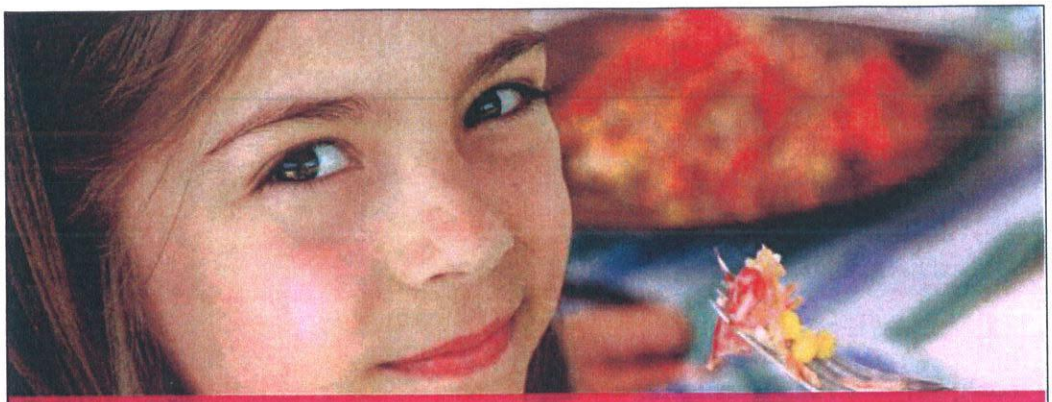


Rapport Annuel du Délégataire

Ville de Saint-Dié des Vosges
Du 01 janvier au 31 Juillet 2017

Restauration Enseignement

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior restauration

Sommaire

P-01 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. Fréquentation du 1er Janvier au 31 juillet 2017
1.2. L'activité économique
1.3. Les flux financiers avec la ville
1.4. L'activité pour les tiers

P-02 2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

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

P-03 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
3.2. La maintenance
3.3. Les engagements pluri- annuels

P-04 4. ANNEXES

4.1. Elior en bref
4.2 Compensation
4.3 Audit analyse laboratoire

elior restauration

INTRODUCTION

Introduction

Notre passion,
à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de Saint-Dié des Vosges pour la période du 1° Janvier au 31 Juillet 2017.**

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

L'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1er juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.
Par ailleurs , ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 - 1).

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

Introduction

Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

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

Elior Proximity, c'est :

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

Notre engagement :

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

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

30/05/2018

Historique

- La cuisine centrale de Saint Dié des Vosges a été construite par la société EGSR hexagone, aux droits de laquelle vient aujourd'hui ELRES, dans le cadre d'une concession de service public de la restauration scolaire et municipale signée en date du 11 Mars 1991 d'une durée initiale de 15 ans, portée à 25 ans par avenant N° 3 (base initiale de 272000 repas devient 184510 repas annuel).
- Avenants 8&9 (2006&2008), mise en place de » 7 Selfs qui fait grandir » et « 2 restaurant des touts petits »
- Avenant 10 (2008) – restitution du solde de crédit bail à la ville
- Avenant 13 (2010) – modification base contractuelle: 183 000 .
- Avenant 14 (2012) – mise en place d'une redevance concessive de 115 k€/an.
- 31/12/2012 – Ville de St Dié fait part de son désir de céder la cuisine centrale à Elres; formalisé par promesse de vente à échéance au 1er Février 2017.
- Avenant 15 (sept-2015) Mise en place BON APP ,
- Avenant 16 (nov-2015) voir ci-après
- Avenant 17 (Déc-2016) prolongation DSP 31 Juillet 2017

• Suite à l'Appel d'Offre de 2017,

notre DSP s'est terminée le 31 Juillet 2017

AVENANT 16 DU 24 NOVEMBRE 2015

- **AVENANT N° 16 AU TRAITE DE CONCESSION**
- **DU SERVICE PUBLIC**
- **DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE**
- **DE LA VILLE DE SAINT-DIE-DES-VOSGES**
- **EN DATE DU 11 MARS 1991**

- **ENTRE**
- **LA VILLE DE SAINT-DIE-DES-VOSGES**
- Représentée par son Maire, **Monsieur David VALENCE**, dûment habilité à cet effet par une délibération de l'assemblée délibérante en date du 24 Novembre 2015
- **ET ELRES**
- Représentée par **Monsieur Jean-Pierre LANZETTI**, en qualité de Président.
  et par délégation par **Monsieur Lionel OLLINGER**, en qualité de Directeur Régional,

30/05/2018

AVENANT 16 DU 24 NOVEMBRE 2015

- **MODIFICATION DU CHAPITRE VII – DISPOSITIONS FINANCIERES**

- **ARTICLE 34 –**
- **PRIX DES REPAS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET MUNICIPALE**

- **34.5 – Réexamen des prix unitaires**

- **TARIFICATION POUR 2015:**

AVENANT 16 DU 24 NOVEMBRE 2015

- Elior Restauration Enseignement s'engage à ne pas appliquer la revalorisation contractuelle qui s'élevait à 1.73% d'augmentation au 1er Septembre 2015.
- De plus, Elior Restauration Enseignement **diminuera ses tarifs de 1,00 € HT sur le poste Petit-déjeuner de la Résidence les CHARMES.**
- **Le prix du petit-déjeuner** passe donc de 4,922 à **3,922 €uros HT**.

30/05/2018

AVENANT 16 DU 24 NOVEMBRE 2015

- **Elior Restauration Enseignement diminuera ses tarifs de 1,50€ HT**
- **sur le poste repas Scolaires (maternelle/primaire) à compter du 1er Octobre 2015.**
- **Le prix du repas Maternelle passe donc de 7,887 à 6,387 €uros HT**
- **Le prix du repas Primaire passe donc de 7,887 à 6,387 €uros HT**

AVENANT 16 DU 24 NOVEMBRE 2015

- **TARIFICATION POUR 2016:**
- Elior Restauration Enseignement s'engage à ne pas appliquer la revalorisation contractuelle prévue au 1er Septembre 2016.

- **SOUS-ACTIVITE 2016 :**
- Elior Restauration Enseignement s'engage à ne pas refacturer la sous-activité sur l'année scolaire 2016.

30/05/2018

AVENANT 17 du 23 DECEMBRE 2016

- **AVENANT N° 17 AU TRAITE DE CONCESSION**
- **DU SERVICE PUBLIC**
- **DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE**
- **DE LA VILLE DE SAINT-DIE-DES-VOSGES**
- **EN DATE DU 11 MARS 1991**

- **ENTRE**
- **LA VILLE DE SAINT-DIE-DES-VOSGES**
- Représentée par son Maire, **Monsieur David VALENCE**, dûment habilité à cet effet par une délibération de l'assemblée délibérante en date du 23 Décembre 2016
- **ET ELRES**
- Représentée par **Monsieur Benoit DRILLON**, en qualité de Directeur Général Délégué

AVENANT 17 du 23 DECEMBRE 2016

- **MODIFICATION de l'ARTICLE 2 : échéance du traité du service de restauration scolaire et municipale**

Nouvelle date d'échéance fixée au 31 juillet 2017

30/05/2018

AVENANT 17 du 23 DECEMBRE 2016

- **MODIFICATION de l'ARTICLE 3 : modification de la prestation rendue aux usagers de l'EPAHD LES CHARMES**

A compter du 1er Décembre 2016 les repas ne seront plus produits dans la cuisine centrale et livrés en liaison froide sur le site mais confectionnés directement sur le site par le Délégataire.

Les équipements actuels de l'office de l'EPAHD LES CHARMES étant aujourd'hui destinés uniquement à la remise en température des repas livrés en liaison froide, il apparaît nécessaire de compléter les équipements de l'office. Dans ce cadre, le Délégataire installera les équipement décrits en annexe 1. Ces biens constituent des biens retours et deviendront par conséquent propriété de l'Autorité délégante à l'expiration du contrat

AVENANT 17 du 23 DECEMBRE 2016

Compte tenu de l'adaptation de la prestation, le Délégataire complétera l'équipe actuellement en place afin de permettre la mise en place d'un service de restauration midi et soir tous les jours de la semaine.

Le service du petit-déjeuner sera assuré par le personnel de l'EPAHD à partir des denrées fournis par le Délégataire.

Annexe1 – liste des équipements installés

- > 1 four mixte
- > 1 Friteuse
- > 1 Trancheur
- > 1 Armoire froide + Cellule
- > divers petits matériels d'exploitation

30/05/2018

AVENANT 17 du 23 DECEMBRE 2016

- **MODIFICATION de l'ARTICLE 4 : Conséquences financières**

Afin de tenir compte des modifications précités, les Parties conviennent d'appliquer à compter du 1er Février 2017 les prix figurant sur le bordereau de prix joint en annexe 2.

Les parties rappellent que les prix de repas ne seront pas révisés pour l'année scolaire 2016/2017

Enfin, le Délégataire s'engage par ailleurs à maintenir ces prix quelle que soit la fréquentation constatée sur cette période de prolongation et par conséquent renonce à demander l'application de l'article 34,2 « variation du nombre de repas » du contrat.

Il est précisé que la prolongation est sans effet sur le versement par le délégataire de la redevance prévue au titre des repas exportés.

Par ailleurs, le montant de la redevance concessive est fixée d'un commun accord à 10 000€.

AVENANT 17 du 23 DECEMBRE 2016

Annexe1 – Bordereau des prix applicables à compter du **1er février 2017**
(base contractuelle 165000 repas – date de valeur septembre 2014)

> Le prix du repas enfant scolaire passe donc de 6,387 à 5,790 €uros HT

> Le prix du repas enfant CLSH passe de 7,887 à 5,790 €uros HT

> le prix du repas adulte passe de 10,894 à 10,290 €uros HT

> le prix du petit déjeuner pour l'EPAHD LES CHARMES passe de 3,922 à 3,920 €uros HT

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1,Fréquentation du 1er Janvier au 31 Juillet 2017

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers

1.1. fréquentation du 1er Janvier au 31 Juillet 2017

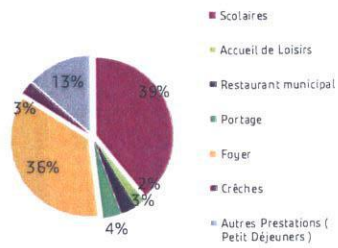
1.1 fréquentation

- **Repas facturés par catégorie de convives et prestations du 01 Janvier au 31 Juillet 2017**

	Du 01 Janvier au 31 Juillet 2017
Scolaires	42 069
Accueil de Loisirs	2 278
Restaurant municipal	3 374
Portage	3 982
Foyer	38 523
Crèches	2 833
Total Repas	**93 059**
Autres Prestations (Petit Déjeuners)	14 416

1.1 fréquentation

· La répartition de la fréquentation par nature de convives du 01 Janvier au 31 Juillet 2017



1.1 fréquentation

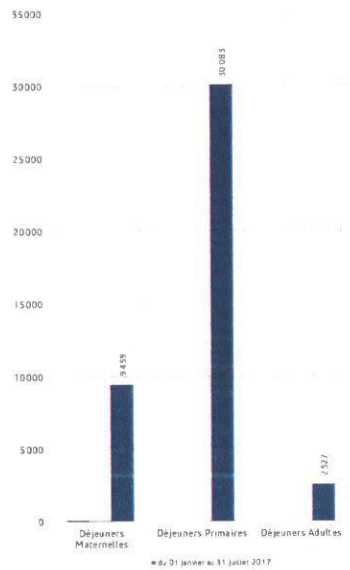
· Repas facturés par catégorie de convives et prestation

L'activité du service au cours de la période du 01 Janvier au 31 Juillet 2017 avec 88 jours

	du 01 Janvier au 31 Juillet 2017
Nombre de jours scolaires	88

1.1 fréquentation

- **fréquentation scolaire du 01 Janvier au 31 Juillet 2017**



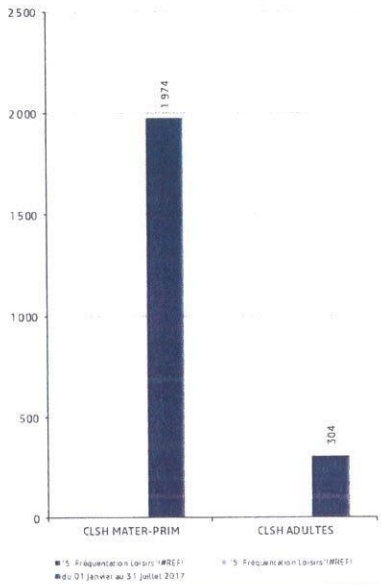
fréquentation scolaire du
01 Janvier au 31 Juillet 2017

Maternelles 9 459cvts
Primaires 30 083cvts
Adultes 2 527 cvts

elior restauration

1.1 fréquentation

- **fréquentation en accueil de loisirs du 01 Janvier au 31 Juillet 2017**



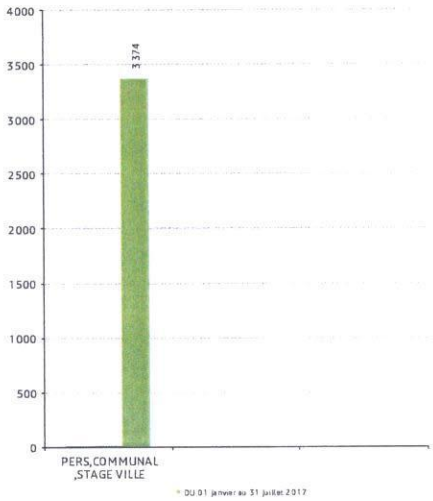
ACCUEIL DE LOISIRS
Du 1 Janvier au 31 juillet 2017

Maternelles/Primaires
1974 cvts
Adultes 304 cvts

elior restauration

1.1 fréquentation

- **fréquentation en restaurant municipal du 01 Janvier au 31 Juillet 2017**



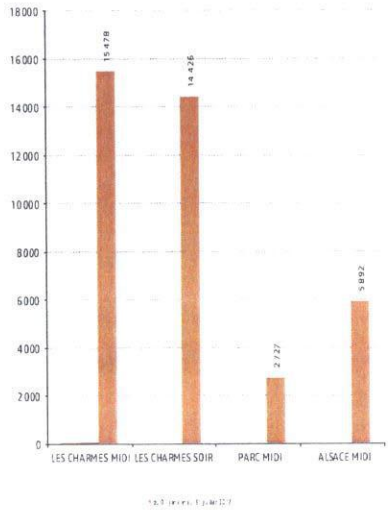
Du 1er Janvier au 31 juillet 2017

FJT 3 374 cvts

elior restauration

1.1 fréquentation

- **fréquentation en foyer résidence du 01 Janvier au 31 Juillet 2017**



Du 1er Juillet au 31 juillet 2017

EPAHD des Charmes
15 478 déjeuners
14 426 diners

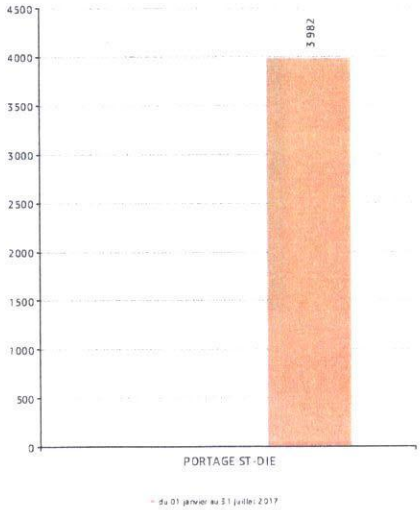
Résidence du Parc
2 727 déjeuners

Bâtiment Alsace
5 892 déjeuners

elior restauration

1.1 fréquentation

- **fréquentation en portage du 01 Janvier au 31 Juillet 2017**



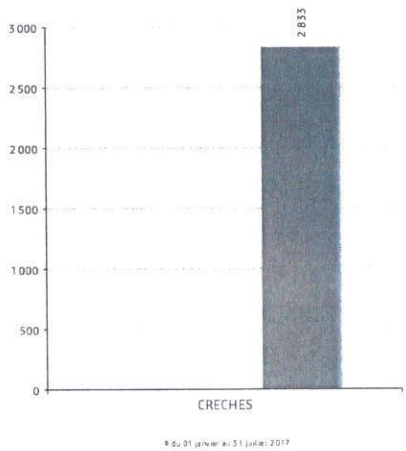
Du 1er Janvier au 31 juillet 2017

3 982 Déjeuners

elior restauration

1.1 fréquentation

- **fréquentation en crèches du 01 Janvier au 31 juillet 2017**



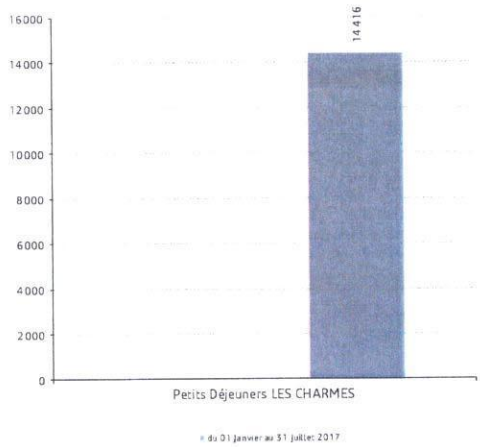
Du 1er Janvier au 31 juillet 2017

2 833 repas

elior restauration

1.1 fréquentation

- **fréquentation pour les petit-déjeuners du 1er Janvier au 31 Juillet 2017**



Du 1er Janvier au 31 juillet 2017

EPAHD des CHARMES
14 416 petit-déjeuners

1.2. L'activité économique

Compensation de l' exercice du 01 Janvier au 31 Juillet 2017

Base Contractuelle repas Du 1er Janvier au 31 Juillet 2017	Quantités	Nombre de repas	Chiffre d'affaires contractuel €.H.T	Total €.TTC
Maternelles scolaire	9 459	9 459	55 765,79	58 832,91
Primaires scolaire	30 083	30 083	177 651,53	187 422,36
Adultes scolaire	2 527	2 527	26 324,76	27 772,62
Perso Communal FJT	3 019	3 019	31 340,93	33 064,69
Sous Total Compensé	45 088	45 088	291 083,02	307 092,58
Crèches	2833	2833	22 343,87	23 572,78
Cdl Primaires Maternelles	1 974	1 974	11 544,80	12 179,76
Cdl Adultes	304	304	3137,22	3 309,77
Dej PA Foyer/Resi livrés	15 478	15 478	160 599,23	169 432,19
Diner PA Foyer	14 426	14 426	149 716,77	157 951,19
Déj PA "Le parc"	2 727	2 727	28 099,49	29 644,96
Déj PA "Bat Alsace"	5 892	5 892	61 416,90	64 794,83
Déj PA Portage	3 982	3 982	41 348,66	43 622,83
Ccas Ptits Déj	14 416		56 514,94	59 623,26
Perso stage Ville	355	355	3660,20	3861,51
Sous Total Factures Directes	62 387	47 971	538 382,07	567 993,08
Total repas contrat	**107 475**	**93 059**	**829 465,08**	**875 085,66**

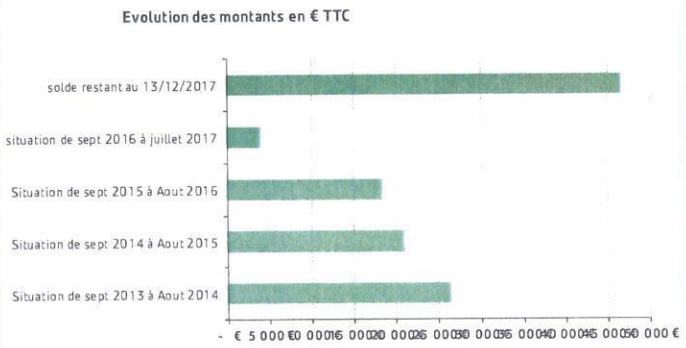
1.2 L'activité économique

· Prix de vente applicable au 1er Février 2017 suite à la renégociation voir Avenant N° 17, décomposé par type de prestations

Catégories de convives	Prix en € HT — Prix applicable au 01/09/2014	Prix applicable au 01/09/2015	Prix applicable au 01/10/2015	Prix applicable au 01/02/2017
Repas Crèches	7,887 €	7,887 €	7,887 €	7,887 €
Restauration scolaire				
Maternelles	7,887 €	7,887 €	6,387 €	5,790 €
Primaires	7,887 €	7,887 €	6,387 €	5,790 €
Personnel de service	10,894 €	10,894 €	10,894 €	10,290 €
Centres de loisirs				
Primaires	7,887 €	7,887 €	7,887 €	5,790 €
Personnel de service	10,894 €	10,894 €	10,894 €	10,290 €
Restaurant Municipal				
Catégorie d'usagers 1	10,894 €	10,894 €	10,894 €	10,290 €
Foyers Résidences				
résidents	10,894 €	10,894 €	10,894 €	10,290 €
peti-dejeuner CHARMES	4,922 €	4,922 €	3,922 €	3,920 €

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.3 Les flux financiers avec la ville



Montant des impayés
2013/2014
26 470 €

2014/2015
21 000€

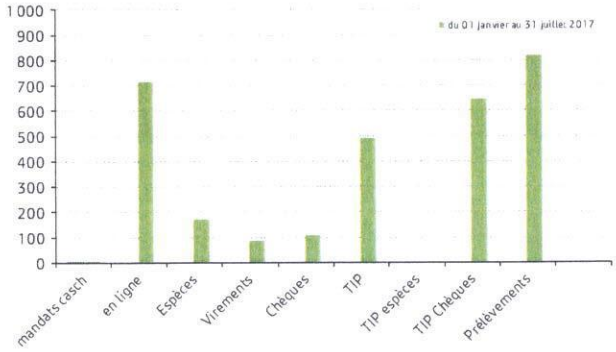
2015/2016
18424 €

2016/2017
3997,39 €

solde décembre 2017
46717 €

1.3 Les flux financiers avec la ville

- **La répartition des modes de paiement du 1er Janvier au 31 Juillet 2017**



Répartition des modes de paiement en volume

1.4. L'activité pour les tiers

1.4 L'activité pour les tiers

Détail redevance mensuelle de Janvier à Juillet 2017

MOIS	COUVERTS	CUMUL COUVERTS	CHIFFRE AFFAIRE HT	CUMUL CHIFFRE AFFAIRE HT
JANV	70 045	70 045	20 943,46	20 943,26
FEV	39 837	109 882	11 911,26	32 854,72
MARS	44 401	154 283	13 275,90	46 130,62
AVRIL	28 639	182 922	8 563,06	54 693,68
MAI	36 208	219 130	10 826,19	65 519,87
JUIN	39485	258 615	11 806,02	77 325,89
JUILL	25410	284 025	7 597,59	84 923, 48
TOTAL	284 025		84 923,498	

30/05/2018

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

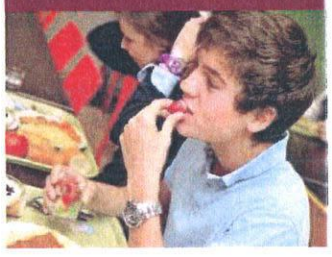
> Nos diététiciennes veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.

> Le Responsable Innovation et un comité de chefs experts créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

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

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

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



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas ▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtissières ▪ Favoriser la consommation de filets de poisson ▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits ▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

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

elior restauration

30/05/2018

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La politique nutritionnelle d'Elior

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

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

> Etablir des plans alimentaires respectueux du décret du 30 septembre 2011 et prévenir l'obésité

> Favoriser l'innovation culinaire et éduquer aux goûts

> Sélectionner des produits de qualité

> Répondre aux attentes liées à l'âge et aux spécificités de nos convives

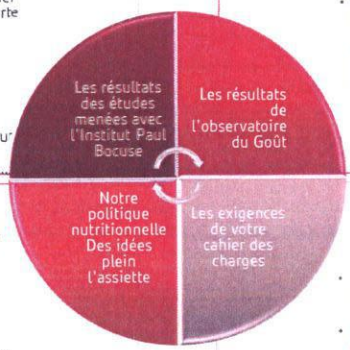
Les 4 engagements de la politique nutritionnelle d'Elior

elior restauration

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Focus sur les axes de conception des menus

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



- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2013 - 2014
  ==> à valoriser dans les menus
- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période
  ==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse

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

- Composition d'un repas : **équilibre et variété**
- *A compléter en fonction de votre contrat*

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Fréquences moyennes observées cette année

Composantes	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	8 sur 20 min
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max
Plats protidiques ayant un rapport P/L<1	2 sur 20 max
Poissons ou préparations à base de de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L> ou =2	4 sur 20 min
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés	4 sur 20 max
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides	4 sur 20 max
Desserts de fruits crus 100 % fruits crus	8 sur 20 mini

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur la démarche d'innovation culinaire

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

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

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

=

Une démarche structurée et participative

Animer cette démarche dynamique implique de :

•Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**

•**Créer de recettes avec des partenaires reconnus** :
Comités des experts Elior , Michel Sarran, Sylvain Chevalier ...

•**Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation

•**Tester des recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

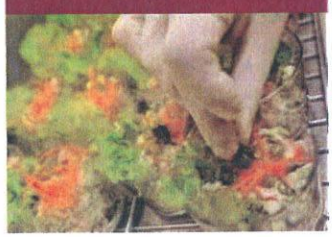
2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Notre politique de sécurité alimentaire

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

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

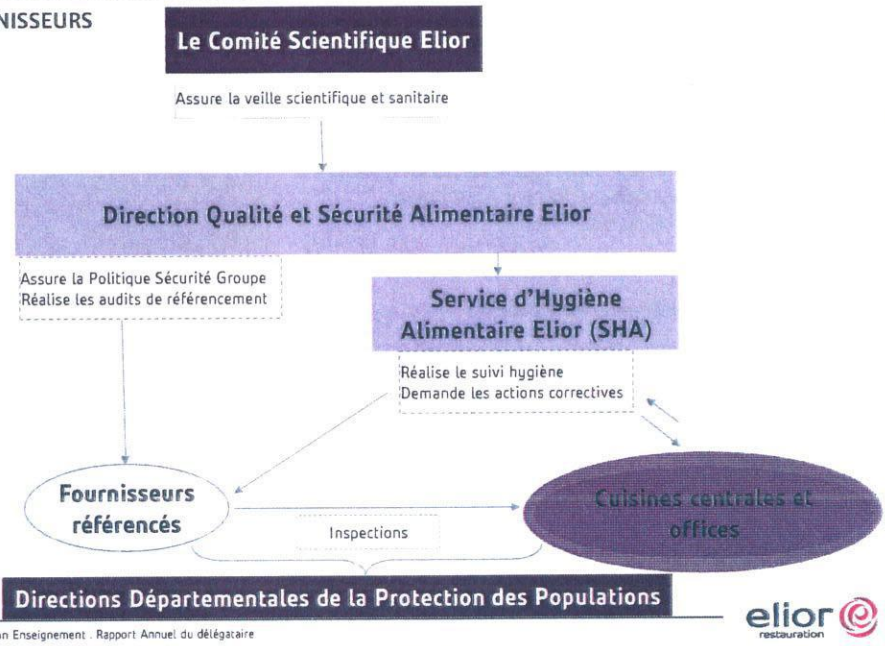
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

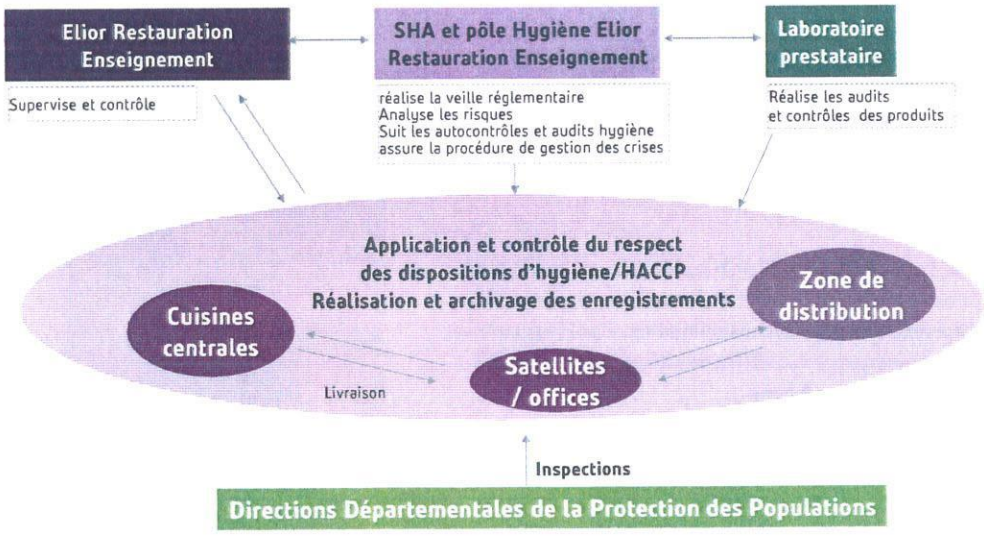
Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les RESTAURANTS



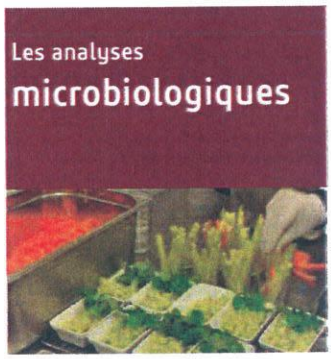
2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les autocontrôles microbiologiques

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

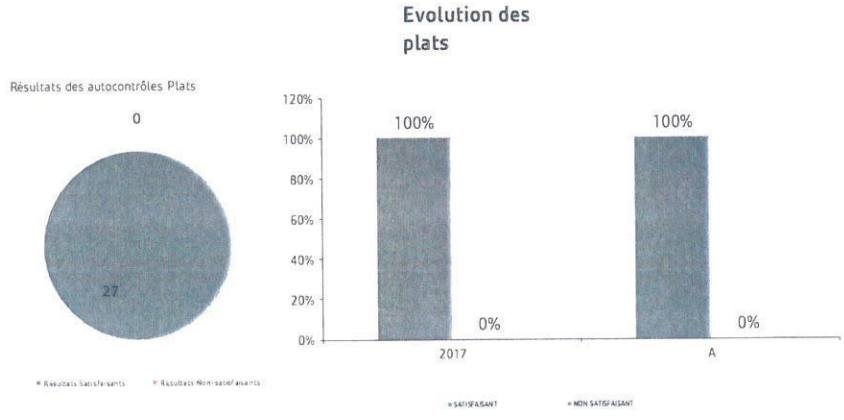
La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

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



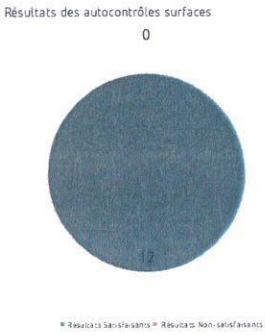
2.1. La qualité et la sécurité des repas 2017

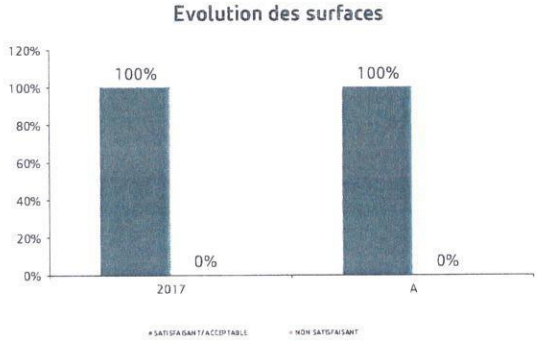
• **Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- **Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces**





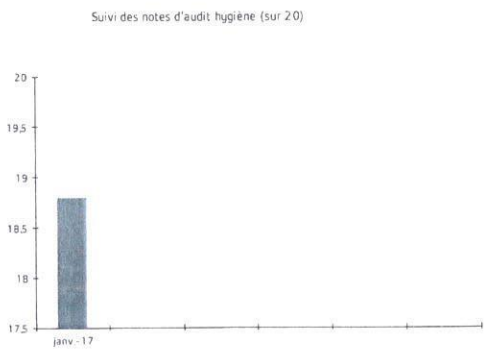
30/05/2018

2.1. La qualité et la sécurité des repas 2017

- **Les audits hygiène et rapports de visite des organismes officiels de contrôle**

Pour votre contrat

Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:
>27 janvier 2017 AGRO ANALYSES note de l'audit 18.8/20



2.2. La satisfaction des convives

2.2. La satisfaction des Convives

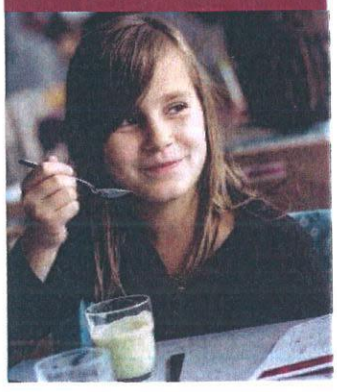
• Etre à l'écoute de nos clients et nos convives

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

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

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

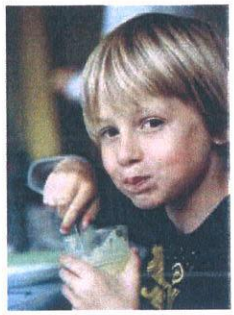
3 outils de mesure et de **suivi de la satisfaction**



2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.



Écoles qui participent à la démarche	Toutes les écoles de la ville Voir dans Elior à votre écoute

30/05/2018

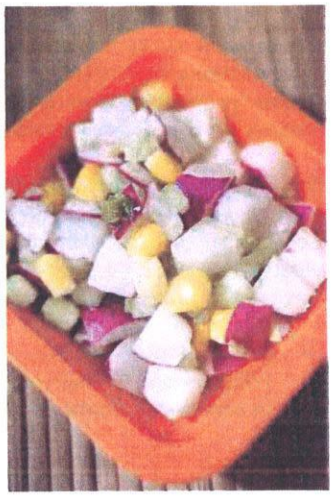
2.2. La satisfaction des Convives

- Présentation des Commissions Restauration

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

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous
- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les parents d'élèves

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des futurs menus, nous en profitons pour vous informer sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.



2.2. La satisfaction des Convives

• Fréquence des commissions restauration

	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août
Scolaire	Commissions Restauration toutes les 8 semaines											
CCAS	Le 1° lundi de chaque mois											

30/05/2018

2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

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

Les thèmes d'animations pour l'année 2016-2017

•Lulu, c'est le nom de notre mascotte, sera donc présent tout au long de l'année auprès des enfants que nous accueillerons au sein des différents restaurants scolaires.

Lulu, la mascotte de notre programme d'animations

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

La semaine du Goût

- Lulu cuisinier fait découvrir aux enfants l'univers des **« Saveurs, textures et couleurs dans tous les sens »**

Violet et Compagnie

A la découverte des USA

Des animations ludiques et éducatives pour les enfants

elior restauration

30/05/2018

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER
Scolaire	COCKTAIL DE LA RENTREE	TOUS FOUS DU GOÛT 'les 5 sens dans tous les sens'	VIOLET ET COMPAGNIE	St-NICOLAS & REPAS DE NOËL	EPIPHANIE Nouvel an Chinois	CHANDELEUR
CCAS	VENDANGES	SAVEURS REGIONALES	ORANGE COLLECTION	ST-NICOLAS & REPAS DE NOËL	REPAS DE L'AN EPIPHANIE	CHANDELEUR

elior restauration

2.2. La satisfaction des Convives

- **Les animations dans votre ville**

Convives	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
SCOLAIRE	A LA DECOUVERTE DES USA	REPAS DE PÂQUES	LA FÊTE FORAINE	REPAS DE FIN D 'ANNEE		
CCAS	LA BOURGOGNE	REPAS DE PÂQUES	LA FÊTE FORAINE	REPAS D ETE	REPAS DU 14 JUILLET	

2.2. La satisfaction des Convives

2.2. La satisfaction des Convives

SAINT-DIÉ

Des écoliers critiques culinaires à Paul-Elbel

TOP VIANDES

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Petit déjeuner : du carburant pour la matinée

Saint-Die-des-Vosges

Dans les coulisses des produits céréaliers

Les Animations du CCAS

elior restauration

2.2. La satisfaction des Convives

Pour accompagner les convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, Elior Restauration Enseignement a conçu des solutions de restauration adaptées à nos convives.

Nos Concepts de Restauration Dans notre Ville

Le restaurant des tout-Petits

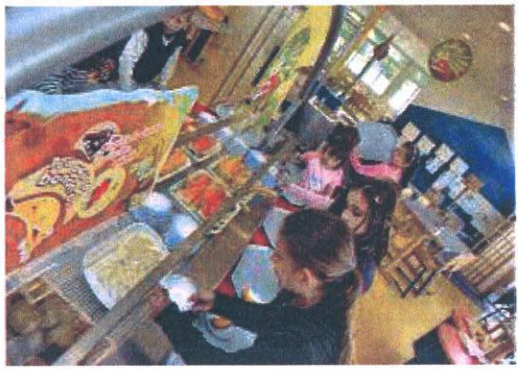
le self qui fait grandir

Maternelle — Élémentaire

elior restauration

2.2. La satisfaction des Convives

Dans votre ville



LE SELF QUI FAIT GRANDIR
Définit un nouvel apprentissage nutritionnel pour les enfants dans un lieu de vie convivial et ludo-éducatif.

L'implantation de ce concept nécessite une nouvelle approche en matière de pédagogie et implique un fort partenariat avec les équipes enseignantes.

2.3 L'engagement de nos équipes

2.3. L'engagement de nos Équipes

> Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce aux talents et aux compétences de ses collaborateurs

> Notre première force, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants

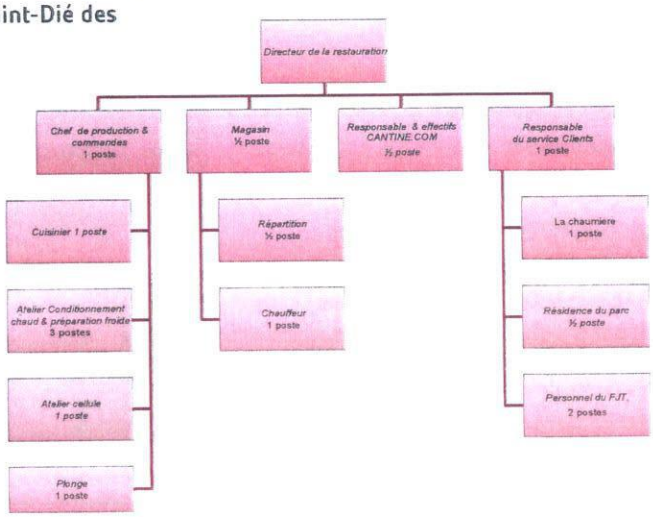
> Notre politique de ressources humaines, axée sur la formation et la promotion interne, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun

> Signataire de la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

Nos collaborateurs sont **nos meilleurs ambassadeurs**

2.3. L'engagement de nos Équipes

• Organigramme de la Cuisine Centrale dédié à la Ville de Saint-Dié des Vosges



2.3. L'engagement de nos Équipes

• Liste des salariés

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
Grandjean Jean-Marc	Cadre	Directeur de la Restauration	cuisine centrale	CDI	5	34,85
Roellinger Désirée	Employée	Responsable Services Client	cuisine centrale	CDI	5	36,65
SURMELY CORINNE	Employée	Responsable Encaissements	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Leost Fabian	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Marchal Sophie	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Bonnet Kevin	Employé	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDD	5	34,50
Zoubiri Menaouare	Employé	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	34,50
MANGIN Stéphane	Agent Maîtrise	Chef de Production	cuisine centrale	CDI	5	39,00
Clerc Jean-Marc	Employée	Cuisinier	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Etzinger Marc	Employée	cuisinière	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Galland Sonia	Employée	cuisinière	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Stephann Christine	Employée	Conditionneuse	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Vinel Cindy	Employée	cuisinière	cuisine centrale	CDI	5	37,00
Fattar Samira	Employée	employé de Restauration	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Adrian Marie -Laure	Employée	Employé Polyvalent	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Fuzelier Danielle	Employée	Magasinier	cuisine centrale	CDI	5	36,65
Humbert Sébastien	Employée	Responsable de Flux	cuisine centrale	CDI	5	34,50
Noel Christine	Employée	Répartiteur	cuisine centrale	CDI	5	0,00
Ganaye Francis	Employée	Chef de Cuisine	Détaché Communal FJT	CDI	5	39,00
Baradel Frédéric	Employé	cuisinier	FJT	CDI	5	34,50
Annabelle GERARD	Employée	employé de Restauration	Résidence Le Parc	CDI	5	20,00
THOMASSIN JEAN-PIERRE	Employé	employé de Restauration	Les Charmes	CDI intermittent 900 heures	5	34,50
Fortunat Audrey	Employée	employée de restauration	Les Charmes	CDI	5	34,50
Dodin Nathalie	Employée	employée de restauration	Les Charmes	CDI	5	34,50

2.3. L'engagement de nos Équipes

• Notre politique de formation

Trois axes majeurs

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

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs

• Le premier objectif de cette démarche est d'agir en employeur responsable en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants

• Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• Restaurateur durable par nature

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

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

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• SEMER

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

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

Dans votre ville

CHASSE AU GASPI ,TABLE DES CURIEUX

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• RÉCOLTER

> Concevoir des offres responsables, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement

> Privilégier les fournisseurs locaux et bio, sélectionner des produits de saison...

> Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.

Dans votre ville

Un repas bio ou local sont produits une fois par mois

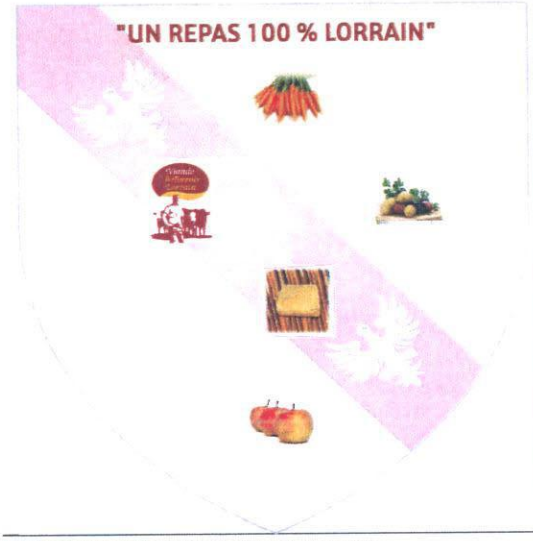
Faire la part belle au bio, privilégier la qualité du terroir local font partie de nos engagements

2.1. La satisfaction des Convives

La Région Lorraine

Dans la cadre des repas d'animations il a été servi aux jeunes convives déodatiens

"UN REPAS 100 % LORRAIN"



ENSEMBLE JOUONS LOCAL !

Provenance des produits servis

EARL EHRHART Christian - NIEDERNAI (67)

Abattoir CHARAL – METZ (57)

Monsieur COSSIN
Producteur de Pommes de Terres
BARISEY AU PLAIN (54)

Fromagerie de BLÂMONT (54)

M. RICHARD
Maraîcher arboriculteur
à SAULNY (57)

elior restauration

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- S'ÉQUIPER

> Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, nous nous efforçons de construire un schéma logistique vertueux respectant notre environnement.

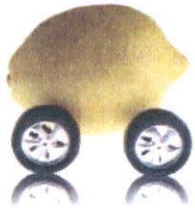
> Réduction des déchets non alimentaires à la source, utilisation de barquettes 100% recyclables ou biodégradables, compostage des déchets organiques, sans oublier le déploiement de véhicules propres.

Dans votre ville

Les actions à présenter dans ce cadre:

LE TRI SELECTIF , COMPOSTAGE DES DECHETS ORGANIQUES

Un schéma logistique vertueux pour le **respect de notre environnement**



elior restauration

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

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

3.2. La maintenance

3.3. Les engagements pluri- annuels

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

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

- Travaux immobiliers réalisés sur **la cuisine** au cours de l'exercice

Période	Travaux réalisés
AOUT 2016	NETTOYAGE DES HOTTES
AOUT 2016	REVISION DU MATERIELS DE PRODUCTION

- Travaux immobiliers réalisés sur **les restaurants** au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés
TOUTES LES ECOLES DE ST-DIE	Sept 2016 juillet 2017	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATTELITES
CHARMES	Sept 2016 juillet 2017	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATTELITES
PARC	Sept 2016 juillet 2017	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATTELITES
FJT	Sept 2016 juillet 2017	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATTELITES

3.2. La maintenance

3.2 La maintenance

- **Les contrats d'entretien**

Date	Type de contrat	Montant en € HT
2016-2017	Dégraissage des Hottes & conduits	970
2016-2017	Désinsectisation & Dératisation	1 225
2016-2017	Maintenance du matériel de la cuisine	6 953
2016-2017	Entretien des Sattelites	2 221
2016-2017	Entretien portes sectionnelles	307
2016-2017	Maintenance du disconnecteur	437
2016-2017	Vérification des extincteurs	54

3.3. Les engagements pluri-annuels

3.3 Les engagements pluri-annuels

- **Les contrats souscrits par Elior**

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT-FORESTIER
Matériel de cuisine	TECHNICUISINE
Matériel de nettoyage	ELIOR SERVICE
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	RICOH-ALSATEL-GARENTEL
Stockage provisoire	
Contrats de prestations :	**Nom du prestataire :**
Fluides	
Eau	LYONNAISE DES EAUX
Gaz	
Electricité	EDF
Maintenance	
Sécurité réglementaire	BASTIEN-GECAM-CRAWFORD-SODEL-BOSQUET TECHNICUISINE
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

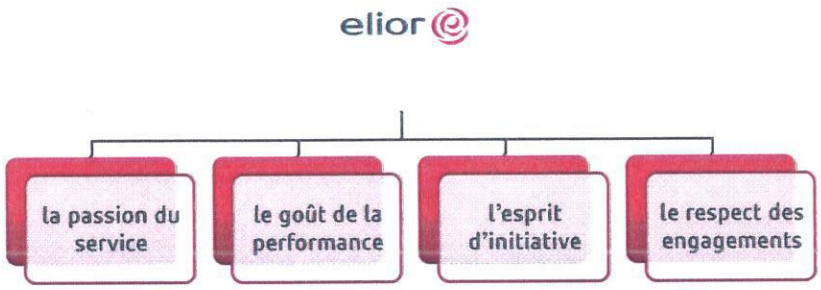
4. ANNEXES

4.1 Elior en bref
4.2 Compensation.
4.3 Audit – Analyses Laboratoire.

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

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

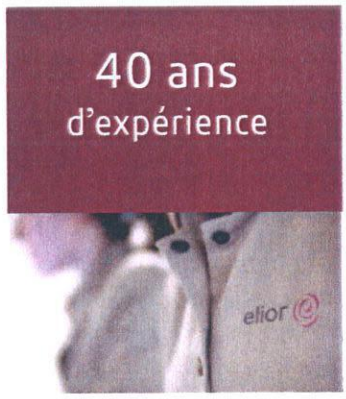
- Les 4 valeurs d'Elior...



4.1 ELIOR, en bref

Elior

- **Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,**
- **Chaque jour, pour 3,4 millions de clients dans 14 pays, les 98 000 collaborateurs d'Elior** partagent une mission commune : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisées.
- Le groupe met en œuvre son **savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.**



Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

6 700 collaborateurs

Près de **2000** clients partenaires

4 500 restaurants en France

900 000 repas par jour

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

elior restauration

Suivi Mensuel de l'activité
Contrat de DSP de SAINT DIE
Exercice 2017

Tab 4

1) Activité Compensée

Prestation	Rubrique de CA	couverts	septembre_2016	octobre_2016	novembre_2016	décembre_2016	janvier_2017	février_2017	mars_2017	avril_2017	mai_2017	juin_2017	juillet_2017	août_2017	Total Exercice
Maternelles scolaire	Déj. Maternelles	OUI					1 672	848	1 901	952	1 529	2 110	447		9 459
Primaires scolaire	Déj. Primaires	OUI					5 814	2 719	6 428	2 908	5 209	5 851	1 154		30 083
Adultes scolaire	Déj. Adultes Scolaire	OUI					533	250	499	239	420	477	109		2 527
Perso Communal FJT	Déj. Adultes Entreprise	OUI					456	407	548	412	475	399	322		3 019
0	0	OUI													0
0	0	OUI													0
0	0	OUI													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
		Total Quantité	0	0	0	0	8 475	4 224	9 376	4 511	7 633	8 837	2 032	0	45 088
		Total Couverts	0	0	0	0	8 475	4 224	9 376	4 511	7 633	8 837	2 032	0	45 088

2) Activité en Facturation Directe

Prestation	Rubrique de CA	couverts	septembre_2016	octobre_2016	novembre_2016	décembre_2016	janvier_2017	février_2017	mars_2017	avril_2017	mai_2017	juin_2017	juillet_2017	août_2017	Total Exercice
Crèches	Déj Crèches	OUI					391	355	449	381	394	457	406		2 833
Cdl Primaires	Dej Primaire CLSH	OUI					55	324	85	385	82	79	964		1 974
Cdl Adultes	Dej Adulte CLSH	OUI					15	85	20	60	15	7	102		304
Dej PA Foyer/Resi livrés	Déj Pers Agées Foyer	OUI					2 203	2 026	2 294	2 172	2 282	2 253	2 248		15 478
Diner PA Foyer	Diner Pers Agée Foyer	OUI					2 108	1 906	2 116	2 040	2 108	2 040	2 108		14 426
Déj PA "Le parc"	Déj Pers Agées Foyer	OUI					64	395	498	395	488	462	425		2 727
Déj PA "Bat Alsace"	Déj Pers Agées Foyer	OUI					1 305	806	754	744	712	807	765		5 892
Déj PA Portage	Déj Pers Agées Portage	OUI					619	587	617	549	550	563	517		3 982
Déj FJT	Déj. Adultes Entreprise	OUI													0
Ccas Ptits Déj	Petits dej Eleves	NON					2 108	1 904	2 108	2 040	2 108	2 040	2 108		14 416
Prestations Lait Ecoles	Lait	NON													0
Dej PA Parc	Déj Pers Agées Foyer	OUI													0
prestation annexe	Lait	OUI													0
conjoint communal dej F	Déj. Adultes Entreprise	OUI													0
plateau repas	Déj Pers Agées Portage	OUI													0
pic nique adulte CLSH	Dej Adulte CLSH	OUI													0
Cdl Maternelle	Dej Maternelle CLSH	OUI													0
Perso stage Ville	Déj. Adultes Mairie	OUI					12	77	52	30	71	51	62		355
0	0	NON													0
0	0	NON													0
0	0	NON													0
		Total Quantité	0	0	0	0	8 880	8 444	8 993	8 796	8 810	8 759	9 705	0	62 387
		Total Couverts	0	0	0	0	6 772	6 540	6 885	6 756	6 702	6 719	7 597	0	43 634

3) Récapitulatif Quantité

	couverts	septembre_2016	octobre_2016	novembre_2016	décembre_2016	janvier_2017	février_2017	mars_2017	avril_2017	mai_2017	juin_2017	juillet_2017	août_2017	Total Exercice
Compensé		0	0	0	0	8 475	4 224	9 376	4 511	7 633	8 837	2 032	0	45 088
Facturation Directe		0	0	0	0	6 772	6 540	6 885	6 756	6 702	6 719	7 597	0	47 971
Total couverts		0	0	0	0	15 247	10 764	16 261	11 267	14 335	15 556	9 629	0	93 059

Suivi Mensuel de l'activité - Valorisation du Chiffre d'Affaires
Contrat de DSP de SAINT DIE
Exercice 2017

Tab 5

1) Activité Compensée

Prestation	Rubrique de CA	septembre_2016	octobre_2016	novembre_2016	décembre_2016	janvier_2017	février_2017	mars_2017	avril_2017	mai_2017	juin_2017	juillet_2017	août_2017	Total annuel
Maternelles scolaire	Déj. Maternelles	0,00	0,00	0,00	0,00	10 679,06	4 909,92	11 006,79	5 512,08	8 852,91	12 216,90	2 588,13	0,00	**55 765,79**
Primaires scolaire	Déj. Primaires	0,00	0,00	0,00	0,00	37 134,02	15 743,01	37 218,12	16 837,32	30 160,11	33 877,29	6 681,66	0,00	**177 651,53**
Adultes scolaire	Déj. Adultes Scolaire	0,00	0,00	0,00	0,00	5 806,50	2 572,50	5 134,71	2 459,31	4 321,80	4 908,33	1 121,61	0,00	**26 324,76**
Perso Communal FJT	Déj. Adultes Entreprise	0,00	0,00	0,00	0,00	4 967,66	4 188,03	5 638,92	4 239,48	4 887,75	4 105,71	3 313,38	0,00	**31 340,93**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
	Total mensuel	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**58 587,25**	**27 413,46**	**58 998,54**	**29 048,19**	**48 222,57**	**55 108,23**	**13 704,78**	**0,00**	**291 083,02**

2) Activité en Facturation Directe

Prestation	Rubrique de CA	septembre_2016	octobre_2016	novembre_2016	décembre_2016	janvier_2017	février_2017	mars_2017	avril_2017	mai_2017	juin_2017	juillet_2017	août_2017	Total annuel
Crèches	Déj Crèches	0,00	0,00	0,00	0,00	3 083,82	2 799,89	3 541,26	3 004,95	3 107,48	3 604,36	3 202,12	0,00	**22 343,87**
Cdl Primaires	Dej Primaire CLSH	0,00	0,00	0,00	0,00	433,79	1 875,96	492,15	2 229,15	474,78	457,41	5 581,56	0,00	**11 544,80**
Cdl Adultes	Dej Adulte CLSH	0,00	0,00	0,00	0,00	163,41	874,65	205,80	617,40	154,35	72,03	1 049,58	0,00	**3 137,22**
Dej PA Foyer/Resi livrés	Déj Pers Agées Foyer	0,00	0,00	0,00	0,00	23 999,48	20 847,54	23 605,26	22 349,88	23 481,78	23 183,37	23 131,92	0,00	**160 599,23**
Diner PA Foyer	Diner Pers Agée Foyer	0,00	0,00	0,00	0,00	22 964,55	19 612,74	21 773,64	20 991,60	21 691,32	20 991,60	21 691,32	0,00	**149 716,77**
Déj PA "Le parc"	Déj Pers Agées Foyer	0,00	0,00	0,00	0,00	697,22	4 064,55	5 124,42	4 064,55	5 021,52	4 753,98	4 373,25	0,00	**28 099,49**
Déj PA "Bat Alsace"	Déj Pers Agées Foyer	0,00	0,00	0,00	0,00	14 216,67	8 283,45	7 758,66	7 655,76	7 326,48	8 304,03	7 871,85	0,00	**61 416,90**
Déj PA Portage	Déj Pers Agées Portage	0,00	0,00	0,00	0,00	6 743,39	5 834,43	6 348,93	5 649,21	5 659,50	5 793,27	5 319,93	0,00	**41 348,66**
Déj FJT	Déj. Adultes Entreprise	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
Ccas Ptits Déj	Petits dej Eleves	0,00	0,00	0,00	0,00	8 267,58	7 463,68	8 263,36	7 996,80	8 263,36	7 996,80	8 263,36	0,00	**56 514,94**
Prestations Lait Ecoles	Lait	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
Dej PA Parc	Déj Pers Agées Foyer	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
prestation annexe	Lait	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
conjoint communal dej F	Déj. Adultes Entreprise	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
plateau repas	Déj Pers Agées Portage	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
pic nique adulte CLSH	Dej Adulte CLSH	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
Cdl Maternelle	Dej Maternelle CLSH	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
Perso stage Ville	Déj. Adultes Mairie	0,00	0,00	0,00	0,00	130,73	792,33	535,08	308,70	730,59	524,79	637,98	0,00	**3 660,20**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**
	Total mensuel	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**80 700,62**	**72 449,22**	**77 648,56**	**74 868,00**	**75 911,16**	**75 681,64**	**81 122,87**	**0,00**	**538 382,07**

3) Récapitulatif Chiffre d'Affaires

Rubrique de CA	septembre_2016	octobre_2016	novembre_2016	décembre_2016	janvier_2017	février_2017	mars_2017	avril_2017	mai_2017	juin_2017	juillet_2017	août_2017	Total annuel
Compensé	0,00	0,00	0,00	0,00	58 587,25	27 413,46	58 998,54	29 048,19	48 222,57	55 108,23	13 704,78	0,00	291 083,02
Facturation Directe	0,00	0,00	0,00	0,00	80 700,62	72 449,22	77 648,56	74 868,00	75 911,16	75 681,64	81 122,87	0,00	538 382,07
Total	0,00	0,00	0,00	0,00	139 287,87	99 862,68	136 647,10	103 916,19	124 133,73	130 789,87	94 827,65	0,00	829 465,08

eurofins | Agro-Analyses

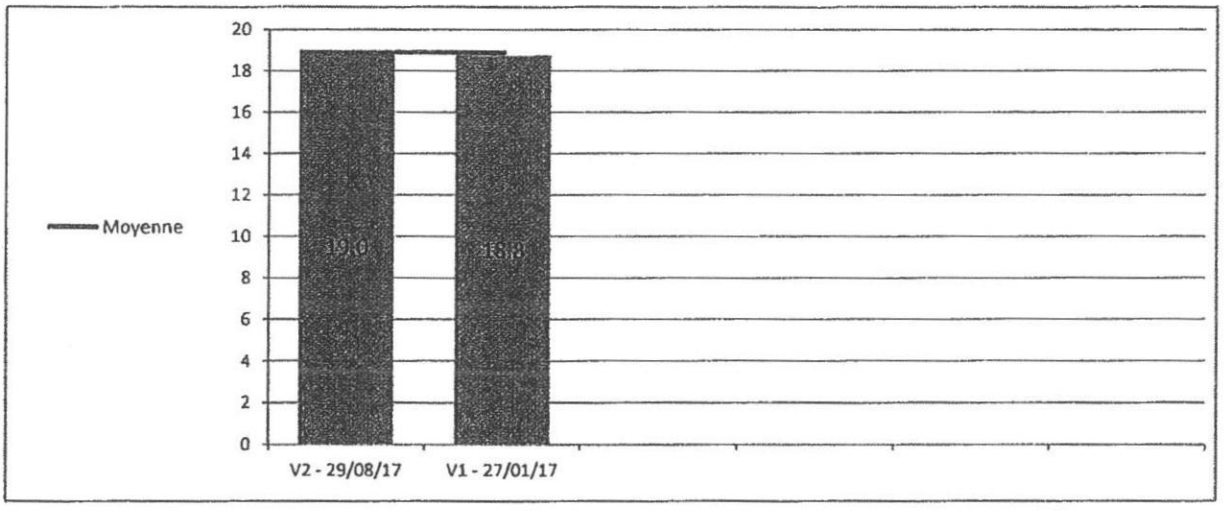
COMPTE RENDU D'AUDIT HYGIENE
AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE CUISINES CENTRALES

Client	CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES
Interlocuteur	M. Mangin
Date de l'audit	29/08/2017
Heure	08:15
Effectué par	H4R3: Adrien Hector

4 SEP. 2017

LEGENDE DE LA GRILLE D'OBSERVATION :	Critère satisfaisant : S Critère acceptable : A Critère non satisfaisant : N	Critère non évalué : NV Critère sans objet : SO

Historique de la note finale



	V2 - 29/08/17		HISTORIQUE				
	Résultat	**Evol.**	**V1 - 27/01/17**				
NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS	127	⇗	120				
NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES	1	⇘	3				
NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS	9	⇘	14				
NOTE FINALE	**19.0**	⇗	18.8				

Eurofins Agro Analyses
40 route de Rombas
57140 WOIPPY

T +33 3 87 75 91 50
F +33 3 87 75 91 55

SAS au capital de 150.000€
RCS Metz TI 339 875 817
TVA FR 32 339 875 817

eurofins | Agro-Analyses

Label	Item	Coeff	V	V-1	V-2	V-3	V-4	V-5
0	**AUDIT HYGIENE CUISINES CENTRALES**							
			2016-V2	2016-V1				
	Dénomination visite		V2	V1				
	Date visite		29/08/17	27/01/17				
	Heure visite		08:15	08:30				
	Heure fin		11:15	11:35				
1	**HYGIÈNE GÉNÉRALE**							
1A	**Vestiaires / sanitaires**							
1A1	Lave-mains à CNM en état de marche	10	S	S				
1A2	Présence savon bactériostatique	10	S	S				
1A3	Présence essuie-mains à usage unique	10	S	S				
1A4	Présence brosse à ongles	10	S	S				
1A5	Présence poubelle CNM	10	S	A				
1A6	Rangement des vestiaires	20	S	N				
1A7	Stockage séparé linge propre/linge sale	20	S	S				
1A8	Propreté local	10	S	S				
1A9	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	S				
1B	**Personnel**							
1B1	Interdiction de fumer dans tous les locaux	10	S	S				
1C	**Nettoyage et désinfection dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)**							
1C1	Conformité produits nettoyage et désinfection	10	S	S				
1C2	Conformité matériel nettoyage et désinfection	10	S	S				
1C3	Conformité stockage produits et matériels	10	N	S				
1D	**État des locaux et du matériel dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)**							
1D1	Revêtements muraux, portes et étagères corrects	10	A	A				
1D2	Revêtements de sols corrects	10	S	A				
1D3	Revêtements plafonds corrects	10	S	S				
1D4	Matériel en bon état	10	N	N				
2	**MAGASIN**							
2A	**Réception**							
2A1	Portes du quai fermées	10	N	S				
2A2	Système lutte anti-insectes en marche	10	S	S				
2A3	Attente produits hors froid <= 20 min	10	S	S				
2A4	Présence outils contrôle : thermomètre sonde	10	S	S				
2A5	Contrôle : T°C, étiquetage, aspect	50	S	S				

2A6	Enregistrement des contrôles	50	S	S
2A7	Exploitation des non-conformités	10	S	S
2A8	Propreté sols, murs, plafonds	10	S	S
2A9	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	N
2B	**Froid positif et négatif**			
2B1	T°C chambres froides positives correctes	10	S	S
2B2	T°C chambres froides négatives correctes	10	S	S
2B3	Relevés de température	50	S	S
2B4	Respect des DLC et des DLUO et rotation des stocks	20	S	S
2B5	Absence de produits non identifiés	50	S	S
2B6	Absence de stockage au sol	10	S	S
2B7	Absence de produits hors carton	10	S	S
2B8	Absence de produits non protégés	20	S	S
2B9	Respect procédure de décongélation	20	S	S
2B10	Respect de la durée de décongélation	20	S	S
2B11	Propreté chambres froides	10	S	S
2B12	Propreté évaporateurs	10	S	S
2B13	Absence de prise en glace excessive	10	S	S
2B14	Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives	10	S	N
2C	**Réserve sèche**			
2C1	Absence de stockage au sol	10	S	S
2C2	Respect des DLUO et des DLC	10	S	S
2C3	Absence de produits non protégés	10	S	N
2C4	Plan de lutte contre nuisibles en place	10	S	S
2C5	Stockage satisfaisant barquettes et articles conditionnement	20	S	S
2C6	Propreté local réserve	10	S	S
2C7	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	N
2D	**Traitement des déchets**			
2D1	Local déchets protégé des nuisibles	10	S	S
2D2	Absence de déchets à l'extérieur des containers	10	S	S
2D3	Portes local fermées	10	S	S
2D4	Propreté conteneurs	10	S	S
2D5	Propreté local	10	S	S
2D6	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	S
3	**PROCESS**			
3A	**Sas d'accès Personnel**			
3A1	Respect circulation du personnel	10	S	S
3A2	Équipement lave-mains	10	N	N
3A3	Équipement lave-bottes	10	S	S
3A4	Approvisionnement des consommables	10	S	S
3A5	Respect fermeture des portes	10	N	N

3A6	Respect procédure habillage	20	S	S
3A7	Propreté local	10	S	S
3A8	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	S
3B	**Local déconditionnement**			
3B1	Présence poubelle équipée de sac	10	S	N
3B2	Approvisionnement lave-mains	10	S	S
3B3	Présence des pissettes d'alcool	10	S	S
3B4	Absence d'emballage M.P.	20	S	S
3B5	Conservation des étiquettes matières premières cuites	50	S	S
3B6	Respect circuit déconditionnement produits	10	S	S
3B7	Attente produits non manipulés <= 20 min	20	S	S
3B8	Respect fermeture des portes et rideaux	10	S	S
3B9	Surpression déconditionnement > réception	10	S	S
3B10	Absence circulation personnel décond. <-> réception	20	S	S
3B11	Hygiène des manipulations	50	S	S
3B12	Respect port et propreté tenue	10	S	S
3B13	Respect des protocoles de désinfection des fruits et légumes	50	N	S
3B14	Propreté goulottes évacuation	10	SO	SO
3B15	Propreté ouvre-boîtes	10	S	S
3B16	Propreté local	10	S	S
3B17	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	S
3C	**Local traitement viandes**			
3C1	Température local <= + 12°C	10	SO	SO
3C2	Présence poubelle équipée de sac	10	SO	SO
3C3	Approvisionnement lave-mains	10	SO	SO
3C4	Absence d'emballage M.P.	20	SO	SO
3C5	Attente produits non manipulés <= 20 mn	50	SO	SO
3C6	Délais mise sous vide viandes/cuisson	10	SO	SO
3C7	Hygiène des manipulations	50	SO	SO
3C8	Respect port et propreté tenue	10	SO	SO
3C9	Propreté local	10	SO	SO
3C10	Planning nettoyage présent et à jour	10	SO	SO
3D	**Local préparations froides**			
3D1	Température local <= + 12°C	10	S	S
3D2	Présence poubelle équipée de sac	10	S	S
3D3	Approvisionnement lave-mains	10	N	S
3D4	Absence d'emballage et conditionnement M.P.	20	S	S
3D5	Attente produits non manipulés <= 20 mn	20	S	S
3D6	Respect procédure désinf. petit matériel	20	S	S
3D7	Stockage barquettes conforme	10	S	S
3D8	Présence registre déconditionnement / reconditionnement	50	S	S
3D9	T°C préparations froides <= + 8°C	20	S	S
3D10	Gestion des entamés	20	S	S
3D11	Étiquetage réglementaire lisible	10	S	S

3D12	Hygiène des manipulations	50	S	S
3D13	Respect port et propreté tenue	10	S	S
3D14	Préparation froide/SDC mixte	20	S	S
3D15	Propreté local	10	S	S
3D16	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	N
3E	**Cuisson & conditionnement chaud**			
3E1	Présence poubelle équipée de sac	10	S	S
3E2	Approvisionnement lave-mains	10	S	N
3E3	Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	S	S
3E4	Absence de matériel au sol	10	S	S
3E5	Produits avant conditionnement à chaud >= + 63°C	50	S	S
3E6	Extraction efficace	10	S	S
3E7	Stockage barquettes conforme	10	S	N
3E8	Gestion des entamés	20	S	N
3E9	Étiquetage réglementaire lisible	10	S	S
3E10	Refroidissement + 63°C à + 10°C <= 2 heures	50	S	S
3E11	Désinfection sonde de température	10	S	S
3E12	Produits conditionnés à froid	50	S	S
3E13	Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement	50	S	S
3E14	Hygiène des manipulations	50	S	S
3E15	Respect port et propreté de la tenue	10	S	S
3E16	Propreté cellules refroidissement	10	S	S
3E17	Propreté local	10	S	S
3E18	Planning nettoyage présent et à jour	10	S	S
3F	**Local plonge batterie**			
3F1	Stockage batterie propre conforme	20	N	S
3F2	Propreté matériel	20	S	N
3F3	Température rinçage >= 80°C	10	S	S
3F4	Absence de condensation	10	S	S
3F5	Propreté local	10	S	S
3F6	Planning de nettoyage présent et à jour	10	S	S
3G	**SMM/SDC**			
3G1	Température local <= + 10°C	10	SO	SO
3G2	Présence poubelle équipée de sac	10	SO	SO
3G3	Approvisionnement lave-mains	10	SO	SO
3G4	Présence registre déconditionnement-reconditionnement	50	SO	SO
3G5	Respect procédure désinfection petit matériel	20	SO	SO
3G6	Stockage barquettes conforme	10	SO	SO
3G7	Étiquetage réglementaire lisible	10	SO	SO
3G8	Temps d'exposition produits <= 20 min	20	SO	SO
3G9	Absence de remontée en température des produits reconditionnés	10	SO	SO
3G10	Hygiène des manipulations	50	SO	SO

3G11	Respect port et propreté de la tenue	10	SO	SO
3G12	Propreté local	10	SO	SO
3G13	Planning de nettoyage présent et à jour	10	SO	SO
3H	**Local pâtisserie ou diététique**			
3H1	Présence poubelle équipée de sac	10	SO	SO
3H2	Approvisionnement lave-mains	10	SO	SO
3H3	Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	SO	SO
3H4	Stockage barquettes conforme	10	SO	SO
3H5	Étiquetage réglementaire lisible	10	SO	SO
3H6	Respect interdiction oeufs coquille	10	SO	SO
3H7	Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur	10	SO	SO
3H8	Hygiène manipulations	50	SO	SO
3H9	Respect port et propreté de la tenue	10	SO	SO
3H10	Propreté local	10	SO	SO
3H11	Planning de nettoyage présent et à jour.	10	SO	SO
3I	**Chambre froide produits finis**			
3I1	Température chambre froide <= + 3°C	10	S	S
3I2	Relevés de température	20	S	S
3I3	Absence de stockage au sol	10	S	S
3I4	Absence de produits non conditionnés	10	S	S
3I5	Propreté local	10	S	S
3I6	Planning de nettoyage présent et à jour.	10	S	S
4	**STOCKAGE PRODUITS FINIS**			
4A	**Chambre froide circuit court**			
4A1	Température local conforme	10	SO	SO
4A2	Relevés de température	20	SO	SO
4A3	Respect DLC/DLUO	20	SO	SO
4A4	Absence de stockage au sol	10	SO	SO
4A5	Absence de manipulations produits nus	20	SO	SO
4A6	Propreté local	10	SO	SO
4A7	Planning de nettoyage présent et à jour	10	SO	SO
4B	**Répartition**			
4B1	Température local <= + 3°C	10	S	S
4B2	Relevés de température	20	S	S
4B3	Absence de manipulations produits nus	20	S	S
4B4	Plateaux témoins conformes	50	S	S
4B5	Respect DLC/DLUO	20	S	S
4B6	Traçabilité température livraison	50	S	S
4B7	Propreté intérieure & extérieure véhicules	10	S	S
4B8	Fermeture des portes du quai de livraison	10	S	S
4B9	Stockage cagettes conforme	10	S	S

4B10	Propreté local	10	S	S
4B11	Planning de nettoyage présent et à jour.	10	N	S
4C	**Nettoyage & désinfection cagettes**			
4C1	Contenants nettoyés & désinfectés	20	S	S
4C2	Stockage cagettes conforme	10	S	S
4C3	Absence condensation en stockage propre.	10	S	S
TG	**NOTE FINALE SUR 20**		**19.0**	**18.8**