

**Ville de
Chambéry
Compte-rendu
annuel d'activité
2024**

sodexo^{*}



Sommaire

01 – PREAMBULE

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Contexte contractuel | p. 7 |
| 2. | Descriptif des missions contractuelles | p. 7 |

02 - COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Notre offre | p. 10 |
| | A. Des produits de qualité et durable | p. 11 |
| | B. Vos menus | p. 14 |
| | C. La Satisfaction des convives | p. 19 |
| | D. Les Animations scolaires | p. 32 |
| | E. Les Animations pour la petite enfance et le CCAS | p. 54 |
| | F. La Communication | p. 65 |
| 2. | Sécurité des aliments | p. 68 |
| | A. Résultats des analyses bactériologiques | p. 68 |
| | B. Résultats des audits hygiène | p. 82 |
| 3. | Formation du personnel | p. 87 |
| | A. La formation pour réussir dans son poste et son métier | p. 87 |
| | B. Les formations diplômantes tutorées | p. 89 |
| | C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir | p. 89 |
| | D. Les actions de formation sur la période | p. 90 |
| 4. | Actions en matière de développement durable | p. 94 |
| | A. Nutrition, Santé & Bien-être | p. 95 |
| | B. Environnement / Achats durables | p. 96 |
| | C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone | p. 100 |
| | D. Développement des communautés locales | p. 102 |
| | E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire | p. 103 |
| 5. | La certification Ecocert | p. 107 |

03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 108

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Liste des contrats | p. 110 |
| 2. | Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués | p. 111 |
| 3. | Consommations énergétiques (fluides) | p. 119 |

Sommaire

04 - COMPTE-RENDU FINANCIER

p. 120

1. Fréquentation

p. 122

- A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

p. 122

2. Compte de résultat

p. 124

- A. Chiffre d'affaires
- B. Coûts d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter
- C. Effectifs et frais de personnel
- D. Achats non stockés
- E. Sous-traitance générale
- F. Redevance
- G. Impôts et taxes
- H. Investissements et renouvellements

p. 126

p. 127

p. 128

p. 130

p. 131

p. 132

p. 133

p. 134

3. Tarification et encaissements

p. 137

- A. Prix de vente contractuels
- B. Fonctionnement de la facturation
- C. Etat des impayés

p. 137

p. 138

p. 139

05 - CONCLUSION

p. 140

06 - ANNEXES

p. 142

1. Annexe 1 : Rapports de maintenance Philippe Cuisine Centrale

p. 144

2. Annexe 2 : Rapports de maintenance Philippe Offices livrées

p. 150

3. Annexe 3 : Factures de renouvellement de matériels Cuisine Centrale et Offices

p. 178



01

Préambule

Sommaire

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 1. Contexte contractuel | p. 7 |
| 2. Descriptif des missions du contrat | p. 7 |

PREAMBULE

1. Contexte contractuel

Par délibération du conseil municipal du 10 Juillet 2023, la Ville de Chambéry a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de cinq années, à compter du 26 Août 2023, pour prendre fin le 26 août 2028 sans possibilité de reconduction.

Un avenant 1 a été signé le 11 09 2024 portant sur une mise à jour du Livret 1, article 36 – Révision de prix, Livret 1, article 51 – Sanction pécuniaires: ls pénalités, Livret 3, article 2 – Données chiffrées, Annexes contractuelles.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires, de la petite enfance et du service de portage de repas à domicile, ainsi que les résidences autonomes, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires et petites enfances ainsi que les résidences autonomes,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas, pour les restaurants scolaires et petite enfance,
- *l'assistance, le conseil et des actions de formation auprès du personnel municipal,*
- *la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers pour le scolaire,*
- *la livraison sur les offices scolaires et petites enfances des produits d'entretien*
- *le renouvellement du petit matériel et des offices scolaires*





02

**Compte-rendu
Qualité**

Sommaire

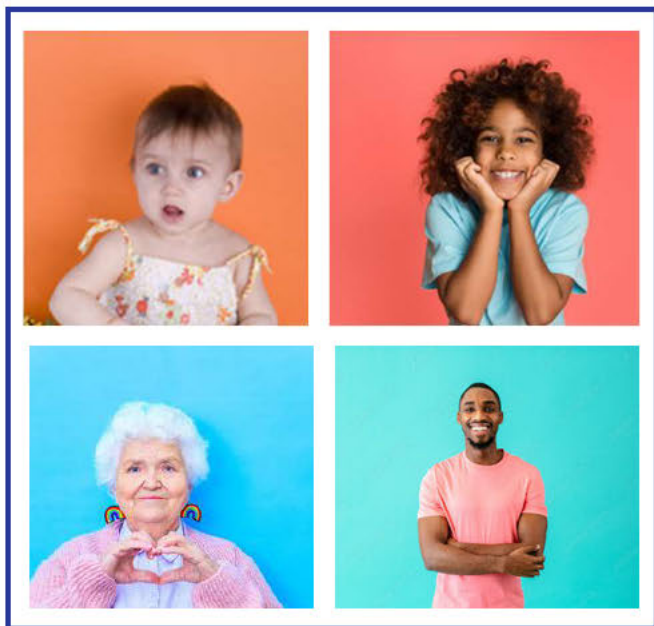
02 – COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre	p. 10
A. Des produits de qualité et durable	p. 11
B. Vos menus	p. 14
C. La Satisfaction des convives	p. 19
D. Les Animations scolaires	p. 32
E. Les Animations pour la petite enfance et le CCAS	p. 54
F. La Communication	p. 65
2. Sécurité des aliments	p. 68
A. Résultats des analyses bactériologiques	p. 68
B. Résultats des audits hygiène	p. 82
3. Formation du personnel	p. 87
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 87
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 89
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 89
D. Les actions de formation sur la période	p. 90
4. Actions en matière de développement durable	p. 94
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 95
B. Environnement / Achats durables	p. 96
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 100
D. Développement des communautés locales	p. 102
E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 103
5. La certification Ecocert	p. 107

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

Notre ambition pour votre ville

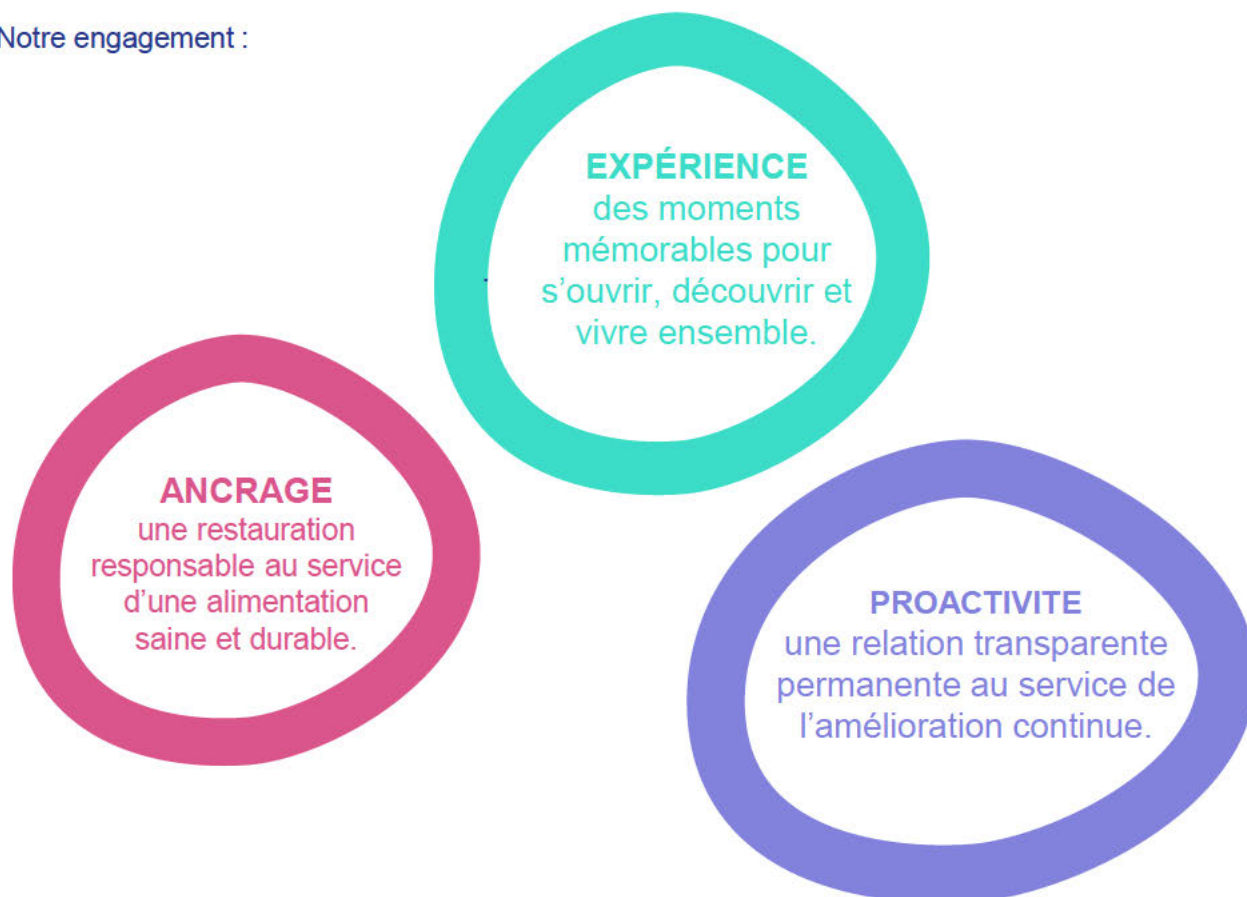


Être un **partenaire de proximité qui améliore la qualité de vie** des convives et contribue au développement économique, social et environnemental de notre territoire.

Vous proposer une restauration responsable participative et engagée **au service de la découverte, de l'innovation et de la qualité perçue pour les petits et les grands.**



Notre engagement :



COMPTE-RENDU QUALITE /

1. Notre offre

A – Des produits de qualité et durable

Nous nous sommes engagés à vous proposer une restauration durable et de qualité pour : Assurer la santé et le bien-être de nos consommateurs, favoriser l'équité sociale ainsi que protéger et restaurer les milieux naturels.

Notre politique achats pour répondre à vos enjeux repose sur 6 piliers :



Vos produits

COMPTE-RENDU QUALITE /

Votre taux EGALIM

La loi EGAlim impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Votre taux EGALIM:

Les labels éligibles dans la loi et pris en compte dans nos calculs sont les suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie

 	HVE: Haute Valeur Environnementale CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	Ecolabel Public Pêche Durable
	RUP: Région Ultra Périphérique
	CE: Commerce Equitable
	Ext.Env : Externalités environnementales dont par exemple les produits Bleu-Blanc-Cœur.

Ces données sont à votre disposition pour la télédéclaration sur le portail ministériel : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

COMPTE-RENDU QUALITE /

Période janvier à décembre 2024

Project Overview		Key Milestones & Deliverables			
Phase	Task	Start Date	End Date	Status	Owner
Phase 1: Planning	Task 1.1: Initial Meeting	2023-01-01	2023-01-05	Completed	John Doe
	Task 1.2: Requirement Gathering	2023-01-06	2023-01-15	In Progress	Jane Smith
	Task 1.3: Scope Definition	2023-01-16	2023-01-20	Not Started	John Doe
Phase 2: Development	Task 2.1: UI Design	2023-01-21	2023-02-05	Completed	Jane Smith
	Task 2.2: Backend Development	2023-02-06	2023-02-20	In Progress	John Doe
	Task 2.3: Frontend Development	2023-02-21	2023-03-05	Not Started	Jane Smith
	Task 2.4: Integration Testing	2023-03-06	2023-03-15	Not Started	John Doe
Phase 3: Deployment	Task 3.1: Staging Environment Setup	2023-03-16	2023-03-20	Not Started	Jane Smith
	Task 3.2: Production Deployment	2023-03-21	2023-03-25	Not Started	John Doe
	Task 3.3: Post-Deployment Monitoring	2023-03-26	2023-04-05	Not Started	Jane Smith

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

B – Vos menus

Conscients de l'importance de l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

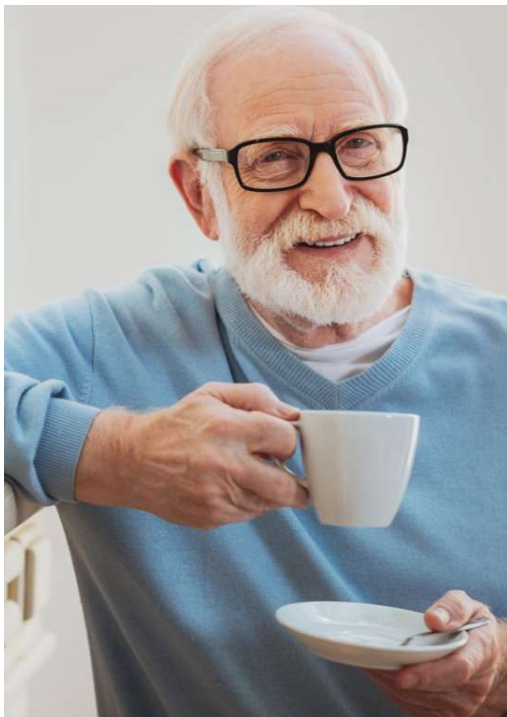
**Eduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels
Et les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.**

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent :

Des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun.

Des menus construits autour de l'offre locale et de la saison

Des menus adaptés à chacune des typologies de convives



Proposer une alimentation variée, équilibrée et source de plaisir

Prestation

RESTAURATION SCOLAIRE

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent **4 composantes** :

Soit:

- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier ou dessert
- du pain en complément

Soit:

- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier ou un fromage
- 1 dessert
- du pain en complément



Pour les enfants d'élémentaire qui bénéficient d'une restauration en libre-service, les repas comportent un **double choix** orienté au niveau des **hors d'œuvre**, des **produits laitiers** et des **desserts**.

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent **5 composantes** selon un menu A ou B au choix :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Les repas du soir comprennent :

4 composantes:

- 1 potage
- 1 plat protidique avec accompagnement
- 1 dessert

2 composantes:

- 1 potage
- 1 fromage



COMPTE-RENDU QUALITE

Prestation

RESTAURATION PETITE ENFANCE

*Pour les enfants bébés (moins de 12 mois) avec service à table, les repas comprennent **3 composantes** :*

Soit:

- 1 plat protidique
- 1 accompagnement légumes et féculents
- 1 produit laitier

*Pour les enfants moyens (entre 12 et 18 mois) avec service à table, les repas comprennent **4 composantes** :*

- 1 plat protidique
- 1 accompagnement légumes et féculents
- 1 produit laitier
- 1 dessert

*Pour les enfants grands (entre 18 et 3 ans) avec service à table, les repas comprennent **5 composantes** :*

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 accompagnement légumes et / ou féculents
- 1 produit laitier ou fromage
- 1 dessert

Les gouters:

Pour les bébés, les gouters comprennent 2 composantes:

- 1 fruit cuit
- 1 laitage adapté

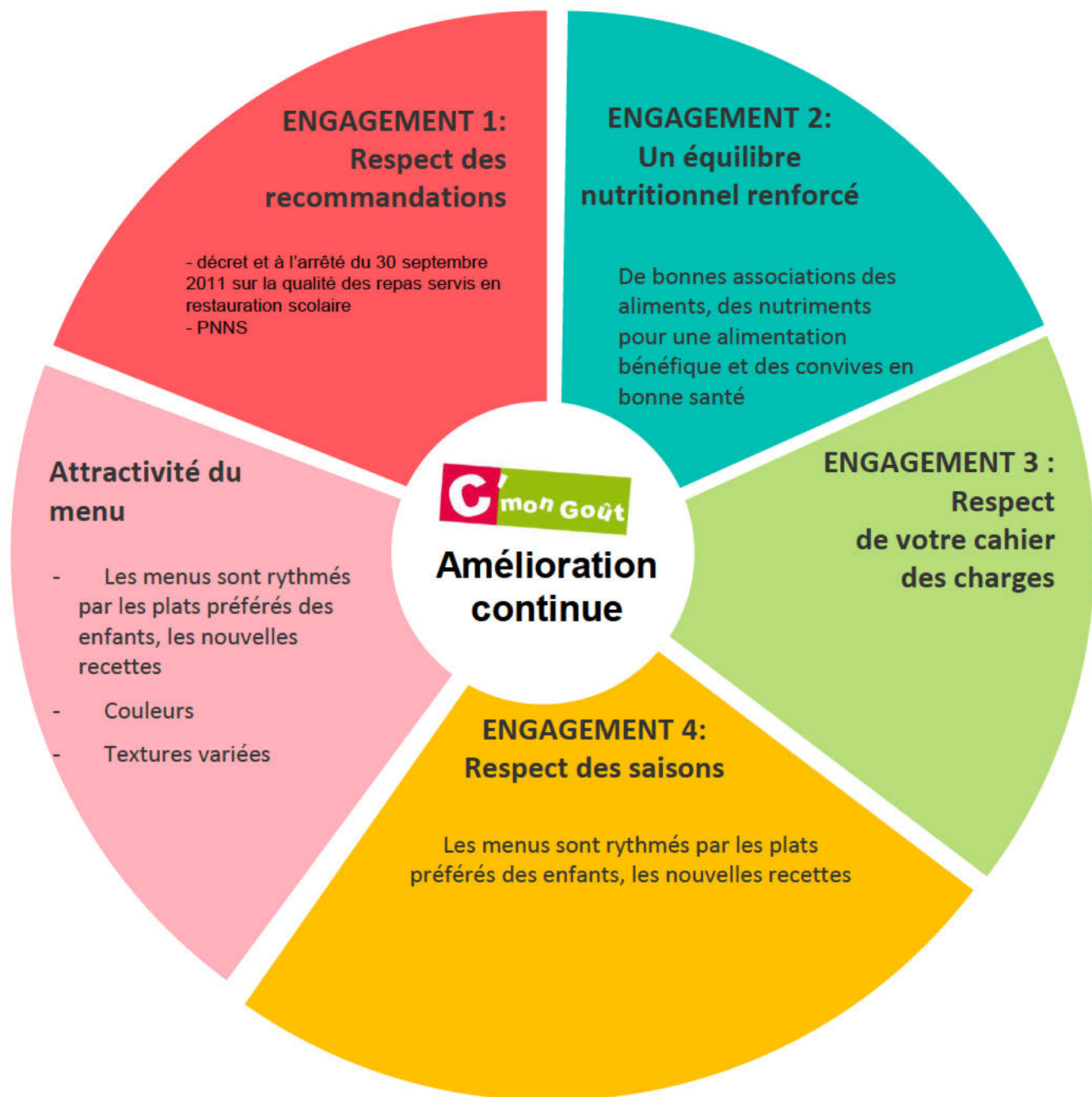
Pour les moyens et grands, les gouters comprennent 3 composantes:

- 1 fruit cuit
- 1 produit laitier ou fromage
- 1 produit céréaliier



COMPTE-RENDU QUALITE

La conception de vos menus



COMPTE-RENDU QUALITE

Les Commissions restauration

Dans un souci permanent d'amélioration de la prestation, des commissions de restauration sont organisées entre chaque vacances scolaires pour les repas scolaires pour lesquelles participent les représentants de la restauration scolaire de la ville de Chambéry (élus, encadrants du service relation familles et vie des écoles, coordonnateurs des restaurants scolaires et des représentants de la cuisine centrale (directrice et diététicienne)

Une commission de menus est organisée tous les mois pour la restauration de la petite enfance, pour lesquelles participent des directeurs de structures

Une commission de menus est organisée tous les mois pour la restauration du service de portage de repas, pour lesquelles participent la directrice du service accueil en résidence, une assistante administrative du service portage de repas du CCAS et la responsable du service animation et directrice de résidence autonomie

Dates des commissions de menus réalisées sur l'exercice 2024 :

Période validée	COMMISSION SCOLAIRE	MOIS VALIDE	COMMISSION CCAS	COMMISSION PETITE ENFANCE
04/03 AU 12/04/24	08/02/24	FEVRIER	16/01/24	09/01/24
29/04 AU 05/07/24	04/04/24	MARS	06/02/24	06/02/24
02/09 AU 18/10/24	20/06/24	AVRIL	11/03/24	05/03/24
04/11 AU 20/12/24	10/10/24	MAI	09/04/24	09/04/24
06/01 AU 21/02/25	05/12/24	JUIN	13/05/24	07/05/24
		JUILLET	10/06/24	04/06/24
		AOUT / SEPTEMBRE	09/07/24	09/07/24
		OCTOBRE	10/09/24	10/09/24
		NOVEMBRE	08/10/24	08/10/24
		DECEMBRE	12/11/24	12/11/24
		JANVIER	10/12/24	10/12/24

COMPTE-RENDU QUALITE

C – La Satisfaction des convives

Le mesureur de la satisfaction « TOP & FLOP »

L'outil d'appréciation des repas « TOP & FLOP » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, la satisfaction des convives.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis. Les données sont collectées par les Service éducation de la Ville de Chambéry et est transmis à SODEXO avant chaque commission menu scolaire:

[illegible]

109

5

© 2006 The Authors

COMPTE-RENDU QUALITE

[illegible]

Pas d'autres retours de Tops et Flops transmit sur les autres périodes

██████████	██████	██████
██████████████████	████	████
██████████████████	████	████

COMPTE-RENDU QUALITE

Les enquêtes de satisfaction

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

COMPTE-RENDU QUALITE

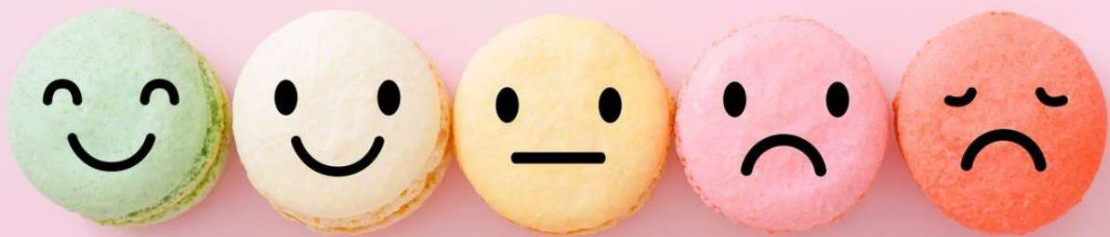
ENQUÊTE DE SATISFACTION CONSOMMATEURS

FR101367

MARS 2024



ROSTAND
BIOLLAY
POMMERAIE
RESTAURANT CAFFE
LE MOLLARD



Réalisée par 

COMPTE-RENDU QUALITE

PARTICIPATION



SITES ENQUETES

Responsable Régional :
AUBRY Cyrille
Nombre de sites enquêtés : 5

ROSTAND
BIOLLAY
POMMERAE
RESTAURANT CAFFE
LE MOLLARD



TAUX DE RETOUR

	Nombre de questionnaires envoyés	Nombre de questionnaires retournés	Taux de retour
Élémentaire	405	342	84,4%



REPARTITION DES REpondANTS PAR CLASSE

Base répondants : 333



Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024

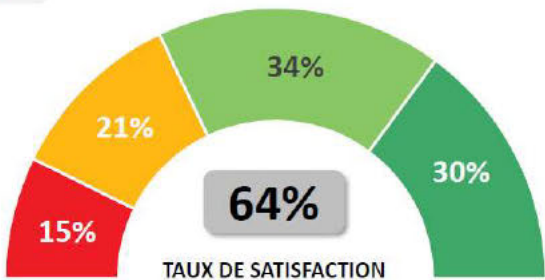
Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY

SATISFACTION GLOBALE



Élémentaire

Manger à la cantine c'est :



Base répondants : 329

Légende :



Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024

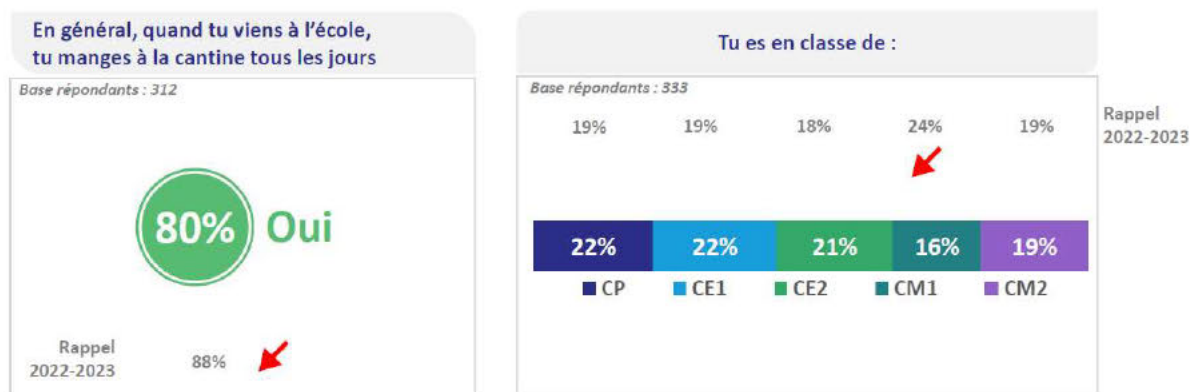
Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY



COMPTE-RENDU QUALITE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Profil des répondants

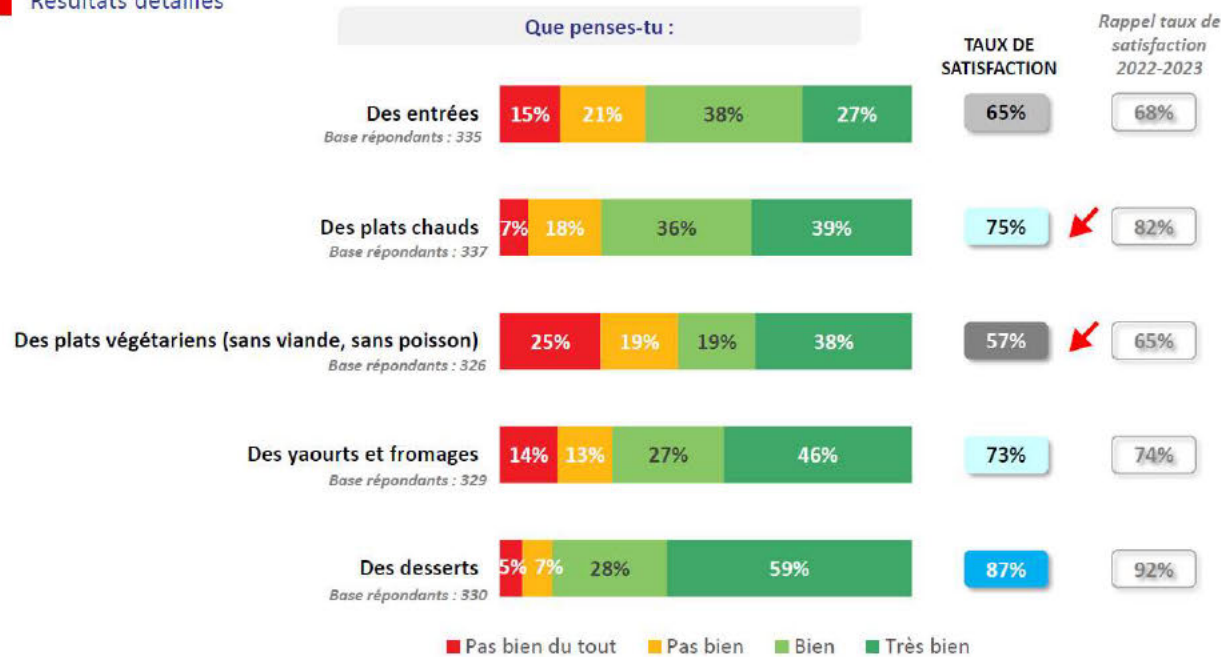


Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024

Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés



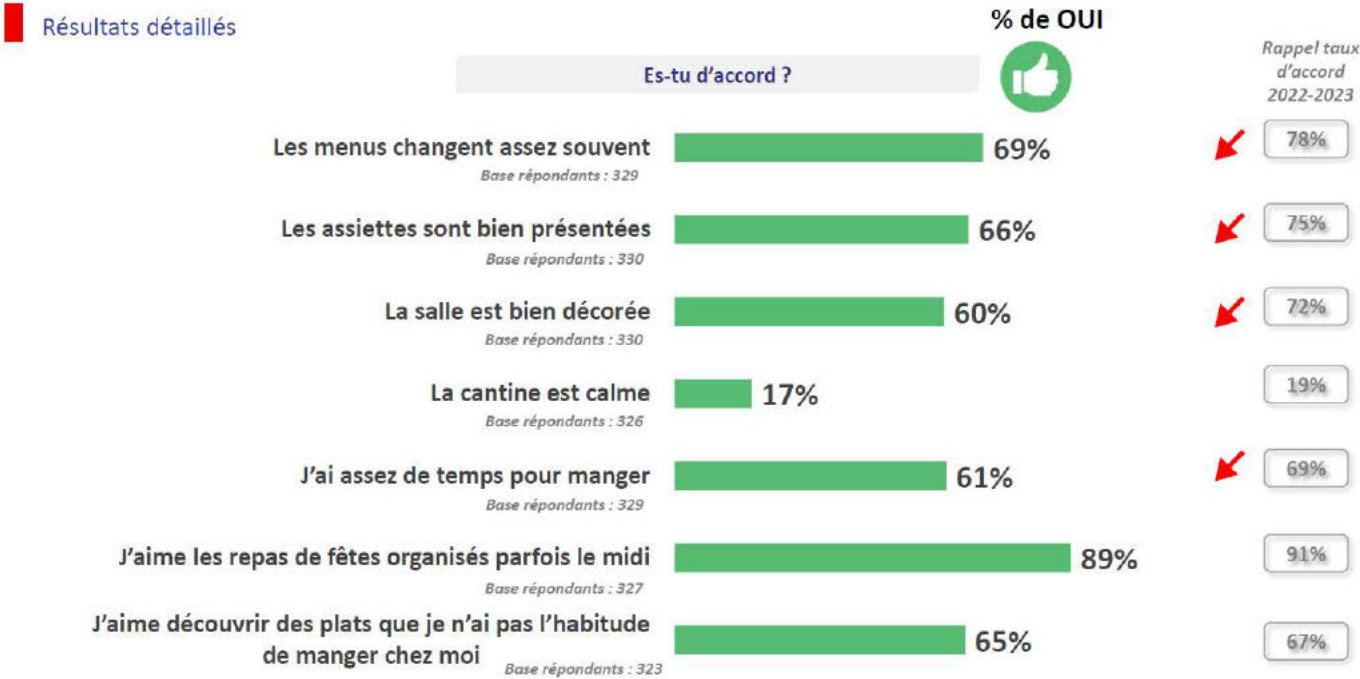
Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024

Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY



COMPTE-RENDU QUALITE

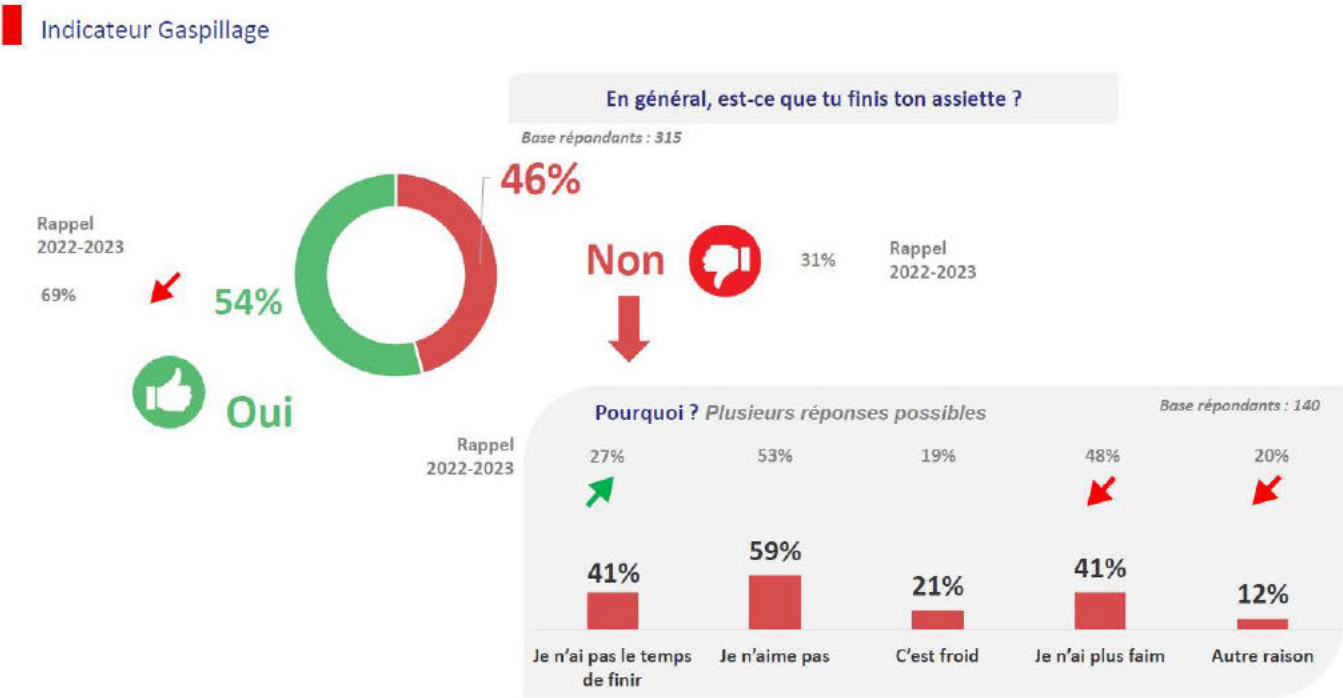
RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES



Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024

Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES



Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024

Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY

COMPTE-RENDU QUALITE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Résultats selon les écoles

		LES TAUX DE SATISFACTION DE VOS ÉCOLES											
		FR101367		BIOLLAY		LE MOLLARD		POMMERAIE		RESTAURANT CAFFE		ROSTAND	
		2022-2023	2023-2024	2022-2023	2023-2024	2022-2023	2023-2024	2022-2023	2023-2024	2022-2023	2023-2024	2022-2023	2023-2024
Base répondant		429	342	70		29		58		100		85	
Satisfaction globale		84%	64%	61%		55%		64%		74%		59%	
Des entrées		68%	65%	71%		54%		59%		68%		64%	
Des plats chauds		82%	75%	73%		85%		84%		76%		68%	
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)		65%	57%	66%		56%		64%		62%		39%	
Des yaourts et fromages		74%	73%	65%		86%		75%		73%		72%	
Des desserts		92%	87%	84%		100%		85%		92%		82%	

COMPTE-RENDU QUALITE

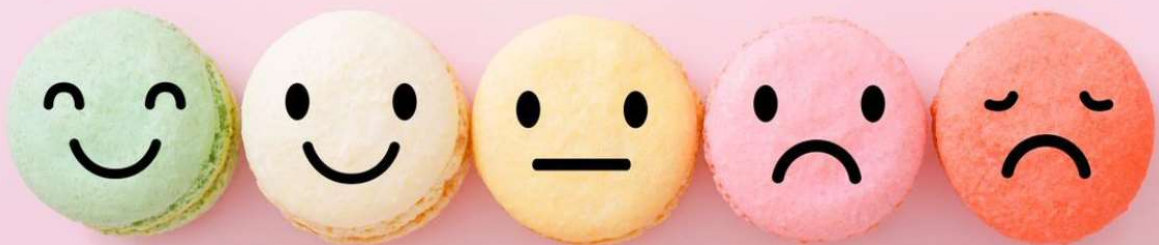
ENQUÊTE DE SATISFACTION CONSOMMATEURS

FR101367

NOVEMBRE 2024



ECOLE CAFFE
ECOLE DE LA POMMERAIE
ECOLE DU BIOLLAY
ECOLE DU MOLLARD
ECOLE JEAN ROSTAND



Réalisée par

PARTICIPATION



SITES ENQUETES

Responsable Régional :
AUBRY Cyrille
Nombre de sites enquêtés : 5

ECOLE CAFFE
ECOLE DE LA POMMERAIE
ECOLE DU BIOLLAY
ECOLE DU MOLLARD
ECOLE JEAN ROSTAND



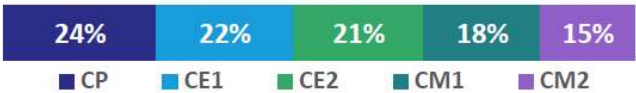
TAUX DE RETOUR

	Nombre de questionnaires envoyés	Nombre de questionnaires retournés	Taux de retour
Élémentaire	405	320	79%



REPARTITION DES REpondANTS PAR CLASSE

Base répondants : 314

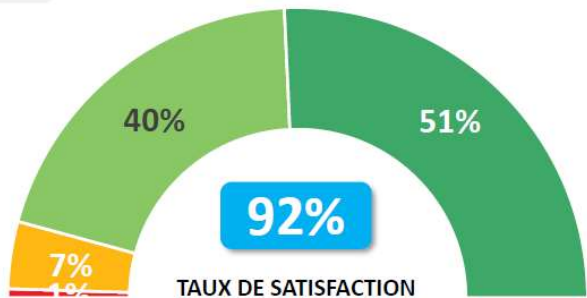


COMPTE-RENDU QUALITE

SATISFACTION GLOBALE

Élémentaire

Manger à la cantine c’est :

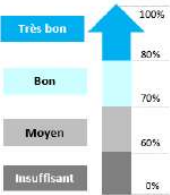


TAUX DE SATISFACTION

Base répondants : 307



Rappel taux de satisfaction 2023-2024



RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Profil des répondants

En général, quand tu viens à l'école, tu manges à la cantine tous les jours

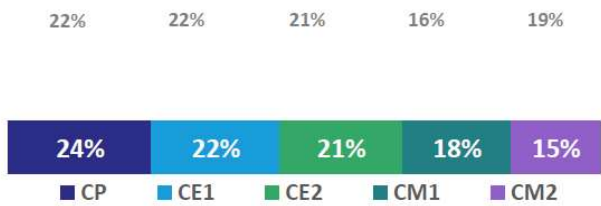
Base répondants : 301



Rappel 2023-2024 80%

Tu es en classe de :

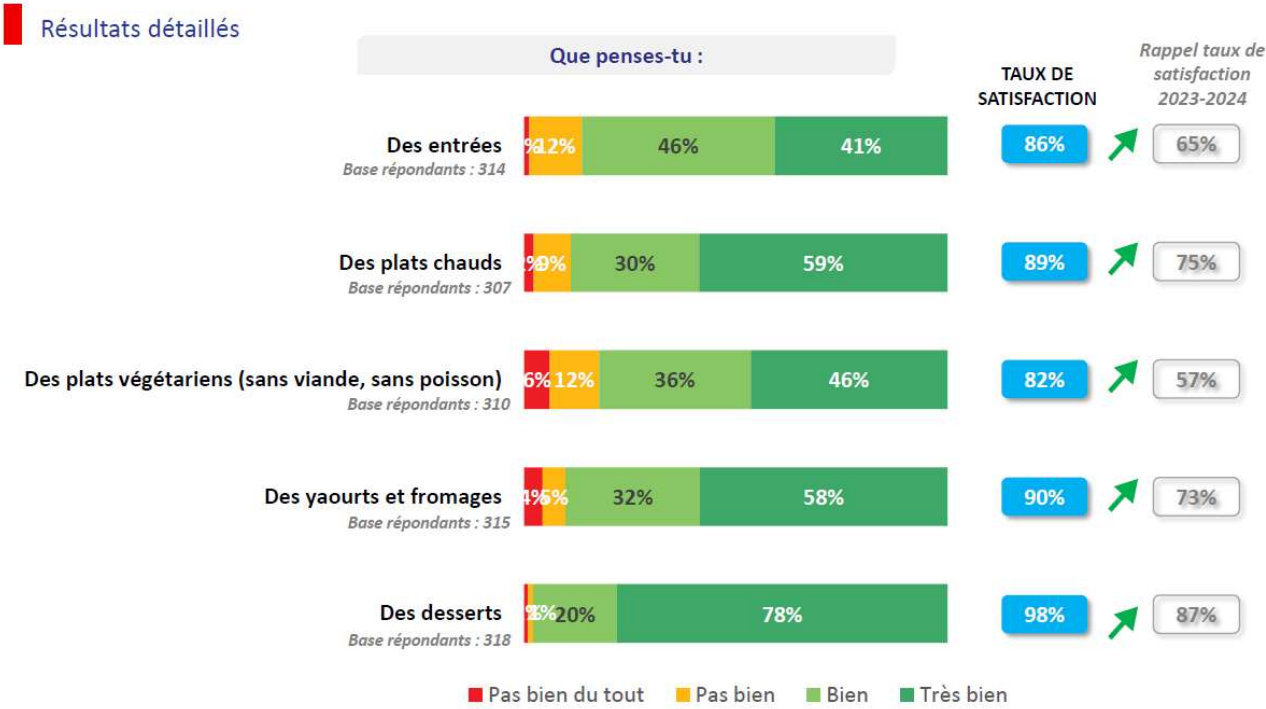
Base répondants : 314



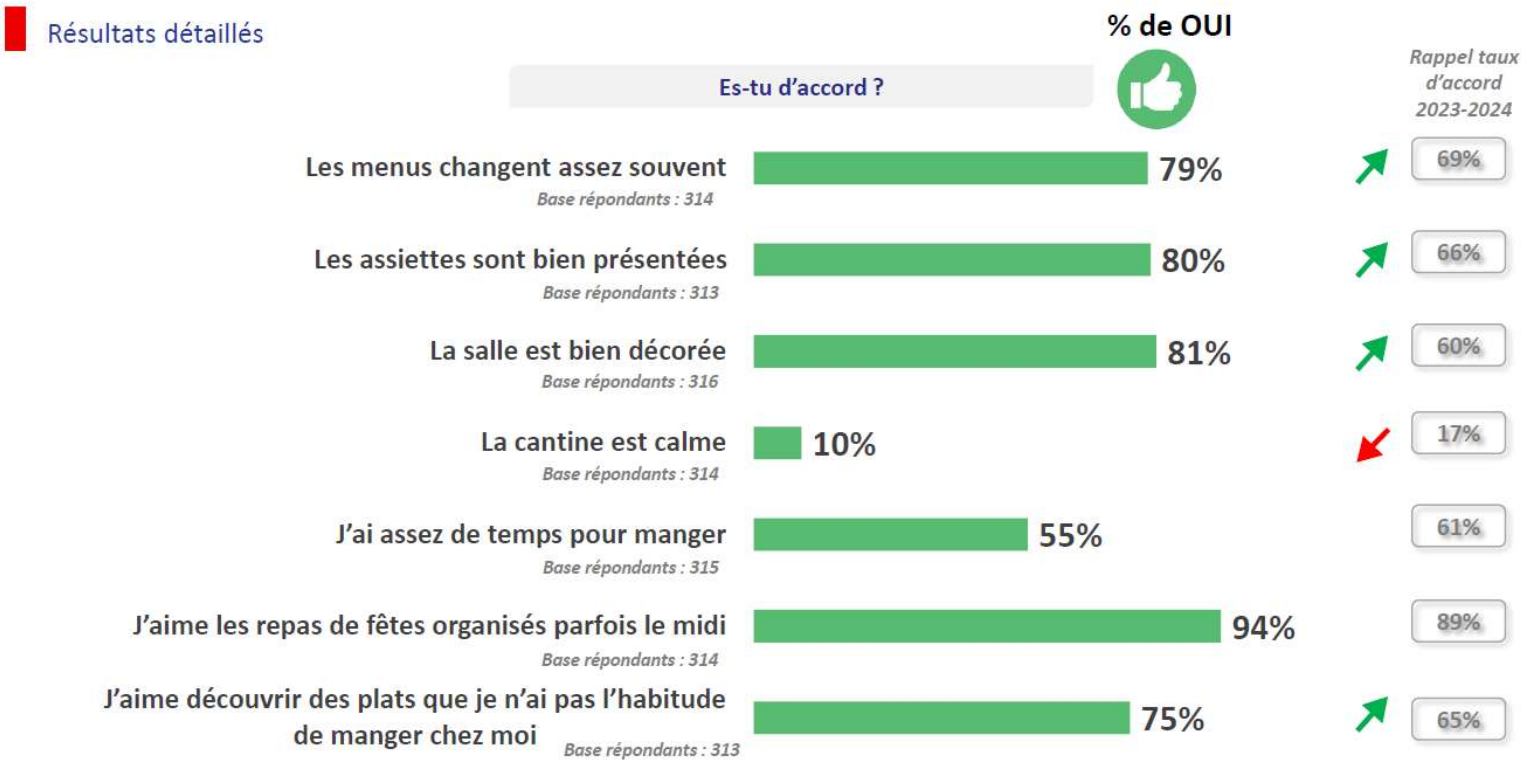
Rappel 2023-2024

COMPTE-RENDU QUALITE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES



RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES



COMPTE-RENDU QUALITE

D – Les Animations scolaires

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.
En 2024, voici les points forts de notre programme d'animation.

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les animations sont systématiquement annoncées aux enfants sur le totem situé à l'entrée du restaurant. Ces supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée et tout le long du parcours des enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

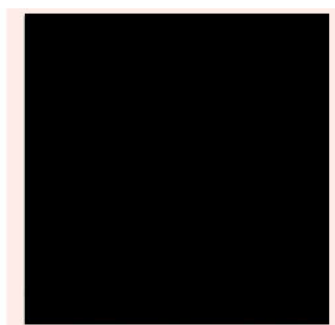
Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du tri des déchets, de la découverte alimentaire (origine des produits, bienfaits..) et partons à la découverte du monde.

La présence de notre animatrice sur un restaurant scolaire à chaque animation proposée.

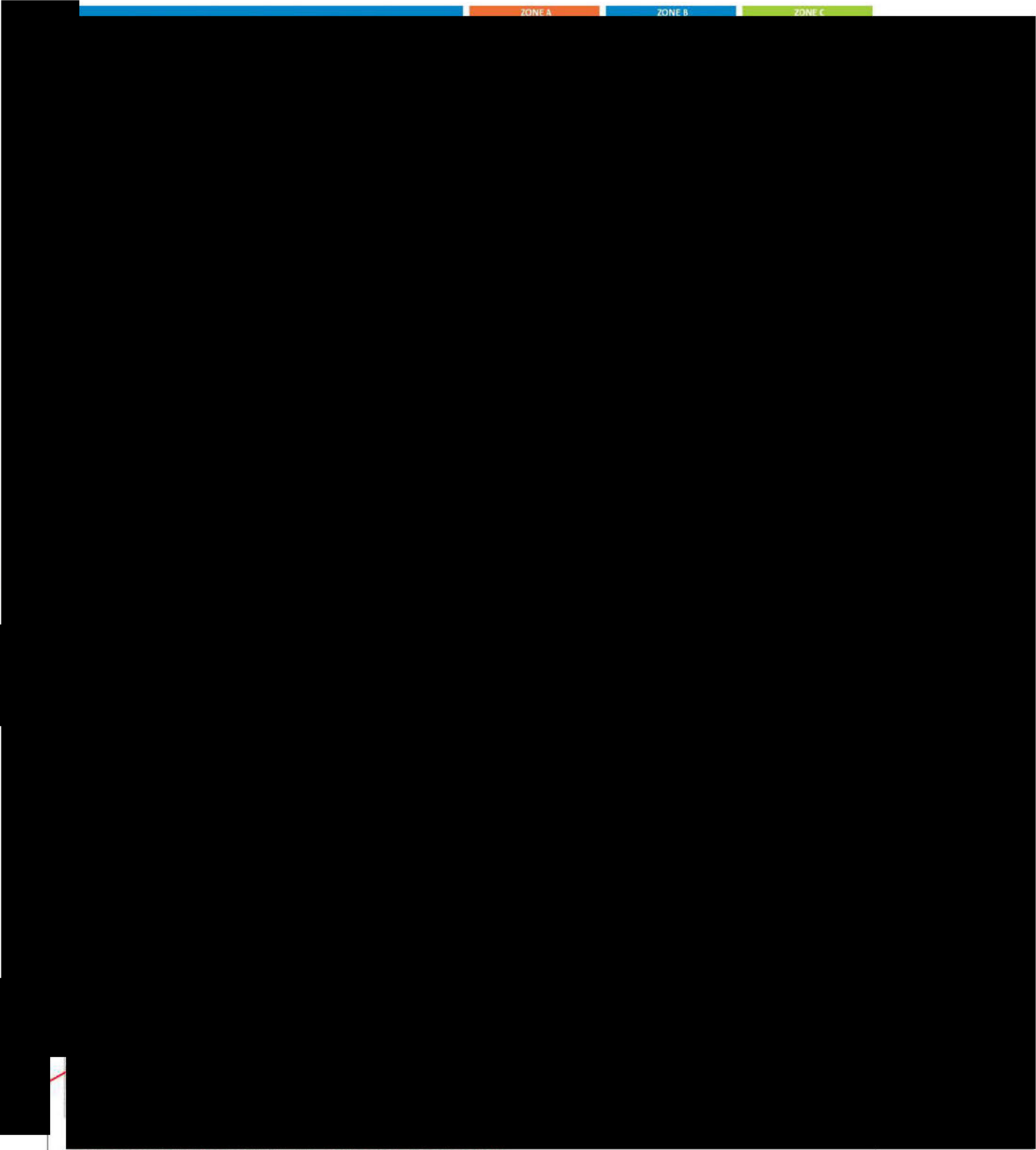
Elle propose par exemple aux enfants de découvrir différents agrumes, de les sentir et les toucher pour le repas Agrumes ; ou bien un quizz sur la mythique course du Vendée globe durant le repas sur ce thème ; ou encore en distribuant des flyers DIY pour réaliser des décorations de fêtes à la maison.



COMPTE-RENDU QUALITE

COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted]



[Redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

I [Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

I [Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

I [Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

[Redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



Menus de la
Semaine du 14 au 18 Octobre 2024
Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines et pain de mie		Concombres rondelles vinaigrette et dés d'emmental 	Salade verte vinaigrette aux herbes et dés de mimolette 
Purée de pommes de terre BIO à la noix de muscade	Rôti de bœuf sauce tomate S/viande: Galette boulgour pois chiche emmental		Nugget de blé et sauce fromage blanc épices kebab	Penne BIO sauce pois chiche épinard tandoori
Coulommiers BIO Tomme blanche BIO	Haricots verts BIO		Carottes BIO au cumin	Compote de pomme poire BIO et cardamome
Fruit	Fruit BIO		Cake aux épices (œuf, farine BIO) et crème anglaise	



COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



En janvier, les USA.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des USA.

Découvrir pour mieux

Vendredi

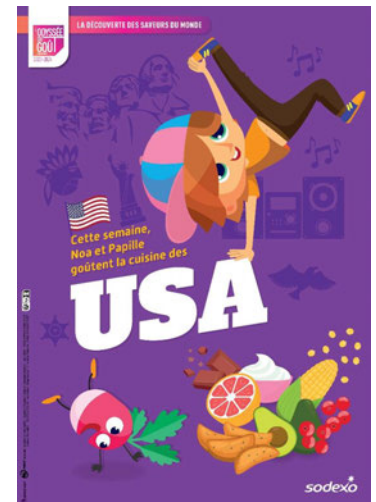
Les USA

Coleslaw 
(mayonnaise, vinaigre de cidre, sucre) et dés de mimolette

Hot dog saucisse
S/V: Fishburger

Frite

Smoothie pomme, cranberry, yaourt (pommes, jus de pommes, fromage blanc )



COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



En Mai, Tahiti.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte de Thaïti.

Vendredi

Tahiti



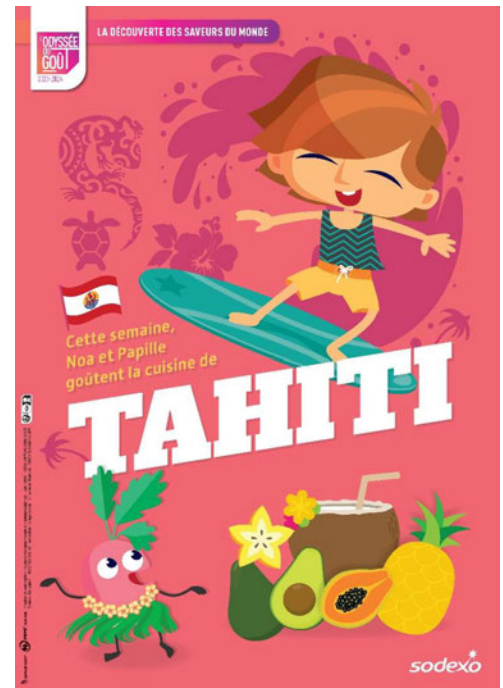
Radis, carottes,
concombres sauce au
guacamole et fromage
blanc

Colin sauce aigre douce



Purée de patate douce
Bio

Cake noix de coco et
pépites de chocolat
(farine, œuf, fromage
blanc Bio)



COMPTE-RENDU QUALITE

Le kit d'animation avec le matériel de l'année



Livré sur chaque restaurant, 1 kit « clé en main » avec tous les affichages pour l'entrée de la cantine et la salle



... Pour accompagner les équipes, un **GUIDE OPERATIONNEL** rappelle les éléments à installer chaque semaine

COMPTE-RENDU QUALITE

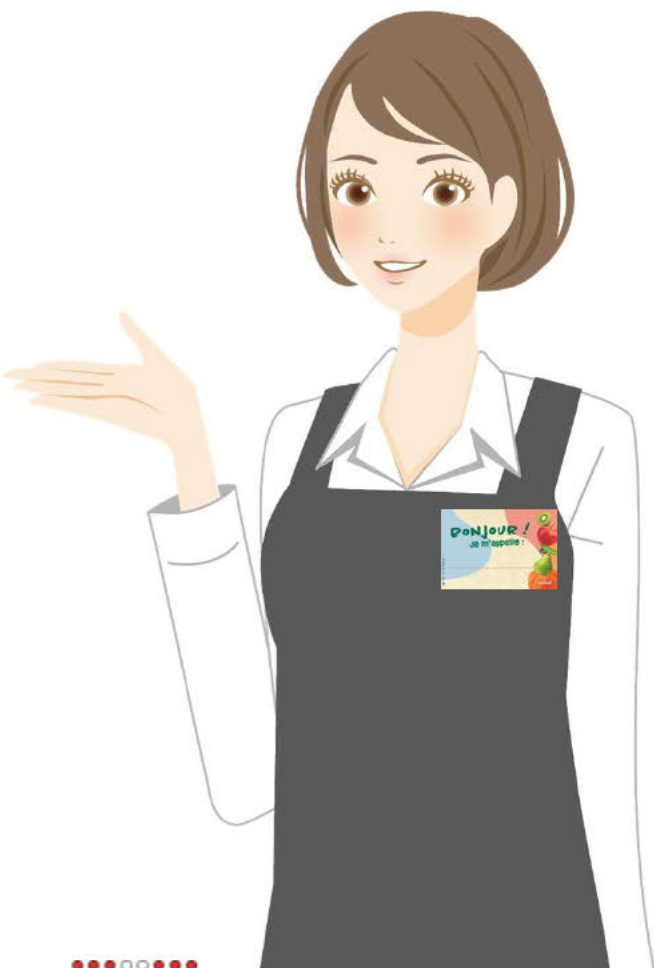
Dès l'entrée du restaurant, des élèves bien informés



A l'entrée de la salle,
présents toute l'année,
un totem + des affichettes au
format A3 annoncent l'animation
du moment



Pour les personnes affectées
au service, un badge à porter
toute l'année...avec son
prénom !



En salle, une affiche présente
toutes les animations de l'année

COMPTE-RENDU QUALITE

Dès l'entrée du restaurant, des élèves bien informés

Dans le restaurant

- **Un totem** pour afficher le menu et l'animation
- **Un repère dans la zone de distribution** pour identifier la recette du jour
- **Une communication** pour les animations nécessitant de la pédagogie



A la maison ou sur le temps périscolaire

- **Un cadeau de bienvenue** à la rentrée avec lien vers le site internet
- **Un site internet**, interactif et du contenu pour l'éducation alimentaire (déverrouillage mois par mois) qui prend le relai et approfondit la pédagogie



COMPTE-RENDU QUALITE

Pour les enfants, un site internet dédié

Les animations de la cantine continuent à la maison



Chaque mois, les enfants peuvent :

- consulter des informations complémentaires sur les thématiques proposées dans la cantine,
- réaliser des quiz pour tester leurs connaissances
- Choisir des recettes de saison à réaliser en famille

COMPTE-RENDU QUALITE

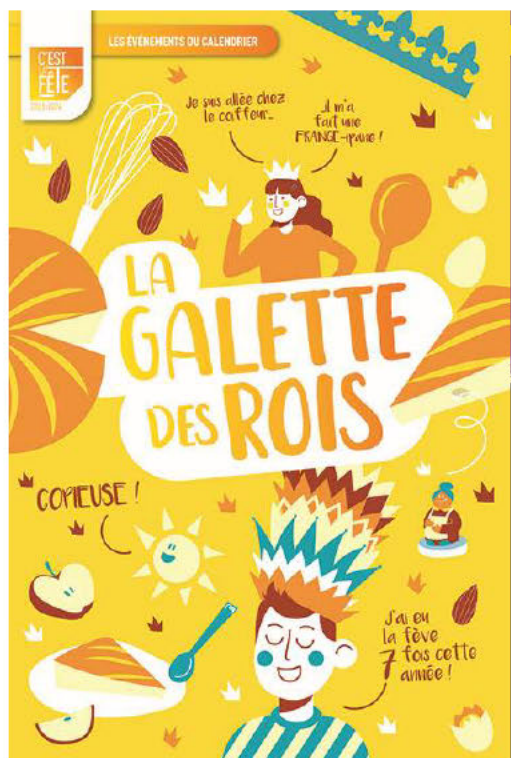


Les animations « Plaisir »

C'est la fête : Célébrer les événements du calendrier

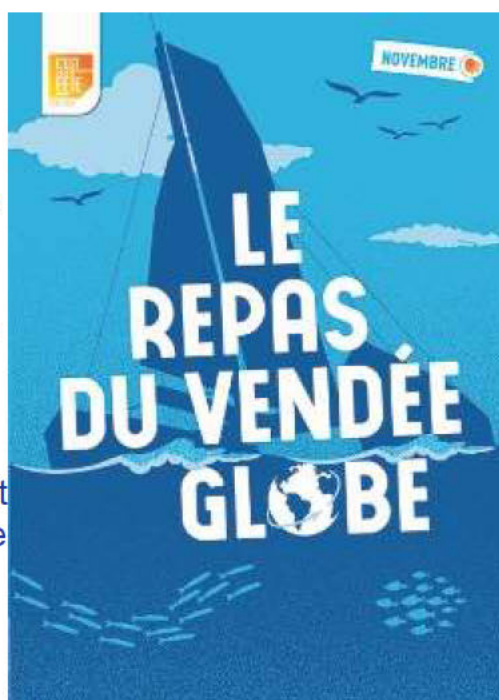
Les thèmes de l'année

1 journée par événement



Les fêtes traditionnelles

- 15 11 24
- Jambon blanc ou merlu sauce paprika
- Haricots coco Bio de Vendée
- Beaufort
- Brioche vendéenne et confit pomme poire miel raisin



- 19 12 24
- Salade verte et crumble salé
- Flet de poulet sauce pain d'épices ou gratin de saumon et fruits de mer
- Pomme smile
- Gâteau au chocolat et crème anglaise

COMPTE-RENDU QUALITE

Les animations « Plaisir »

C'est la fête : Célébrer les événements du calendrier

Les thèmes de l'année



Les fêtes liées à la vie de l'école
Le 28/06/24

1 journée par événement

Vendredi	
BIENTÔT LES VACANCES	
Concombres (Bio) à la crème ail et persil	
	
Tomates (Bio) au basilic	
Poisson blanc (Pdu) meunière sauce Ketchup	
	
Gratin de crozets (Bio)	
	
Smoothie framboise basilic	

COMPTE-RENDU QUALITE

Les sensibilisations aux enjeux de demain

Mission Tri : l'apprentissage des bonnes pratiques du tri

Le principe

- **Impliquer concrètement les enfants** dans le tri des déchets de leur assiette en fin de repas en leur montrant comment faire et en leur expliquant pourquoi.
- Leur expliquer comment ces matières peuvent donner des matières réutilisables : **le compost**
- **Dans la salle de restaurant**, le principe du compostage, sujet déjà abordé en classe, est expliqué dans la cantine, de manière simplifiée et dans un langage adapté aux enfants de 8-9 ans.
- Par un angle créatif, nous nous assurons que les enfants ont bien compris la boucle créée entre les déchets jetés :
 - la transformation de ceux-ci en matière fertile > la renaissance de nouveaux fruits et légumes grâce à de la bonne terre enrichie.



COMPTE-RENDU QUALITE

Les sensibilisations au gaspillage alimentaire

Le principe

- **Sensibiliser les enfants** sur le respect de l'environnement, leur transmettre des valeurs et des réflexes anti-gaspi
- **Inciter les enfants à réaliser des petites actions individuelles** simples qui relèvent les grands défis collectifs.
- Cette animation s'articule autour d'un grand poster affiché dans le restaurant et représentant les ramures d'un arbre : **l'arbre anti-gaspi et des feuilles à coller dessus portant des petits gestes anti-gaspi simples à retenir.**
- Le jour de l'animation, les enfants piochent une étiquette et découvrent leur défi anti-gaspi du jour. S'ils acceptent de relever le défi, ils collent l'étiquette sur l'affiche. Plus le nombre de défis relevé augmente, plus l'arbre se pare de feuilles colorées !



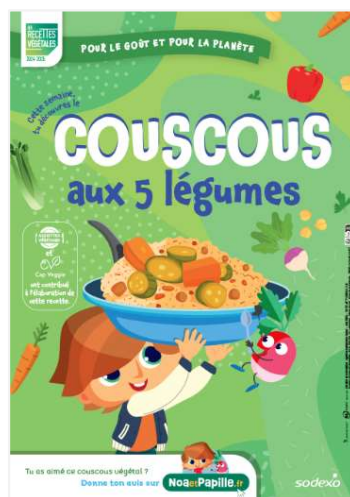
*Cette animation est proposée durant la Semaine Européenne de la réduction des déchets (SERD)**

** Une initiative de sensibilisation menée à l'échelle européenne et coordonnée en France par l'ADEME*

L'éveil à la végétalisation des assiettes

Le principe

- Initier les enfants aux nouvelles tendances alimentaires et diversifier leurs repas :
 - Rééquilibrer les apports entre protéines animales et végétales pour bénéficier de leurs atouts nutritionnels respectifs
 - **Faire découvrir aux enfants des céréales et légumineuses qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de consommer à la maison.**
- Grâce à des affichages mis en place tout au long de l'année dans le restaurant et au niveau des lignes de self, nous passons **à la loupe 5 recettes végétales**, volontairement inspirées de plats complets carnés très appréciés des enfants, et déclinées en version végétalienne : sauce tomate aux lentilles comme une bolognaise, couscous aux 5 légumes..
- L'objectif de ces affichages est de **rassurer les enfants** sur les vertus de ces recettes, à la fois du point de vue gustatif, du point de vue nutritionnel et du point de vue de la satiété.



23/09/24



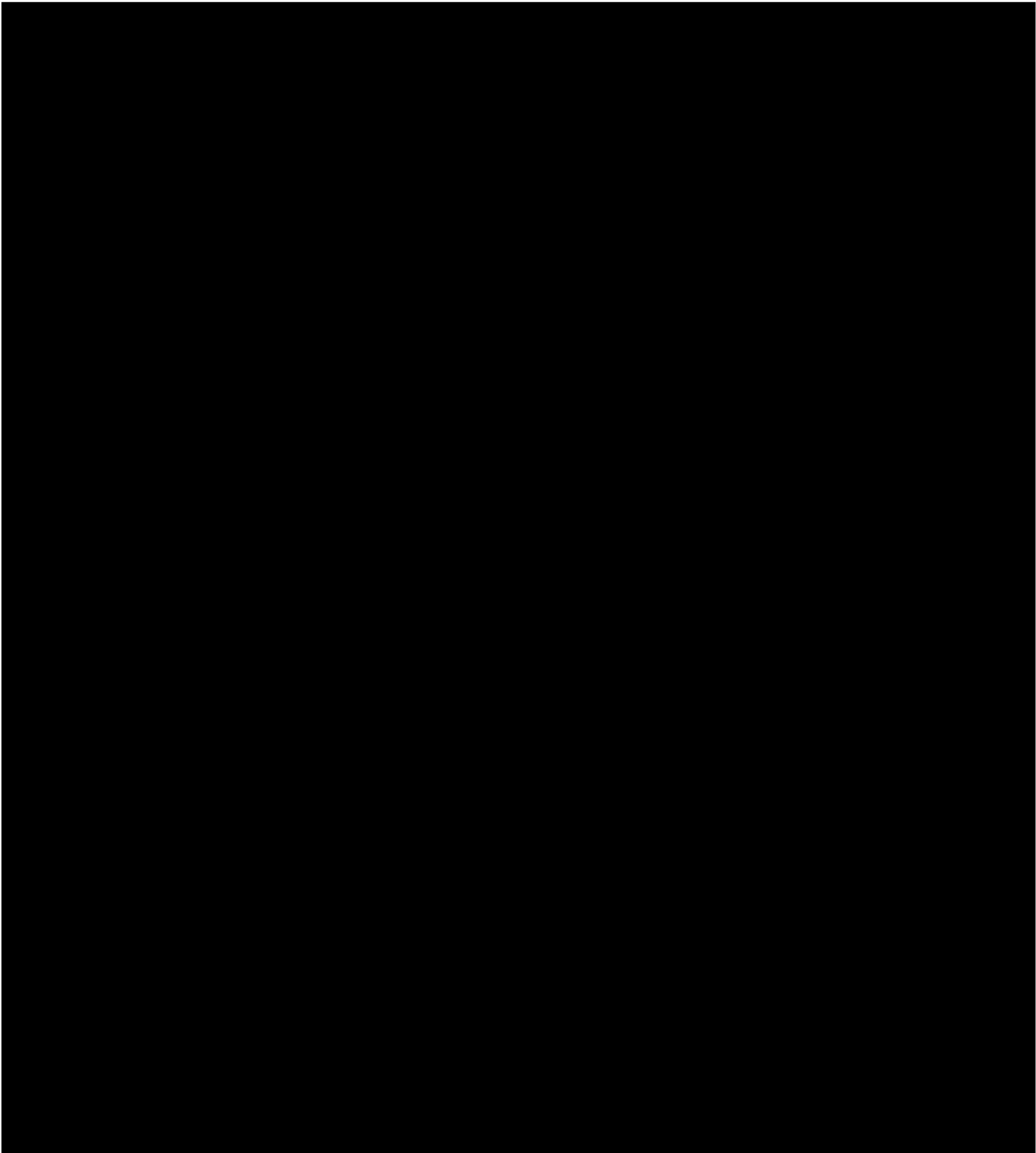
05/12/24

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



COMPTE-RENDU QUALITE

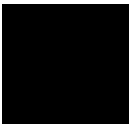


Les animations calendaires pour les Centres de loisirs

Pour accompagner les enfants pendant leurs vacances en centres de loisirs, 5 animations en lien avec la saison ou les événements du calendrier ont été proposées.

Dans l'assiette un menu spécial.

Jeudi 29/08 Fin de l'été 	Mercredi 16/10	Jeudi 31/10
Melon	 Les épices Endives vinaigrette et dés de mimolette	Salade verte dés de mimolette et olives noire 
Pizza au fromage	Sauté de dinde sauce curry crémée S/viande: Colin  sauce pommes curry crémée	Nuggets de fromage
Salade de tomates BIO	Semoule 	Gratin de courge BIO 
Brownie et crème anglaise (farine, œuf BIO)	Compote pomme  cannelle	Cake chocolat et clémentine (œuf, farine BIO)



COMPTE-RENDU QUALITE

Les animations calendaires pour les Centres de loisirs

Pour accompagner les enfants pendant leurs vacances en centres de loisirs, 5 animations en lien avec la saison ou les événements du calendrier ont été proposées.

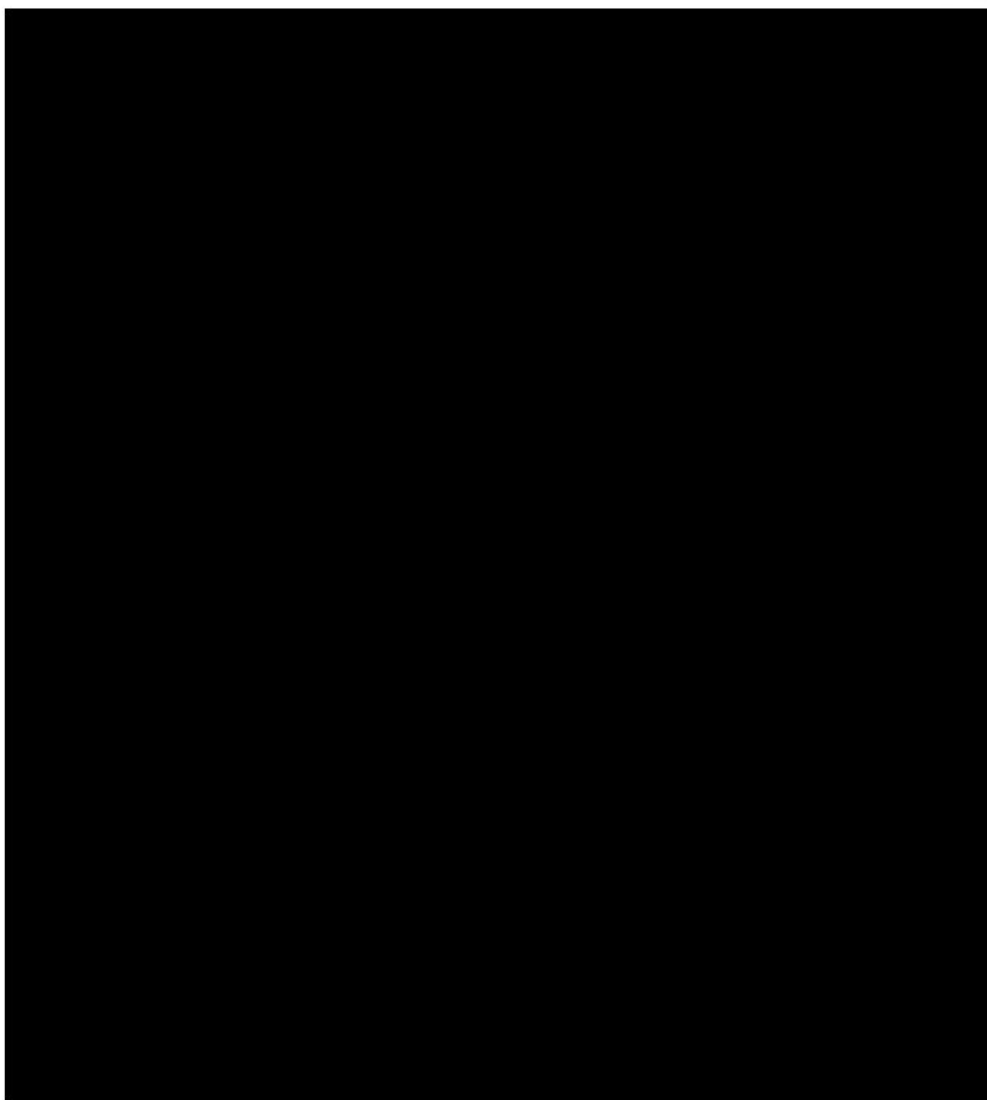
Dans l'assiette un menu spécial.

Mardi 24/12	
Rillette de saumon et pain de mie	
Aiguillettes de poulet sauce crème S/viande: Merlu	
Gratin dauphinois	
Clémentines et Papillotes	

Mardi 31/12	
Fishburger	
Frites	
Fromage blanc BIO	
Banane BIO équitable et pâte à tartiner	

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour la Petite Enfance



COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour la Petite Enfance

Un programme d'animations spécifiques est conçu et mis en place pour les « petits ». Les thèmes, variés répondent à leurs aspirations





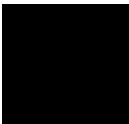
[Redacted text]

[Redacted text]

[Large redacted content block]

Li
A

[Redacted text]



COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour le CCAS

Un programme d'animations spécifiques est conçu et mis en place pour nos « séniors ». Les thèmes, variés répondent à leurs aspirations.

Les programmes d'animation sont conçus pour des années allant de septembre à août.

De ce fait sur l'année 2024 deux programmes d'animation se succèdent.

PROGRAMME D'ANIMATIONS 2023-2024

Une année **SPORTIVE...** Remplie de **VOYAGES** et de **SAVEURS !**

Cette année venez découvrir 11 animations événements, placées sous le signe du sport !

De l'athlétisme au basket fauteuil, en passant par le cyclisme, ou encore le judo, tout au long de l'année les convives (re)découvriront **11 sports et leur pays d'origine ou de prédilection.**

Chaque sport, originaire de France, d'Europe ou d'ailleurs, donnera l'occasion d'apprécier les spécialités gastronomiques du pays associé, à travers des recettes emblématiques.



PROGRAMME D'ANIMATIONS 2024-2025

Parcourez la France et embarquez pour **UN VOYAGE CULINAIRE** au cœur de nos **MARCHÉS RÉGIONAUX !**



Chaque mois, découvrez des producteurs, éleveurs et artisans français, dont les produits font la richesse de nos terroirs.

Savourez des repas thématiques autour des spécialités culinaires régionales et de saison. Partagez de beaux moments de convivialité, durant le repas et des ateliers créatifs proposés tout au long de l'année.

Dès le mois d'octobre, voyagez en France pour une année de saveurs !

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour le CCAS

Un programme d'animations spécifiques est conçu et mis en place pour nos « séniors ». Les thèmes, variés répondent à leurs aspirations.

Les programme d'animation sont conçu pour des années allant de septembre à août.

De ce fait sur l'année 2024 deux programmes d'animation se succèdent.



COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour le CCAS

Liste des supports

Pour l'ensemble des animations :

Silhouettes Yupo

Format total 60 x 180 cm réparti en 4 silhouettes détachables.
Le Yupo est un papier synthétique repositionnable à l'infini sans laisser de trace !
Il colle sur toutes les surfaces non poreuses (même bois) et ne génère pas de microbulles sous le support. Indéchirable, il suffit de retirer le film de protection et d'appliquer le support sur une surface plane (mur, porte, vitre, etc.).
Il peut être retiré facilement et stocké (de préférence avec son film de protection pour une meilleure longévité).



Affiches

Format 50 x 70 cm
- 1 affiche générique
- 1 affiche thématique

Guirlandes de fanions

Format fanion 14.8 x 21 cm
Longueur guirlande 475 cm



Exemple : Octobre

Jeux des 7 familles



Retrouvez le détail de chaque opération dans les pages suivantes.

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour le CCAS



Flyer Octobre



Décorations de table

Dépliants

Format 15 x 21 cm

1 dépliant pour chaque animation à placer sur les tables

Sets de table

Format 42 x 29.7 cm

1 set de table pour chaque animation et chaque convive

Porte menu

Format 15 x 21 cm fermé

Décoration de table

3 silhouettes décoratives à placer sur les tables autant que vous le souhaitez !

Cahier d'activités

Format 21 x 29.7 cm

Des ateliers créatifs et manuels à réaliser avec les résidents



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

Les repas festifs à thème

Pour des occasions spéciales, le déjeuner est en lien avec le calendrier et les événements qui rythment l'année (exemples d'événements : les saisons, la semaine bleue, Noël). Il est accompagné d'une petite attention qui illustre le temps fort de l'année.

✓ Les fêtes d'anniversaire



Fêtons les anniversaires. Chaque usager du portage de repas du CCAS a reçu pour son anniversaire une carte et une pâtisserie individuelle.

✓ Les fêtes calendaires



A l'occasion des grands événements du calendrier, un déjeuner festif a été organisé. Il a été accompagné, pour chaque bénéficiaire, d'une petite attention illustrant le temps fort de l'année.

A titre d'exemple, chaque bénéficiaire a reçu des papillotes pour Noël, ou encore une rose pour la fête des Mères, un petit pot de confiture pour la fête des Pères ou des œufs en chocolat pour Pâques!

COMPTE-RENDU QUALITE

A l'occasion des fêtes de fin d'année, le CCAS organise un repas de fêtes sur chaque Résidence autonomie. Notre Chef de cuisine Davide s'est rendu sur les deux restaurants afin d'aider le personnel sur place



Joyeux
Noël

REPAS DE NOEL DES RESIDENTS

Salade de mâche foie gras et chutney de
figues

~

Canard à l'orange

Flan de potiron, poêlée de marrons
champignons et pom'pin

~

Fromage blanc coulis de fruits rouges

Beaufort AOP

Buche du Pilat

~

Dessert



un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo

COMPTE-RENDU QUALITE

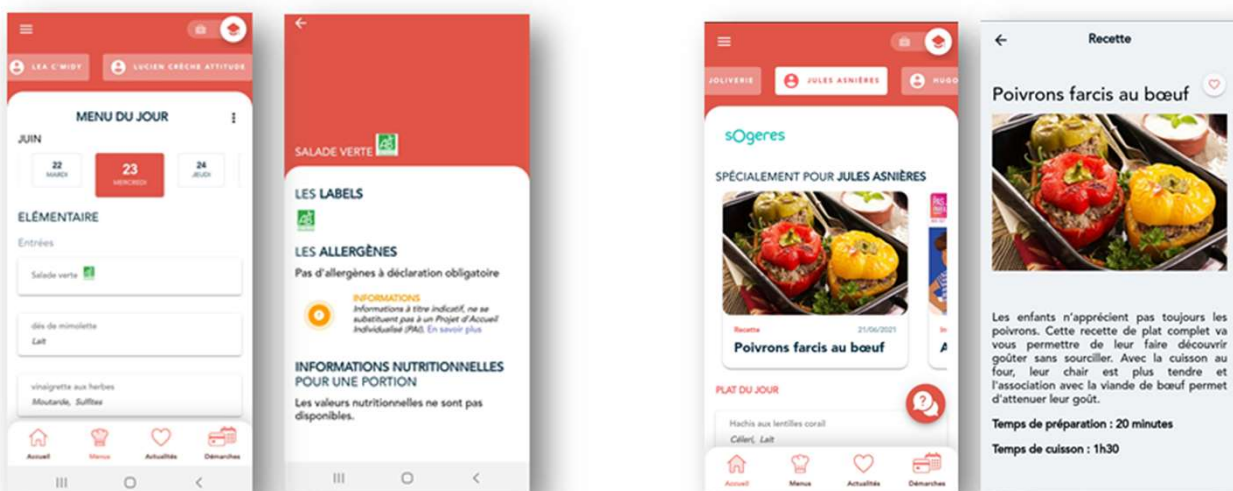
La communication Famille

L'application SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



Un kit de communication a été mis en place pour faire connaître l'application auprès des parents.

- Un encart dans la lettre Eveil et goût
- Un mail envoyé par la Ville aux parents d'élèves
- Un QR code présent sur nos affiches devant chaque établissement scolaire



COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

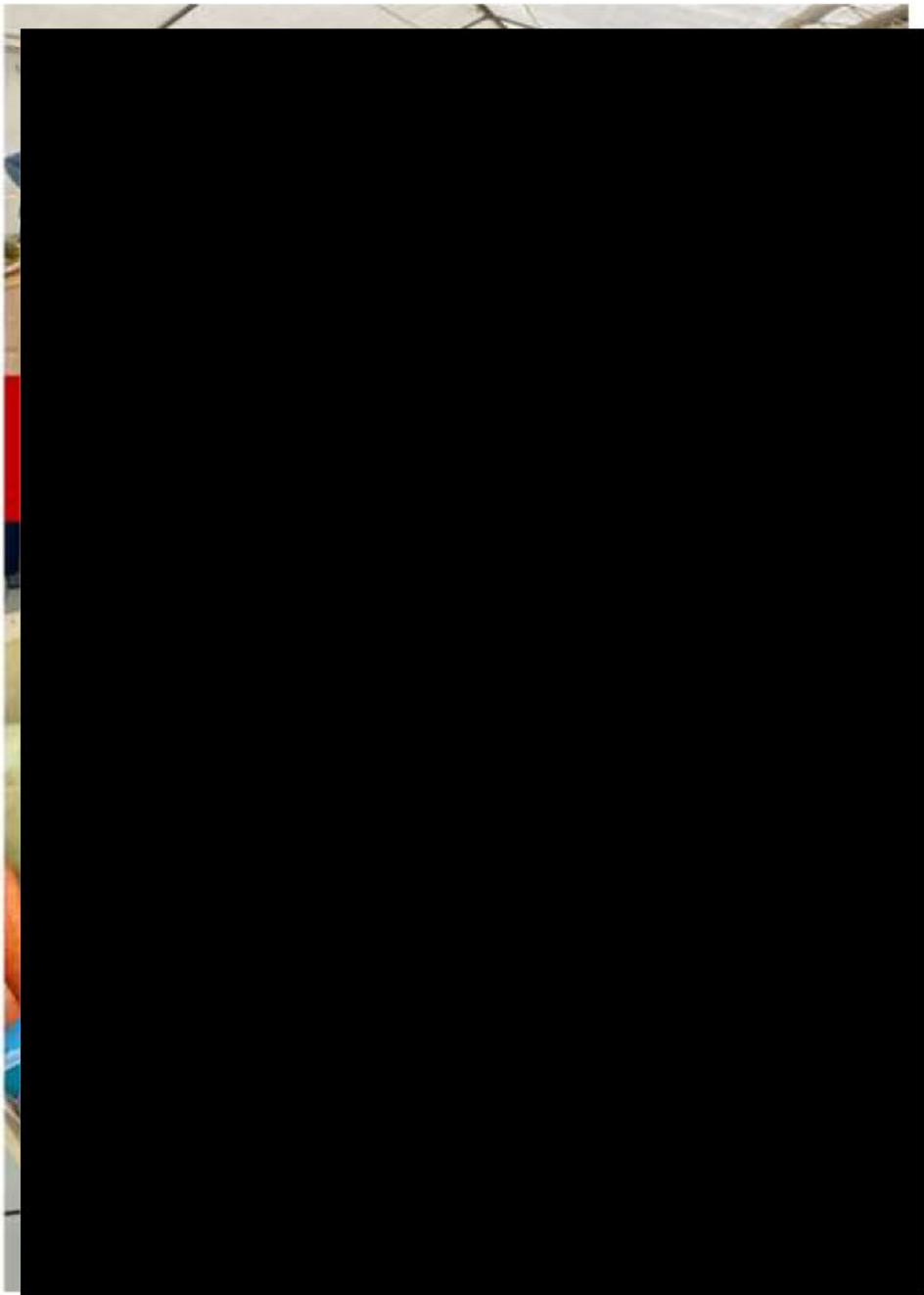
COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]



COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted content]

COMPTE-RENDU QUALITE

2. Sécurité des aliments

A – Résultats des analyses bactériologiques

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

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

Pour la cuisine centrale :

Audit hygiène	2 audits hygiène/an 1 audit des locaux/an 1 audit environnement/an
Analyses bactériologiques	1 passage /mois 36 analyses bactériologiques / an
Lames de surface	1 passage/mois 24 analyses de surface / an 1/ trimestre avec recherche de listéria
Tests de traçabilité	1/ mois
Analyse de l'eau	1/ an
Analyse des eaux usées	1/ an

Pour les offices :

Audit hygiène	2 audits hygiène/an 1 audit des locaux et des matériels /an
Analyses bactériologiques	1 passage / trimestre 6 analyses bactériologiques / an
Lames de surface	1 passage/ trimestre 3 analyses de surface / an 1/ trimestre avec recherche de listéria

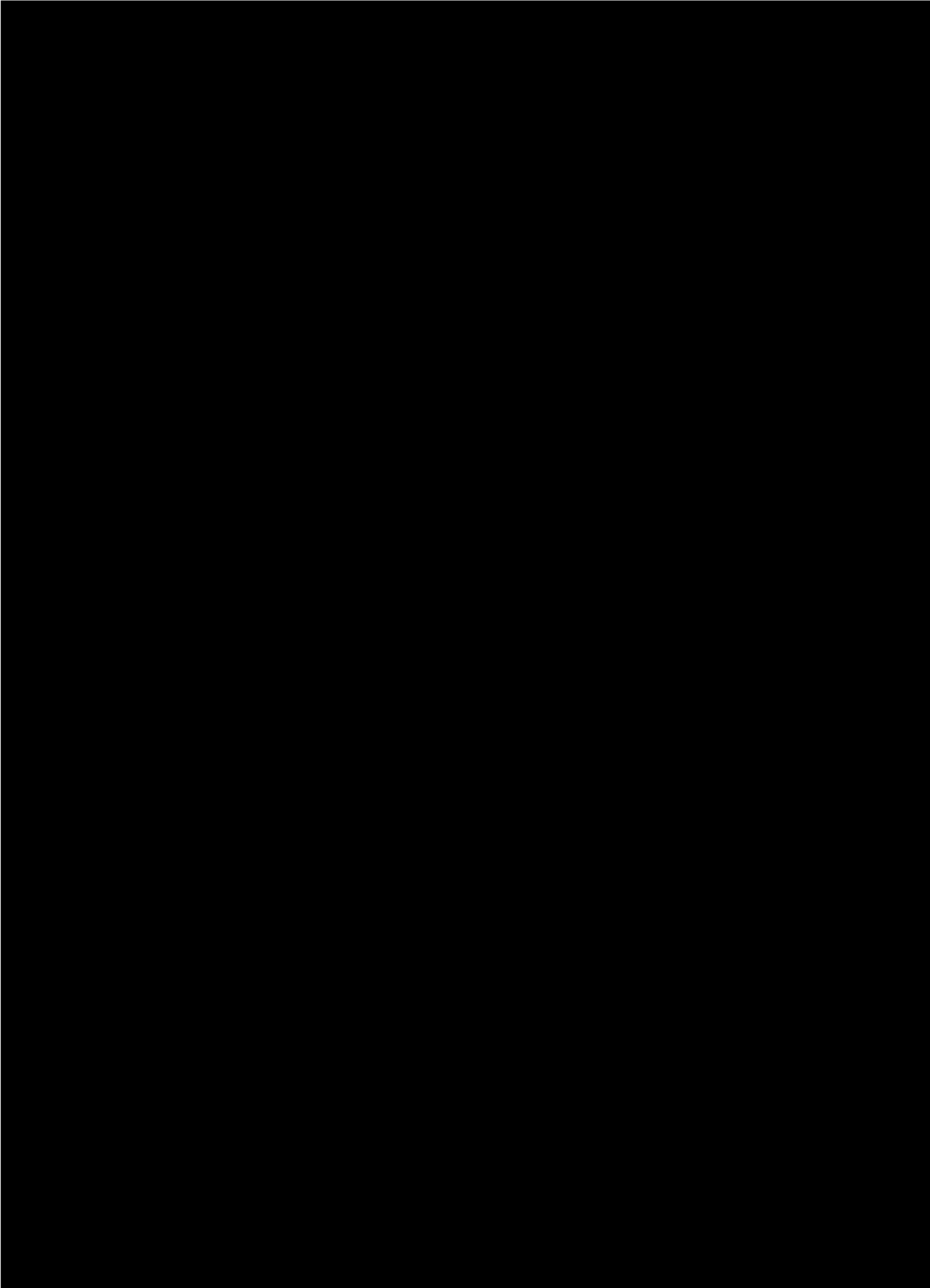
2. Sécurité des aliments

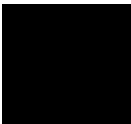
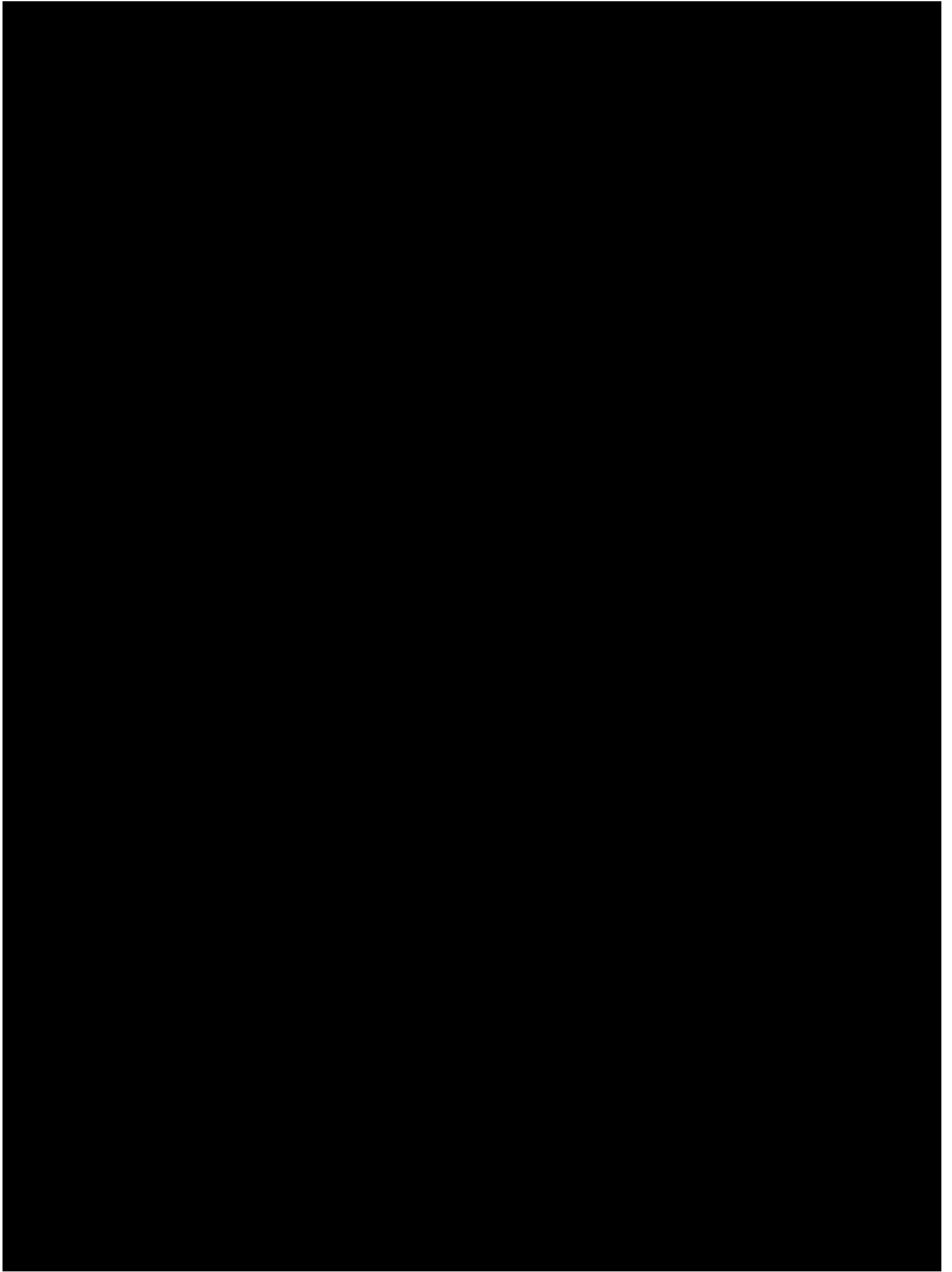
[Redacted]

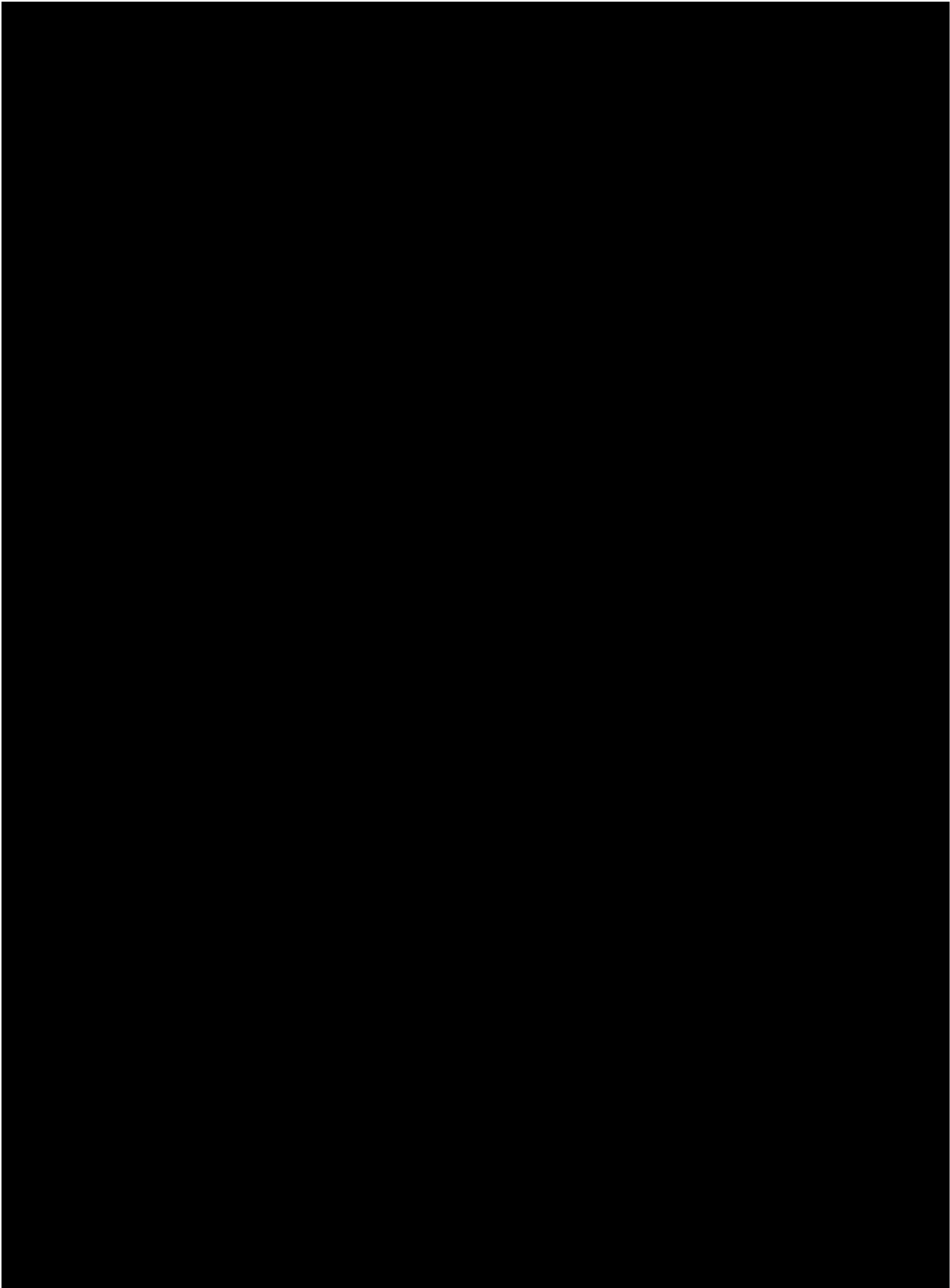
[Redacted]

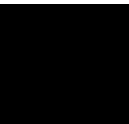
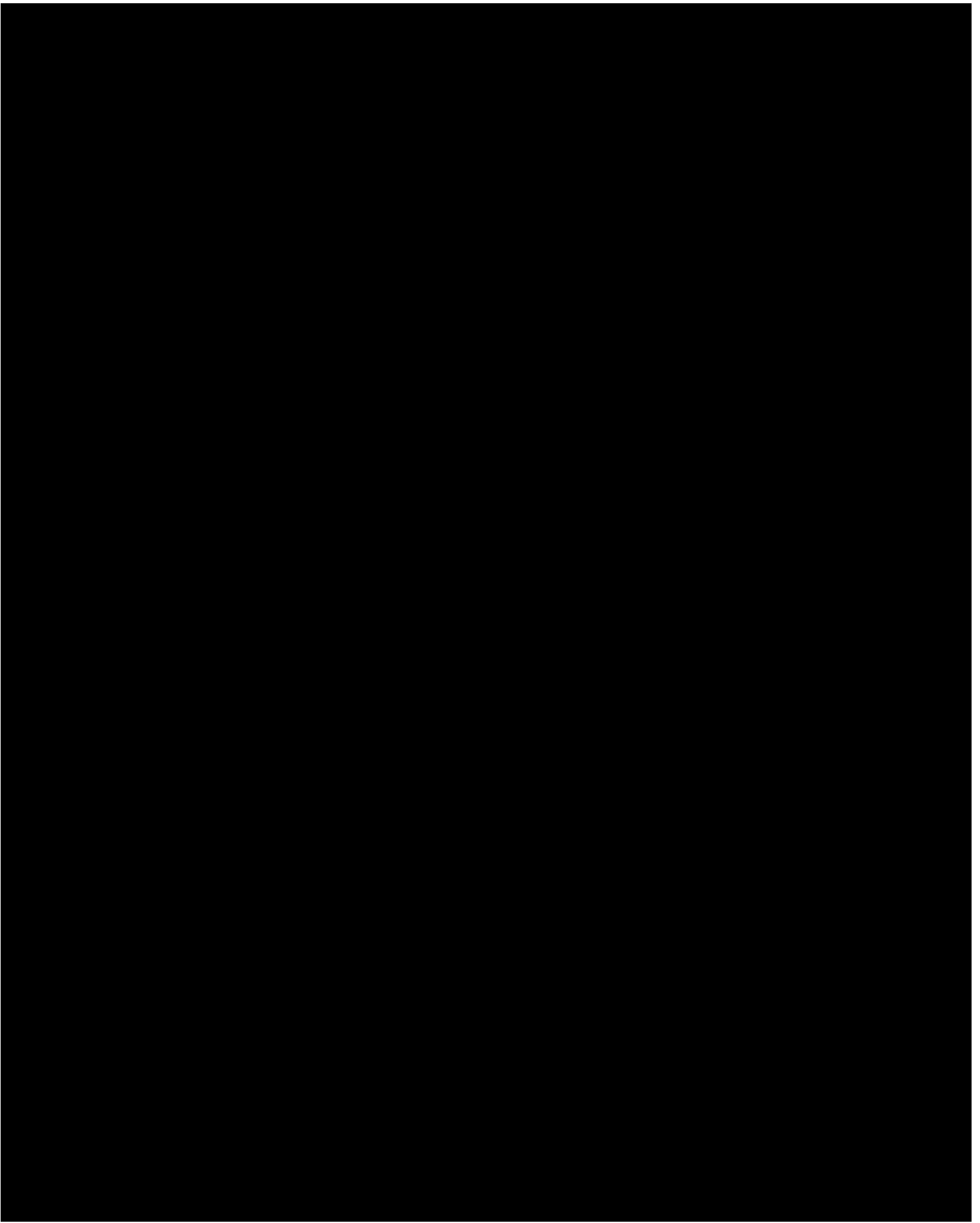
[Redacted]

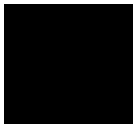
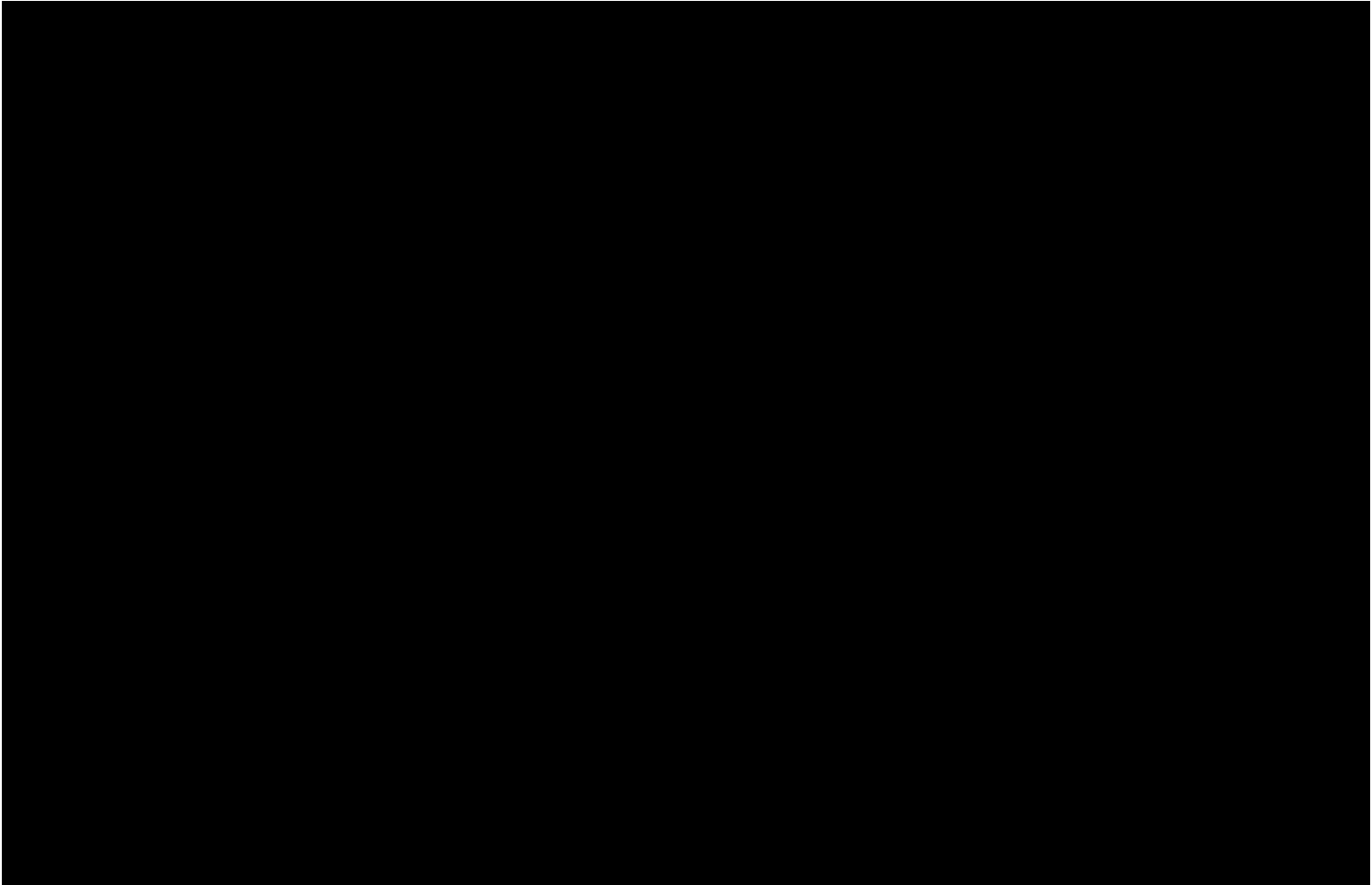
[Redacted]

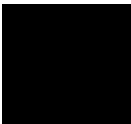
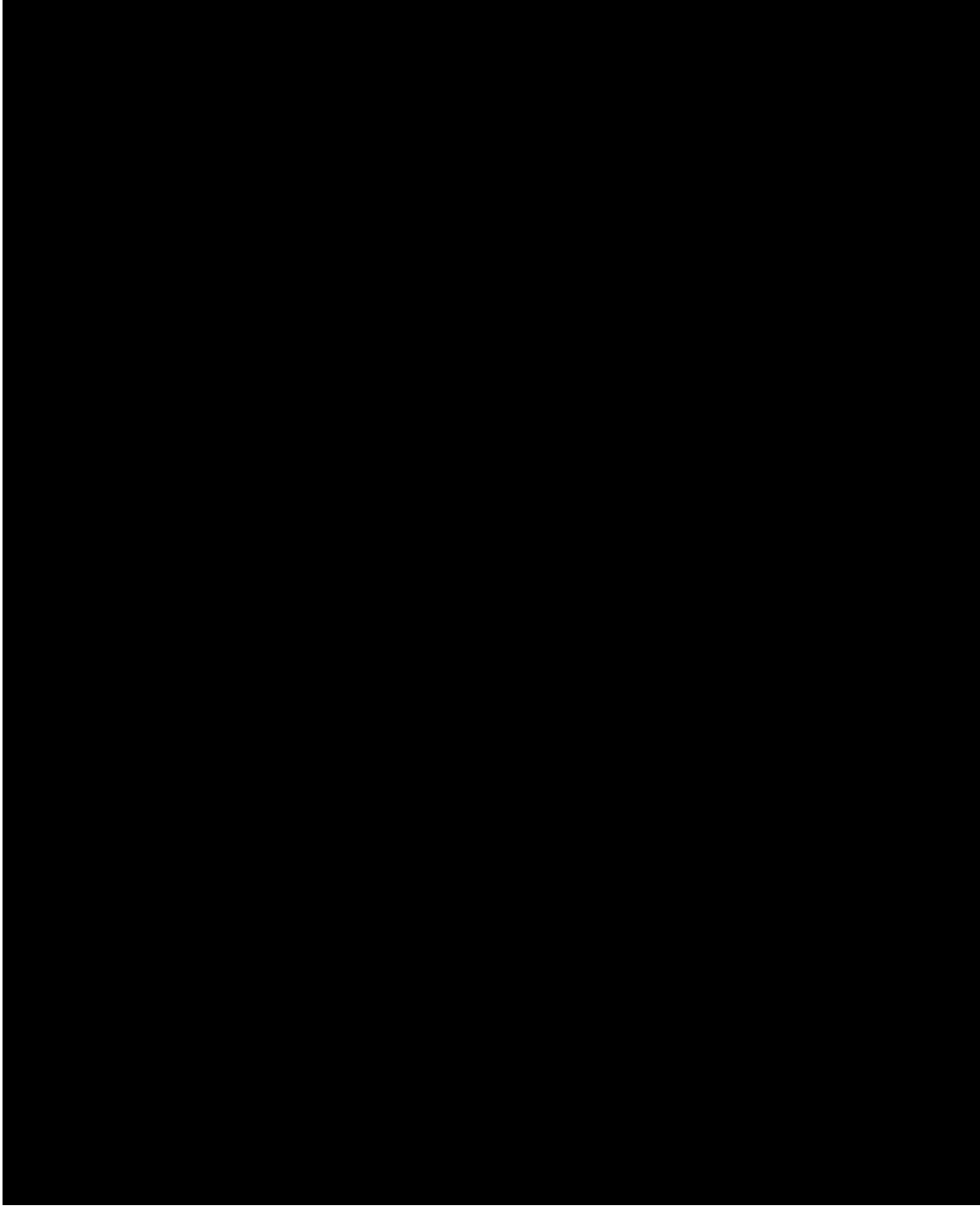


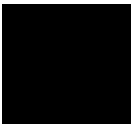
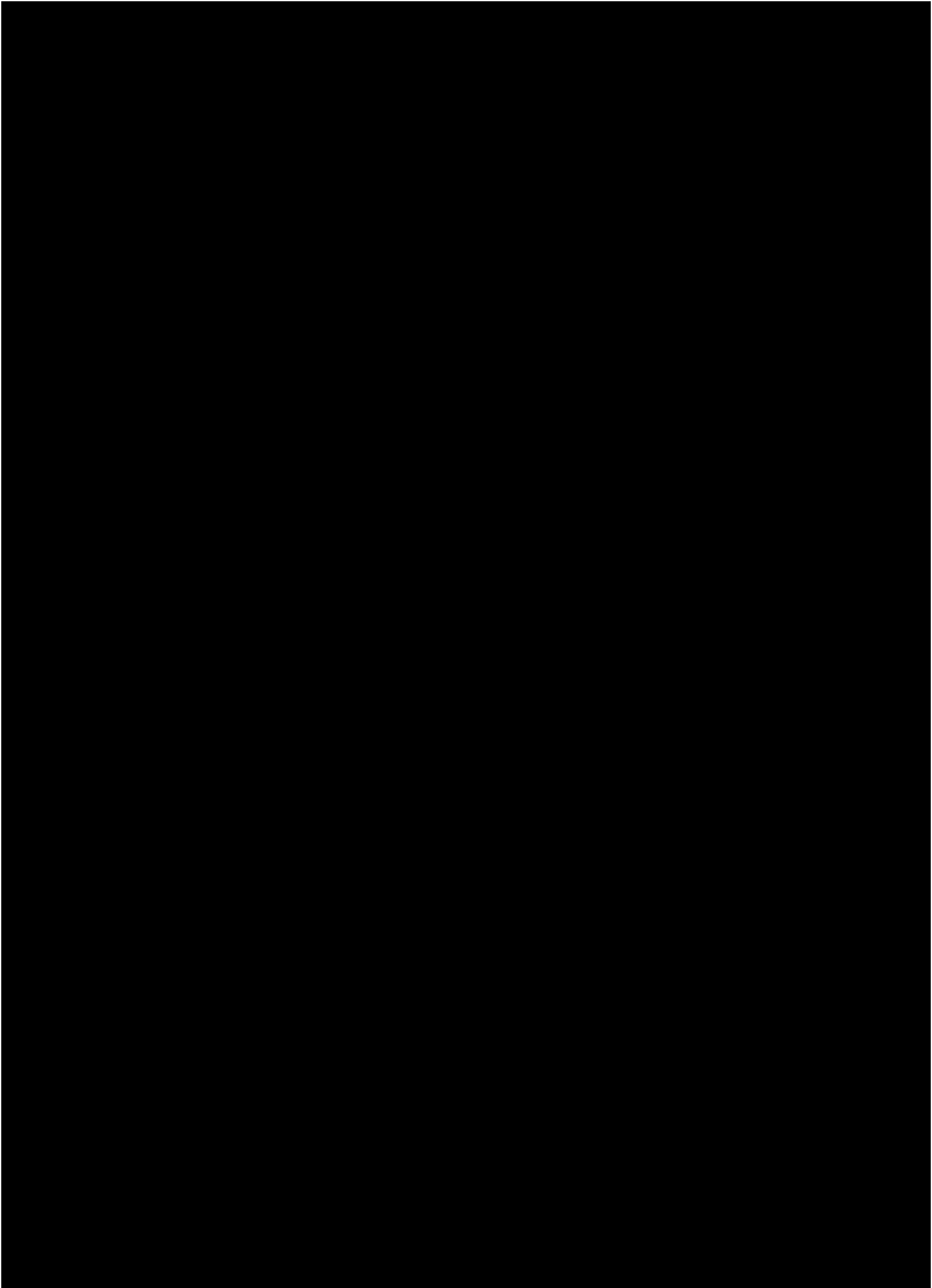


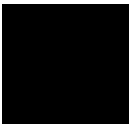
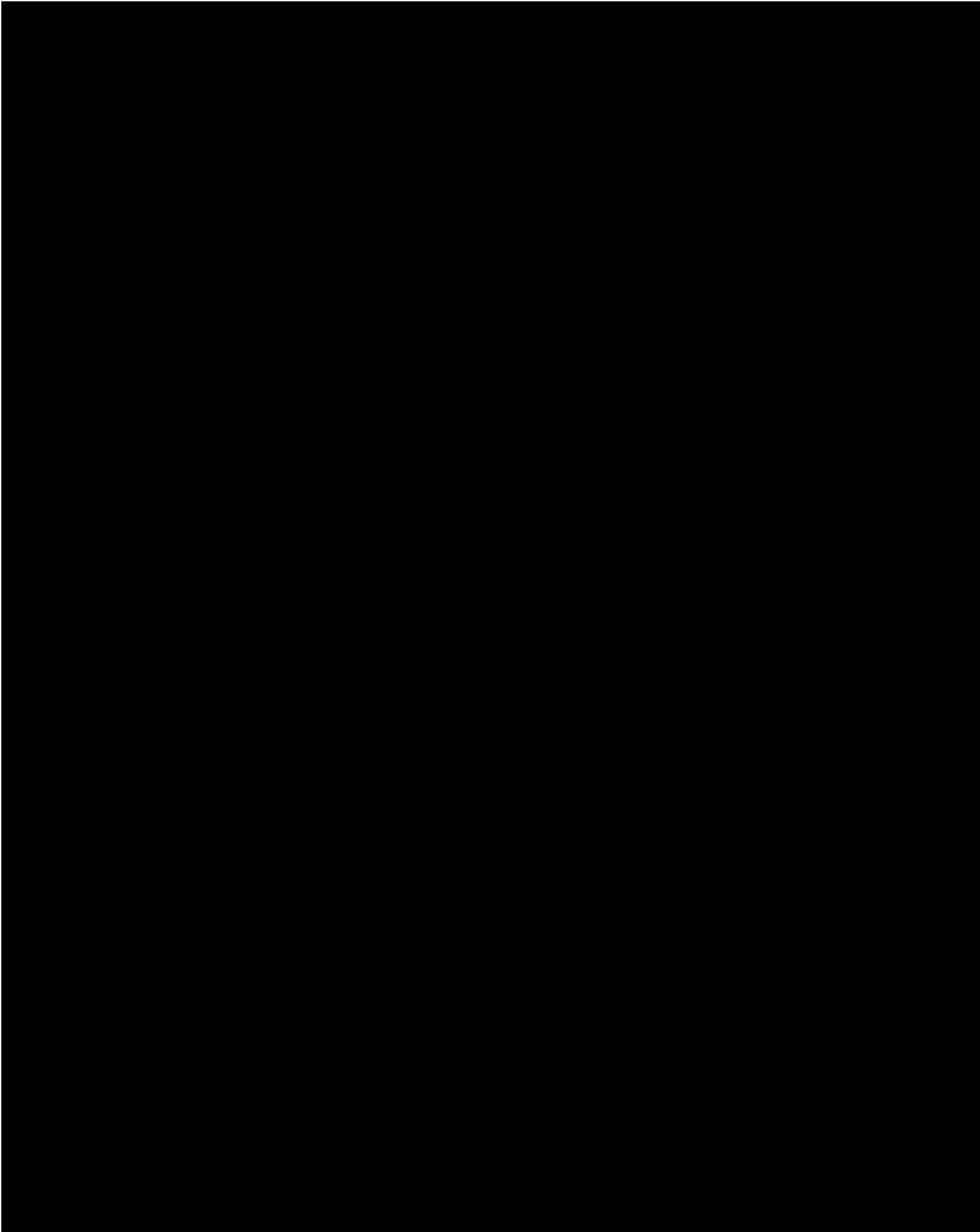


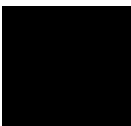
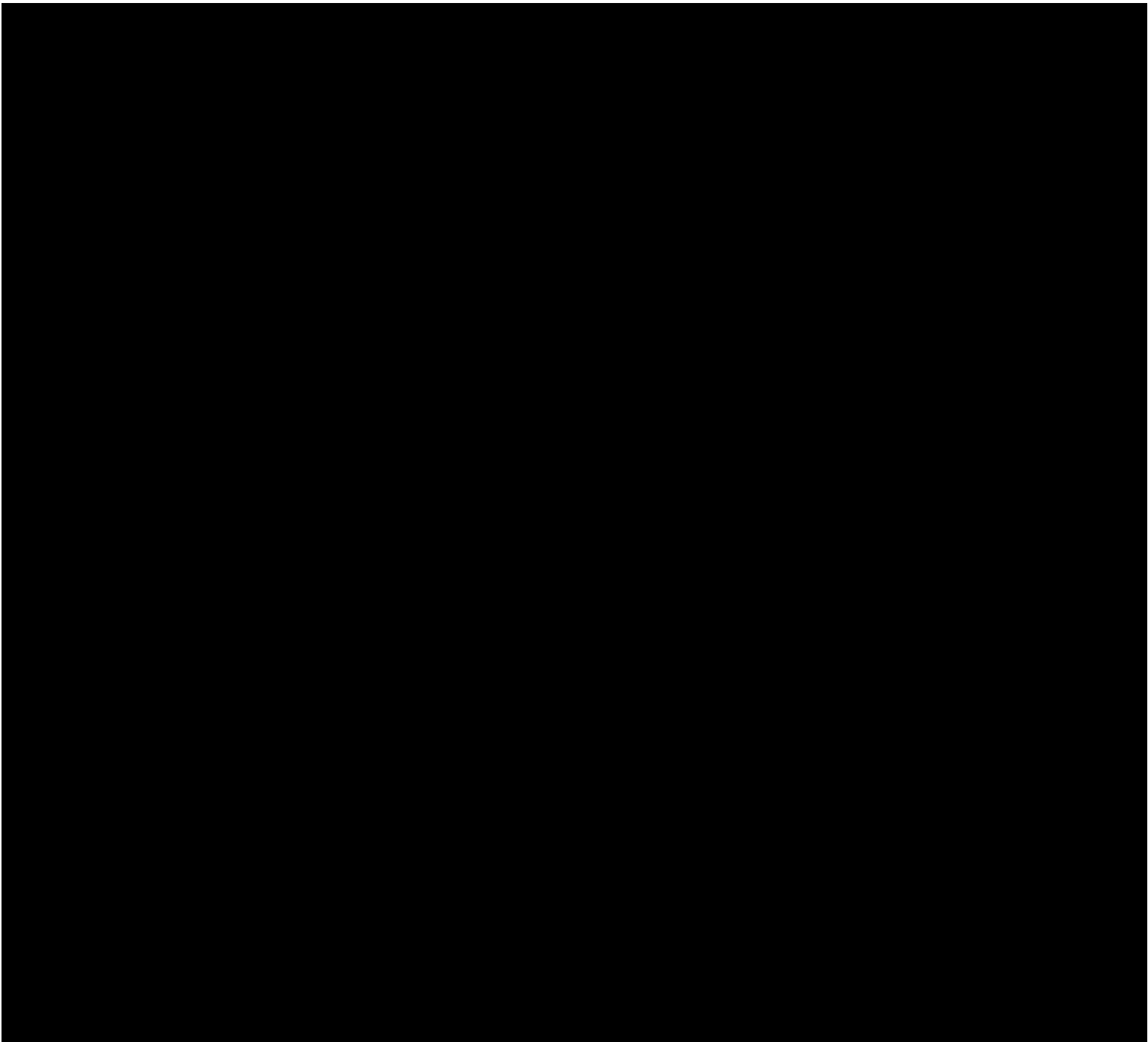


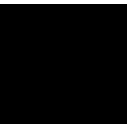
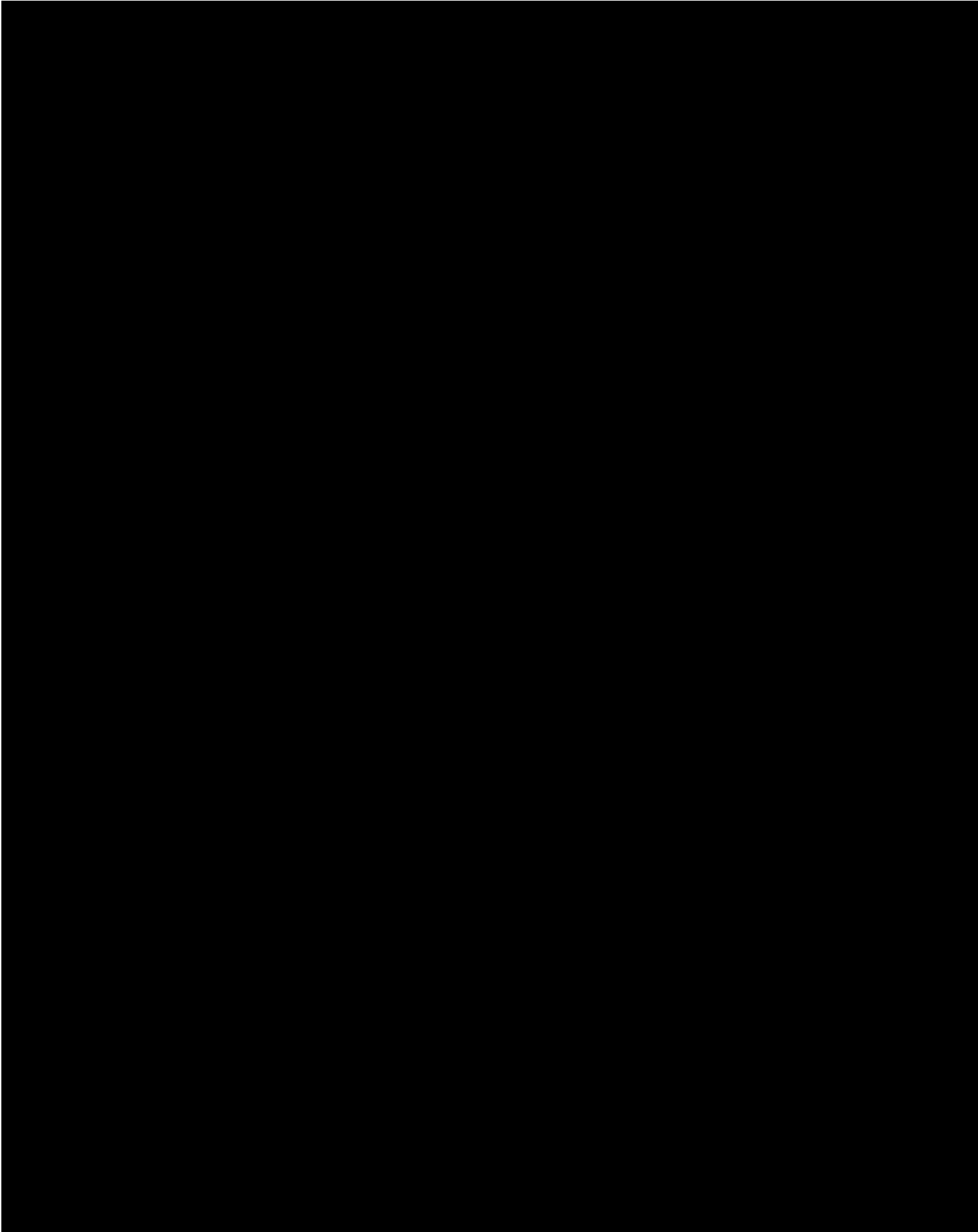


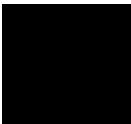
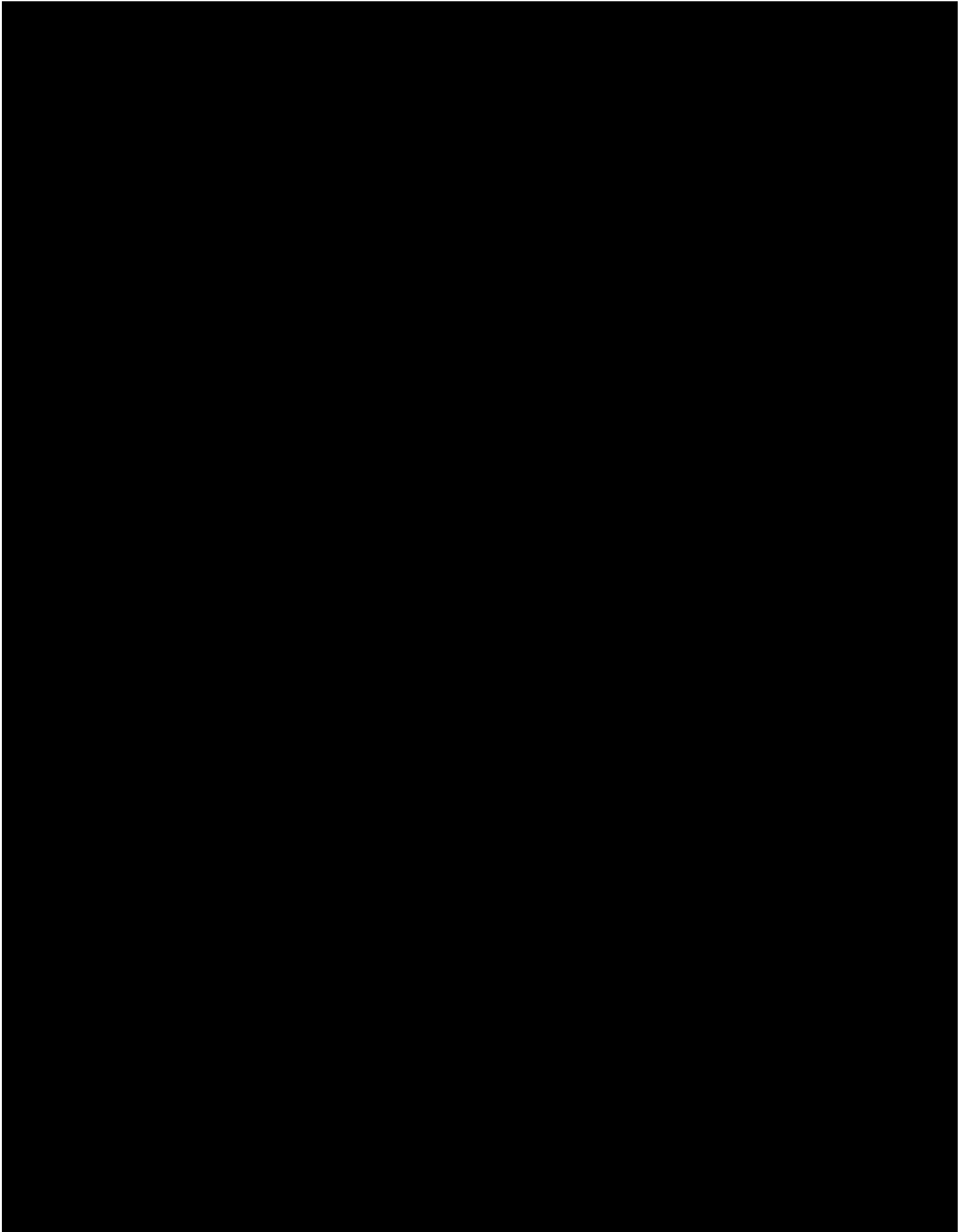


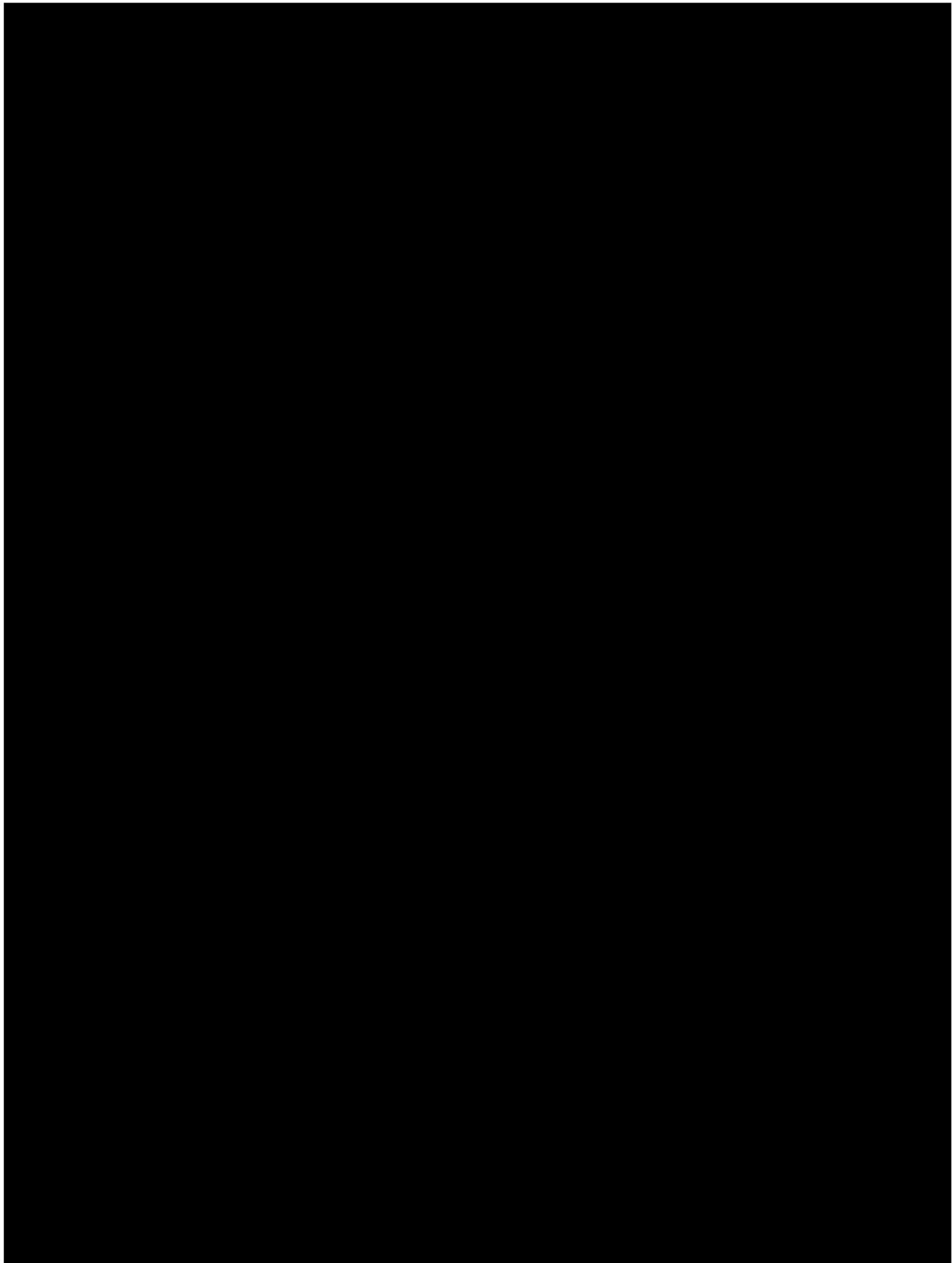


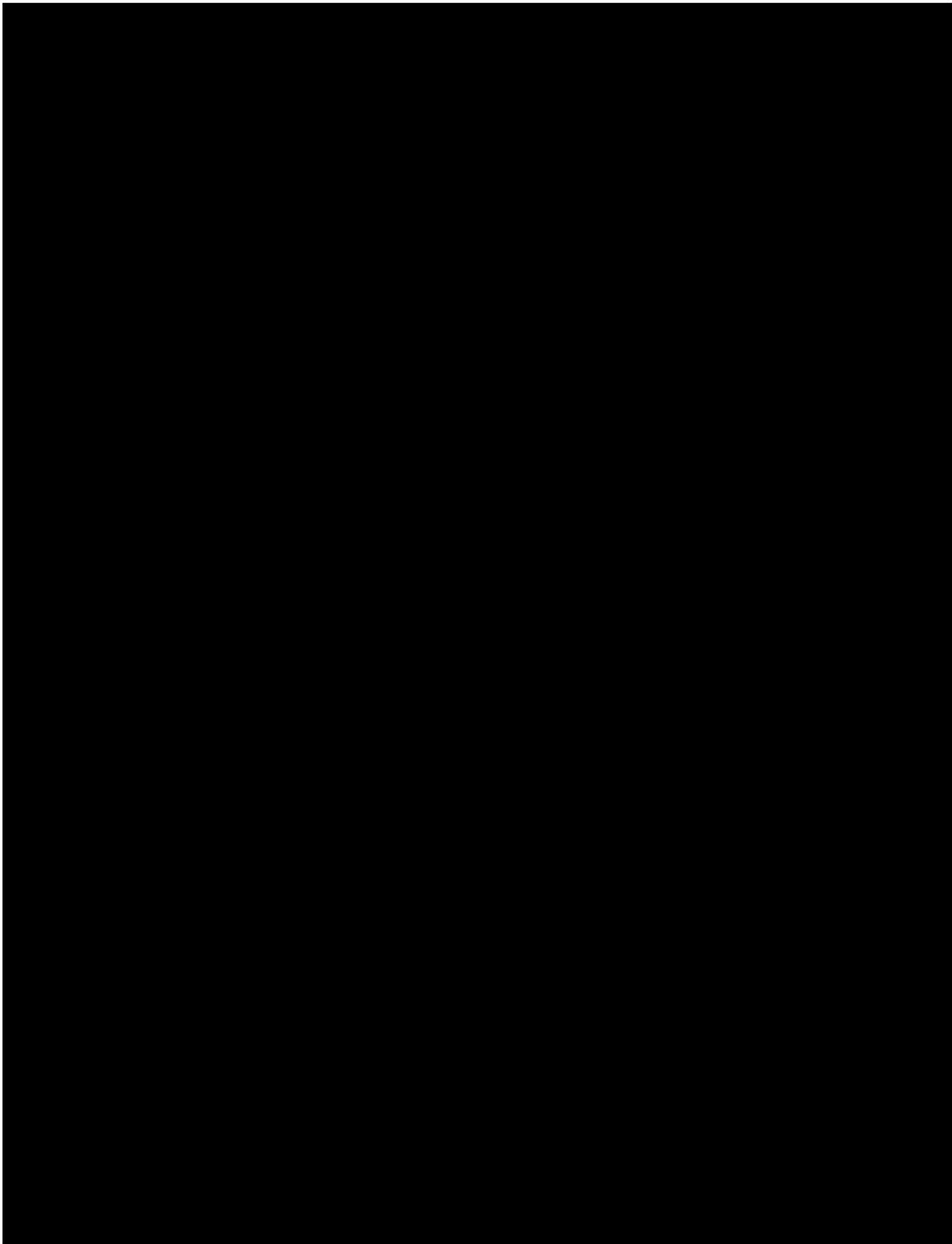












COMPTE-RENDU QUALITE

[REDACTED]

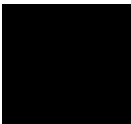
[REDACTED]

- I [REDACTED]
 - I [REDACTED]
 - I [REDACTED]
 - I [REDACTED]
 - I [REDACTED]
 - I [REDACTED]
 - I [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]

- I [REDACTED]
 - [REDACTED]
- I [REDACTED]
 - [REDACTED]
- I [REDACTED]
 - [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]



COMPTE-RENDU QUALITE

3. Formation du personnel

A – La formation pour réussir dans son poste et son métier

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

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

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

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



COMPTE-RENDU QUALITE

FOCUS SUR LES FORMATIONS « VEGETALISATION DE NOS ASSIETTES »

Sodexo déploie son programme de formation pour réussir la végétalisation des assiettes.

- Formation des chefs aux recettes végétariennes

8h Accueil

Présentation théorique :

- Contexte environnemental et culinaire
- Notion nutritionnelle sur les ingrédients à favoriser
- Les appellations et allégations

10H30-10H45 Pause

Les ingrédients disponibles
Création et réalisation de recettes

13H30 Dressage et dégustation des plats

Débriefing de la journée

Déroulé de la formation

DEROULE DU PROGRAMME

- 1- Votre avis
- 2- Quels sont les différents modes alimentaires ?
- 3- Pourquoi végétaliser nos assiettes ?
- 4- Un plat végétarien peut-il être équilibré et gourmand ?
- 5- Quiz



COMPTE-RENDU QUALITE

B – Les formations diplômantes tutorées

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

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

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

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

C – Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation CPF (Compte personnel de Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

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



COMPTE-RENDU QUALITE

D – Les actions de formation sur la période

[Redacted]

[Redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

D – Les actions de formation sur la période

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

COMPTE-RENDU QUALITE

4. Actions en matière de développement durable

Les citoyens français étant de plus en plus conscients et engagés pour l'écologie et le respect des hommes, ils attendent de votre ville une attitude exemplaire, surtout en termes de restauration des jeunes convives. En réponse, notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises se déploie selon 3 axes :

Pourquoi Sodexo s'engage ?



Nos 3 impacts

Nos 3 rôles	En tant qu'employeur	Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs	Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion	Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
	En tant que prestataire de service	Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains	Promouvoir le développement local	S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
	En tant qu'entreprise citoyenne	Lutter contre la faim et la malnutrition	Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale	Lutter contre le gaspillage

3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS



COMPTE-RENDU QUALITE

A – Nutrition, Santé & Bien-Etre

Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes** (ex : smoothie pomme pêche, smoothie ananas passion, cake lentilles corail carottes petits pois noisette emmental, velouté de potiron lentilles corail miel et emmental...)



Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- Nous avons fixé des **critères nutritionnels** sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.
- Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.
- Nous utilisons essentiellement des **produits frais** et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.
- Nous proposons des **pâtisseries fraîches** réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrés que leurs alternatives industrielles.
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux

Le respect de la loi EGALIM

■ [REDACTED]
■ [REDACTED]

Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.
- Nous avons opté pour **l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année**, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas hebdomadaire ou mensuel.
- Cette formule permet :
 - De privilégier les produits de proximité en structurant les filières locales,
 - De proposer des produits BIO qui respectent le rythme des saisons
- **Notre engagement en produits BIO est de 40%**

Produits de la mer issus de filières durables

- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité. 100%** du poisson servi est issu de la pêche durable et responsable.

Equipements et fournitures issus de filières durables

- Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement**.
- Sur la cuisine, nous utilisons du **papier à usage unique issu de fibres recyclées** et une majorité des **produits lessiviels éco-labellisés**.
- Sur la cuisine, chaque bureau est équipé de **poubelles de tri** de déchets et papiers.
- Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de **fibres recyclées** et nous fournissons une majorité des **produits lessiviels éco-labellisés**.

COMPTE-RENDU QUALITE

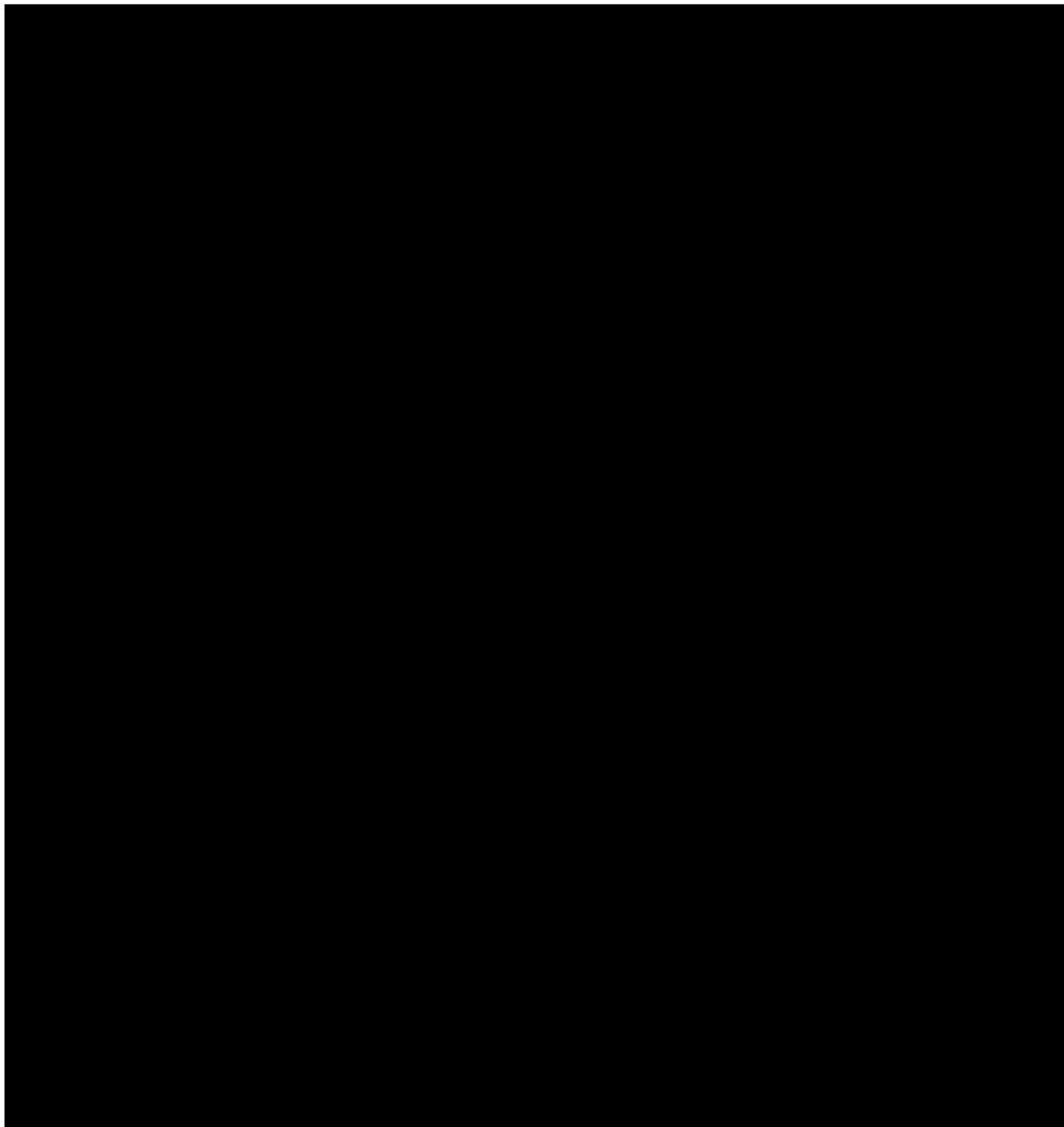
B – Environnement / Achats durables

Volumétrie d'achat

	1	2	3	4	5
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
67					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					
76					
77					
78					
79					
80					
81					
82					
83					
84					
85					
86					
87					
88					
89					
90					
91					
92					
93					
94					
95					
96					
97					
98					
99					
100					

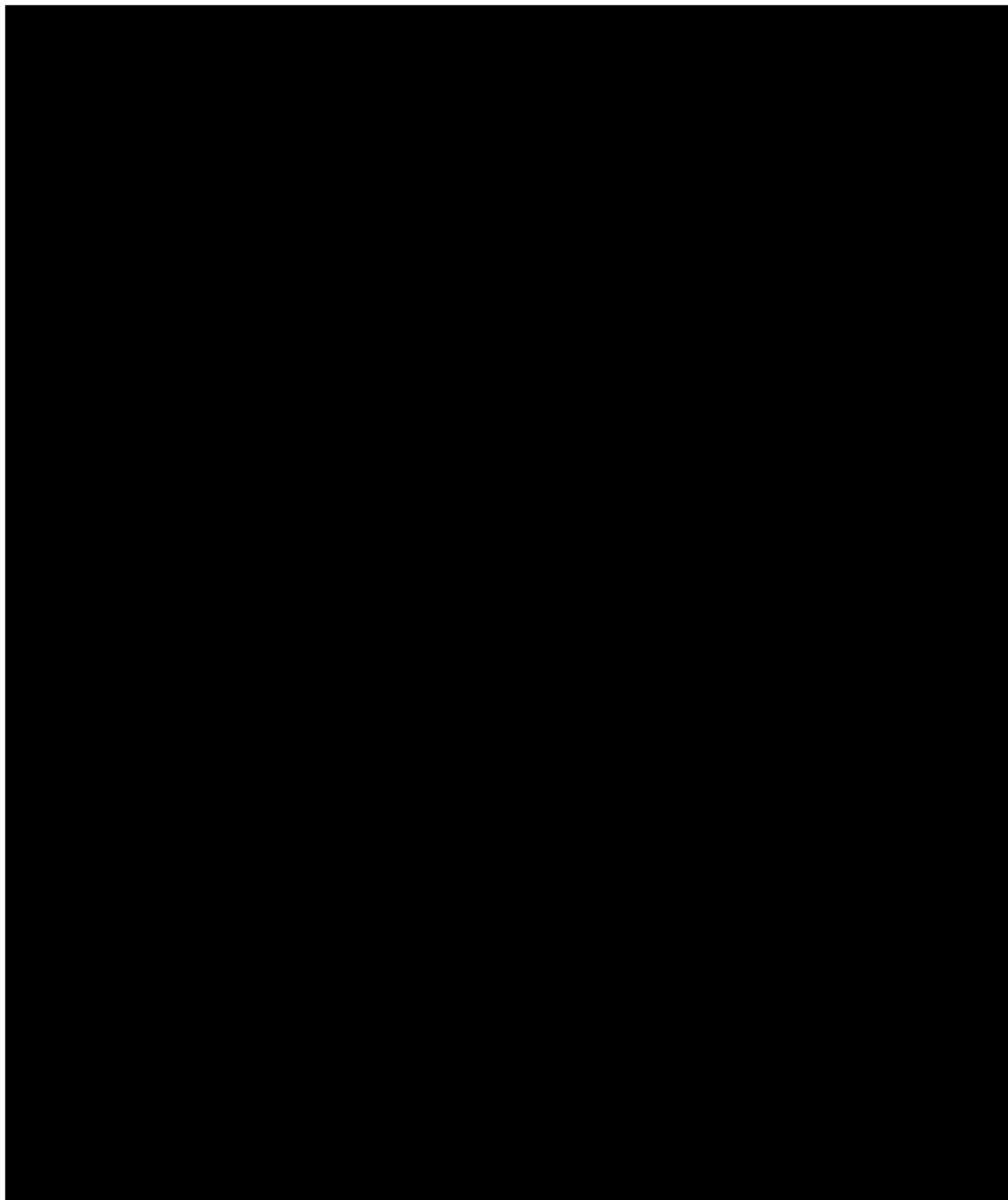
COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables



COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables



COMPTE-RENDU QUALITE

[Redacted]

[Redacted]

- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]

[Redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

Réduction progressive du plastique à usage unique

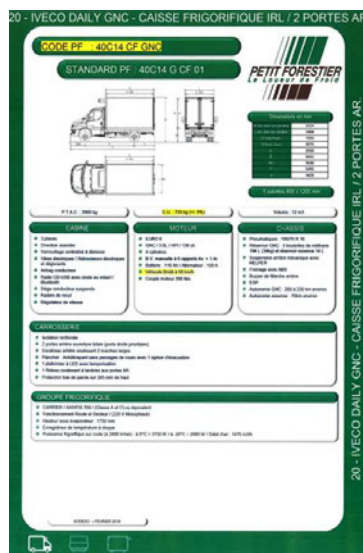
Le contrat prévoit des bacs réutilisables pour la livraison des repas Scolaires, Petites Enfances et des résidences autonomie du CCAS.

Un investissement en bacs gastronomes a été fait au début du contrat. Depuis un réassort est effectué tous les mois pour compenser la perte ou la dégradation de ceux-ci.

Des barquettes en cellulose recyclables sont utilisées pour les repas du portage à domicile du CCAS.

Empreinte carbone et consommation d'eau

- Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.
- **Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales** à l'aide : De guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,
- Utilisation de véhicules roulant au GNV → station GNC proche de la cuisine.



COMPTE-RENDU QUALITE

D – Développement des communautés locales

Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux** Via la Bio d'Ici et Savoies Primeurs .
- Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les **achats locaux et 100% français**. Nous travaillons également sur un calendrier annuel de planification d'achat chez les producteurs locaux afin de leur apporter de la visibilité et donc une meilleure anticipation en amont. Une convention de partenariat a d'ailleurs été signée entre Sodexo et la Bio d'Ici.
- Le pain est acheté à la boulangerie Au Pain Savoyard de Tresserve, Le pain servi est Bio.

L'insertion professionnelle

- Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local : 70% de l'effectif Sodexo travaillant sur la cuisine centrale de Chambéry y résident ou habitent dans les communes avoisinantes.

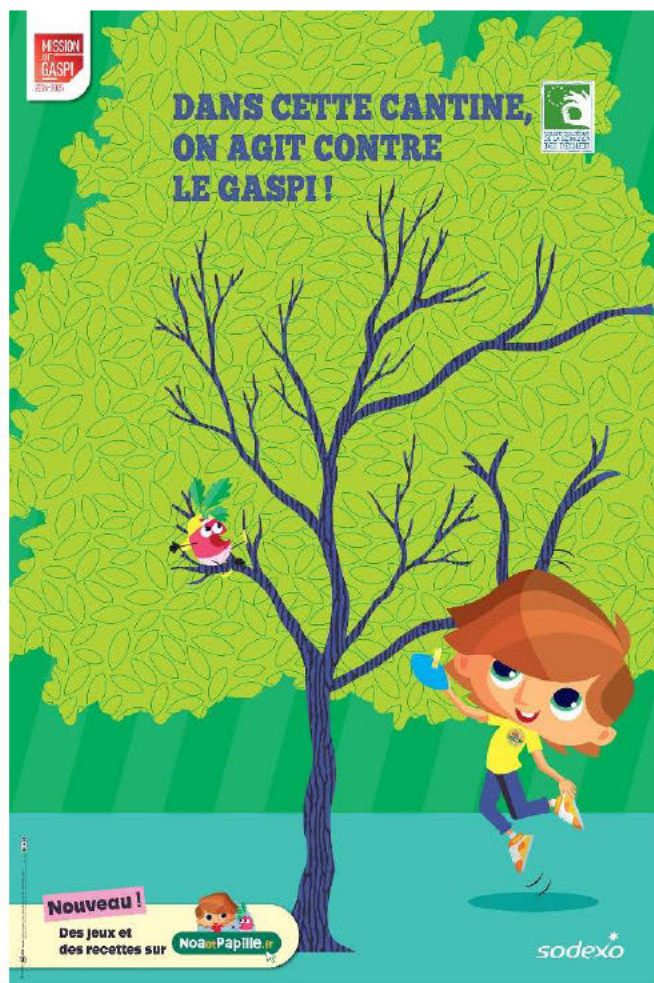
- [REDACTED]

• E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration)

Animations anti-gaspi

Animation lors de la semaine de la réduction des déchets :



- **Sensibiliser les enfants** sur le respect de l'environnement, leur transmettre des valeurs et des réflexes anti-gaspi
- **Inciter les enfants à réaliser des petites actions individuelles** simples qui relèvent les grands défis collectifs.
- Cette animation s'articule autour d'un grand poster affiché dans le restaurant et représentant les ramures d'un arbre : **l'arbre anti-gaspi et des feuilles à coller dessus portant des petits gestes anti-gaspi simples à retenir.**
- Le jour de l'animation, les enfants piochent une étiquette et découvrent leur défi anti-gaspi du jour. S'ils acceptent de relever le défi, ils collent l'étiquette sur l'affiche. Plus le nombre de défis relevé augmente, plus l'arbre se pare de feuilles colorées !

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration)

Case	Case	Case	Case	Case	Case	Case	Case	Case	Case
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

[REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

- **E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration)

Animations anti-gaspi

Animation lors de la semaine de la réduction des déchets

Sensibilisation dans les cantines

Mise en place d'affiches, de chevalet, de stop rayons pour sensibiliser les enfants



Mise en place du tri des déchets

Au cours des campagne de pesée des restes alimentaire, le tri des déchets alimentaires et non alimentaire est mis en place sur les restaurants scolaires



COMPTE-RENDU QUALITE

E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le partenariat avec l'association La Cantine Savoyarde

Le partenariat avec l'association « La Cantine Savoyarde» est toujours actif et nous donnons de façon hebdomadaire nos surplus de production ainsi que des produits arrivant bientôt en DLC.





7. La certification Ecocert

Afin de promouvoir des produits bio, locaux, durables et sains dans la cuisine de Chambéry, Sodexo et les restaurants scolaires de la Ville ont obtenu la certification d'Ecocert, un organisme privé. Cette certification En cuisine Niveau 2 témoigne de notre sérieux et de notre engagement conjoint envers le développement durable.

Cette certification témoigne d'une production respectant des normes spécifiques et exigeantes, comme illustré ci-dessous :

Au moins 40% de produit **BIO** chaque année

- Au moins 8 composantes **BIO et LOCALES** par mois
- Des produits sains sans **OGM, ADDITIFS** et **GRAISSES HYDROGÉNÉES**
- Nous proposons **+50%** de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
- Nous réalisons une **FORMATION** continue pour que nos cuisiniers soient opérationnels (CF formation du personnel des offices slides 74)
- Nous réalisons une **GESTION CONTINUE** des déchets, eau et des énergies
- Nous avons **SUPPRIMÉ (LIMITÉ)** l'utilisation de plastiques dans nos cuisines et des détergents toxiques

Notre principale responsabilité est d'assurer aux familles et à nos convives l'accès à des produits de qualité, tout en respectant une approche environnementale. En outre, nous considérons notre rôle de sensibilisation des jeunes comme essentiel. C'est pourquoi nous attachons une grande importance à garantir la qualité de nos produits.

Certification obtenue en novembre 2024.



03

**Compte-rendu
technique**

Sommaire

03 – COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 108

- 1. Liste des contrats p. 110
- 2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués p. 111
- 3. Consommations énergétiques (fluides) p. 119

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

1. Liste des contrats

Voici la liste des professionnels avec lesquels des contrats de sous-traitance sont établis afin de réaliser la maintenance et l'entretien de la cuisine centrale et des offices :

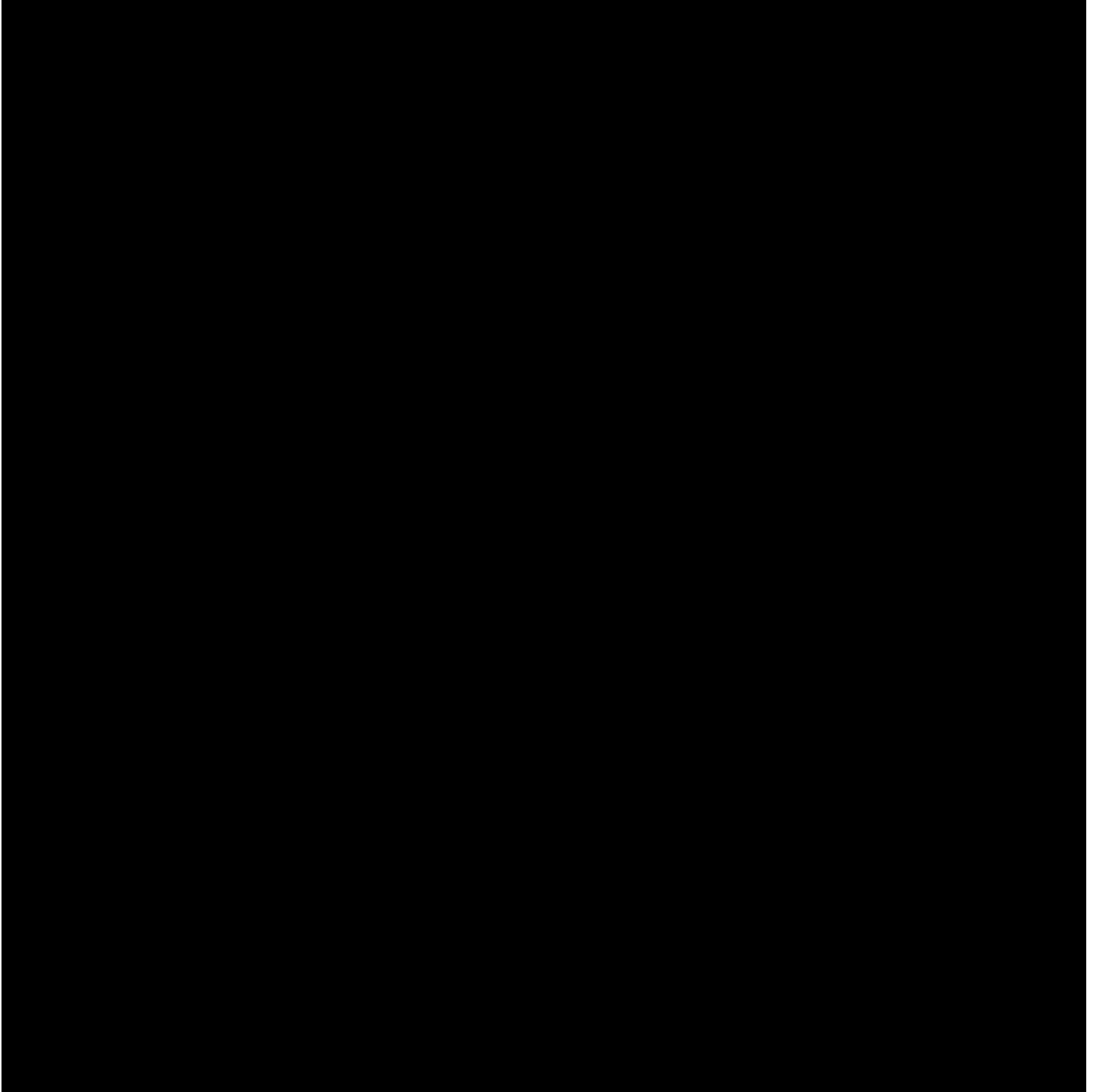
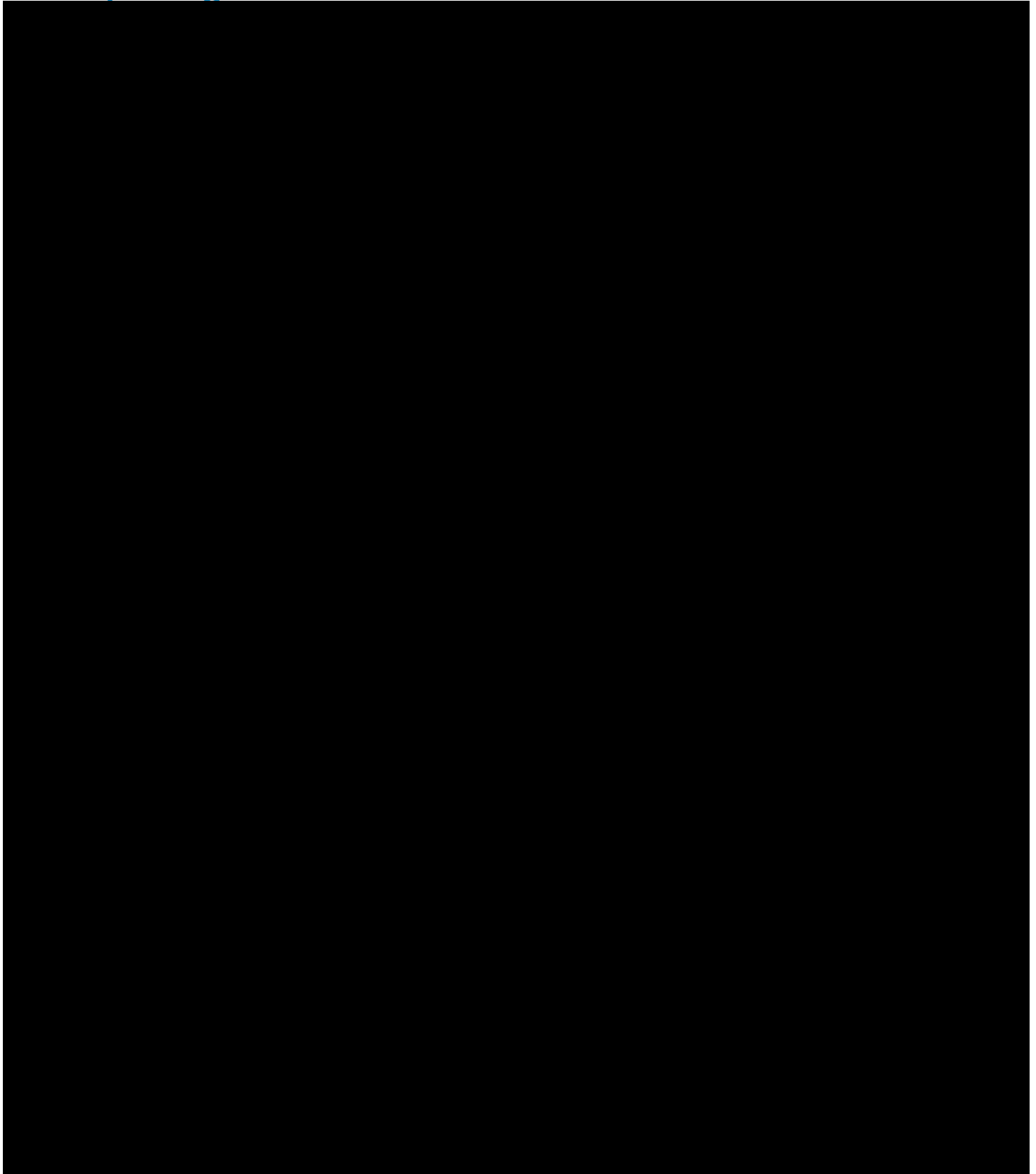


Table 1: Summary of the data						
Category	Sub-category	Value 1	Value 2	Value 3	Value 4	Value 5
A	A.1	10	20	30	40	50
	A.2	15	25	35	45	55
	A.3	20	30	40	50	60
	A.4	25	35	45	55	65
B	B.1	30	40	50	60	70
	B.2	35	45	55	65	75
	B.3	40	50	60	70	80
	B.4	45	55	65	75	85
C	C.1	50	60	70	80	90
	C.2	55	65	75	85	95
	C.3	60	70	80	90	100
	C.4	65	75	85	95	105
D	D.1	70	80	90	100	110
	D.2	75	85	95	105	115
	D.3	80	90	100	110	120
	D.4	85	95	105	115	125
E	E.1	90	100	110	120	130
	E.2	95	105	115	125	135
	E.3	100	110	120	130	140
	E.4	105	115	125	135	145

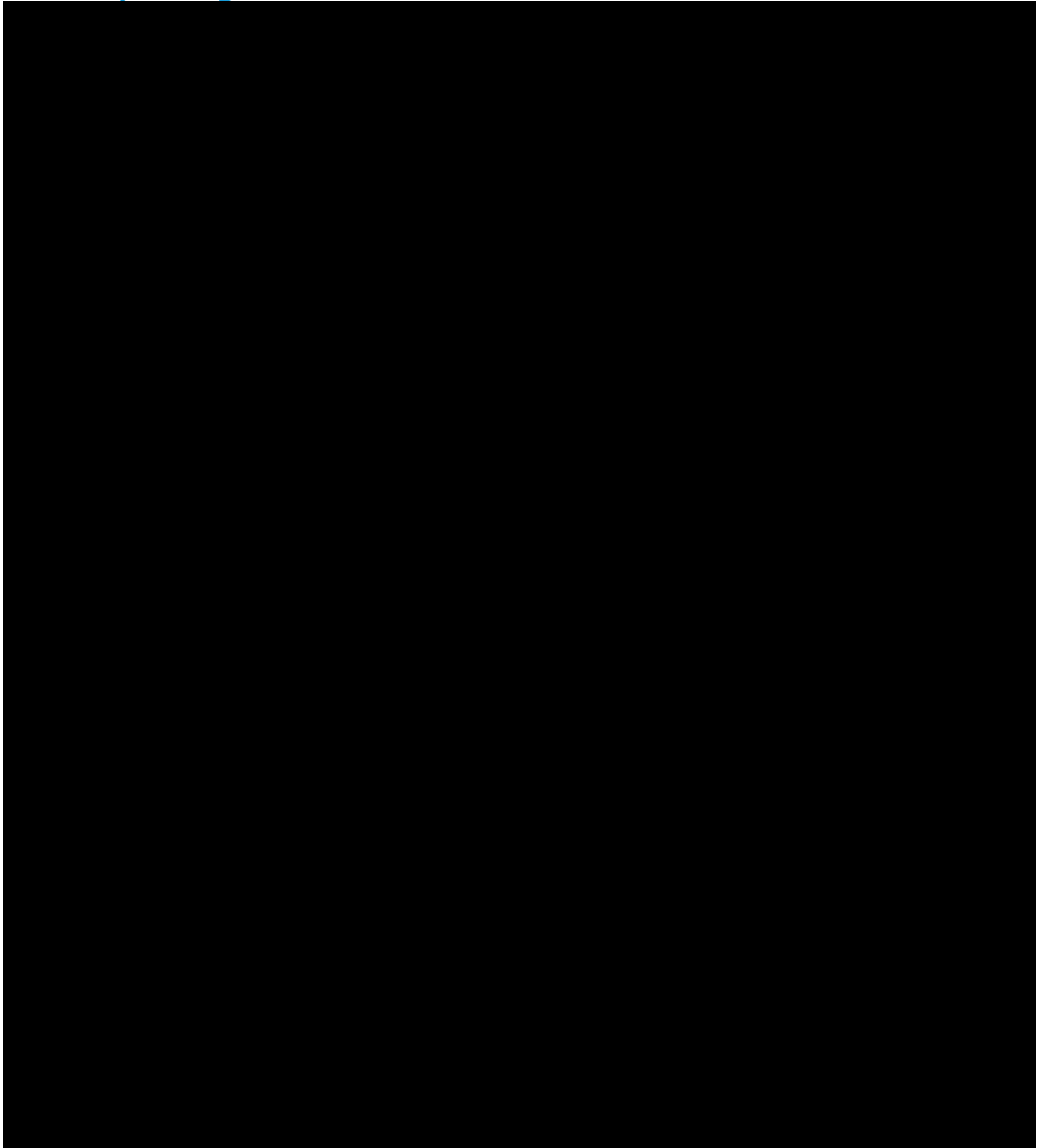
COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement, dépannage et de second œuvre effectués



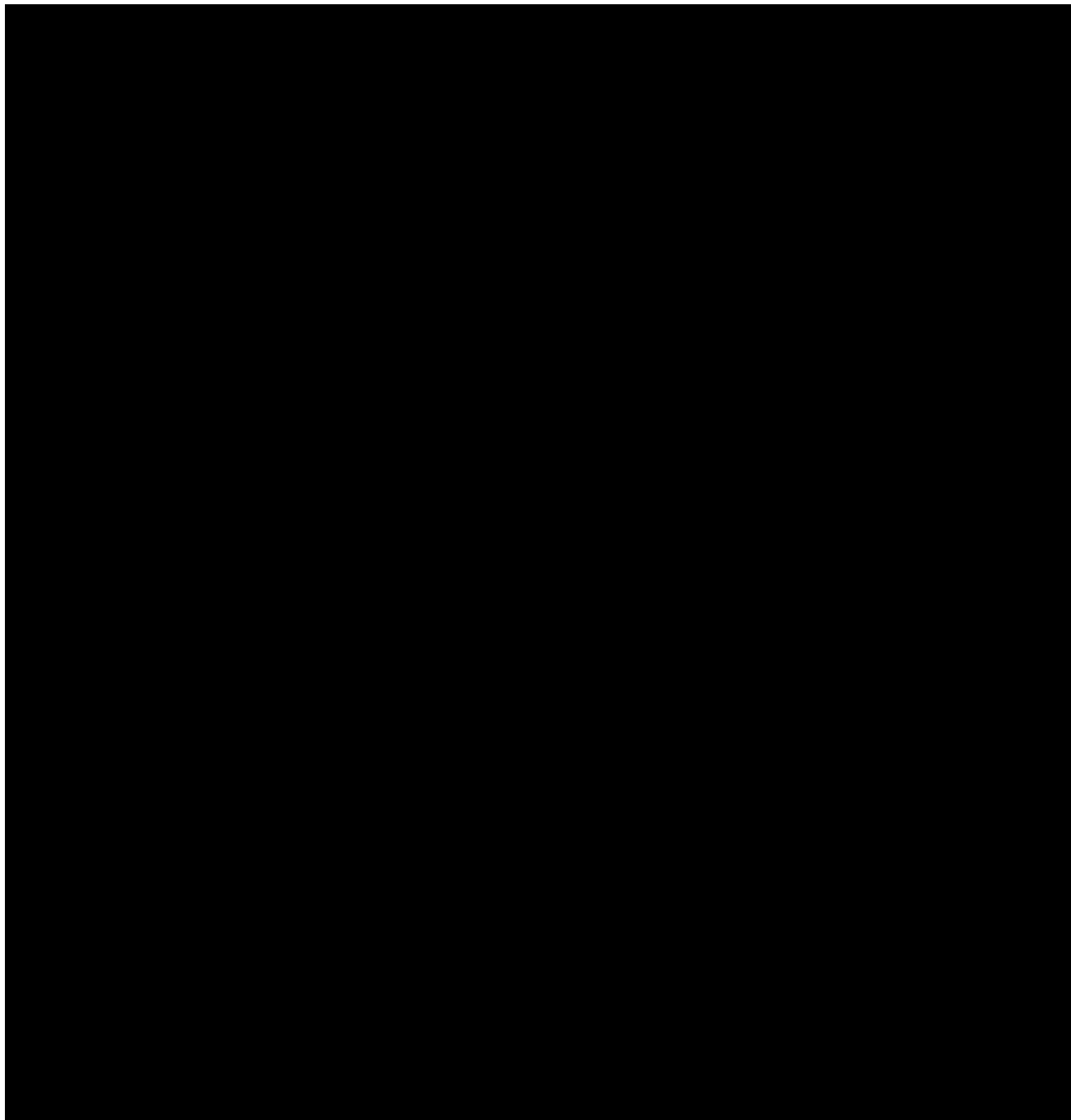
COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement, dépannage et de second œuvre effectués



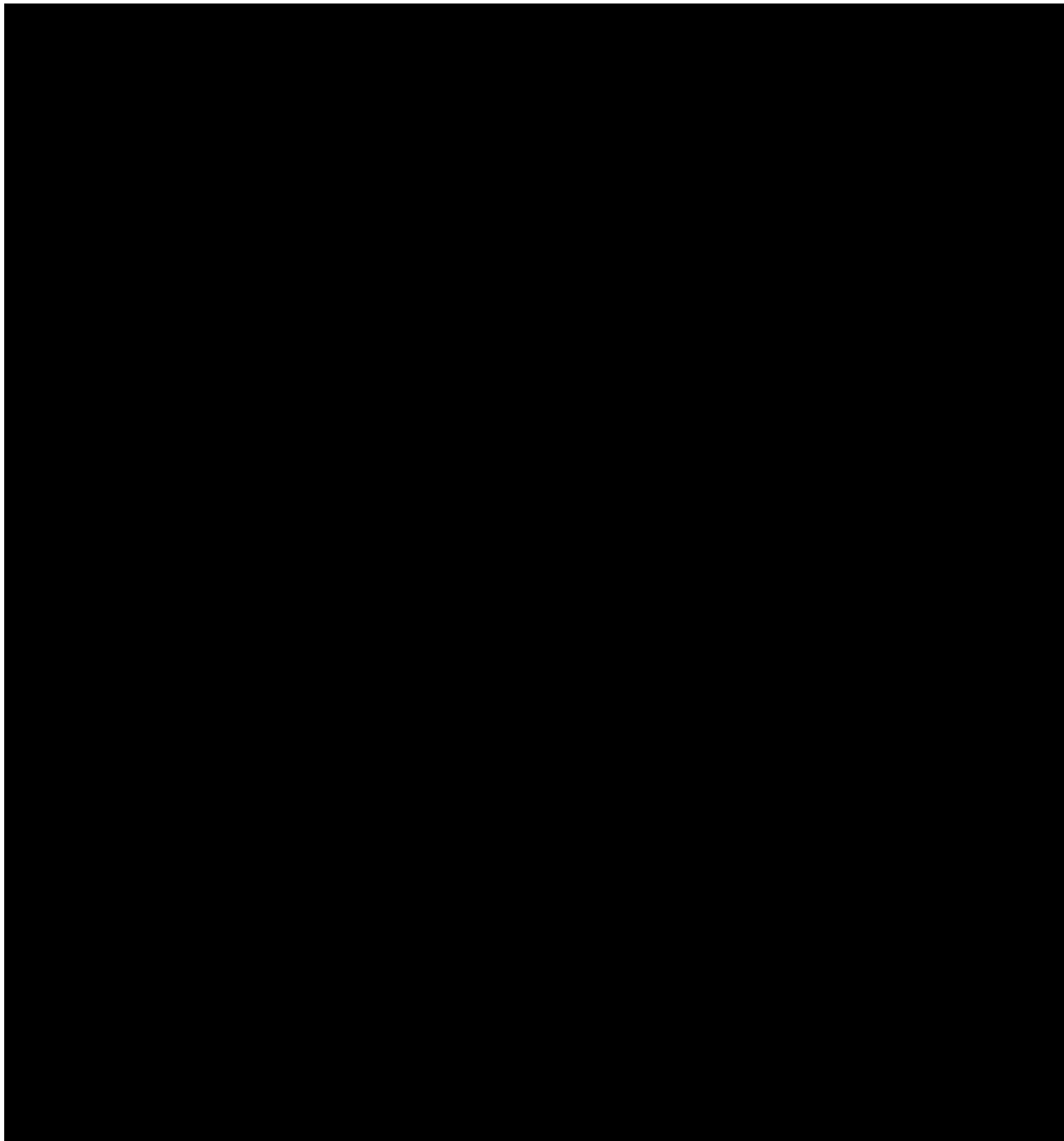
COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement, dépannage et de second œuvre effectués



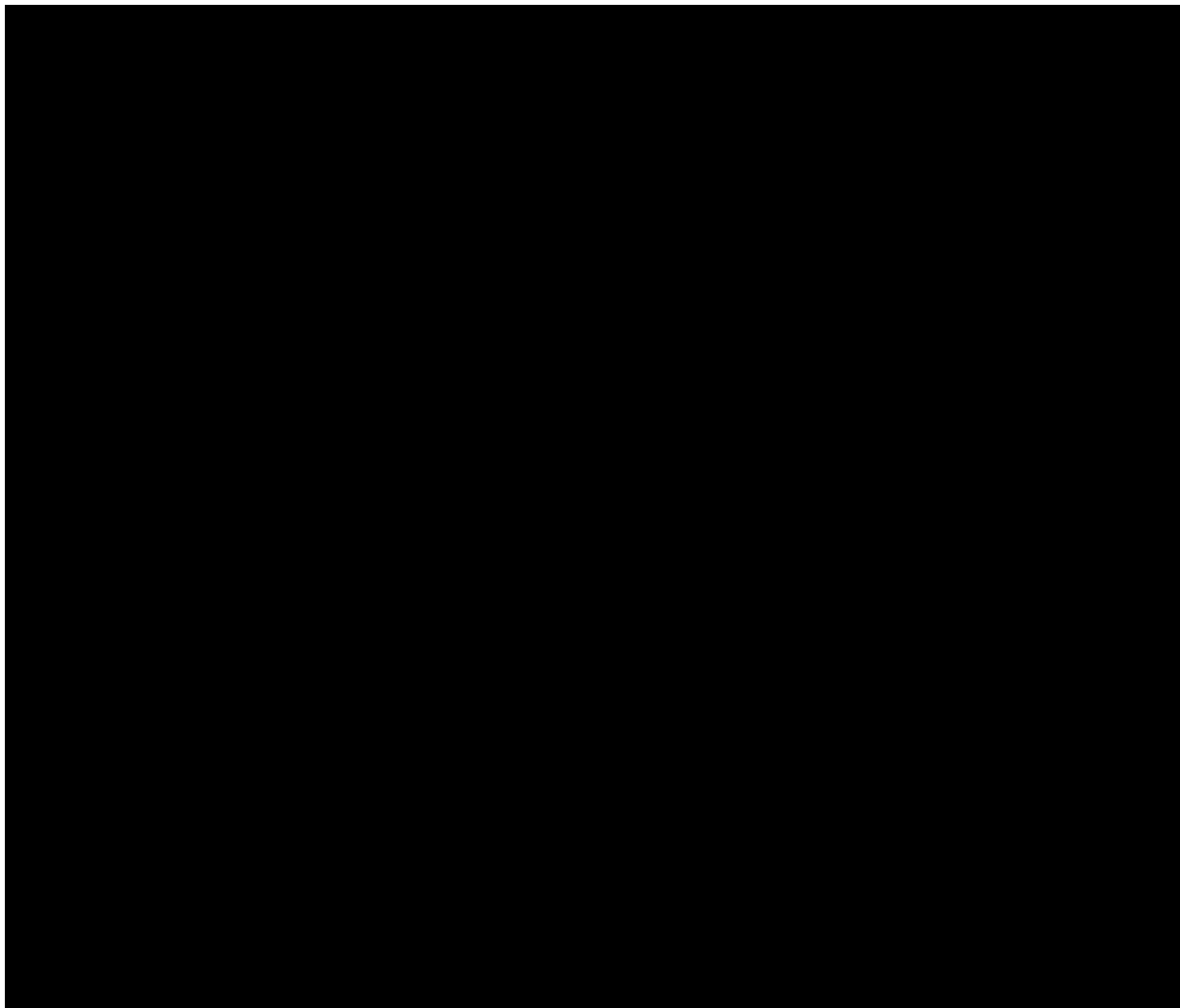
COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement, dépannage et de second œuvre effectués



COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement, dépannage et de second œuvre effectués



COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués

This diagram is a detailed architectural floor plan of a building, possibly a hospital or a large institutional facility. The plan is characterized by a complex arrangement of rooms and corridors, color-coded to distinguish different functional areas. A large black rectangular area at the top of the image represents a roof or an outdoor space. The main body of the plan is divided into several distinct sections: a central corridor system, a series of rooms along the left and right perimeters, and a large central area. The rooms are color-coded: black, white, light gray, light blue, and dark blue. A legend or key is visible on the left side, and a scale bar is at the bottom left. The plan includes numerous small details, such as doors, windows, and furniture, indicating a high level of detail in the architectural design.

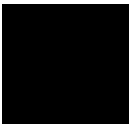
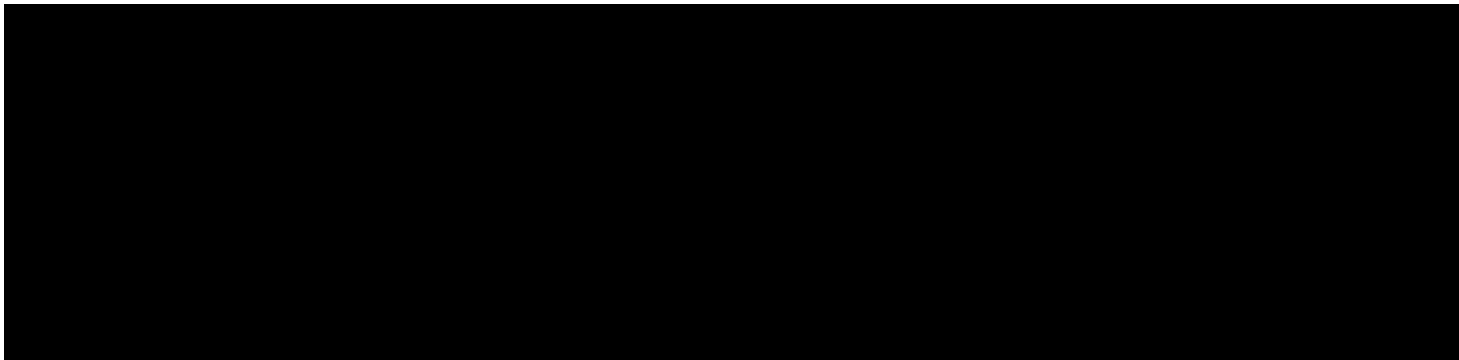
COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

3. Consommations énergétiques (fluides)

DETAIL FLUIDES



04

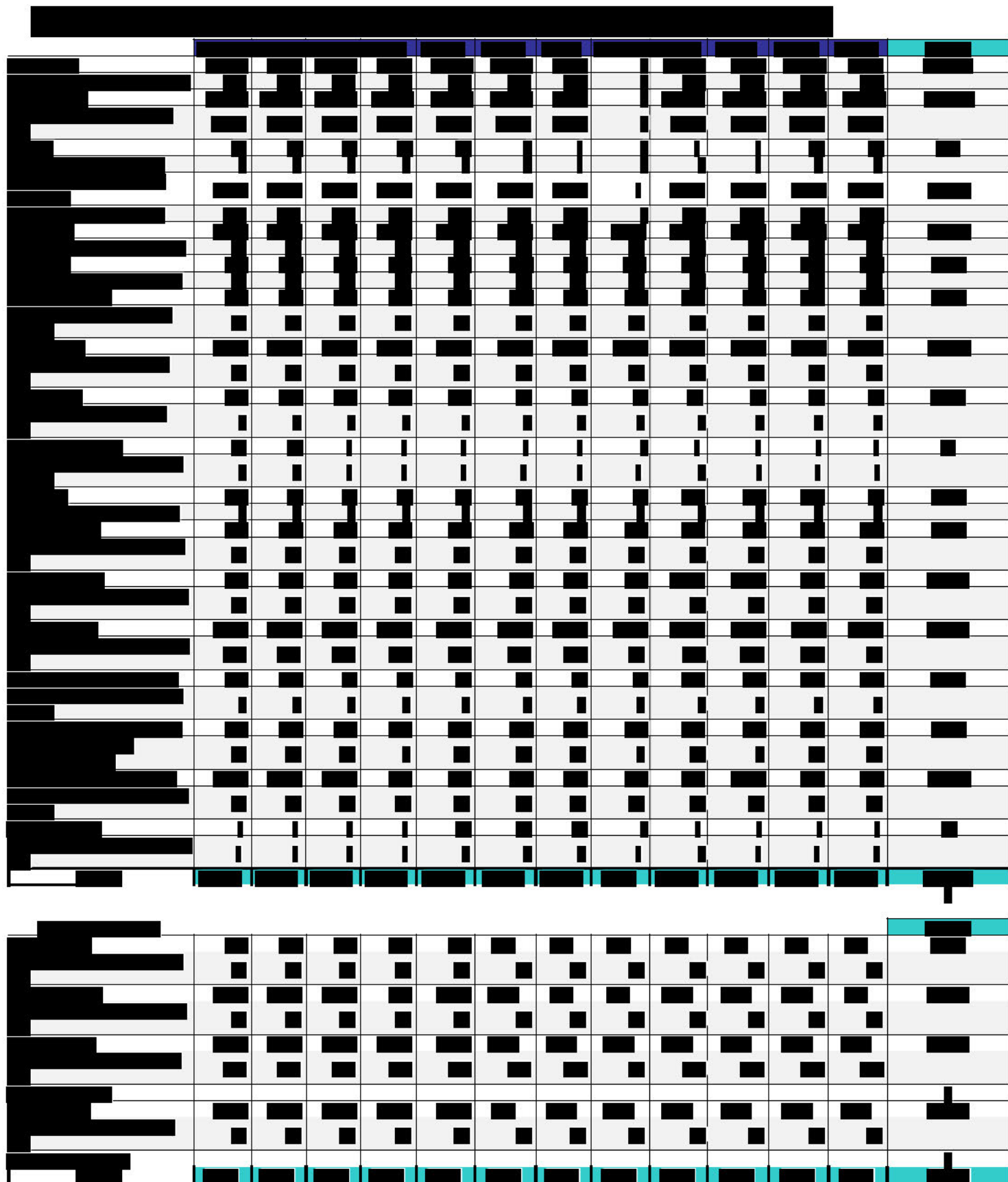
**Compte-rendu
Financier**

Sommaire

04 – COMPTE-RENDU FINANCIER p. 120

- 1. **Fréquentation** p. 122
 - A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 122
- 2. **Compte de résultat** p. 124
 - A. Chiffre d'affaires p. 126
 - B. Coût d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter p. 127
 - C. Effectifs et frais de personnel p. 128
 - D. Achats non stockés p. 130
 - E. Sous-traitance générale p. 131
 - F. Redevance p. 132
 - G. Impôts et taxes p. 133
 - H. Investissements et renouvellements p. 134
- 3. **Tarification et encaissements** p. 137
 - A. Prix de vente contractuels p. 137
 - B. Fonctionnement de la facturation p. 138
 - C. Etat des impayés p. 139

1. Fréquentation



COMPTE-RENDU FINANCIER

1. Fréquentation

A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

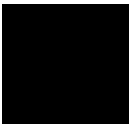
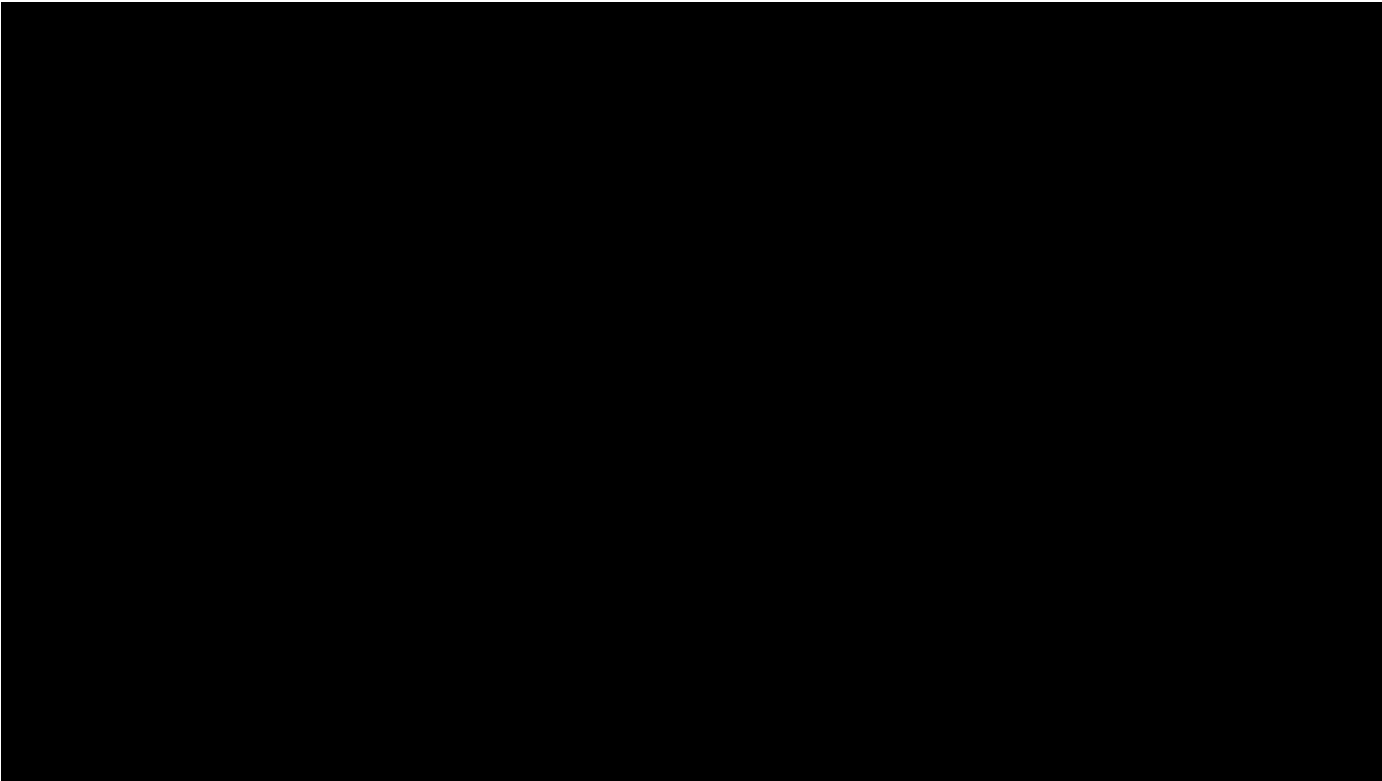
Clients tiers - effectifs

[illegible]

[REDACTED]		
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

Chambéry

COMPTE-RENDU FINANCIER



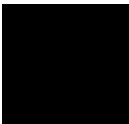
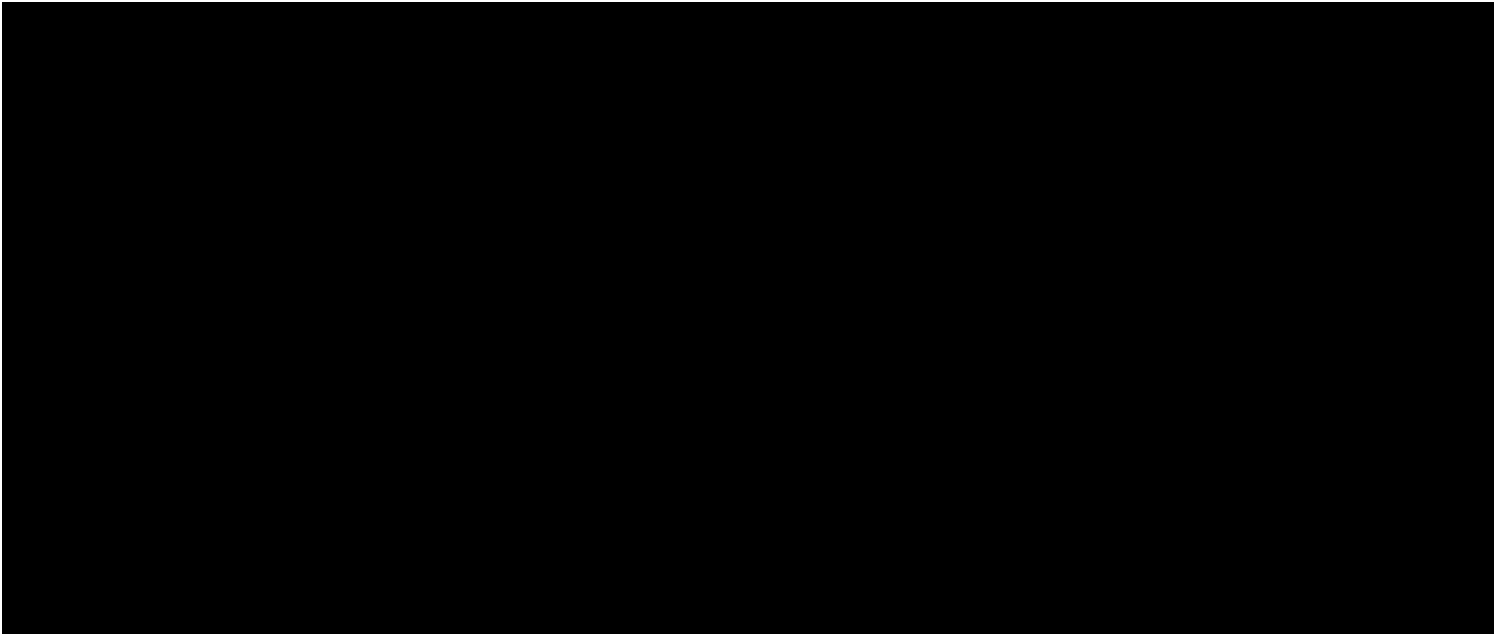
COMPTE-RENDU FINANCIER

A – Chiffre d'affaires

A large black rectangular area covering the majority of the page, likely representing redacted content or a placeholder.

COMPTE-RENDU FINANCIER

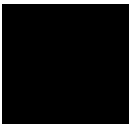
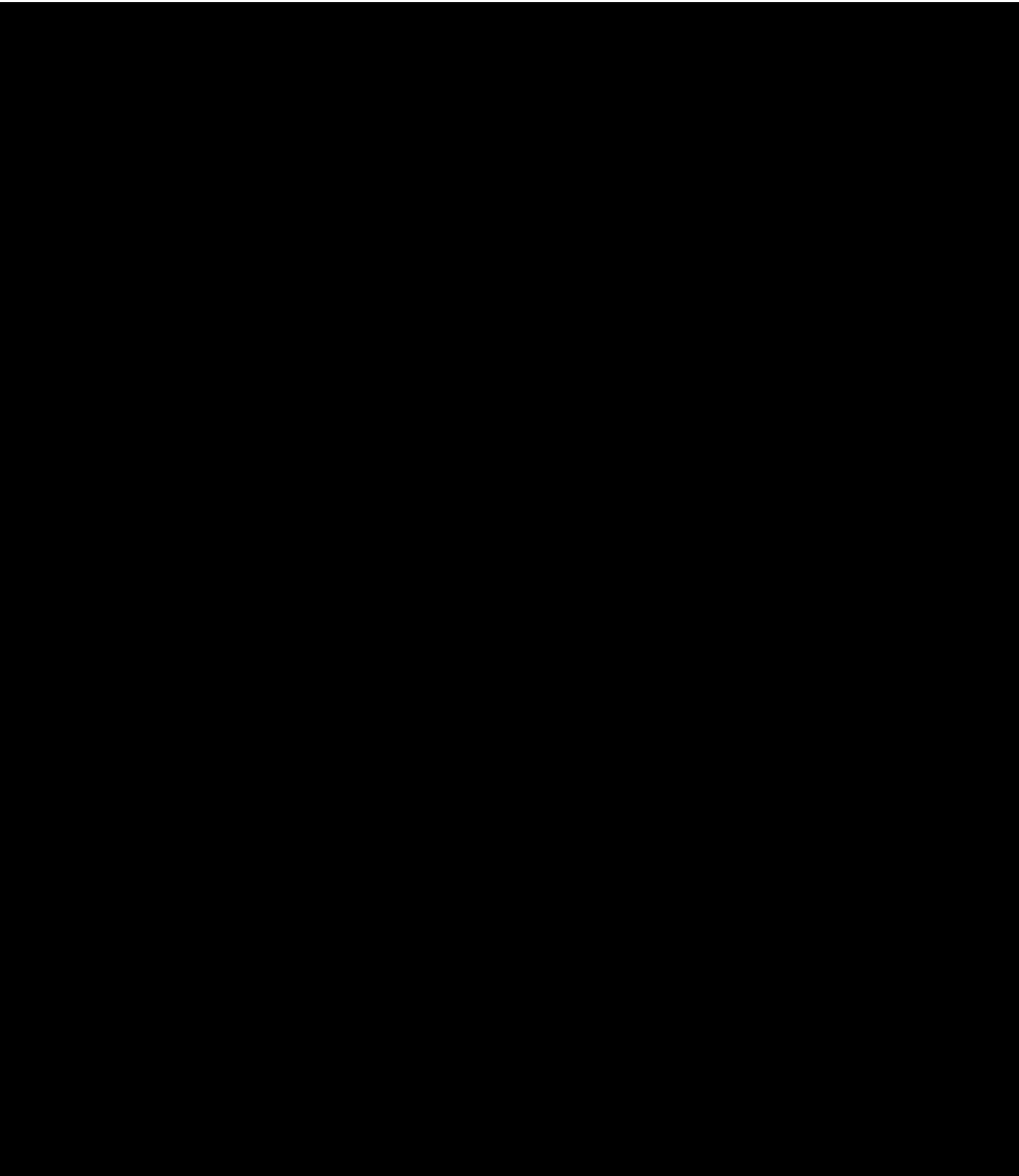
B – Coût d’approvisionnements alimentaires, produits d’entretien, conditionnements à jeter (Produits à usage unique)



COMPTE-RENDU FINANCIER

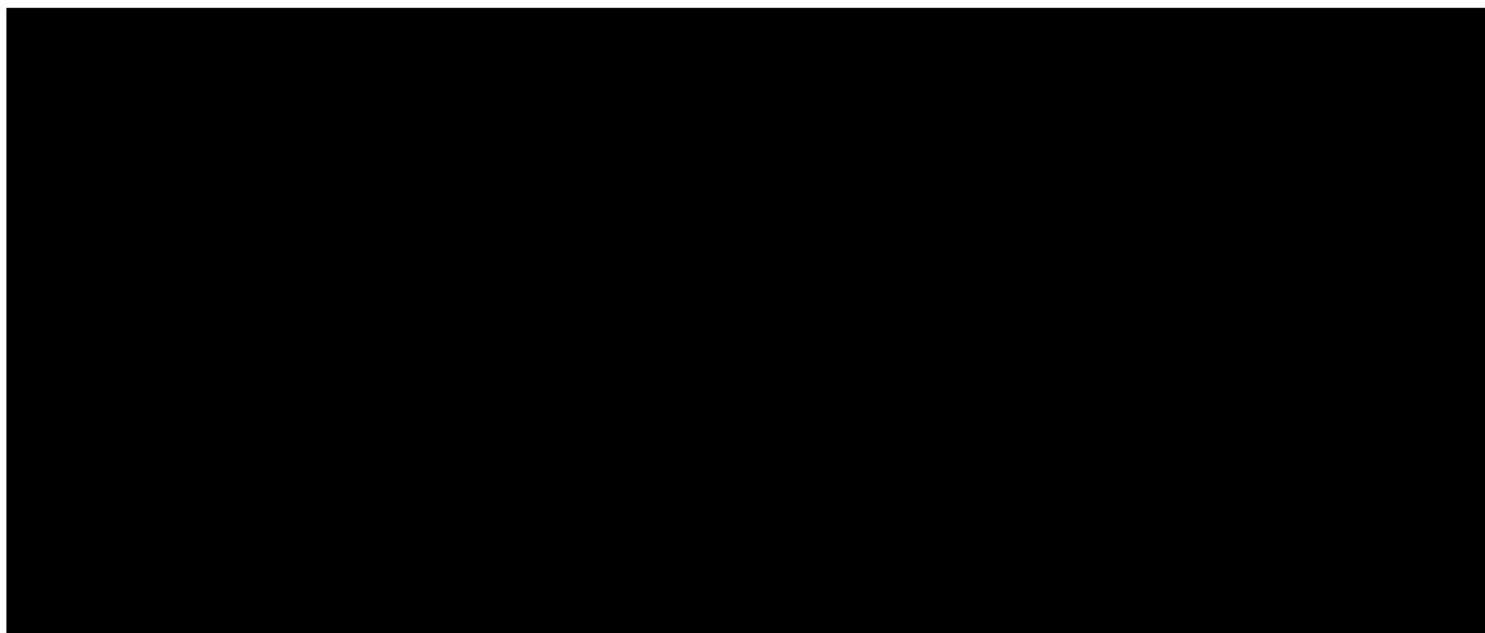
C – Effectifs et frais du personnel

Organigramme de la cuisine centrale

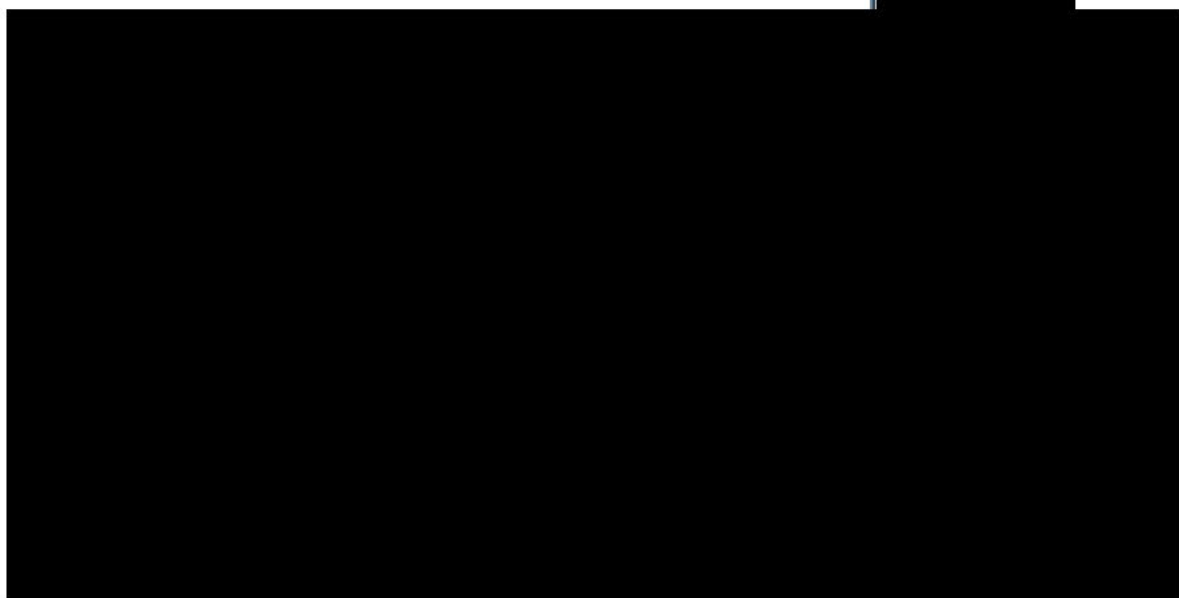


COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Effectifs et frais du personnel



[Redacted text block]



COMPTE-RENDU FINANCIER

D – Achats stockés et non stockés

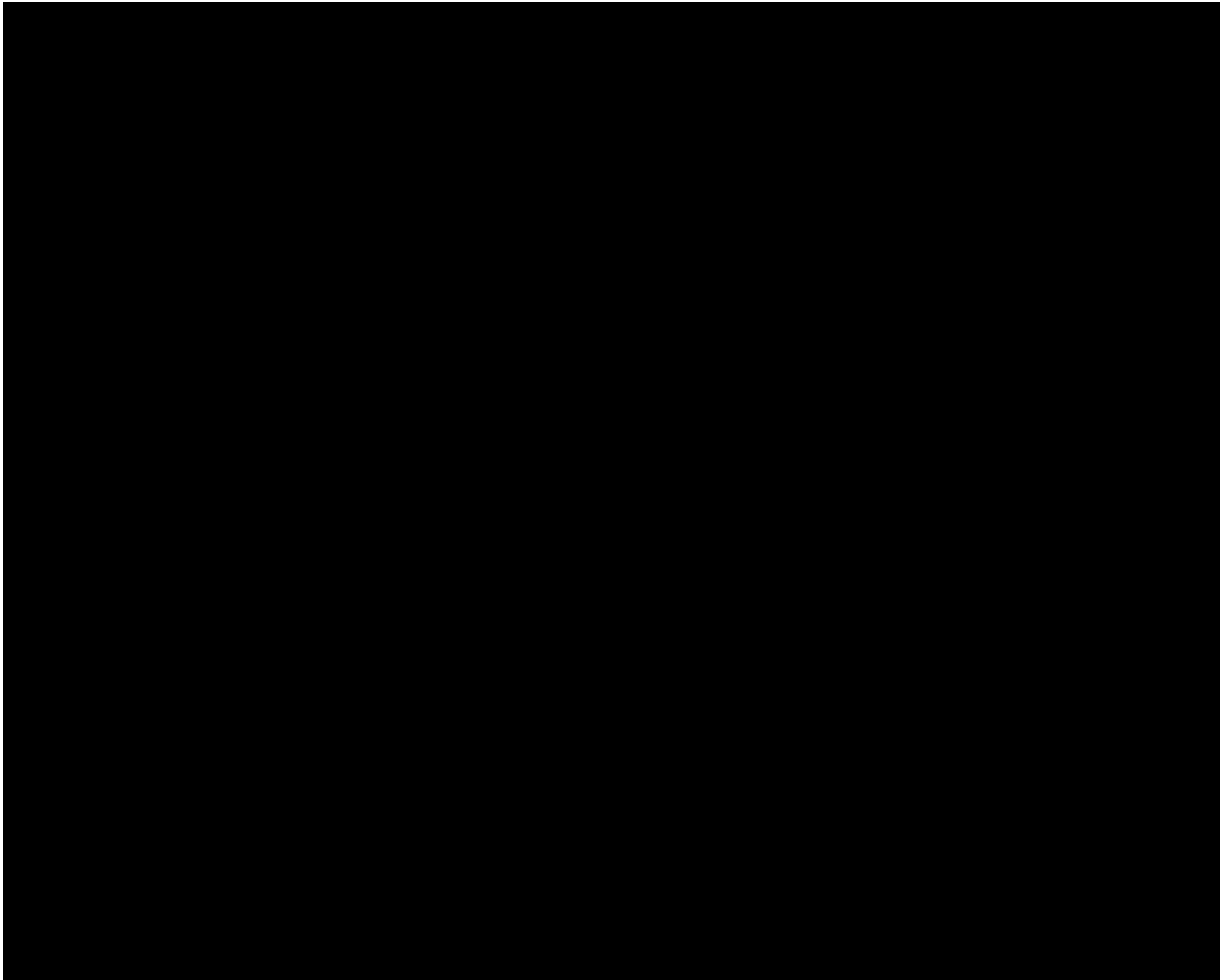
The results of the present study suggest that the effects of the intervention may have been mediated by changes in self-efficacy. The mean scores for self-efficacy were significantly higher at baseline than at follow-up, indicating that participants had more confidence in their ability to perform the tasks required for the intervention. This finding is consistent with previous research showing that self-efficacy is a key factor in determining whether individuals will engage in health-promoting behaviors (Bandura, 1982). The increase in self-efficacy may have been due to the fact that participants received feedback on their performance during the intervention, which helped them to build confidence in their abilities. Additionally, the intervention may have provided participants with opportunities to practice the skills they needed to perform the tasks, which also contributed to their increased self-efficacy.

The first step in the process was to identify the key stakeholders involved in the project. This included the project manager, the steering committee, the sponsor, the client, and the end users. Each stakeholder had a specific role to play in the success of the project. The project manager was responsible for overall coordination and communication. The steering committee provided strategic direction and oversight. The sponsor was the primary point of contact for the client and provided resources and support. The client was responsible for defining requirements and providing feedback. The end users were responsible for testing and adopting the new system.

Next, the project team conducted a thorough analysis of the current state of the organization. This involved reviewing existing processes, systems, and data. The goal was to understand the challenges and opportunities associated with the proposed change. Key findings included the need for improved data integration, enhanced reporting capabilities, and streamlined workflows. These insights informed the development of the project plan and the selection of the software solution.

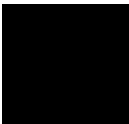
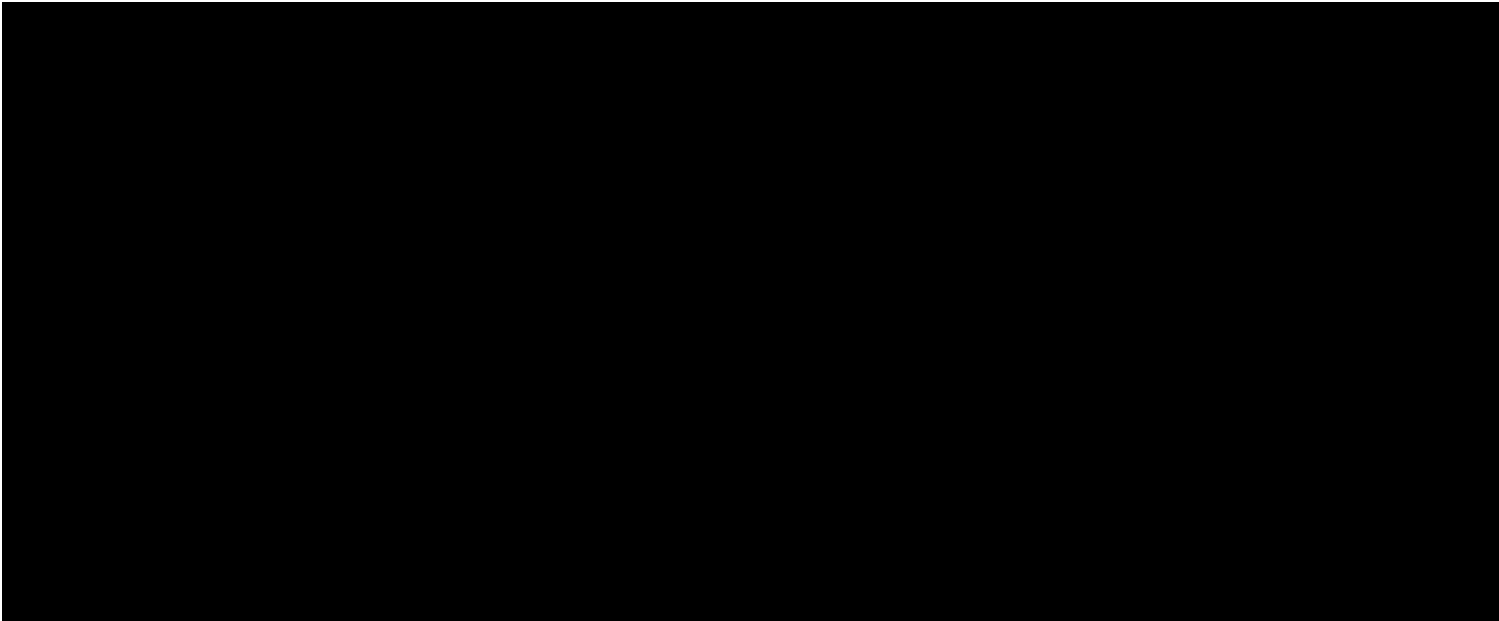
COMPTE-RENDU FINANCIER

E – Sous-traitance générale



COMPTE-RENDU FINANCIER

F – Redevance



COMPTE-RENDU FINANCIER

G – Impôts et taxes

1. *Introduction*
 2. *Background*
 3. *Methodology*
 4. *Results*
 5. *Discussion*
 6. *Conclusion*
 7. *References*
 8. *Appendix*
 9. *Index*
 10. *Glossary*
 11. *Notes*
 12. *Footnotes*
 13. *Endnotes*
 14. *Supplementary Material*
 15. *Tables*
 16. *Figures*
 17. *Equations*
 18. *Formulas*
 19. *Diagrams*
 20. *Charts*
 21. *Graphs*
 22. *Tables*
 23. *Figures*
 24. *Equations*
 25. *Formulas*
 26. *Diagrams*
 27. *Charts*
 28. *Graphs*
 29. *Tables*
 30. *Figures*
 31. *Equations*
 32. *Formulas*
 33. *Diagrams*
 34. *Charts*
 35. *Graphs*
 36. *Tables*
 37. *Figures*
 38. *Equations*
 39. *Formulas*
 40. *Diagrams*
 41. *Charts*
 42. *Graphs*
 43. *Tables*
 44. *Figures*
 45. *Equations*
 46. *Formulas*
 47. *Diagrams*
 48. *Charts*
 49. *Graphs*
 50. *Tables*
 51. *Figures*
 52. *Equations*
 53. *Formulas*
 54. *Diagrams*
 55. *Charts*
 56. *Graphs*
 57. *Tables*
 58. *Figures*
 59. *Equations*
 60. *Formulas*
 61. *Diagrams*
 62. *Charts*
 63. *Graphs*
 64. *Tables*
 65. *Figures*
 66. *Equations*
 67. *Formulas*
 68. *Diagrams*
 69. *Charts*
 70. *Graphs*
 71. *Tables*
 72. *Figures*
 73. *Equations*
 74. *Formulas*
 75. *Diagrams*
 76. *Charts*
 77. *Graphs*
 78. *Tables*
 79. *Figures*
 80. *Equations*
 81. *Formulas*
 82. *Diagrams*
 83. *Charts*
 84. *Graphs*
 85. *Tables*
 86. *Figures*
 87. *Equations*
 88. *Formulas*
 89. *Diagrams*
 90. *Charts*
 91. *Graphs*
 92. *Tables*
 93. *Figures*
 94. *Equations*
 95. *Formulas*
 96. *Diagrams*
 97. *Charts*
 98. *Graphs*
 99. *Tables*
 100. *Figures*
 101. *Equations*
 102. *Formulas*
 103. *Diagrams*
 104. *Charts*
 105. *Graphs*
 106. *Tables*
 107. *Figures*
 108. *Equations*
 109. *Formulas*
 110. *Diagrams*
 111. *Charts*
 112. *Graphs*
 113. *Tables*
 114. *Figures*
 115. *Equations*
 116. *Formulas*
 117. *Diagrams*
 118. *Charts*
 119. *Graphs*
 120. *Tables*
 121. *Figures*
 122. *Equations*
 123. *Formulas*
 124. *Diagrams*
 125. *Charts*
 126. *Graphs*
 127. *Tables*
 128. *Figures*
 129. *Equations*
 130. *Formulas*
 131. *Diagrams*
 132. *Charts*
 133. *Graphs*
 134. *Tables*
 135. *Figures*
 136. *Equations*
 137. *Formulas*
 138. *Diagrams*
 139. *Charts*
 140. *Graphs*
 141. *Tables*
 142. *Figures*
 143. *Equations*
 144. *Formulas*
 145. *Diagrams*
 146. *Charts*
 147. *Graphs*
 148. *Tables*
 149. *Figures*
 150. *Equations*
 151. *Formulas*
 152. *Diagrams*
 153. *Charts*
 154. *Graphs*
 155. *Tables*
 156. *Figures*
 157. *Equations*
 158. *Formulas*
 159. *Diagrams*
 160. *Charts*
 161. *Graphs*
 162. *Tables*
 163. *Figures*
 164. *Equations*
 165. *Formulas*
 166. *Diagrams*
 167. *Charts*
 168. *Graphs*
 169. *Tables*
 170. *Figures*
 171. *Equations*
 172. *Formulas*
 173. *Diagrams*
 174. *Charts*
 175. *Graphs*
 176. *Tables*
 177. *Figures*
 178. *Equations*
 179. *Formulas*
 180. *Diagrams*
 181. *Charts*
 182. *Graphs*
 183. *Tables*
 184. *Figures*
 185. *Equations*
 186. *Formulas*
 187. *Diagrams*
 188. *Charts*
 189. *Graphs*
 190. *Tables*
 191. *Figures*
 192. *Equations*
 193. *Formulas*
 194. *Diagrams*
 195. *Charts*
 196. *Graphs*
 197. *Tables*
 198. *Figures*
 199. *Equations*
 200. *Formulas*
 201. *Diagrams*
 202. *Charts*
 203. *Graphs*
 204. *Tables*
 205. *Figures*
 206. *Equations*
 207. *Formulas*
 208. *Diagrams*
 209. *Charts*
 210. *Graphs*
 211. *Tables*
 212. *Figures*
 213. *Equations*
 214. *Formulas*
 215. *Diagrams*
 216. *Charts*
 217. *Graphs*
 218. *Tables*
 219. *Figures*
 220. *Equations*
 221. *Formulas*
 222. *Diagrams*
 223. *Charts*
 224. *Graphs*
 225. *Tables*
 226. *Figures*
 227. *Equations*
 228. *Formulas*
 229. *Diagrams*
 230. *Charts*
 231. *Graphs*
 232. *Tables*
 233. *Figures*
 234. *Equations*
 235. *Formulas*
 236. *Diagrams*
 237. *Charts*
 238. *Graphs*
 239. *Tables*
 240. *Figures*
 241. *Equations*
 242. *Formulas*
 243. *Diagrams*
 244. *Charts*
 245. *Graphs*
 246. *Tables*
 247. *Figures*
 248. *Equations*
 249. *Formulas*
 250. *Diagrams*
 251. *Charts*
 252.

The image is a uniform, featureless black rectangle. There are no discernible patterns, textures, or objects present.

COMPTE-RENDU FINANCIER

H – Investissements et renouvellements

The image is entirely black and contains no visible content.

COMPTE-RENDU FINANCIER

H – Investissements et renouvellements

COMPTE-RENDU FINANCIER

3. Tarification et encaissements

[REDACTED]

[REDACTED]

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 15 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 9 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée en recommandé avec accusé de réception (relance de niveau 2).

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

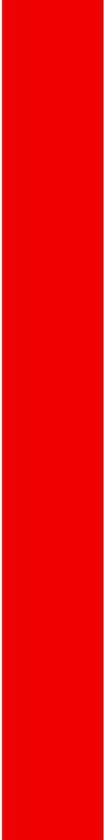
Une commission impayés est réalisée afin de statuer sur l'autorisation ou de refus l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

I [REDACTED]
 [REDACTED]
 I [REDACTED]
 [REDACTED]

Mise à Jour au 25 08 2025:

Country	Share of GDP
United States	100%
Germany	10%
France	15%
Italy	12%
Spain	10%
Japan	10%
China	10%

Response	Percentage
Yes, the U.S. should take action to address climate change	95%
No, the U.S. should not take action to address climate change	5%



05

Conclusion

CONCLUSION

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

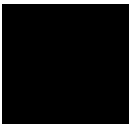
[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]



06

Annexes

Sommaire

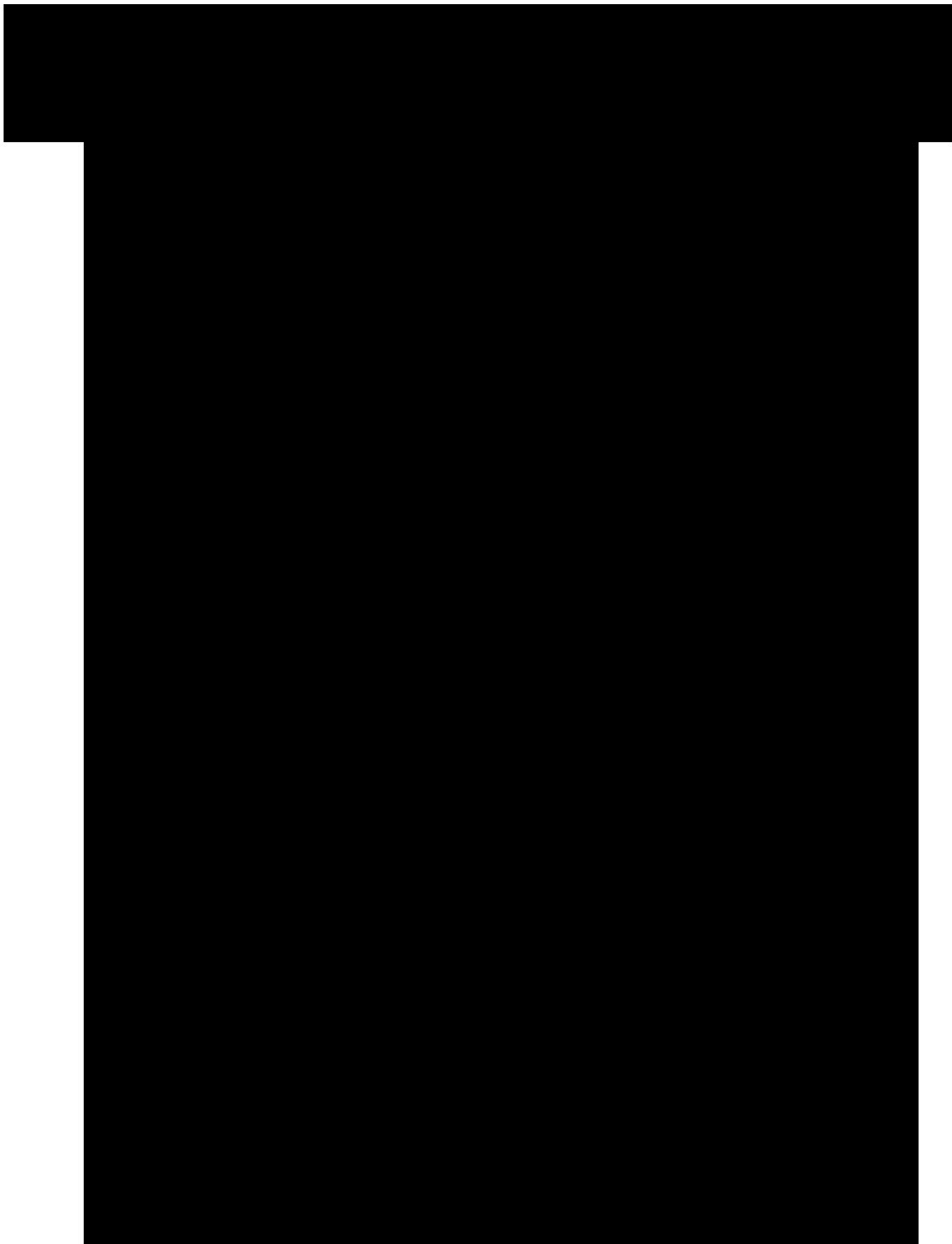
06 – ANNEXES **p. 143**

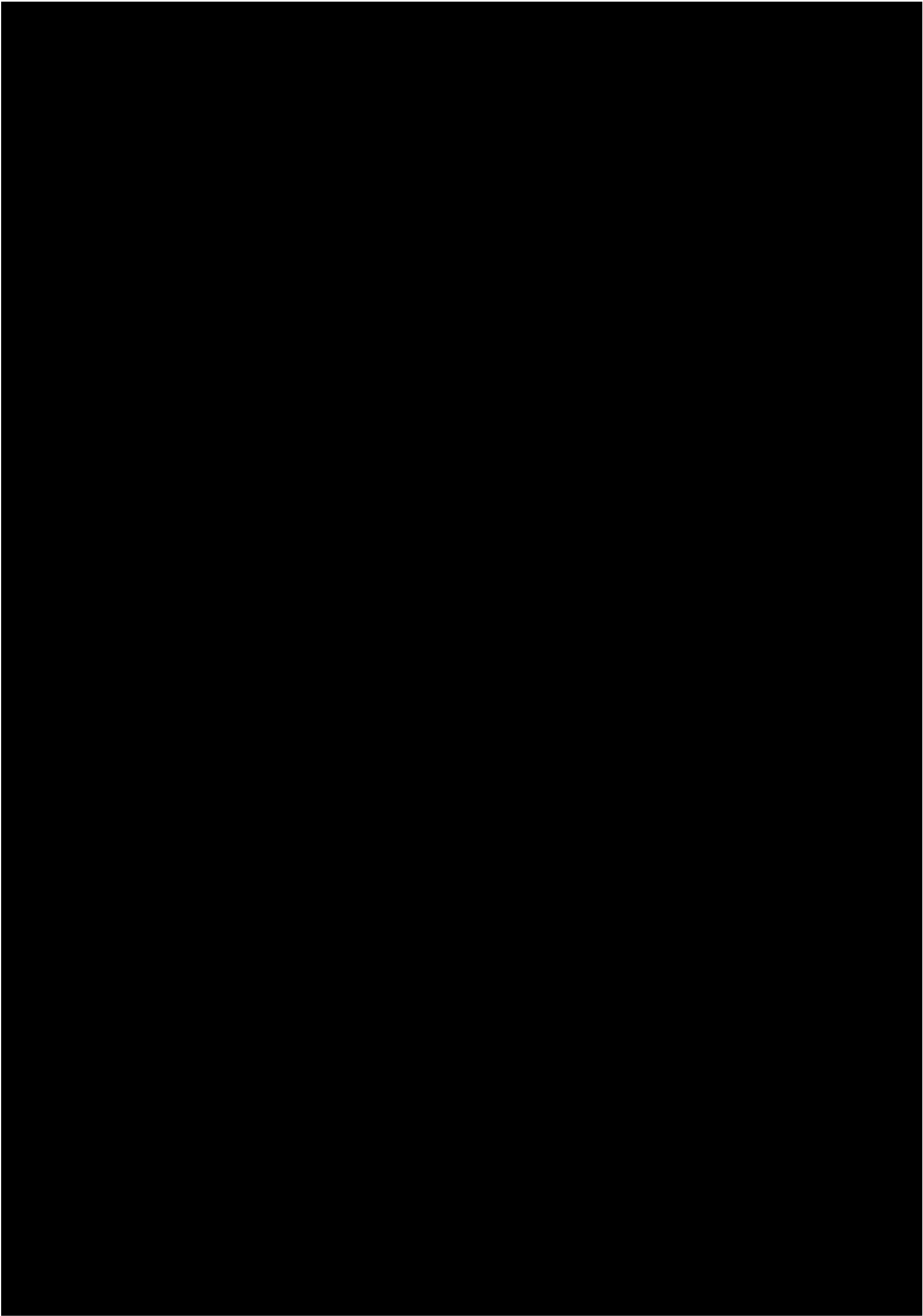
Annexe 1 : Rapports maintenance Philippe Cuisine Centrale p. 144

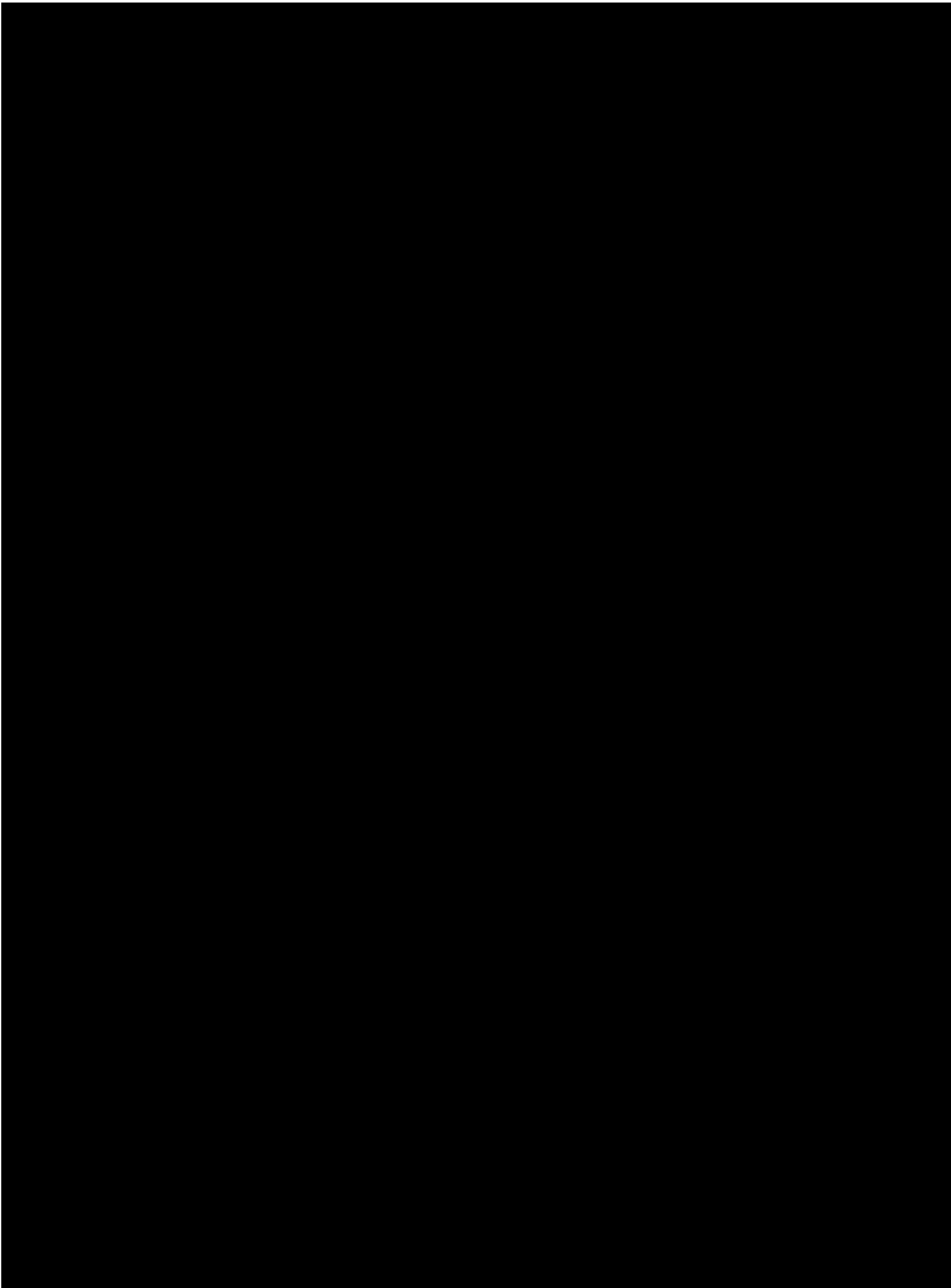
Annexe 2 : Rapports maintenance Philippe Offices livrées p. 150

Annexe 3 : Factures renouvellement matériels cuisine centrale et offices p. 178

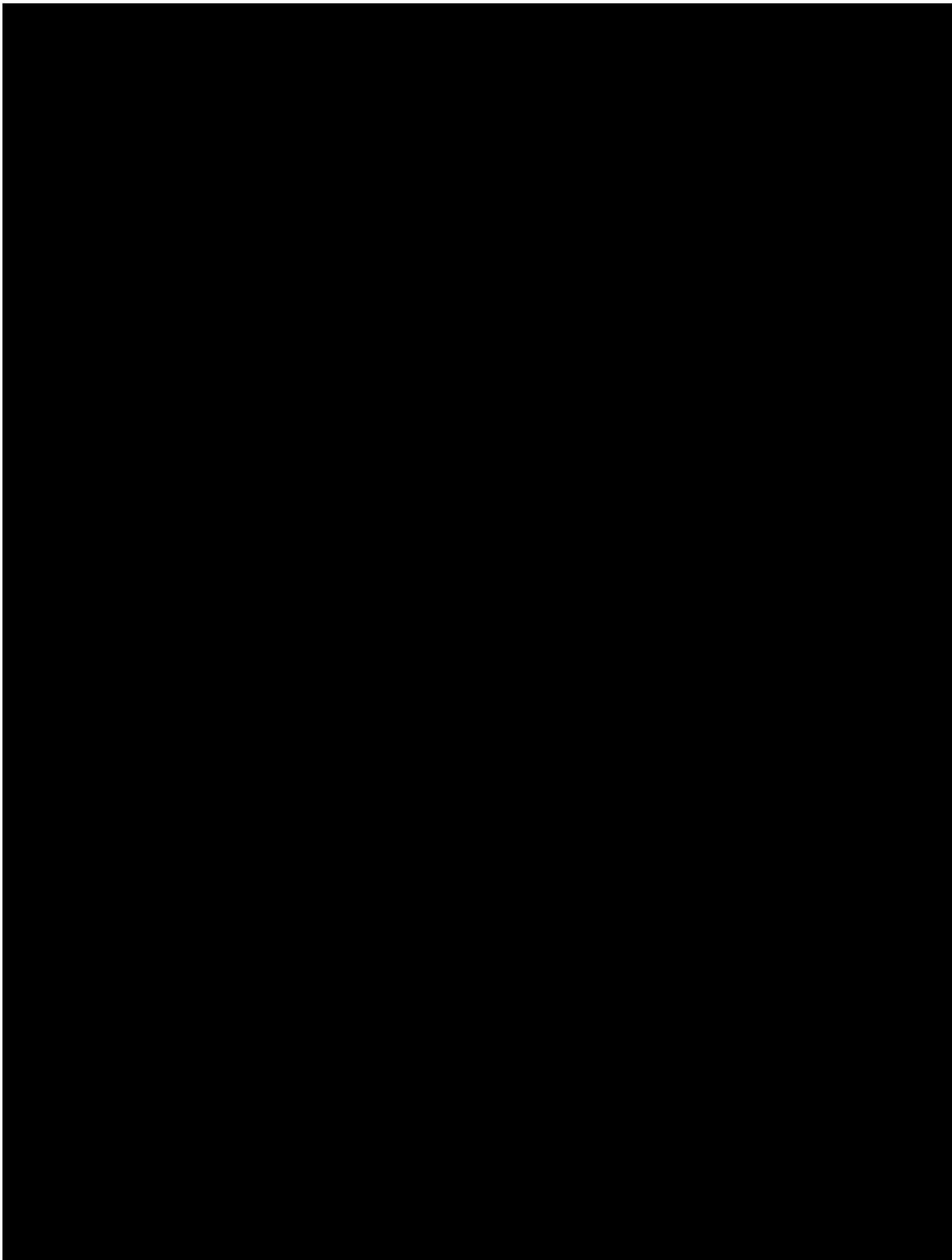
ANNEXES

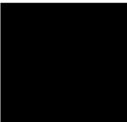
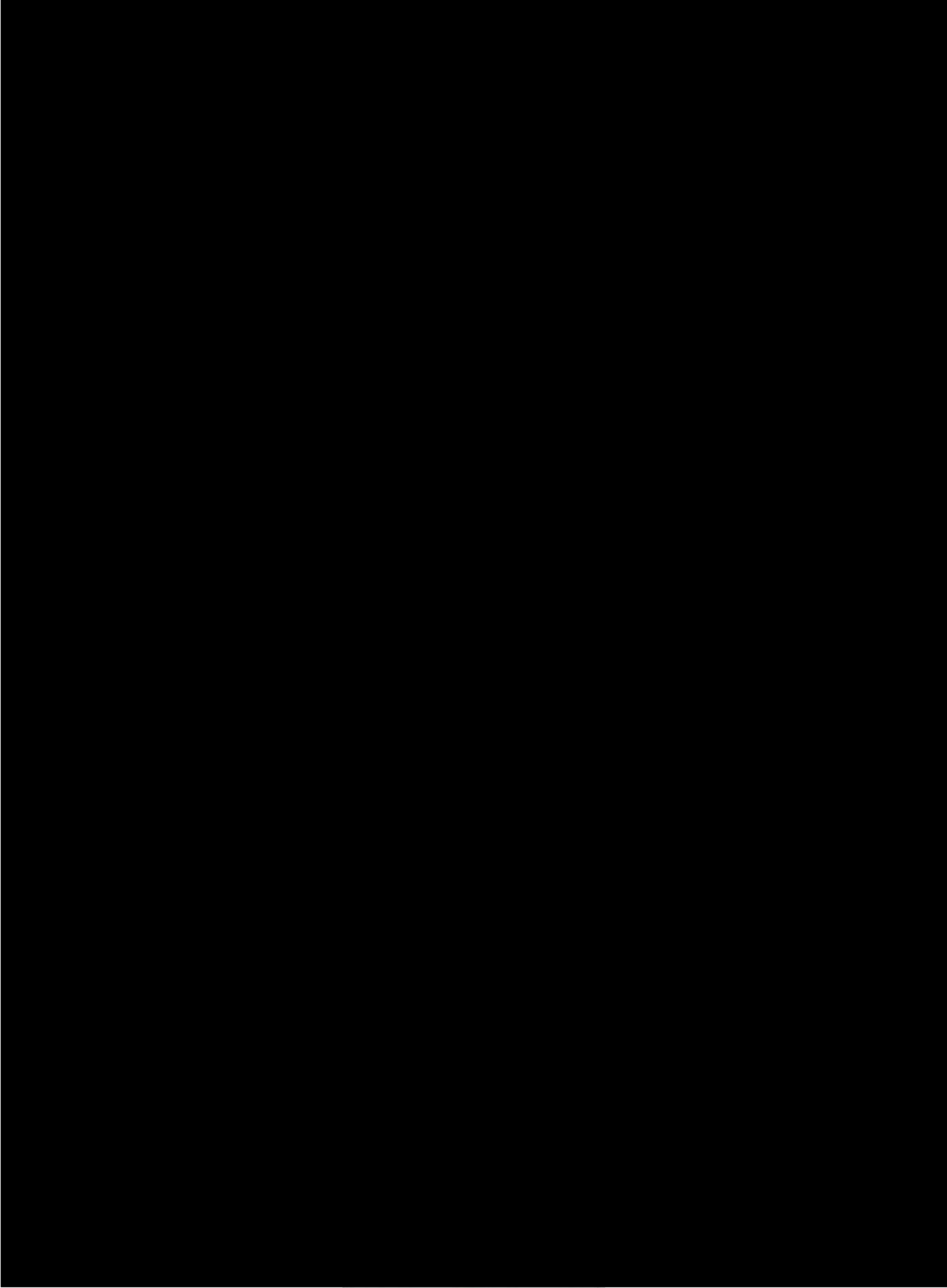


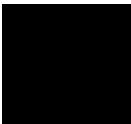
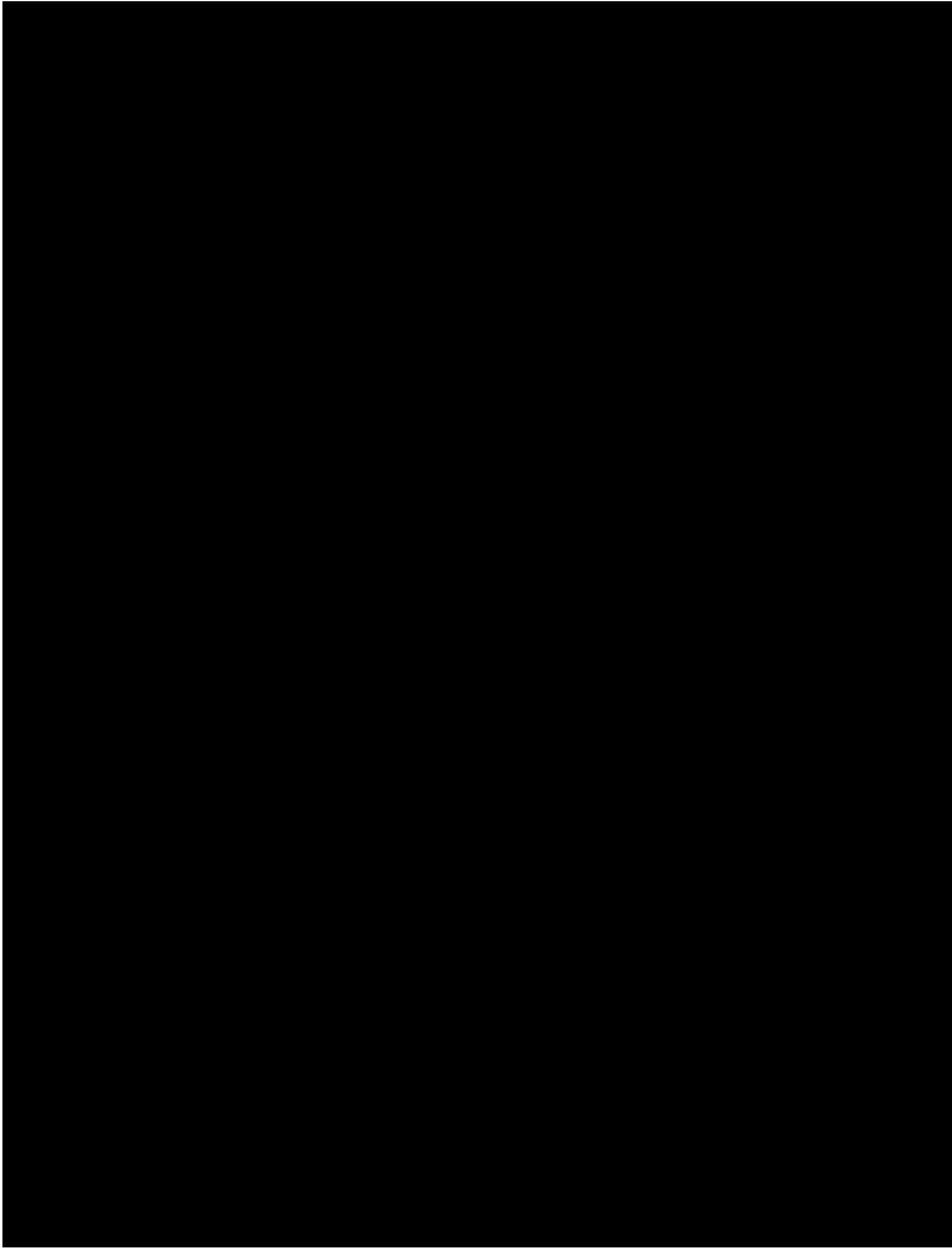


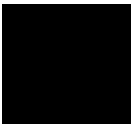
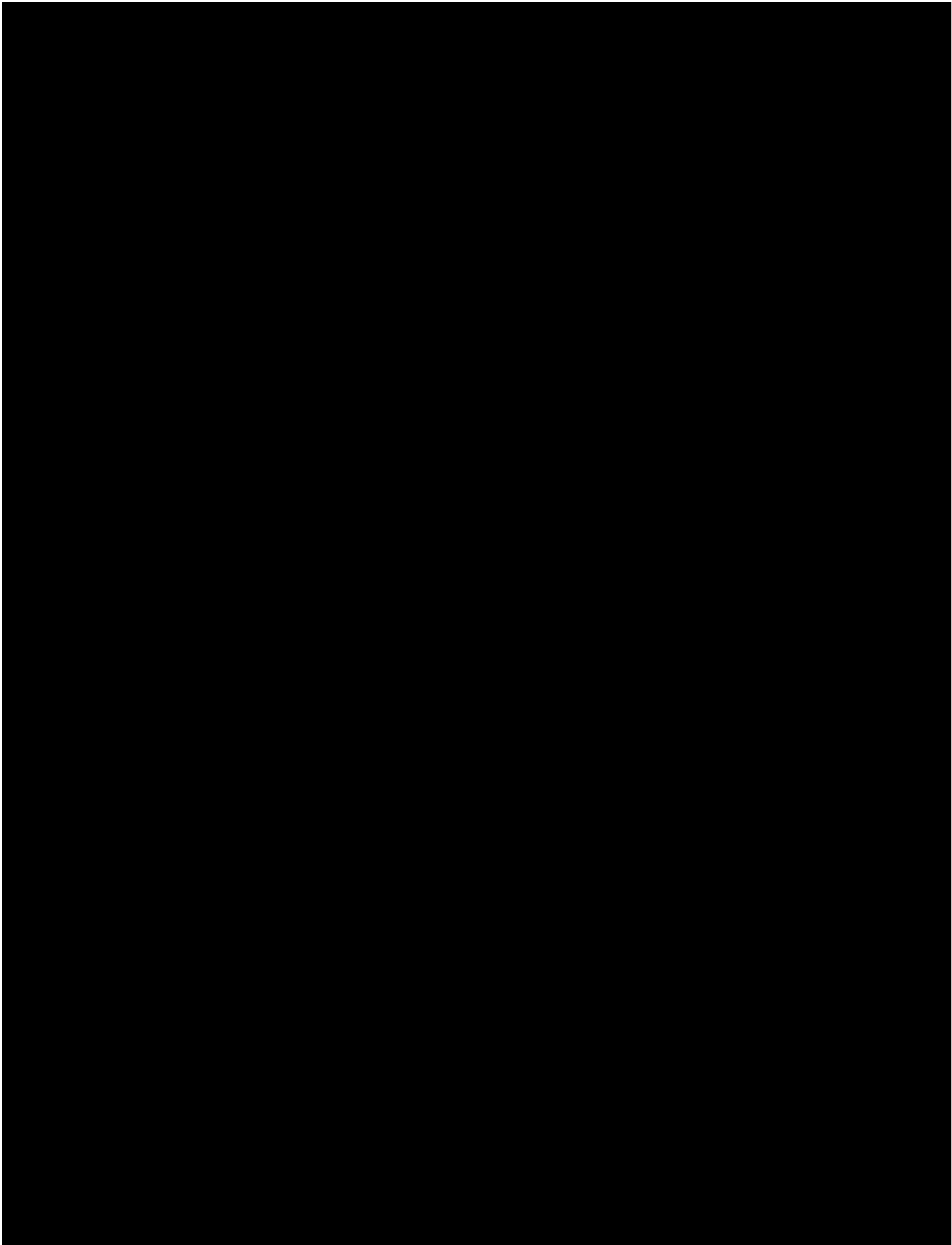


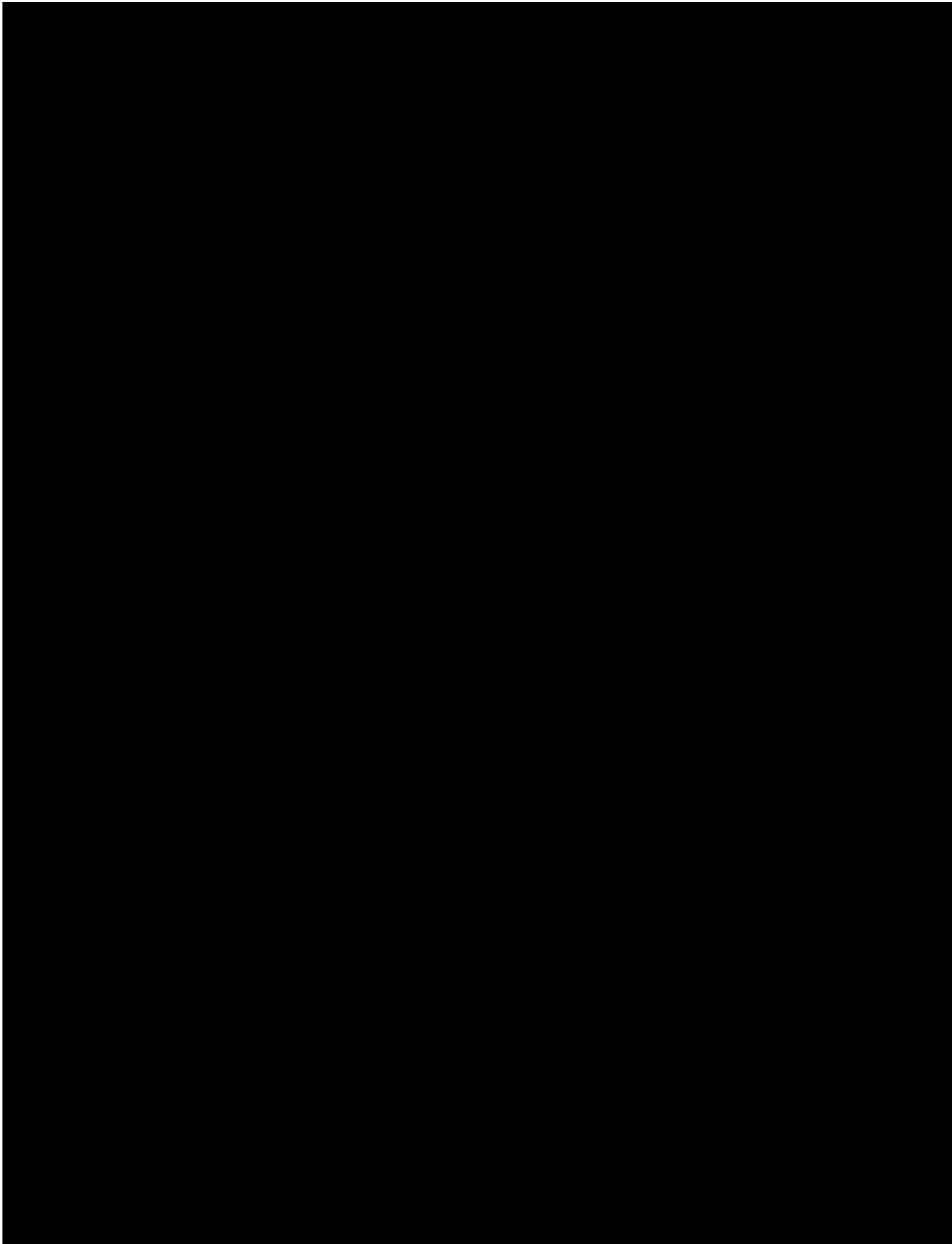
[REDACTED]

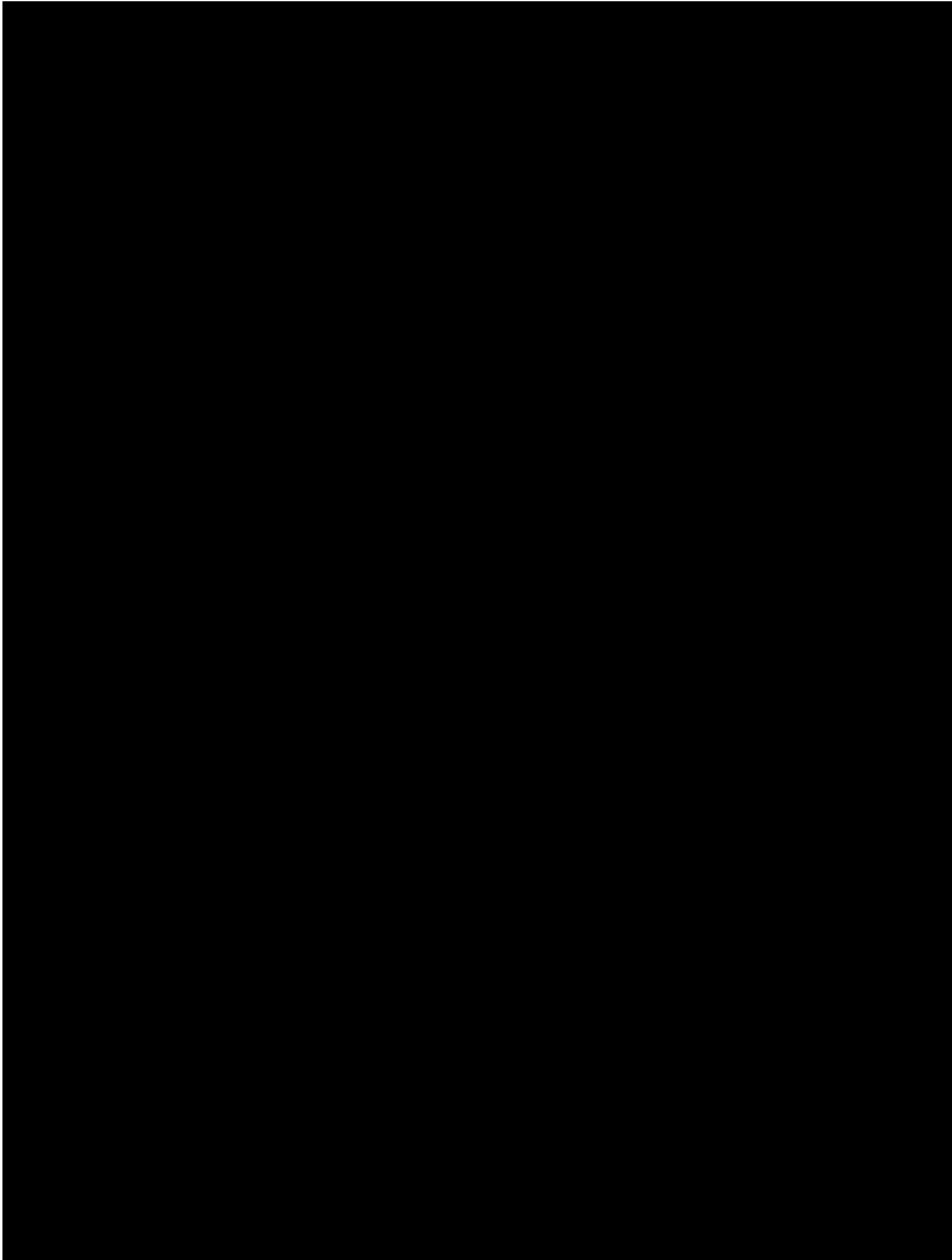


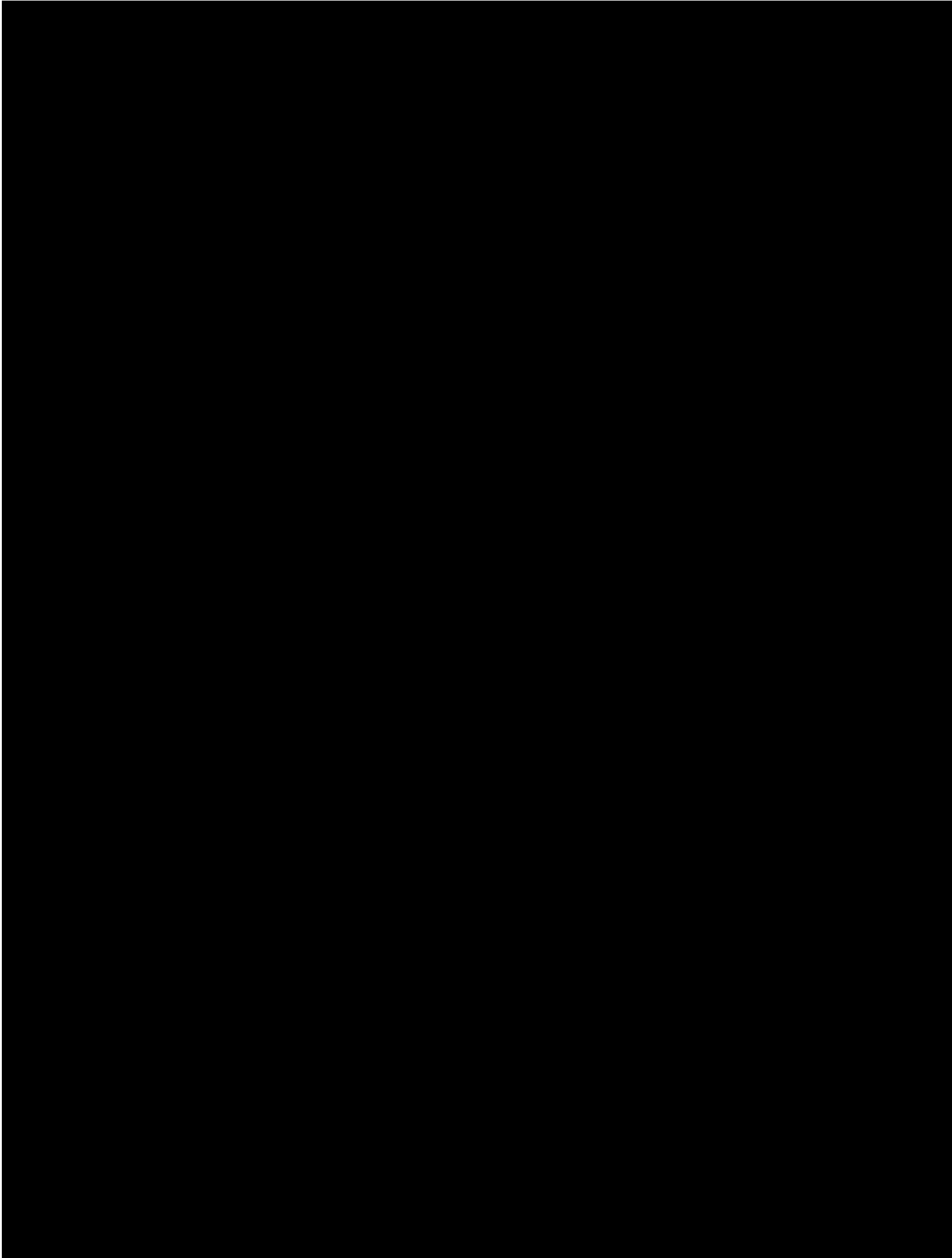


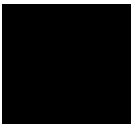
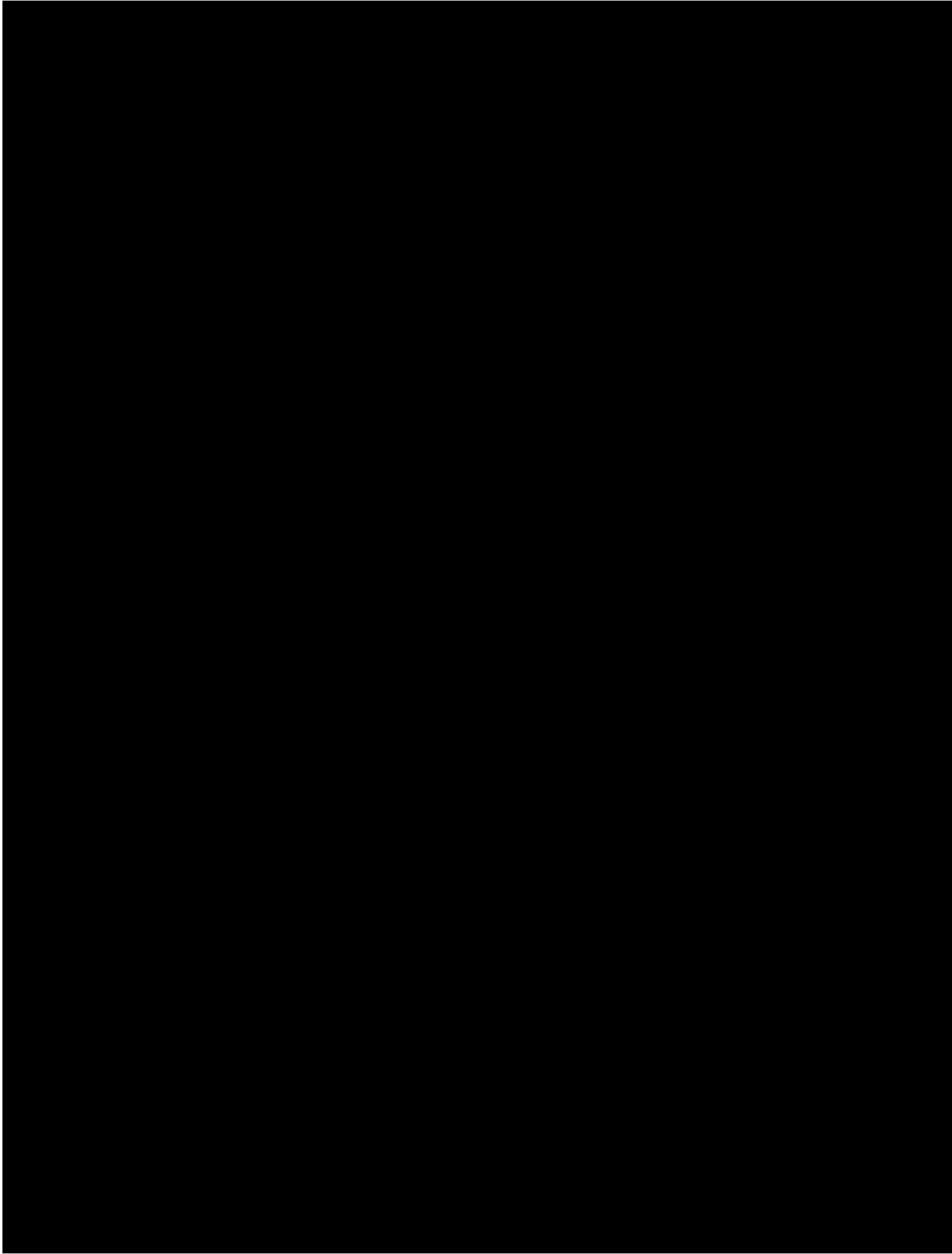


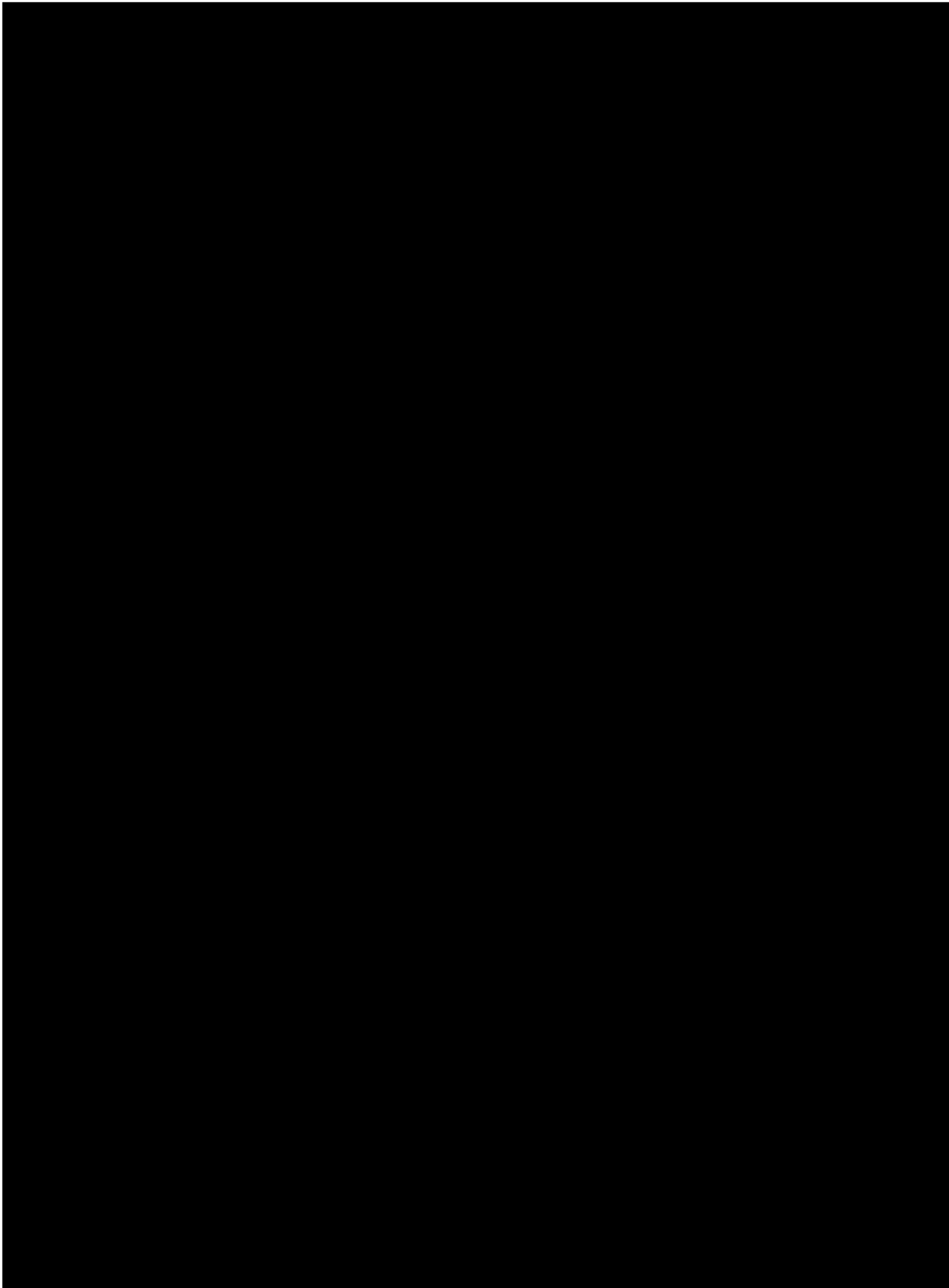


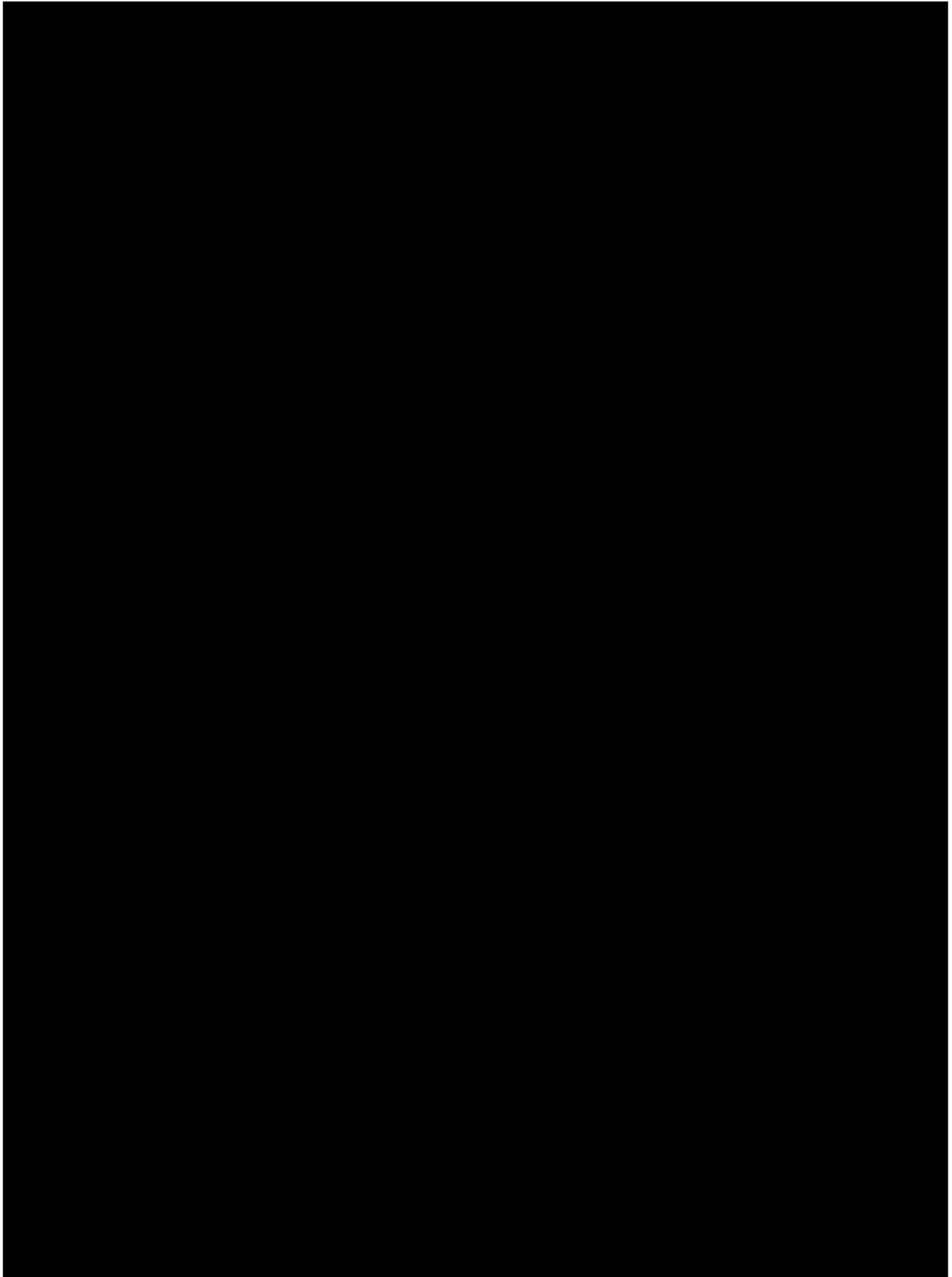


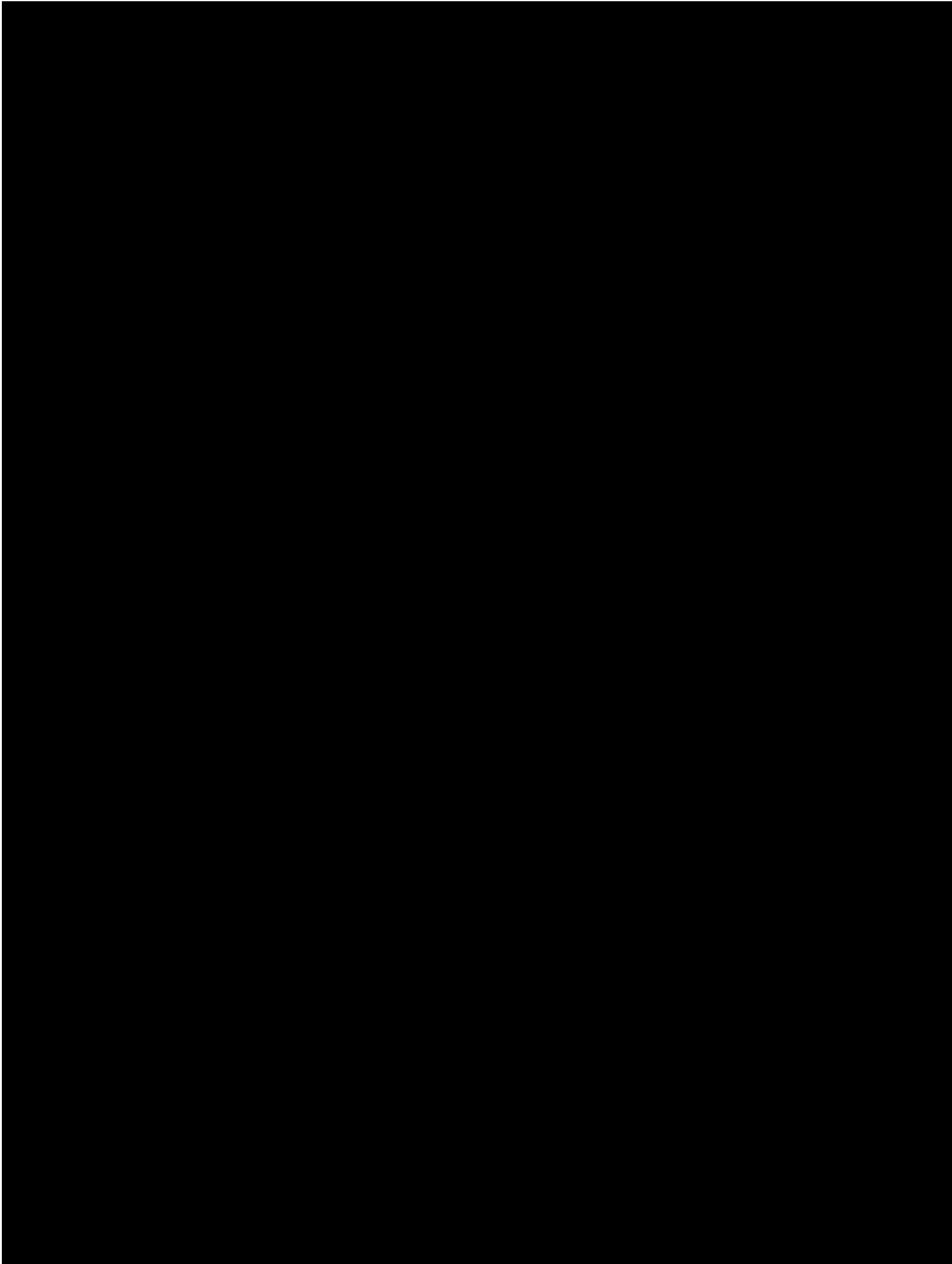


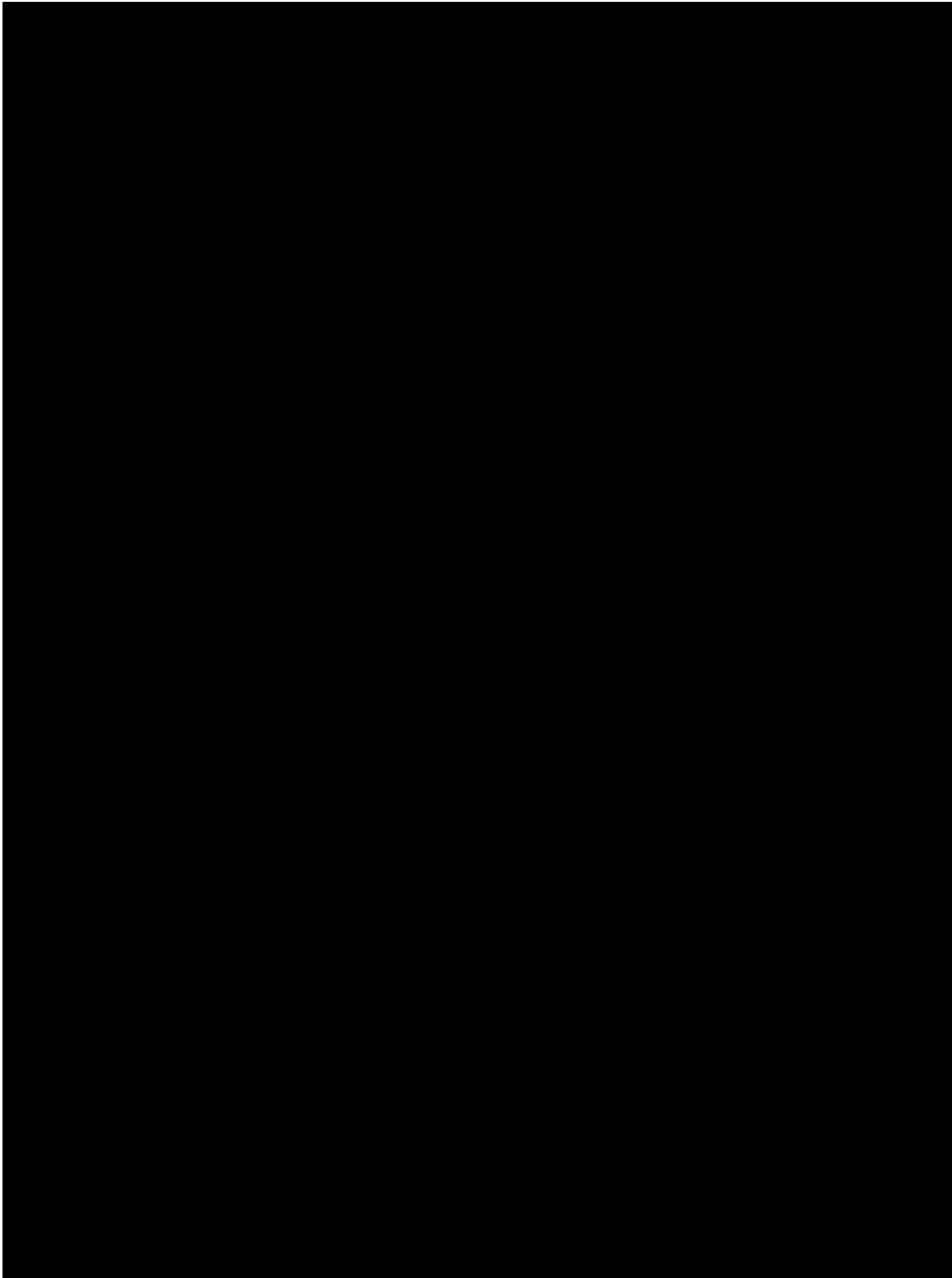


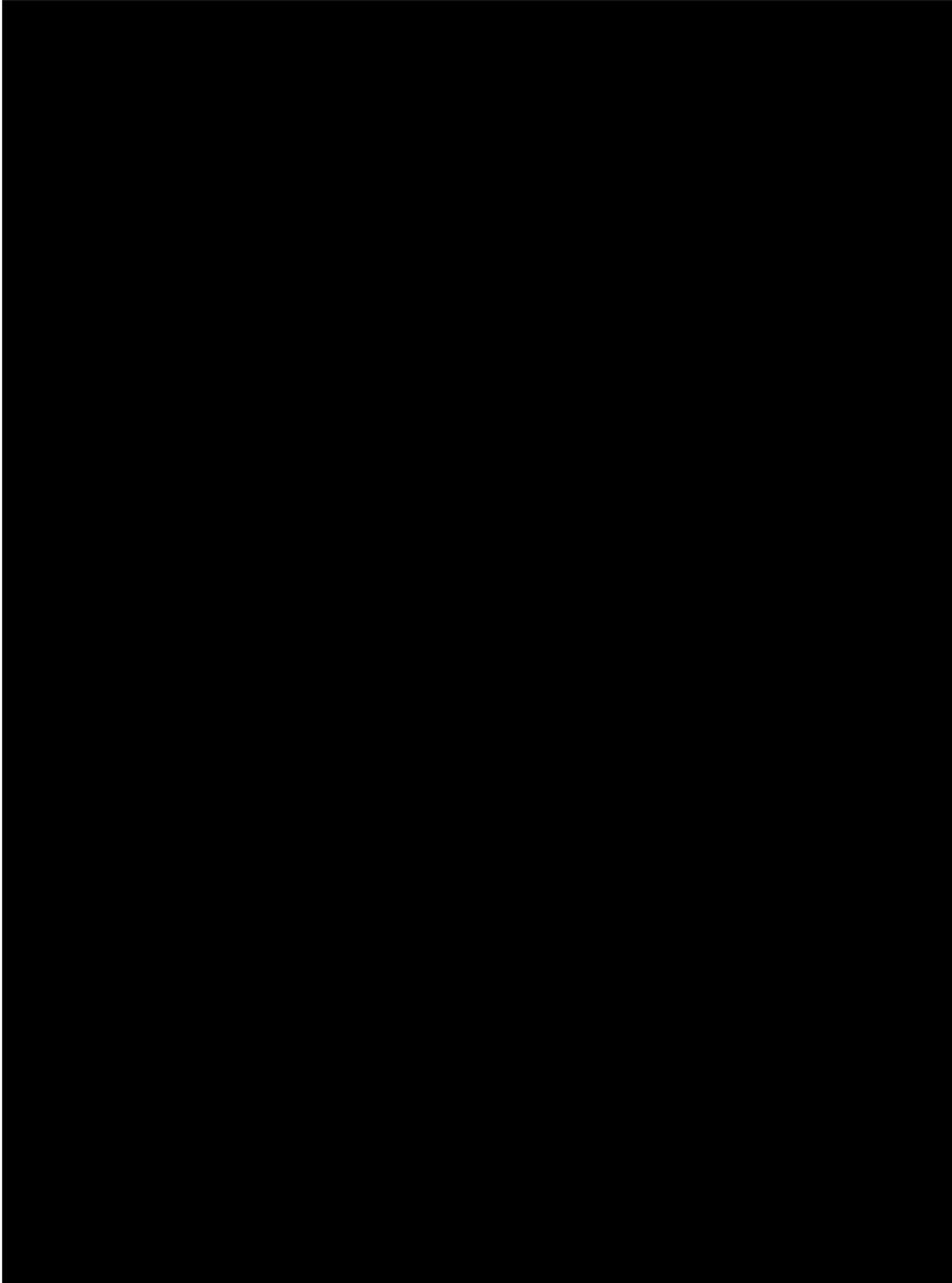


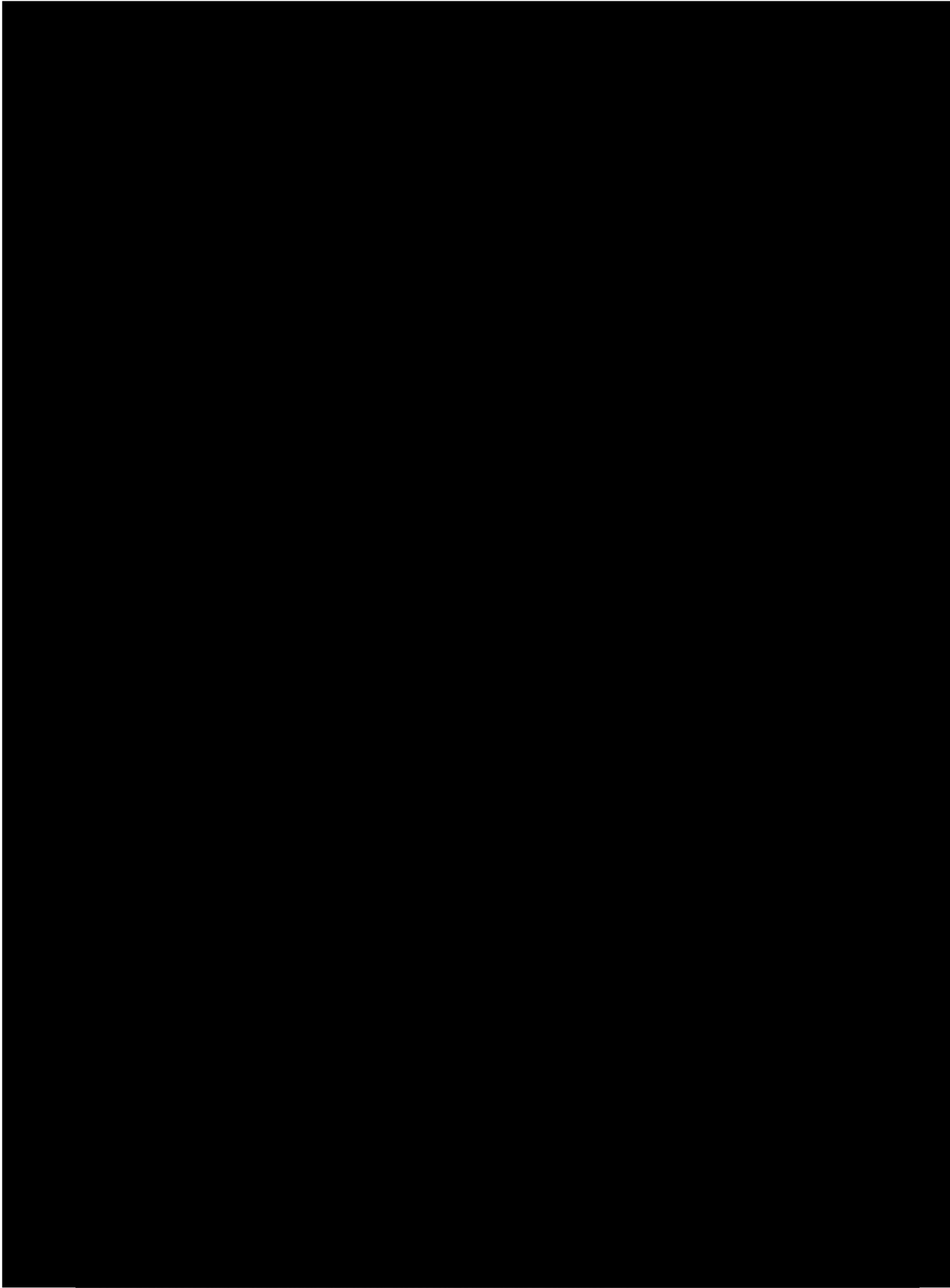


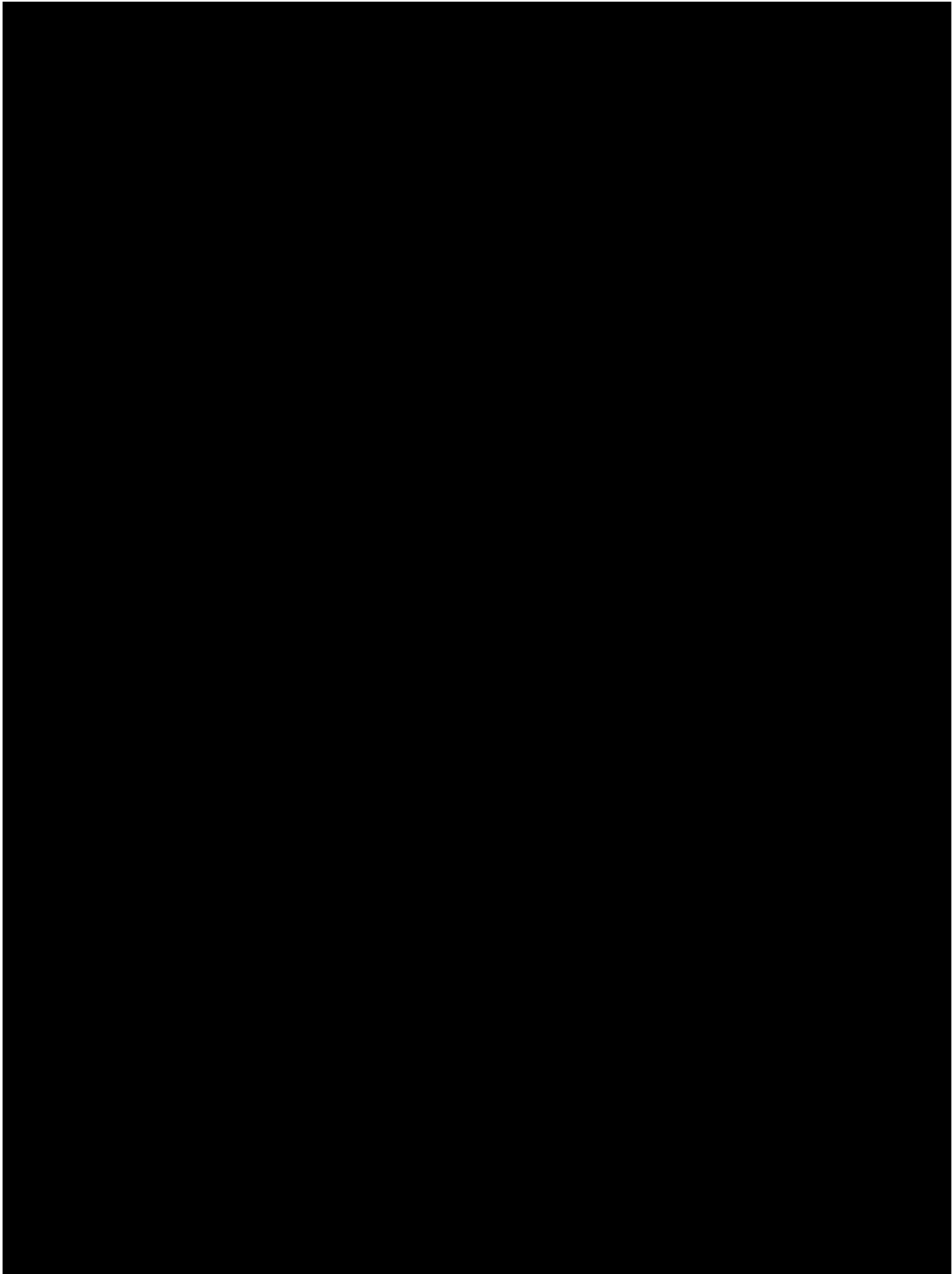












|



|



the 1990s, the number of people in the UK who are aged 65 and over has increased by 1.5 million, and the number of people aged 75 and over has increased by 1 million (Office of National Statistics 1999). The number of people aged 85 and over has increased by 300,000 in the same period.

There is a growing awareness of the need to develop services to meet the needs of the ageing population. The Department of Health (1999) has set out a strategy for the future of health care for older people. The strategy is based on the following principles:

- Older people should be able to live in their own homes for as long as possible.
- Older people should be able to access the services they need when and where they need them.
- Older people should be able to participate in decisions about their care and treatment.

The strategy also sets out a number of objectives for the future of health care for older people. These include:

- Improving the quality of life of older people.
- Reducing the number of older people who are institutionalized.
- Improving the coordination of services for older people.

The strategy is a key document for the development of services for older people. It provides a framework for the development of services and sets out the principles and objectives that should guide the development of services.

The strategy is a key document for the development of services for older people. It provides a framework for the development of services and sets out the principles and objectives that should guide the development of services.

The strategy is a key document for the development of services for older people. It provides a framework for the development of services and sets out the principles and objectives that should guide the development of services.

The strategy is a key document for the development of services for older people. It provides a framework for the development of services and sets out the principles and objectives that should guide the development of services.

The strategy is a key document for the development of services for older people. It provides a framework for the development of services and sets out the principles and objectives that should guide the development of services.

The strategy is a key document for the development of services for older people. It provides a framework for the development of services and sets out the principles and objectives that should guide the development of services.

