



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

VILLE DE CHAVILLE ANNEE 2022



Votre Rapport Annuel du Déléguataire en deux parties :

1- Compte rendu Financier du déléguataire

2- Compte rendu d'Activité du déléguataire



2- COMPTE RENDU D'ACTIVITÉ

VILLE DE CHAVILLE ANNEE 2022



Sommaire

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

1.1 Calendrier scolaire

1.2 Prestations scolaire

1.3 Prestations Centre de loisirs

1.4 Prestations petite enfance

P-9 **2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE**

2.1 La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS



CALENDRIER SCOLAIRE

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

PRESTATIONS SCOLAIRES

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

PRESTATIONS CENTRE DE LOISIRS

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

PRESTATIONS PETITE ENFANCE

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

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

2. LA QUALITE DE NOTRE SERVICE



ETRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES

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

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

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

3 outils de mesure et
de suivi de la
satisfaction



NOS ACTIONS POUR VOTRE VILLE

Le Baromètre convives



Dates d'enquête	Du 01/12/2022 au 09/12/2022
Écoles interrogées	Ecole Ferdinand Buisson Ecole Paul Bert Ecole Anatole France
Types de convives interrogés	Elémentaires
Nombre total de convives interrogés	210 Paul Bert 184 Buisson 185 Anatole France Soit 579 élémentaires

RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES- Ferdinand buisson

Vous êtes :



À être satisfaits
des prestations de
restauration proposées



À recommander
votre restaurant
à un collègue/ami

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



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



5

**ACTIONS
PRIORITAIRES**

**impact élevé/sat faible*

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

**Actions
secondaires**

**impact faible/sat faible*

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

RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES- Anatole France

Vous êtes :







À être satisfaits
des prestations de
restauration proposées







À recommander
votre restaurant
à un collègue/ami

Vous appréciez particulièrement ... (% satisfaits)

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

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

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



4

ACTIONS PRIORITAIRES

**impact élevé/sat faible*

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

Actions secondaires

**impact faible/sat faible*

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

RÉSULTATS DES ENQUÊTES CONVIVES- Paul Bert

Vous êtes :

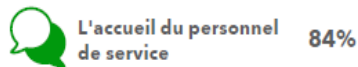
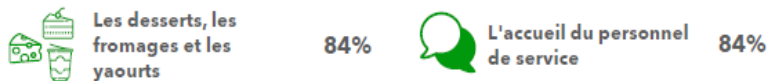


À être satisfaits
des prestations de
restauration proposées



À recommander
votre restaurant
à un collègue/ami

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



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



5

**ACTIONS
PRIORITAIRES**

**impact élevé/sat faible*

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

**Actions
secondaires**

**impact faible/sat faible*

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

PLAN D'ACTION – ÉCOLE FERDINAND BUISSON

Enquête satisfaction Ferdinand Buisson

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

ACTIONS PRIORITAIRES

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

ACTIONS SECONDAIRES

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

PLAN D'ACTION – ÉCOLE PAUL BERT

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

PLAN D'ACTION – ÉCOLE ANATOLE FRANCE

Enquête satisfaction Anatole France

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

ACTIONS PRIORITAIRES

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

ACTIONS SECONDAIRES

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

PRÉSENTATION DES COMMISSIONS RESTAURATION

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

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

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

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

Pour tous les convives

Focus sur les légumes secs

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



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

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

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

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

Version Mai 2015



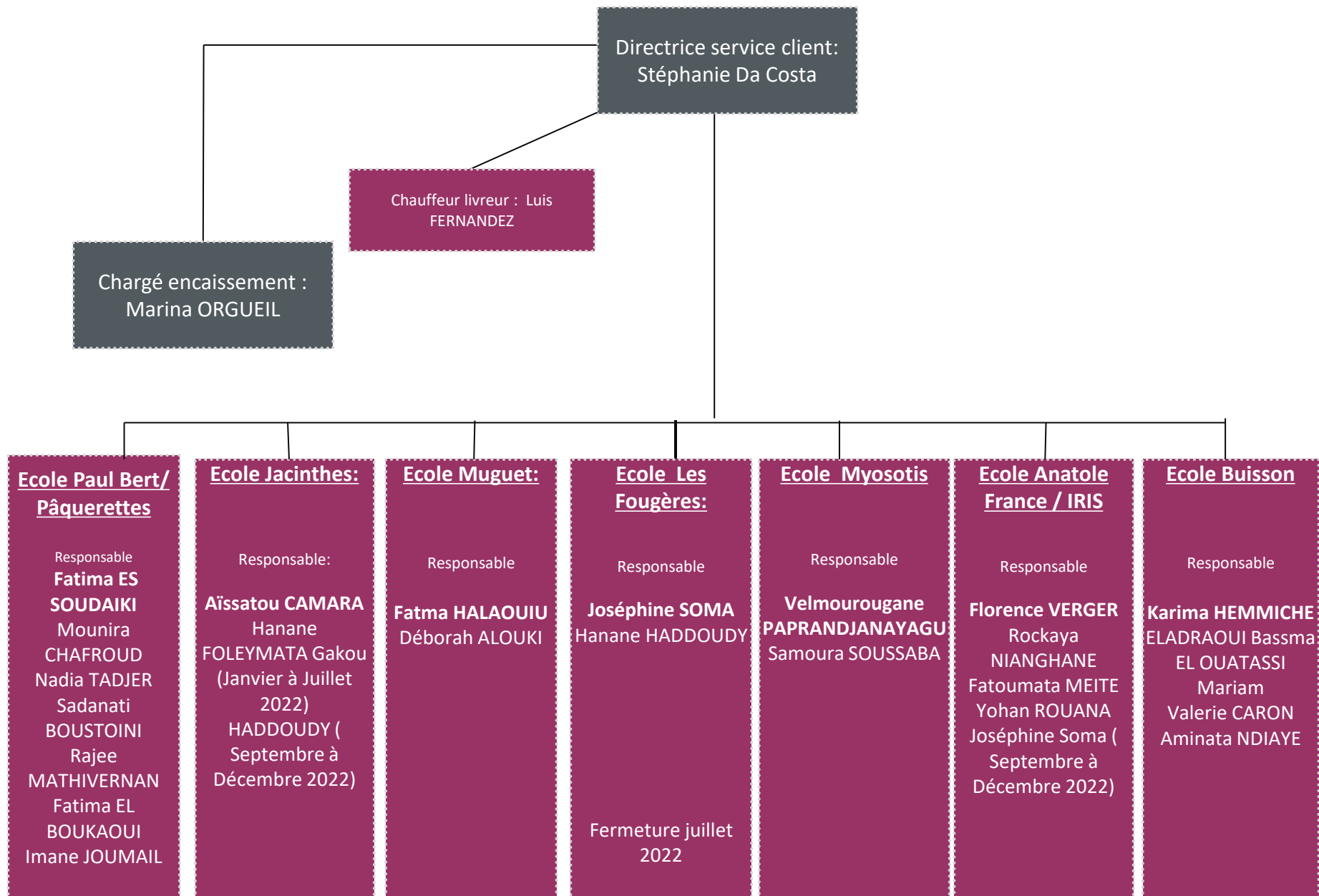
elior
L'appétit du mieux

FRÉQUENCE DES COMMISSIONS RESTAURATION

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

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

ORGANISATION DE LA VILLE DE CHAVILLE entre 1^{er} janvier 2022 et le 31 décembre 2022

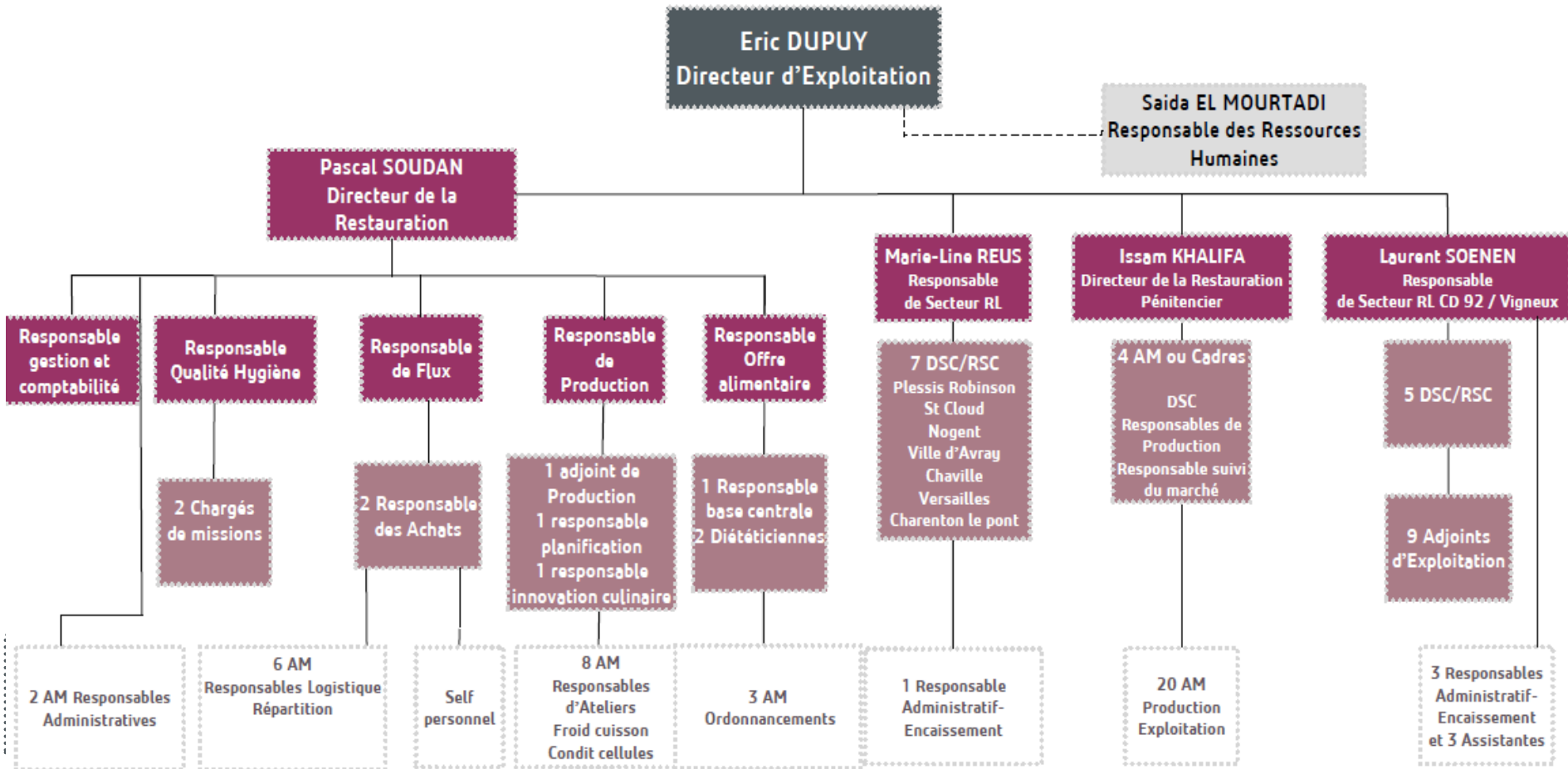


LISTING DU PERSONNEL – SEPTEMBRE 2022

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

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

ORGANIGRAMME DE L'ATELIER CULINAIRE DE FRESNES



NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Trois axes majeurs

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

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

Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs



PLANNING DES FORMATIONS DE NOS EQUIPES

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

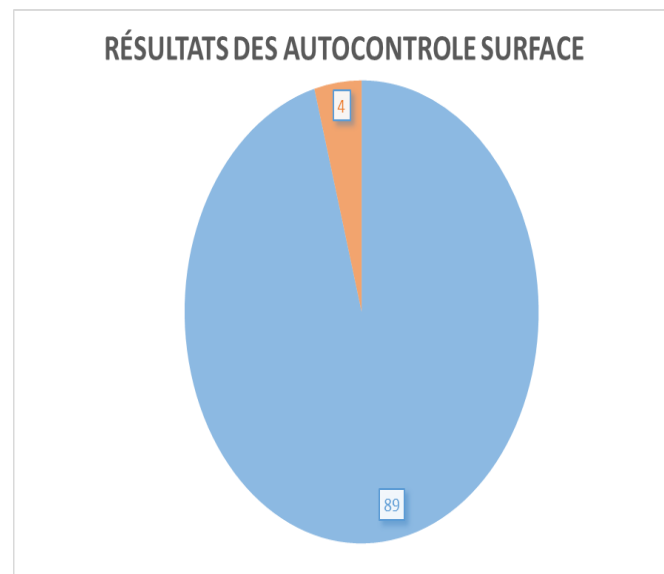
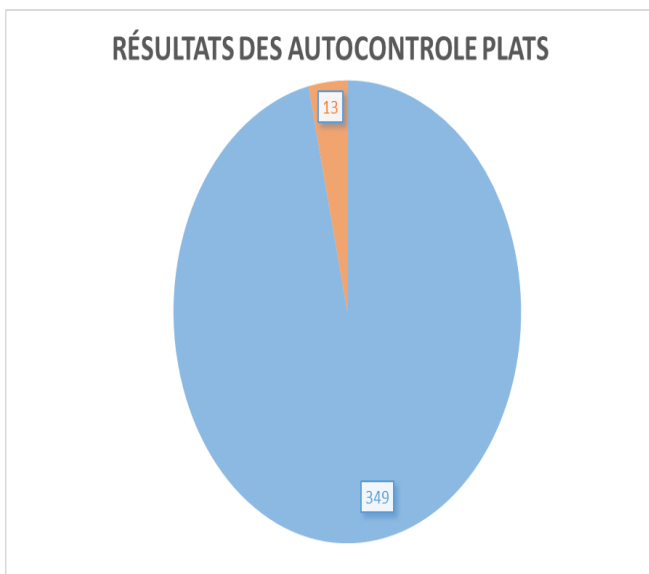
PLANNING DES FORMATIONS DE NOS EQUIPES

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

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR CUISINE CENTRALE DE FRESNES

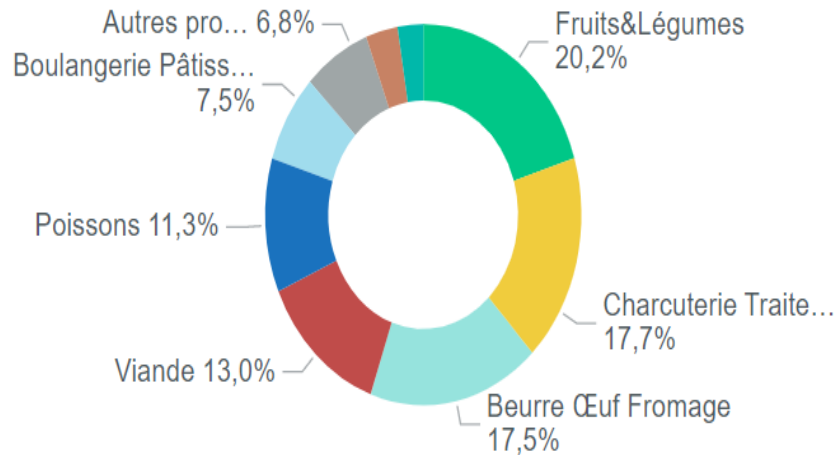
Du 01/01 au 31/12/22	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	362	349	13	96,41%

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

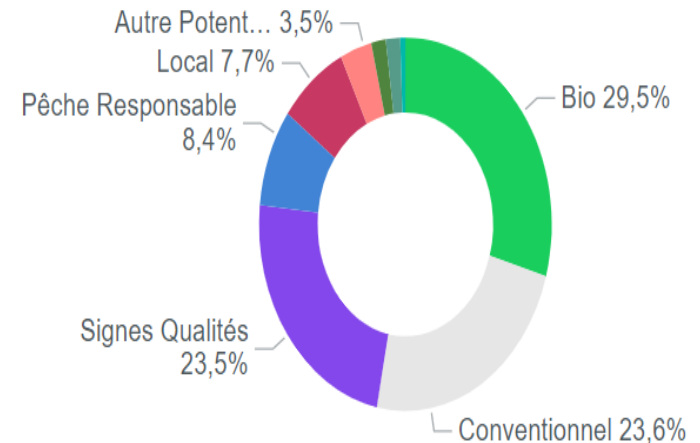


SYNTHÈSE DES ACHATS POUR L'ANNEE 2022 – LOI EGALIM

Répartition des achats alimentaires par familles



Achats alimentaires responsables



Parts d'achats alimentaires par regroupement

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

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

ENGAGEMENT ENTRE CHAVILLE ET ELIOR : 80% de produits d'achats responsables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 50 % des produits biologique ou en conversion, en priorité locaux (-200km) français ou pays limitrophe de France à partir du 1^{er} Janvier 2021;

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

SYNTHÈSE DES ACHATS – LOI EGALIM

MAJ 24/08/2020

Glossaire des Critères Responsables - Requête E110 & SA602

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



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

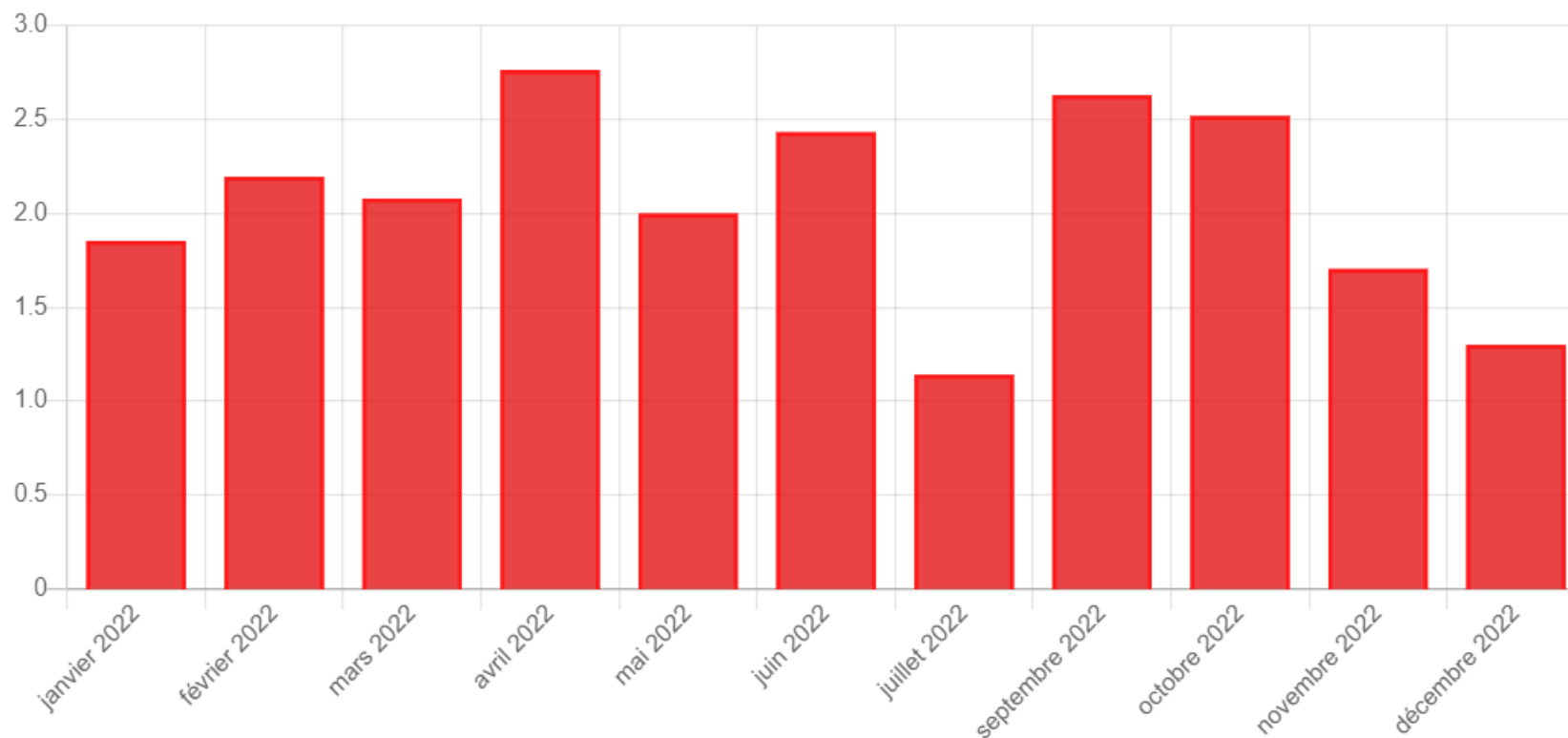
Local

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

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

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS 2022

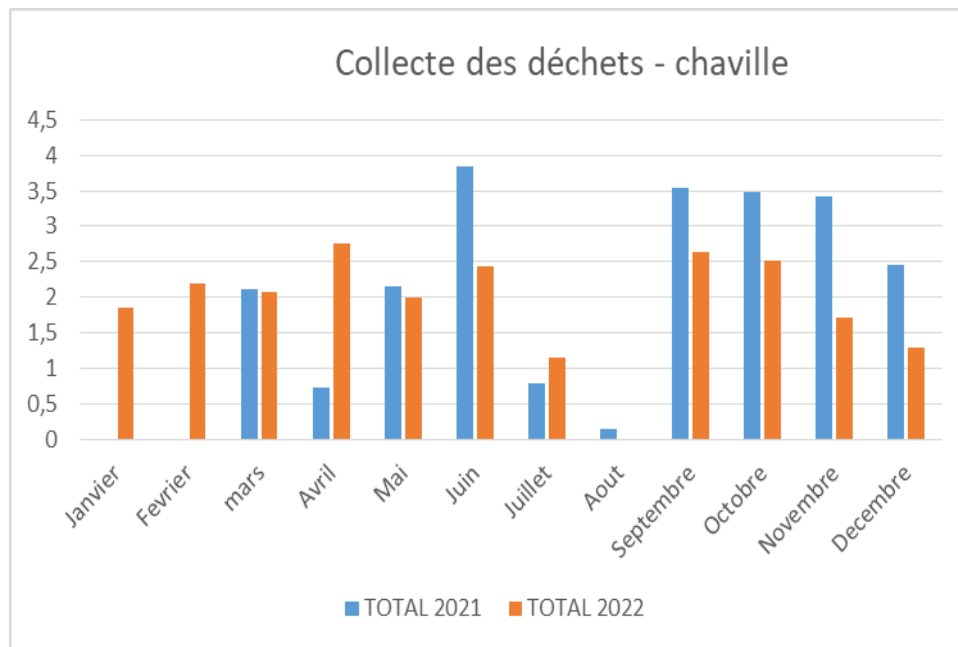


Pendant l'année 2022, nous avons conservé le même rythme des collectes : 2 fois par semaine pour les 2 écoles élémentaires (Ferdinand Buisson, Anatole France, Paul Bert / Pâquerettes) et pour les Myosotis. Et 1 fois par semaine pour les maternelles suivantes : Muguet, Jacinthes et Fougères. Au total 22,6 T ont été collectés sur la ville.

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS

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



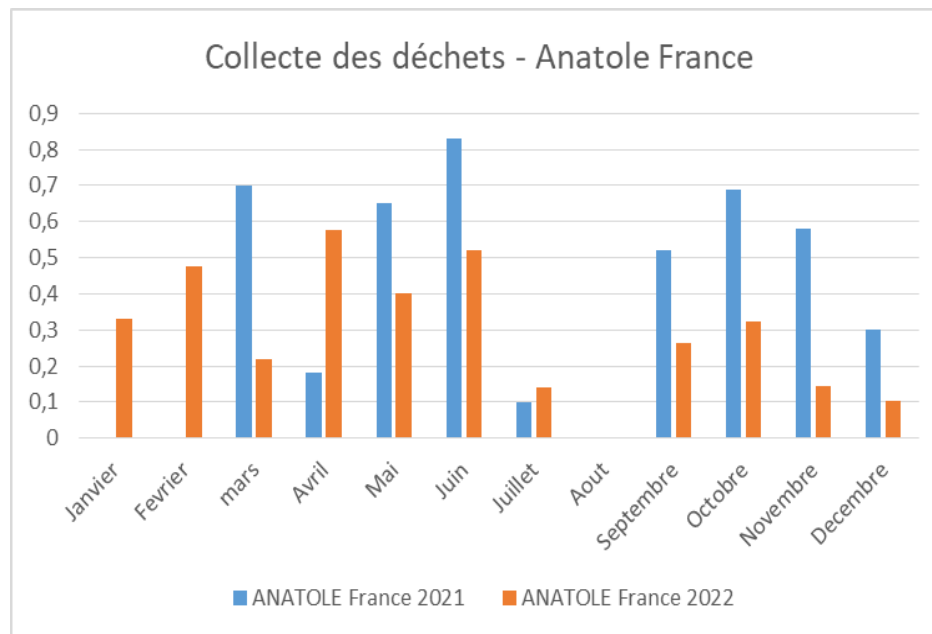
Les données sont exprimées en Tonnes.

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

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE – ANATOLE FRANCE

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



Les données sont exprimées en Tonnes.

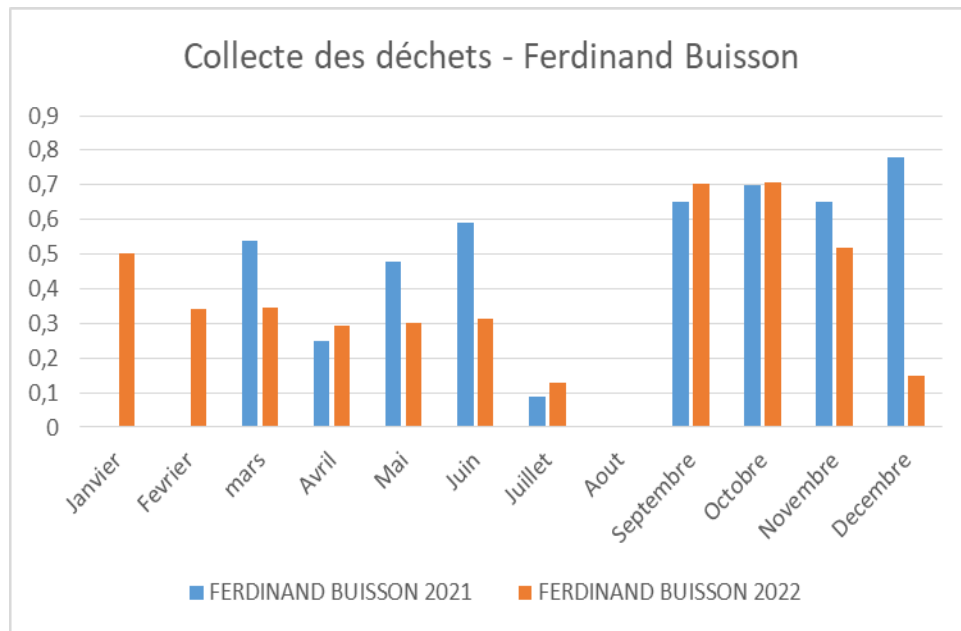
Concernant l'école Anatole France: En 2022, la collecte des déchets a diminué de 23% .

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE - FERDINAND BUISSON

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

Les données sont exprimées en Tonnes.

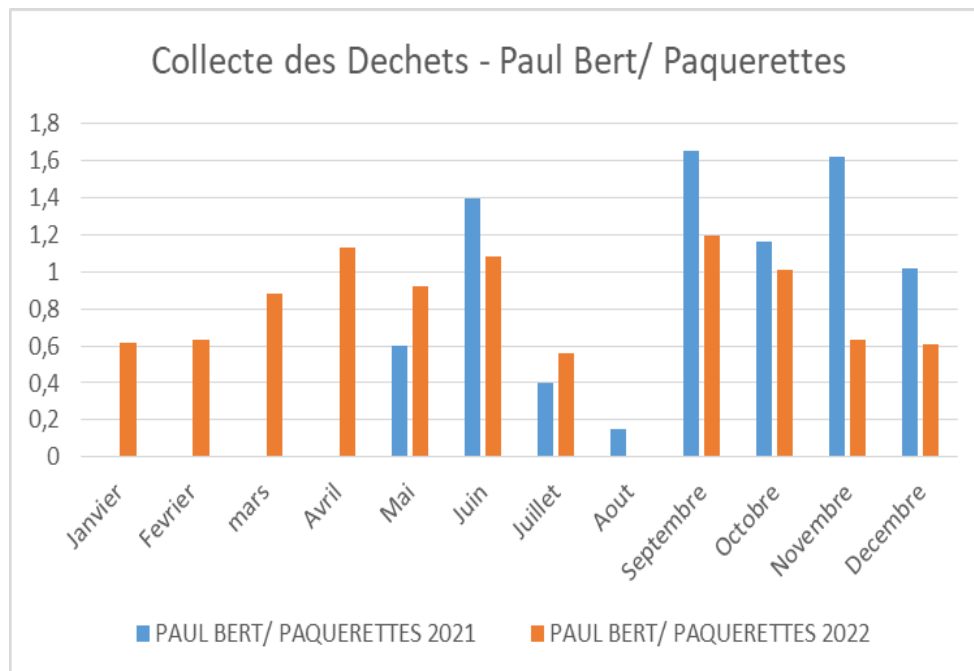


Concernant l'école Ferdinand Buisson : En 2022, la collecte des déchets a diminué de 9% .

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE – PAUL BERT/ PÂQUERETTES

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



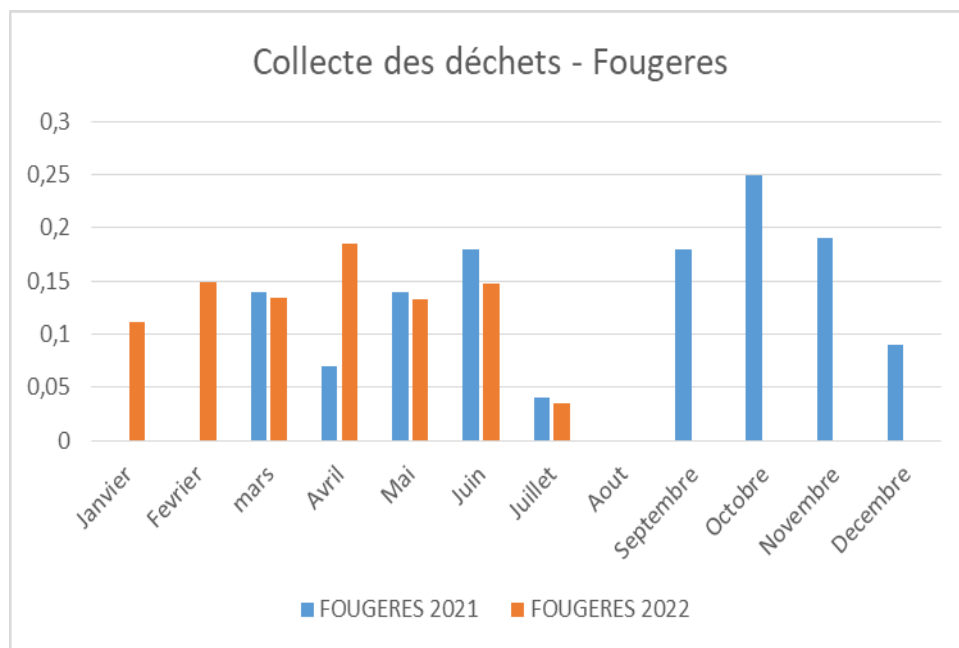
Les données sont exprimées en Tonnes.

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

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE - FOUGÈRES

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



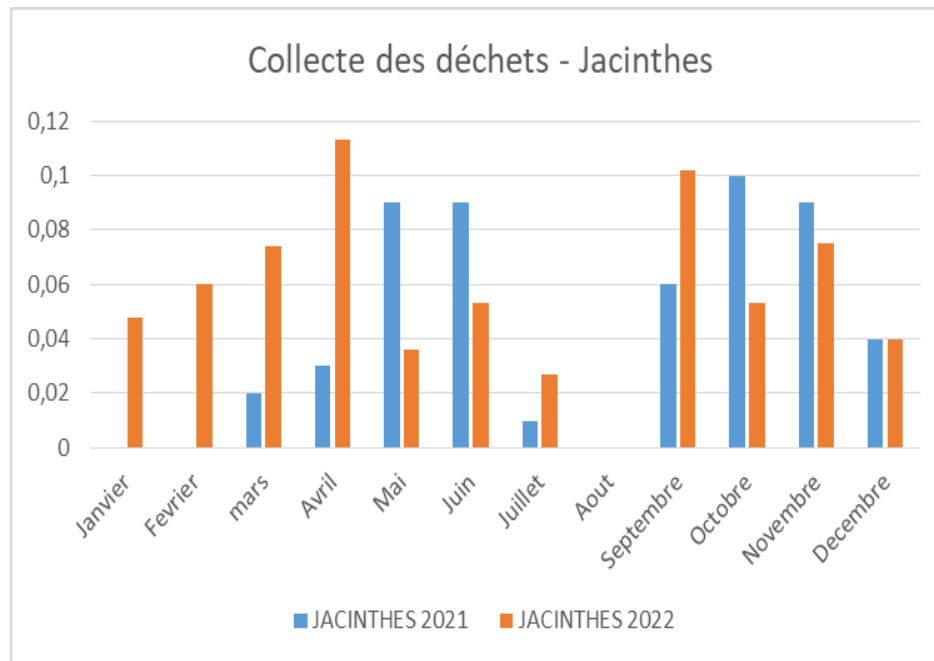
Les données sont exprimées en Tonnes.

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

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE – JACINTHES

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



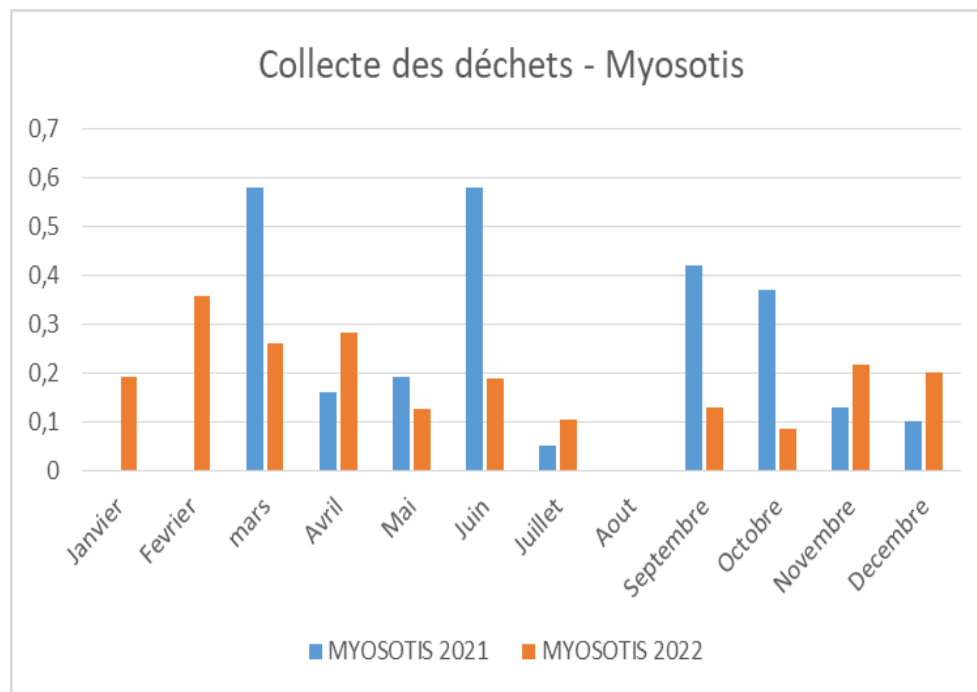
Les données sont exprimées en Tonnes.

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

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE – MYOSOTIS

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



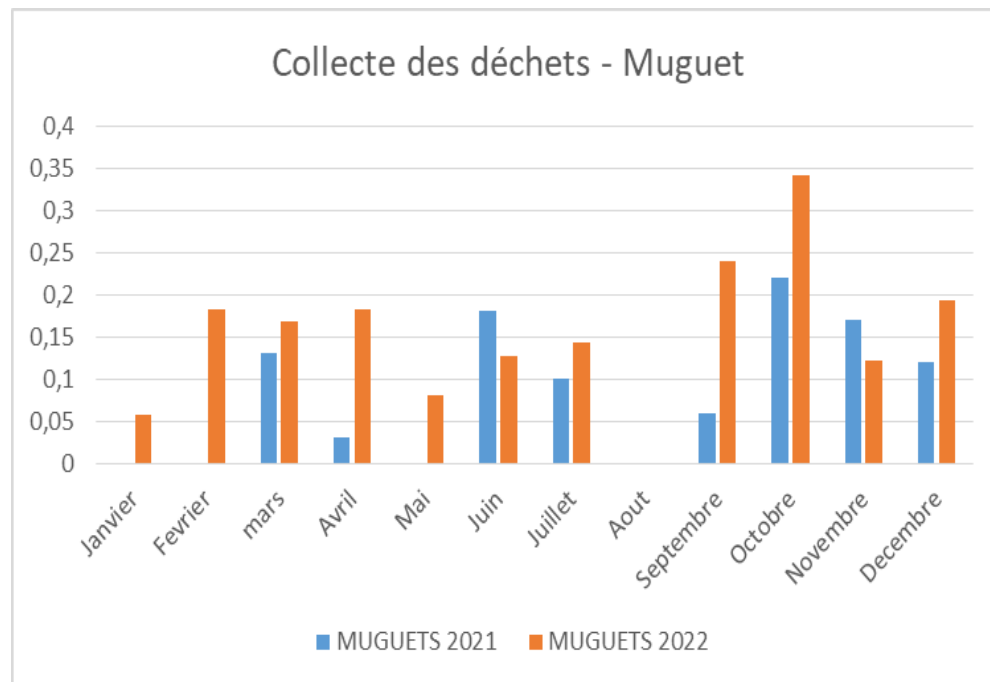
Les données sont exprimées en Tonnes.

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

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

SYNTHÈSE DE LA COLLECTE DES DECHETS PAR ÉCOLE - MUGUET

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



Les données sont exprimées en Tonnes.

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

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

MERCI DE VOTRE ATTENTION

