



Rapport technique et financier

Ville de MENNECY

Année 2014

Fait le 23 mars 2015

Restauration Enseignement



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-30

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-77

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel pour 2014
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les investissements réalisés

P-88

4. LES ANNEXES

- 4.1. Les formations du Personnel de la Ville
- 4.2. Enquêtes convives
- 4.3. Elior, en Bref

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 2014.**

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

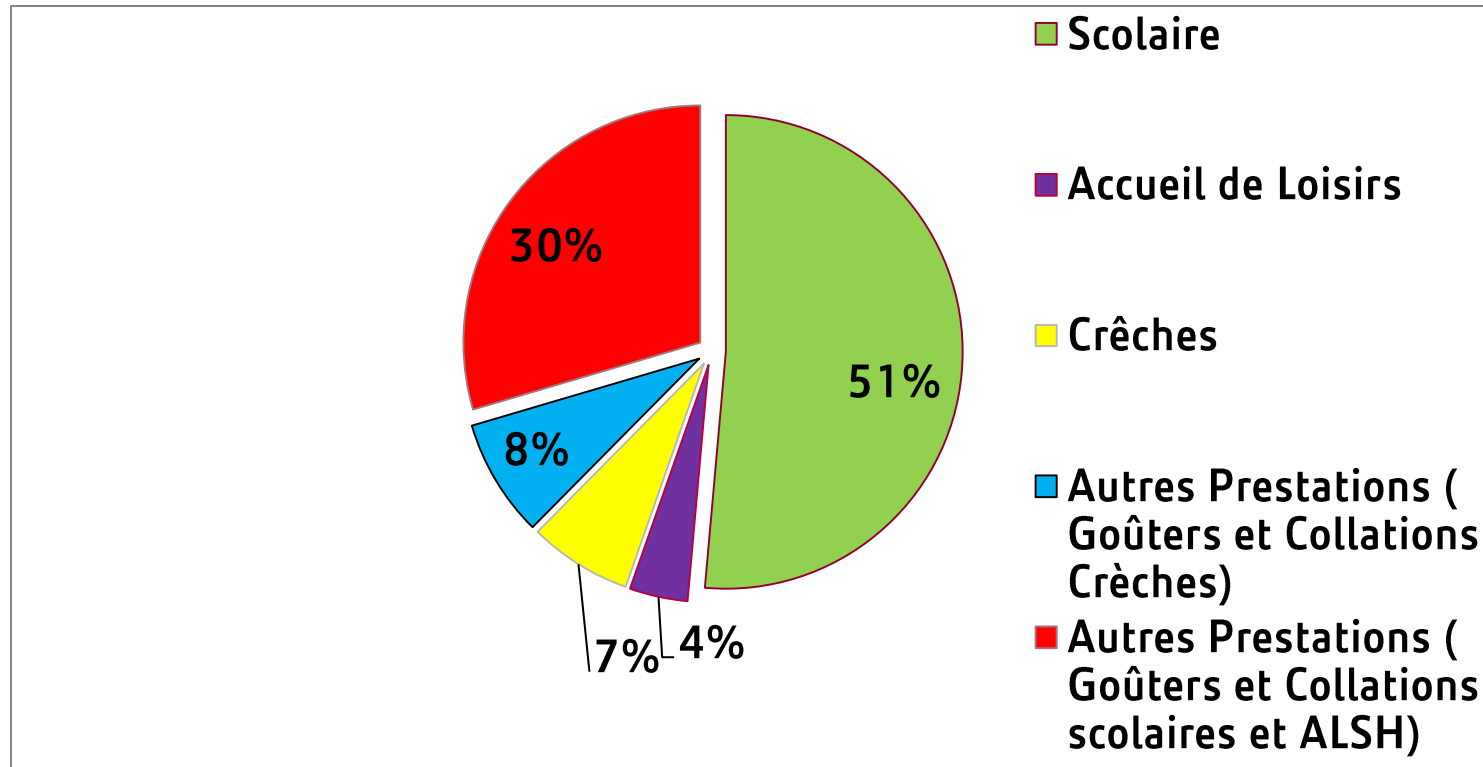
- Repas et Pique-niques facturés par catégorie de convives et prestations.

	2 0 1 2	2 0 1 3	2 0 1 4	Evolution vs A - 1	
				En Quantités	En %
Scolaire	146 439	150 969	164 920	13 951	9,2%
Accueil de Loisirs	11 963	13 620	12 711	-909	-6,7%
Crèches	23 594	23 063	22 567	-496	-2,2%
Total Repas	181 996	187 652	200 198	12 546	6,7%
Autres Prestations (Goûters et Collations scolaires et ALSH)	82 480	86 846	94 836	7 990	9,2%
Autres Prestations (Goûters et Collations Crèches)	0	26 699	25 743	-956	-3,6%

- Une hausse du nombre de couverts d'environ 14000 couverts/ an pour l'activité scolaire soit + 9,2 %, en partie dûe à la nouvelle réforme des rythmes scolaires, depuis septembre 2014.
- En revanche, la fréquentation de l'accueil de loisirs a reculée de 6,7 %, soit 909 cvts.
- Pour les crèches, une baisse d'environ 500 couverts, soit 2,2 % en moins sur l'année.
- Une hausse du nombre de collations et de goûters de plus de 9 %, dûe à l'augmentation des convives en maternelles.
- Une baisse du nombre de collations et goûters de 3,6 % 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 plus de 12 500 repas sur l'année,

→ Soit + 6,7 %.

1.1 L'évolution de la fréquentation

• Repas facturés par catégorie de convives et prestation

L'activité du service au cours de l'exercice 2014 s'établit à 200 198 repas.

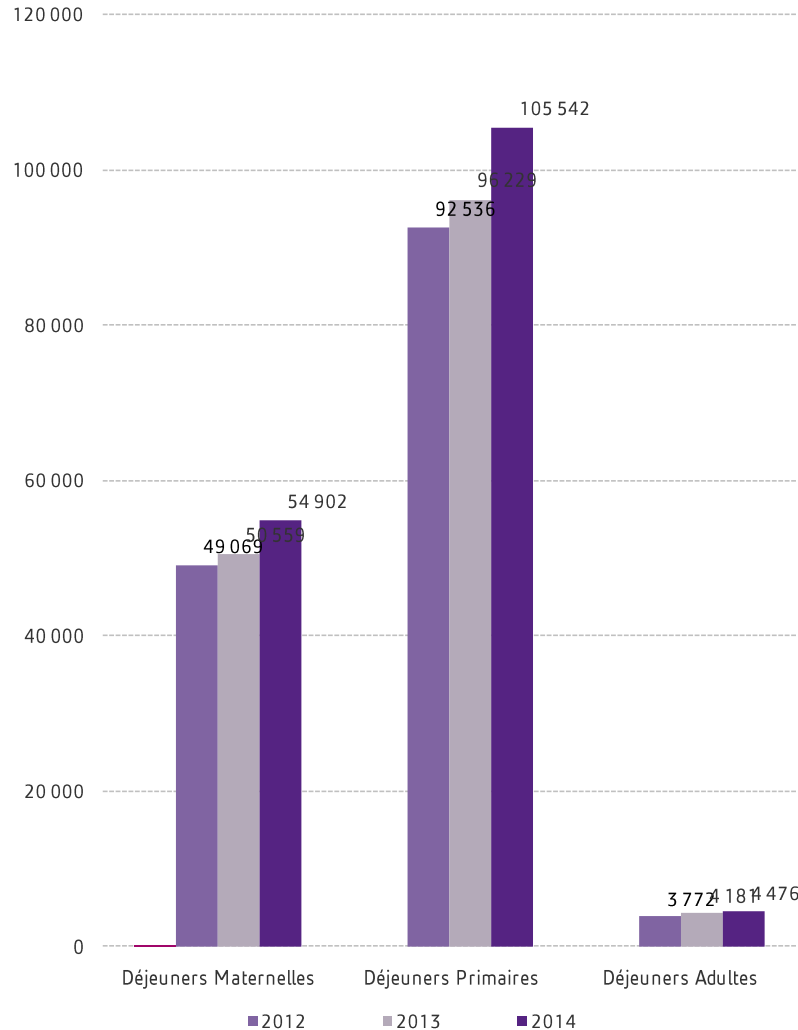
- ✓ une hausse sensible de 6,7 % par rapport à l'an passé
- ✓ Un écart de 8,2 % par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 185 000 repas annuellement

Cette évolution par rapport à l'an -1 provient de l'impact de la nouvelle réforme des rythmes scolaires, avec les mercredis scolaires.

	2013	2014
Nombre de jours scolaires	140	153
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	112	98

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire

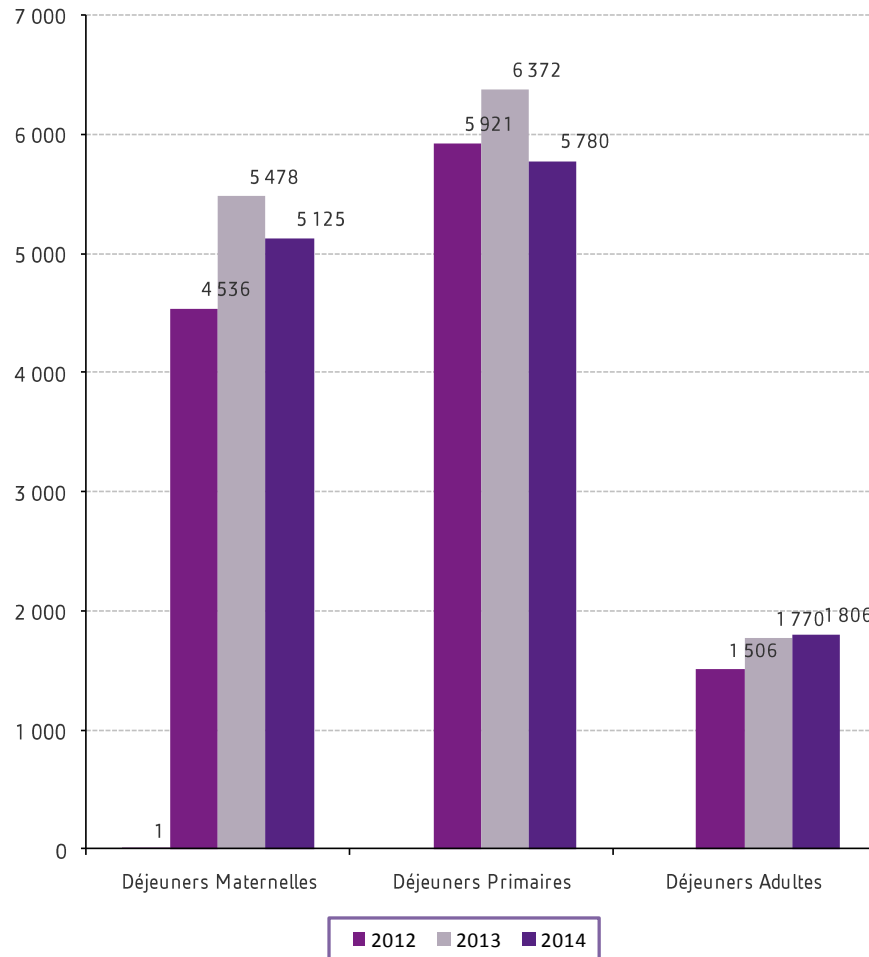


Une progression de 9,2 %
par rapport à l'an passé,
décomposée ainsi :
✓ 8,6 % de maternelles,
✓ 9,7 % de primaires,
✓ et 7,1 % d'adultes.



1.1 L'évolution de la fréquentation

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



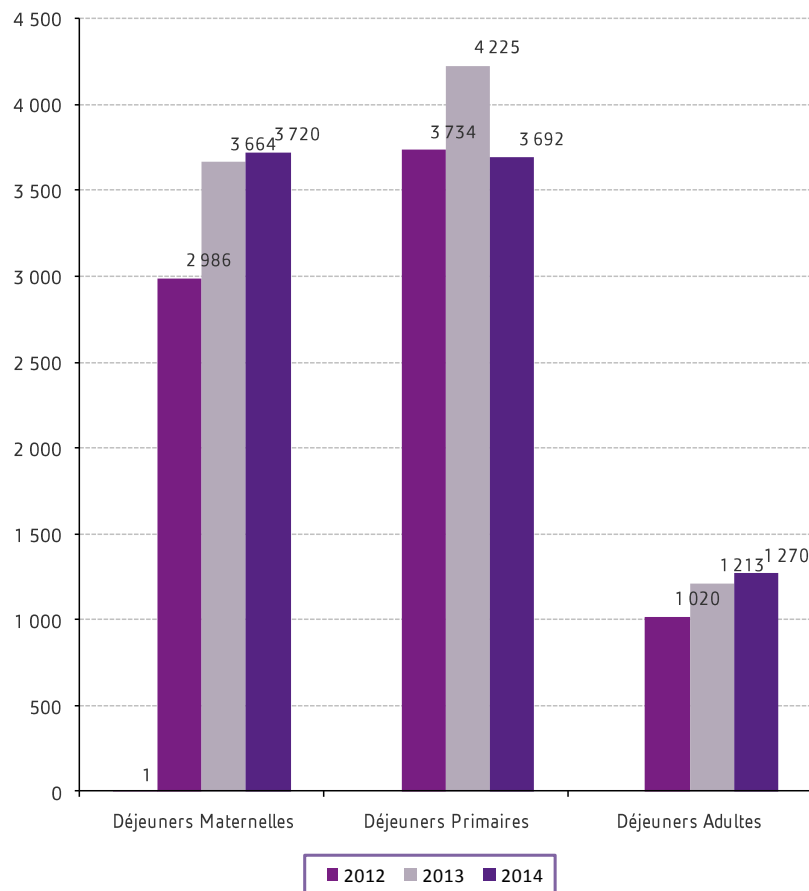
Une baisse de 6,7 % par rapport à l'an passé, détaillée ainsi :

- - 6,4 % de maternelles,
- - 9,3 % de primaires,
- + 2 % d'adultes.



1.1 L'évolution de la fréquentation

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

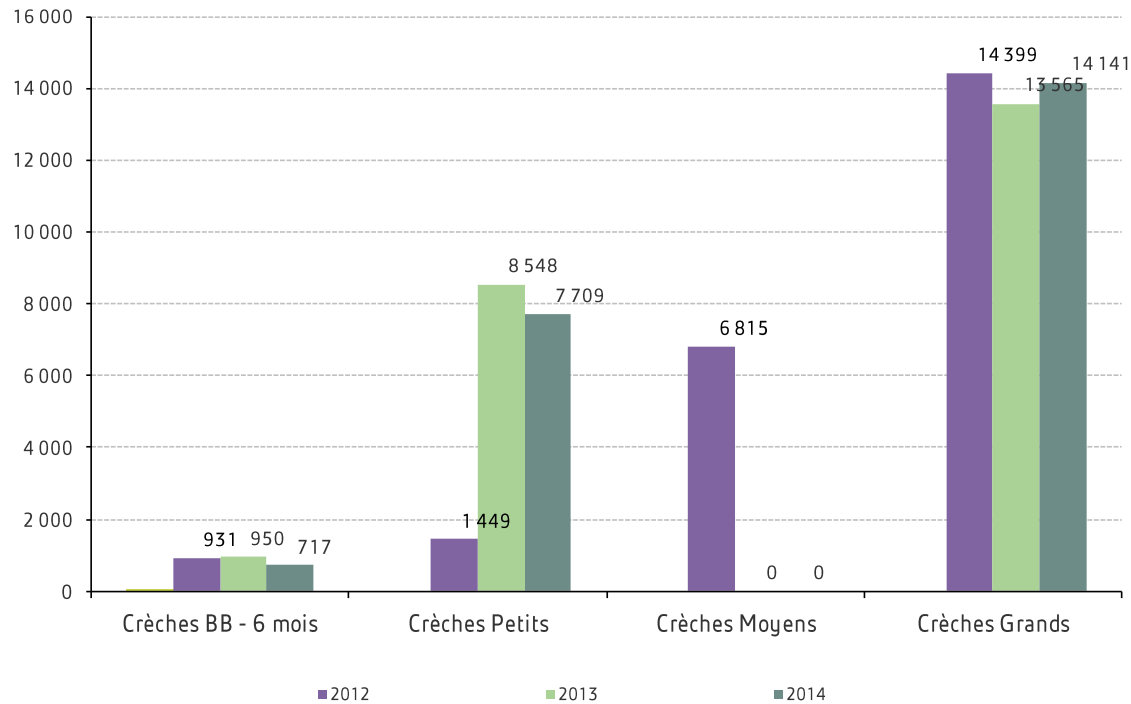


Sans les pique-niques, nous pouvons noter une baisse de 4,6 % par rapport à l'an passé, surtout due aux primaires avec – 12,6 %.



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches



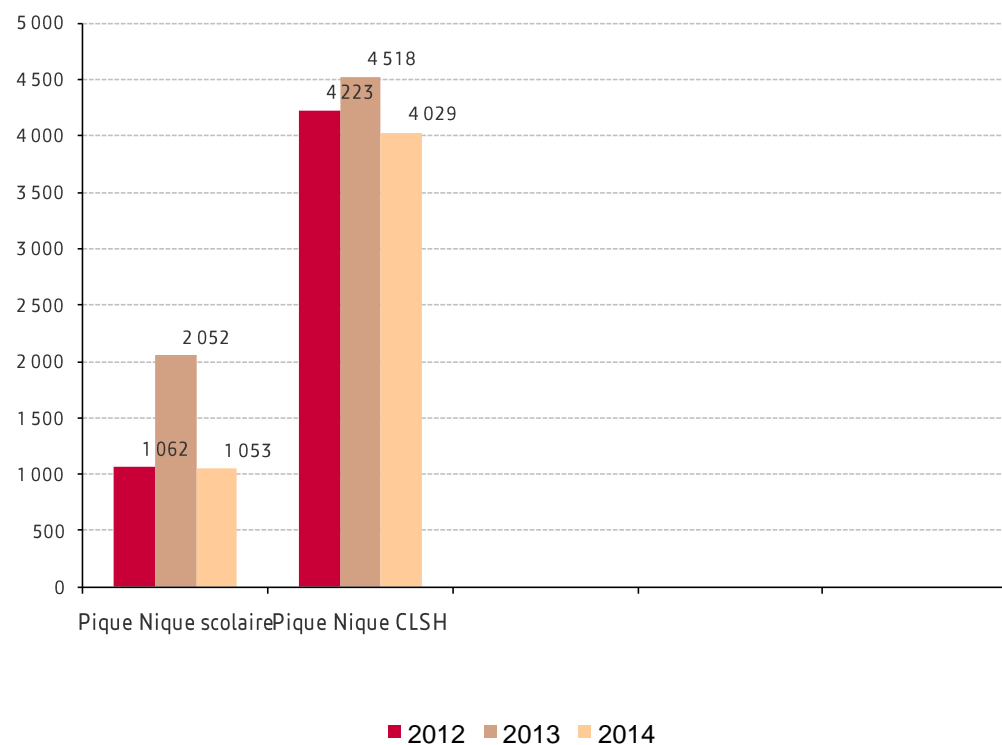
une baisse de 2,2 % par rapport à l'an passé répartie ainsi :

- ❖ - 24,5 %, Bébés de -6 mois
- ❖ - 9,8 %, Bébés 6/12 mois
- ❖ + 4,2 %, Grands 18/24 mois



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en pique-niques



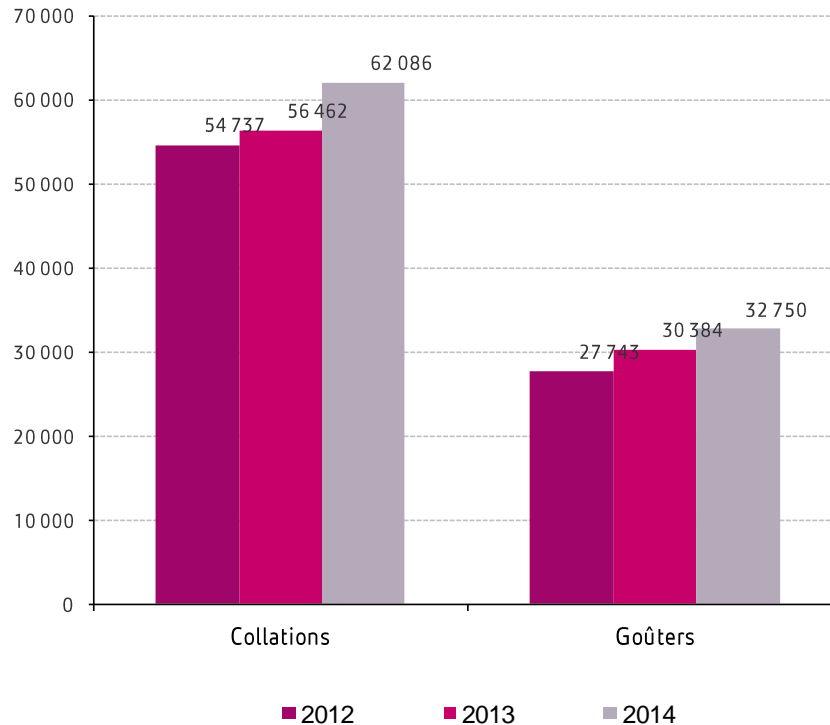
une baisse de plus de 22,6 %
par rapport à l'an passé dont :

- - 48,7 % pour le scolaire,
- - 10,8 % 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.

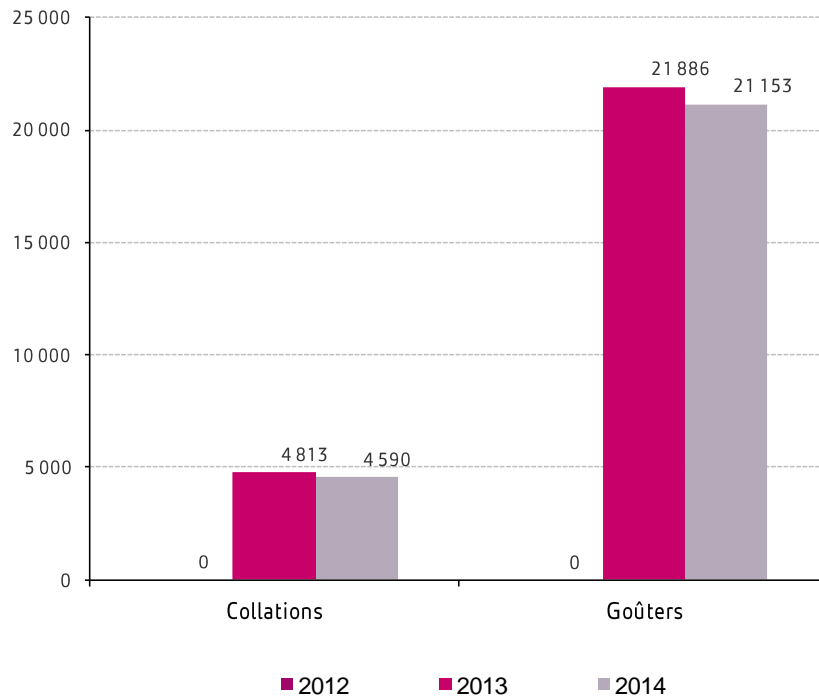


Autres prestations du scolaire et de l'ALSH (collations et goûters) + 9,2 % qui s'explique par l'augmentation des inscriptions scolaires en maternelle.



1.1 L'évolution de la fréquentation

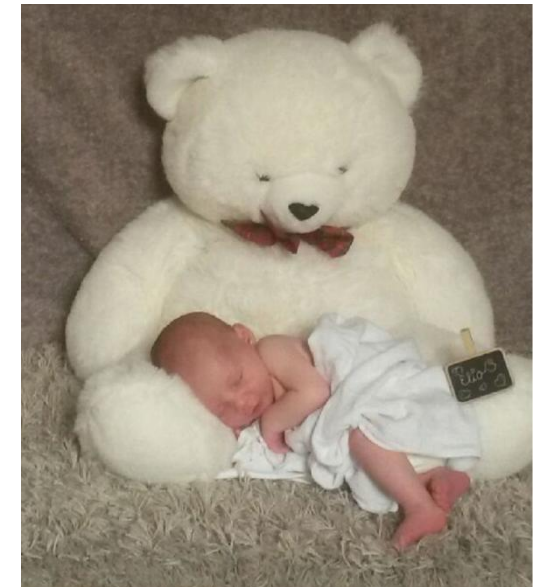
- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations, Collations et goûters :
- CRECHES.



Autres prestations des Crèches :
- 3,6 %

Soit :

- - 4,6 % en collations dont 0 collations à la Ribambelle,
- - 3,3 % 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 au 010112	Prix applicable 011012	Prix applicable 010113	Prix applicable 010114
Repas Crèches				
Catégories Bébé -6mois	2,290	2,326	2,374	2,403
Catégories Bébé Petits	5,635	4,799	4,883	4,928
Catégories Bébé Moyens	6,099	5,263	5,357	5,407
Catégories Bébé Grands	6,379	5,543	5,642	5,696
Collation	/	0,250	0,255	0,258
Goûter	/	0,622	0,633	0,643
Restauration scolaire				
Maternelles	5,132	5,168	5,256	5,308
Primaires	5,319	5,355	5,447	5,502
Adultes Encadrants	5,775	5,811	5,913	5,973
Collation	0,259	0,259	0,264	0,267
Gouter	0,622	0,622	0,635	0,643
Pique nique	5,530	5,566	5,663	5,720
Prestations annexes (plateaux repas)	8,160	8,160	8,330	8,432
Centres de loisirs				
Maternelles	5,132	5,168	5,256	5,308
Primaires	5,319	5,355	5,447	5,502
Adultes Encadrants	5,775	5,811	5,913	5,973
Collation	0,259	0,259	0,264	0,267
Gouter	0,622	0,622	0,635	0,643
Pique nique	5,530	5,566	5,663	5,720

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

+1,206 % au 1^{er} janvier 2014

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 2014 AU 31 Décembre 2014		
En Euros	Exercice 2013	Exercice 2014
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 061 205	1 145 143
MATIERE PREMIERE (Coût du repas livré)	-730 839	-771 099
MAIN D'OEUVRE	-40 263	-48 028
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GE	-3 323	-5 616
ASSURANCES	-1 749	-2 335
TEL / FAX	-912	-574
FOURNITURES D'EXPLOITATION	0	-423
LOC. ENTRET. REPAR. VEHICULE	-4 590	-4 660
LOCATION MAT. D'EXPLOITATION	-1 674	0
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-2 458	-5 061
ENTRETIEN SATELLITES	-1 106	0
ORGANIC	-1 698	-1 832
CVAE (anciennement Taxe pro.)	-9 020	-9 734
PRODUITS D' ENTRETIEN ET LESSI	-3 300	-8 821
LINGE ET UNIFORMES	-10 545	-12 938
VERRERIE-VAISSELLE	-219	0
CONDITIONNEMENT/VAISSELLE A US	-8 647	-10 961
ANIMATION COMMERCIALE	-1 060	-3 055
CADEAUX/ OBJETS PROMOTIONNELS	0	0
LOCATION SYSTEMES D'INFORMATIO	-1 395	-1 203
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-2 158	-2 080
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-2 882	-3 141
AUTRES HONORAIRES	-1 801	-2 186
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-1 290	-1 200
CANTINES.COM	-19 704	-23 777
TOTAL FRAIS GENERAUX	-79 532	-99 597
AMORTISSEMENTS	-24 515	-24 000
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-83 955	-87 573
PROVISIONS DE RENOUELEMENT	-14 346	-20 437
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXC	-3 098	-1 828
TOTAL CHARGES DIVERSES	-125 913	-133 837
RESULTAT D'EXPLOITATION	84 658	92 581

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	2012			2013			2014		
	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	49 442	48 271	97,6%	50 559	51 373	101,6%	54 902	54 812	99,8%
Primaires	93 185	89 724	96,3%	96 229	97 928	101,8%	105 542	105 325	99,8%
Adultes	3 812	11	0,3%	4 181	0	0,0%	4 476	0	0,0%
Sous Total Repas sco	146 439	138 006	94,2%	150 969	149 301	98,9%	164 920	160 137	97,1%



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

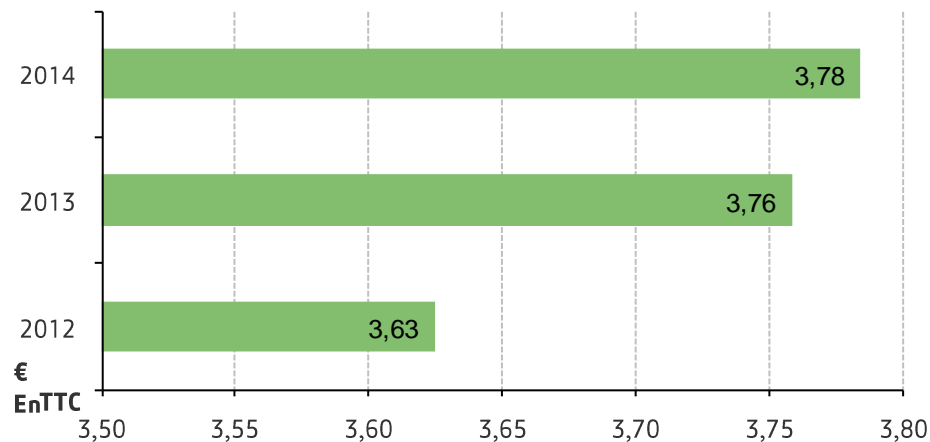
	2012	2013	2014
Nombre de repas compensables	138 006	149 301	160 444
Facturation auprès des familles en € TTC*	500 286,29	561 205,03	607 220,02
Facturation auprès de la ville en € TTC**	292 189,77	273 618,22	313 167,79
Prix moyen payé par les familles en € TTC	3,63	3,76	3,78
Prix moyen payé par la ville en € TTC	2,12	1,83	1,95

* 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 7,5 %.

Une évolution de la prise en charge des repas payés par les familles de + 0,02 € T.T.C.



1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENNECY			
COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX			
DU 01 JANVIER 2014 AU 31 DECEMBRE 2014			
1. CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA CONCESSION			
	Quantité de janv à déc	Prix Unitaire HT	Chiffres d'Affaires HT
Repas Maternelle	54537	5,308 €	289 482,40 €
Piques niques maternels	365	5,720 €	2 087,80 €
Repas Primaire	104885	5,502 €	577 077,27 €
Piques niques primaires	657	5,720 €	3 758,04 €
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL HT			872 405,51 €
2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS			
Total de la Facturation auprès des Clients TTC			607 158,67 €
OD comptable			61,35 €
Total de la Facturation auprès des Clients TTC			607 220,02 €
Total de la Facturation auprès des Clients HT			575 564,00 €
TOTAL HT DE LA FACTURATION CLIENTS			575 564,00 €
3. FACTURATION AUPRES DE LA VILLE			
Facturation des 12ème prévisionnels			
12 factures de 17223,70 Euros HT			206 684,36 €
TOTAL HT DE LA FACTURATION A LA VILLE			206 684,36 €
RECAPITULATIF			
1. CHIFFRE D'AFFAIRES HT DE LA CONCESSION			872 405,51 €
2. TOTAL HT DE LA FACTURATION AUPRES DES CLIENTS			- 575 564,00 €
3. TOTAL HT FACTURES A LA VILLE			- 206 684,36 €
SOLDE HT A COMPENSER			90 157,15 €
TVA 5,5 %			4 958,64 €
SOLDE TTC A COMPENSER en faveur d'ELIOR			95 115,79 €

1.3 Les flux financiers avec la ville

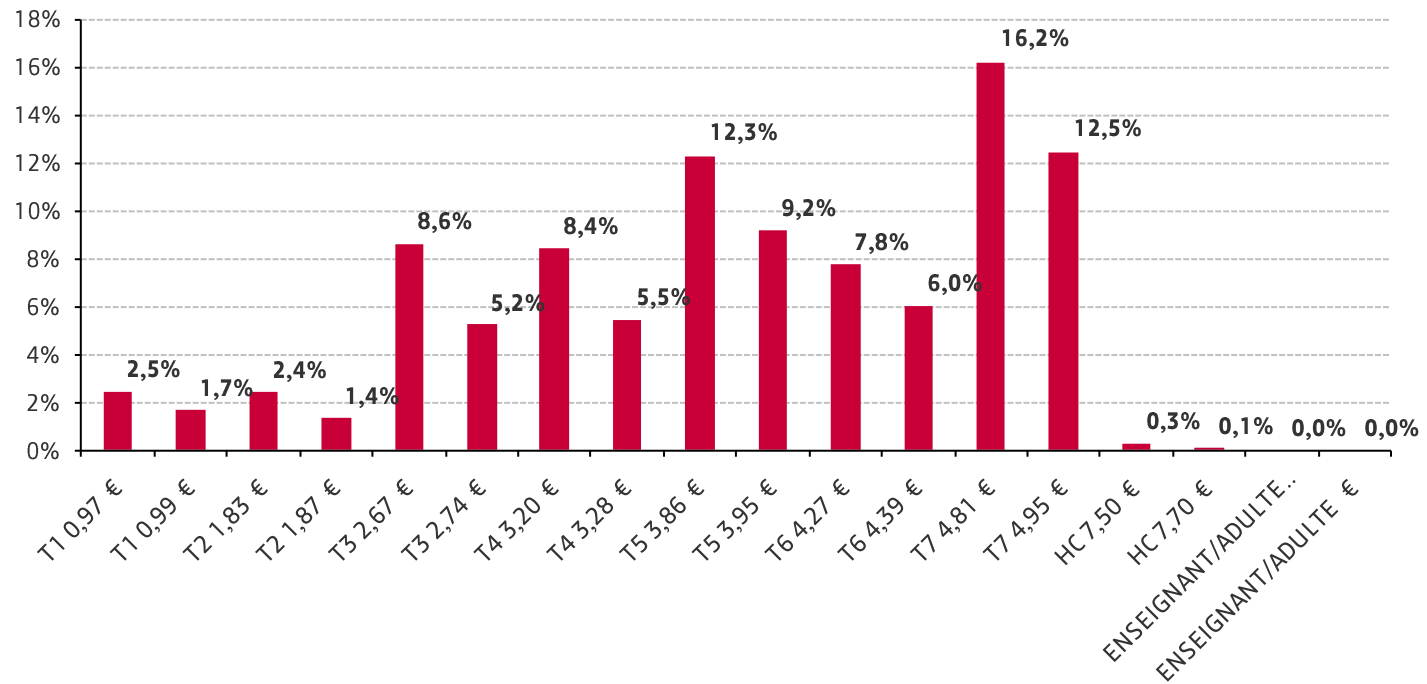
VILLE DE MENNECY					
REPAS EN FACTURATION					
DU 01 JANVIER 2014 AU 31 DECEMBRE 2014					
Restauration SCOLAIRE					
Repas soumis à la facturation par 12ème					
MOIS	Maternelles SCO	Piques niques maternels	Primaires SCO	Piques niques primaires	TOTAL
Janvier	6108		12205		18313
Février	3014		5985		8999
Mars	6471		12477		18948
Avril	3463		6679		10142
Mai	5689		10770		16459
Juin	6232		11672		17904
Juillet	601	365	1249	657	2872
Août	0		0		0
Septembre	7275		13947		21222
SOUS -TOTAL	38853	365	74984	657	114859
Octobre	4252		8192		12444
Novembre	6398		12078		18476
Décembre	5034		9631		14665
SOUS-TOTAL	15684	0	29901	0	45585
TOTAL ANNUEL	54537	365	104885	657	160444

1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENNECY					
FACTURATION AUPRES DES CONVIVES					
DU 01 JANVIER 2014 AU 31 DECEMBRE 2014					
QUOTIENT	Tarif TTC janv.14 à août 14	Tarif TTC sept. 14 à déc 14	Tarif TTC Régul 2013	Quantité Facturée	TOTAL T.T.C. FACTURE
QT1	0,97 €			3932	3 814,04 €
QT1		0,99 €		2674	2 647,26 €
QT2	1,83 €			3864	7 071,12 €
QT2		1,87 €		2181	4 078,47 €
QT3	2,67 €			13800	36 846,00 €
QT3		2,74 €		8374	22 944,76 €
QT4	3,20 €			13511	43 235,20 €
QT4		3,28 €		8729	28 631,12 €
QT5	3,86			19688	75 995,68 €
QT5		3,95 €		14701	58 068,95 €
QT6	4,27 €			12416	53 016,32 €
QT6		4,39 €		9672	42 460,08 €
QT7	4,81 €			25912	124 636,72 €
QT7		4,95 €		19945	98 727,75 €
Hors Commune	7,50 €			484	3 630,00 €
Hors Commune		7,70 €		176	1 355,20 €
Repas instituteur / adulte	6,43 €			0	- €
Repas instituteur / adulte		6,60 €		0	- €
TOTAL TTC				160059	607 158,67 €
OD comptable TTC					61,35 €
TOTAL TTC					607 220,02 €
TOTAL HT					575 564,00 €

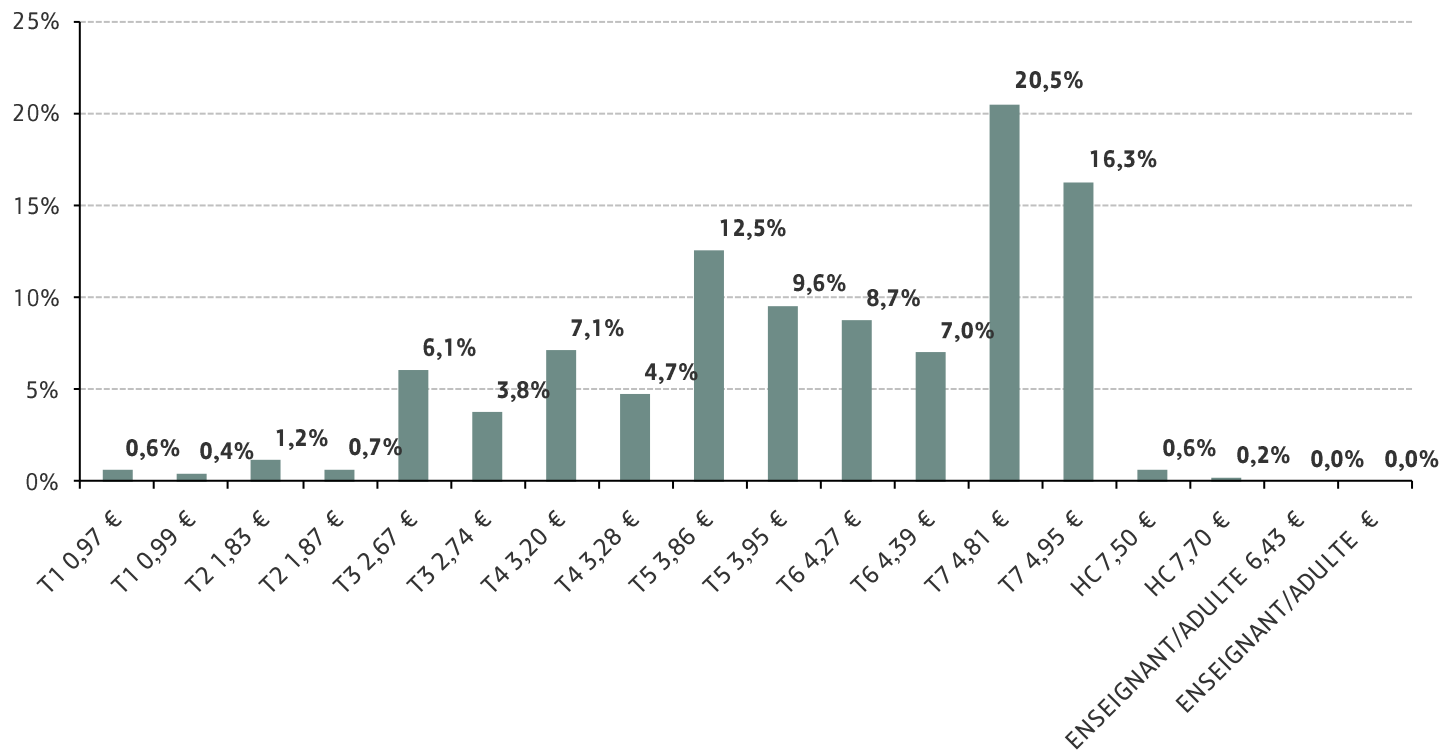
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des repas consommés par catégorie



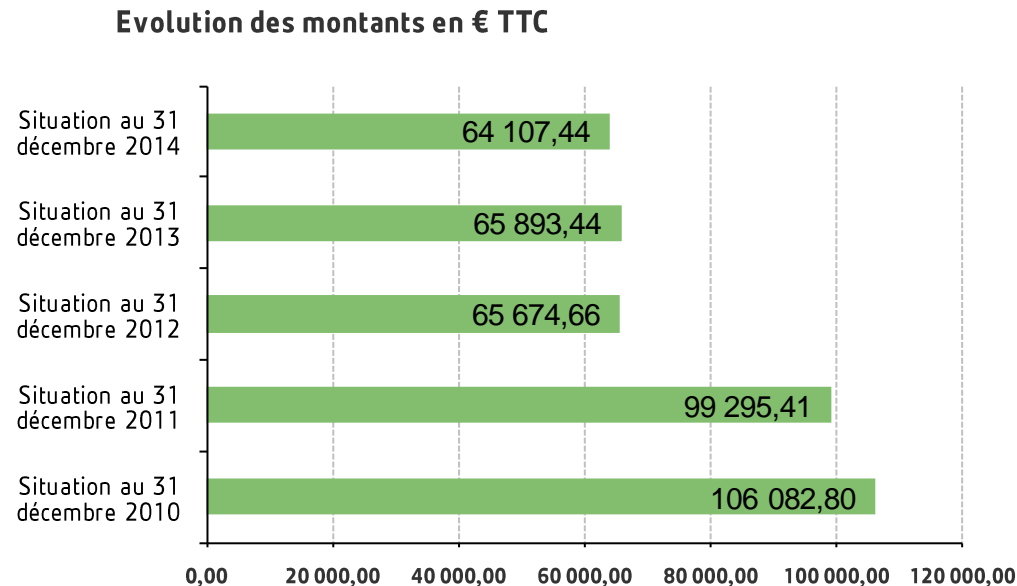
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

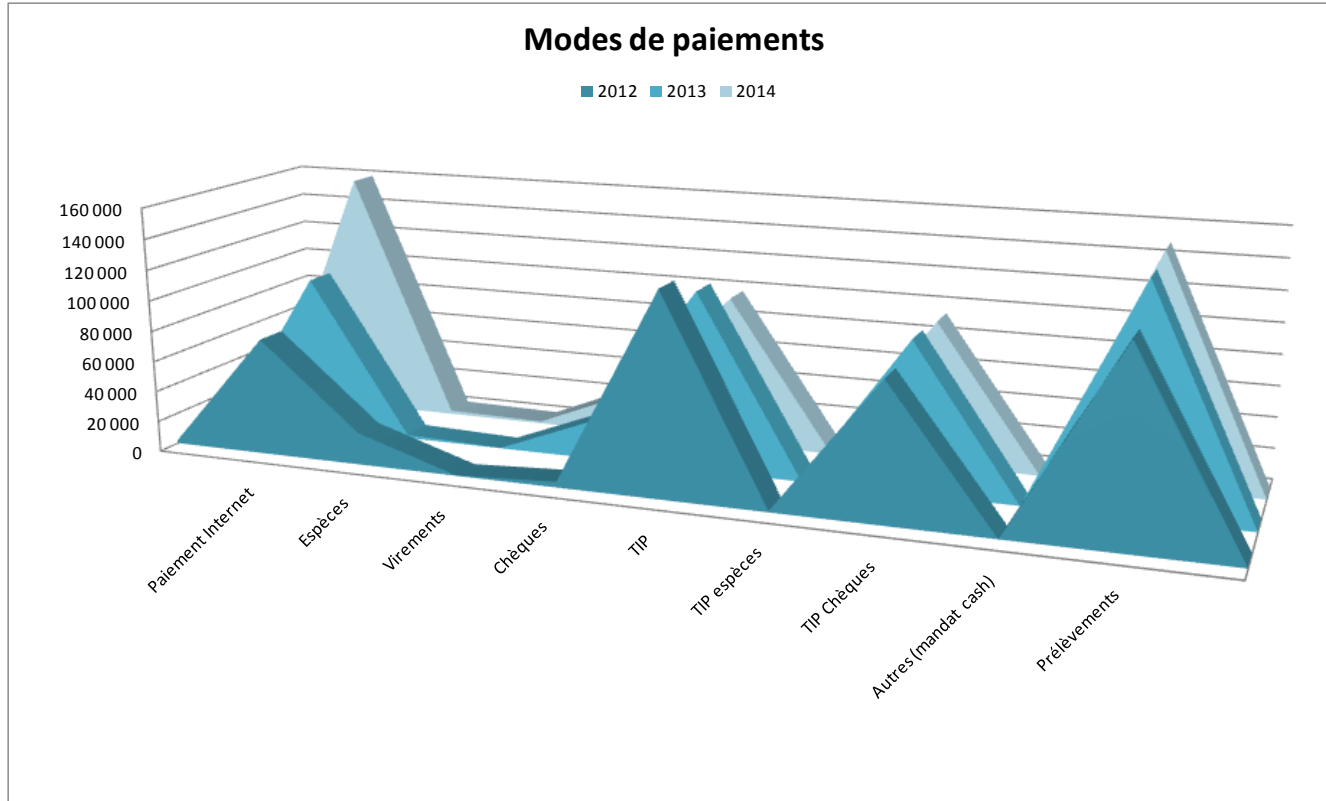
- Evolution des factures impayées par les familles



→ Une légère baisse des impayés est à noter en 2014, suite à la mise en place de l'avenant n° 3, qui rajoute une relance et un délai supplémentaire au règlement de service.

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 2014

MODES DE REGLEMENTS	MONTANTS € TTC	Quantités	POURCENTAGES
Prélèvements	148 466,07	2 543	28,52%
TIP Domiciliés	97 787,79	1 907	23,29%
TIP Chèques	93 477,88	1 792	21,10%
TIP Espèces	1 587,05	43	0,33%
Chèques	28 361,47	567	6,12%
Virements	1 263,46	6	0,08%
Espèces	2 278,20	51	0,60%
Paiement on Line	159 574,19	2 629	19,95%
TOTAL	532 796,11	9 538	100,00%

1.3 Les flux financiers avec la ville

- Evolution de la répartition des modes de paiement de 2012 à 2014 en euro TTC.

Modes de paiement	2012	2013	2014
Paiement Internet	76 129,76	102 466,00	159 574,19
Espèces	20 781,70	2 184,00	2 278,20
Virements	244,58	300,00	1 263,46
Chèques	3 650,19	26 215,00	28 361,47
TIP	129 822,92	115 396,00	97 787,79
TIP espèces	810,00	1 585,00	1 587,05
TIP Chèques	87 956,91	96 520,00	93 477,88
Autres (mandat cash)	121,80	0,00	96,12
Prélèvements	122 688,81	144 032,00	148 466,07

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 **5 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**
- Faire participer **les enfants du CME** aux **commissions de menus**

**Les 5 engagements
de la politique
nutritionnelle d'Elior**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• TRACABILITE DES PRODUITS SERVIS EN 2014

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	BRETAGNE
5 ^{ème} Gamme	Bonduelle	PARIS
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	RHC	RUNGIS
Poissons frais	Cité Marine et DLG	BRETAGNE et ORLY
Omelettes fraîches	ABCD	BRETAGNE
Sandwich club	Speedwich	BREBIERES 62
Boissons	Socodis	PARIS
Biscuits secs	Bretagne desserts	BRETAGNE
Pâtisserie fraîche	Tartefrais	Calvados
Produits BIO	Bioservices Naturdis	BRATOME 24 GRASSE

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING DE FRUITS SERVIS EN 2014

VARIETE DES FRUITS	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14	sept-14	oct-14	nov-14	déc-14
PRUNE ROUGE								1	1			
KIWI			1	1						2		1
CLEMENTINE	2	2									3	2
MELON VERT												
ORANGE	1		1	2					2	1		1
PRUNE JAUNE								1	1			
POIRE		2	1		1				1			3
NASHI												
BANANE	1		1	4	1	1		1	1	3	2	1
PASTEQUE												
ANANAS	1	1			2	2	1		2	1	1	1
POMME		1	1						1	2		
POMME GOLDEN												
POMME ROUGE												
MIRABELLES									1			
POMME BICOLORE	1											
RAISIN NOIR									1	2		
RAISIN BLANC									2	2		
PECHE BLANCHE						1	1	1	1			
PECHE JAUNE						1		1				
NECTARINE						1	1					
RAISIN NOIR									1			
MIRABELLE												
FRAISES					2	1						
ABRICOTS						2		1				
MELON JAUNE												
MELON JAUNE BIO												
CLEMENTINE BIO												1
PECHE BIO							1	2				
BANANE BIO												
ANANAS BIO			1									
MELON VERT BIO								1				
RAISIN BIO												
PASTEQUE BIO					1			1				
POIRE BIO	1	1										
PRUNE BIO									1			
POMME BICOLORE												
NECTARINE BIO						1						
POMME BIO	2				1						1	1
ORANGE BIO			1								1	1

 Service de fruit prévu au menu

BIO Fruit BIO

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING PRODUITS BIO SERVIS EN 2014

PRODUITS BIO	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14	sept-14	oct-14	nov-14	déc-14
Salade verte BIO				3	1	1		1	2			1
Betteraves BIO			1								1	
Endives BIO	1											
Haricots verts BIO		1	1								1	
Carottes rapées BIO	1		1	1		1		1	1		1	2
Concombre BIO		1		1								1
Potage de légumes BIO		1								1		1
Céleri BIO												
Panaché de crudités BIO				1								
Tomates BIO					1	2		2	2			
Radis BIO												
Salade de blé BIO				1								
Salade de coquillettes BIO				1								
Blé BIO												
Salade de riz BIO catalane					1							
Sauté de bœuf BIO												
Hachi-Parmentier BIO									1			
Penne bolognaise BIO					1							
Emincé de volaille BIO								1				
Poulet BIO												
Semoule BIO	1	1	2	2	1							1
Boullghour BIO			1				1					
Carottes BIO												
Epinards BIO												
Courgettes BIO												
Chou-fleur BIO		1					1	1		1		1

BIO

Quantités Produits BIO

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING PRODUITS BIO SERVIS EN 2014

PRODUITS BIO (suite)	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14	sept-14	oct-14	nov-14	déc-14
Choux blanc BIO		1										
Brocolis BIO												
Riz BIO	1							1		1		
Lentilles BIO	1		1							1		
Papillons BIO							1					
Penne BIO		1								1		
Coquillettes BIO	1								1			1
Fusilli BIO						1						
Macaronis BIO												
Yaourt aux fruits BIO			1				1	1			1	
Yaourt nature BIO			1				1	1	1		1	
Fromage blanc nature BIO				1					1		1	
Petits suisses nature BIO				1								
Petits suisses fruits BIO			1	2	1		1	1	1			
Brie BIO						1				1		
Fromage fondu BIO						1						
Camembert BIO										1		
Carré BIO					1							
Coulommiers BIO								1				
Fromage rapé BIO												
Emmental BIO						1				1		
Tomme BIO								1				
Mimolette BIO												
Gouda BIO						1				1		
Cocktail de fruits BIO												
Compote pom'fraise BIO					1			1				
Sablé au beurre BIO			1		1							
Sablé amandes citron BIO							1					
Biscuit nappé chocolat BIO	1		1	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	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
Boullgour	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.

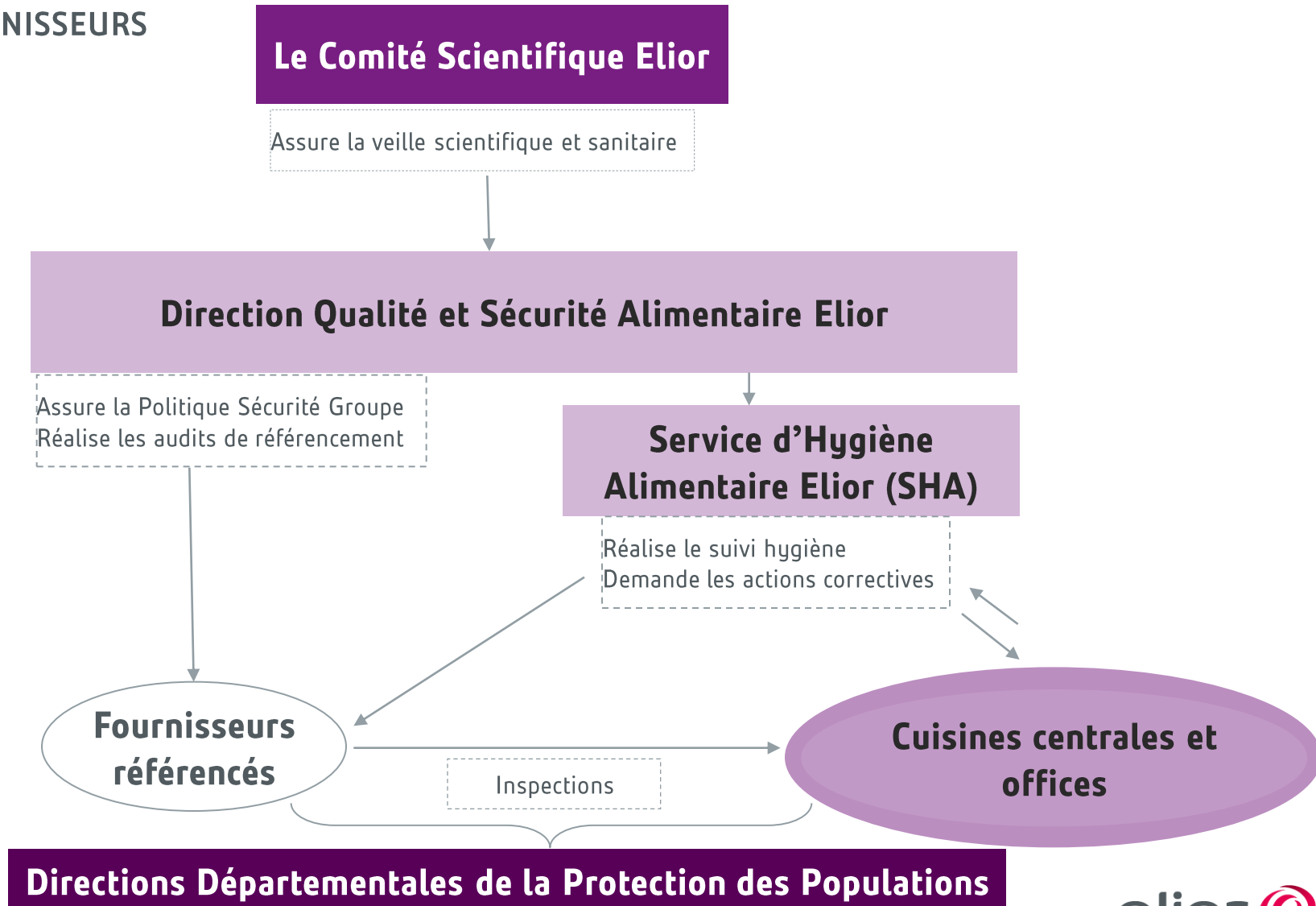
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les acteurs de la sécurité alimentaire

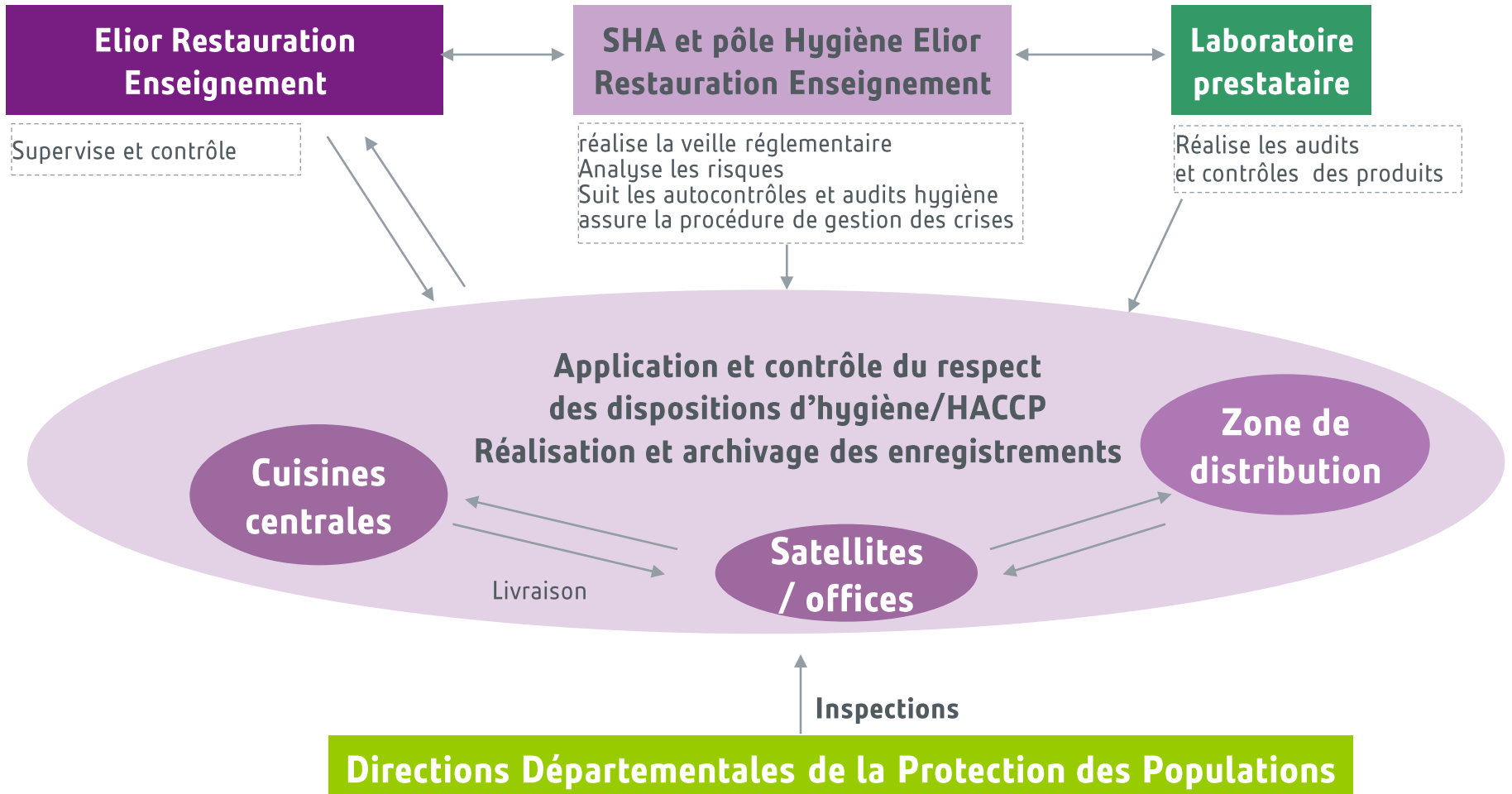
Les FOURNISSEURS



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, la Sté SILLIKER à Cergy (Cf. schéma précédent). Et depuis octobre 2012, le laboratoire agro-analyses à Metz (57).

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, **deux outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
 - Le Baromètre Convives (voir annexes)
 - Le Baromètre Partenaires (sondage IPSOS effectué par téléphone, le 21 février 2013).

2 outils de mesure et
de suivi de la
satisfaction



2.2. La satisfaction des Convives

- Nos actions pour votre ville

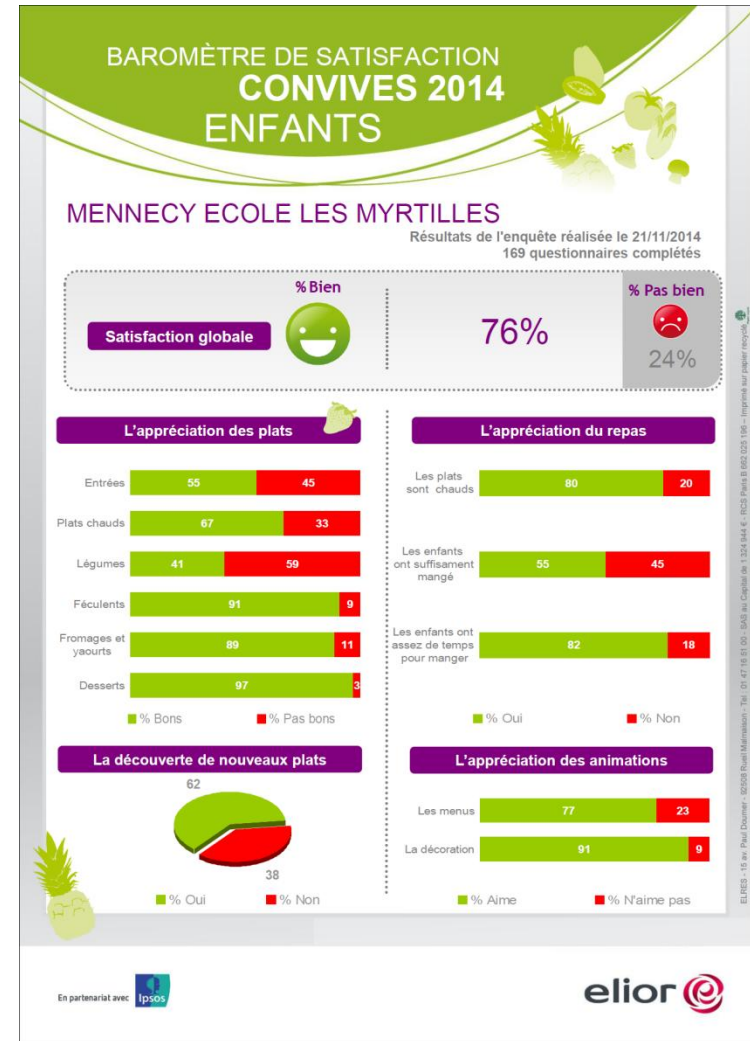
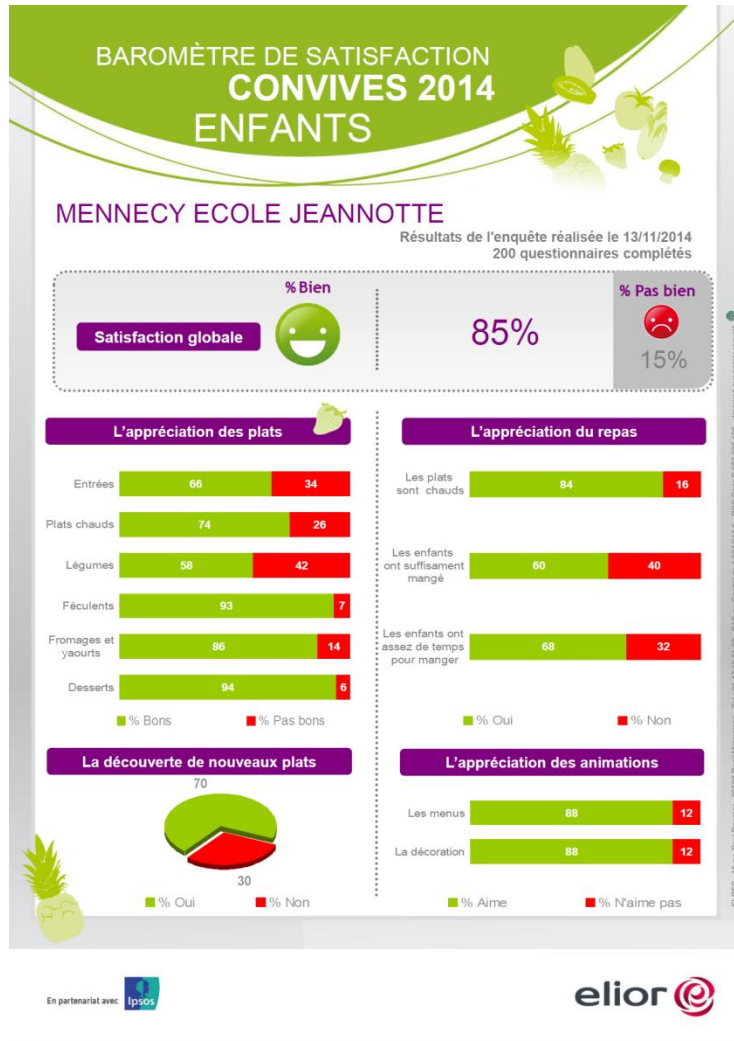
Le Baromètre convives



Dates d'enquête	Le 13/11/2014 et le 21/11/2014
Écoles interrogées	LES MYRTILLES LA JEANNOTTE
Types de convives interrogés	Enfants Primaires
Nombre total de convives interrogés	200 à la Jeannotte et 169 aux Myrtilles

2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats des enquêtes convives



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

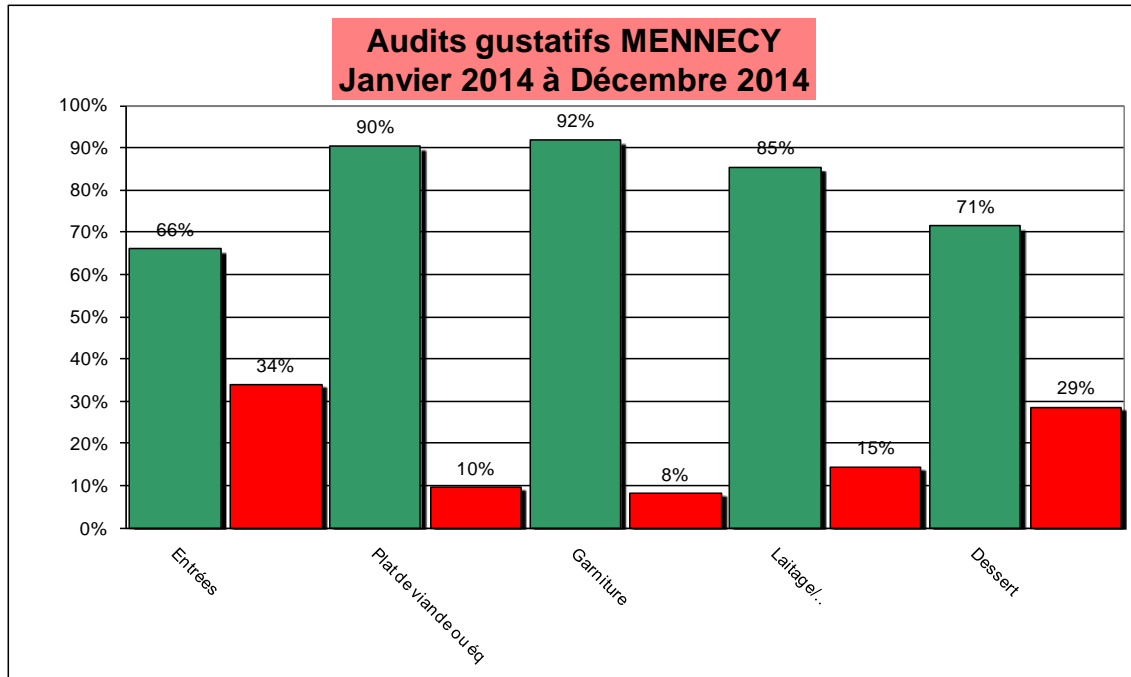
• Fréquence des Pré-commissions et des Commissions restauration

	Janvier 2014	Février 2014	Mars 2014	Avril 2014	Mai 2014	Juin 2014	Juillet 2014	Août 2014	Septembre 2014	Octobre 2014	Novembre 2014	Décembre 2014	Nombre total
Scolaire	14/01/14				06/05/14	23/06/14				13/10/14			4
Crèches	23/01/14				05/05/14					14/10/14	04/11/14		4

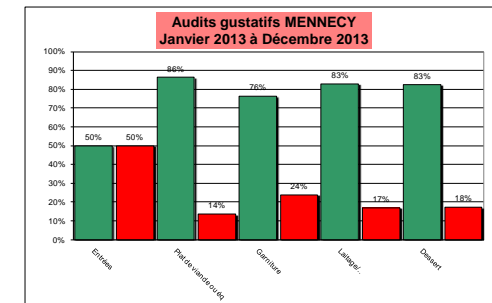
- ➔ Ces fréquences respectent ce qui a été prévu dans le cahier des charges
- ➔ Soit 4 pré-commissions et 4 commissions par an, pour le scolaire ainsi que pour les crèches.
- ➔ Un menu est prévu pour les primaires avec 2 choix d'entrées, de fromages et de desserts.
- ➔ Un menu est décliné du menu Primaire pour les Maternelles avec un seul choix des 3 périphériques. 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

• Audits gustatifs



SATISFAISANT
NON SATISFAISANT



- Depuis octobre 2012 des audits gustatifs ont été mis en place et réalisés régulièrement avec la Ville sur toutes les écoles. Entière réussite de ce projet. Ils se sont poursuivis sur 2014, et nous pouvons constater une amélioration de la satisfaction des convives par rapport à 2013.
- Les auditeurs : Mme Sylvie Peruzzo Maire-Adjoint, Mme Karima Amrani Responsable service restauration scolaire, Mme Silvina Métais Responsable service scolaire, Mme Isabelle Tricard Responsable service client Elior.

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Il est aussi porteur de messages d'éducation sur la protection de l'environnement et l'apprentissage de règles d'hygiène de vie.

Les thèmes d'animations pour l'année 2014

Les voyages de Lulu (l'Afrique du Sud, Le Danemark)

Lulu invite les enfants à découvrir un métier, une région, un pays, des coutumes et des recettes.

Les animations sont classées en trois catégories:

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

Lulu, la mascotte de
notre programme
d'animations



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

LES INCONTOURNABLES

La semaine du Goût « Tous fous du goût »

LULU fait découvrir aux enfants de nouveaux plats aux ingrédients cachés !

Produits de saison, plats colorés et affiches ludiques sont au rendez-vous...

Contenu du kit:

- 1 Silhouette Lulu
- des affiches
- des frises ludiques encre odorante
- stylo encre invisible
- affiche concours et bulletins de jeu
- des guirlandes, leaflets de recettes rigolotes



Noël

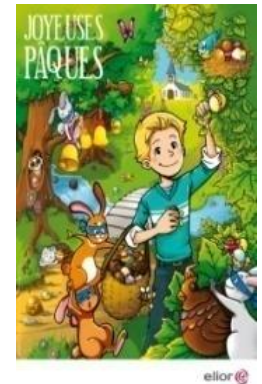
Un CD de chants traditionnels de Noël

Des bonnets de Père Noël pour le personnel

Pâques

- L'occasion pour petits et grands de remplir leurs poches de chocolat. Cette animation est marquée par une affiche décorative.

Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



2.2. La satisfaction des Convives

• MENUS A THEME

<p>• GALETTE DES ROIS - le 09/01/2014</p> <p>JANVIER</p> 	<p>• CHANDELEUR le 04/02/2014</p> <p>FEVRIER</p> 	<p>• le 27/03/2014 • Menu Sahara</p> <p>MARS</p> 	<p>• Pâques • Le 07/04/2014</p> <p>AVRIL</p> 	<p>• MENU « Brésil » • Le 22/05/2014</p> <p>MAI</p> 
<p>• MENU DE FIN D'ANNEE le 26/06/2014</p> <p>JUIN</p> 	<p>• PIQUE NIQUE GÉNÉRAL le 03/07/2014 • SANDWICHS MAISON</p> <p>JUILLET</p> 	<p>• PIQUES NIQUES ALSH • GLACES</p> <p>AOUT</p> 	<p>• MENU DE RENTREE le 11/09/2014</p> <p>SEPTEMBRE</p> 	<p>• SEMAINE DU GOUT du 13/10/2014 au 17/10/2014</p> <p>OCTOBRE</p> 
<p>• MENU « Les Antilles » Le 20/11/2014</p> <p>NOVEMBRE</p> 	<p>• MENU DE NOEL le 16/12/2014</p> <p>DECEMBRE</p> 			

2.2. La satisfaction des Convives

- *MENU « SAHARA »*
- *Le 27 Mars 2014*

Cette année, Lulu poursuit son voyage au Sahara ! Son ami Akhaya, un jeune Touareg, lui apprend ses coutumes et ses traditions. Lulu apprend à monter sur un dromadaire et à participer à la vie dans le désert. Des frises de décoration, des posters, et des foulards bleus touareg... ont été installés dans tous les sites.



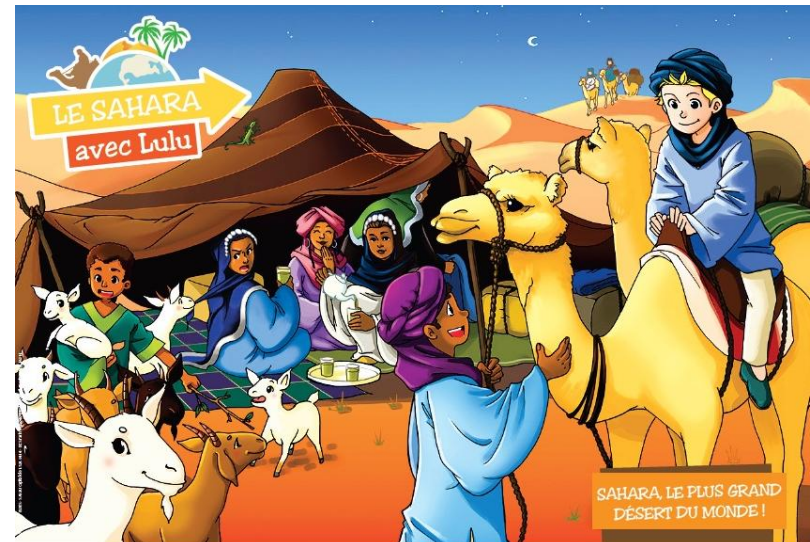
Le Sahara

Trio gourmand aux agrumes

*Emincé de poulet LR
sauce du bédouin
Semoule infusion menthe*

Petit suisse sucré

Moëlleux aux abricots



elior ©

2.2. La satisfaction des Convives

- *MENU « BRESIL » - Le 22 Mai 2014*



-des guirlandes de drapeaux, des perroquets en carton, des frises de décoration, des posters et un CD de musique brésilienne...

Le Brésil

Pain de légumes maison

(brunoise de légumes, curcuma, colombo, fromage blanc)

Sauté de dinde LR sauce féjoada

(haricots rouge, paprika, curry, raisins secs)

Courgettes façon brésil

Milshake Pom'banane

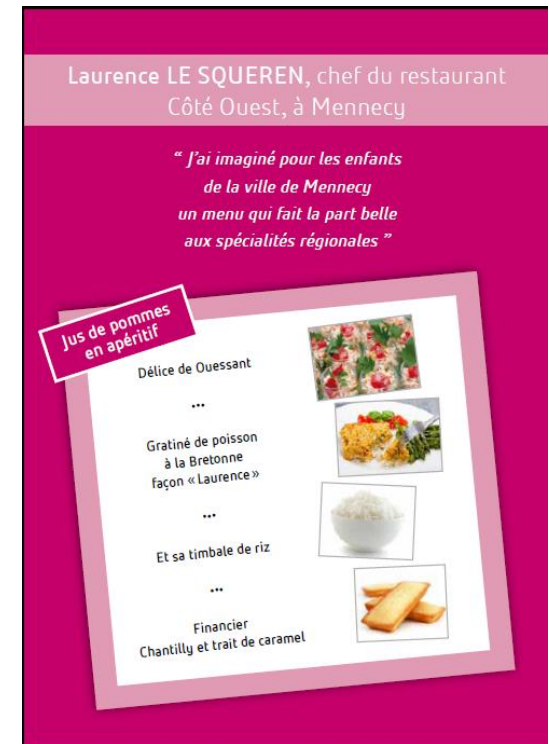
Biscuit



elior®

2.2. La satisfaction des Convives

- *Le Menu du Chef!*
- *Le 19 juin 2014*



Une nouvelle animation est organisée sur la Ville de Mennecy.

Depuis 2013, un menu gastronomique est servi chaque année, sur les écoles de Mennecy.

Ce menu a été composé en partenariat avec Mme Laurence LE SQUEREN, Chef cuisinier du Restaurant Crêperie « Côté Ouest », C.C. de la VERVILLE à MENNECY et la Cuisine Centrale de Corbeil afin de pouvoir le réaliser à grande échelle (1200 repas).

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



- *Le « Test Innovation Culinaire »*
- *Le 24 septembre 2014*

Des prototypes de recettes ont été présentés par le Chef Innovation ELIOR et testés par 70 primaires au restaurant scolaire des Myrtilles. Ils ont sélectionnés les nouvelles recettes, qui seront servies prochainement dans les restaurants scolaires de France en partenariat avec ELIOR.

La salle de restaurant a été décorée pour l'occasion. Et les enfants ont pu porter une toque de cuisinier qu'ils avaient préalablement décorée.

Ce jour là, la presse était présente, et les enfants de Mennecy ont donc participé à l'émission Sept à Huit de TF1.



2.2. La satisfaction des Convives



- *Le « Test Innovation Culinaire » (suite)*
- *Le 24 septembre 2014*

Listes des recettes	Satisfaction globales Convives	Statut
Pizza tomate dinde maison	96,6% 😊	Validée
Crèmeux pistache spéculoos	85,5% 😊	Validée
Gâteau aux mirabelles	79,2% 😊	Validée
Penne du jardinier	71,9% 😐	A retravailler
Tomate farcie (nouvelle recette)	71,2% 😐	A retravailler
Duo lacté croquant	68,5% 😐	A retravailler
Pizza végétale maison	66,7% 😐	A retravailler
Volaille pois cassés	51,5% 😞	Non validée
Crumble du jardin	41,7% 😞	Non validée
Blanquette de la mer	34,8% 😞	Non validée



Innover et revisiter le patrimoine
culinaire, en adéquation avec les
goûts de nos convives
=
Une démarche structurée et
participative

2.2. La satisfaction des Convives

- *MENU « LES ANTILLES » - Le 20 novembre 2014*



Pendant le repas, un CD de musique antillaise a été écouté par les enfants, des chapeaux de paille et de nombreux posters ont décorés toutes les salles de restaurants des écoles.



Salade des Antilles
(laitue / croutons / ananas)

Emincé de poulet sauce antillaise

Carottes saveur colombo

Vache qui rit

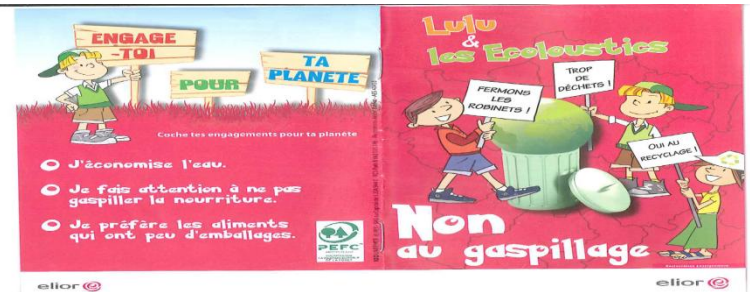
Moëlleux coco mandarine

2.2. La satisfaction des Convives

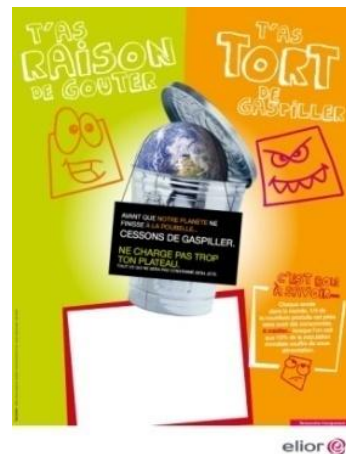
- Animation « Chasse anti-gaspi » du 24 au 28 novembre 2014



Elior a proposé une animation contre le gaspillage alimentaire afin de sensibiliser les convives à la réduction des déchets. Dans les restaurants, cette animation a permis de diminuer le gaspillage et de permettre dans les deux mois suivant l'animation.



Un leaflet a été distribué à chaque enfant primaire afin de le sensibiliser au respect et au non gaspillage des aliments.



2.2. La satisfaction des Convives

- Animation « Chasse anti-gaspi » du 28/11/14 à l'école de l'ORMETEAU

Lors de la SERD, Semaine Européenne de la réduction des déchets, une animation a été organisée sur toutes les écoles de Mennecy, sur le thème de la réduction des déchets.

Elle a pour titre « La Chasse Anti-Gaspi ».

Elle a pour but de faire prendre conscience aux enfants mais aussi aux encadrants, de la nécessité de réduire les déchets pour le bien de notre planète.

Et donc réussir à réaliser un véritable progrès collectif, en apprenant à consommer intelligemment.



PRODUITS	QUANTITÉS JETÉES (de 1200 maximum de pain)	EQUIVALENCE (de 100 maximum)
PAIN	2 baguettes par les enfants 12 baguettes par les adultes	14 baguettes
YACURTS	4 ou 3 sous	—
FRUITS	2 clémentines + 20 clémentines par les adultes / 3 sous	—
AUTRES	1 300 possible 1200L (Bouillon)	—

Journée du 28 novembre 2014,

Très peu de fruits jetés, seulement 2 clémentines sur un total de 173 enfants et 12 adultes (Etaient présents les Elus du SIREDOM, Mme Peruzzo, Mr Boudersa, Mme Métails, Mr Persol (Elior), Mr Lafont (Elior), Mme Tricard (Elior))

2.2. La satisfaction des Convives

- MENU DE NOEL – Le 16 décembre 2014

MENU DE NOEL

~~~~~

*Mousse de canard sur lit de salade*  
*Sauté de chapon sauce pain d'épices*  
*Pommes pins forestines*  
*Cheesecake aux spéculos maison*  
*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  
nouveautés: offres, réglementations, etc.

## Un magazine dédié

elior ©

### Elior décrypte les nouvelles règles nutritionnelles en restauration scolaire

Le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la  
restauration scolaire, publié le 7 octobre 2011, vient en vigueur pour  
les établissements scolaires qui servent plus de 80 repas par jour.

Il vise à améliorer la qualité nutritionnelle des repas et à promouvoir  
une alimentation diversifiée et équilibrée.

#### OBJECTIF DU DÉCRET - LUTTER CONTRE L'OBÉSITÉ

■ S'inspirant des priorités nutritionnelles établies dans le cadre du PNNS (Plan National Nutrition  
Santé) et du GEMRCM (Groupe d'Étude des Marchés Restaurations Collectives et Nutrition), ce décret  
impose des fréquences d'apparition des plats et des garnitures à respecter pour les produits livrés  
gratuits à consommer (+/- 10%). Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis,  
sont requis :



- Quatre ou cinq plats présentés à chaque réponse au dîner, dont un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier.
- Une variété des plats servis.
- Une taille des portions adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge pour les produits gratuits à consommer.
- Une mise à disposition sans restriction de l'eau et un accès libre pour le pain.
- De sal et des autres (selées, non grésinées) servis en fonction des plats et non plus accessibles en libre service.

## 2.2. La satisfaction des Convives

### Nos supports de communication familles

- > La lettre aux familles ou « **lettre MENU** »

Une lettre menu est envoyée aux familles pour la communication des menus [périodicité variable en fonction des villes]

- > Le site internet pour les familles, « **Cantines.com** »

Un site internet de facturation et d'information destiné aux familles

Un suivi précis et rigoureux du règlement des repas, anticipation et **maîtrise des impayés**

**Un système sécurisé**, souple et éprouvé avec plus de 70 villes clientes

**Un service client dédié aux familles** avec

- > une hotline disponible du lundi au vendredi
- > un serveur vocal personnalisé, 24h/24, 7J/7

**Un système de facturation et d'encaissement fiable et transparent**



# 2.2. La satisfaction des Convives

EDITO



Après deux vacances reposantes, les écoliers reprennent le chemin de l'école. Pour les élèves de la Verrière, ils auront la joie de découvrir leur nouvel environnement, une école flamante neuve, des espaces aménagés, ainsi que des extérieurs paysagers. Ce projet fédérateur, ouvert aux enfants ainsi qu'aux corps enseignant un certain confort, et contribuera à leur épanouissement personnel tout au long de la scolarité.

En partenariat avec notre prestataire Elior.

Ce premier trimestre alimentaire, s'annonce riche et varié, il débute en septembre avec quelques dates à retenir. Le 12, le menu de la rentrée, le menu entièrement BIO et enfin le 24 le menu du Chef, élaboré en partenariat avec le restaurant A VOX Papilles.

Il s'agit là d'une innovation culinaire, qui s'en aucun doute sera appréciée des enfants. Puis du 14 au 18 octobre, les enfants découvriront la semaine du Goût.

Four finis, après le Japon, l'Afrique et le Maroc, le 21 novembre l'ailu pourra son valise au DANEMARK, notre prestataire nous a concocté un menu typiquement Danois.

Bonne rentrée scolaire à tous.

Jean Philippe Dujain Clément  
Maître de Mérony  
1\* Vice Président de la CCVE

Les plats servis d'un \* sans les choix sans pain  
Les signes & sigles : \*



| Semaine<br>du 02/09/2015<br>au 06/09/2015 |                                                                                                                                                                                                                          | Semaine<br>du 09/09/2015<br>au 13/09/2015 |                                                                                                                                                                                                                                                                           | Semaine<br>du 16/09/2015<br>au 20/09/2015 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Semaine<br>du 23/09/2015<br>au 27/09/2015 |                                                                                                                                                                                                                 | Semaine<br>du 30/09/2015<br>au 04/10/2015 |                                                                                                                                                                                                                                                                           | Semaine<br>du 07/10/2015<br>au 11/10/2015 |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi</b>                              | Boisson BIO végétale<br>Le jus d'orange<br>*Pâtisserie de volaille<br>Pommes rôties<br>Carré à la crème<br>Moutonnet à la tomate<br>Mélange au choucroute<br>Gâteau<br>Lait 1/2 écrémé<br>Carré blanc<br>Pommes juteuses | <b>Lundi</b>                              | Collation<br>Pain et confiture d'abricots<br>Légumes BIO végétale<br>Légumes blancs BIO<br>Indrivi de volaille sauce romanesco<br>Eté créole BIO<br>Lait à la coupe<br>Carré à la crème<br>Pommes juteuses<br>Gâteau<br>Lait 1/2 écrémé<br>Carré blanc<br>Pommes juteuses | <b>Lundi</b>                              | Collation<br>Arrangement blanc nature sucré<br>Concentré fromage blanc<br>Légumes blancs BIO<br>Pique-oeil de volaille sauce romanesco<br>Carré à la crème<br>Lait à la coupe<br>Moutonnet à la tomate<br>Carré à la crème<br>Pommes juteuses<br>Gâteau<br>Lait 1/2 écrémé<br>Carré blanc<br>Pommes juteuses | <b>Lundi</b>                              | Collation<br>Lait<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                          | <b>Lundi</b>                              | Collation<br>Pain et confiture d'abricots<br>Légumes BIO végétale<br>Légumes blancs BIO<br>Indrivi de volaille sauce romanesco<br>Eté créole BIO<br>Lait à la coupe<br>Carré à la crème<br>Pommes juteuses<br>Gâteau<br>Lait 1/2 écrémé<br>Carré blanc<br>Pommes juteuses | <b>Lundi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                       | <b>Lundi</b>    | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc        |
| <b>Mardi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc          | <b>Mardi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                           | <b>Mardi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                                                              | <b>Mardi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc | <b>Mardi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                            | <b>Mardi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc | <b>Mardi</b>    | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc |
| <b>Mercredi</b>                           | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                    | <b>Mercredi</b>                           | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                                      | <b>Mercredi</b>                           | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                                                                         | <b>Mercredi</b>                           | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc            | <b>Mercredi</b>                           | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                                      | <b>Mercredi</b>                           | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                           | <b>Mercredi</b> | Clafoutis<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc            |
| <b>Jeudi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                         | <b>Jeudi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                           | <b>Jeudi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                                                              | <b>Jeudi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc | <b>Jeudi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                            | <b>Jeudi</b>                              | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc | <b>Jeudi</b>    | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc |
| <b>Vendredi</b>                           | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                         | <b>Vendredi</b>                           | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                           | <b>Vendredi</b>                           | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                                                                              | <b>Vendredi</b>                           | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc | <b>Vendredi</b>                           | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc                                            | <b>Vendredi</b>                           | Collation<br>Capp. Cappello de porc<br>Légumes blancs BIO<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc<br>Carré blanc |                 |                                                                                                                                                                                                                 |

## 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

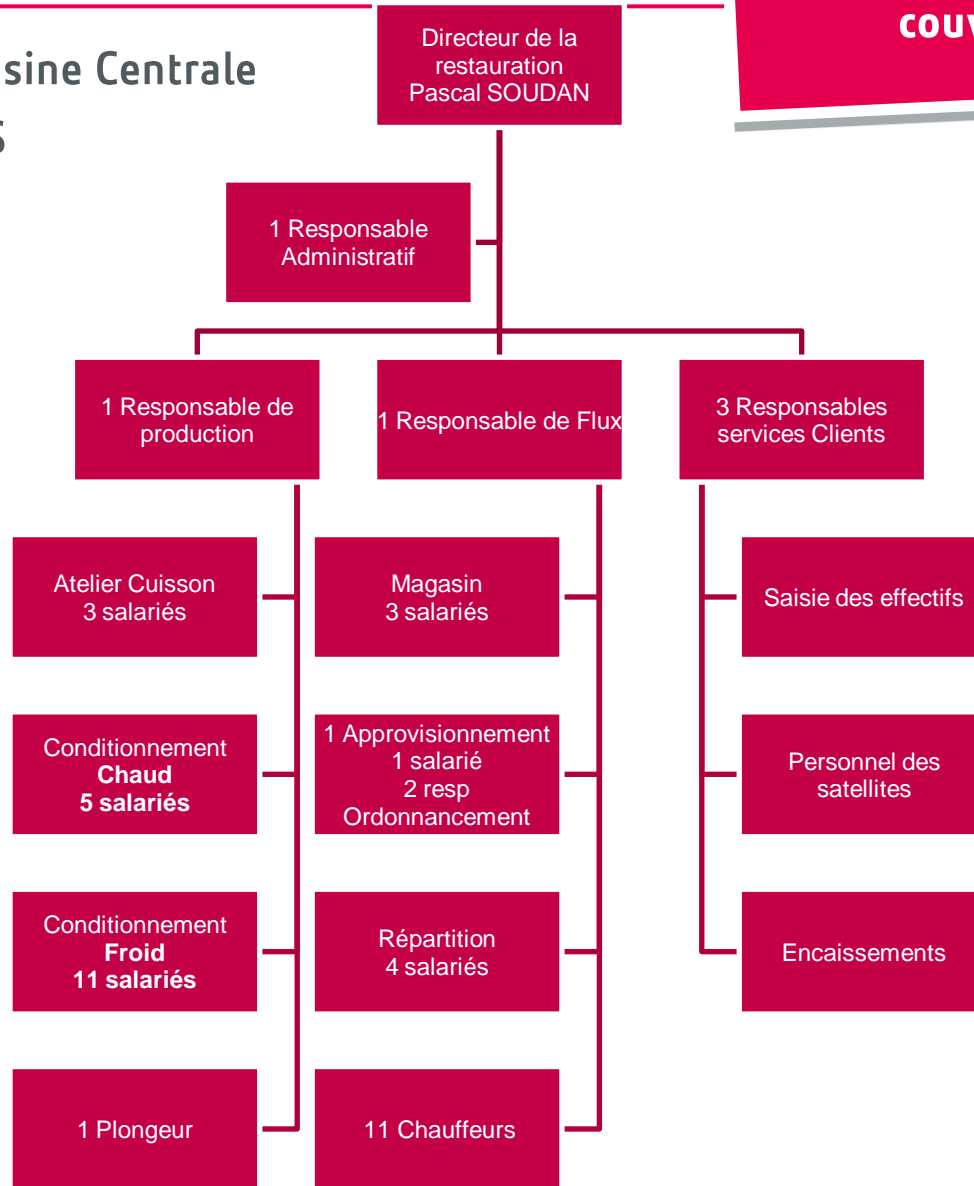
Nos collaborateurs sont  
**nos meilleurs  
ambassadeurs**



## 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

---

- SEMER

- > Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...

- > En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



## 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

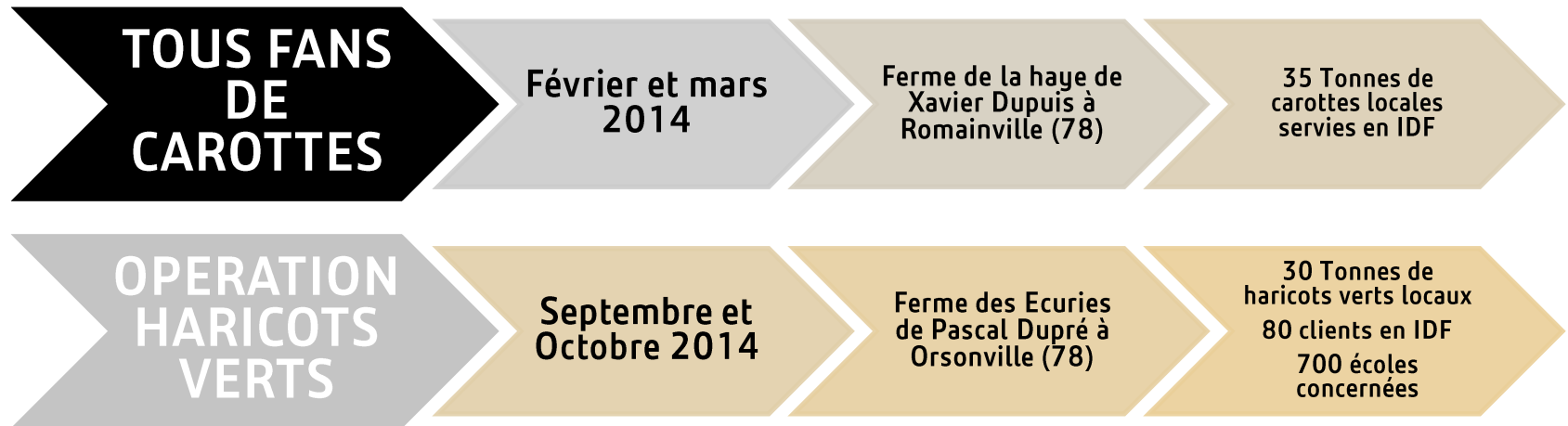
Faire la part belle au **bio**, privilégier la **qualité du terroir local** font partie de nos engagements



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

### • OPERATIONS CIRCUITS COURTS



## 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)

# 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 2014



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

---

| <b>INVESTISSEMENTS REALISES EN 2014</b>                      |                                      |                     |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| <b>VILLE DE MENNECY</b>                                      |                                      |                     |
|                                                              |                                      |                     |
| <b>MOBILIER</b>                                              |                                      |                     |
| <b>SITES</b>                                                 | <b>DESIGNATION DU BIEN</b>           | <b>MONTANT € HT</b> |
| –                                                            | –                                    | –                   |
| <b>Total MOBILIER proposé pour 2014 (en € HT)</b>            |                                      | –                   |
| <b>IMMOBILIER</b>                                            |                                      |                     |
| <b>LA SABLIERE</b>                                           | ETUDE POUR AGRANDISSEMENT REFECTORIE | <b>16 000,00</b>    |
| <b>Total IMMOBILIER proposé pour 2014 (en € HT)</b>          |                                      | <b>16 000,00</b>    |
| <b>Total Mobilier et Immobilier proposé pour 2014 (€ HT)</b> |                                      | <b>16 000,00</b>    |

3.2. :

La maintenance



## 3.2 La maintenance

---

### • Les contrats d'entretien

| DATES             | TYPE DE CONTRAT                               | FOURNISSEUR | MONTANT en € HT |
|-------------------|-----------------------------------------------|-------------|-----------------|
| janv.-14          | Entretien matériels offices Contrat n° 90124* | 3C          | 897,79          |
| mars-14           | Entretien matériels offices Contrat n° 90124* | 3C          | 897,79          |
| juin-14           | Entretien matériels offices Contrat n° 90124* | 3C          | 897,79          |
| sept.-14          | Entretien matériels offices Contrat n° 90124* | 3C          | 299,26          |
| oct.-14           | Entretien matériels offices Contrat n° 90124* | 3C          | 299,26          |
| nov.-14           | Entretien matériels offices Contrat n° 90124* | 3C          | 299,26          |
| <b>TOTAL € HT</b> |                                               |             | <b>3591,15</b>  |

## 3.2 La maintenance

---

- L'entretien des équipements sur les offices

| NOM DU RESTAURANT     | DATES      | DESCRIPTIF DES REPARATIONS       | MONTANT € HT  |
|-----------------------|------------|----------------------------------|---------------|
| Ecole "Les Myrtilles" | 12/11/2014 | Serrure de portes armoire froide | 77,35         |
| Ecole "Les Myrtilles" | 17/12/2014 | Thermoplongeur Lave-vaisselle    | 264,33        |
| <b>TOTAL € HT</b>     |            |                                  | <b>341,68</b> |

3.3. :



## Les investissements réalisés

### 3.3. Investissements réalisés depuis 2009

| <b>MOBILIER INVESTI EN CUMUL SUR 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 et 2014</b>   |                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Investissements réalisés en 2009                                            |                                           | 186 375 |
| Investissements réalisés en 2010                                            |                                           | 615 991 |
| Investissements réalisés en 2011                                            |                                           | 98 437  |
| Investissements réalisés en 2012                                            |                                           | 18 276  |
| Investissements réalisés en 2013                                            |                                           | 19 701  |
| <b>IMMOBILIER INVESTI EN CUMUL SUR 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 et 2014</b> |                                           |         |
| <b>LE CLOS RENAULT</b>                                                      | Travaux prévus sur offices                | 3 002   |
| <b>LA JEANNOTTE</b>                                                         | Travaux prévus sur offices sauf hotte     | 278 840 |
| <b>LA JEANNOTTE</b>                                                         | 1 hotte                                   | 5 000   |
| <b>L'ORMETEAU</b>                                                           | Travaux prévus sur offices                | 168 802 |
| <b>L'ORMETEAU</b>                                                           | Non prévu : Préau + carrelage             | 29 150  |
| <b>LES MYRTILLES</b>                                                        | Travaux prévus sur offices sauf 2 hottes  | 3 555   |
| <b>LA VERVILLE</b>                                                          | Travaux prévus sur offices sauf 2 hottes  | 22 000  |
| <b>JEAN BERNARD</b>                                                         | Travaux prévus sur offices                | 7 438   |
| <b>TROTINETTE</b>                                                           | Travaux prévus sur offices sauf hotte     | 1 426   |
| <b>RIBAMBELLE</b>                                                           | Travaux prévus sur offices sauf hotte     | 363     |
| <b>Tous sites</b>                                                           | Réglementation Incendie ENTREPRISE PIFFRE | 15 601  |
| <b>Honoraire bureau de contrôle maîtrise d'œuvre et assurances</b>          |                                           | 105 928 |
| <b>LA SABLIERE</b>                                                          | Etude de faisabilité                      | 16 000  |

# 4. ANNEXES



---

## 4.1. Formations du Personnel Ville

## 4.1. Formations du Personnel Ville

---

Des formations hygiène ont été dispensées pour tous le personnel de restauration scolaire et crèches, en mars et avril 2014



Ainsi que des formations sur les ressources naturelles, ou Développement Durable.



---

## 4.2. Enquêtes Convives

## 4.3. ELIOR, en bref

### Elior

- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,
- Chaque jour, pour 3 millions de clients dans 14 pays, les 85 000 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

- > 800 000 convives chaque jour
- > 4 900 établissements clients
- > 49 cuisines centrales
- > 6 400 collaborateurs
- > 40 années d'expérience

40 ans  
d'expérience

#### Chiffre d'affaires par activité et par secteur

en % du chiffre d'affaires consolidé et en M€ au 30 septembre 2011

Restauration et Services

**67,4%**  
(2 813,8)

Entreprises  
et Administrations  
**34,1%** (1 423,2)

Enseignement  
**18%** (752,2)

Santé-Résidences  
**15,3%** (638,3)

Concessions

**32,6%**  
(1 361,3)

Aéroports  
**11,1%** (463)

Autoroutes  
**13%** (541,5)

Ville et Loisirs  
**8,5%** (356,8)



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

---

- « Nous sommes tous Elior »
  - > Depuis le 1<sup>er</sup> 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...



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**

Isabelle TRICARD  
Responsable services clients ELIOR

Restauration Enseignement

