteau façon financier</p>

1.3. Animations

1.3.1 L'Odysée du goût



Les supports de communication

Dès l'entrée de la cantine, un totem très visible présente les animations. Des affiches viennent relayer l'animation dans la salle de restauration.



En plus, à chaque temps fort, les enfants développent leurs connaissances dans le domaine de l'alimentation :

- en participant aux actions collectives proposées dans la cantine
- en collectionnant les 3 brochures distribuées les jours d'animation. Chacun y trouve des informations adaptées à son âge :
- Pour les 3-6 ans, des jeux autour de la reconnaissance des fruits et légumes de saison, l'origine des produits.
- Pour les 6-10 ans, une bande dessinée met en scène Noa et Papilles qui délivrent les messages d'éducation alimentaire.



1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



Jeudi 

Le Canada

Salade verte sauce césar

Emincé de dinde sauce caramel

Purée de patate douce

Yaourt nature et sucre
Yaourt aromatisé

Clafoutis aux myrtilles



Jeudi 

L'Afrique du Sud

Salade arc en ciel
(salade verte, carotte, maïs)



Chakalaka
Végé: chakalaka végétarienne
haricots blancs, pois chiche,
carotte, fèves de soja, ail
oignons, gingembre, curry,
tomate pelée)

Fromage frais sucré
Petit filou aromatisé

Salade banane
mangue et bâtonnet de
chocolat

1.3. Animations

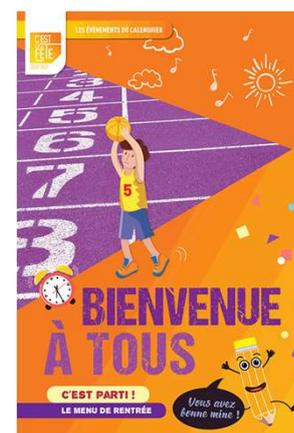
1.3.2 C'est la fête !



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).

- Septembre 20 : 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 !
- Novembre 20 : La course du Vendée Globe
- Décembre 20 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 21 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 21 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 21 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 21, un menu spécial « Au revoir les grands ! » pour fêter la fin d'un cycle pour les aînés de l'école.



Jeudi	
Menu de la rentrée	
Sirop de grenadine	
Tomates mozzarella	
Tomates au basilic	
Steak haché de bœuf, jus aux herbes	
Pommes smile	
Saint paulin	
Edam	
Mousse au chocolat	
Lacté saveur chocolat	



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

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation 'Course du Vendée Globe' en novembre 20

Jeudi

Le Vendée Globe

Tartinade de haricots blancs 

Quiche thon moules butternut moutarde et salade verte 
OU Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireaux, pdt, carottes)
Végé : Quiche Emmental et Butternut

Yaourt nature et sucre
Yaourt aromatisé

Salade d'ananas et épices
OU Gâteau Vendéen



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 20



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !

Photos de l'animation 'Galette des rois' en janvier 21



Jeudi 

Partage de la galette

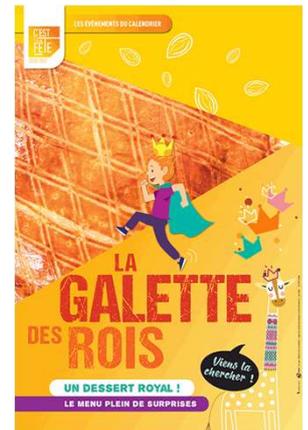
Céleri rémoulade
Coleslaw (*carottes et chou blanc*)

Rôti de veau aux herbes

Haricots verts

Yaourt nature et sucre
Yaourt aromatisé

Galette des rois



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !

Photos de l'animation 'Vive les crêpes !' en février 21



Vive les crêpes

Pomelos et sucre
Carottes râpées à
l'orange

Cuisse de poulet rôtie

Jardinière de légumes

Fromage blanc au sucre 
Yaourt nature et sucre

Crêpe et confiture





1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation 'Repas de printemps' en avril 21

Mardi



Repas de printemps

Méli-mélo de salade verte et oignons frits
Méli-mélo de salade verte et croûtons

Gigot d'agneau sauce brune

Crumble de courgettes aux herbes de Provence

Tomme grise
Mimolette

**Cake, patate douce
coco citron vert sauce
chocolat**



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation 'Au revoir les Grands' en juin 21

Jeudi



Au revoir les grands

Dips de carotte sauce
fromage & fines herbes

Colin d'Alaska pané

Salade de pommes de
terre et tomate
sauce ravigote

P'tit louis
Fromy

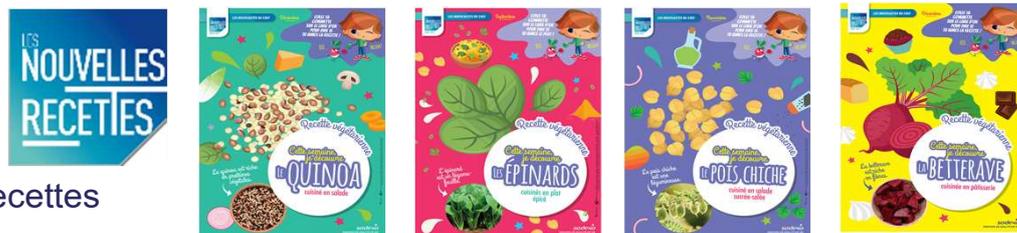
Petit pot de glace vanille
fraise

Petit pot de glace vanille
chocolat



1.3. Animations

1.3.3 Les nouvelles recettes



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 4 pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants :

- Le pois chiche, Le quinoa, La betterave et les épinards

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.

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.

1.3.4 A l'écoute de ma planète



Les enfants sont des citoyens engagés en devenir, c'est pourquoi aborder des sujets liés à la planète est très important.

En une semaine au mois de juin 2021, ils ont appris les bases du tri des déchets : son utilité et la méthode pour y parvenir.

Les affichages ont changé chaque jour pour inciter les enfants à bien trier tour à tour leurs déchets organiques, leur serviette en papier et à part et l'eau non consommée.

Chaque geste de tri bien accompli a été récompensé en fin de semaine par l'obtention d'un « Carnet vert, visa pour la planète » à emporter à la maison afin de partager les messages avec le reste de la famille.

1.3. Animations



1.3.5 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. Pour leur faire prendre conscience des volumes de nourriture jetés collectivement dans leur cantine, nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs portant sur le gaspillage du pain.

Ainsi, chaque jour de la « Semaine Européenne de la réduction des déchets », nous avons demandé aux enfants de jeter leur(s) morceaux de pain non consommé(s) en fin de repas dans des sachets de récupération transparents. Les sacs ont été pesés chaque jour et les résultats, convertis en nombre de morceaux de pain jetés, ont été affichés bien en vue des enfants.

Bien entendu, la lutte contre le gaspillage ne concerne pas que le pain. Des stop-rayons ont pris place tout au long du parcours des enfants pour leur rappeler de finir leur entrée, leur plat et leur eau.

Cette animation est proposée pendant la semaine européenne du développement durable



1.4. Menus Crèches de Roquefort la Bédoule

Menus Crèche de Roquefort la Bédoule Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruits Frais	Jus de fruits Frais	Jus de fruits Frais	Jus de fruits Frais	Jus de fruits Frais	Jus de fruits Frais
Merlu à l'huile d'Olive Epinards béchamel et Semoule Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf en sauce Tomate Tortis Fromage	Haut de France Betteraves Vinaigrette Aiguillettes de Poulet sauce marouilles Pommes de terre Fruit	Poisson Aioli Légumes Laitage Fruit de saison	Nouvelle Aquitaine Salade de Pommes de terre Ciboulette Axoa de Veau Haricots Plats et Verts Fromage	
Boudoir Laitage Fruit	Pain Fromage Purée de Fruits	Biscuit Laitage Fruit de saison	Pain fromage Compote	Biscuit laitage Fruit	
Merlu mixé Purée de Pomme de terre Purée de Courgettes Purée de Fruits	Bœuf mixé Purée de Pomme de terre Purée de Carottes Purée de Fruits	Poulet mixé Purée de Pommes de terre Purée de légumes Purée de Fruits	Poisson mixé Purée de Pomme de terre Purée de Potiron Purée de Fruits	Veau mixé Purée de Pommes de terre Purée Courgettes Purée de Fruits	
Laitage Purée de Fruits	Laitage Purée de Fruits	Laitage Purée de Fruits	Laitage Purée de Fruits	Laitage Purée de Fruits	

Un nouvel affichage pour faciliter la lecture des menus!

Menus des Grands (15-18 mois à 3 ans)

Crèche de Roquefort la Bédoule

Semaine 07 AU 11 Decembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de lentilles au cumin			Rillettes de saumon	
Blanc de poulet sauce vallée d'auge	Colin d'Alaska cuit vapeur au bouillon de légumes	Rôti de porc sauce au caramel	Sauté de boeuf au bouillon de légumes	Filet de merlu cuit vapeur sauce crème aux herbes
Coquillettes	Julienne de légumes	Semoule	Purée de courge butternut	Boulgour
Petit fromage frais au lait entier		Croc'lait		Pont l'Évêque
Couppelle de purée pomme ananas	Fruit de saison	Purée pomme poire et badiane	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter				
Pain et beurre Yaourt nature Fruit de saison	Pain et vache qui rit Purée pomme banane	Purple cake (cake à la betterave) Lait Fruit de saison	Pain et confiture de fraise Fromage blanc nature Purée de pommes aux 4 épices	Boudoirs Lait Couppelle de purée pomme coing

Le menu peut être adapté chaque jour en régime anti-diarrhéique : mouliné de carottes et riz, fromage à pâte ferme et purée de pomme-coing

- Issu de l'agriculture biologique
- Viande de boeuf Charolaise
- Origine France
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat du chef
- Plat végétarien



Menus des Bébés (6 à 12 mois)

Crèche de Roquefort la Bédoule

Semaine 07 AU 11 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanc de poulet mixé	Colin d'Alaska mixé	Rôti de porc mixé	Sauté de bœuf mixé	Filet de merlu mixé
Purée de potiron	Purée de carottes	Purée de céleri	Purée de courge butternut	Purée de jardinière de légumes
Couppelle de purée pomme ananas	Purée pomme pruneau	Purée pomme poire	Purée pomme banane	Purée de pommes à la fleur d'orange
Capture rectangulaire				
Goûter				
Yaourt nature Purée de poires	Petit fromage frais au lait entier Purée pomme banane	Semoule au Lait Purée de pommes	Fromage blanc nature Purée de pommes aux 4 épices	Tapioca au lait et chocolat Couppelle de purée pomme coing

Le menu peut être adapté chaque jour en régime anti-diarrhéique : purée de carottes (sans lait) et purée de pomme-coing.

Les moulinés et les purées sont réalisés sans lait, sans beurre, sans crème ni huile : la matière grasse est ajoutée crue en fin de cuisson. La texture des aliments est à adapter en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant.

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France
- Plat du chef



1.4. Menus Crèches de Roquefort la Bédoule

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 locaux et fromages AOP AOC,
- Vinaigrette maison.

1.5. Communication

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

Les actions de communication sur la période :

Les commissions restauration

Les commissions ont été maintenues pendant cette année:

- *Le 4 décembre*
- *Le 6 avril*
- *Le 28 juin.*

SoHappy : l'application mobile et le site internet

Les parents peuvent directement depuis leur smartphone :

- consulter le menu de la semaine et imprimer à l'avance jusqu'à 4 semaines de menus. Avoir des informations nutritionnelles sur les plats servis et sur les allergènes à personnaliser)
- payer en ligne leur facture de restauration scolaire (à personnaliser)
- être informés des animations de la semaine dans la cantine, avoir des idées recettes pour le soir, des informations nutrition/santé...
- Poser des questions en ligne



Une solution pour simplifier la vie des familles !
SoHappy est également disponible en version site web.

2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

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

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

Plan d'échantillonnage mensuel sur la cuisine :

- 31 analyses bactériologiques des produits et de l'eau,
- 20 prélèvements de surface,
- 2 audits hygiène et 1 audit locaux.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Résultats des analyses bactériologiques :

21/06/2021	BETTERAVES ROUGES CUITES ASSAISONNEES	
21/06/2021	THON CUIT NON ASSAISONNE	
21/06/2021	SAUCE AU POISSON ET MOULES	
10/05/2021	SALADE DE CRUDITÉ ASSAISONNEE	
10/05/2021	HARICOTS VERTS CUISINES	
10/05/2021	SAUTE DE VEAU CUISINE	
27/04/2021	SALADE DE POIS CHICHE	
27/04/2021	JARDINIERE DE LEGUMES CUITE	
27/04/2021	FILET DE POISSON CUIT	
16/03/2021	TABOULE	
16/03/2021	LENTILLES CUISINEES	
16/03/2021	COMPOTE DE FRUITS FRAIS	
04/02/2021	SALADE VERTE ASSAISONNEE	
04/02/2021	RIZ CUIT ASSAISONNE	
04/02/2021	SAUTE D'AGNEAU CUISINE	
08/01/2021	RIZ CUIT ASSAISONNE	
08/01/2021	LEGUMES CUISINES AVEC OEUF	
08/01/2021	EAU DE CONSOMMATION - ANALYSE MICROBIOLOGIQUE	
08/01/2021	FROMAGE A PATE DURE AU LAIT PASTEURISE	
08/12/2020	CHOU FLEUR CUIT ASSAISONNE	
08/12/2020	SALADE VERTE ET CONCOMBRE NON ASSAISONNEES	
08/12/2020	BOEUF EN DAUBE	
27/11/2020	BETTERAVES ROUGES CUITES ASSAISONNEES	
27/11/2020	BETTERAVES ROUGES CUITES ASSAISONNEES	
27/11/2020	POISSON CUIT FROID	
06/10/2020	LEGUMES CUIITS	
06/10/2020	JOUE DE BOEUF CUISINEE	
06/10/2020	SALADE VERTE ASSAISONNEE AVEC CROÛTONS	
22/09/2020	PATES CUITES ASSAISONNEES	
22/09/2020	SALADE DE CRUDITÉS ET BETTERAVE	
22/09/2020	SALADE DE CRUDITÉS ET BETTERAVE	

2.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, 2 audits hygiène et 1 audit locaux ont été effectués par le laboratoire MERIEUX afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

21/06/2021	L'environnement	95.6%
10/05/2021	Audit hygiène	95.5%
27/11/2020	Audit hygiène	89.5%
08/01/2021	Audit locaux matériels circuit	85%

2.3. Résultats des prélèvements de surface

Date	Libellé Détail	Résultat
21/06/2021	GASTRONORME	
21/06/2021	CHARIOT DE TRANSPORT	
10/05/2021	COUTEAU	
10/05/2021	INTÉRIEUR PORTE ENCEINTE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARATION FROIDE	
27/04/2021	CHARIOT ASSIETTE	
27/04/2021	ASSIETTE	
16/03/2021	PLAN DE TRAVAIL PRÉPARATION FROIDE	
16/03/2021	COUTEAU	
04/02/2021	DISQUE ROBOT COUPE	
04/02/2021	CUVE SAUTEUSE	
08/01/2021	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE	
08/01/2021	ARAIGNÉE	
08/12/2020	PLAN DE TRAVAIL PRÉPARATION FROIDE	
08/12/2020	LAME ROBOT COUPE	
27/11/2020	COUTEAU	
27/11/2020	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE	
06/10/2020	PLAN DE TRAVAIL CUISINE	
06/10/2020	ASSIETTE	
22/09/2020	FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
22/09/2020	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE	

3. Formation du personnel

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

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

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

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

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



3.2. Les formations diplômantes tutorées

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

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

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

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

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

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

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

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



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

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

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
10x/an	5 MINUTES QUALITE	Toute l'équipe	Ines MOURA
12x/an	DIALOGUES SST	Toute l'équipe	Ines MOURA

Les actions de formation sur la période (personnel de la ville) :

Non réalisé du fait de la COVID-19

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



4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
Solutions en faveur de la santé et du bien-être	<ul style="list-style-type: none">• Nous avons repensé la décoration de l'espace de restauration pour en faire un lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner tout au long des animations de l'année scolaire.
Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés	<ul style="list-style-type: none">• Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.• Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes (ex. dips de carottes à la crème de petits pois...).• Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants (ateliers interactifs...).• Nous informons les familles à travers <i>la Lettre menus Cuisto Rigolo</i> et le site internet « endirect.sodexo.fr ».
Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses	<ul style="list-style-type: none">• Nous avons fixé des critères nutritionnels sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.• Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.• Nous utilisons majoritairement des produits frais et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.• Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none">• Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les producteurs locaux.• Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les achats locaux et 100 % français.• Les boulangeries présentes sur la commune de Roquefort la Bédoule se sont partagées la fourniture du pain.
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none">• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.
Développement de l'employabilité	<ul style="list-style-type: none">• Après un audit réalisé sur chaque site, et, un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un plan de formation adapté pour votre personnel municipal.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none">• Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :<ul style="list-style-type: none">- Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.- Bananes (Equateur, Pérou).- Ananas (Costa Rica, Panama).

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Une charte « achats responsables » est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	<ul style="list-style-type: none"> • En privilégiant les fruits et légumes de saison, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.
Produits de la mer issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le respect des pratiques responsables et de la saisonnalité.
Equipements et fournitures issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement. • Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées.
Empreinte carbone et consommation d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien. • Sur la cuisine, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment, - d'équipements hydro-économes (limitateurs de débit sur les robinets). ▪ Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants (ateliers interactifs...). ▪ Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone.

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Déchets	<ul style="list-style-type: none">• Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets. Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (ateliers interactifs...).• Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.

Compte-rendu technique

1. Liste des contrats

Nous travaillons avec la société Quietalis qui s'occupe de la maintenance préventive de la cuisine centrale et des meubles de distribution dans la salle à manger.

Au cours de cette année, la société Quietalis est intervenue pour effectuer le dépoussiérage des groupes froids des différents matériels ainsi que de nombreuses réparation. La société ISS pour le nettoyage des hottes.

Fournisseurs	Fonction	Montant 2021
QUIETALIS AGENCE	Entretien matériel exploitation	2 668
SAPIAN	Entretien matériel exploitation	650
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		3 318

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur la cuisine

Nous rencontrons des difficultés sur toutes les actions de nettoyage et également pour la plonge. La pression de l'eau n'est pas suffisante pour effectuer correctement ces actions. La problématique vient du réseau global du bâtiment, quand les enfants ne sont pas à l'école (par exemple le mercredi) nous avons assez de pression en cuisine.

Renouvellements effectués sur la cuisine

Au cours de cette année nous n'avons pas renouvelé de matériel.

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	15 142,46

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	sept-20	oct-20	nov-20	déc-20	janv-21	févr-21	mars-21	avr-21	mai-21	juin-21	juil-21	août-21	TOTAL
Crèches	719	720	698	556	717	655	774	316	652	877	480	24	7 188
Maternelle	2 436	1 550	2 576	1 691	2 376	1 739	2 048	907	2 042	2 975	0	0	20 340
Primaire	4 437	2 658	4 261	2 815	3 911	2 904	3 436	1 485	3 462	4 747	0		34 116
CLSH	340	1 072	225	237	308	679	799	243	307	422	1 881	1 147	7 660
Adulte	342	391	277	197	281	313	358	129	232	355	421	333	3 629

TOTAL	8 274	6 391	8 037	5 496	7 593	6 290	7 415	3 080	6 695	9 376	2 782	1 504	72 933
--------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	---------------

1.2. Evolution de la fréquentation

	Effectif réalisé	Effectif de référence	Variation (N/réf.)	Nouvel effectif de référence
GLOBAL	72 933	78 597	-7,206%	72 933

La baisse de fréquentation du à la Covid représente une baisse de plus de 5% par rapport de l'effectif de référence au contrat.

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

	2020/2021	2019/2020	Evolution en masse	Evolution en %
SEPTEMBRE	8 274	8 286	-12	-0,14%
OCTOBRE	6 391	6 933	-542	-7,82%
NOVEMBRE	8 037	7 267	770	10,60%
DÉCEMBRE	5 496	5 857	-361	-6,16%
JANVIER	7 593	7 809	-216	-2,77%
FÉVRIER	6 290	5 208	1 082	20,78%
MARS	7 415	3 952	3 463	87,63%
AVRIL	3 080	473	2 607	551,16%
MAI	6 695	908	5 787	637,33%
JUIN	9 376	5 243	4 133	78,83%
JUILLET	2 782	2 704	78	2,88%
AOÛT	1 504	1 087	417	38,36%
TOTAL	72 933	55 727	17 206	30,88%

L'augmentation de la fréquentation par rapport à l'exercice précédent est d'environ 30%. Cette augmentation est similaire à celle observée sur les autres Villes pour lesquelles nous gérons la restauration.

2. Compte de résultat

2.1. Compte de résultat global détaillé

	Exercice 2020-2021	Impact au repas	Exercice 2019-2020	Impact au repas	Evolution	Evolution en %
Nombre de repas	72 933		55 727		17 206	30,88%
Chiffre d'Affaires	301 979		229 113		72 866	31,80%
Total Chiffre d'Affaires (A)	301 979	4,141	229 113	4,411	72 866	31,80%
Achats stockés - matières premières	112 901	1,548	102 775	1,434	10 126	9,85%
Remise sur achats	-20 322	-0,279	-18 499	-0,309	-1 823	9,86%
Conditionnement à jeter	3 141	0,043	2 265	0,026	877	38,71%
Produit entretien	2 730	0,037	1 852	0,058	878	47,42%
Rémunération du personnel	111 013	1,522	82 642	1,945	28 371	34,33%
Frais de gestion dont fluides	31 923	0,438	23 348	0,393	8 576	36,73%
Formation du personnel	3 078	0,042	2 763	0,042	315	11,41%
Tenues du personnel	1 394	0,019	1 235	0,018	160	12,93%
Encaissement	10 406	0,143	9 395	0,129	1 011	10,76%
Maintenance	3 318	0,045	5 199	0,073	-1 880	-36,17%
Amortissements	11 476	0,157	11 175	0,084	300	2,69%
Total taxes	8 736	0,120	7 641	0,103	1 094	14,32%
Total charges (B)	279 795	5,021	231 789	4,135	48 006	20,71%
Frais de structures	22 595		23 784		-1 189	-5,00%
Structure et Rémunération (A-B)	-410	-0,007	-26 460	0,074	26 049	-98,45%

2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Données 2020/2021	Données 2019/2020	Ecart en masse	Evolution en %
Consommation	112 901	102 775	10 126	9,85%
Nombre de repas	72 933	55 727	17 206	30,88%
Part Alimentaire	1,548	1,844	-0,296	-16,05%

2.3. Effectifs et frais de personnel

Organigramme de la cuisine centrale

NOM	Prénom	Fonction	Statut	Horaire
MOURA	Ines	Responsable de site	Agent maitrise	35 heures
GIMENEZ	Matthieu	Commis de cuisine	Employé	35 heures
PESCE	Anna	Employée de restauration et service	Employé	30 heures

2.4. Achats non stockés

	20/21	19/20	Evolution en masse	Evolution en %
Energie	15 066	11 283	3 783	33,53%
Petit matériel d'exploitation	2 751	2 501	249	9,97%
Blanchissage	1 394	1 235	160	12,93%
Vetements	71	144	-73	-50,69%
Analyse bactériologique	1 128	649	479	73,71%
Carburant	0	0	0	
Location mat transport	4 772	4 772	0	0,00%
Fournitures de bureau	2 100	831	1 270	152,86%
Telecom	1 550	1 448	102	7,04%
Centre facturation	4 521	5 186	-665	-12,82%
Animation	613	2 337	-1 724	-73,76%
Autres	3 542	3 207	-33	-1,01%
Total Achats non stockés retenu	37 508	30 386	7 122	23,44%

2.5. Sous-traitance générale

	20/21	19/20	Evolution en masse	Evolution en %
Informatique	5 885	4 209	1 676	39,82%
Déplacement	401	-474	875	-184,75%
TOTAL Sous-traitance générale	6 286	3 735	2 551	68,30%

2.6. Impôts et taxes

	20-21	19-20	Evolution en %
CFE/CVAE	4 677	4 392	6,49%
Taxe formation	3 078	2 763	11,41%
Cotisations	68	68	0,00%
Taxe apprentissage	1 583	1 415	11,90%
Taxe effort construction	660	590	11,90%
Autres taxes	1 748	1 177	48,47%
Total Impôts & taxes	11 814	10 405	13,54%

2.7. Conclusion

Cette année 2020-21 a été encore été marquée par la crise sanitaire liée à la COVID, où nous avons dû adapté notre activité et le service aux enfants en collaboration avec les équipes de la Ville. Malgré tout, nous avons continué notre démarche qualitative pour continuer à satisfaire nos petits consommateurs par une cuisine saine, goûteuse et adaptée aux différentes tranches d'âge.

Nous avons poursuivi notre développement en matière d'achats durables et avons continuer le suivi de notre programme « Watch Waste », lancé en 2019, avec le relevé du gaspillage constaté. Ce programme consiste à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Notre objectif pour l'année 2021-2022 est de remettre en place une restauration classique dès la fin des protocoles sanitaires et de pouvoir remettre en route les projets avec la Ville (animations, formation des équipes, ...).

AR-Préfecture de Marseille

013-211300850-20220708-2-DE

Acte certifié exécutoire

Réception par le Préfet : 08-07-2022

Publication le : 08-07-2022



LeMaire,

Marc DEL GRAZIA