Ville de Chambéry Compte-rendu annuel d'activité 2024

sodexo

Sommaire

01 – PREAMBULE

02 - COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE

03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 108

Sommaire

01

Préambule

Sommaire

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 autonomies, 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 autonomies,
- 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*

[redacted] [redacted]

02

Compte-rendu Qualité

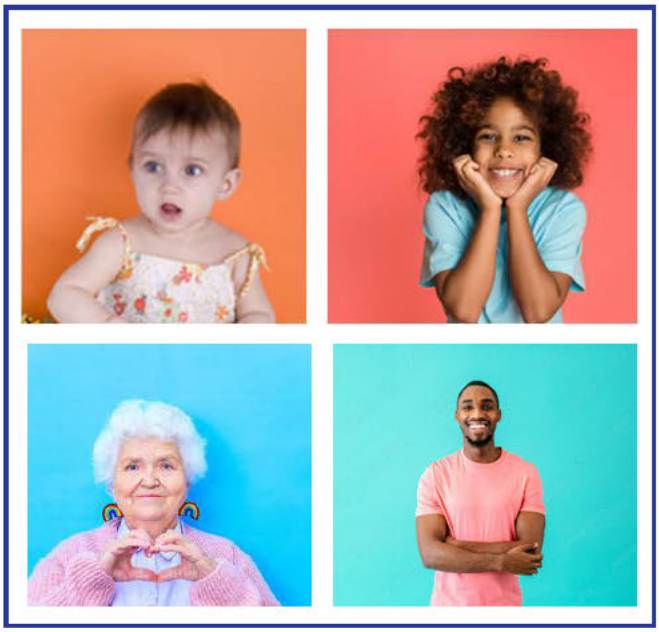
Sommaire

02 – COMPTE-RENDU QUALITE

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 :

EXPÉRIENCE
des moments mémorables pour s'ouvrir, découvrir et vivre ensemble.

ANCRAGE
une restauration responsable au service d'une alimentation saine et durable.

PROACTIVITE
une relation transparente permanente au service de l'amélioration continue.

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

[redacted]

[redacted]

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.

[redacted]

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/

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE /

Période janvier à décembre 2024

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

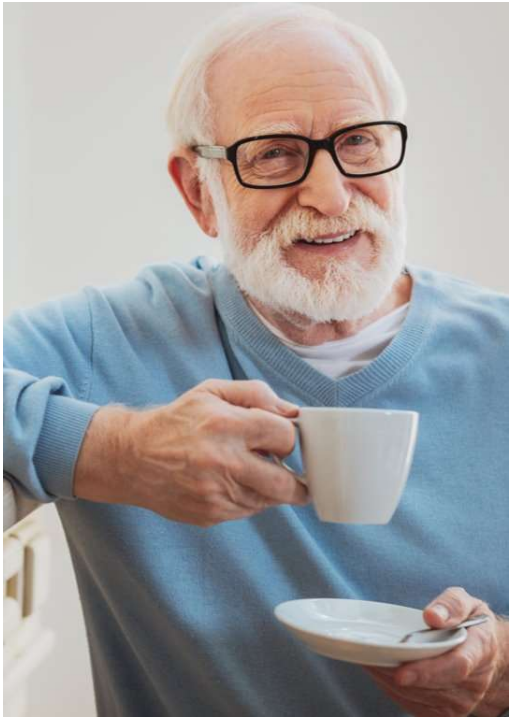
B – Vos menus

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



COMPTE-RENDU QUALITE

Notre engagement

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 céréalier*

[redacted]

[redacted]

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:

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

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

[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

Les enquêtes de satisfaction

[redacted]

[redacted]

Chambéry

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

PARTICIPATION

SITES ENQUETES

Responsable Régional :
AUBRY Cyrille
Nombre de sites enquêtés : 5

ROSTAND
BIOLLAY
POMMERAIE
RESTAURANT CAFFE
LE MOLLARD

TAUX DE RETOUR

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

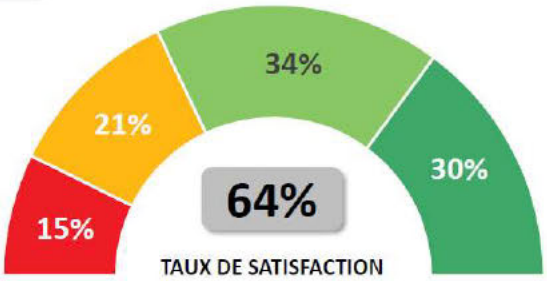
REPARTITION DES REPONDANTS PAR CLASSE

Base répondants : 333

SATISFACTION GLOBALE

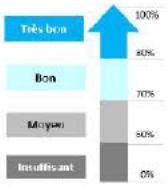
Élémentaire

Manger à la cantine c'est :



Base répondants : 329

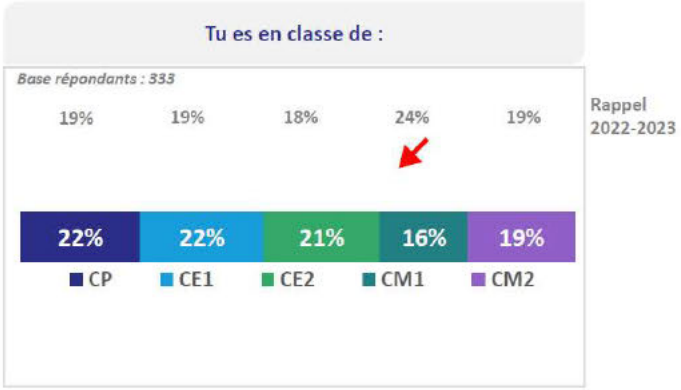
Légende : Pas bien du tout | Pas bien | Bien | Très bien



COMPTE-RENDU QUALITE

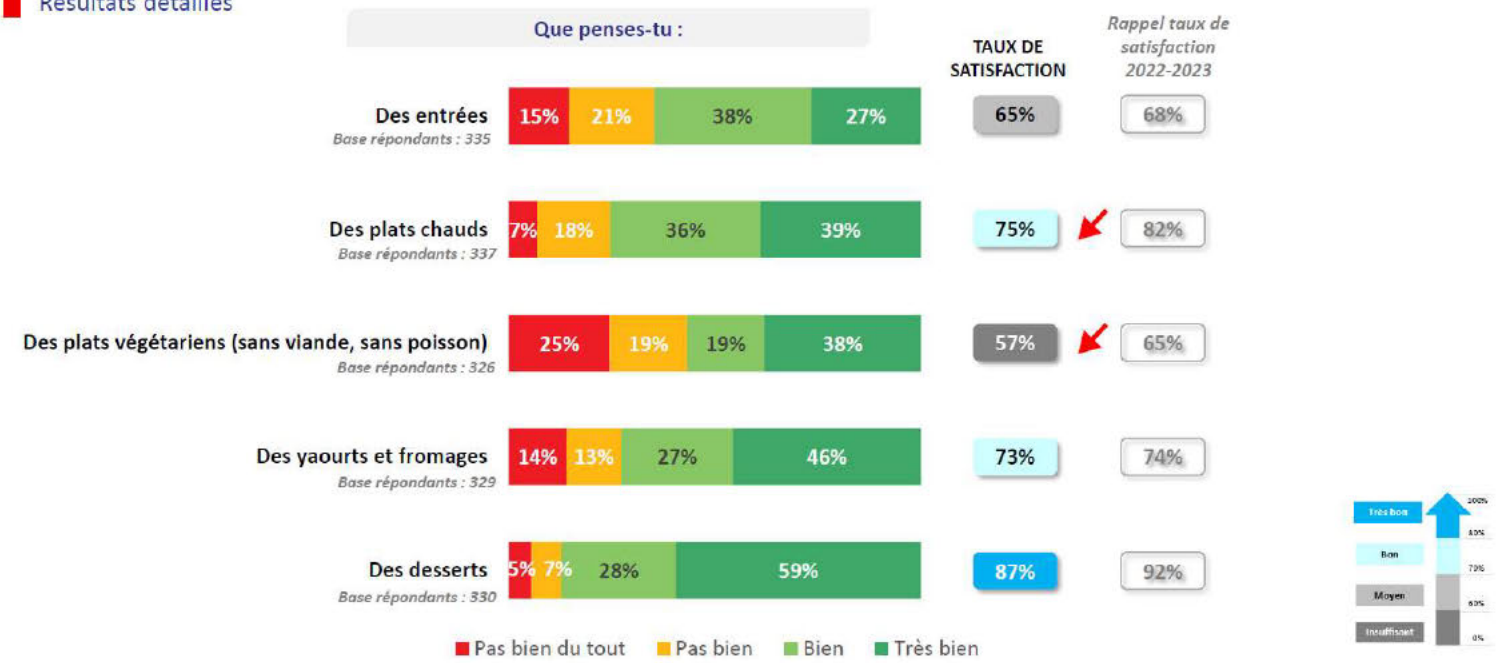
RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Profil des répondants



RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

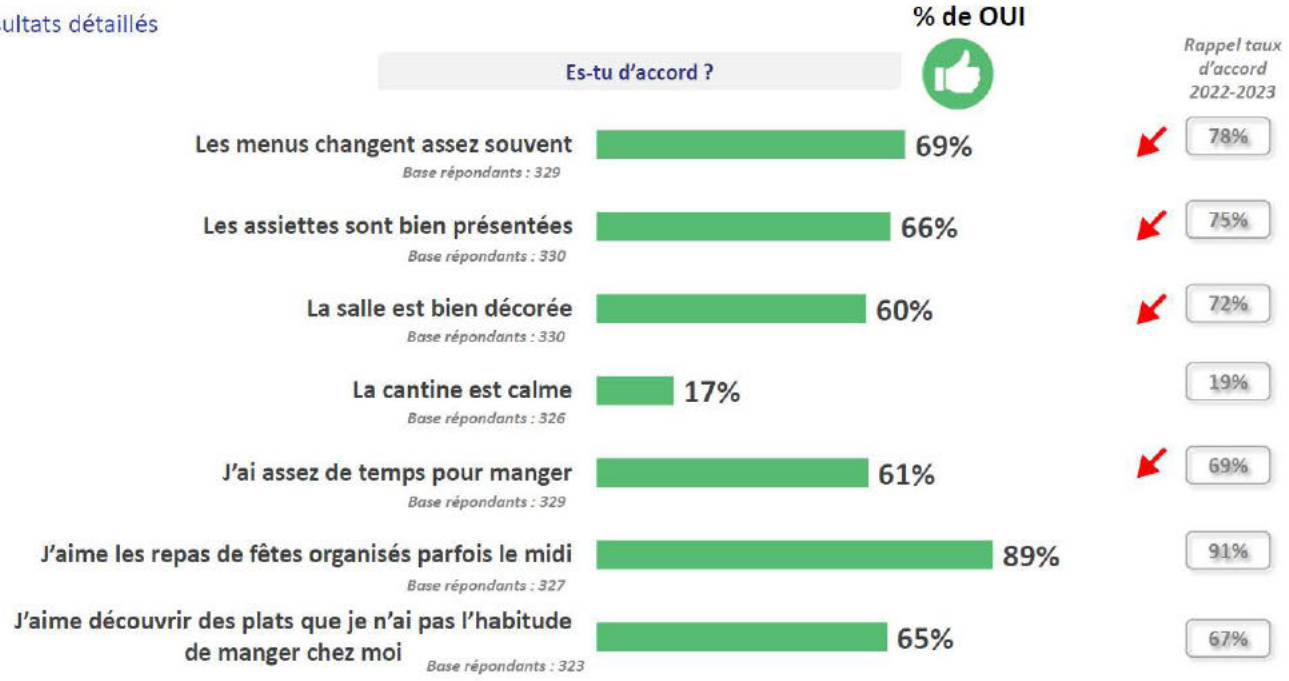
Résultats détaillés



COMPTE-RENDU QUALITE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

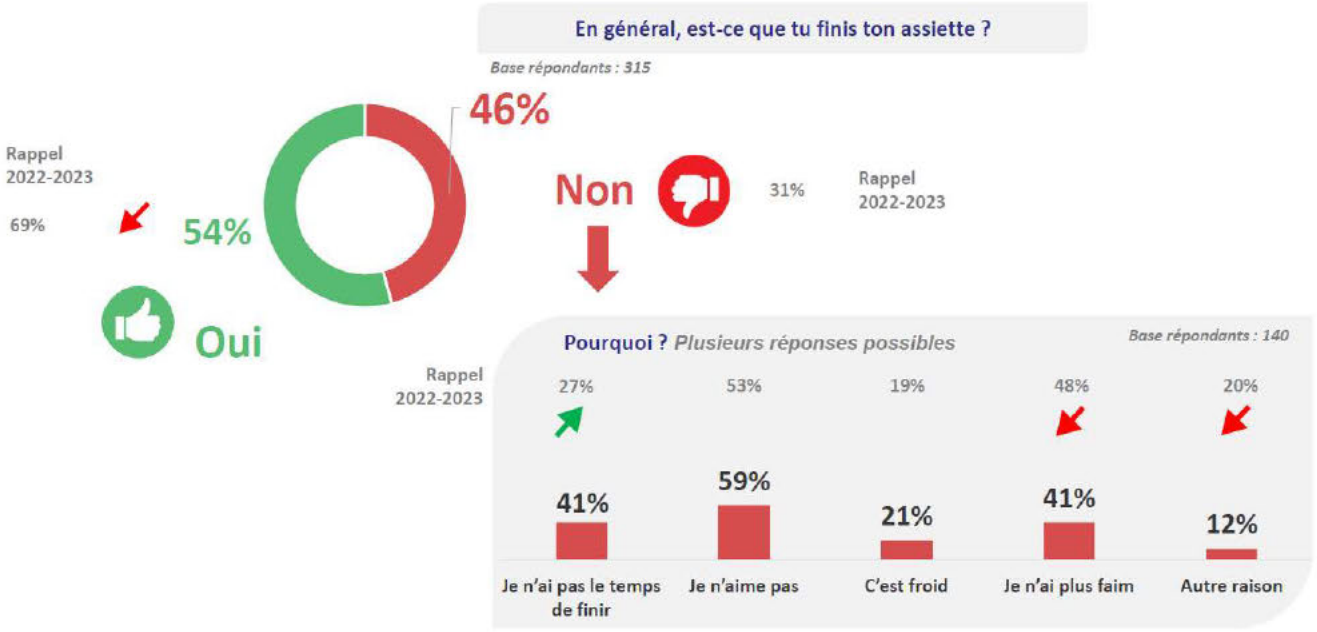
Résultats détaillés



sodexo Résultats enquête de satisfaction consommateurs 2023-2024 Mars 2024 - FR101367 - CHAMBERY

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Indicateur Gaspillage



sodexo 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%

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

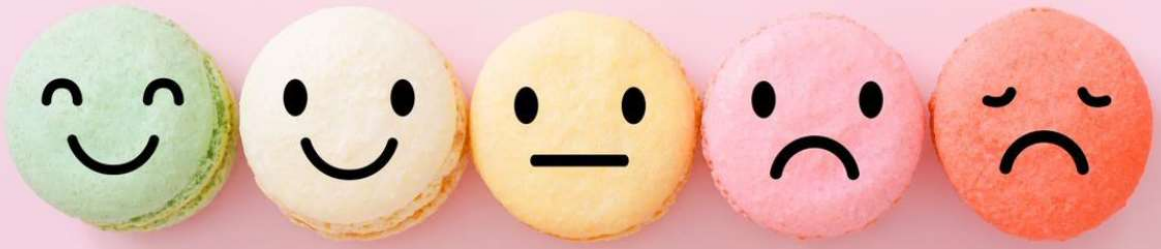
ENQUÊTE DE SATISFACTION CONSOMMATEURS

FR101367

NOVEMBRE 2024

sodexo

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



Réalisée par Init

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

24%	22%	21%	18%	15%
CP	CE1	CE2	CM1	CM2

[redacted]

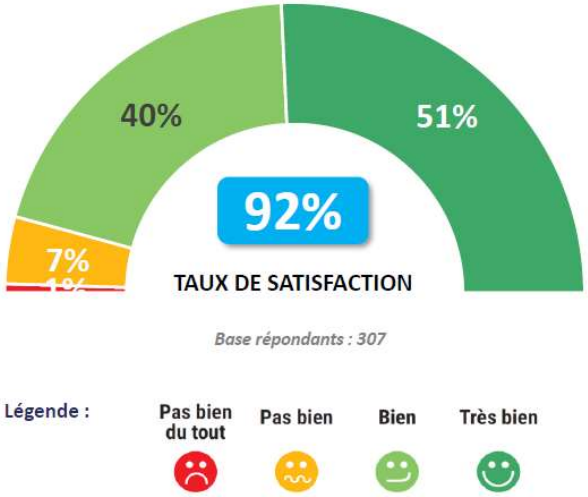
[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

SATISFACTION GLOBALE

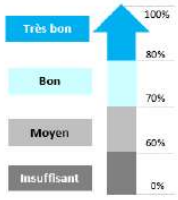
Élémentaire

Manger à la cantine c'est :



Rappel taux de satisfaction 2023-2024

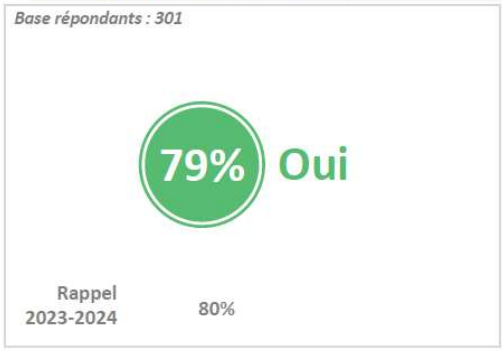
64%



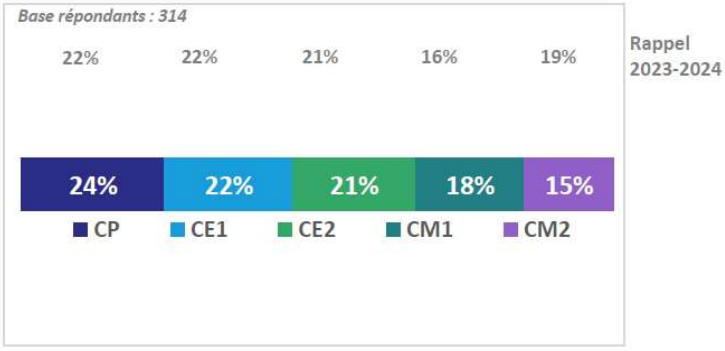
RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Profil des répondants

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



Tu es en classe de :



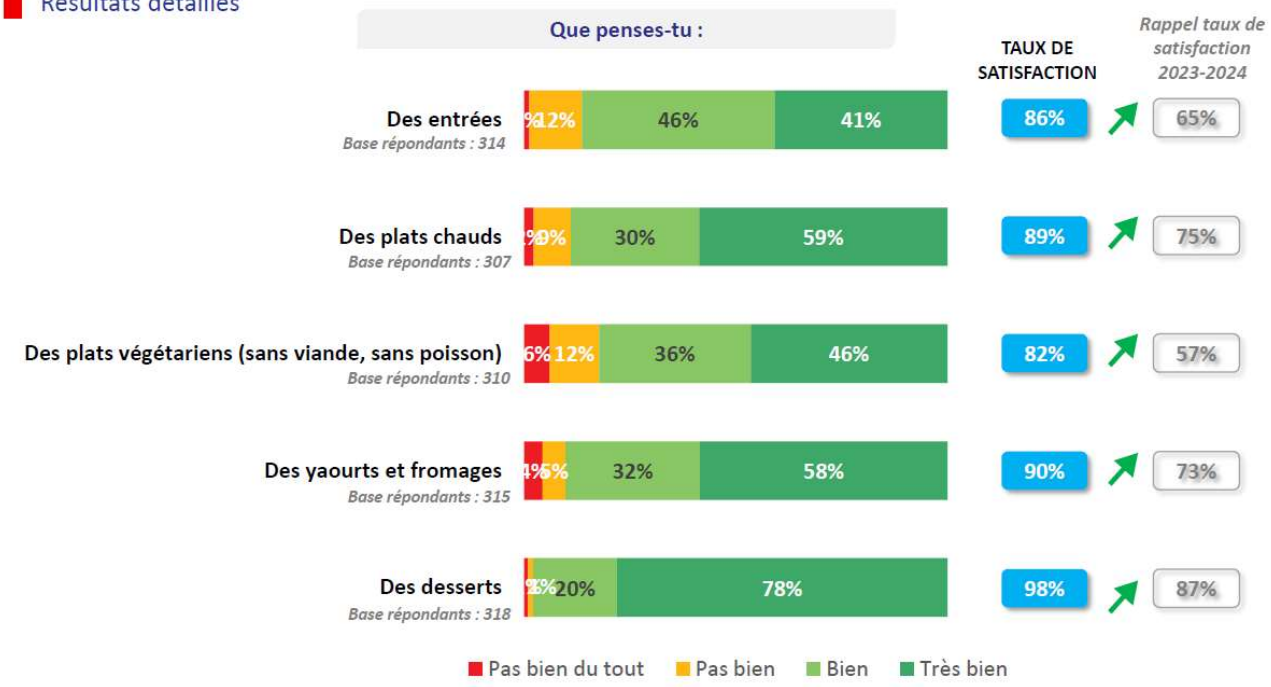
[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

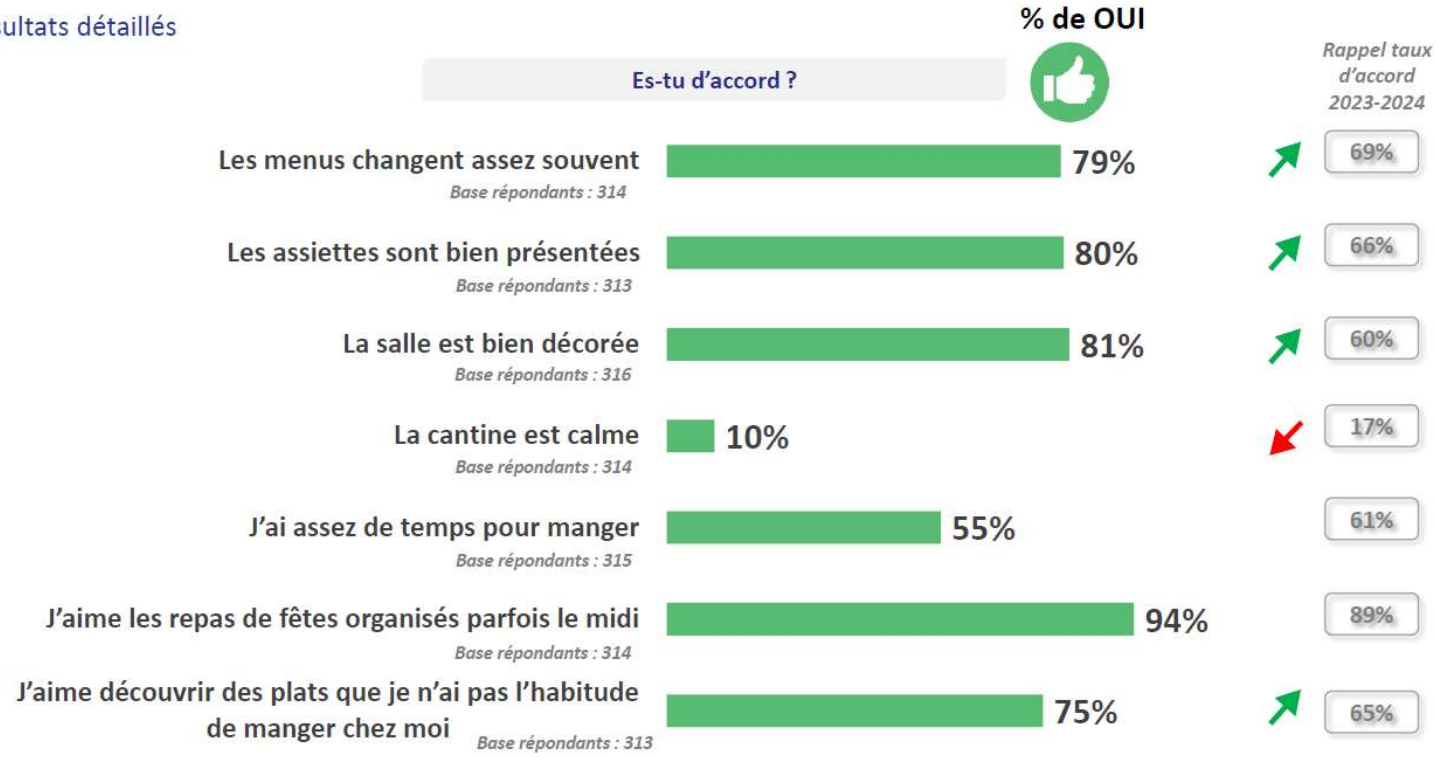
RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés



RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés



[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

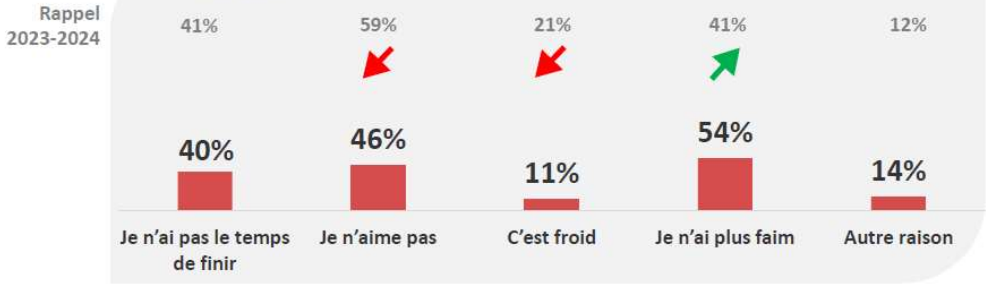
Indicateur Gaspillage

En général, est-ce que tu finis ton assiette ?

Base répondants : 304

Pourquoi ? *Plusieurs réponses possibles*

Base répondants : 106



RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

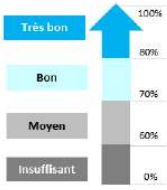
Résultats selon les écoles

LES TAUX DE SATISFACTION DE VOS ÉCOLES

	FR101367		ECOLE CAFFE		ECOLE DE LA POMMERAIE		ECOLE DU BIOLLAY		ECOLE DU MOLLARD		ECOLE JEAN ROSTAND	
	2023-2024	2024-2025	2023-2024	2024-2025	2023-2024	2024-2025	2023-2024	2024-2025	2023-2024	2024-2025	2023-2024	2024-2025
Base répondant	342	320	100	66	58	48	70	64	29	39	85	103
Satisfaction globale	64 %	92 % ↗	74 %	92 % ↗	64 %	93 % ↗	61 %	97 % ↗	55 %	89 % ↗	59 %	88 % ↗
Des entrées	65 %	86 % ↗	68 %	88 % ↗	59 %	77 % ↗ ☹	71 %	92 % ↗	54 %	84 % ↗	64 %	87 % ↗
Des plats chauds	75 %	89 % ↗	76 %	94 % ↗	84 %	98 % ↗ ☺	73 %	87 % ↗	85 %	89 %	68 %	83 % ↗
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)	57 %	82 % ↗	62 %	91 % ↗ ☺	64 %	78 % ↗	66 %	87 % ↗	56 %	86 % ↗	39 %	74 % ↗ ☹
Des yaourts et fromages	73 %	90 % ↗	73 %	97 % ↗ ☺	75 %	80 % ☹	65 %	89 % ↗	86 %	92 %	72 %	90 % ↗
Des desserts	87 %	98 % ↗	92 %	100 % ↗	85 %	96 % ↗	84 %	100 % ↗	100 %	97 %	82 %	96 % ↗

Légende :

↗	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **supérieur** à la précédente vague d'interrogation	☺	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **meilleur** que pour les autres établissements
↙	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **inférieur** à la précédente vague d'interrogation	☹	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **moins bon** que pour les autres établissements



[redacted]

[redacted]

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.

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Chambéry

sodexo

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Chambéry

[redacted]

sodexo

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

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

Noa et Papille

Végétarien

Produit de la mer durable

Œuf plein air

Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

[redacted]

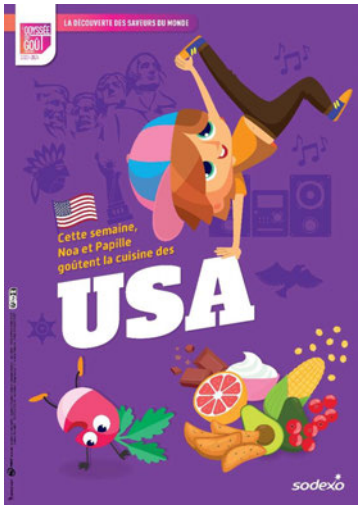
[redacted]

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

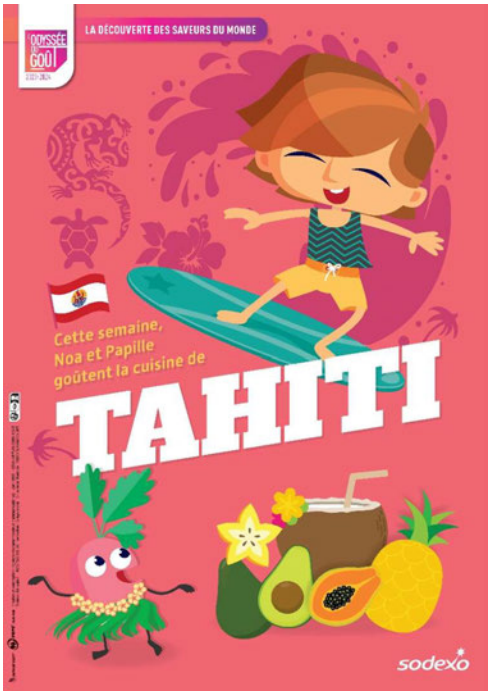
Smoothie pomme, cranberry, yaourt (pommes, jus de pommes, fromage blanc)

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

[redacted]

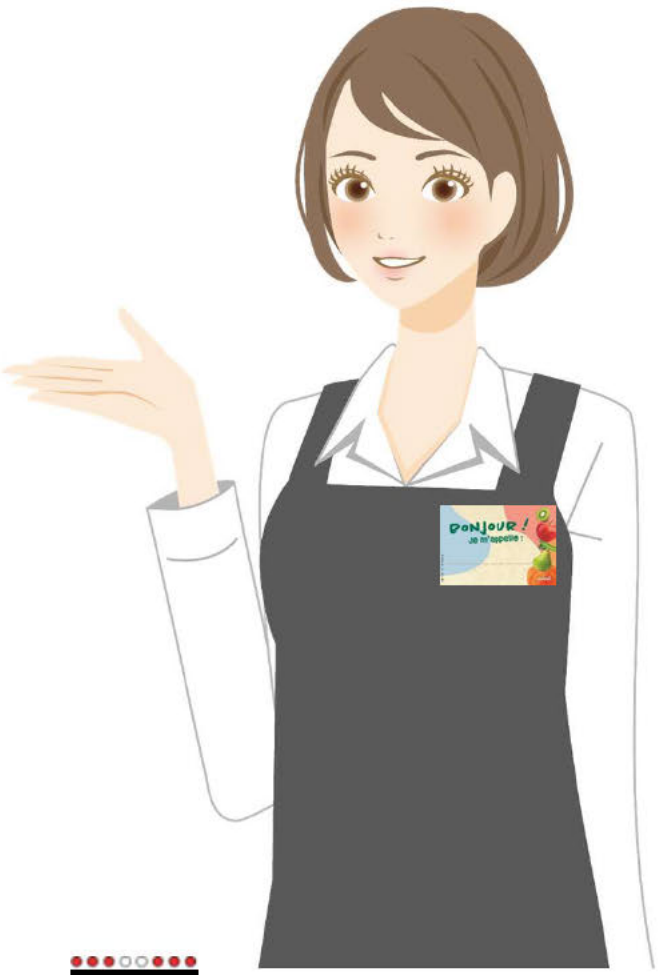
[redacted]

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

Chambéry

sodexo

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

NoaetPapille.fr

[redacted] [redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

Pour les enfants, un site internet dédié

Les animations de la cantine continuent à la maison

NoaetPapille.fr

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

Le principe

- **7 jours de fête :**

  - les fêtes traditionnelles,
  - les événement liés à la vie de l'école
  - les fêtes qui rassemblent

- **Des menus festifs et gourmands**

- **La théâtralisation de la cantine** (ballons, affiches), visible et accueillante avec une couleur en majeur à chaque événement

- Les **équipes de restauration impliquées**

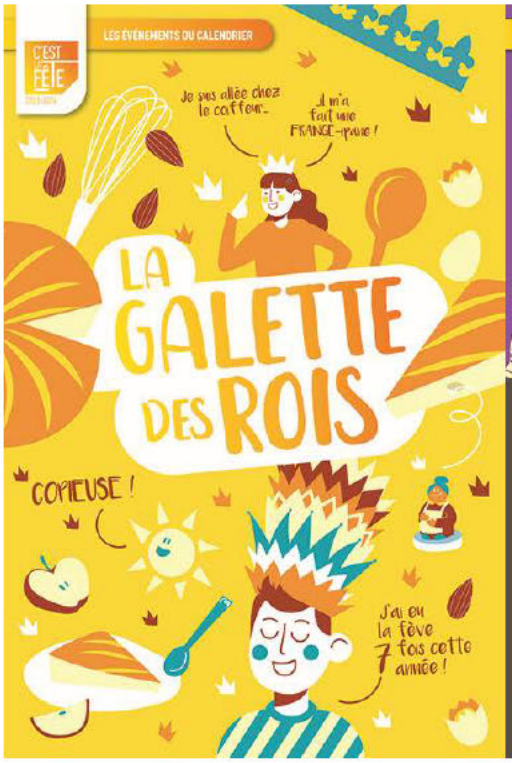
COMPTE-RENDU QUALITE

C'EST LA FÊTE

1 journée par événement

Les animations « Plaisir »
C'est la fête : Célébrer les événements du calendrier

Les thèmes de l'année



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

1 journée par événement

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

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 !

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

*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*

COMPTE-RENDU QUALITE

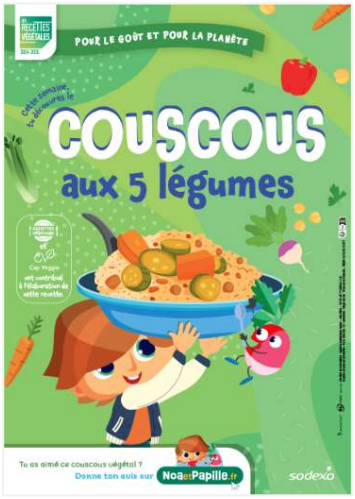
L'éveil à la végétalisation des assiettes

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 végét**ales, 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]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

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 ODYSSEE DU GOÛT *Les épices*	Jeudi 31/10
Melon	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 AB	Gratin de courge BIO
Brownie et crème anglaise (farine, œuf BIO)	Compote pomme AB **cannelle**	Cake chocolat et clémentine (œuf, farine BIO)

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

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 sauce agrume
Gratin dauphinois
Clémentines et Papillotes

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

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

E – Animations pour la Petite Enfance

[redacted]

[redacted]

[redacted]

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]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

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.

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.

Terre de SPORTS
Terre de SAVEURS

PROGRAMME D'ANIMATIONS 2024-2025

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

MARCHÉS DE NOS RÉGIONS
PLACE DES Saveurs

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.

[redacted]

[redacted]

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.

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

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[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

[redacted]

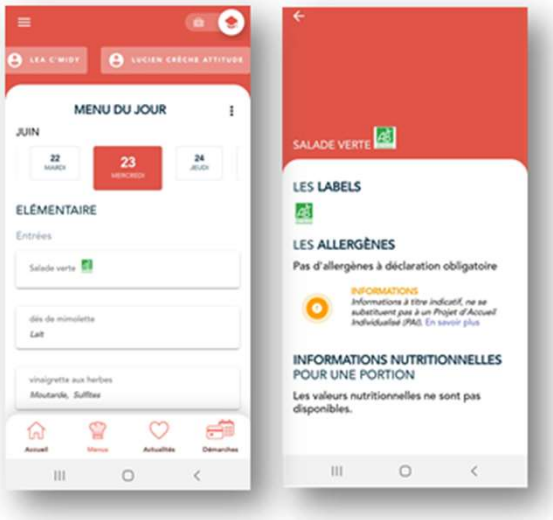
[redacted]

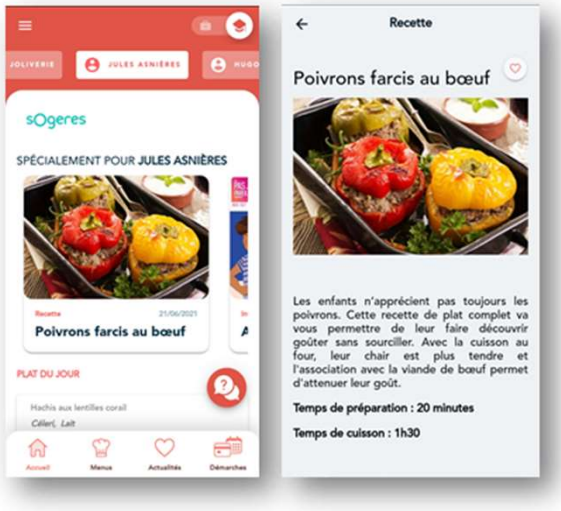
COMPTE-RENDU QUALITE

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]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

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

COMPTE-RENDU QUALITE

2. Sécurité des aliments

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

- [redacted]
  - [redacted]
  - [redacted]
  - [redacted]
  - [redacted]
  - [redacted]

[redacted]

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

[redacted]

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

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

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]

COMPTE-RENDU QUALITE

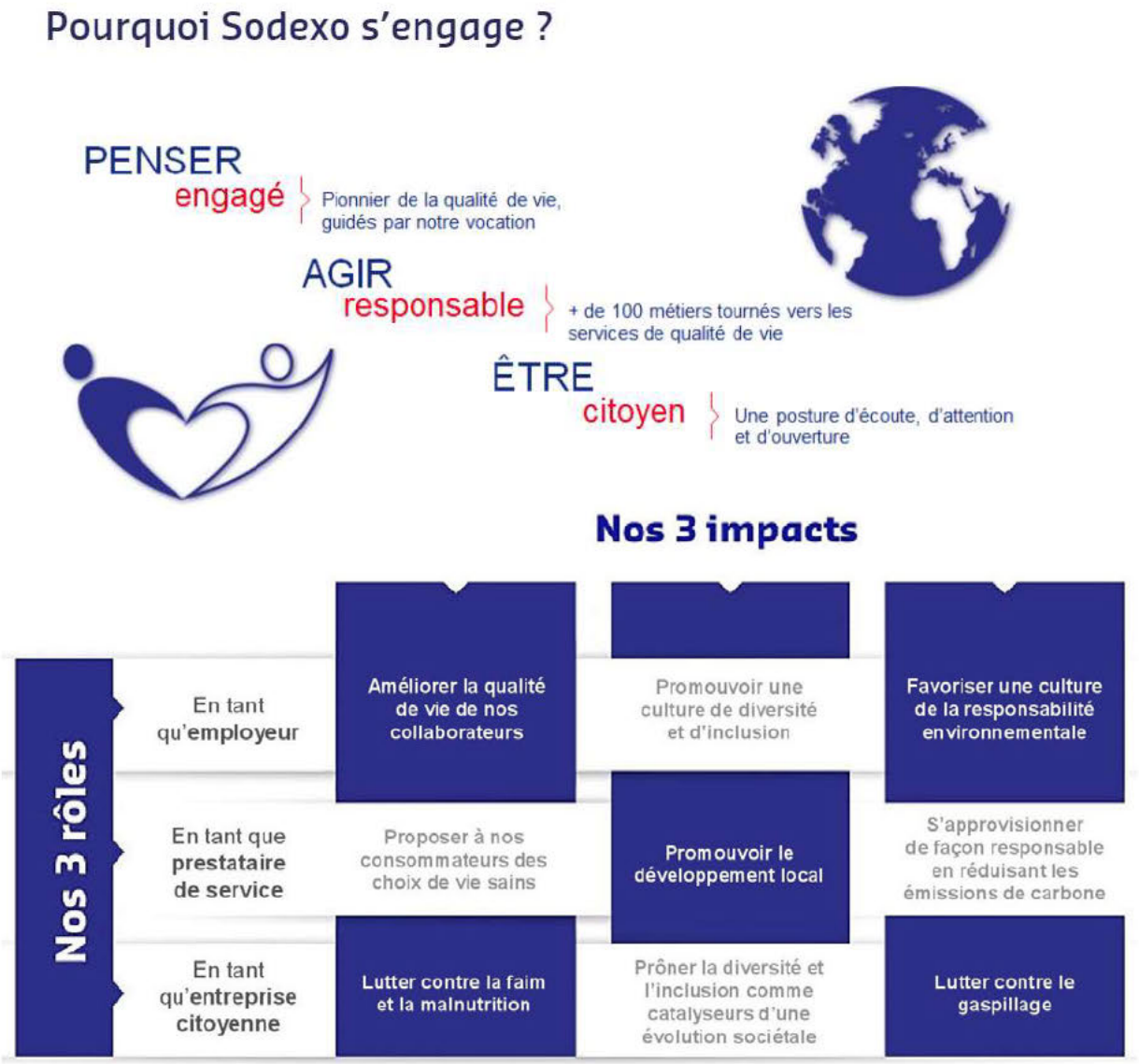
[redacted]

[redacted]

[redacted]

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 :



3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS

Better Tomorrow 2025

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.

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]

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

Dont

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Environnement / Achats durables

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

[redacted]

[redacted]

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU QUALITE

C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

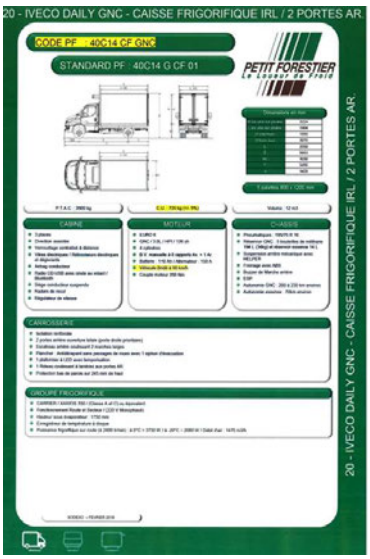
Réduction progressive du plastique à usage unique

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.



[redacted]

[redacted]

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.

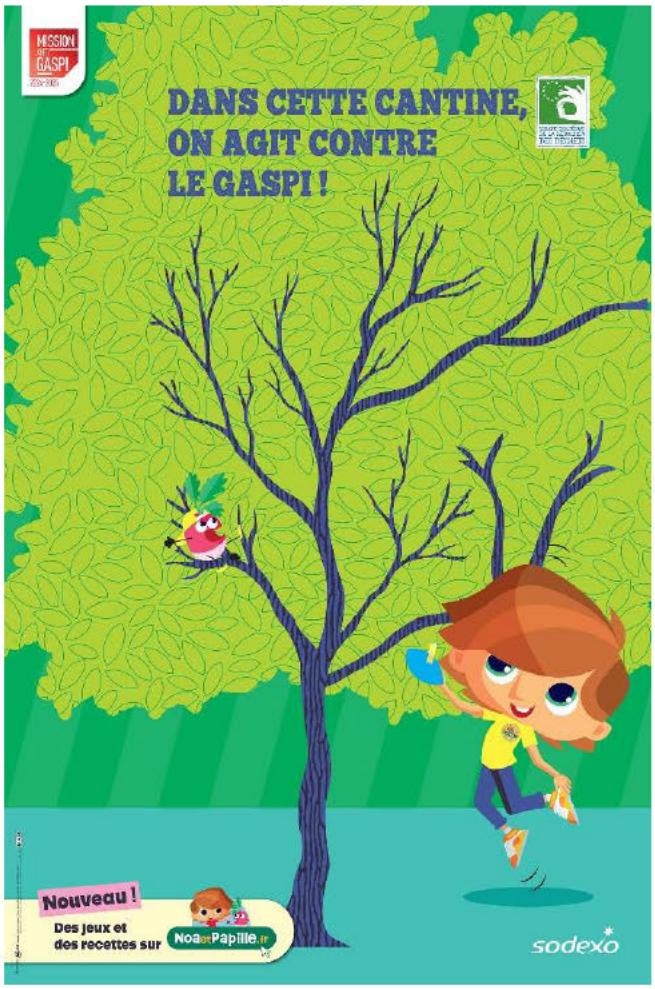
L'insertion professionnelle

- 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)

[redacted]

[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[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

[redacted] [redacted]

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.

CANTINE SAVOYARDE SOLIDARITÉ

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

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 :

[redacted]

[redacted]

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

[redacted]

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

[redacted]

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

[redacted]

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

[redacted]

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

[redacted]

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

[redacted]

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

[redacted]

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

[redacted]

3. Consommations énergétiques (fluides)

DETAIL FLUIDES

[redacted]

04

Compte-rendu Financier

Sommaire

[redacted]

1. Fréquentation

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

1. Fréquentation

A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

Clients tiers - effectifs

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

2. Compte de résultat

[redacted]

	[redacted]	[redacted]	[redacted]
		[redacted]	
	[redacted]	[redacted]	[redacted]
	[redacted]	[redacted]	[redacted]
		[redacted]	
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]		
[redacted]	[redacted]		
[redacted]	[redacted]		
[redacted]	[redacted]		
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]			
[redacted]			
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]		[redacted]
[redacted]	[redacted]		[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]			
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

A – Chiffre d’affaires

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

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

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Effectifs et frais du personnel

Organigramme de la cuisine centrale

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Effectifs et frais du personnel

[redacted]

[redacted]

[redacted]

D – Achats stockés et non stockés

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

E – Sous-traitance générale

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

F – Redevance

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

G – Impôts et taxes

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

H – Investissements et renouvellements

[redacted]

H – Investissements et renouvellements

[redacted]

3. Tarification et encaissements

[redacted]

[redacted]

COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Fonctionnement de la facturation

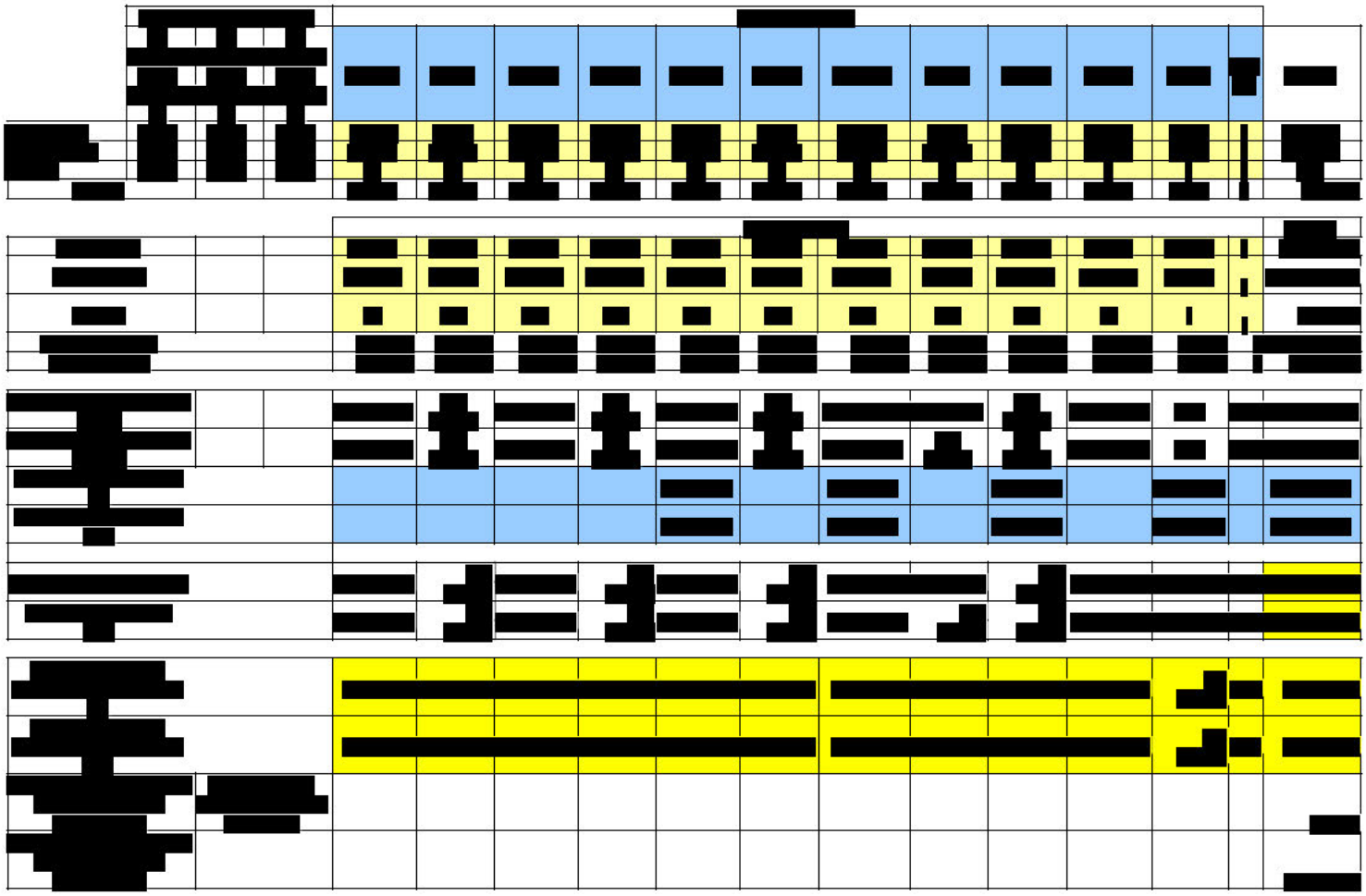
Le système de facturation est celui de la post-facturation.
La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un certificat médical, etc.).

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 10 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet Espace Famille
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

La différence entre le montant total des repas dû à Sodexo et le montant facturé aux familles constitue la [redacted]



[redacted]

C – Etat des impayés

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.

- [redacted]
- [redacted]

Mise à Jour au 25 08 2025:

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

[redacted]

[redacted]

05

Conclusion

CONCLUSION

[redacted]

[redacted]

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

[redacted]

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

06

Annexes

Sommaire

ANNEXES

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

sodexo
ÉCOLES
& UNIVERSITÉS