RÉPUBLIQUE FRANÇAISE DÉPARTEMENT DE L'ORNE

Alençon
COMMUNAUTÉ URBAINE

COMMUNAUTÉ URBAINE D'ALENÇON

Extrait du registre des DÉLIBÉRATIONS du Conseil de Communauté

SEANCE DU 7 JUILLET 2016

L'an deux mille seize, le sept juillet, à dix-huit heures zéro minute, le Conseil de Communauté Urbaine d'Alençon, sur convocation adressée le **30 juin 2016** et sous la présidence de **Monsieur Joaquim PUEYO**, s'est réuni en séance publique à la Halle aux Toiles d'Alençon.

ÉTAIENT PRÉSENTS Mesdames et Messieurs les Conseillers en exercice, sauf :

M. Loïc ALLOY qui a donné pouvoir à Mme Sophie DOUVRY.
M. Ludovic ASSIER qui a donné pouvoir à Mme Christine ROIMIER.
Mme Jitske BARRIERE qui a donné pouvoir à M. Pascal DEVIENNE.
Mme Véronique DE BAEREMAECKER qui a donné pouvoir à Mme Lucienne FORVEILLE jusqu'à la question n° 20160707-014 incluse.
Mme Annie DUPERON qui a donné pouvoir à Mme Christiane COCHELIN.
M. Jean-Marie GALLAIS qui a donné pouvoir à M. Roger LOUISFERT.
Mme Anne-Sophie LEMEE qui a donné pouvoir à M. Sylvain LAUNAY.
Mme Ivanka LIZE qui a donné pouvoir à M. Dominique ARTOIS jusqu'à la question n° 20160707-006 incluse.
M. Léonce THULLIEZ qui a donné pouvoir à M. Yannick DUDOUIT.
M. Jacques ESNAULT qui a donné pouvoir à M. Ahamada DIBO.
M. François HANOY qui a donné pouvoir à M. Joaquim PUEYO.
Mme Stéphanie BRETEL qui a donné pouvoir à M. Armand KAYA.
Mme Viviane FOUQUET excusée jusqu'à la question n° 20160707-010 incluse.
M. Eric MORIN excusé jusqu'à la question n° 20160707-010 incluse.
M. François TOLLOT excusé jusqu'à la question n° 20160707-003 incluse.
M. Thierry MATHIEU excusé à partir de la question n° 20160707-028.
M. Patrick COUSIN excusé jusqu'à la question n° 20160707-004 incluse.
M. Francis AIVAR excusé jusqu'à la question n° 20160707-014 incluse.

Mmes Anne-Laure LELIEVRE, Christine THIPHAGNE, Mrs Jean-Louis BATTISTELLA, Joseph LAMBERT, Patrice LAMBERT, Serge LAMBERT, Jean-Patrick LEROUX, Patrick LINDET, Fabien LORIQUER, Philippe MONNIER, Mehmetemin SAGLAM, Jean-Marie LECLERCQ, Gérard LEMOINE, excusés.

Madame Lucienne FORVEILLE est nommée **secrétaire de séance.**

Le procès-verbal de la dernière réunion du **02 juin 2016** est adopté à l'unanimité.

N° 20160707-035

RESTAURATION SCOLAIRE

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LA RESTAURATION DES SCOLAIRES ET DES PERSONNES ÂGÉES ET LA CONFECTION DES REPAS POUR LE SERVICE DE PORTAGE À DOMICILE - RAPPORT ANNUEL 2015

Département Vie Éducative et Sportive
Vie Scolaire
SP/CC/GC/GH

Il est rappelé que le Conseil de Communauté, par délibérations des :

- 2 juillet 2015 :
  - a approuvé :

- le principe d'une Délégation de Service Public de la restauration des scolaires et des personnes âgées ainsi que la fabrication des repas pour le portage à domicile,
- le rapport annexé contenant les caractéristiques essentielles des prestations à assurer par le délégataire,

- a autorisé Monsieur le Président ou son délégué à lancer la procédure et à prendre les mesures nécessaires à la mise en œuvre de la publicité de l'appel à candidatures.

- 19 novembre 2015 :
  - a choisi la Société Sodexo, pour assurer l'exploitation du service de restauration des scolaires et des personnes âgées et la fabrication des repas pour le portage à domicile de la Communauté Urbaine d'Alençon pour une période allant du 1er janvier 2016 au 30 juin 2022.

Conformément à l'article L.1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, le délégataire a produit, comme chaque année avant le 1er juin, à l'autorité délégante, un rapport comportant notamment les comptes et retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la Délégation de Service Public et une analyse de la qualité du service de l'année écoulée.

Vu l'avis favorable de la Commission n° 1 « Finances », réunie le 21 juin 2016,

Vu l'avis favorable du Bureau de Communauté, réuni le 23 juin 2016,

le Conseil, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

➢ **PREND ACTE** du rapport annuel 2015 relatif à la Délégation de Service Public pour la restauration des scolaires et des personnes âgées et pour la confection des repas du service de portage à domicile, dréssé par la société SODEXO, tel que présenté en annexe.

Reçue en Préfecture le : 20 JUIL. 2016

Affichée le :

13 JUIL. 2016

Pour extrait conforme,
Pour le Président,
La Conseillère déléguée,

Communauté Urbaine Alençon

Christine HAMARD

COMMUNAUTÉ URBAINE D'ALENÇON

COMPTE-RENDU ANNUEL D'ACTIVITÉ 2015

Vu pour être annexé à la délibération n° 20160707-035
du Conseil de Communauté du 7 juillet 2016
Pour le Président,
La Conseillère Déléguée,

Christine HAMARD

Reçu en Préfecture, le
20 JUIL. 2016

Communauté Urbaine Alençon

SODEXO France Restauration et services
Division Collectivités Territoriales

Direction Régionale Ouest
4, Avenue des Peupliers
35517 CESSON SEVIGNE Cedex

Alençon NORMANDIE

sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

SODEXO France Restauration et Services

Monsieur le Président,

Dans le cadre de nos obligations liées au contrat de Délégation de Service Public, vous trouverez les éléments nécessaires à l'appréciation des conditions d'exécution de notre contrat, l'analyse de la qualité du service de la restauration dans votre Communauté Urbaine. De même, les comptes-rendus techniques et financiers retracent les conditions économiques et financières de cette année d'exploitation.

La qualité des résultats obtenus n'aurait pu se réaliser sans l'engagement des agents de votre collectivité et de nos équipes.

Croyez, Monsieur le Président, en notre rigueur pour vous assurer que la qualité du service public, de la fourniture et de la livraison des repas, soit à la hauteur de la confiance que vous portez à notre Société.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, en l'expression de nos salutations distinguées.

Franck RICHARD
Directeur Régional
SODEXO EDUCATION

Gilles VERRIERE
Directeur d'exploitations
SODEXO EDUCATION

SOMMAIRE

1 - COMPTE RENDU TECHNIQUE **p. 5**

1.1 - Au titre des travaux neufs, de la maintenance et du renouvellement **p. 6**

1.1.1 - Ensemble des adaptations et des travaux à envisager p. 6
1.1.2 - Travaux neufs : réalisation sur l'exercice p. 6
1.1.3 - Les travaux de renouvellement effectués p. 6
1.1.4 - Les travaux de maintenance effectués p. 7

1.2 - Au titre de l'exploitation **p. 9**

1.2.1 - Le nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 9
1.2.2 - Evolution de la fréquentation depuis 1991 p. 9

1.2.4 - La quantité des fluides p. 12
1.2.5 - L'effectif du service et la qualification des agents p. 13
1.2.6 - Rapport retraçant les efforts de formation du personnel p. 14
1.2.7 - Etat des impayés p. 15
1.2.8 - Rapport retraçant les efforts de marketing / Suivi de la prestation p. 17

2 - COMPTE RENDU FINANCIER **p. 29**

2.1 - Compte de résultat **p. 30**

2.2 - Analyse et commentaires **p. 31**

2.2.1 - Chiffre d'affaires p. 31
2.2.2 - Budget alimentaire p. 32
2.2.3 - Frais de personnel p. 32
2.2.4 - Frais de fonctionnement p. 32
2.2.5 - Investissements et renouvellements p. 33
2.2.6 - Produits sur achats p. 33
2.2.7 - Frais de support p. 33
2.2.8 - Conclusion p. 33

3 - ANNEXES **p. 35**

sodexo

1 - COMPTE RENDU TECHNIQUE

sodexo

1 - Compte-rendu technique

1.1 - Au titre des travaux neufs, de la maintenance et du renouvellement

Selon l'article 3 du contrat de délégation du service de restauration, SODEXO s'engage à assurer les investissements de renouvellement de matériel de la cuisine centrale jusqu'à concurrence de 361 000 € TTC.

A cet effet, un plan d'investissement prévisionnel a été annexé au contrat sus-cité.
A fin 2015, le montant des sommes engagées dans le cadre de ce plan s'élève à 384 448 € TTC.

Nous avons donc atteint notre engagement et dépassé celui-ci de **23 448 € TTC**

1.1.1 - Ensemble des adaptations et travaux à envisager

Pour les exercices suivants, nous préconisons le traitement des points suivants :

- Création d'un système anti-effraction sur la porte extérieure gauche du sous-sol,
- Rénovation du couloir sous-sol,
- Création d'un système anti-inondations sur la partie droite de l'établissement,
- Rénovation des sanitaires/vestiaires femmes **(Urgent),**
- Suppression de la bascule du hall d'entrée,
- Enrobé total de l'aire extérieure de la cuisine centrale,
- Rénovation des chambres froides négatives.

1.1.2 - Travaux neufs : réalisations sur l'exercice

FOURNISSEUR	DATE FACTURE	OBJET	MONTANT EUROS TTC	PRISE EN CHARGE
ROBOT COUPE	20-jan	Tamis à compote	4 043 €	SODEXO (immo)

1.1.3 - Les travaux de renouvellement effectués

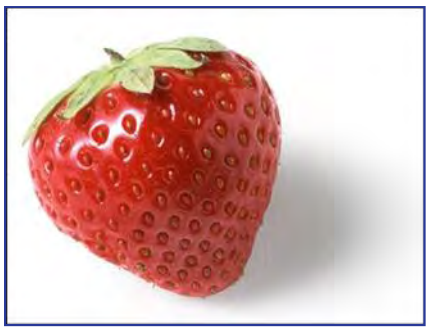
FOURNISSEUR	DATE FACTURE	OBJET	MONTANT EUROS TTC	PRISE EN CHARGE
ALLIBERT	20-mars	Cagettes + Echelle	879 €	SODEXO (immo)
CHOMETTE	10-avr	Ouvre boite	195 €	SODEXO (charge)
CF CUISINES	26-oct	Moteur hotte	2 344 €	SODEXO (immo)
NDF	31-oct	Fauteuil bureau	60 €	SODEXO (charge)
TOTAL RENOUVELLEMENT			**3 478 €**	**SODEXO**

1.1.4 - Les travaux de maintenance effectués

Le coût global de l'entretien et de la maintenance sur l'exercice s'est élevé à : **21 339 € TTC** *(+1 717 € vs A-1)*

Maintenance curative

FOURNISSEUR	*PERIODE*	*OBJET*	*MONTANT EUROS TTC*
CF CUISINES	31-janv	Pièces Robotcoupe	29 €
SPHERE	16-mars	Réparation Fardeleuse	1 091 €
RESCASET	02-mars	Pièces Autopack	89 €
CF CUISINES	13-mars	Réparation marmite Capic	274 €
CF CUISINES	28-févr	Réparation four SCC	103 €
CF CUISINES	23-févr	Réparation trancheur	255 €
ALENÇON REFIGERATION	31-mars	Ventilateur congélateur n°2	466 €
CF CUISINES	31-mars	Condensateur trancheur	132 €
RESCASET	14-avr	Pièces Polytrack	76 €
RESCASET	04-mai	Pièces Polytrack	85 €
CF CUISINES	29-mai	Intervention marmite CAPIC	103 €
CF CUISINES	31-mai	Intervention Lave-batterie + Girafe	472 €
CF CUISINES	08-juin	Intervention four Frima	103 €
CF CUISINES	16-juin	Bougie marmite CAPIC	114 €
ACTEMIUM	23-avr	Recherche défaut	434 €
CF CUISINES	29-juin	Réparation marmite Capic	148 €
CF CUISINES	29-juin	Réparation VCC	228 €
RESCASET	13-juil	Pièces Polytrack	162 €
RESCASET	15-juil	Pièces Polytrack	194 €
RESCASET	14-sept	Pièces Polytrack	191 €
LEROUX	29-sept	Platine chambre froide BOF	426 €
ACTEMIUM	24-sept	Contrôleur isolement	2 454 €
CF CUISINES	26-oct	Electrovanne marmite CAPIC	259 €
CF CUISINES	15-déc	Réparation feux vifs	102 €
CF CUISINES	30-nov	Réparation feux vifs	322 €
CF CUISINES	26-nov	Réparation feux vifs	137 €
NDF	30-nov	Pièces adoucisseur	119 €
NDF	31-déc	Pièces adoucisseur	62 €
TOTAL MAINTENANCE CURATIVE			**8 629 €**
		Ecart sur A-1	*+2 027 €*

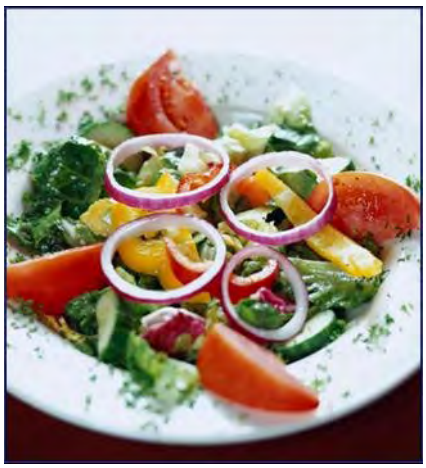


1 - Compte-rendu technique

Maintenance préventive

FOURNISSEUR	PERIODE	OBJET	MONTANT EUROS TTC
ECOLAB	08-janv	Dératisation-désinsectisation	772 €
RESCASET	07-janv	Révision Thermocelleuses CONTRAT	3 683 €
EXP'POSE	21-janv	Révision Porte sectionnelle	226 €
SICLI	10-févr	Vérification Extincteurs	290 €
RESCASET	03-mars	Pièces Polytrack	692 €
NEXTIRAONE	23-févr	Support Standard	389 €
ANAIS	31-mars	Entretien espaces verts	98 €
SITA	26-mars	Vidange & Entretien réseaux	1 038 €
ANAIS	30-juin	Entretien espaces verts	99 €
ANAIS	30-sept	Entretien espaces verts	99 €
HEN ELEC	25-sept	Révision blocs secours	987 €
CF CUISINES	26-oct	Détartrage marmites CAPIC	149 €
CF CUISINES	26-oct	Détartrage marmites fours FRIMA	270 €
ISS	2015	Entretien ventilation	1 976 €
SANIPOUSSE	30-nov	Graisse & Dégripant	261 €
RESCASET	15-oct	Pièces Thermocelleuses	1 580 €
ANAIS	31-déc	Entretien espaces verts	99 €
TOTAL MAINTENANCE PREVENTIVE			**12 709 €**
		Ecart sur A-1	*-710 €*

NB : baisse des charges sur la vérification du monte-charge suite à l'arrêt de ce dernier pour non-conformité.



1.2 - Au titre de l'exploitation

Le constat pour cet exercice :
- le nombre total de repas pour l'année s'élève à **477 319** (CUA + Ext.).

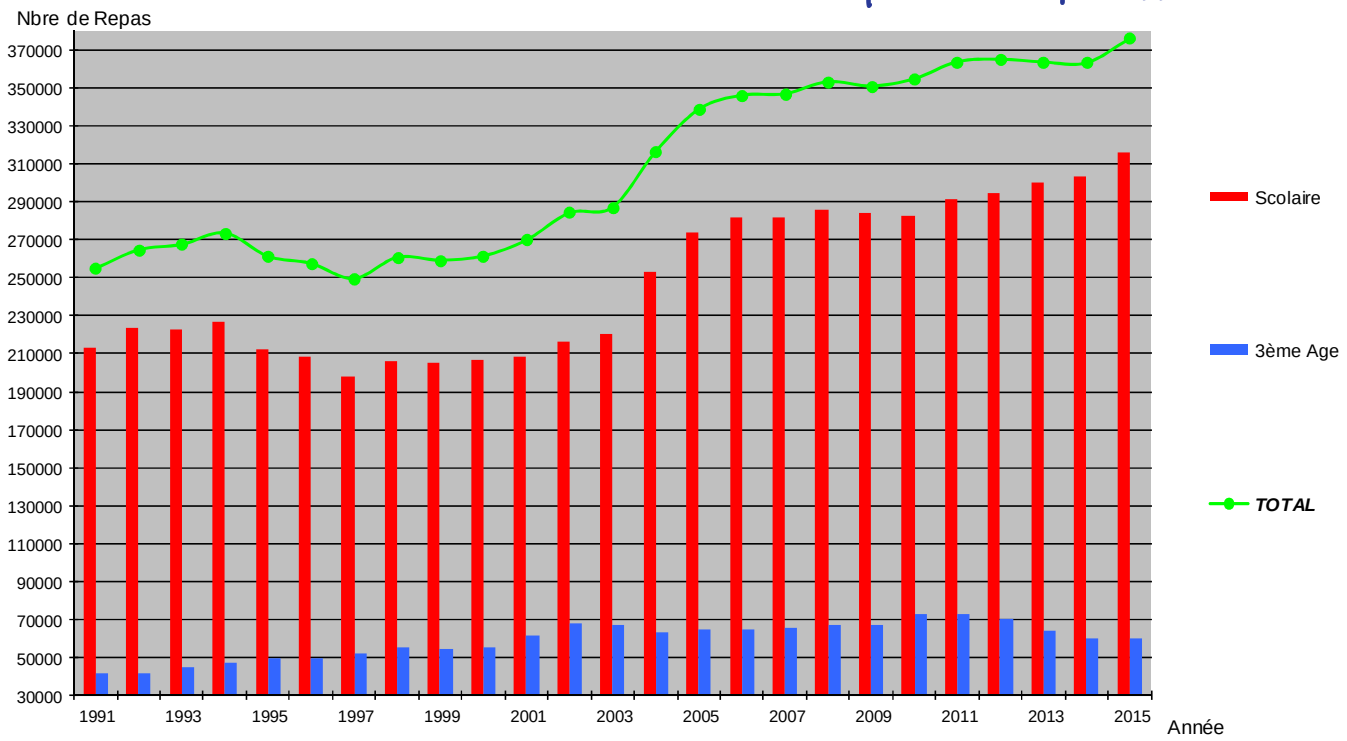
- ce chiffre tient compte de l'ouverture des écoles de Damigny et Vingt Hanaps à compter de la rentrée de Septembre 2015.

1.2.1 - Le nombre total de repas commandés suivant leur catégorie (CUA)

Le tableau ci-dessous détaille les effectifs de l'année 2015 par catégories de convives et met en évidence leurs évolutions par rapport à l'année précédente. *(reportez vous au chapitre 2.2.1 pour l'analyse détaillée de la fréquentation)*

CUA	Année 2014	Année 2015	Evolution	Evol. en %
Enfants	288 399	300 552	+12 153	4.2%
Adultes	15 156	15 904	+748	4.9%
SOUS TOTAL 1	*303 555*	*316 456*	*+12 901*	*4.2%*
3ème âge - Résidences	15 272	15 162	(110)	-0.7%
3ème âge - Domiciles	44 526	44 438	(88)	-0.2%
SOUS TOTAL 2	*59 798*	*59 600*	*(198)*	*-0.3%*
TOTAL GENERAL	**363 353**	**376 056**	**+12 703**	**3.5%**
Prestations Annexes	504	467	(37)	-7.3%

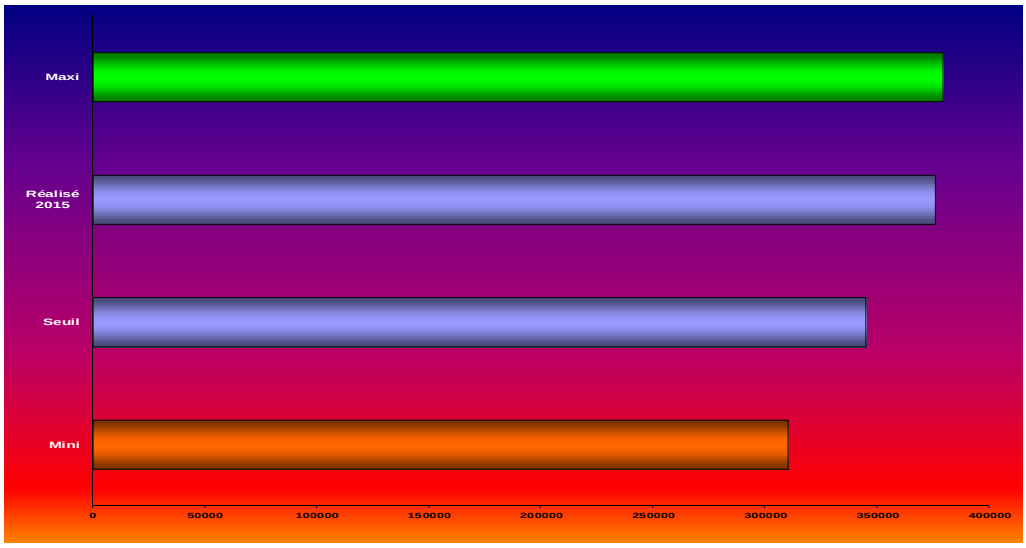
1.2.2 – Evolution de la fréquentation depuis 1991 (CUA)



1 - Compte-rendu technique

L'effet de seuil

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence :



En application de l'article 36 du contrat de délégation du service de restauration, le seuil de référence est fixé à 345000 repas +/- 10%.

Le nombre de repas CUA de l'année 2015 étant de 376056, il n'y a pas lieu de procéder à un ajustement de seuil.

Les repas exportés

Le tableau ci-dessous indique le nombre de repas (hors périmètre contractuel) soumis à redevance.

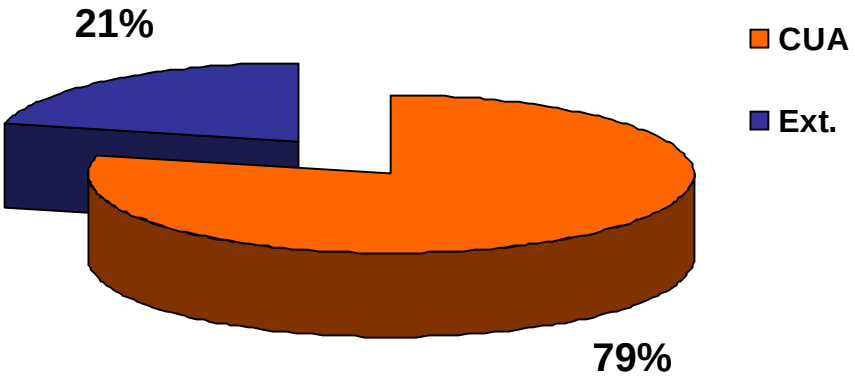
	Année 2015
Portage UNA	25 121
BMS Lisieux	18 637
St Joseph Le Mêle	13 722
Bagnoles de l'Orne	7 207
Soligny-la-Trappe	7 005
St Martin-de-la-Lieue	6 653
Lignières-Orgères	4 155
Foyer St Paterne	3 688
Boulay-les-Ifs	3 122
Médavy	2 338
CLSH Radon	1 529
EPAL	1 510
Haras de Ste Eugénie	1 472
St Gervais du Perron	1 460
CLSH Valframbert	1 401
CLSH MFR Trun	716
Maison d'enfants Alençon	444
Club de la Briante	335
Cabinet de cardiologie	104
Prestations diverses (sportives)	100
CLSH Robert HEE	77
TOTAL	**100 796**

Le nombre de repas soumis à redevance est inférieur à celui garanti par l'article 8 du contrat de délégation de service public (140 000 repas garantis), le montant de la redevance pour l'année 2015 fut donc de:

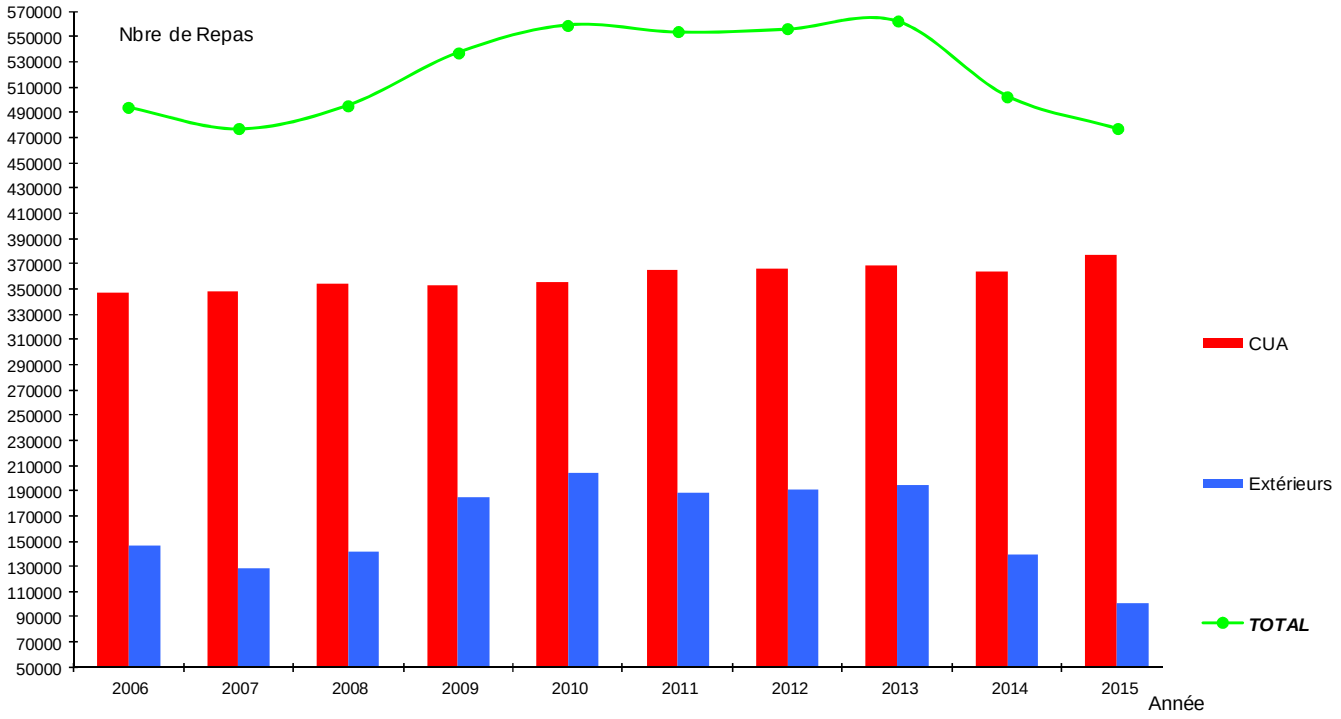
➢62 379 € TTC

*(**96 053 € de plus** que la redevance contractuelle garantie depuis le début du marché)*

Répartition repas DSP / repas exportés, année 2015 :



1.2.2 - Evolution de la fréquentation totale sur les 10 dernières années



1.2.4 - Les fluides

Le tableau figurant ci-dessous détaille les consommations des principaux fluides pour l'année 2015 avec leurs évolutions par rapport à l'année 2014.

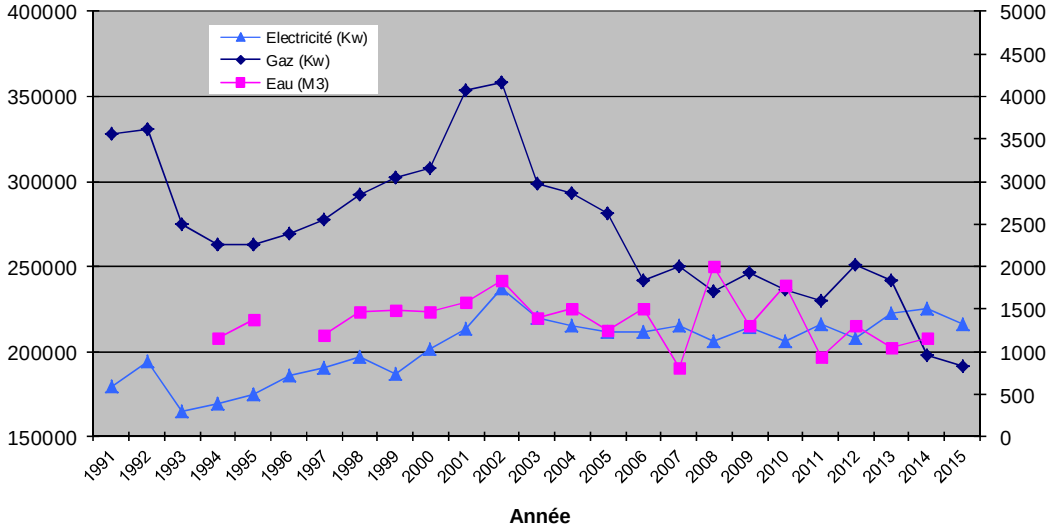
	Année 2014	Année 2015	Evolution	Evol. en %
Gaz (kW)	197 826	191 439	(6 387)	-3.2%
Gaz (€ H.T.)	7 855 €	9 214 €	1 359 €	17.3%
€/kW	*0.040 €*	*0.048 €*	*0.008 €*	*21.2%*
Electricité (kW)	225 184	216 377	(8 807)	-3.9%
Electricité (€ H.T.)	25 362 €	25 729 €	367 €	1.4%
€/kW	*0.113 €*	*0.119 €*	*0.006 €*	*5.6%*
Eau (M3)	1 156	ND	NS	NS
Eau (€ TTC)	3 530 €	ND	NS	NS
€/M3	*3.054 €*	*ND*	*NS*	*NS*

Fluides / Repas	*0.073 €*	*0.073 €*	*NS*	*NS*

ND / NS : Non disponible ou Non significatif

➢Nous avons changé de fournisseur de gaz depuis 08/2013. Celui-ci nous a facturé une régularisation importante des frais de location de compteur.

Le graphique ci-dessous illustre l'évolution des consommations de fluides depuis 1991



1.2.5 - L'effectif du service et la qualification des agents

Dans le tableau suivant figure l'ensemble du personnel affecté à la cuisine centrale (au 31/12/2015)

NOM	PRENOM	EMPLOYEUR	FONCTION	QUALIF	Poste
AMIOT	Patricia	SODEXO	Chef de groupe	2B-E	Expédition
BRILLANT	Patrice	SODEXO	Chef de partie	3B-E	Chauffeur-livreur
DAVID	Isabelle	SODEXO	E.R.S.	1B-E	Conditionnement
FREDJ	Sylvie	SODEXO	Empl. Resto Exp.	1B-E	Conditionnement
GUERIN	Fabienne	SODEXO	Cuisinière	2B-E	Préparations chaudes
GUIBE	Adelina	SODEXO	Empl. Resto Exp.	1B-E	Préparations froides
GUIDECOQ	Stéphane	SODEXO	Chef de groupe	2B-E	Chauffeur-livreur
HERAULT	Ghislaine	SODEXO	Secrétaire	3B-E	Secrétaire
LAGNEAU	Fabien	SODEXO	Gérant Resp. de prod.	5A-C4	Responsable de production
LANOE	Bruno	SODEXO	Chef de groupe	2B-E	Préparations froides
MERCIER	Jean-Pierre	SODEXO	E.R.S.	1B-E	Conditionnement
MORCHOISNE	Jessica	SODEXO	E.R.S.	1B-E	Expédition
PECOURT	Sylvain	SODEXO	Chef de Cuisine	4A-E	Préparations chaudes
SELVI	Mickaël	SODEXO	Chauffeur Livreur	2B-E	Chauffeur-livreur
VERRIERE	Gilles	SODEXO	Directeur d'Exploitation	Cadre	Directeur

Soit 15 salariés SODEXO.

Au cours de l'année 2015 :

Il n'y a eu aucun mouvement dans nos équipes.

1.2.6 - Rapport retraçant les efforts de formation du personnel

Les formations effectuées sur site en 2015 ont mis l'accent sur les modules E-Learning, particulièrement adaptés aux besoins de nos collaborateurs.

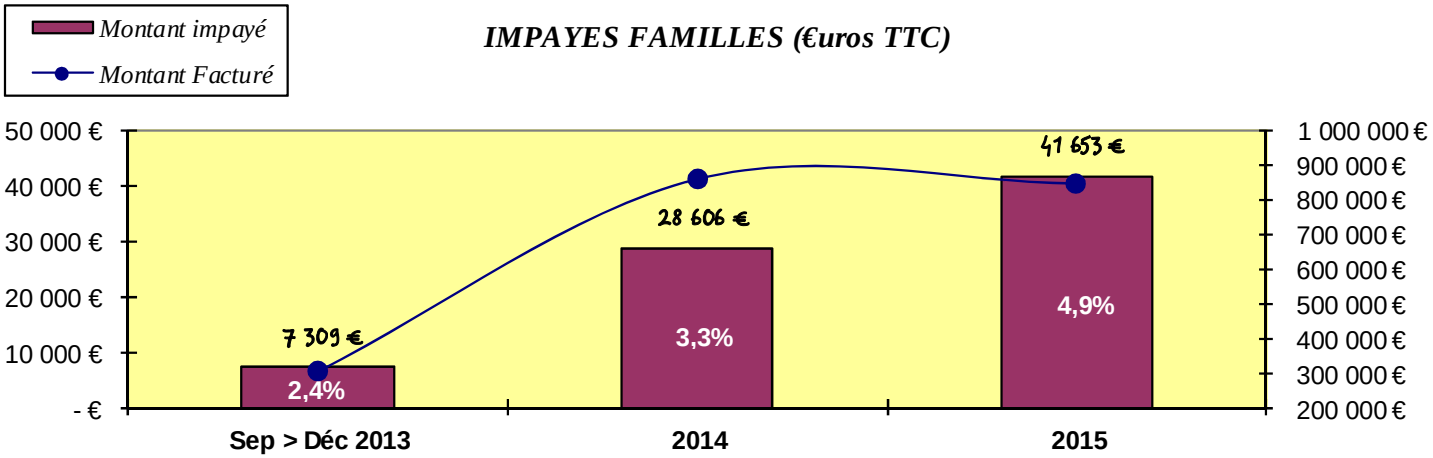
Site	Nom	Prénom	Fonction	Formation	Date de début	Date de fin	Durée	Organisme de formation
ALENCON C/C	VERRIERE	GILLES	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	Sécurité au travail - L'analyse des riques	01/01/2015	31/12/2015	0.50	E-LEARNING
ALENCON C/C	VERRIERE	GILLES	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	Sécurité au travail - Les accidents de travail et les accidents de trajets	01/01/2015	31/12/2015	0.50	E-LEARNING
ALENCON C/C	VERRIERE	GILLES	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	Sécurité au travail - L'enquête accidents et l'arbre des causes	01/01/2015	31/12/2015	0.50	E-LEARNING
ALENCON C/C	VERRIERE	GILLES	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	SANTE SECURITE AU TRAVAIL POUR LES RESP.REGIONAUX	13/01/2015	13/01/2015	7.00	SODEXO FORMATION
ALENCON C/C	MERCIER	JEAN-PIERRE	EMPLOYE(E) REST et SERVICES	ANIMER LES TEMPS PERISCOLAIRES AUPRES DES ENFANTS : ACCUEIL ET REPAS	21/10/2015	23/10/2015	21.00	SODEXO FORMATION
ALENCON C/C	VERRIERE	GILLES	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	GPAO - Logiciel SALAMANDRE	08/12/2015	09/12/2015	14.00	SODEXO FORMATION

Nous avons aussi accueilli de nombreux **stagiaires**, dans le cadre de projets de découverte ou de réinsertion :

Mois	Durée / semaine	Nom	Prénom	Age	Formation	Adresse	École	Objectif
janvier/février		Frenet	Chloé	17	bac Pro service à la personne		MFR Haleine	ABS Sans prévenir élève +école
janvier	2	Thilier	Amandine	16	bac pro SAPAT		MFR Fyé	découvrir la restauration collective
janvier	2	Vincent	Nicolas	16	formation agricole		MFR Trun	découvrir la restauration collective
mai	2	Jouet	Justine	21	DUT génie biologique	Rouen - 76	IUT Evreux	approche alimentaire diététique
juin	3	Stockman	caroline	45	BTS diététique	Autheuil - 61	Educatel	approche alimentaire diététique
juin	2	Diallo	Amadou	18	Bac pro. Transport	Alençon	Mézen	observation du milieu professionnel
juin	2	Douhairet	Fabrice		mise en situation en milieuprofess	Alençon	Tremplin Flers	découvrir la restauration collective
juin / juillet	2	Fayaubost	Alexis	17	SEGPA	Alençon	Collège Racine	découvrir la restauration collective
juillet	1	Lanoë	Julie	18	CAPA	Damigny	lycée prof. Agricole Alençon	observation du milieu professionnel
novembre	2	Kauffman	Virginie	16	SEGPA	Neauphe sous Essay 61	Collège Racine	découvrir la restauration collective
novembre	2	Belamri	Djemaa	40		Carrouge 61	MFR Argentan	cuisinier gestionnaire de collectivité
décembre	1	Macé	Baptiste	16	bac pro SAPAT	St Germain du Corbeis	MFR Fyé	observation du milieu professionnel
nov-décembre	4	Bonnet	Kyllian	17	bac pro restauration	Résenlieu - 61	M. Marland Granville	découvrir la restauration collective
TOTAL	**25**	**13**						

1.2.7 - Etat des impayés

Le tableau ci-dessous reprend les factures familles impayées arrêtées au 31 Mars 2016.



A noter que nous avons épuré les comptes moyennant la passage en irrécouvrabilité de factures anciennes :

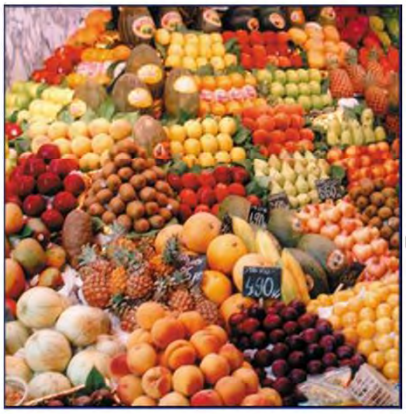
- En Août 2012 : **231 000 €** de factures antérieures au 30/09/2010.
- En Mars 2014 : **20 318 €** de factures antérieures au 30/06/2011.
- En Décembre 2015 : **41 824 €** de factures antérieures au 31/08/2013.

Les familles n'ayant pas répondu à l'obligation d'inscription représentent :

Année Scolaire	Nombre de repas
2009/2010	7111
2010/2011	9729
2011/2012	16269
2012/2013	744
2013/2014	782
2014/2015	792

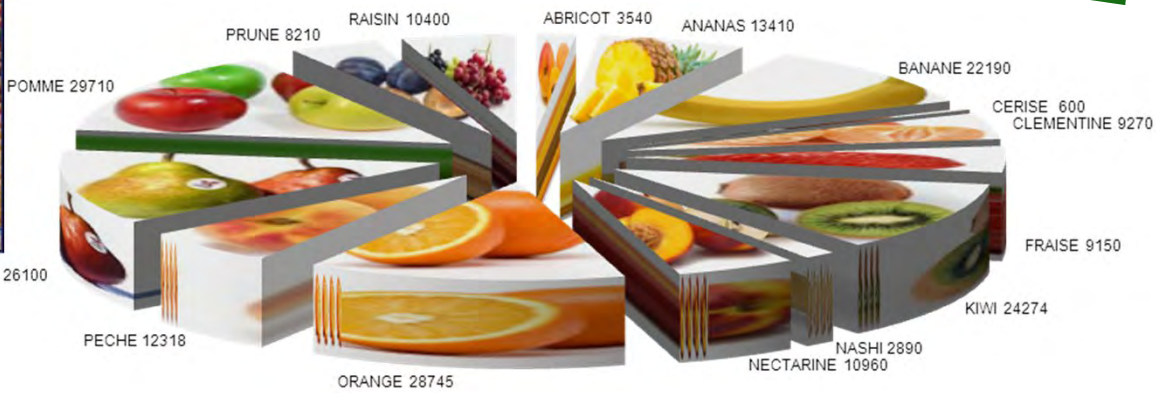
Face à l'explosion des non-inscrits sur les années précédentes, nous avons décidé, avec la collectivité, de mettre en place des actions contraignantes pour obliger les familles à s'inscrire.

1 - Compte-rendu technique

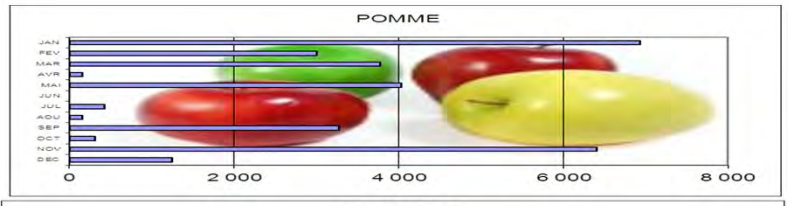


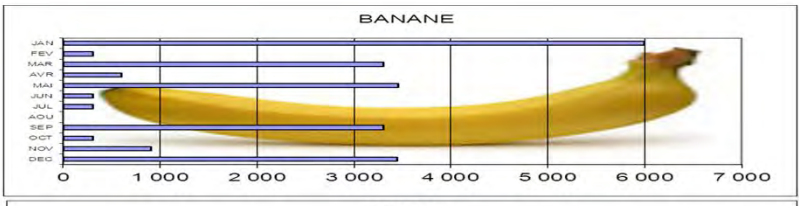
Une grande variété de fruit a été proposée :

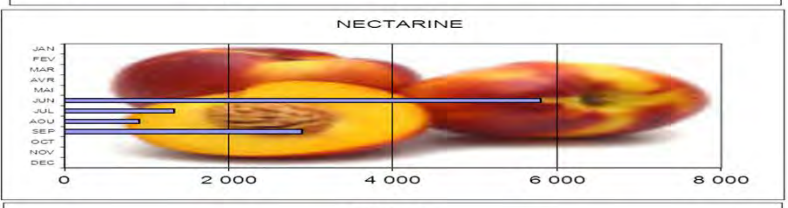
Soit près de **212 000 fruits** servis, incitant ainsi nos convives à une meilleure alimentation !

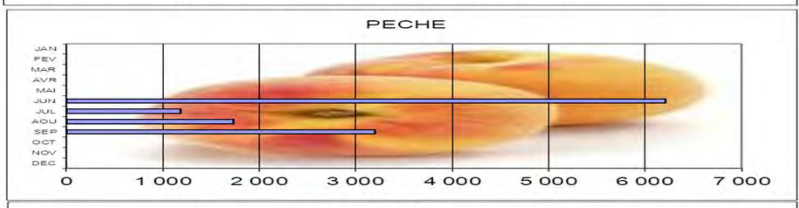


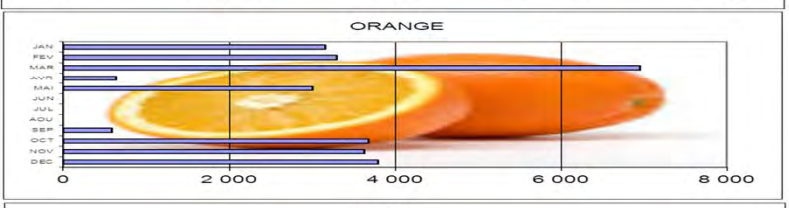
Les graphiques ci-dessous illustrent le respect de la saisonnalité :

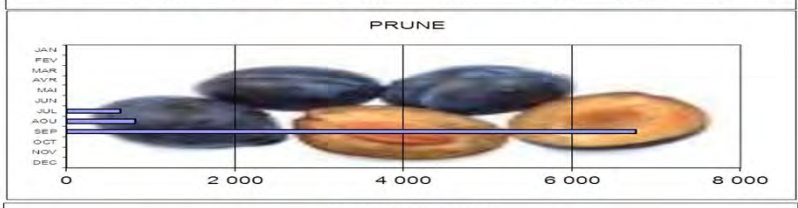


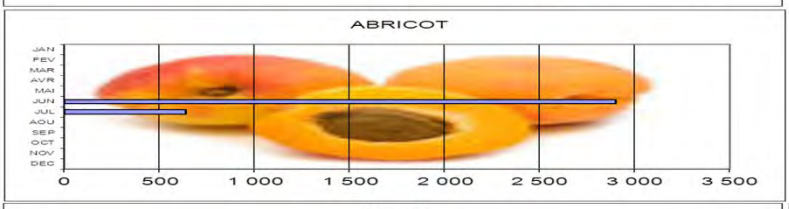


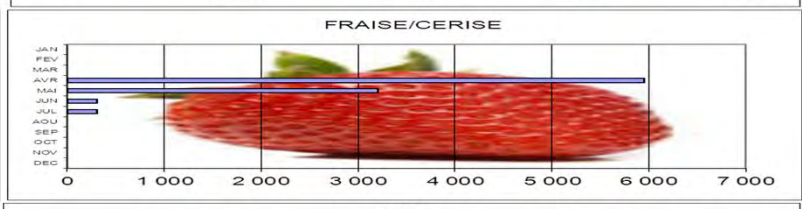


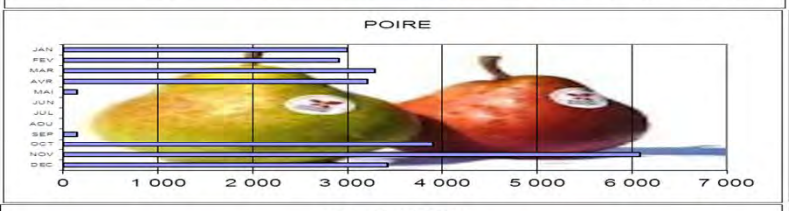


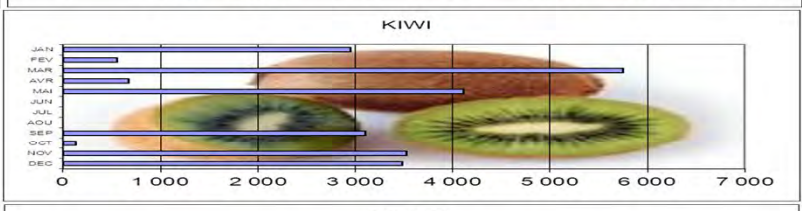


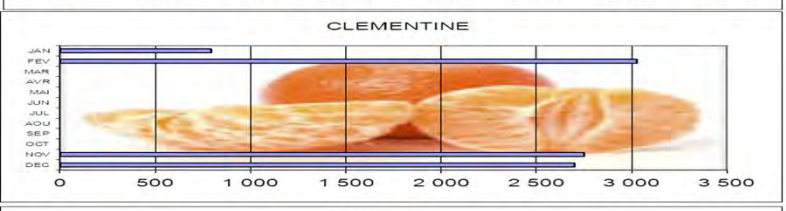


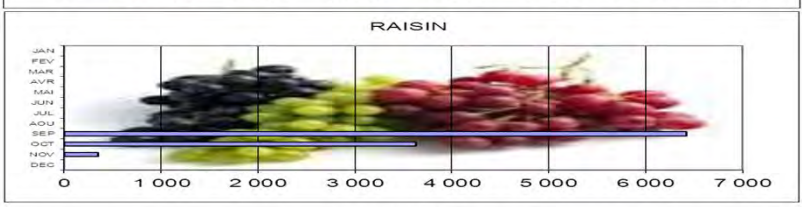


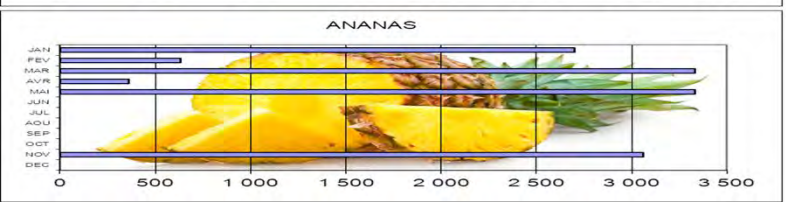


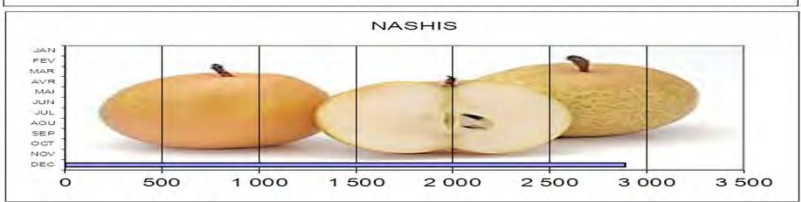












1.2.8 - Efforts de marketing / Suivi de la prestation

Les animations

Janvier était l'occasion de tirer **les rois** : de savoureuses galettes à la frangipane, cuites sur place, ont permis à tous nos convives de partager un pur moment de plaisir. Deux fèves par galette permettent de satisfaire un plus grand nombre…

Les pommes du verger da la Vallée à Larré : c'est parti !

En Janvier, nous avons mis en place le partenariat avec ce producteur de proximité. Dorénavant, les pommes proposées à nos petits convives seront hyper locales !

En **Janvier**, le fil conducteur de l'année 2014-2015 faisait une escale dans **« La baie des pirates »** !

Événement incontournable à célébrer en **Février**, quel plaisir de déguster **les crêpes** de la chandeleur ! Nos anciens n'ont pas été en reste puisque nous nous sommes déplacés pour faire sauter les crêpes dans chaque résidence.

1 - Compte-rendu technique

En **Mars**, deux opérations étaient organisées :

- O'Resto animé dans le cadre de notre fil rouge.

- Le premier service de compote de pomme « maison » été proposé.

En **Avril**, l'opération « Moins de miettes » a été reconduite pour sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage, permettant ainsi d'offrir plus de 1000 repas aux resto du cœur.

Le 1er **Mai**, nous n'avons pas manqué d'offrir le **muguet** porte-bonheur à tous nos seniors.

Pour la première fois, un service de crêpes locales de **La Galette d'Alençon** a été mis en place en mai. C'était aussi l'occasion de faire découvrir ces produits directement auprès de nos petits convives sur les écoles.

1 - Compte-rendu technique

La fête ne serait pas totale sans le traditionnel « **Pique-nique de Fin d'Année** », réalisé le Vendredi 3 **Juillet** 2015 :

➢5000 petits flyers ont été distribués aux enfants pour qu'ils gardent un souvenir de ce repas de fête !

Nos **Séniors** ne sont pas oubliés :

Devant le succès remporté chaque année, les convives des résidences ont pu profiter d'un sympathique **barbecue**, réalisé par notre chef de cuisine.

Le **PROGRAMME DE L'ANNEE 2015-2016** sera dépaysant !

Pour commencer, un voyage sur les plus hauts sommets en **Octobre** : à la découverte de la gastronomie de nos montagnes.

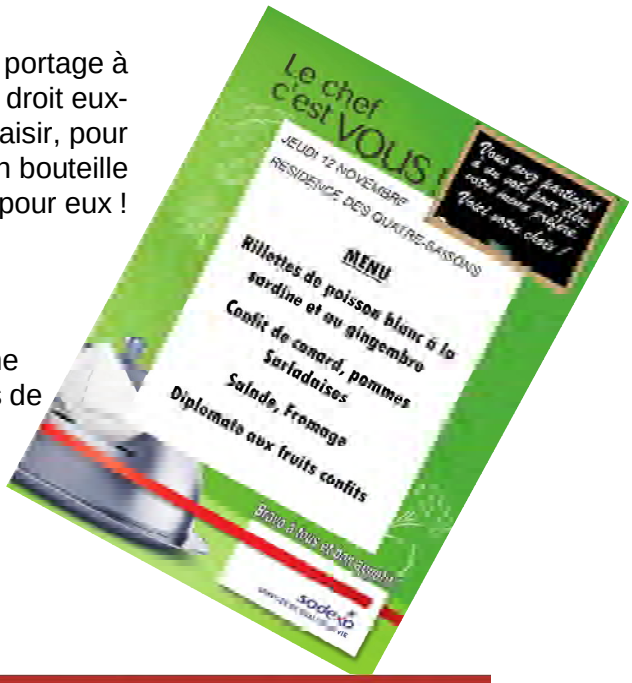
C'était aussi l'occasion de faire intervenir une apicultrice sur une école.

1 - Compte-rendu technique

En **Novembre**, nous étions au rendez-vous pour le **Beaujolais nouveau** dans les résidences.

❖les convives du portage à domicile ont eu droit eux-aussi à ce petit plaisir, pour la 1ere fois mis en bouteille spécialement pour eux !

Au menu de **Novembre** aussi: une animation permettant aux résidents de choisir leur propre menu !



En **Décembre**, le **repas de Noël** marquait le point final de ces festivités 2015, avec en point d'orgue un dessert de l'école Lenôtre.

- Des flyers ont été distribués aux enfants et un concours de dessin organisé pour gagner un cours de cuisine à Paris !

Les animations sont toujours des opérations complexes à réaliser. La réussite de ces journées ne pourrait être totale sans la mobilisation efficace des responsables de sites et des différents acteurs intervenants au moment du repas. A cet effet, un guide de consignes claires et précises leur est systématiquement distribué.

Chaque menu est annoncé dans les salles à manger par l'apposition d'une affiche personnalisée dont vous trouverez les copies en **annexe**.

1 - Compte-rendu technique

Suivi de la qualité perçue : Scolaire

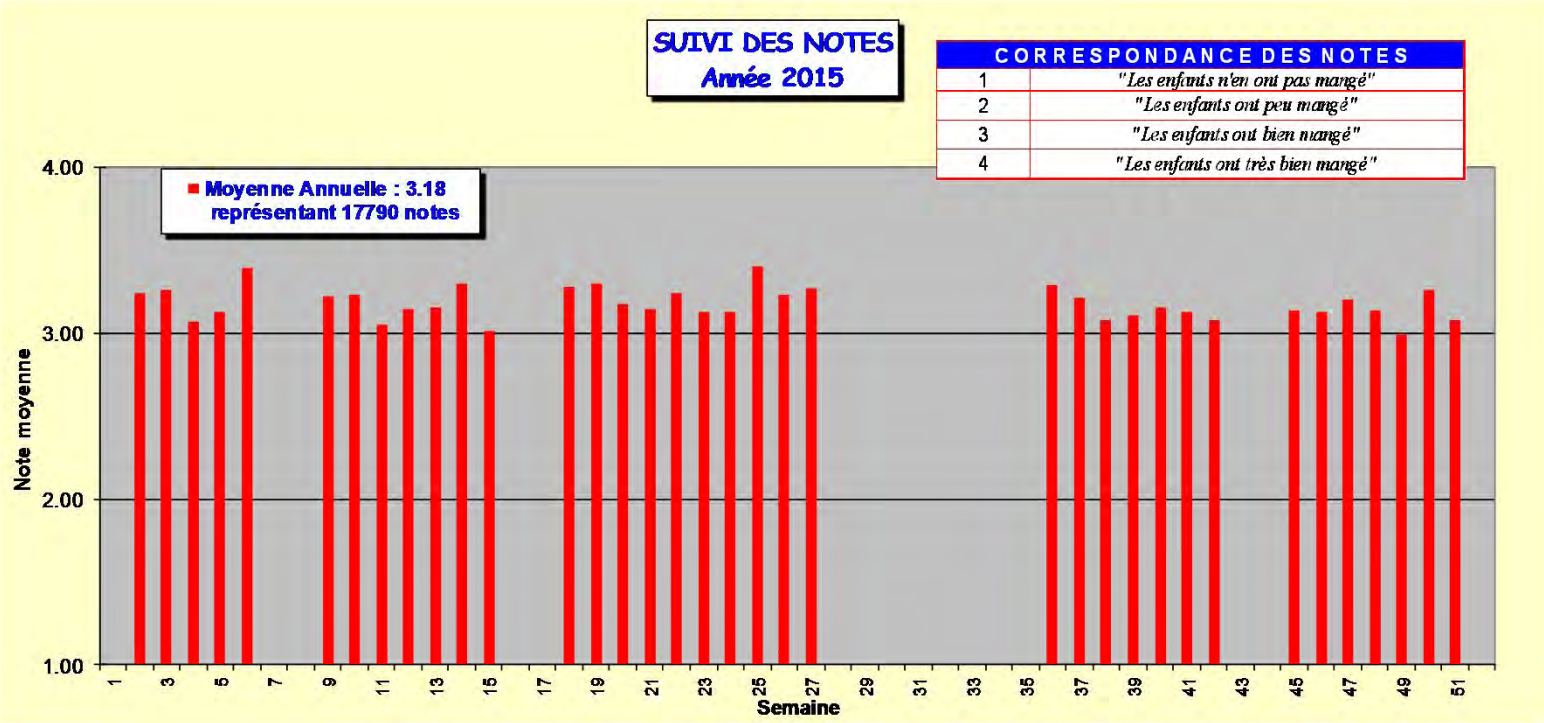
Nous utilisons un système d'enquête satisfaction au quotidien pour connaître la perception de notre prestation par les enfants.

L'application informatique « SOFT – C'Mon Goût », développée par la Cuisine Centrale d'Alençon, nous permet de suivre au jour le jour la consommation réelle des menus proposés par le biais d'une note attribuée à chaque plat par les responsables d'offices livrés.

Le barème est le suivant :
1 - Les enfants n'en ont pas mangé
2 - Les enfants ont peu mangé
3 - Les enfants ont bien mangé
4 - Les enfants ont très bien mangé

Le graphique présenté ci-dessous retrace le suivi de ces notes cumulées en moyenne par semaine pour l'année 2014. Celles-ci font apparaître une note moyenne annuelle de 3.18 sur 4 (équivalant à une note de 15,9/20), correspondant au cumul de près de 18000 notes.

La note moyenne annuelle est stabilisée, ce qui correspond à notre objectif afin de ne pas tomber dans un manque de variété des plats proposés.



1 - Compte-rendu technique

Information / Communication

A chaque rentrée scolaire (petites et grandes vacances), les familles reçoivent une « **Lettre d'information sur la restauration scolaire** ». C'est un document d'information générale sur l'alimentation de leurs enfants, des conseils de nutrition, des recettes et les menus proposés pour les semaines à venir, leur permettant ainsi de bien connaître ce qui est servi au restaurant scolaire et d'adapter le repas du soir en fonction du déjeuner. C'est à chaque fois l'occasion d'offrir aux élus une tribune de communication aux parents.

Ces documents sont imprimés directement sur Alençon, par notre imprimeur RENARD.

Près de **15 000** lettres ont ainsi été distribuées aux familles !

Des pictogrammes indiquent plus facilement les informations notables.

Tous les 2 mois, les familles reçoivent une lettre d'information sur la restauration scolaire : **En direct de la cantine**.

Y sont abordés des sujets aussi variés que :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La nutrition,
- La manière d'élaborer les menus,
- …

1 - Compte-rendu technique

Information / Communication

Le **Magazine Educ'Action** a pour objectif de présenter les initiatives de la Division Education à travers des interviews et des reportages sur sites.

Il est destiné à l'ensemble de nos clients afin de leur faire découvrir nos savoir-faire et nos solutions de services qui participent à l'amélioration de la Qualité de Vie au Quotidien sur les établissements qui nous sont confiés.

Notre magazine « **ATTITUDE – Qualité de vie** » a été diffusé très largement auprès des familles : c'est ainsi près de 12 000 exemplaires qui ont ponctué les 4 saisons.

Calendrier du plan de communication 2014-2015

Etablissement / Ville :

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Magazine Educ'Action				■				■		
Magazine Attitude	■			■			■			■
La Lettre de rentrée aux familles	■									
La Lettre d'information aux parents			■		■		■		■	
La Lettre menus « Cuisto Rigolo » ou « Signé Sodexo »	■		■		■		■		■	
Brochure présentant le programme d'animations 2015-2016										■

Tout au long de l'année, les actualités relatives à la restauration scolaire sont également disponibles sur le site internet dédié aux familles : http://endirect.sodexo.fr.

Commissions et Réunions

Voici les différentes commissions et réunions mises en place au sein de la Cuisine centrale d'Alençon :

- *Commission de restauration scolaire tous les deux mois* : suivi des menus et de leur équilibre nutritionnel, mise en place d'animations, participation de parents d'élèves, directeurs d'écoles, responsables municipaux, enfants... Elles se déroulent directement sur les écoles afin d'assurer une proximité essentielle.
- *Commission trimestrielle des responsables des restaurants scolaires* : remontée des appréciations des enfants, expression des équipes, formation et rappels des bonnes pratiques.
- *Commission de restauration 3ème âge* : suivi des menus, mise en place d'animations, participation de consommateurs et directeurs de résidences, adaptation des menus aux attentes des personnes âgées.
- *Réunions d'expression des salariés* : sur la Cuisine Centrale, pour que les équipes de production puissent s'exprimer sur leurs conditions de travail, passage d'informations générales sur l'entreprise...

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.
Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "**Better Tomorrow Plan**".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 420 000 collaborateurs.

Le plan s'articule autour de 3 piliers :

WE ARE
La vocation, les valeurs et les principes éthiques constituent le socle de notre développement d'entreprise responsable.

WE DO
14 engagements sont déclinés en actions concrètes autour de 3 priorités :
- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être.
- S'engager auprès des Communautés Locales.
- Préserver l'Environnement.

WE ENGAGE
Nous nous engageons à partager avec nos parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

1 - Compte-rendu technique

Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
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**. • Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants**. • Nous informons les familles à travers les **Lettres menus** et le site internet. • Nous avons continué le déploiement des **selfs** en aidant les services municipaux à la mise en place des nouveaux restaurants (Damigny en 2015)
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. • Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés. • Nous utilisons majoritairement des **produits frais** et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats. • Nous proposons des **pâtisseries fraîches** réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles. • Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	• Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs de proximité**. • Pour les **produits BIO**, nous privilégions les achats 100% français. • Le **pain** est acheté et produit à la boulangerie de St Germain du Corbeis. • Nous identifions sur nos menus les provenances des départements de proximité. • Nous avons conclu de **nombreux partenariat avec des acteurs locaux** : le Verger de la Vallée à Larré, les laitages de Stéphanie à St Léger-sur-Sarthe, les pommes de terre de Roussel à Courtomer, la légumerie solidaire d'Anaïs,… • Nous sommes acteurs du site **Agrilocal61** • Nous **participons** à toutes les tables rondes et rencontres organisées par la CUA pour promouvoir les achats locaux.
Développer l'activité de la Cuisine Centrale	• Nous avons organisé des journées « **Portes ouvertes** » pour faire découvrir la prestation aux autres communes de la CUA. • Nous avons mis en place la livraison de repas pour la commune de Vingt Hanaps et de Damigny, avec une solution de livraison temporaire en liaison chaude.
Promouvoir l'insertion locale	• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons **l'emploi local**. • Nous avons passé des contrats de sous-traitance auprès de **l'ESAT d'Alençon** pour le routage et pour l'entretien des espaces verts.
Développement de l'employabilité	• 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. •Nous accueillons de nombreux **stagiaires** sur la Cuisine.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	• Nous promouvons la mise en avant d'achats de **produits issus du commerce équitable** : - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc. - Ananas (Costa Rica)

1 - Compte-rendu technique

Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvision-nement	• **Une charte « achats responsables »** est signée avec nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
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**.
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 • Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de fibres recyclées •Nos lettres Familles sont imprimées localement
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. •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-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
Déchets	• Sur la cuisine, **nous trions et valorisons les déchets**. • Nous utilisons des barquettes transparentes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques. • Nous mettons en place **des actions de sensibilisation sur le tri** et la réduction des déchets auprès des enfants

L'atelier Cuisine du Collectif d'Urgence

Tous les mois, notre chef de cuisine dispense un **cours de cuisine** à l'épicerie sociale.

Ceux-ci permettent aux bénéficiaires de l'épicerie sociale d'apprendre à cuisiner les produits qui sont à leur disposition, et de découvrir les bases culinaires et les principes de nutrition et d'hygiène.

Notre responsable de production a remporté un trophée mondial Stop Hunger !!!

La qualité de vie commence quand les besoins primaires sont satisfaits. C'est pourquoi Sodexo soutient depuis près de 20 ans maintenant la lutte contre la faim et la malnutrition au travers de **Stop Hunger**, organisation dédiée à cette cause. La célébration des trophées met en avant les collaborateurs qui, dans le monde, sont engagés dans la lutte contre la faim et la malnutrition.

A ce titre, **Fabien LAGNEAU** a su retenir l'attention du jury avec le partenariat exemplaire qu'il a pu développer aux côtés du **Collectif d'Urgence d'ALENÇON** :

- Accompagnement du jardin de l'espoir
- Dispense de cours de cuisine sous forme d'ateliers à l'épicerie sociale
- Projet de livre de recettes

Son implication dans cette démarche depuis de nombreuses années a permis de faire remporter à l'association un chèque de 2000€ ! (complété à hauteur de 2700€)

Cette récompense lui a été remise lors d'un dîner de lever de fonds en Mars 2015 à PARIS.

stop hunger

ZOOM SUR...

Stop Hunger

Créé en 1996 par des collaborateurs américains, Stop Hunger est maintenant présent dans 43 pays.

Aujourd'hui, plus de 700 ONG et associations locales bénéficient de dons et de mécénat de compétences et un partenariat mondial avec le Programme Alimentaire Mondial (PAM) ou World Food Programme (WFP) vient d'être signé. Le WFP est la plus importante agence humanitaire de lutte contre la faim créée il y a 53 ans par l'O.N.U. En France.

Sous l'égide de Stop Hunger, Sodexo soutient les Restos du Cœur nationalement depuis plus de 10 ans, vient de signer une convention nationale avec la Fédération française des Banques alimentaires et aide localement le Secours Populaire, le Secours Catholique et plusieurs autres ONG locales d'assistance alimentaire.

2 - COMPTE RENDU FINANCIER

sodexo

2 - Compte-rendu financier

2.1 - Compte de résultat

Présentation comptable : Communauté Urbaine d'Alençon

Montants en €uro H.T. Hors prestations non contractuelles et repas livrés aux clientèles extérieures	REALISE 2014	REALISE 2015	EVOLUTION N / (N-1)	
			Masse	%
TOTAL REPAS	**363 353**	**376 056**	**12 703**	**3.5%**
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	**1 341 220**	**1 394 128**	**52 908**	**3.9%**
Budget Alimentaire	**607 463**	**637 080**	**29 616**	**4.88%**
Frais de personnel	**474 514**	**475 943**	**1 429**	**0.3%**
Frais de Fonctionnement	**255 955**	**277 406**	**21 451**	**8.4%**
Assurances et Taxes	*23 833*	*27 085*	*3 252*	*13.6%*
Conditionnement	*54 449*	*57 967*	*3 518*	*6.5%*
Fluides	*35 067*	*36 981*	*1 914*	*5.5%*
Entretien, hygiène et securité	*30 827*	*32 452*	*1 625*	*5.3%*
Transport	*36 381*	*36 701*	*320*	*0.9%*
Gestion et Frais d'exploitation	*75 398*	*86 220*	*10 822*	*14.4%*
Investissement	**42 520**	**44 287**	**1 767**	**4.2%**
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	**1 380 452**	**1 434 716**	**54 263**	**3.9%**
Produits sur achats	231 669	229 365	*-2 304*	*-1.0%*
Frais de support	-111 321	-115 713	*-4 391*	*3.9%*
Résultat avant impôt	**81 116**	**73 065**	**-8 051**	**-9.9%**

2.2 - Analyse et commentaires

2.2.1 - Chiffre d'affaires

Fréquentation

Le nombre de repas commandés par la Communauté Urbaine d'Alençon pour l'exercice 2015 s'est élevé à 376 056. La fréquentation totale progresse de 3,5%, ceci en raison de l'arrivée de nouvelles écoles (Damigny et Vingt Hanaps) à compter de la rentrée de septembre 2015.

Ces deux nouveaux sites livrés apportent respectivement 8620 repas et 1382 repas, soit un total supplémentaire de 10 002 repas sur l'année 2015 *(157+25=182 repas/jour)*.

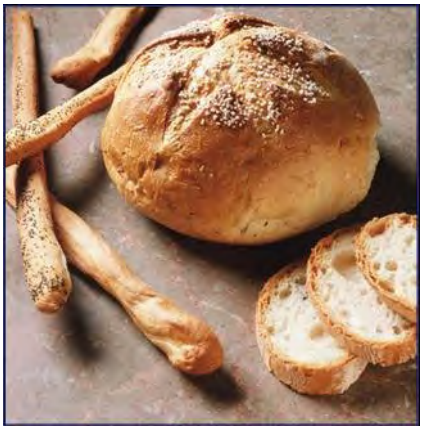
L'activité scolaire retraitée de ces éléments fait apparaître une très légère progression moyenne de 0,2% *(139 jours d'activité en 2015 contre 138 jours en 2014)*.

Quant aux effectifs des séniors, ils tendent à se stabiliser.

Prix de vente

Les prix de vente par catégorie de convives ont été revus au 1er Janvier 2015 par application de la formule de révision contractuelle.

Le taux de révision de l'année 2015 s'est élevé à 0.63%, entraînant des nouveaux prix au 1er Janvier de :



- Scolaire enfants : 3,467 € H.T.
- Scolaire adulte : 4,235 € H.T.
- Résidences (3ème Age) : 4,924 € H.T.
- Portage (3ème Age) : 4,728 € H.T.
- Redevance : 62 379 € T.T.C. pour 140 000 repas garantis

Chiffres d'affaires

Le chiffre d'affaires « repas contractuels » de l'exercice 2015 s'établit à **1 394 128** Euro H.T., soit une hausse de 3,9 % correspondante à l'impact de la revalorisation des tarifs combinée à l'évolution des effectifs.

2.2.2 – Budget alimentaire

Ce poste s'élève à 637 080 €.

La valeur globale augmente proportionnellement davantage que l'évolution des effectifs en raison de la mise en place anticipée des produits « circuits courts » pour répondre aux attentes de la Communauté Urbaine d'Alençon.

2.2.3 - Frais de personnel

Les frais de personnel correspondent aux :

- coûts salariaux & charges
- frais de personnel intérimaire ou de remplacement

Ce poste est en augmentation de 0,3%.

Il subit l'impact habituel de la revalorisation annuelle, minoré des absences maladie (32 semaines sur l'année) non remplacées en totalité.

2.2.4 – Frais de Fonctionnement

Ce poste est en hausse importante de 8,4% :

-L'évolution des coûts des assurances & taxes pèse pour 3252€.

-La ligne conditionnement est impactée de la hausse des matières premières combinée à l'augmentation des effectifs.

-Nous avons changé de fournisseur de gaz depuis 08/2013. Celui-ci nous a facturé une régularisation importante des frais de location de compteur.

-La ligne « Entretien » est impactée d'opérations de maintenance comme indiqué dans le chapitre « Maintenance ».

-D'importantes dépenses liées au recouvrement des impayés ont été engagées en 2015 (relances, honoraires,…). Celles-ci expliquent la forte progression des Frais d'exploitation & de gestion.

2.2.5 - Investissements et renouvellement

Ce poste est en hausse de 1767€.

Le solde des investissements a été utilisé en cette dernière année contractuelle.

2.2.6 - Produits sur achats

Ce poste regroupe :

-Les produits sur achats qui correspondent aux accords fournisseurs. Ils sont calculés en pourcentage des achats consommés.

L'évolution de ce poste est liée à la baisse du volume d'achat fournisseurs nationaux constatée, au profit des achats locaux.

2.2.7 - Frais de support

Ce poste regroupe :

-Les frais de support qui servent à prendre en charge les structures fonctionnelles de Sodexo.

Ils recouvrent les missions qui sont centralisées, soit pour des questions d'efficacité (gestion de la comptabilité, des paies par exemple), soit pour des questions d'expertises (achats, informatique, marketing,…)

2.2.8 - Conclusion

Cet exercice fait apparaître un résultat positif de **73 065 €** avant impôts, sur la partie CUA, en régression par rapport à l'an passé, principalement en raison des frais de fonctionnement liés aux impayés.

3 - ANNEXES

Annexe 1

Tableau des prix

Nombre de repas annuels	
Enfants	264 736
Adultes	16 961
Foyers	22 808
Portage	41 766
Total	*346 271*

COMMUNAUTÉ URBAINE D'ALENÇON

Décomposition du prix unitaire des repas - 1er Janvier 2015 (Tableau mis à jour de l'Annexe 8 du contrat de DSP)

	Enfants			Adultes			Foyers			Portage		
Catégorie de dépenses	Coût en €	Part Fixe en %	Part Variable en %	Coût en €	Part Fixe en %	Part Variable en %	Coût en €	Part Fixe en %	Part Variable en %	Coût en €	Part Fixe en %	Part Variable en %
Denrées	**1.190**		100%	**1.952**		100%	**2.829**		100%	**2.594**		100%
Total personnel	**1.372**			**1.372**			**1.296**			**1.083**		
Production	*0.645*	*60%*	*40%*	*0.645*	*60%*	*40%*	*0.643*	*60%*	*40%*	*0.644*	*60%*	*40%*
Livraison	*0.214*	*90%*	*10%*	*0.214*	*90%*	*10%*	*0.214*	*90%*	*10%*			
Secrétariat	*0.041*	*90%*	*10%*	*0.041*	*90%*	*10%*	*0.041*	*90%*	*10%*	*0.041*	*90%*	*10%*
Encadrement	*0.398*	*100%*		*0.398*	*100%*		*0.398*	*100%*		*0.398*	*100%*	
Facturation	*0.074*	*70%*	*30%*	*0.074*	*70%*	*30%*						
Total frais d'exploitation	**0.849**			**0.855**			**0.743**			**0.995**		
Conditionnements	*0.140*		*100%*	*0.146*		*100%*	*0.148*		*100%*	*0.496*		*100%*
Hygiène, entretien	*0.051*	*70%*	*30%*	*0.051*	*70%*	*30%*	*0.051*	*70%*	*30%*	*0.051*	*70%*	*30%*
Fluides	*0.063*	*70%*	*30%*	*0.063*	*70%*	*30%*	*0.063*	*70%*	*30%*	*0.064*	*70%*	*30%*
Livraisons	*0.095*	*90%*	*10%*	*0.095*	*90%*	*10%*	*0.095*	*90%*	*10%*			
Maintenance	*0.119*	*70%*	*30%*	*0.119*	*70%*	*30%*	*0.119*	*70%*	*30%*	*0.118*	*70%*	*30%*
Facturation	*0.114*	*50%*	*50%*	*0.114*	*50%*	*50%*						
Autres frais (*)	*0.267*	*100%*		*0.267*	*100%*		*0.267*	*100%*		*0.267*	*100%*	
Structure et rémunération	**0.056**	50%	50%	**0.056**	50%	50%	**0.056**	50%	50%	**0.057**	50%	50%
TOTAL HT	**3.467**			**4.235**			**4.924**			**4.728**		
TVA à 5,5%	0.191			0.233			0.271			0.260		
TOTAL TTC	**3.658**			**4.468**			**5.195**			**4.988**		

(*) Provision renouvellement, Animations, Matériel de bureau, Taxes

Annexe 2

Etat descriptif Matériel & Locaux

sodexo

Annexe 3

Les animations réalisées

Vive les rois

Jeudi 8 Janvier

MENU

Méli mélo de salades

Rôti de bœuf au jus

Haricots verts persillés

Petit Suisse

Galette des rois à partager !

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

sodexo

Vendredi 9 Janvier

Les pommes !

LOCAL

La Cuisine d'Alençon

A la plaisir de vous proposer aujourd'hui des pommes de notre région :

Du verger de la Vallée

À LARRÉ

De bons produits de notre région !

Orne TERROIRS NORMANDIE

Du goût en plus !

MES PRODUITS LOCAUX

L'ORNE

Alencon COMMUNAUTÉ URBAINE

PROGRAMME D'ANIMATIONS EDUCATION
Janvier à Juin 2015

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Contenu des kits

Guide opérationnel
1 exemplaire

Enfants + Adolescents

JANVIER

LA BAIE DES PIRATES

Enseigne de restaurant
80 x 60 cm - 1 ex.
Crochets de suspension
2 ex.
Affiche pour PLV silhouette
30 x 51,5 cm - 1 ex.
Affiche grand format
100 x 90 cm - 1 ex.
Affichettes à messages
21 x 29,7 cm - 1 paquet de 20 ex.
(4 modèles différents)
Les affiches sont à suspendre à l'aide de la bobine de fil et des pinces à linge fournies dans le kit n°1
Cartes à colorier
10 x 15 cm - 1 9 modèles
10 ex. de chaque modèle
Kit enfants petit modèle : 1 paquet de 100 ex.
Kit enfants grand modèle : 2 paquets de 100 ex.

OCEAN SIDE

Enseigne de restaurant
100 x 40 cm - 1 ex.
Crochets de suspension
2 ex.
Journal PAC
23,5 x 31,5 cm - 300 ex.
Affichettes à messages
21 x 29,7 cm - 1 paquet de 20 ex.
(4 modèles différents)
Les affiches sont à suspendre à l'aide de la bobine de fil et des pinces à linge fournies dans le kit n°1
Palissades
100 x 170 cm - 3 ex.
Chevalets de Table
40,2 x 20 cm - 30 ex.

MARS

O'RESTO ANIMÉ

Enseigne de restaurant
100 x 40 cm - 1 ex.
Crochets de suspension
2 ex.
Affiche pour PLV silhouette
30 x 51,5 cm - 1 ex.
Affichettes à messages
21 x 29,7 cm - 1 paquet de 20 ex.
(4 modèles différents)
Dépliants 4 pages
15 x 21 cm
Kit enfants petit modèle : 100 ex.
Kit enfants grand modèle : 200 ex.
Enveloppe pré-affranchie
1 ex.

FEEL GOOD CAFÉ

Enseigne de restaurant
100 x 40 cm - 1 ex.
Crochets de suspension
2 ex.
Journal PAC
23,5 x 31,5 cm - 300 ex.
Palissades
100 x 170 cm - 3 ex.
Affichettes à messages
21 x 29,7 cm - 1 paquet de 20 ex.
(4 modèles différents)
Chevalets de Table
20 x 40 cm - 20 ex.
Enveloppe pré-affranchie
1 ex.

AVRIL

Frise murale ou pour le self-service
30 x 10 cm - 5 ex.
Douilles à nid - 2 ex.
fournies pour réaliser le dessert du repas de Printemps

MAI

ADOPTONS L'ÉCO ATTITUDE

3 affiches 60 x 80 cm
1 ex. / modèle
Cartes postales
(3 modèles différents)
10 x 15 cm
Kit enfants petit modèle : 100 ex.
Kit enfants grand modèle : 200 ex.
Kit ados : 300 ex.

Pour la seconde partie de l'année, les animations s'articulent autour de **2 événements thématiques, 4 repas festifs et 2 opérations éco-citoyennes**. Nos jeunes convives auront la chance de vivre des expériences conviviales, innovantes et engagées.

Au programme des animations de janvier à juin :

JANVIER
Pour bien recommencer l'année, nos jeunes convives seront invités à partager la traditionnelle galette des rois. Ils découvriront également notre second restaurant éphémère en **prenant le large avec la Surfrider Foundation !**

FÉVRIER - Vive les crêpes !

MARS - Cap sur l'équilibre !
Avec notre dernier restaurant éphémère qui mettra en avant l'équilibre alimentaire.

AVRIL
Durant la semaine du Développement Durable, nos jeunes convives seront sensibilisés à lutter contre le gaspillage alimentaire. Lors du repas de Printemps, un dessert gourmand imaginé par **les Chefs de l'École Lenôtre** sera proposé à nos jeunes convives.

MAI - Adoptons l'éco-attitude !
Avec un second temps fort éco-citoyen nous sensibiliserons à nouveau les enfants et les adolescents aux bons gestes à adopter au quotidien pour protéger l'environnement.

JUIN - Vive la Fraich'attitude !
Les fruits et les légumes de saison seront mis à l'honneur.

6 rendez-vous de janvier à juin 2015 !

JANVIER // Prenons le large avec la Surfrider Foundation du 19 au 23 janvier 2015

ENFANTS : LA BAIE DES PIRATES

Dates clés :

05/01 : Mise en ligne de la boîte à outils sur Sodexo_Net.
19/01 : - Accrochez à l'entrée de la salle l'enseigne restaurant avec les 2 crochets de suspension fournis.
- Installez la PLV silhouette Cuisto Rigolo fournie dans le kit n°1 et mettez dans l'espace prévu à cet effet l'affiche dédiée à l'opération.
- Exposez les 4 modèles d'affichettes A4 à l'aide du fil et des pinces à linges fournis dans le kit n°1.
- Installez l'affiche grand format.
- Distribuez les cartes à colorier.
23/01 : Retirez l'ensemble des supports.

ZOOM SUR LES CARTES À COLORIER
Demander aux enfants de colorier et découper les cartes à la maison et de les rapporter à la cantine pour les coller sur l'affiche grand format.

ADOLESCENTS : OCEAN SIDE

Dates clés :

05/01 : Mise en ligne de la boîte à outils sur Sodexo_Net.
19/01 : - Accrochez à l'entrée de la salle l'enseigne restaurant avec les 2 crochets de suspension fournis.
- Installez les 3 palissades dans la salle de restaurant.
- Exposez les 4 modèles d'affichettes A4 à l'aide du fil et des pinces à linges fournis dans le kit n°1.
- Disposez les chevalets sur les tables.
- Distribuez aux adolescents le journal "PAC".
23/01 : Retirez l'ensemble des supports.

ZOOM SUR LE JEU
Invitez les adolescents à jouer en se connectant sur www.oceanside.sodexo.fr. Ils pourront peut-être gagner 1 stage de surf avec notre partenaire UCPA.

⚠ **Remarque importante :** le règlement du jeu sera à télécharger sur Sodexo_Net et devra être mis à disposition de vos convives sur demande.

MARS // Cap sur l'équilibre du 16 au 20 mars 2015

ENFANTS : O'RESTO ANIMÉ

Dates clés :

02/03 : Mise en ligne de la boîte à outils sur Sodexo_Net.
16/03 : - Accrochez à l'entrée de la salle l'enseigne restaurant avec les 2 crochets de suspension fournis.
- Installez la PLV silhouette Cuisto Rigolo fournie dans le kit n°1 et mettez dans l'espace prévu à cet effet l'affiche dédiée à l'opération.
- Exposez les 4 modèles d'affichettes A4 à l'aide du fil et des pinces à linges fournis dans le kit n°1.
- Distribuez le dépliant 4 pages aux enfants.
20/03 : Retirez l'ensemble des supports.
27/03 : Renvoyez les feuillets quiz récupérés grâce à l'enveloppe pré-adressée et pré-affranchie prévue à cet effet dans le kit.

ZOOM SUR LE JEU
Demandez aux enfants de compléter et rapporter avant le 27/03 le feuillet quiz en page 4 du dépliant. Ils pourront peut-être gagner des DVD !

ADOLESCENTS : FEEL GOOD CAFÉ

Dates clés :

02/03 : Mise en ligne de la boîte à outils sur Sodexo_Net.
16/03 : - Accrochez à l'entrée de la salle l'enseigne restaurant avec les 2 crochets de suspension fournis.
- Installez les 3 palissades dans la salle de restaurant.
- Exposez les 4 modèles d'affichettes A4 à l'aide du fil et des pinces à linges fournis dans le kit n°1.
- Disposez les chevalets sur les tables.
- Distribuez aux adolescents le journal "PAC".
20/03 : Retirez l'ensemble des supports.
27/03 : Renvoyez les feuillets quiz récupérés grâce à l'enveloppe pré-adressée et pré-affranchie prévue à cet effet dans le kit.

ZOOM SUR LE JEU
Invitez les adolescents à remplir le quiz en page 7 du PAC et à le rapporter avant le 23/03. Ils pourront peut-être gagner un vélo !

⚠ **Remarque importante :** les règlements des jeux seront à télécharger sur Sodexo_Net et devront être mis à disposition de vos convives sur demande.

AVRIL // Repas de printemps autour d'un dessert imaginé par les Chefs de l'Ecole Lenôtre le jeudi 9 avril 2015

Dates clés :

30/03 : Mise en ligne de la boîte à outils sur Sodexo_Net.
09/04 : - Installez les frises permettant de valoriser le dessert.
- Repas festif avec un dessert imaginé par les Chefs de l'École LENÔTRE.
10/04 : Enlevez les frises.

⚠ **Remarque importante :** deux douilles à nid sont fournies dans le kit pour réaliser le dessert sur les cuisines sur place et les offices pour les repas livrés.

MAI // Adoptons l'éco-attitude du 18 au 22 mai 2015

ENFANTS & ADOLESCENTS :

Dates clés :

04/05 : Mise en ligne de la boîte à outils sur Sodexo_Net.
18/05 : Installez les 3 affiches thématiques.
19/05 : Distribuez les cartes postales.
22/05 : Retirez les affiches.

3 repas festifs traditionnels

Pour communiquer sur ces événements auprès des convives, utilisez les masques menus disponibles sur Sodexo_Net.

JANVIER
Rendez-vous pour partager la galette le jeudi 8 janvier.

FEVRIER
Vive les crêpes le jeudi 5 février.

JUIN - Fraich' Attitude
Les fruits et légumes de saison sont à la fête le jeudi 4 juin.

La Baie des Pirates

MENU

Le phare en terrine

(Terrine au surimi et sauce cocktail)

Le poisson du boucanier

(Filet de hoki *issu de la pêche durable*

uce armoricaine)

Riz créole

lache qui rit

Mousse banane-coco Mille sabords

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Afin de vous aider à protéger votre ordinateur, PowerPoint a bloqué le téléchargement automatique de cette image.

Vendredi 6 Février

Le plateau de fromages

Saint-Nectaire AOP, Mimolette, Bûchette et Pain de Campagne
de notre boulanger de StGermain-du-Corbeis.

sodexo

Chouette, des crêpes !

Jeudi
5
Février

MENU

Salade Iceberg

Tartiflette au camembert

Crêpe sauce au chocolat

CHANDELEUR

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

INFORMATIONS

MESDAMES & MESSIEURS LES RESPONSABLES D'OFFICE

Alençon, le 13 Mars 2015.

Mesdames, Messieurs,

Cette semaine, du 16 au 20 Mars, nous mettons à l'honneur de nombreuses nouveautés, notamment à base de produits locaux.

Lundi 16 Mars :

➢ Nous devions préparer une purée de pommes de terre fraîche à base de **pommes de terre de Courtomer**. Malheureusement, le rendu n'est pas satisfaisant. Nous avons donc pris la décision de ne pas servir ce plat et de vous proposer la purée que vous avez l'habitude d'avoir. Nous sommes désolés et allons travailler de nouveau sur ce projet.

Mardi 17 Mars :

➢ Vous allez recevoir une affiche annonçant la nouvelle **compote de pommes « Maison »**, à partir de pommes du Verger de la Vallée à LARRÉ.

Jeudi 19 Mars : (pour les scolaires)

Dans le cadre de l'animation « O'RESTO ANIMÉ », merci de noter les consignes suivantes pour le menu :

➢ L'iceberg de Scrat = Dressez une cuillère de mousse de betterave dans l'assiette, parsemez de quelques feuilles de salade.

➢ Soyez très attentifs à la remise en température des steaks hachés, il ne faut pas qu'ils soient trop cuits. Faites chauffer la sauce à part.

➢ Carottes (locales) avec Brocolis : la sauce crémeuse est au Philadelphia

➢ Yaourt à boire (de Stéphanie de St Léger/Sarthe) à servir dans un verre, puis une petite cuillère de coulis par-dessus et servir avec une paille.

Petit rappel sur le carton d'animation que vous avez reçu :

➢ Vous pouvez distribuer la carte jeu aux enfants pour qu'ils puissent dessiner un fruit.

➢ Accrochez les affiches A4 « O'Resto Animé ».

➢ Installez la grande enseigne « O'Resto Animé ».

➢ Collez sur votre Cuisto Rigolo à l'entrée du restaurant l'affiche dédiée.

Bon appétit !

Gilles VERRIERE

Directeur de la Cuisine

Cuisine d'Alençon – 02 33 29 32 19

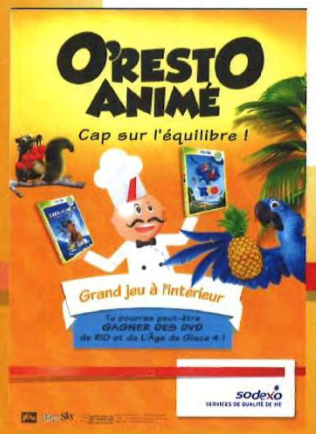
MENU

L'iceberg de Scrat
(Salade iceberg et mousse de betterave)

Le retour de chasse de Diego
(Steak haché de bœuf, jus thym et ail)
Duo carotte – brocolis pour Mani

Laitage Blue
(Yaourt à boire de Stéphanie, coulis aux myrtilles)

Erratum *:*
Une erreur s'est glissée à la page 2 de ton dépliant : l'ananas pousse sur une plante et non sur un arbre.



sodexo

Mardi 17 Mars

Nouveau !

LOCAL

Compote maison:

Pommes

faite le: _____

La Cuisine d'Alençon

Vous propose une délicieuse

COMPOTE DE POMMES

préparée sur place à base de pommes

du verger de la Vallée

À LARRÉ (61)

L'ORNE

Alencon
COMMUNAUTÉ URBAINE

Sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel, et juste ce qu'il faut de sucre !

Préparée par nos cuisiniers sur la Cuisine d'Alençon à base de produits bruts.

MES PRODUITS LOCAUX

Guide Opérationnel

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Opération Semaine du Développement Durable du 30 mars au 10 avril 2015

Objectif : Sensibiliser nos jeunes consommateurs aux enjeux du développement durable à travers une action éco citoyenne.

Contenu du kit

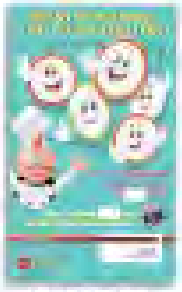
Guide opérationnel - 1 ex.
Sacs poubelle - 6 ex.

+ ou

Pour les enfants

Affiche 1 - 2 ex.

Flyer
Kit petit modèle - 100 ex.
Kit grand modèle - 200 ex.



Affiche 2 - 2 ex.

Pour les ados

Affiche 1 - 2 ex.

Flyer - 200 ex.

Affiche 2 - 2 ex.

Dates clés de l'opération

Lundi 30 mars
- Récupérez le pain jeté par les enfants / ados dans les sacs transparents.
- Complétez le nombre de sacs (exemple : 1,5 sac) et conservez-les jusqu'au lendemain.

Mardi 31 mars – Affiche 1
- Installez les sacs contenant le pain jeté la veille sur une table placée contre un mur dans la salle à manger.
- Disposez au mur l'affiche indiquant la quantité de pain jetée la veille (exemple : 1,5 sac).

Jeudi 2 avril – Flyer
- Distribuez les flyers aux convives pour les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Jeudi 9 avril
- Récupérez de nouveau le pain jeté par les enfants / ados et comparez le nombre de sacs jetés par rapport au lundi 30 mars.
- Complétez les informations en bas de la fiche et faxez les résultats avant 16h00.

Vendredi 10 avril – Affiche 2
- Installez les sacs contenant le pain jeté la veille sur une table placée contre un mur dans la salle à manger.
- Disposez au mur l'affiche indiquant la quantité de pain "économisée" et le nombre de repas offerts aux Restos du Coeur.

Le nombre de repas offerts aux Restos du Cœur sera disponible à la Une de Sodexo _Net **le vendredi 10 avril dès 6h30**

NOM DU RESTAURANT
Quantité de pain jeté le lundi 30 mars :
Quantité de pain jeté le jeudi 9 avril :
Contact : Direction Marketing Education

À renvoyer par fax le 9 avril avant 16h au 01 30 85 51 50

Galettes Crêpes

Aujourd'hui, la cantine vous propose des savoureuses crêpes fabriquées à Alençon

Fabrication ultra-fraîche !

FARINE 100% FRANÇAISE

SANS ADDITIF, SANS CONSERVATEUR

SANS COLORANT

sodexo

Alencon
COMMUNAUTE URBAINE

FABRICATION ARTISANALE
La Galette d'Alençon
Depuis 2014

Pique-Nique !
sodexo
Melon & Pastèque
Aiguillettes de poulet & ketchup
Pommes chips au sel de Guérande
& tomates cerises
Yaourt à boire mûre/framboise bio
Crêpe au chocolat
Bonbon au chocolat et boisson à l'orange
PRODUIT EN BRETAGNE
BIO
Brets
Les Naturels
Classiques
Vendredi 3 Juillet
Bonnes vacances !

Pensez à boire avant d'avoir soif !

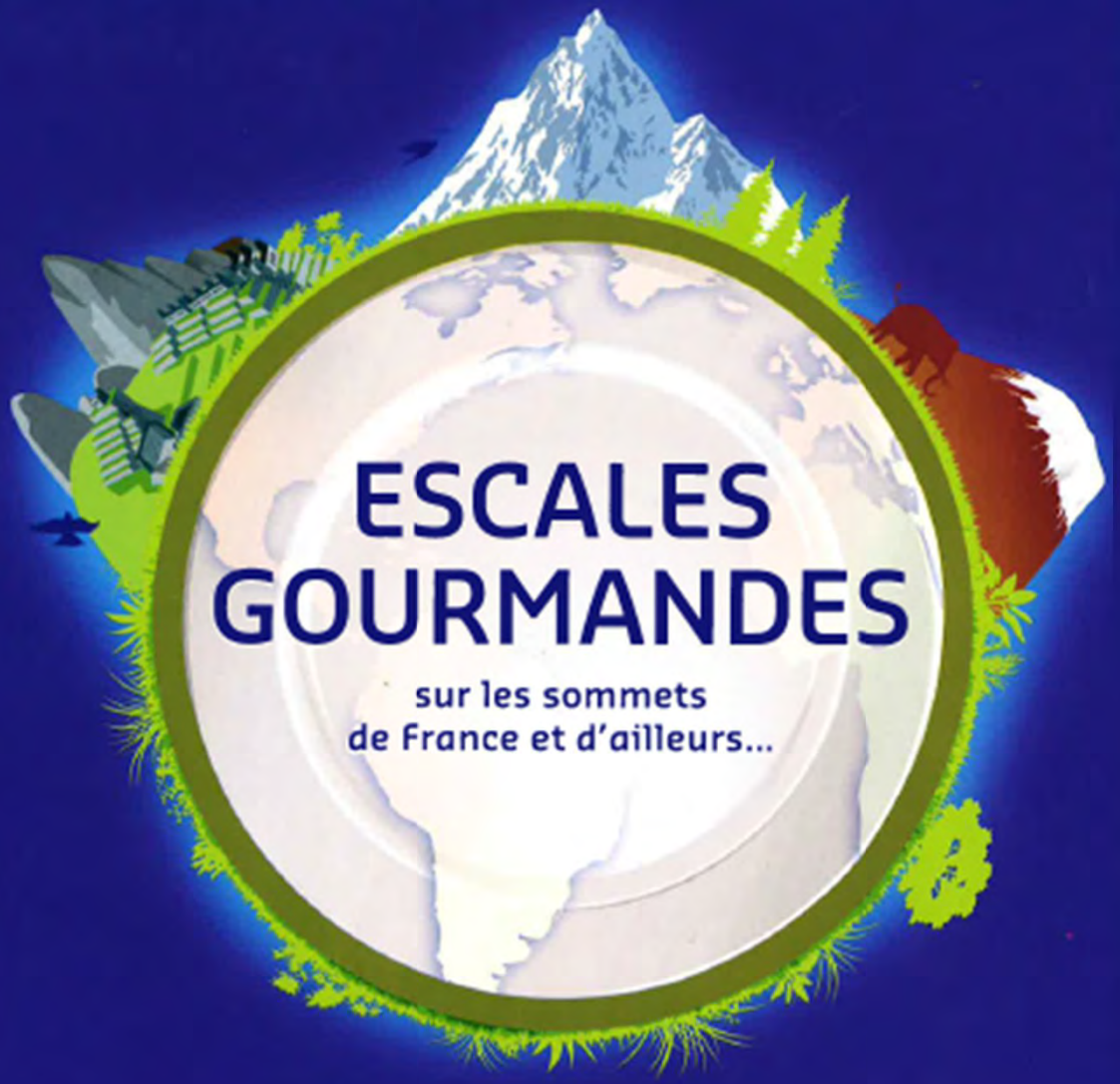
En ces périodes de fortes chaleur, nous vous proposons un GASPACHO : soupe froide de tomates.

Très répandu dans le sud de l'Espagne et du Portugal, ce potage à base de tomates, concombres et oignons doit se consommer très frais.

Bon appétit !

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

PROGRAMME D'ANIMATIONS
2015-2016



ESCALES GOURMANDES

sur les sommets de France et d'ailleurs...

EDUCATION

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Cette année, le plan d'animations annuel va permettre aux enfants et adolescents de **voyager à travers le monde** et plus spécifiquement de partir à la découverte de quelques-unes des montagnes les plus célèbres.

Ils vont ainsi pouvoir **appréhender de nouvelles cultures, de nouveaux paysages** et environnements, mais aussi et surtout **goûter des recettes typiques**.

La 1ère étape de ce voyage gourmand permettra aux enfants et aux adolescents de découvrir les richesses culinaires de **nos belles montagnes de France**.

Ensuite, ils pourront participer à la protection **des neiges (presque) éternelles du Kilimandjaro** et se régaler de spécialités africaines.

Enfin, la dernière halte aura lieu **au pied du Machu-Picchu**. Nos jeunes convives seront invités à atteindre le sommet de la forme autour d'un menu sud-américain.

En complément de ces animations alliant voyage et gourmandise, les enfants et les adolescents savoureront pour la 3ème année consécutive **un dessert imaginé par les Chefs de L'Ecole Lenôtre** lors du repas de Noël.

Et, cerise sur le gâteau, en décembre les élèves auront l'occasion de gagner un week-end à Paris, avec leurs parents, pour participer à **un concours de cuisine organisé au sein du Pavillon Elysée Lenôtre** le dimanche 5 juin 2016.

Le chef c'est VOUS !

Vous avez participé à un vote pour élire votre menu préféré.
Voici votre choix !

JEUDI 12 NOVEMBRE

RESIDENCE DES QUATRE-SAISONS

MENU

Rillettes de poisson blanc à la sardine et au gingembre

Confit de canard, pommes Sarladaises

Salade, Fromage

Diplomate aux fruits confits

Bravo à tous et bon appétit !

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Le chef c'est VOUS !

Vote de la résidence CLAIR MATIN

- ☐ Œuf meurette
- ☐ Gougères au fromage
- ☐ Rillettes de poisson blanc à la sardine et au gingembre
- ☐ Crémeux de potiron aux marrons et au cumin
- ☐ Salade de lentilles et œuf poché à la fourme d'Ambert
- ☐ Salade d'endives miel, épinard et chèvre

PLAT

- ☐ Feuilleté d'escargots aux poireaux béchamel
- ☐ Waterzoi de poisson
- ☐ Axoa de veau
- ☐ Confit de canard aux pommes sarladaises
- ☐ Filet de Merlu façon Bouillabaisse
- ☐ Tartiflette
- ☐ Suprême de volaille Vallée d'Auge

DESSERT

- ☐ Flaugnarde aux poires Fondantes
- ☐ Tarte tatin
- ☐ Pain perdu sauce chocolat
- ☐ Pavlova aux fruits
- ☐ Diplomate aux fruits confits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Chaque année, tout le monde l'attend, tout le monde veut le goûter, l'examiner...

Des millions de personnes attendent, à travers le monde, ce

Troisième Jeudi de Novembre

Nous vous proposons de devenir, le temps d'un instant, un(e) œnologue confirmé(e) et de déguster notre

Beaujolais nouveau

Avec modération !...

JEUDI 19 NOVEMBRE

sodexo

Toute l'équipe de la Cuisine d'Alençon a le plaisir d'être fidèle à la tradition en vous offrant ce BEAUJOLAIS NOUVEAU cru 2015 !

Beaujolais nouveau

Mis en bouteille spécialement pour vous par la Cuisine d'Alençon.

25cl L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Bonnes fêtes de fin d'année !

Grenadine

MENU

Salade de mâche, crumble noisette, vinaigrette festive aux groseilles

Steak haché de veau Label Rouge sauce aux marrons

Pommes dauphine

Fol épi

Pavé de Noël chocolat caramel*

Clémentine

** Dessert imaginé par les Chefs de l'Ecole Lenôtre*

Et n'oublie pas de participer au jeu concours « dessine ton dessert au chocolat préféré » pour tenter de gagner un voyage au Pavillon Elysée Lenôtre.

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

REPAS DU JOUR DE L'AN

Portage à domicile

Le Vendredi 1er Janvier 2016

Soupe à l'oignon et ses croûtons
Cassolette d'escargots

Filet de saumon à la Normande
Gratin de crozets, Poêlée de légumes

Salade verte
Pont l'évêque et St Nectaire AOP

Duo de pommes et spéculos caramélisé
Chocolat

Bonne année !

sodexo

REPAS DE NOËL

Portage à domicile

Le Vendredi 25 Décembre 2015

Velouté aux champignons
Boudin blanc aux morilles

Dinde farcie aux marrons
Gratin dauphinois
et Pomme aux airelles

Salade verte
Cantal et Brie

Bûche pâtissière praliné/noisettes
Chocolat

Joyeux Noël !

sodexo

Toute l'équipe de la Cuisine d'Alençon vous souhaite Bon appétit et de très Bonnes fêtes de fin d'année !

sodexo

Menu de Fin d'Année – 15 Décembre 2015

Salade gourmande
(mâche, gésiers, lardons, croûtons, magret fumé)

Dos de cabillaud sauce Armoricaine

Ballotin de veau aux pommes & champignons

Pomme forestine, Flan de potiron, Panaché de légumes

Pont l'évêque, Camembert

Carré de Noël
(recette Ecole Lenôtre)

Clémentine & Chocolat

sodexo

Annexe 4

Articles de presse

Rédaction : 11, rue Saint-Blaise
Tél. 02 33 82 84 00
Courriel : rédaction.alencon@ouest-france.fr
Relations abonnés : Tél. 02 99 32 66 66

Ouest-France
Mercredi 8 juillet 2015

La lutte contre le gaspillage à la cantine s'organise

Près de 2 000 repas sont servis chaque jour dans les cantines scolaires de la communauté urbaine. Autant d'occasions de gaspiller. Chaque semaine, 130 kg de biodéchets sont jetés par cantine en moyenne.

« Aujourd'hui, poisson et purée de brocolis ! » Chaque midi, c'est le même rituel à la cantine de l'école maternelle Jeanne-Géraud. Chaque enfant est servi selon des portions fixées par année : entrée, légumes, viande ou poisson et un dessert.

Très souvent, à la fin du repas, l'assiette est vide. **« Les enfants ne gaspillent pas trop ici »**, note Béatrice Coudert, la responsable de la cantine.

Pain sur demande

Une fois leur assiette terminée, les enfants peuvent en redemander. **« Je préfère ne pas en donner assez que trop, quitte à en resservir après »**, explique Béatrice Coudert. **« Si on en reprend, on est obligé de finir »**, note la petite Naya. **« Elles débarassent si on ne mange pas tout la première fois**, dit-on à la table d'Isaac en parlant des cantinières, **mais on est obligé de goûter ! »**

Pour éviter le gaspillage de pain, il est servi sur demande. **« Avant, on le mettait sur la table et quelques fois, les enfants n'y touchaient pas,** note Elsa Fournieux, surveillante à la cantine. **Maintenant, le pain qui n'est pas consommé le midi est réutilisé pour le goûter de l'après-midi alors qu'il était jeté avant. »**

« C'est très bon »

Sodexo approvisionne l'ensemble des cantines de la communauté urbaine d'Alençon (CUA). **« C'est très bon »**, s'accordent les maternelles Ryan et Adèle. Elsa, elle, n'est pas d'accord : **« C'est pas toujours bon, surtout l'entrée comme les tomates ou la macédoine. »** Et évidemment, lorsque ce n'est pas bon, ce qui reste dans l'assiette est jeté.

En face, chez les plus grands, à l'école primaire Jules-Ferry, on avoue que le choix du menu peut pousser au gaspillage. **« Il y a beaucoup de poisson, et ce n'est pas souvent le plus apprécié et mangé**, dit le responsable. **Ce qu'ils aiment, il y en a peu généralement. »**

En limitant les portions et en ne resservant qu'à la demande des enfants, les assiettes sont souvents vides à la fin du repas.

« Sodexo innove par rapport à ce qu'ils ont pu faire, note Elisabeth Mercier, responsable de la cantine à l'école du Point-du-Jour. **Ils font découvrir d'autres choses aux enfants. »**

130 kg de biodéchets

« Quelques fois, on jete à la poubelle une voire deux barquettes... », regrette une cantinière qui aimerait bien les voir redistribuer à des associations.

« Il est impossible en l'état actuel de le faire à Alençon à cause des normes sanitaires drastiques qui nous sont imposées, explique Fabienne Prat, animatrice du programme local de prévention des déchets à la Communauté urbaine. **Pour cela, il faudrait que la chaîne du froid soit continuellement respectée alors qu'elle est brisée à partir du moment où on sort les barquettes. »**

La CUA a effectué des pesées dans quatre cantines de l'intercommunalité. Elles avaient montré que plus de 130 kg de biodéchets (nourriture, épluchures...) étaient jetés chaque semaine en moyenne dans chacune de ces cantines.

À la rentrée, la lutte contre le gaspillage alimentaire devrait être plus présente. **« On va mener un travail avec les instituteurs pour qu'ils puissent en discuter avec leurs élèves,** expose Fabienne Prat. **On a aussi préparé une exposition sur le gaspillage qui pourra prendre place dans les écoles. »**

De l'école Notre-Dame, Betty Lapinay alerte : **« Il faut sensibiliser les enfants avant qu'il ne soit trop tard ! »**

Aubin LARATTE.

Goûter

Le goûter du matin a été supprimé il y a quelques années à l'école Jeanne-Géraud. « Depuis, il y a beaucoup moins de gaspillage le midi », observe une cantinière.

« Dans les collèges ou les lycées, le gaspillage est multiplié par quatre voire par cinq. »
Fabienne Prat, animatrice du programme local de prévention des déchets à la CUA.

Le self pour responsabiliser les élèves

Trois questions à...

Gilles Verrière, directeur de la cuisine Sodexo à Alençon.

Gilles Verrière dirige une équipe composée de 15 personnes.

Menez-vous une lutte contre le gaspillage dans les écoles ?
Notre première mission est de fournir des repas chaque midi à plus de 2 000 élèves des maternelles aux primaires de la communauté urbaine d'Alençon. Mais nous avons aussi une mission éducative auprès des enfants. La lutte contre le gaspillage en fait partie. Depuis trois ans, nous menons lors de la semaine développement durable « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ». On sensibilise les élèves sur le gâchis du pain. Ils doivent jeter à la poubelle le moins de pain possible. Cette année, au niveau national, 1 000 repas ont été offerts aux Restos du cœur grâce à cette opération.

Quel autre moyen avez-vous ?
Depuis plusieurs années nous options davantage pour le self plutôt que le service traditionnel à table. Nous en avons 10 sur 30 restaurants. Les enfants vont se servir eux-mêmes à manger, ils doivent prendre ce qu'ils ont réellement besoin. Cela les responsabilise, ils ne doivent pas gaspiller. Après le repas, ils trient naturellement leur assiette.

La chasse au gaspi ne concerne pas uniquement les élèves...
Nous faisons également des efforts lors de la fabrication. Selon les jours, on peut livrer jusqu'à 1 tonne d'aliments. Nous utilisons le plus possible des produits locaux. Ils sont livrés en vrac, il n'y a plus de petites portions. On utilise également moins de boîtes en aluminium. Cela fait des déchets en moins, on a divisé notre local par trois ! Et les jours de surproduction, nous appelons le secours populaire qui vient chercher le surplus. Ils sont très réactif, récemment ils ont récupéré 2 000 portions.

Des poules et un composteur à Notre-Dame

À l'école Notre-Dame, de la maternelle au collège, la lutte contre le gaspillage alimentaire est déjà enclenchée. Betty Lapinay a été recrutée en service civique en novembre. **« Avec un groupe d'élèves volontaires, nous avons instauré le tri à la cantine, limité le jombre de tranches de pain... »**

À la rentrée, deux poules seront hébergées à l'école Notre-Dame, nourries par les déchets de la cantine.

À la rentrée, un composteur prendra place au fond de la cour pour accueillir les déchets. **« Les professeurs de SVT pourront peut-être l'utiliser pour travailler avec leurs élèves »**, excuse Betty Lapinay.

Plus surprenant encore, deux poules logeront dans l'enceinte de l'établissement : elles récupéreront dans le cadre du développement durable, l'école a obtenu le premier niveau du label éco-durable qui se traduira par une plaque apposée sur

---

Résidence Les Quatre Saisons

40 convives au babecue

Jonathan a assuré l'animation musicale du barbecue

Les résidents et personnes du quartier qui participent aux animations tout au long de l'année étaient conviés, jeudi 8 juillet, à partager un déjeuner champêtre sous un barnum installé dans la cour de la résidence.

Alexandra Collet, responsable pôle personnes âgées au CCAS, aidée d'Annick Pichon, accompagnatrice sociale des seniors, de Faustine, et de tout le personnel de la résidence, étaient aux petits soins de tous les convives.

C'est Jonathan qui assurait l'animation musicale.

Résidence "Le Clair-Matin"

79 convives au barbecue

Un barbecue au son de l'accordéon

Chaque année début juillet, les résidents du Clair-Matin et les anciens du quartier de Courteille partagent un déjeuner autour d'un barbecue. Mardi 7 juillet, Alexandra Collet, responsable du pôle personnes âgées au Centre communal d'action social (CCAS), accompagnée d'Annick Pichon, accompagnatrice sociale des seniors, et Faustine, aidées du personnel de la résidence, ont encadré le déjeuner mis en œuvre par le CCAS en partenariat avec la Sodexo.

79 convives y ont pris part. C'est Michel Guittard qui assurait l'animation musicale.

Annexe 5

« En direct de la cantine »

Janvier-Février 2015

EN DIRECT DE LA CANTINE !

A LA UNE

Le plaisir dans l'assiette avec les produits de nos régions

Afin de garantir la qualité des repas servis et le plaisir de nos convives, tout commence par une sélection rigoureuse des produits.
Nous exigeons de nos fournisseurs le respect de cahiers des charges très stricts, mettant l'accent sur la qualité des produits et leur traçabilité. Notre Direction Qualité effectue des audits réguliers chez nos fournisseurs.
Par ailleurs, dans le cadre de notre démarche d'achats responsables, nous privilégions les circuits courts et l'origine française de nos approvisionnements.

Pour ce faire, nous sélectionnons des produits provenant d'une région de production traditionnelle et reconnue, et nous construisons des partenariats durables avec les producteurs locaux.
Cette démarche présente de nombreux atouts :
- Qualité et traçabilité des produits maîtrisées "du champ à l'assiette".
- Soutien à l'économie locale et valorisation des savoir-faire régionaux.
- Optimisation des circuits logistiques permettant de réduire l'impact environnemental lié au transport.

Sur les restaurants scolaires, cela se traduit par des recettes savoureuses à base de produits de proximité comme par exemple les pommes du Verger de la Vallée à Larré, les laitages de Stéphanie à St-Léger-Sur-Sarthe ou bien encore des carottes de Créances ou des pommes de terre de Courtomer épluchées par la Légumerie Solidaire Anaïs à Alençon.

ZOOM NUTRITION

Les légumes secs à l'honneur !

En hiver, lorsque le potager se fait plus petit, les légumes secs (haricots lingots blancs, haricots rouges, lentilles vertes, blondes ou corail, pois cassés,...) vous permettent de varier les repas de votre enfant tout en l'aidant à faire le plein de vitalité !

Ces aliments sont composés principalement de glucides complexes, source d'énergie qui se libère progressivement dans l'organisme. Ils sont également riches en fibres, qui participent au transit intestinal et ont un effet rassasiant, et en protéines, constituants indispensables des muscles, des os, de la peau...

La plupart des légumes secs doivent être mis à tremper dans l'eau pendant un certain temps avant la cuisson. Il faut ensuite bien les égoutter puis les rincer sous l'eau courante.

Pour les cuisiner, c'est simple : mettez-les dans l'eau froide non salée puis portez à ébullition. Vous pouvez ajouter des herbes dans l'eau de cuisson telles que la sauge ou le cerfeuil. Les légumes secs peuvent ensuite être consommés chauds ou froids, ou mélangés à d'autres légumes en purée, en potage ou en salade.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les légumes secs appartiennent à la famille des féculents, dans la même catégorie que les pommes de terre, les céréales et le pain.
Associer les légumes secs aux céréales (semoule et pois chiches, riz et lentilles, maïs et haricots rouges) permet d'apporter des protéines de bonne qualité.

Mai-Juin 2015

EN DIRECT DE LA CANTINE !

A LA UNE

Halte au gaspillage alimentaire !

En moyenne, chaque français jette environ 20 kg de déchets par an* dont 7 kg de produits non consommés encore emballés et 13 kg de restes de repas.

Depuis plusieurs années, nous menons chez Sodexo de nombreuses initiatives afin de réduire le gaspillage et les pertes alimentaires dans nos restaurants.

Ainsi, pour promouvoir la consommation de plats à base de légumes et de fruits auprès des enfants, nos Chefs élaborent des recettes attractives et innovantes, servies chaque mois et lors des repas à thème comme la Fraîch'attitude en juin.

Un suivi quotidien de l'appréciation des plats servis est réalisé par le personnel des restaurants scolaires en fin de repas grâce à un outil de mesure appelé « C'Mon Goût ». Ce dispositif permet d'évaluer le niveau de consommation de chaque plat du menu en fonction des restes observés. Les résultats de ce suivi permettent aux diététiciens d'élaborer des menus variés, équilibrés, et qui tiennent compte des préférences de nos jeunes convives.

Des actions de sensibilisation au respect de l'environnement et à la lutte contre le gaspillage sont également mises en œuvre tout au long de l'année, telles que des campagnes d'information sur les éco-gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement, la mise en place de bornes de tri des déchets sur les restaurants…

Dans le cadre de l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! », qui a été organisée début avril pour la 4ème année consécutive, les efforts fournis par les enfants sur les restaurants scolaires pour réduire la quantité de pain jeté ont permis d'offrir 1000 repas aux Restos du Cœur.

ZOOM NUTRITION

La courgette, légume du soleil

Il existe de nombreuses variétés de courgettes : la ronde de Nice, la grisette de Provence, la blanche de Virginie, la jaune Goldrush et la trompette d'un vert très clair.

Composée à 95% d'eau, la courgette est un aliment très peu calorique (15 kcal/100 g), riche en fibres, en minéraux et oligo-éléments (potassium, phosphore, calcium et magnésium).
Elle contient également des vitamines du groupe B, de la vitamine C et A, qui participent au renforcement du système immunitaire.

La courgette se mange crue ou cuite. Crue, elle peut se consommer râpée assaisonnée d'une vinaigrette bien relevée. Cuite, elle se prépare à la vapeur, à l'étuvée, sautée, farcie, en gratin, en beignet ou en soupe…, et peut être accompagnée d'autres légumes comme dans la ratatouille.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En mai et en juin, les enfants vont pouvoir découvrir les savoureuses crêpes de « **La galette d'Alençon** ». Cette entreprise artisanale récemment implantée sur notre ville fabrique de délicieuses crêpes & galettes ultra-fraîches, sans colorant, sans additif, sans conservateur !

La Galette Alençon

** Source : Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME)*

BIENVENUE A LA CANTINE !

LA PAROLE AUX ENFANTS

La fiche d'appréciation « C'Mon Goût », complétée dans l'ensemble des restaurants scolaires, permet de connaître chaque jour le succès des plats servis.

EDITO

Chers parents,

A travers cette lettre de rentrée, nous souhaitons vous informer sur la restauration scolaire de votre enfant.

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en terme de santé, notre priorité est de faire du repas un moment de plaisir et de bien-être avec :
- un choix de produits frais et de proximité : *fruits choisis, carottes de l'atelier ANAÏS d'Alençon, galette d'Alençon…*
- des produits tracés : *Viandes d'origine Française*
- des produits Bio Français : *pâtes Alpina, laitage de Stéphanie Conrad de St Léger-sur-Sarthe,…*
- des recettes traditionnelles et des préparations cuisinées « maison » : *riz au lait, vinaigrettes, hachis,…*
- des menus équilibrés et variés : *chaque mois, de nouvelles recettes préalablement testées et approuvées par les enfants sont proposées.*

Gilles VERRIERE
Directeur de la Cuisine

Bonne rentrée !!

PROGRAMME D'ANIMATIONS 2015-2016

Cette année, les enfants vont voyager à travers le monde et partir à la découverte de quelques-unes des montagnes les plus célèbres : d'abord celles de nos régions françaises, ensuite le Kilimandjaro et le Machu-Picchu. Ils vont ainsi pouvoir appréhender de nouvelles cultures et surtout goûter des recettes typiques de chaque lieu visité.

Lors du repas de Noël, nos jeunes convives savoureront un dessert imaginé par les Chefs de L'Ecole Lenôtre . Et, cerise sur le gâteau, ils auront l'occasion de gagner un week-end à Paris pour participer à un concours de cuisine en famille organisé au sein du Pavillon Elysée Lenôtre, le dimanche 5 juin 2016.

AU MENU

L'ELABORATION DES MENUS

Les menus sont élaborés par nos diététiciennes, vérifiés par notre chef de cuisine, et sont validés par la commissions restauration de la Communauté Urbaine d'Alençon.
Ils respectent les dispositions réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Les repas sont adaptés à l'âge des enfants. Ils sont conçus sur la base de 4,5 composants : une entrée, un plat chaud accompagné de légumes ou de féculents, un produit laitier et un dessert (2 jours à 4 composantes et 2 jours à 5 composantes).

LA PREPARATION DES REPAS

Les repas sont confectionnés sur place, par le chef et son équipe de 15 personnes, sur le principe de la liaison froide. La cuisine est située sur Alençon, rue Eiffel.

Les repas sont livrés tous les matins sur les restaurants scolaires où ils sont ensuite chauffés, dressés et servis.

INFORMATION SUR LES MENUS

Les menus sont affichés à l'entrée de l'école, et vous sont communiqués par l'intermédiaire de la Lettre Cuisto Rigolo diffusée tous les 2 mois (et aussi consultables sur notre site internet http://endirect.sodexo.fr).

LA COMMISSION RESTAURATION

Une commission restauration se réunit tous les 2 mois pour veiller au bon fonctionnement de la restauration scolaire, suivre la qualité des repas servis, le niveau de satisfaction des enfants, et valider les menus proposés pour la période à venir.
Elle est composée de responsables de restauration, représentants de parents, et d'enfants bien sûr !

Rendez-vous sur notre nouveau site Internet http://endirect.sodexo.fr pour payer vos factures en ligne.

Annexe 6

Magazine Educ'Action

Annexe 7

Lettres d'information sur la restauration scolaire

Lettre Cuisto Rigolo

Janvier / Février

Mars / Avril

Mai / Juin

Septembre / Octobre

Novembre / Décembre

sodexo

Annexe 8

Magazines ATTITUDE

Printemps 2015 – N°46

Eté 2015 – N°47

Automne 2015 – N°48

Hiver 2015 – N°49

sodexo

www.sodexo.com

sodexo

Faire de chaque jour un jour meilleur

STOP HUNGER

A Sodexo Initiative

ETAT DESCRIPTIF

MATERIEL & LOCAUX

CUISINE CENTRALE D'ALENÇON

17, RUE EIFFEL - Z.I.N. 61000 ALENÇON

SODEXO FRANCE - COLLECTIVITES TERRITORIALES

31 DECEMBRE 2015

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	ETAT, OBSERVATIONS	TRAVAUX A PREVOIR
BUREAUX (3)		
Sols	Etat d'usage	Plinthes à reprendre
Murs / Portes	Usagés (peinture 10/98)	Papier-peint très usagé 2 Portes bâti à refaire 1 Porte extérieure peinture à refaire
Plafonds	Etat d'usage (dalles 07/2006)	R.A.S.
Alarme	Hors service	-
Standard téléphonique	Fonctionne (03/2008)	R.A.S.
Centrale de température BARON	Fonctionne (09/2007)	R.A.S.
Mobilier de bureau (6 bureaux, 4 caissons armoire, 2 étagères, 6 chaises roulantes)	Etat d'usage	R.A.S.
Fenêtres (2)	Etat d'usage	R.A.S.
Stores (2)	Fonctionnent (rép. 02/99)	R.A.S.
QUAI DE LIVRAISON		
Quai extérieur	Usagé (rénové 2012)	Bordure à reprendre
Murs	Usagé	Peinture à refaire
Garde corps	Etat d'usage (Peinture 2003)	A rallonger
Butées camions	Etat d'usage (rénovées 2012)	3 à changer
Sols zone camions	Etat d'usage (bitume 06/2010)	R.A.S.
ENTREE		
Sols	Usagés (reprises 08/98 et 07/2006)	Prévoir renovation
Murs	Usagé	Peinture à refaire
Plafonds	Etat d'usage (dalles 08/2005)	R.A.S.
Porte principale livraison	Bon (porte sectionnelle électrique 08/2005)	R.A.S.
Bascule	H.S. (structure corrodée)	A supprimer
Transpalette	Etat d'usage	R.A.S.
ECONOMAT		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (reprises + coin 08/98)	R.A.S.
Plafonds	Etat moyen	Dalles à rénover
Portes (1)	Usagée	Prévoir porte conforme
Fenêtres (3)	Etat d'usage	R.A.S.
Etagères	Etat d'usage (04/2005)	R.A.S.
Transpalette ciseaux	Fonctionne (2011)	R.A.S.
Local papeterie	Etat d'usage	R.A.S.
COULOIR CIRCULATION HAUT		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Portes battantes (1x2)	Fonctionnent (électriques 08/2005)	R.A.S.
Portes bois (2)	Usagées	Prévoir portes conformes
Murs	Etat d'usage (reprises + coin 08/98 & 08/2000 + plinthe 2001&2005)	Changer une partie des plinthes
Plafonds	Etat d'usage	Joints à reprendre, installer des cornières , 10 dalles à reprendre
Plafonds devant monte-charge	Etat d'usage (trappe 08/2005)	R.A.S.
Lave-chaussures BOBET	Fonctionne (2004, rév. 2008,2010)	R.A.S.

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	ETAT, OBSERVATIONS	TRAVAUX A PREVOIR
ASCENSEUR		
Monte charge	Non conforme sécurité (voir rapport OTIS) Rénovation 09/2005 & 03/2012	A l'arrêt : Mise en conformité à faire
CHAMBRE FROIDE LEGUMES (ex F & L)		
Sols	Etat d'usage	Seuil à reprendre
Murs	Etat d'usage (protection inox 2001)	R.A.S.
Plafonds	Joints usagés	installer des cornières
Porte	Etat d'usage	Prévoir passage palettes
Evaporateur	Fonctionne	A remplacer vu l'âge
CHAMBRE FROIDE BOF (ex Labo)		
Sols	Usagé (reprises 08/98)	Quelques reprises à prévoir
Murs	Etat d'usage	R.A.S.
Plafonds	Usagé	Joints à reprendre, installer des cornières
Porte	Etat d'usage (2012)	R.A.S.
Evaporateur	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
SAS + CONGELATEURS (2)		
Sols	Seuils usagés (reprises 08/98)	Seuils à reprendre
Murs	Joints usagés (protections 10/01)	Quelques reprises à prévoir
Plafonds	Etat d'usage	Joints à reprendre, installer des cornières
Portes (3)	1 usagée congel. droit, 1 marche dans le congel. gauche	1 bâti de porte Prévoir changement total
Evaporateurs (3)	2 Fonctionnent 1 Usagé	1 A remplacer NON CONFORME fluide
LEGUMERIE / DECARTONNAGE		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	Rénovés 2012	Plinthes à reprendre
Plafonds	Etat d'usage	R.A.S.
Plonge double bac inox	Etat d'usage (robinetterie 08/99)	R.A.S.
Essoreuse Dito Sama EL 40	Neuve 2014	R.A.S.
Ouvre-boîtes Tellier	Etat d'usage (12/2008)	R.A.S.
LOCAL DECHETS		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (rénovation 2012)	Trous à boucher
Plafonds	Etat d'usage	R.A.S.
Sas (2 portes)	Etat d'usage (rénovation 04/2000)	R.A.S.
Portes (2)	1 03/2003, 1 04/2000	R.A.S.
Evaporateur	Fonctionne (2008, déplacé 2012)	R.A.S.
CHAMBRE FROIDE VIANDE		
Sols	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Plafonds	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Portes (2)	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Evaporateur	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
LOCAL TRANCHAGE		
Sols	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (08/2005)	Joints à reprendre, protéger par une lise

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	*ETAT, OBSERVATIONS*	*TRAVAUX A PREVOIR*
Plafonds	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Fenêtre châssis fixe	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Porte à hublot (1)	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Evaporateur	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
Désinsectiseur	Fonctionne (2010)	R.A.S.
Trancheur MAJOR SLICE 350	Fonctionne (12/2009)	R.A.S.
Batteur VMI BV40	Fonctionne (2012)	R.A.S.
Lave mains	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
PREPARATIONS CHAUDES		
Lave mains	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Sols	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Plafonds	Etat d'usage	R.A.S.
Portes battantes (3x2)	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Hottes (2)	1 Hors service (moteur 09/2010+2011)	Rebobinage du moteur ou échange standard.
Installation gaz	Fonctionne (2010)	R.A.S.
Feux vifs CAPIC (2)	Fonctionnent (2010)	R.A.S.
Multifonction FRIMA VCC 311 (2)	Fonctionne (10/2009+07/2010)	R.A.S.
Marmite Bain-marie 235L CAPIC gaz	Fonctionne (2010)	R.A.S.
Marmite Bain-marie 150L CAPIC gaz	Fonctionne (2010)	R.A.S.
Four mixte FRIMA SCC 101 Gaz	Fonctionne (2010)	R.A.S.
Four mixte FRIMA SCC 201 Gaz	Fonctionne (2010)	R.A.S.
Four mixte FRIMA SCC 201 Electrique (2)	Fonctionne (04/2008)	R.A.S.
Girafe DITO	Fonctionne (09/2005, rév.2008))	R.A.S.
Fenêtres (2) avec moustiquaires	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Stores (2)	Etat d'usage (changement 2004)	R.A.S.
CHAMBRE FROIDE MATERIEL (ex Jour)		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (reprises 08/2000)	R.A.S.
Plafonds	Etat d'usage	Joints à reprendre, installer des cornières
Porte	Etat d'usage, traces de chocs	R.A.S.
Evaporateur	Fonctionne (2012)	R.A.S.
CHAMBRE FROIDE JOUR (ex BOF)		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	Etat d'usage	R.A.S.
Plafonds	Etat d'usage	Joints à reprendre, installer des cornières
Porte	Etat d'usage	R.A.S.
Evaporateur	Fonctionne (2012 + ventilo 2014)	R.A.S.
PLONGE BATTERIE		
Sols	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Murs	Usagés (08/2006)	Plinthes joints à refaire
Plafonds	Etat d'usage	R.A.S.
Porte à hublot (1)	Etat d'usage (08/2006)	Seuils à reprendre
Machine à laver COMENDA GE75FB	Fonctionne (2006)	R.A.S.
Plonge double bac inox	Etat d'usage (2006)	Ecoulement à refaire
Fenêtre châssis fixe	Etat d'usage (08/2006)	R.A.S.
Hotte	Etat d'usage (08/2006)	R.A.S.
STOCKAGE MATERIEL (2 zones)		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	1 zone usagée	Faïence à reprendre

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	*ETAT, OBSERVATIONS*	*TRAVAUX A PREVOIR*
Plafonds	Etat d'usage	R.A.S.
Etagères	Etat d'usage (04/2005)	R.A.S.
Fenêtres (2) dont 1 châssis fixe	1 châssis bois	Créer 1 châssis fixe conforme
Stores (1)	Fonctionne (rép. 02/99)	R.A.S.
Hotte	Inutilisée (déconnectée)	R.A.S.
CONDITIONNEMENT		
Sols	Bon (2010)	R.A.S.
Murs	Bons (2010)	R.A.S. (sauf stockage barquette peinture HS)
Plafonds	Etat d'usage	R.A.S.
Thermoscelleuse Polytrack SOCAMEL avec table d'accumulation rotative	Fonctionne (2012, révisée 3 fois par an)	R.A.S.
Fardeleuse SPHERE PREMIER	Fonctionne (2003, rév. 2008, 2014)	Points de rouille
Cellules ACFRI GN 2/1 (4)	Fonctionnent (2010)	R.A.S.
Lave mains	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Etiqueteuse METO 5000	Usagée (02/95)	A mettre au rebut à la prochaine panne
Etiqueteuse APMP CAB A4.3+/200P TT	Fonctionne (11/2006)	R.A.S.
Fenêtres (3) avec moustiquaires	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Stores (2)	Fonctionnent (rép. 02/99 + 1 2001)	R.A.S.
LOCAL PREPARATIONS FROIDES		
Sols	Usagé (rénové 08/2005)	A refaire : plinthes, nombreuses infiltrations
Murs	Etat d'usage (rénové 08/2005)	R.A.S.
Plafonds	Rénovés 04/2008	R.A.S.
Portes (3)	Etat d'usage sauf zone chaude (1 2005, 2 2000)	1 porte zone chaude à refaire
Evaporateur	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
Fenêtre (1)	Etat d'usage (châssis fixe 08/2005)	R.A.S.
Table bac plonge (1)	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Lave mains	Etat d'usage (08/2005)	R.A.S.
Thermoscelleuse AUTOPACK SOCAMEL	Fonctionne (02/2007) Révisée 3 fois par an	R.A.S.
Mixer ROBOTCOUPE MP450	Fonctionne (2011)	R.A.S.
Mixer ROBOTCOUPE CMP350	Fonctionne	R.A.S.
Cutter ROBOCOUPE de table R502	Fonctionne (08/2008, rév. 2012)	R.A.S.
Cutter ROBOCOUPE CL 60	Fonctionne (09/1994)	R.A.S.
Désinsectiseur	Fonctionne (2010)	R.A.S.
LOCAL LAVERIE RETOUR BACS		
Sols	Etat d'usage (rénové 04/2004)	Taché et percé : à rénover
Murs	Etat d'usage (rénové 04/2004)	R.A.S.
Portes (3)	Etat d'usage (rénové 04/2004)	1 protection se décolle
Plafonds	Etat d'usage (rénové 04/2004)	R.A.S.
Lave vaisselle COMENDA	Fonctionne (04/2004)	R.A.S.
Hotte	Fonctionne (04/2004)	R.A.S.
Bacs inox plonge	Etat d'usage (rénové 04/2004)	R.A.S.
Lave mains	Etat d'usage (04/2004)	R.A.S.
Tapis HACCP	Etat d'usage (2011)	R.A.S.
COULOIR PRODUITS FINIS		
Sols	Fuites au sous-sol	Etanchéité à revoir

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	*ETAT, OBSERVATIONS*	*TRAVAUX A PREVOIR*
Murs	Etat d'usage (rénové 04/2004)	1 côté faïence à reprendre Bâti de porte HS
Plafonds	Etat d'usage (trappe 04/2004)	R.A.S.
QUAI DEPART CAMION		
Quai extérieur	Etat d'usage (ciment sous quai 08/99 + aire départ goudronnée 2001)	Butées à changer
Murs	Etat d'usage	Peinture à refaire
Plafonds	Non conforme	En bois = interdit
Prises de courant (4x220v)	Rénovation 08/2000	R.A.S.
Butées camions, garde corps	Création 2003, rénové 2010	Garde corps à créer
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS		
Sols	Etat d'usage (reprises 08/98)	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (rénovés 08/98)	R.A.S.
Plafonds	Etat d'usage (rénovés 08/98)	R.A.S.
Portes (2)	1 Rénovée 04/2000 1 Rénovée 08/2005	1 porte à changer, non conforme
Evaporateurs (2)	Fonctionne (08/98)	NON CONFORME Fluide + fuite sur bac condenseur
ESCALIER / COULOIR PERSONNEL		
Sols	Usagé	Reprises à faire
Murs	Etat moyen	Peinture à refaire
Plafonds	Etat moyen	A rénover
VESTIAIRES		
Sols	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Murs	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Plafonds	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Laves mains (3)	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Portes	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Douches (2)	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Toilettes (3), Urinoir (1)	Hommes rénové 2009	Femmes A rénover
Armoires (8+6+8+1 plastique)	Etat d'usage (2001 & 2002)	R.A.S.
COULOIR CIRCULATION SOUS-SOL		
Sols	Peinture usagée + trous	Carrelage à créer
Murs	Bruts	R.A.S.
Plafonds	Bruts	R.A.S.
Transpalette	Etat d'usage (achat 09/2002)	R.A.S.
Portes intermédiaires	Manquantes (cf rapport DSV)	Séparation à créer
Portes d'accès extérieure (3)	1 manque protection intrusion	A créer
LOCAL VENTILATION		
Système d'extraction (5 tourelles)	Etat d'usage (rép. 02/99 + 1 moteur 09/2010), 1 HS	1moteur principal à revoir
Système de soufflerie (2 moteurs, 3 réseaux dont 1 neutralisé)	Etat d'usage (rép. 10/98 + trappes créées 01/99 + rép.11/01)	R.A.S.
REFECTOIRE PERSONNEL		
Sols	Etat d'usage	R.A.S.
Murs	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Plafonds	Etat d'usage (2010)	Reprise peinture suite fuite
Tables (6)	Etat d'usage (11/99)	R.A.S.
Chaises (30)	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Vaisselier	Etat d'usage (2010)	R.A.S.
Support sac déchet	Usagé	R.A.S.

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	ETAT, OBSERVATIONS	TRAVAUX A PREVOIR
Réfrigérateur Table-top	Etat d'usage (2015)	R.A.S.
Four Micro-ondes	Etat d'usage (2000)	R.A.S.
Four THIRODE 7 niveaux	Etat d'usage	R.A.S.
CHAUFFERIE		
Chaudière VIESSMANN	Fonctionne	R.A.S.
Pompes (9)	Fonctionnent (2 de 2014, 2 de 2005, 1 de 2006, 2 de 1995, 2 de 1991)	R.A.S.
Ballon d'eau chaude VIESSMANN	Fonctionne	R.A.S.
Pompe de relevage vide-cave	Fonctionne (09/2001)	R.A.S.
Adoucisseur ECONOMINDER 5600 CR2J	Fonctionne (09/2002, rév.11/2015)	R.A.S.
LOCAL GROUPE ELECTROGENE		
Groupe électrogène CERES	Usagé (révisé 2006)	Batteries HS, à réviser
Cuve fuel	Rouillée	A changer
LOCAL GROUPES FROIDS		
Compresseur Viande R404	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
Compresseur BOF R404	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
Compresseur Tranchage R404	Fonctionne (08/2005)	R.A.S.
Compresseur Sas, Matériel R404	Fonctionne (2012)	R.A.S.
Compresseur Jour, Déchets R404	Fonctionne (2012)	R.A.S.
Compresseur F & Lég.	Fonctionne (2011)	R.A.S.
Compresseur Congélateur 2 (Gauche) R404	Fonctionne (2012)	R.A.S.
Compresseur Congélateur 1 FX10	Non conforme (18 ans d'âge)	A remplacer
Ventilation du local	Fonctionne	R.A.S.
RESERVES SOUS-SOL (7)		
Sols	Peinture usagée	A rénover
Murs	Bruts	R.A.S.
Plafonds	Renforcement poutrelles 2009	R.A.S.
LOCAL ELECTRIQUE E.D.F.		
Transformateur 250 kWa	Changé 2006	Limiteur de surtension non conforme
Système de comptage télédistant	Fonctionne (Mise en service 01/99)	R.A.S.
POMPES DE RELEVAGE (2)		
Pompes n°1 & 2	Supprimées en 2005	Voir Serv. Techniques
SEPARATEUR A GRAISSE		
Fosses	Etat d'usage	R.A.S.
ARMOIRE GDF		
Compteur gaz	Fonctionne (02/2000)	R.A.S.
Poignée sécurité gaz extérieure	Non conforme (cf rapport)	Dès que possible
LOCAUX EXTERIEURS GROUPES		
Compresseur cellule Quai ext. (4)	Fonctionnent (2010)	R.A.S.
Compresseur Air WORTHINGTON DX7500 10 bars 7,5cv 500L	Fonctionne (03/2003) Révisé 2008	Traces d'huile ; Révision à prévoir
Compresseur Air BELAIR 16m3/H 100L	Etat d'usage (06/2006)	R.A.S.
Compresseur Produits finis 1 (Gauche)	Non conforme (25 ans d'âge)	A remplacer
Compresseur Produits finis 2 (Droite)	Non conforme	A remplacer
Compresseur Préparations froides	Fonctionne	R.A.S.
PARKING		
Clôture + portail	Etat moyen Nombreuses inondations	Prévoir système anti-inondations
Revêtement	Etat d'usage (création aire goudronnée vestiaire 2002)	Prévoir un enrobé total du parking

LOCAUX & MATERIELS : 31 DECEMBRE 2015	*ETAT, OBSERVATIONS*	*TRAVAUX A PREVOIR*
Ravalement	Mauvais état	Reprise de façade avec peinture totale
Espaces verts	Etat d'usage	R.A.S.