



Un monde d'attentions **elior** 

Rapport Annuel du Déléguataire

•Ville de MENNECY
•Année 2016



Sommaire

P-06

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- 1.1. L'évolution de la fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. Les flux financiers avec la ville

P-33

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
- 2.2. La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Équipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

P-73

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel pour 2016
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les investissements réalisés

P-81

4. LES ANNEXES

- 4.1. Elior, en Bref
- 4.2. Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités
- 4.3. Enquêtes Convives
- 4.4. Bilan de collecte MOULINOT

INTRODUCTION





**Notre passion,
à votre service.**

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de MENNECY pour l'année 2016.**

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N° 95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et Délégation de Services Public.

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.



Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet **d'accompagnement entièrement dédié,**
- **l'intégration de vos particularités** et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
- **des rituels de rencontres** et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
- et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale, axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville



1.1. L'évolution de la fréquentation



1.1 L'évolution de la fréquentation

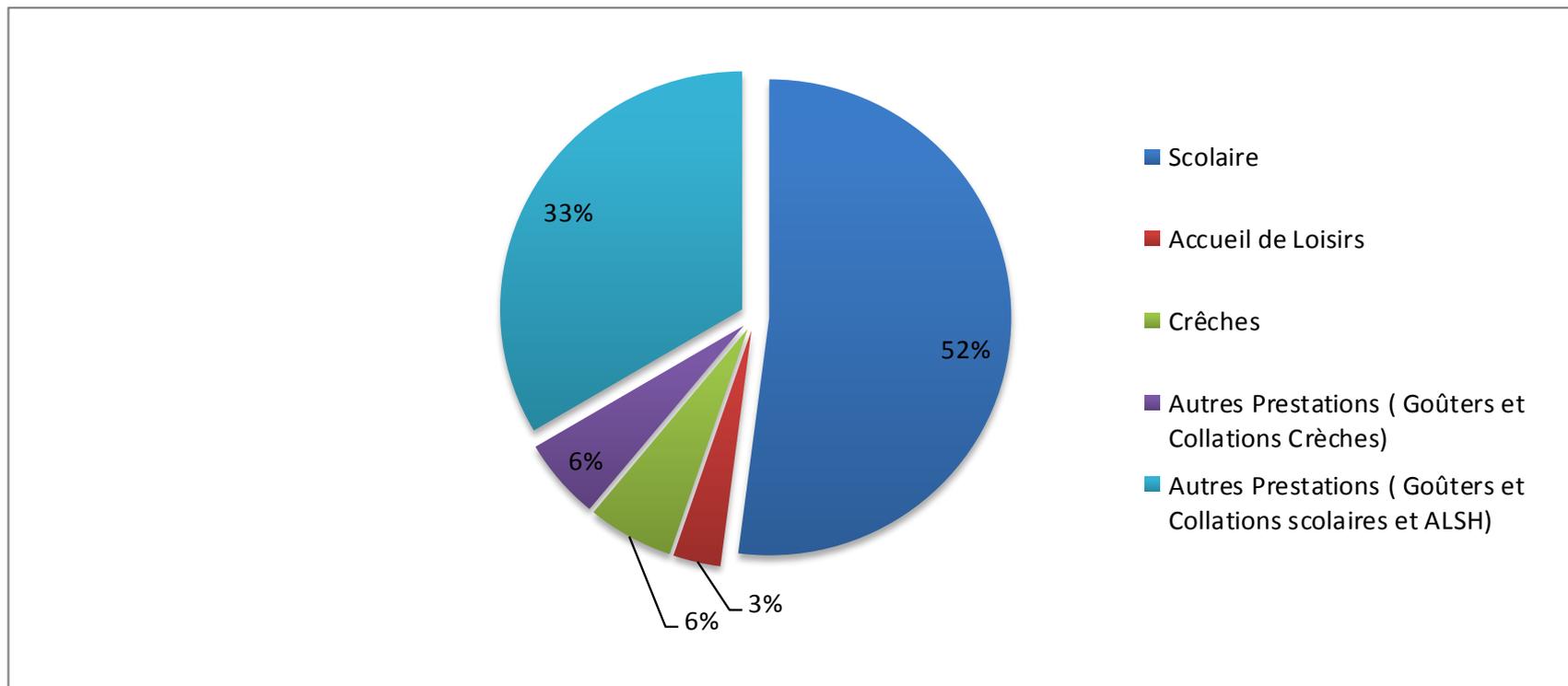
- Repas et Pique-niques facturés par catégorie de convives et prestations.

	2014	2015	2016	Evolution vs A -1	
				En Quantités	En %
Scolaire	164 920	172 310	182 761	10 451	6,1%
Accueil de Loisirs	12 711	9 679	11 167	1 488	15,4%
Crèches	22 567	20 685	20 259	-426	-2,1%
Total Repas	200 198	202 674	214 187	11 513	5,7%
Autres Prestations (Goûters et Collations scolaires et ALSH)	94 836	111 701	117 621	5 920	5,3%
Autres Prestations (Goûters et Collations Crèches)	25 743	22 110	19 315	-2 795	-12,6%

- Le nombre de rationnaire scolaire continue d'augmenter sur l'année 2016 soit +6,1 %
- La fréquentation de l'accueil de loisirs a augmenté de 15,4 %,
- Pour les crèches, une baisse de 426 couverts, soit 2,1 % en moins sur l'année.
- Une hausse du nombre de collations et de goûters de plus de 5 % est observé sur le temps scolaire et périscolaire.
- Une baisse du nombre de collations et goûters de 12,6 % pour les crèches depuis que ceux-ci sont facturés distinctement des repas.

1.1 L'évolution de la fréquentation

• La répartition de la fréquentation par nature de convives



→ Une hausse globale du nombre de convives de 11 513 repas sur l'année,

→ Soit + 5,7 %.

1.1 L'évolution de la fréquentation

• Repas facturés par catégorie de convives et prestation

L'activité du service au cours de l'exercice 2016 s'établit à 214 187 repas.

- ✓ une hausse sensible de 5,7 % par rapport à l'an passé
- ✓ Un écart de 8,7 % par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 197 000 repas annuellement

Cette évolution par rapport à l'an -1 provient d'une augmentation de fréquentation des centres de loisirs sur Juillet et Août, et du changement de date des vacances de la Toussaint.

	2014	2015	2016
Nombre de jours scolaires	153	168	176
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	98	68	81

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire

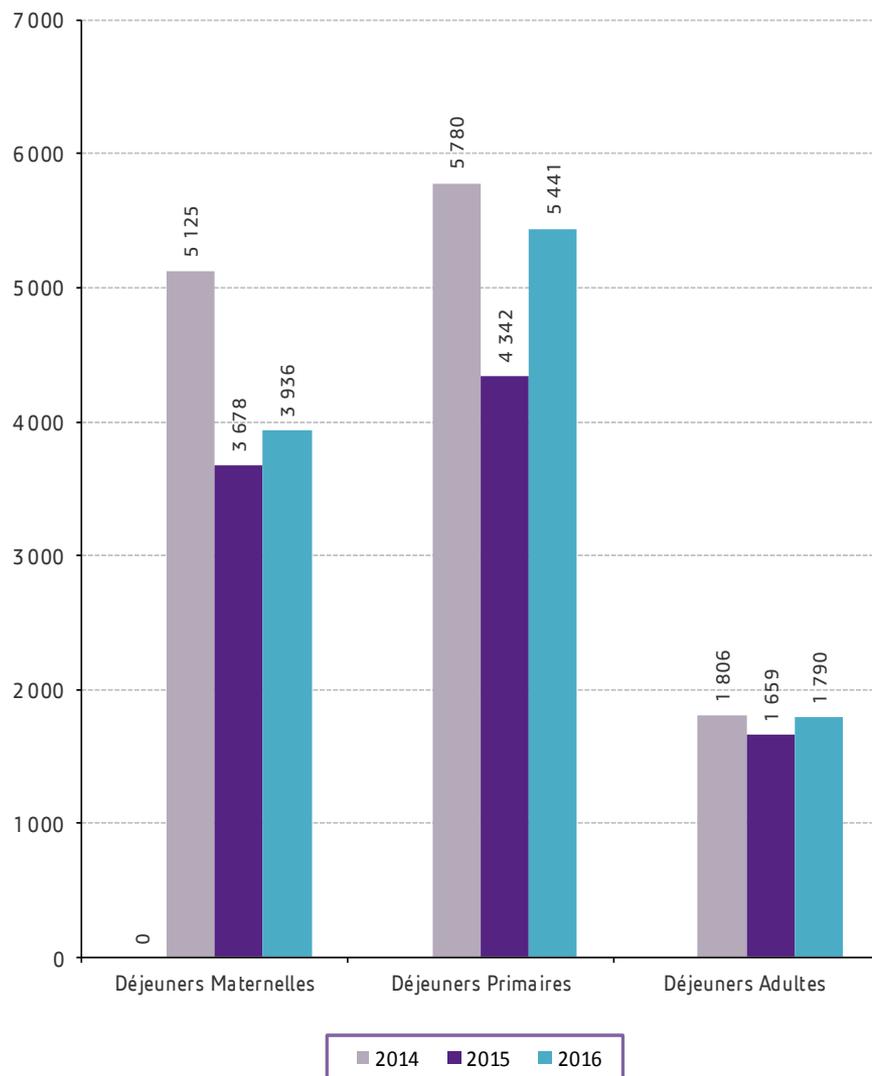


Une progression de 5,5 %
par rapport à l'an passée,
décomposée ainsi :
✓ + 4,1 % de maternelles,
✓ + 5,8 % de primaires,
✓ et + 17,6 % d'adultes.



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs (avec pique-niques)



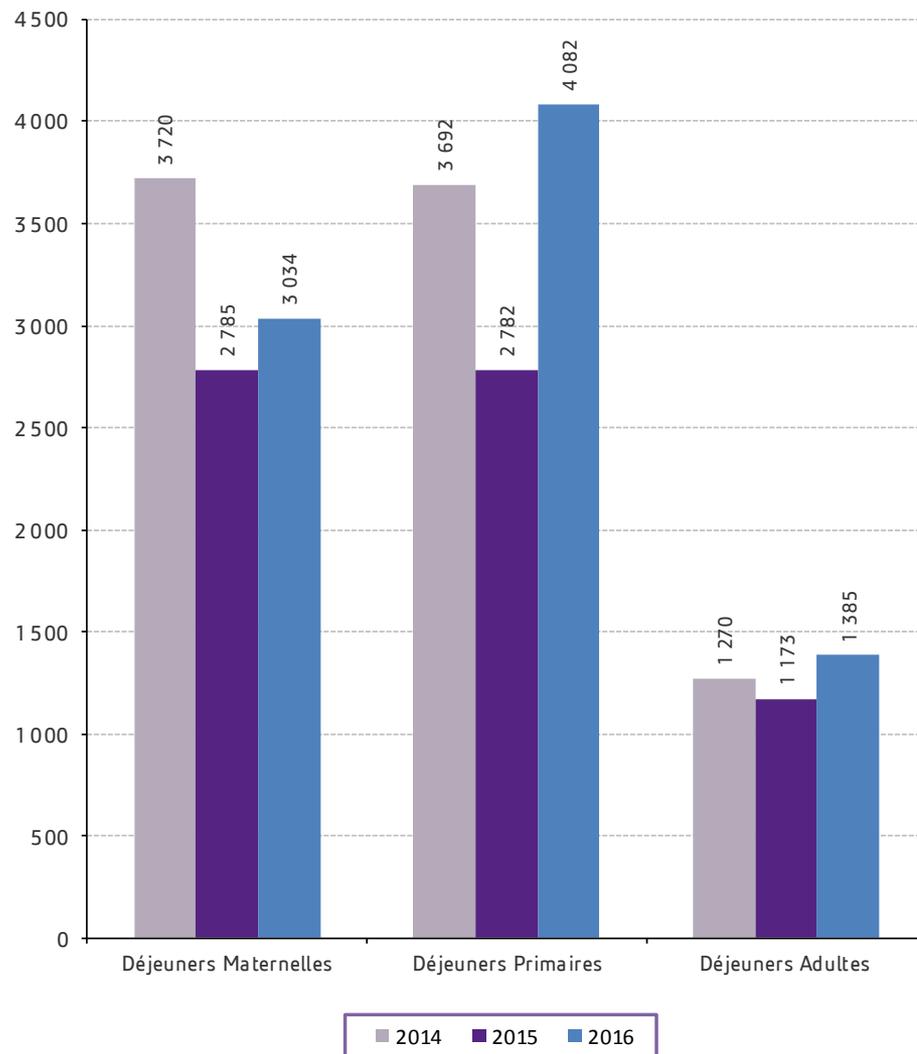
Une progression de 15,4 %
par rapport à l'an passé,
détaillée ainsi :

- + 7 % de maternelles,
- + 25,3 % de primaires,
- + 7,9 % d'adultes.



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs (Hors pique-niques)



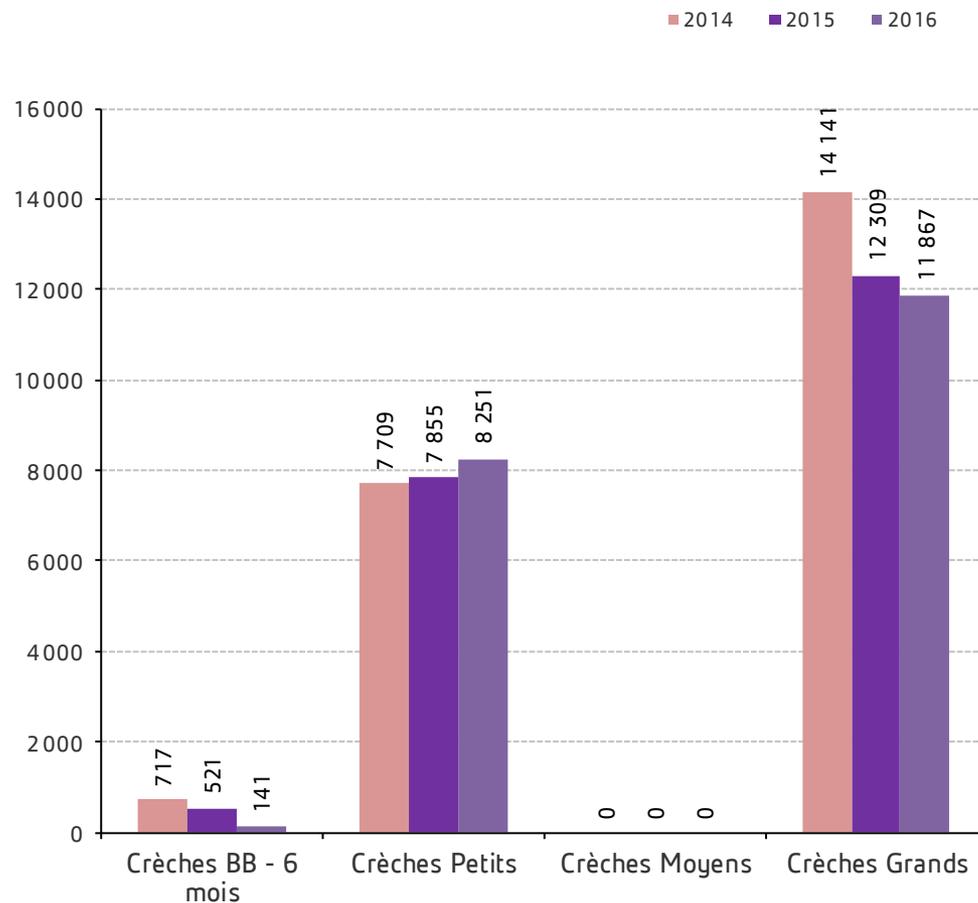
Sans les pique-niques, nous pouvons noter une hausse de 26,1 % par rapport à l'an passé, réparti de la manière suivante:

- + 8,9 % de maternelles,
- + 46,7 % de primaires,
- + 18,1 % d'adultes.



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches



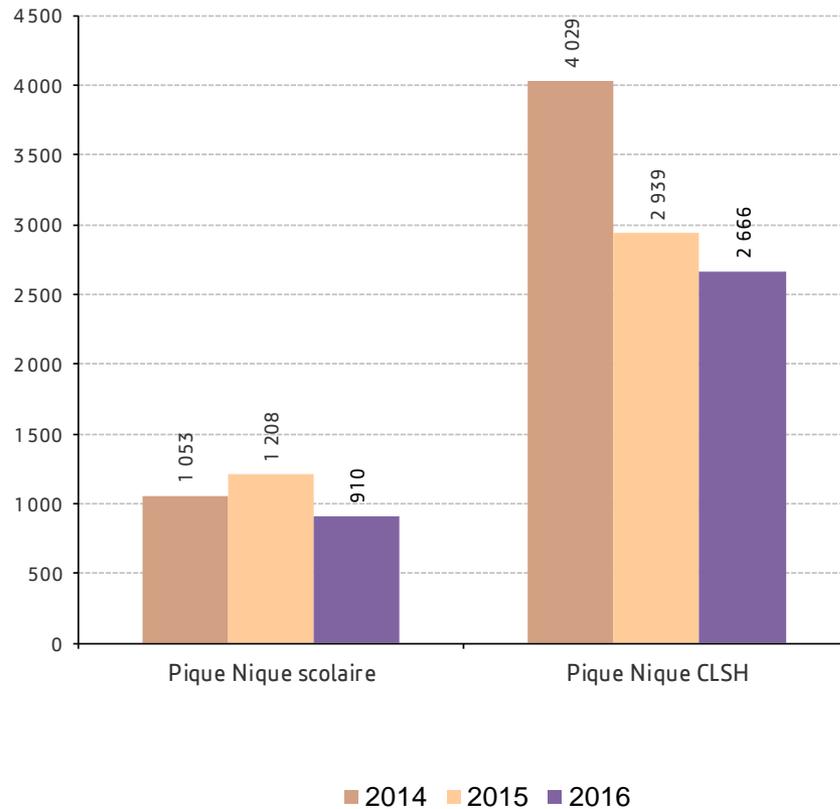
une baisse de 2,1 % par rapport à l'an passé répartie ainsi :

- ❖ - 72,9 %, Bébés de -6 mois
- ❖ + 5 %, Bébés 6/12 mois
- ❖ - 3,6 %, Grands 18/24 mois



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en pique-niques



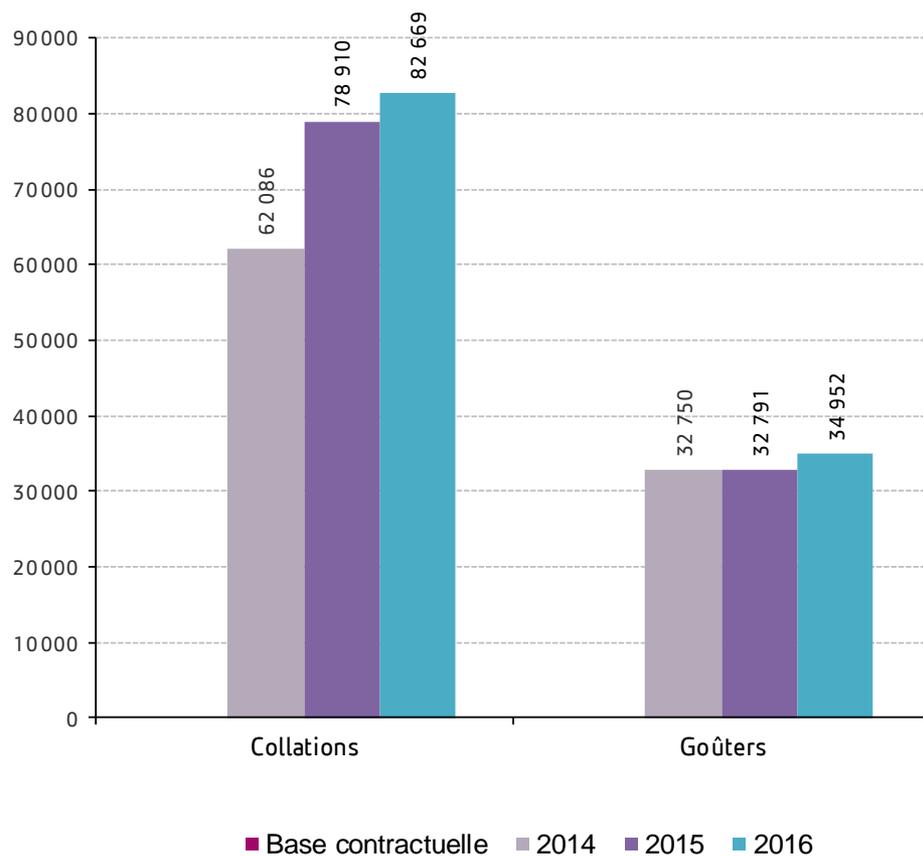
une baisse de 13,8 % par rapport à l'an passé dont :

- - 24,7 % pour le scolaire,
- - 9,3 % pour l'ALSH.



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations Collations et goûters :
•SCOLAIRE et l'ALSH.



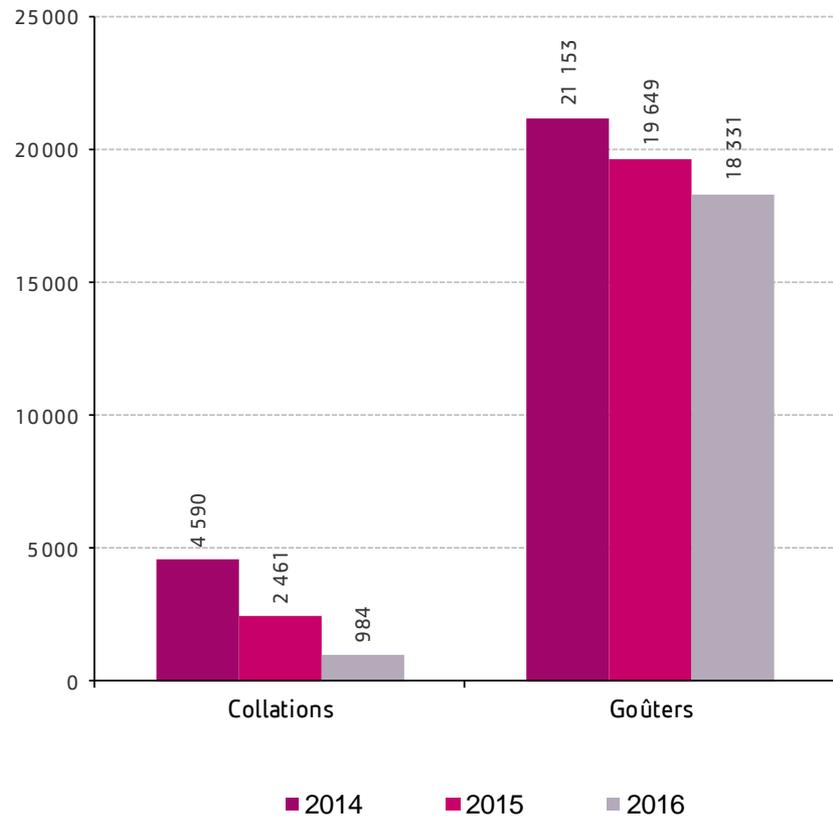
Autres prestations du scolaire et de l'ALSH (collations et goûters) + 5,3 % réparti ainsi:

- Collation + 4,8 %
- Goûter + 6,6 %



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations, Collations et goûters :
- CRECHES.



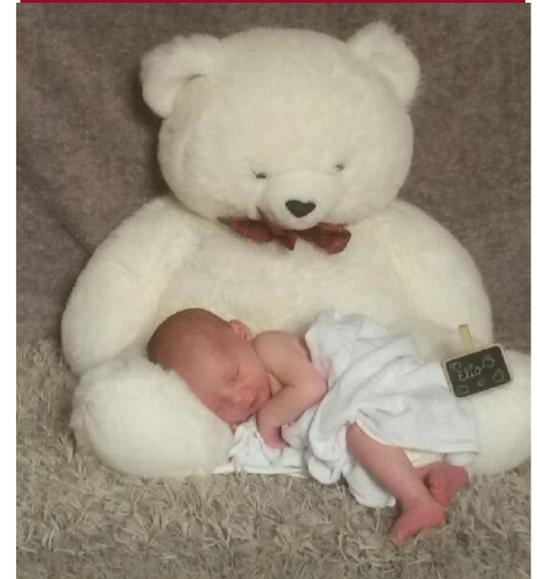
Autres prestations des Crèches :

- 12,6 %

Soit :

➤ - 60 % en collations

➤ - 6,7 % en goûters



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

• Décomposition de notre prix

Le prix de vente applicable, décomposé par type de prestations

Catégories de convives	Prix en € HT		
	Prix applicable 01/01/14	Prix applicable 01/01/15	Prix applicable 01/01/16
Repas Crèches			
Catégories Bébé - 6mois	2,403	2,360	2,363
Catégories Bébé Petits	4,928	4,840	4,846
Catégories Bébé Moyens	5,407	5,321	5,328
Catégories Bébé Grands	5,696	5,612	5,618
Collation	0,258	0,260	0,260
Goûter	0,643	0,646	0,647
Restauration scolaire			
Maternelles	5,308	5,211	5,217
Primaires	5,502	5,406	5,412
Adultes Encadrants	5,973	5,880	5,887
Collation	0,267	0,268	0,268
Gouter	0,643	0,646	0,647
Pique nique	5,720	5,625	5,631
Prestations annexes (plateaux repas)	8,432	8,475	8,485
Centres de loisirs			
Maternelles	5,308	5,211	5,217
Primaires	5,502	5,406	5,412
Adultes Encadrants	5,973	5,880	5,887
Collation	0,267	0,268	0,268
Gouter	0,643	0,646	0,647
Pique nique	5,720	5,625	5,631

Sur l'année en cours, les prix ont été révisés de

+0,122 % au 1^{er} janvier 2016

par application de la formule de révision de prix contractuelle.

Avec décomposition des tarifs de la prestation des crèches, en trois parties (collation, repas et goûter) depuis octobre 2012.

Prix unique de facturation pour tous les pique-niques (maternels, primaires, adultes).

Le compte d'exploitation pluri annuel détaillé

VILLE DE MENNECY		
COMPTE D'EXPLOITATION		
Du 1 janvier 2016 AU 31 Décembre 2016		
<i>En Euros</i>	Exercice 2015	Exercice 2016
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 150 970	1 209 295
MATIERE PREMIERE (Coût du repas livré)	-785 533	-820 617
MAIN D'OEUVRE	-50 315	-51 811
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GE	-4 319	-69
ASSURANCES	-1 760	-2 154
TEL / FAX	-385	-415
FOURNITURES D'EXPLOITATION	-2 378	-22
LOC. ENTRET. REPAR. VEHICULE	-4 893	-3 464
LOCATION MAT. D'EXPLOITATION	0	0
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-4 577	-4 456
ENTRETIEN SATELLITES	0	0
ORGANIC	-1 842	-1 935
CVAE (anciennement Taxe pro.)	-9 469	-9 070
PRODUITS D' ENTRETIEN ET LESSI	-7 235	-7 150
LINGE ET UNIFORMES	-14 466	-13 506
VERRERIE-VAISSELLE	0	0
CONDITIONNEMENT/VAISSELLE A US	-9 356	-7 110
ANIMATION COMMERCIALE	-2 650	-1 952
CADEAUX/ OBJETS PROMOTIONNELS	0	-164
LOCATION SYSTEMES D'INFORMATIO	-1 712	-1 099
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-2 252	-2 990
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-3 437	-2 855
AUTRES HONORAIRES	-399	-327
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-1 320	-1 461
CANTINES.COM	-25 773	-31 818
TOTAL FRAIS GENERAUX	-98 010	-93 665
AMORTISSEMENTS	-17 226	-13 646
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-86 900	-100 003
PROVISIONS DE RENOUELEMENT	-2 122	-5 464
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXC	0	-83
TOTAL CHARGES DIVERSES	-106 248	-119 195
RESULTAT D'EXPLOITATION	110 864	124 007

1.3. Les flux financiers avec la ville



1.3 Les flux financiers avec la ville

• Nombre de repas servis avec encaissement auprès des usagers

Catégories de convives	2014			2015			2016		
	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %
Maternelles	54 902	54 812	99,8%	60 096	59 465	99,0%	62 482	61 751	98,8%
Primaires	105 542	105 325	99,8%	109 244	108 838	99,6%	115 365	114 216	99,0%
Adultes	4 476	0	0,0%	4 178	4	0,1%	4 914	6	0,1%
Sous Total Repas sco	164 920	160 137	97,1%	173 518	168 307	97,0%	182 761	175 973	96,3%



Un taux de facturation des repas auprès des familles de près de 100% pour les maternelles et les primaires.

1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

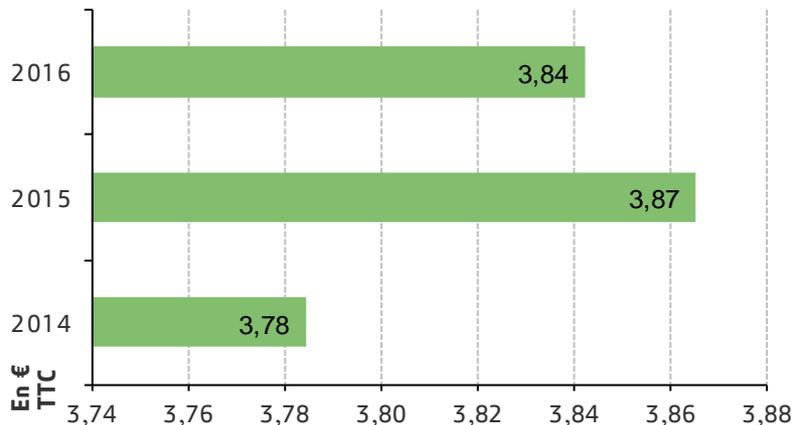
	2014	2015	2016
Nombre de repas compensables	160 444	169 340	177 847
Facturation auprès des familles en € TTC*	607 220,02	654 580,80	683 372,40
Facturation auprès de la ville en € TTC**	313 167,79	206 684,40	283 620,84
Prix moyen payé par les familles en € TTC	3,78	3,87	3,84
Prix moyen payé par la ville en € TTC	1,95	1,22	1,59

* Nombre de repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité

** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville, et les repas non identifiés (usager non identifié ou excédent de commande)

Evolution du nombre de repas compensables d'environ 5 %.

Une baisse de la prise en charge des repas payés par les familles de - 0,03 € T.T.C.



1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENNECY
COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX
DU 01 JANVIER 2016 AU 31 DECEMBRE 2016

1. CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA CONCESSION

	Quantité de janv à déc	Prix Unitaire HT	Chiffres d'Affaires HT
Repas Maternelle	62165	5,217 €	324 314,81 €
Piques niques maternels	317	5,631 €	1 785,03 €
Repas Primaire	114801	5,412 €	621 303,01 €
Piques niques primaires	564	5,631 €	3 175,88 €
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL HT			950 578,73 €

2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS

Total de la Facturation auprès des Clients TTC	683 402,64 €
OD comptable	-25,08 €
Total de la Facturation auprès des Clients TTC	683 377,56 €
Total de la Facturation auprès des Clients HT	647 751,24 €
TOTAL HT DE LA FACTURATION CLIENTS	647 751,24 €

3. FACTURATION AUPRES DE LA VILLE

Facturation des 12ème prévisonnels			
12 factures de	23 635,07 €	12	283 620,84 €
TOTAL HT DE LA FACTURATION A LA VILLE			283 620,84 €

RECAPITULATIF

1. CHIFFRE D'AFFAIRES HT DE LA CONCESSION	950 578,73 €
2. TOTAL HT DE LA FACTURATION AUPRES DES CLIENTS	- 647 751,24 €
3. TOTAL HT FACTURES A LA VILLE	- 283 620,84 €
SOLDE HT A COMPENSER	19 206,65 €
TVA 5,5 %	1 056,37 €
SOLDE TTC A COMPENSER en faveur d'ELIOR	20 263,01 €

1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENNECY					
REPAS EN FACTURATION					
DU 01 JANVIER 2016 AU 31 DECEMBRE 2016					
Restauration SCOLAIRE					
Repas soumis à la facturation par 12ème					
MOIS	Maternelles	Piques niques	Primaires	Piques niques	TOTAL
	SCO	maternels	SCO	primaires	
Janvier	7 329		12 973		20302
Février	5 279		9 550		14 829
Mars	6 346		11 581		17927
Avril	3 941		7 264		11 205
Mai	7 107		12 362		19469
Juin	7 473		13 218		20 691
Juillet	684	317	1 177	564	2742
Août					0
Septembre	8 131		15 697		23828
SOUS -TOTAL	46290	317	83822	564	130993
Octobre	4 658		8 961		13 619
Novembre	6 852		13 349		20201
Décembre	4 365		8 669		13 034
SOUS-TOTAL	15875	0	30979	0	46854
TOTAL ANNUEL	62165	317	114801	564	177847

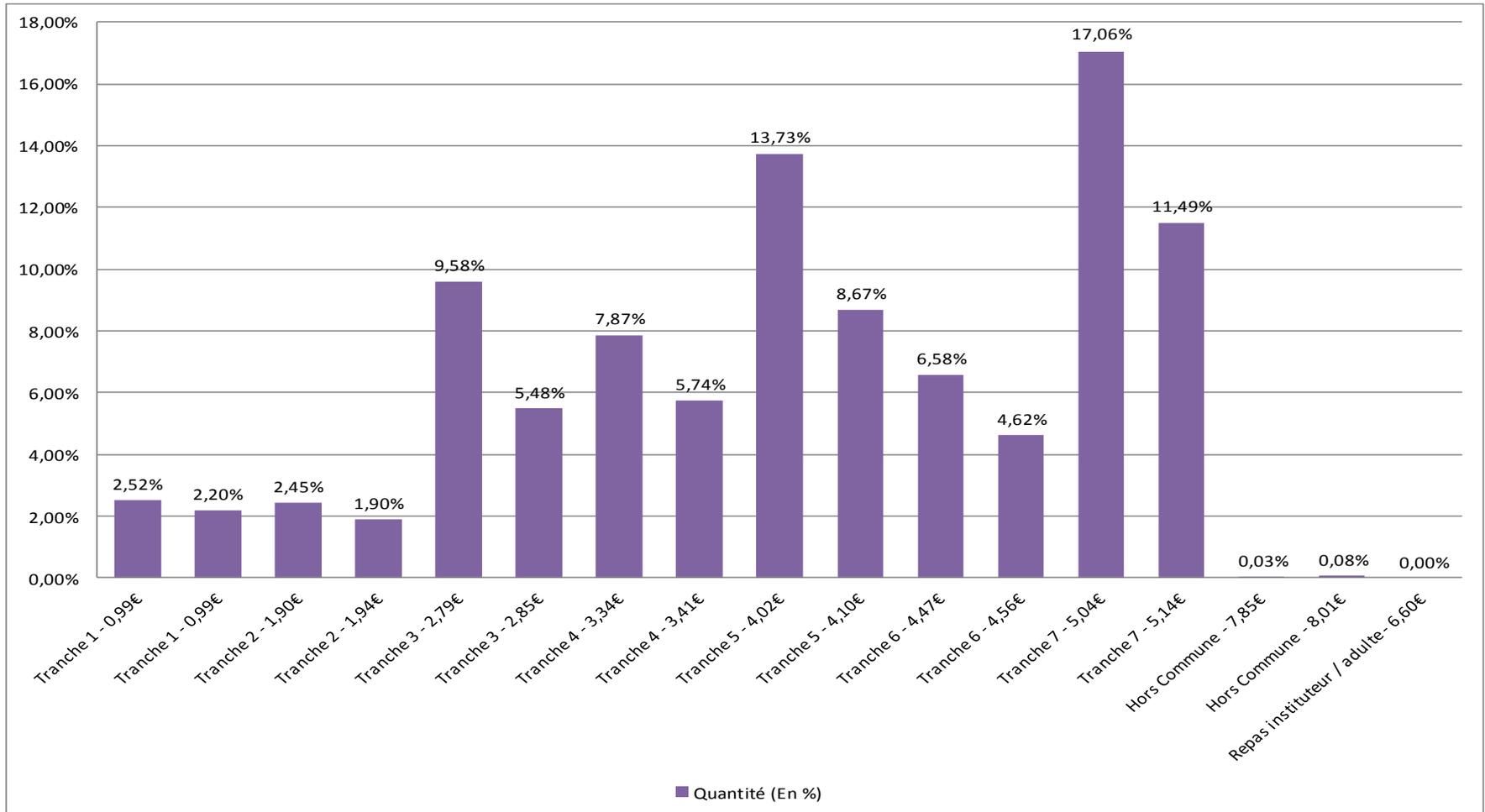
1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENECY
FACTURATION AUPRES DES CONVIVES
DU 01 JANVIER 2016 AU 31 DECEMBRE 2016

QUOTIENT	Tarif TTC janv.16 à août 16	Tarif TTC sept. 16 à déc 16	Tarif TTC Régul 2015	Quantité Facturée	TOTAL T.T.C. FACTURE
QT1	0,99 €			4430	4 385,70 €
QT1		0,99 €		3870	3 831,30 €
QT2	1,90 €			4309	8 187,10 €
QT2		1,94 €		3348	6 495,12 €
QT3	2,79 €			16865	47 053,35 €
QT3		2,85 €		9648	27 496,80 €
QT4	3,34 €			13848	46 252,32 €
QT4		3,41 €		10096	34 427,36 €
QT5	4,02 €			24159	97 119,18 €
QT5		4,10 €		15259	62 561,90 €
QT6	4,47 €			11575	51 740,25 €
QT6		4,56 €		8133	37 086,48 €
QT7	5,04 €			30016	151 280,64 €
QT7		5,14 €		20225	103 956,50 €
Hors Commune	7,85 €			58	455,30 €
Hors Commune		8,01 €		134	1 073,34 €
Repas instituteur / adulte	6,60 €			0	- €
Repas instituteur / adulte		6,86 €		0	- €
TOTALTTC				175973	683 402,64 €
OD comptable TTC			-25,08 €		-25,08 €
TOTAL TTC					683 377,56 €
TOTAL HT					647 751,24 €

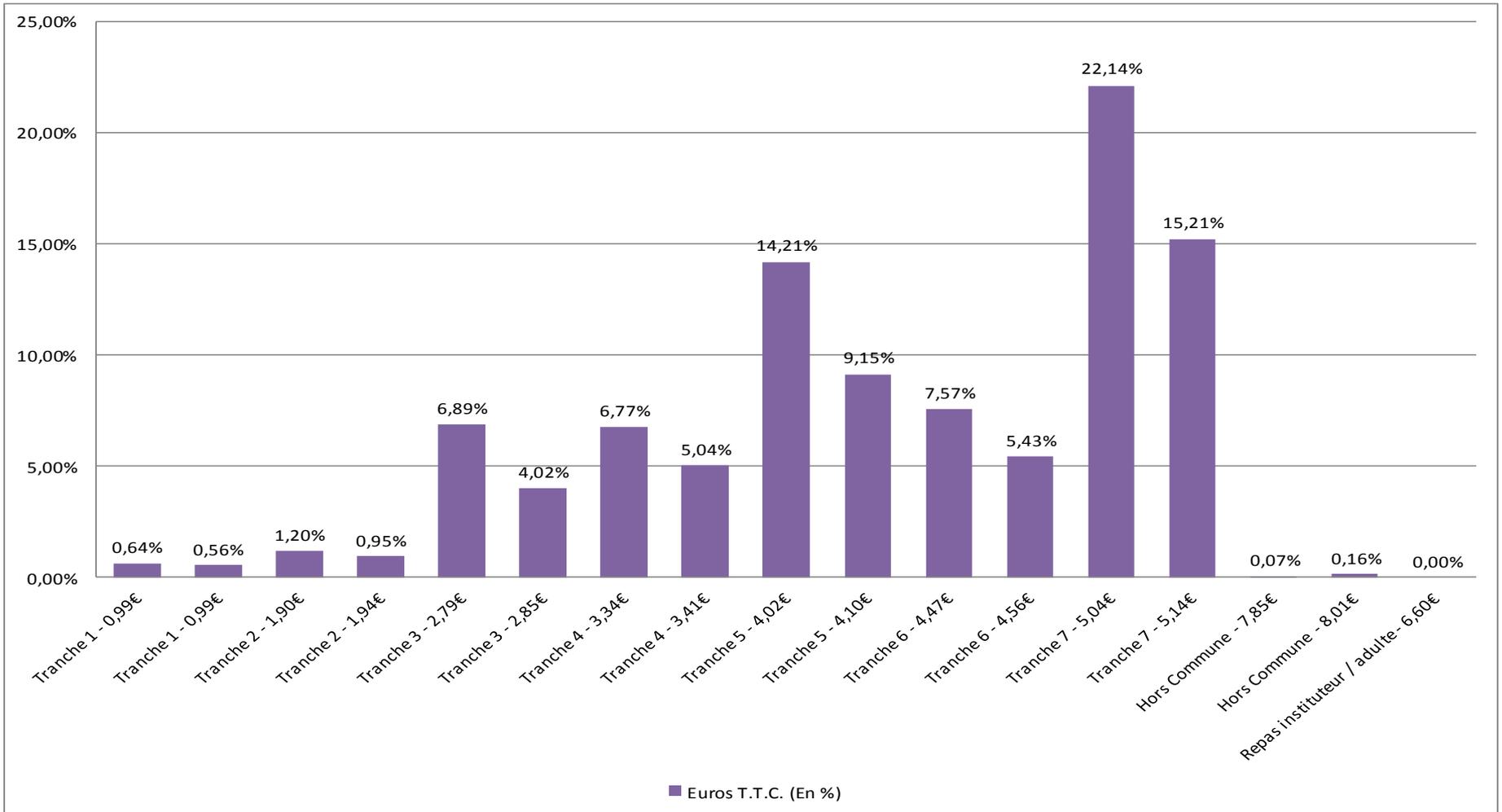
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des repas consommés par catégorie



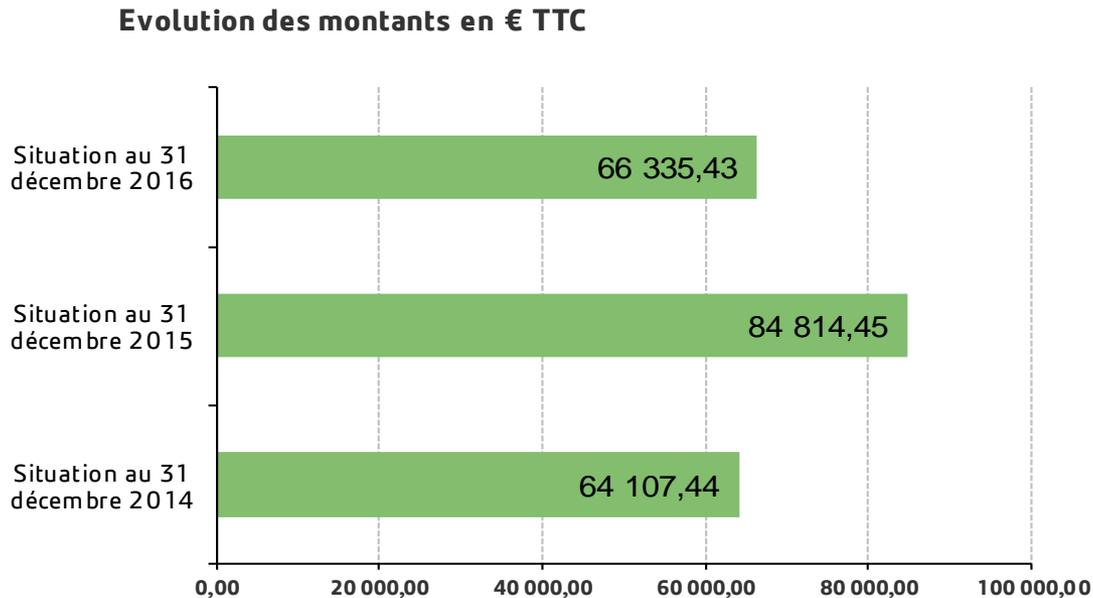
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

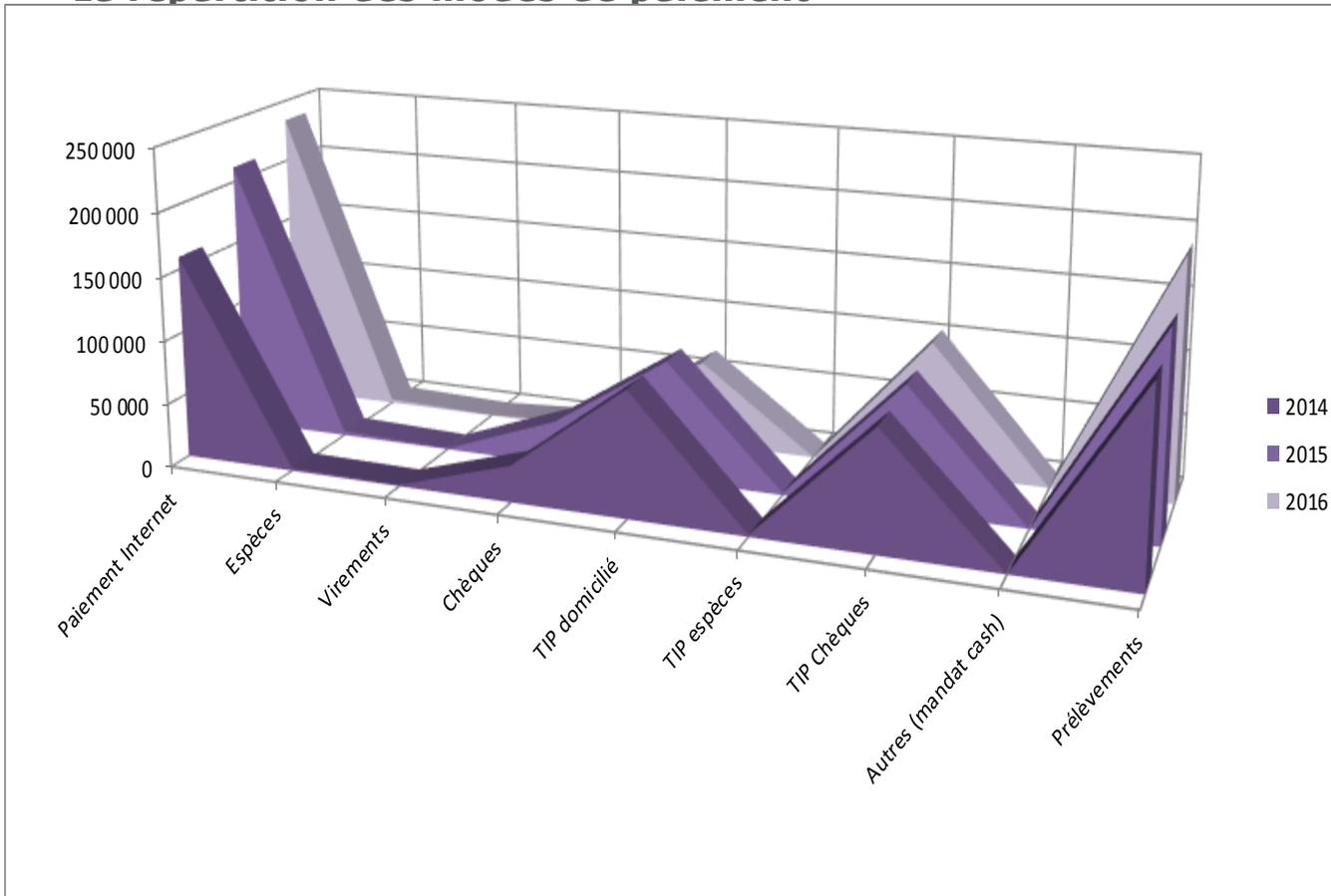
- Evolution des factures impayées par les familles



→ Nous observons une baisse importante de 27,8% des impayés soit un écart de 18479,02 euros TTC.

1.3 Les flux financiers avec la ville

• La répartition des modes de paiement



Le constat d'une très nette augmentation des paiements par internet, puis par prélèvements

1.3 Les flux financiers avec la ville

- La répartition des modes de paiement en 2016

Modes de paiement	Montants € TTC	Quantités	Pourcentages
Paiement Internet	233 833,27 €	3 687	37,96%
Espèces	2 776,07 €	83	0,85%
Virements	207,00 €	3	0,03%
Chèques	5 291,66 €	90	0,93%
TIP domicilié	66 303,96 €	1 116	11,49%
TIP espèces	40,66 €	3	0,03%
TIP Chèques	103 174,54 €	1 837	18,90%
Autres (mandat cash)	0,00 €	0	0,00%
Prélèvements	189 097,24 €	2 893	29,79%
Total	600 724,40 €	9 712	100%

1.3 Les flux financiers avec la ville

- Evolution de la répartition des modes de paiement de 2014 à 2016 en euro TTC.

Modes de paiement	2014	2015	2016
Paiement Internet	159 574,19	211 751,83	233 833,27
Espèces	2 278,20	3 172,26	2 776,07
Virements	1 263,46	706,15	207,00
Chèques	28 361,47	34 108,80	5 291,66
TIP domicilié	97 787,79	92 789,00	66 303,96
TIP espèces	1 587,05	1 865,62	40,66
TIP Chèques	93 477,88	96 896,47	103 174,54
Autres (mandat cash)	96,12	0,00	0,00
Prélèvements	148 466,07	159 940,81	189 097,24

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

2.1. La qualité et la sécurité des Repas



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > Le **Responsable Innovation** et un **comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > le **décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > le **Programme National Nutrition Santé**
- > la **Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

**Elior Restauration
Enseignement participe
à la prévention du
surpoids et de
l'obésité**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	<ul style="list-style-type: none">▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	<ul style="list-style-type: none">▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries▪ Favoriser la consommation de filets de poisson▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	<ul style="list-style-type: none">▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• La politique nutritionnelle d'Elior

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**

**Les 4 engagements
de la politique
nutritionnelle d'Elior**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les axes de conception des menus

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation
- **Goût pour la simplicité des recettes**
==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte
- **Textures croquantes appréciées**
- **Eviter les marquants** (persil...)
- **Associations** à travailler pour accroître la consommation



- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2012 - 2013
==> à valoriser dans les menus
- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période
==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse



Les résultats des études menées avec l'Institut Paul Bocuse

Les résultats de l'observatoire du Goût

Notre politique nutritionnelle
Des idées plein l'assiette

Les exigences de votre cahier des charges

- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**
- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...
- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**
- **Recettes maison**



- Composition d'un repas : **équilibre et variété**
- Proposer chaque jour **une alternance viande et végétarien**
- Repas à **5 composantes**

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur la démarche d'innovation culinaire

Elior Restauration Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus** :
Comités des experts Elior , Michel Sarran...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester des recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives

=

Une démarche structurée et participative



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• TRACABILITE DES PRODUITS SERVIS EN 2016

PRODUITS	FOURNISSEUR	LOCALISATION
Pains et viennoiseries	Boulangeries : « Leroy à la gare», « L' Andaline à la Verville », « Bénard , place de la Mairie»	MENNECY
Fruits et légumes bruts	AFL	RUNGIS (94)
Salade 4 ^{ème} gamme	Rosée des Champs	MAINE ET LOIRE
5 ^{ème} Gamme	STALAVEN	BRETAGNE
Pizzas et tartes fraîches	PIZZA CLOT	VOREPPE (38)
Produits appertisés et économat	Cercle vert	SARCELLE (93)
Produits surgelés	Pomona	ST OUEN L'AUMONE (95)
Volailles, charcuterie, Viandes fraîches, Produits laitiers	EURO FROMAGE	STAINS (93)
Poissons frais	Cité Marine	BRETAGNE
Omelettes fraîches	EURO FROMAGE	STAINS (93)
Sandwich club	BERGAMS	GRIGNY (91)
Boissons	Socodis et France Boissons	PARIS
Biscuits secs	Bretagne desserts	BRETAGNE
Pâtisserie fraîche	Tartefrais	CALVADOS
Produits BIO	A-pro-services Naturdis	BRATOME (24) GRASSE (06)

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING DE FRUITS SERVIS EN 2016

VARIETE DES FRUITS	janv-16	févr-16	mars-16	avr-16	mai-16	juin-16	juil-16	août-16	sept-16	oct-16	nov-16	déc-16
ABRICOTS						2	1					
ANANAS	1	1		1	1	1			1		1	1
BANANE	1		1	3	1	1	3		2		1	1
CERISES												
CLEMENTINE	2	1								1	1	1
FRAISES					2	1						
KIWI			3	1		1				1		1
MELON CHARENTAIS						2			1			
MELON JAUNE					1	1	1	2	2			
MELON VERT							2	1				
MIRABELLES												
NASHI										1		
NECTARINE						2	1	3				
ORANGE	1	2	2	2		1		2	1	1	1	1
PASTEGUE					1	2	3	3	2			
PECHE BLANCHE												
PECHE JAUNE						1	1					
POIRE		2									1	2
POMME	1	2	2	1						1	2	1
PRUNE JAUNE								2				
PRUNE ROUGE									1			
RAISIN BLANC									2			
RAISIN NOIR									1	2		
ANANAS BIO			1									
BANANE BIO												
CLEMENTINE BIO												1
KIWI BIO					1							
MELON JAUNE BIO					1	2		1				
MELON VERT BIO												
NECTARINE BIO												
ORANGE BIO												1
PASTEGUE BIO					1							
PECHE BIO												
POIRE BIO	1	1			1							
POMME BIO	1				1	1						
PRUNE BIO												
RAISIN BIO												
		Service de fruit prévu au menu			BIO	Fruit BIO						

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING PRODUITS BIO SERVIS EN 2016

PRODUITS BIO	janv-16	févr-16	mars-16	avr-16	mai-16	juin-16	juil-16	août-16	sept-16	oct-16	nov-16	déc-16
Betteraves BIO			1			1			1	1		
Blé BIO				1		1						
Carottes rapées BIO		1		1	2	2				4	2	2
Céleri BIO												
Concombre BIO		1										
Endives BIO												
Haricots verts BIO		1				1				1		
Mélange de crudité BIO		1		1							1	
Panaché de crudités BIO												
Potage de légumes BIO		1										2
Salade de blé BIO												
Salade de coquillettes BIO												
Salade de riz BIO catalane												
Salade verte BIO				1	1				1			
Tomates BIO				1		2	1	1				
Brandade de poisson BIO												
Emincé de volaille BIO												
Hachi-Parmentier BIO									1			
Tortis bolognaise BIO												1
Boulghour BIO												
Boulettes de bœuf BIO		1			1							
Sauté de bœuf BIO												
Boulghour BIO												
Carottes BIO						1					1	
Chou-fleur BIO			1	1		1						1
Courgettes BIO												
Épinards BIO												
Semoule BIO	1	1	1	2	1		1	2			1	1

BIO

Quantités Produits BIO

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING PRODUITS BIO SERVIS EN 2016

PRODUITS BIO (suite)	janv-16	févr-16	mars-16	avr-16	mai-16	juin-16	juil-16	août-16	sept-16	oct-16	nov-16	déc-16
Brocolis BIO												
Choux rouge BIO										1		1
Coquillettes BIO	1			1			1	2				
Pennes BIO												1
Lentilles BIO	1		1							1		
Macaronis BIO				1								
Penne BIO		1					1	2				
Riz BIO				1			3	2		1	1	
Brie BIO		1				1						
Camembert BIO		1										
Carré de l'Est BIO						1						
Coulommiers BIO												
Emmental BIO										1		
Fromage blanc nature BIO												
Fromage fondu BIO												
Fromage rapé BIO												
Gouda BIO										1		
Mimolette BIO												
Petits suisses fruits BIO			1	2	1	1			1			1
Petits suisses nature BIO				2	1	1			1			1
Saint Paulin BIO												
Tomme BIO												
fraise		1		1							1	
Yaourt aux fruits BIO	1					1						
Yaourt nature BIO	1	1		1		1			1		1	
Biscuit nappé chocolat BIO	1											
Cocktail de fruits BIO												
Compote de pomme BIO		1										1
Compote pom'fraise BIO												1
Sablé amandes citron BIO												
Sablé au beurre BIO			1									

BIO

Quantités Produits BIO

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• ORIGINE DES PRODUITS BIO : provenance France majoritairement

Produits	ORIGINE DES PRODUITS	Produits	ORIGINE DES PRODUITS
Prune rouge	Espagne	Potage de légumes	France
Yaourt nature et aromatisé	France	Petit suisse aux fruits	France
Poire	France	Lentilles	France
Haricots verts	France	Chou fleur	France
Carottes	France	Brie	France
Sauté de dinde	France	Orange	Espagne
Salade verte	France	Betterave	France
Emmental	France	Hachi parmentier	France
Banane	République dominicaine	Nectarine	France
Sauté de bœuf	France	Pomme	France / Italie
Carottes râpées	France	Macaroni	Italie
Compote pomfraise	Italie	Taboulé	France
Fusillis	Italie	Camembert	France
Tomate	France	Quinoa	Bolivie
Gouda	France	Emmental	France
Melon jaune	Espagne	Poulet rôti	France
Mâche	France	Coquillettes	Italie
Boulgour	France	Papillons	Italie
Mimolette	France	Clémentine	Espagne
Riz	UE/Thaïlande/Uruguay/Brésil	Fromage blanc	France
Pastèque	Espagne	Endives	France (Val de Loire)
Céleri	France (Val de Loire)	Brocolis	France
Biscuit nappé chocolat	France	Cocktail de fruits	Espagne
Radis	France (Val de Loire)	Penne	U.E.
Melon vert	Espagne	Concombres	Espagne
Semoule	France	Pêche	France

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Notre politique de sécurité alimentaire

> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

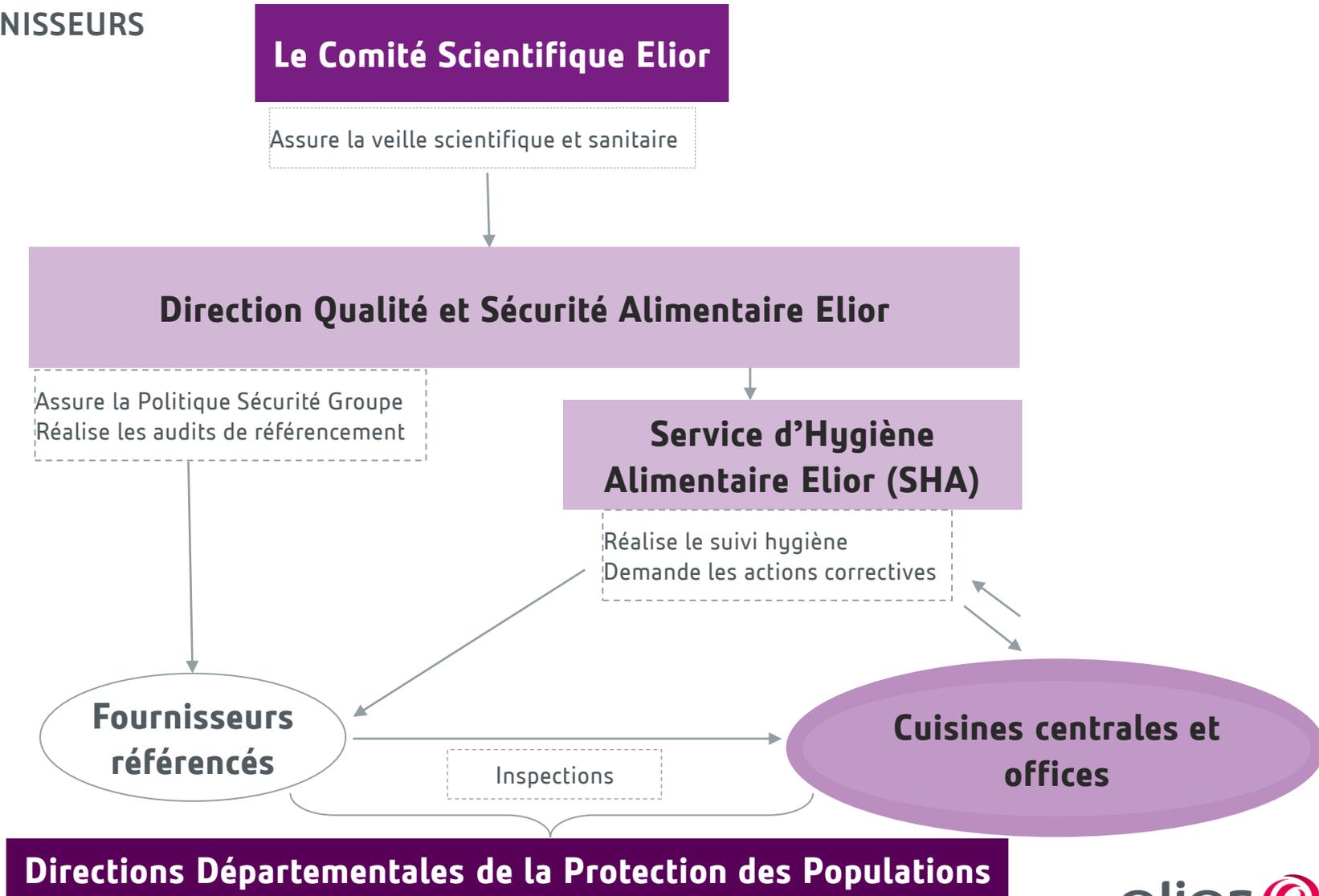
La politique
**Hygiène et Sécurité
Alimentaire**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

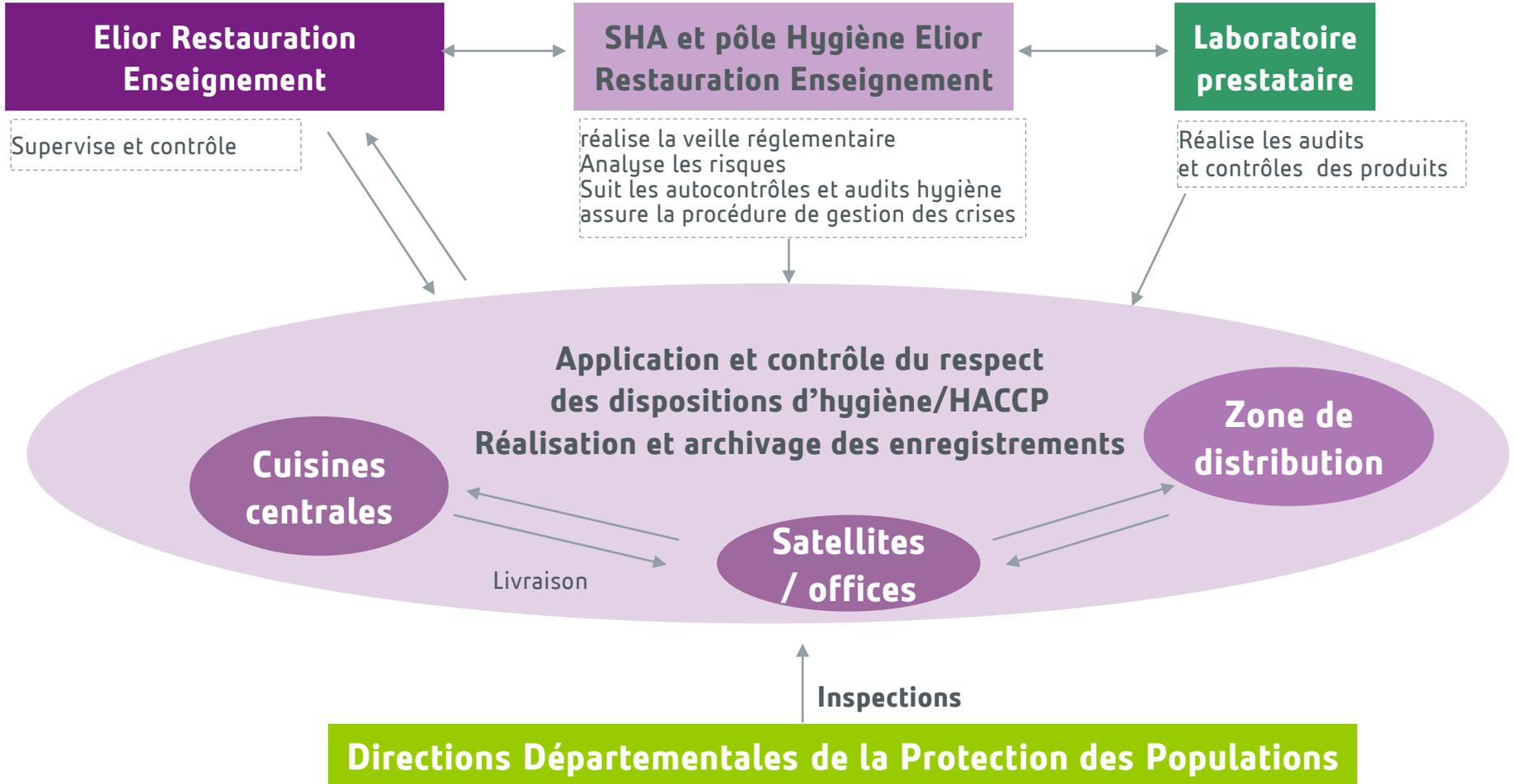
Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les RESTAURANTS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les autocontrôles microbiologiques

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

Les analyses
microbiologiques



2.2. La satisfaction des convives



2.2. La satisfaction des Convives

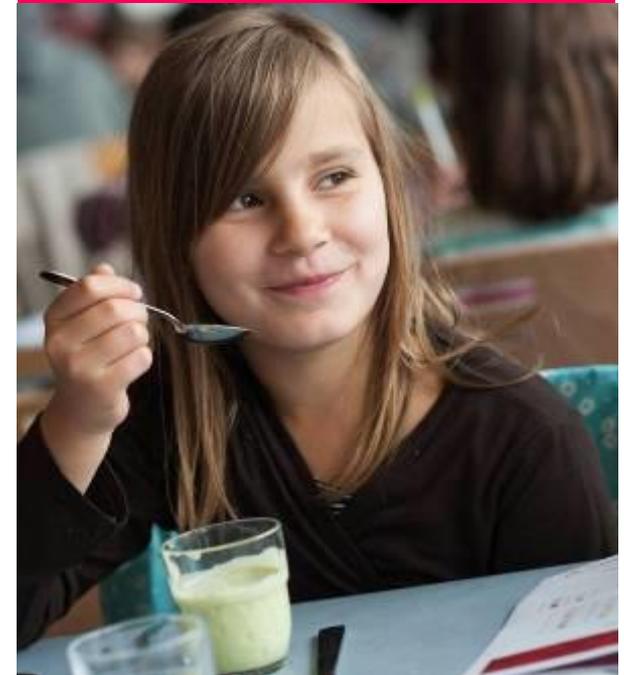
- Etre à l'écoute de nos clients et nos convives

- 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



2.2. La satisfaction des Convives

• Nos actions pour votre ville

Le Baromètre convives



Dates d'enquête	Le 22 Novembre 2016
École interrogée	La Verville
Types de convives interrogés	Enfants
Nombre total de convives interrogés	168 questionnaires rendus complétés

Résultat de l'enquête en annexe n° 4.3.

2.2. La satisfaction des Convives

• 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 futurs menus, nous en profitons pour **vous informer** sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.



2.2. La satisfaction des Convives

• Fréquence des Pré-commissions et des Commissions restauration

	Janvier 2016	Février 2016	Mars 2016	Avril 2016	Mai 2016	Juin 2016	Juillet 2016	Août 2016	Septembre 2016	Octobre 2016	Novembre 2016	Décembre 2016	Nombre total
Scolaire	25 Janvier			4 Avril		16 juin				18 octobre			4
Crèches		16 février		15 avril			2 juillet				14 Novembre		4

- ➔ Ces fréquences respectent ce qui a été prévu dans le cahier des charges.
- ➔ Soit 4 pré-commissions et 4 commissions par an, pour le scolaire ainsi que pour les crèches.
- ➔ Un menu est prévu pour les primaires avec 2 choix d'entrées, de fromages et de desserts.
- ➔ Un menu est décliné du menu Primaire pour les Maternelles avec un seul choix sur les périphériques.
- ➔ Un double choix sur le plat protidique est proposé aux enfants de maternelle et d'élémentaire
- ➔ Une collation tous les matins, et un goûter.
- ➔ Pour les crèches, 4 menus sont proposés : les Bébés moins de 6 mois, les Petits « 6-12 mois », les Moyens (12-18 mois) et les Grands de plus de 18 mois.

2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Nous souhaitons également sensibiliser les convives au développement durable et leurs transmettre de bonnes habitudes alimentaires.

Les thèmes d'animations pour l'année 2016 :



Animations Saveurs et Découvertes



Animations Nutritionnelles



Animations Développement Durable



Animations Calendaires

Lulu, la mascotte de
notre programme
d'animations



elior®

2.2. La satisfaction des Convives

Animations Calendaires

Noël

- Elior a à cœur de relayer Noël en créant un véritable moment de convivialité et de fête dans le restaurant.

Épiphanie

- Elior propose de personnaliser la galette des rois en les décorant à l'aide de pochoirs.

Chandeleur

- C'est la fête des gourmands ! La reine de cette fête reste bien sûr la crêpe.

Pâques

- Des kits pour les enfants à afficher, mais tout aussi appétissants.

Des animations
ludiques et éducatives
pour les enfants



2.2. La satisfaction des Convives



Animations Saveurs et Découvertes

Viva Mexico

- Direction le Mexique, à la découverte de ses traditions culinaires et culturelles au rythme des maracas.

Euro 2016®

- A l'occasion de l'Euro 2016®, Elior met à l'honneur les régions françaises.

La semaine du Goût

- Cette année, nos convives joueront avec tous leurs sens sur les textures, les odeurs, et les couleurs : « Les 5 sens dans tous les sens ».

Violet et compagnie

- De la décoration à l'assiette, tout sera violet dans le restaurant! Une façon original de célébrer l'automne et ses produits de saison.

Des animations
ludiques et
éducatives pour les
enfants



2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Scolaire et crèche	07/01/2016 La Galette des rois	02/02/2016 La Chandeleur	10/03/2016 Viva Mexico 24/03/2016 Pâques		24/05/2016 Les Régions Françaises	28/06/2016 Repas Gastronomique 30/06/2016 Menu de fin d'année
Convives	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Scolaire et crèche	11/07/2016 L'Italie 19/07/2016 L'Espagne	09/08/2016 Le Mexique 18/08/2016 L'Amérique 25/08/2016 L'Orient	08/09/2016 Repas de rentrée	10/10/2016 au 14/10/2016 La Semaine du Goût	17/11/2016 Violet et Compagnie	13/12/2016 Repas de Noël

2.2. La satisfaction des Convives

- *Le Menu Renaissance - Le 28 juin 2016*

Toast de chèvre chaud sur mesclun & tomate cerise

*Rôti de veau sauce basquaise
Semoule*

Tarte cerises amandes maison



***Depuis 2013, un menu spécial est servi chaque année, sur les écoles de Mennecy.
Cette année encore nous avons réitéré cette expérience particulièrement appréciée des petits et des grands, avec le Menu Renaissance en association avec une des festivités de la ville : « Les Folies du Parc ».
C'est une innovation culinaire ainsi qu'un dressage particulier dans l'assiette par les dames de service, qui ont contribué au succès de ce projet pour le plus grand plaisir des enfants !***

2.2. La satisfaction des Convives

- MENU DE NOEL – Le 13 décembre 2016



MENU DE NOEL

~ ~ ~ ~ ~

Rillettes de thon au curry & sa mini-navette

Sauté de chapon sauce pain d'épices

Poisson crumble pain d'épices

Pommes pins forestines

Brownies & sa crème anglaise

Chocolat de Noël

2.2. La satisfaction des Convives

• La communication Elior Restauration Enseignement

> Le **Pôle Communication** d'Elior Restauration Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des **centres d'intérêt** de nos
 - Clients
 - Convives
 - Familles
- **sur l'évolution** de
 - Notre savoir-faire
 - Nos prestations, nos offres
 - La réglementation alimentaire et sanitaire
 - Les règles nutritionnelles
 - Le développement durable

**Au plus près de
nos clients et
convives**



2.2. La satisfaction des Convives

Nos supports de communication clients

> Le magazine client

Le magazine client a une périodicité biannuelle
Printemps-Eté / Automne-Hiver

Il traite des dossiers de fond, témoignages et
événements dans nos restaurants

> Les e-mailing client

Les e-mailing client sont utilisés plus régulièrement
(mensuel, bimensuel) pour vous informer des
nouveauités: offres, réglementations, etc.

Un magazine dédié



2.2. La satisfaction des Convives

Dans votre ville

Bon 'APP

Utilisation du site par les familles

Une application personnalisée et privative pour chaque famille, avec la possibilité de visualiser les menus de son enfant, et un accès à la facturation (édition des factures, paiement en ligne et mise en place du prélèvement automatique).

Un taux de
fréquentation de
49.10%



2.3 L'engagement de nos équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > Notre politique de ressources humaines, axée sur **la formation et la promotion interne**, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- > Signataire de **la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation**, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

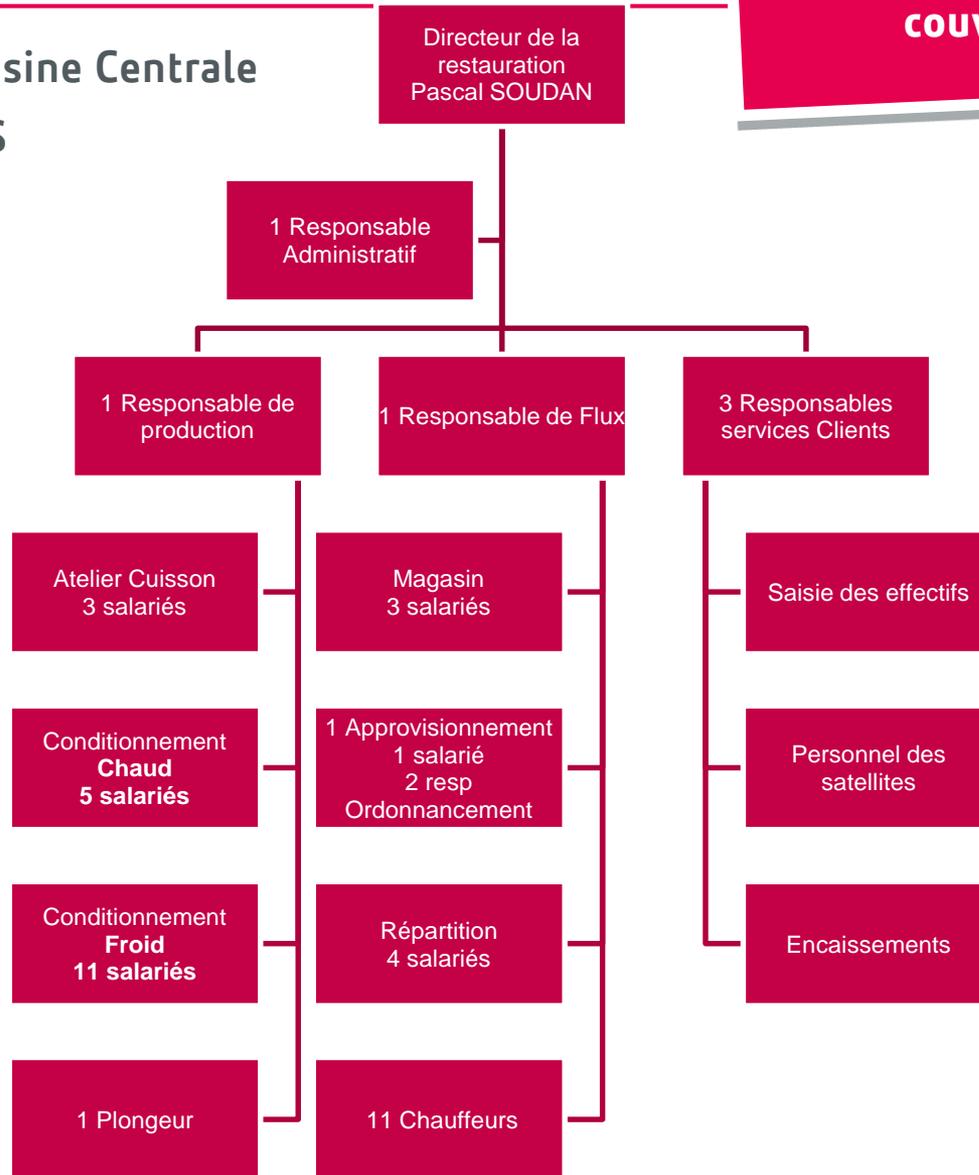
Nos collaborateurs sont
**nos meilleurs
ambassadeurs**



2.3. L'engagement de nos Équipes

18 000
couverts / jour.

• Organigramme de la Cuisine Centrale de CORBEIL-ESSONNES



2.3. L'engagement de nos Équipes

• 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**



2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



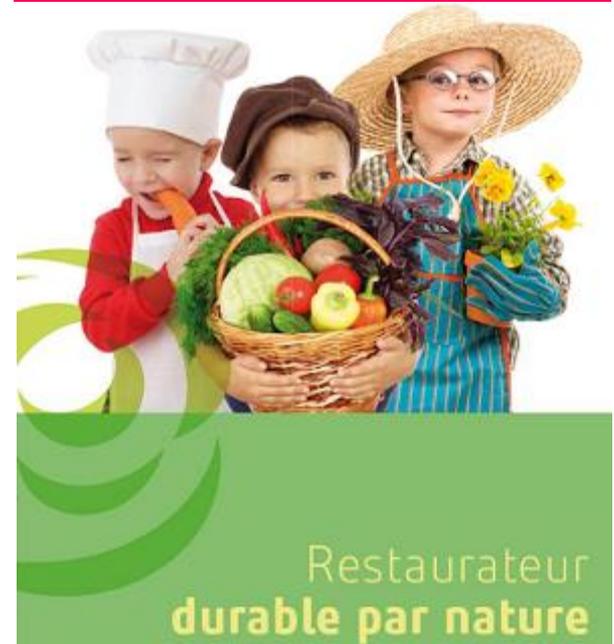
2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- Restaurateur durable par nature

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent **trois principaux objectifs** en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser **notre empreinte écologique**
- > **Éduquer les jeunes** générations au Développement Durable
- > Créer du **lien social** et privilégier la **diversité**

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• RÉCOLTER

- > Concevoir des **offres responsables**, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement
- > Privilégier **les fournisseurs locaux et bio**, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, **notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.**

Dans votre ville

- ❖ **Des produits locaux sont servis régulièrement,**
- ❖ **Un repas BIO par trimestre, et deux composantes BIO servies par semaine,**
- ❖ **Des produits issus du commerce équitable**
- ❖ **Opération « Circuits Courts » avec animations pédagogiques**

Faire la part belle au bio, privilégier la qualité du terroir local font partie de nos engagements



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• Opérations Circuits courts



Consommer LOCAL

C'est choisir de consommer des aliments produits près de chez moi.

Pourquoi faut-il Consommer local ?

- 1** Pour réduire la consommation d'énergie en limitant les transports d'aliments par camion ou par avion
- 2** Pour favoriser l'agriculture de proximité et donc les emplois dans ma région
- 3** Pour le goût : cela permet de bénéficier de produits cueillis à maturité donc plus goûteux et plus riches en nutriments (ils ont mûri sous un soleil naturel, pas entre 4 murs lors du transport)

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• MOULINOT

Depuis Septembre 2016, un partenariat s'est créé entre la ville de Mennechy, la société Moulinot et ELIOR.

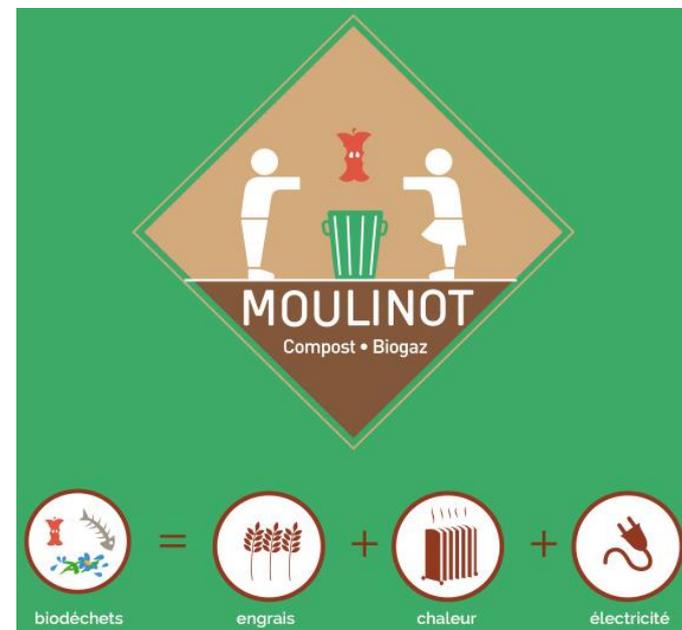
La société Moulinot apporte une solution de traitement et de valorisation des déchets alimentaires sur la plateforme de la Semardel de Vert le Grand.

Un tri des aliments organiques et non organiques est mis en place sur toutes les écoles et crèches de la commune avec des poubelles et des bacs de ramassages spécifiques.

La collecte, faite par des véhicules écologiques, a lieu 2 fois par semaine, vacances scolaires comprises.

Les Bio déchets sont transportés dans une usine de méthanisation afin de créer de l'énergie sous forme de chaleur ou d'électricité et également de l'engrais.

Un bilan de collecte et de valorisation des déchets de septembre 2016 à décembre 2016 pour la commune se trouve en annexe 4.4.



3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel

3.2. La maintenance, Opérations d'entretiens préventif et interventions curatives

3.3. Les investissements réalisés

3.1. :

Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel pour 2016



3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

MENNECY		
	Matériels renouvelés Exercice 2016	
Ecole	Investissement & Biens renouvelés	Montant HT €
Crèche Jean Bernard	Etuve mobile	3 134,80 €
Jeannotte	Coupe pain électrique	2 307,16 €
	Lave vaisselle double casier	8 980,00 €
Myrtilles	Lave vaisselle double casier	10 776,00 €
	Armoire froide 2 portes	2 918,25 €
	Coupe pain électrique	2487,16
Ormeteau	Armoire froide 1 porte positive	1 643,23 €
	Coupe pain électrique	2 487,16 €
	Armoire froide négative	2 339,20 €
Sablière	Armoire froide 1 porte positive	1643,23
Verville	Lave vaisselle double casier	11 960,40 €
	Second lave vaisselle	986,50 €
	Coupe pain électrique	2 307,16 €
Clos Renault	Meuble Haut et Bas	2 954,77 €
	Armoire froide 1 porte positive	2 127,51 €
Tous les offices	Projet Moulinot	4 502,40 €
Tous les offices (hors Ribambelle et Clos Renault)	Frigo table Top PAI	4 468,00 €
	TOTAL HT	68 022,93 €

3.2. :

La maintenance



3.2 La maintenance

• Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
Contrat 2016	Maintenance préventive et curative	3C	4 050
Total			4 050

3.2 La maintenance

- L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	3C Montant en € HT annuel (hors MO et déplacement)	Hobart Montant en € HT annuel (hors MO et déplacement)
Le Clos Renault	248,29	
La Jeannotte	255,44	
Les Myrtilles	115,32	
L'Ortmeteau	313,04	
La Sablière	0,00	
La Verville	237,85	
Crèche Jean Bernard	219,87	
Crèche la Ribambelle	0,00	
Halte garderie La Trotinette	0,00	
Total	1 389,81	0,00

3.3. :



Les investissements réalisés

3.3. Investissements réalisés depuis 2009

MOBILIER INVESTI EN CUMUL DE 2009 A 2016		
Investissements réalisés en 2009		186375
Investissements réalisés en 2010		615991
Investissements réalisés en 2011		98437
Investissements réalisés en 2012		10776
Investissements réalisés en 2013		19701
Investissements réalisés en 2016		68023
IMMOBILIER INVESTI EN CUMUL DE 2009 A 2016		
LE CLOS RENAULT	Travaux prévus sur offices	3 002
LA JEANNOTTE	Travaux prévus sur office sauf hottes	278 840
LA JEANNOTTE	1 hotte	5 000
L'ORMETEAU	Travaux prévus sur offices	168 802
L'ORMETEAU	Non prévu : Préau + carrelage	29 150
LES MYRTILLES	Travaux prévus sur office sauf 2 hottes	3 555
LA VERVILLE	Travaux prévus sur office sauf 2 hottes	22 000
JEAN BERNARD	Travaux prévus sur office	7 438
TROTINETTE	Travaux prévus sur office sauf hotte	1426
RIBAMBELLE	Travaux prévus sur office sauf hotte	363
Tous sites	Réglementation Incendie ENTREPRISE PIFFRE	15 601
Honoraire bureau de contrôle maîtrise d'œuvre et assurances		105 928
LA SABLIERE	Etude de faisabilité	16 000

4. ANNEXES

4.1 ELIOR, en bref

- **Elior**
- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,
- Chaque jour, pour 3,7 millions de clients dans 14 pays, les 105 000 collaborateurs d'Elior partagent une mission commune :
 - accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisés.
- Le groupe met en œuvre son savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.
- **Elior Restauration Enseignement**
- Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

40 ans
d'expérience



6 900
collaborateurs

Plus de
2 000
clients
partenaires

4 500
restaurants
scolaires
en France

900 000
repas par jour

4.2. Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

- « Nous sommes tous Elior »
 - > Depuis le 1^{er} décembre 2011, Elior est devenue la marque commerciale de l'ensemble des activités du groupe. Ce changement a pour but de renforcer l'image de marque d'Elior, d'accroître sa notoriété et de rassembler l'ensemble de ses activités du groupe sous une bannière commune porteuse de valeurs.
- Les 4 valeurs d'Elior...



4.3. Enquêtes Convives

Résultats de l'enquête de satisfaction Enfants à table ou en self

 **MENNECY ECOLE VERVILLE**

 Enquête réalisée le 22/11/2016

168 participants à l'enquête



Les enfants apprécient ...

% Satisfaits



Fromages/laitages

88%



Repas des animations

88%



Légumes/féculents

85%



Desserts

85%



Nous pouvons améliorer ...

% Satisfaits



Propreté de la salle à
manger

48%



Nouveauté des plats

51%



Accueil

60%



Renouvellement des
menus

65%



elior 

vous remerciant de votre participation. Un plan d'action sera prochainement mis en place pour, chaque jour, nourrir le bien-être dans votre établissement.

4.4. Bilan de collecte MOULINOT

Moulinot Compost & Biogaz



ELIOR - REPORTING ENVIRONNEMENTAL - VILLE DE MENNECY COLLECTE ET VALORISATION DES DECHETS ALIMENTAIRES PAR METHANISATION - ANNEE 2016				
Sites collectés	Déchets alimentaires collectés (kgs)	Biogaz produit (m3)	Distance avec voiture fonctionnant au gaz (kms)	Matière azotée produite (kgs)
Chat Botté - Ribambelles	509	31	555	458
La Jeannotte	1 736	104	1 894	1 563
La Verville	3 092	186	3 373	2 783
Les Myrtilles	2 074	124	2 262	1 867
Jean Bernard	390	23	425	351
L'Ormeteau	1 083	65	1 181	975
Sablière	665	40	725	599
Clos Renaults	395	24	431	356
Total tous sites	9 944	597	10 847	8 950

Conclusion :	9 944 597	kilos de biodéchets ont été collectés en 2016. Ils ont permis la production de : m3 de biogaz +	8 950	kilos de matière azotée.
---------------------	----------------------------	--	--------------	--------------------------

SYNTHETISATION ANNEE 2016 - EQUIVALENCES IMAGEES

Distance avec voiture fonctionnant au gaz (kms)	10 847	Equivalence en nombre de Paris - Marseille par la route :	14,1
Matière azotée produite (kgs)	8 950	Equivalence en hectares agricoles épandus :	0,7
		Equivalence en terrains de foot épandus :	1,1



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

