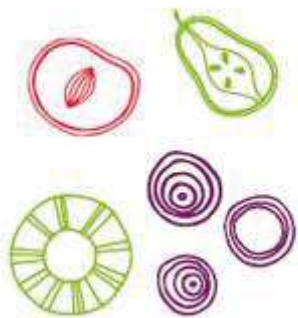


# Bilan d'activité de la restauration collective de Taverny



**Du 01 janvier  
au 31 décembre 2022**



  
**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville de  
**Taverny**

## Sommaire

### Préambule

#### I. Bilan Qualité/Environnement

##### A - Prestations aux usagers

1) Satisfaction des clients et des convives	6
2) Prestation alimentaire	9
3) Nutrition	12
4) Animation des restaurants	12
5) Les actions de communication	14
6) Partenariat	14
7) Réclamations majeures et solutions apportées	14
8) Continuité du service	14

##### B - Développement durable

1) Les actions RSE	15
2) Loi EGALIM	21

##### C - Hygiène et sécurité des aliments

	23
--	----

##### D - Moyens humains

1) État du personnel	27
2) Insertion sociale	27
3) Formation	27
4) Conditions de travail	28

#### II. Bilan technique

##### A - Liste des contrats

	31
--	----

##### B - Matériel

1) Liste du matériel	31
2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance	32

#### III. Bilan financier

##### A - Fréquentation

1) Fréquentation - Année 2022	34
2) Comparaison par rapport aux bases contractuelles	34

##### B - Comptes d'exploitation

	35
--	----

##### C - Tarification et encaissement

1) Prix de vente contractuels	37
2) Encaissements	37
3) Impayés	37



## Préambule

### 1) Contexte contractuel

Par délibération en date de 2018, le conseil municipal a décidé le principe de la délégation de service public pour la restauration collective de la ville de TAVERNY et a autorisé monsieur le Maire à lancer la procédure de consultation pour la délégation de services publics de cette restauration pour une durée de 5 ans.

Après appel d'offres, SCOLAREST a été retenue comme titulaire de la convention la délégation de services publics pour une période pouvant aller jusqu'au 04 janvier 2024.

### 2) Descriptif des missions du contrat

SCOLAREST a pour mission d'assurer :

- l'approvisionnement des denrées pour la fabrication des repas sur la résidence Jean Nohain ;
- la fabrication et livraison des repas pour le portage à domicile ;
- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, les commissions des menus et en conformité avec la réglementation en vigueur ;
- la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur ;
- l'entretien des locaux, la maintenance, le renouvellement des installations et matériels définis contractuellement pour la résidence Jean Nohain ;
- l'encadrement et la formation du personnel ;
- le contrôle de l'hygiène, et notamment, les autocontrôles microbiologiques ;
- la perception auprès des usagers du service, du tarif des prestations ;
- la gestion, la comptabilité et la facturation du service.



# /// I. Bilan Qualité/Environnement



# Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## L'actualité et la réponse SCOLAREST pour la ville de Taverny

Anticiper et répondre efficacement à l'actualité alimentaire, économique, mais aussi sociale, est une mission que nous devons accomplir pleinement afin de vous apporter la meilleure qualité de service. C'est pourquoi nous nous devons d'être en permanence à la pointe de l'information.

**La crise sanitaire de la Covid-19** Cette crise sanitaire inédite et exceptionnelle nous amène depuis mars 2020 à faire évoluer notre fonctionnement pour s'adapter au mieux au contexte de la ville de Taverny et à chaque seuil épidémique. Notre direction générale s'attache à trouver des solutions sans compromis sur la sécurité avec 2 priorités :



## A - Prestations aux usagers

### 1) Satisfaction des clients et des convives

**Les enquêtes de satisfaction.** Des enquêtes sont réalisées pour mesurer le niveau de satisfaction et identifier les principales attentes des décideurs et des convives.

#### Enquêtes de satisfaction des consommateurs

À partir de supports adaptés (ludiques pour les enfants...), cette enquête annuelle est confiée à l'institut d'étude BVA. Elle est réalisée par le biais de questionnaires précis et bâtis autour de la perception directe de la prestation :

- la qualité
- le service
- les choix...

Les résultats sont là encore analysés et commentés. Parfaitement intégrées dans la démarche qualité de SCOLAREST, ces enquêtes sont la résultante d'une réflexion de fond menée en étroite collaboration avec l'organisme indépendant BVA.

#### Synthèse et analyse des enquêtes de satisfaction.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité vise à mesurer si :

- les denrées servies ont du goût,
- le confort des usagers lors de la prise des repas est assuré,
- le service à l'usager est personnalisé.

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE DE SATISFACTION PORTAGES A DOMICILE - février 2022

NOTES sur 20



#### ORGANISATION Note sur 20

Respect des délais de livraison	15
Respect de vos choix	14
Amabilité du chauffeur	18
Présentation des plats	14

#### VARIÉTÉ DES PLATS Note sur 20

Entrées	13
Viandes, poissons ou œufs	12
Légumes ou féculents	13
Fromages	13
Desserts	13

#### QUALITÉ DES PLATS Note sur 20

Qualité des repas en général	14
Goût des entrées	13
Goût des viandes, poissons, œufs	12
Tendreté de la viande	12
Goût des produits laitiers	14
Goût des desserts	14



## 2) Prestation alimentaire

La qualité de la prestation est un enjeu prioritaire et quotidien.

Pour donner toute leur dimension aux plaisirs de la table, l'équipe SCOLAREST :

- conçoit harmonieusement des menus adaptés aux différentes catégories de convives et systématiquement validés en commission de restaurant et conformes aux spécifications précisées dans le contrat,
- utilise des denrées alimentaires rigoureusement sélectionnées par notre centrale de référencement.

Prestation
Chaque jour les menus se composent avec :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Déjeuner avec 2 menus aux choix<ul style="list-style-type: none"><li>➤ un hors-d'œuvre</li><li>➤ un plat protidique</li><li>➤ un légume vert ou un féculent</li><li>➤ un fromage</li><li>➤ un dessert</li></ul></li><li>• Dîner des personnes âgées<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Un potage</li><li>➤ Un dessert</li></ul></li></ul>
Sur la résidence :
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Des goûters 2 à 4 fois par mois</li><li>➤ Des anniversaires 1 fois par mois</li><li>➤ Un repas à thème 1 fois par mois sauf juillet et août</li></ul>

### Les produits

*Les critères de sélection*

Conformément aux dispositions contractuelles, nos achats respectent les spécifications suivantes :

FAMILLE	PRINCIPAUX CRITERES
<b>BŒUF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La viande est race à viande</li><li>▪ Viande hachée 100% muscle</li></ul>
<b>PORC</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Viande fraîche issue de porc charcutier</li><li>▪ Porcs charcutiers de 6 mois</li></ul>
<b>VOLAILLE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Origine : française &amp; Union Européenne des 15</li></ul>
<b>AGNEAU</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Origine : Union Européenne des 15</li></ul>
<b>POISSON</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Exclusivement de pêcheries certifiées « pêche responsable »</li><li>▪ Priorité aux zones de pêche de proximité : Atlantique</li><li>▪ Sélection de 8 espèces certifiées « MSC »</li></ul>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lait 100% d'origine France</li><li>▪ Marques reconnues : Danone, Nova, Lactel, Président, etc</li><li>▪ Valorisation des fromages de nos terroirs : label AOC et AOP</li><li>▪ Respect des apports en calcium recommandés par GEMRCN</li></ul>
<b>FRUIT &amp; LEGUME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Priorité aux fruits et légumes frais dans le respect des saisons</li></ul>

### Les signes de qualité durable

Conformément aux dispositions contractuelles, nos achats respectent les spécifications suivantes :

<b>ENTREE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 crudités locales par semaine</li><li>• 1 entrée Bio par semaine</li></ul>
<b>PLAT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 plat issu de l'agriculture biologique</li><li>• 1 viande d'origine française</li></ul>
<b>LEGUME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Légumes frais et surgelés variés</li></ul>
<b>FROMAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 fromage AOC / AOP tous les 15 jours</li></ul>
<b>DESSERT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruits de saison variés</li></ul>
<b>PAIN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100% pain local</li></ul>

### Les partenaires locaux

Agriculteur, producteur, artisan ou industriel, ils sont nos partenaires pour votre restauration et sont tous situés dans un périmètre de 150 km de Taverny.

PRODUITS	PARTENAIRES	DEPARTEMENT
Pain	Aux 3 petits gourmands	95

### Commissions de restauration

Une fois par trimestre, une commission réunit les membres de différents services.

Les menus référents proposés répondent aux exigences des décrets et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et du GEMRCN\*. Ils sont élaborés à partir de plans alimentaires par le service « Offre alimentaire » regroupant des chefs de cuisine, des diététiciens nutritionnistes et des experts menus.

\* GEMRCN = Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (a remplacé en 2007 le GPEMDA -Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires relatives à la nutrition- qui datait de 1999). La dernière version date de 2015 et devrait être remplacée par les nouvelles recommandations du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) créées dans le cadre de la loi EGALIM.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité sur les commissions de restauration vise à examiner :

- si la relation avec les convives et les familles était patente,
- si la fréquence des lieux d'échange et de décision était assurée.

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Déc.	année
Nombre de commissions de restaurant réalisées	Reprise des commissions de menus en septembre 2022								22/09/2022	09/12/2022	2
Nombre de commissions de restaurant contractuelles	Reprise des commissions de menus en septembre 2022								1	1	2
Taux de réalisation des commissions de restauration	Reprise des commissions de menus en septembre 2022								100%	100%	100%

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité vise à mesurer si les menus sont conçus dans le respect de l'équilibre alimentaire et de la réglementation.

Les menus servis sont les menus référents Compass Group France qui respectent les fréquences recommandées du GEMRCN

Parmi les sujets de la commission de restauration, la température des menus servis peut être abordée. Afin de servir ses plats à la bonne température, SCOLAREST contrôle régulièrement la température des composantes du repas avant le service et enregistre ces données selon la fréquence définie dans le Guide de Sécurité des Aliments.



Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité « contrôle de la température des repas servis » reprend ces résultats.

Durant cette année, aucun écart n'a été relevé lors des contrôles de températures.

Les grammages étant contractuels, cet indicateur qualité choisi dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, permet d'alerter SCOLAREST sur :

- le respect des grammages contractuels,
- la satisfaction des convives vis-à-vis de ces grammages.

Durant cette année, aucun écart n'a été relevé pendant le service à l'assiette lors des contrôles de grammages.

### 3) Nutrition

SCOLAREST fait de la nutrition un des piliers incontournables de sa politique RSE. Notre engagement s'articule chaque jour autour de différents axes :



SCOLAREST se positionne comme acteur des recommandations nutritionnelles à travers une Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels.

Approuvée par l'Institut Pasteur de Lille, elle poursuit 3 objectifs :



- 1 PROMOUVOIR** l'alimentation plaisir, le goût et le patrimoine culinaire de nos régions
- 2 PARTICIPER** à l'amélioration de l'état de santé et au bien-être des convives par la nutrition
- 3 CONTRIBUER** à lutter contre le surpoids, l'obésité et les maladies cardio-vasculaires

Et concrètement, nos indicateurs de performance (2017)



**100%**

**DE NOS MENUS**  
respectent les exigences nutritionnelles définies selon la typologie et l'âge des consommateurs



**1,35 g**

**PAR COUVERT**  
= quantité de sel ajouté en cuisine



**97%**

**DES YAOURTS ET DESSERTS LACTÉS**  
consommés contiennent moins de 20 g de sucres totaux par unité de consommation

## Les 6 engagements

Pour atteindre ces objectifs, nous avons développé 6 engagements forts. Découvrez ci-après la synthèse des actions engagées de la charte.

Engagements	Actions concrètes
 <p><b>ENGAGEMENT 1</b> Des produits sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir des exigences nutritionnelles par catégorie de produits</li> <li>• Prendre en compte les recommandations officielles : RNRG - GEMRCN - PNA - PNNS</li> <li>• Auditer les fournisseurs : hygiène, qualité, procédés fabrication</li> <li>• Tenir les produits sur le plan gustatif</li> <li>• Contrôler les matières premières : bactériologique, organoleptique</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT 2</b> Des menus sains, variés, équilibrés au quotidien et basés sur la construction de plans alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'appuyer sur un plan alimentaire pour garantir l'équilibre et variété</li> <li>• Respecter la fréquence d'apparition des aliments recommandée par le GEMRCN</li> <li>• Réunir des experts pour définir les menus : chefs de cuisine, diététiciens nutritionnistes ...</li> <li>• Tenir compte de la saisonnalité, des tendances, des habitudes régionales ...</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT 3</b> Des recettes décortiquées, variées et créatives mises à disposition des Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Combiner créativité et apports nutritionnels</li> <li>• Respecter les grammages et les apports recommandés par le GEMRCN</li> <li>• Diffuser les recettes, les quantités et les ingrédients par le logiciel de production</li> <li>• Promouvoir notre patrimoine culinaire : saisonnalité, produits traditionnels</li> <li>• Proposer des recettes végétariennes</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT 4</b> Des outils de sensibilisation nutritionnelle et alimentaire adaptés aux typologies de consommateurs selon leur âge</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promouvoir les fondements d'une alimentation équilibrée</li> <li>• Adapter à chaque typologie de convives une méthode d'information nutritionnelle</li> <li>• Associer des experts pour créer des supports pertinents : affiches, brochures</li> <li>• Mobiliser des diététiciens nutritionnistes pour appliquer et informer les convives</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT 5</b> Des actions d'information régulières auprès des consommateurs autour de la nutrition et du bien-être</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relayer les actions du PNNS autour de la nutrition et du bien-être au travers de nos animations</li> <li>• Mettre en œuvre des actions pédagogiques sur des thématiques nutritionnelles</li> <li>• Proposer des actions d'information avec des contenus adaptés à l'âge des convives</li> </ul>
 <p><b>ENGAGEMENT 6</b> Des collaborateurs formés à la nutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transmettre les connaissances indispensables en matière de nutrition</li> <li>• Assurer la maîtrise du sujet en dispensant aux équipes une formation dédiée</li> <li>• Sensibiliser régulièrement les collaborateurs avec un flash info nutrition</li> </ul>

### Les exigences et recommandations officielles

SCOLAREST se positionne comme acteur des recommandations officielles. Elles évoluent régulièrement, c'est pourquoi notre expert national, membre actif du SNRC (Syndicat national de la restauration collective), assure une veille réglementaire rigoureuse. Cette implication nous permet d'anticiper la parution des décrets et recommandations et de garantir ainsi des menus conformes aux exigences.

### Les textes de référence

#### DÉCRET & ARRÊTÉ DU 30/09/2011

Relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

#### GEM RCN

Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

#### PNA 2019-2023

Programme National pour l'Alimentation Territoires en action

#### PNNS 4 2019-2023

Programme National Nutrition Santé

#### NOUVEAU LOI ÉGALIM 2/10/2018

Loi issue des États Généraux de l'Alimentation

## Zoom sur la Loi EGALIM du 2 octobre 2018

Le texte prévoit une expérimentation pendant 2 ans sur la présentation d'un menu végétarien par semaine en restauration scolaire. Par ailleurs, un plan pluriannuel de diversification des protéines sera formalisé (incluant des alternatives à base de protéines végétales pour les restaurants servant plus de 200 repas/jour en moyenne).

## Zoom sur le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011

La publication au journal officiel rend obligatoire l'application du décret n°2011 – 1227 de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Les 3 points à retenir :

1. La variété, la composition des repas, la taille des portions en fonction de l'âge
2. La mise à disposition de l'eau et du pain
3. La juste mesure de la mise à disposition du sel et des sauces

Les actions concrètes :





#### 4) Animation des restaurants

**À destination des séniors.** Moments forts dans la vie du restaurant scolaire, les animations sont autant d'occasions pour les chefs d'exprimer leur talent pour le bonheur des convives et le plaisir des papilles. Pour faire de l'instant du repas un moment de détente et de partage. Pour aller plus loin dans la satisfaction des convives.

Mois	Thème	Menus
Janvier		Cessation de l'activité sur la Résidence
Février		
Mars	Inde	Kir en apéritif Samoussas de légumes Pilons de poulet Riz biryani Assiette de fromage ou laitage Lassi à la mangue et coco Un kit de décoration a été mis en place
Avril	Pâques	Kir en apéritif Œufs pochés et ses asperges Sauté d'agneau Purée de patates douces au miel Assiette de fromage Nid de Pâques Un kit de décoration a été mis en place
Mai	Antillais	Kir en apéritif Mousse à l'avocat et crevettes et sa vinaigrette à la mangue Curry de poulet Riz Assiette de fromage Crumble antillais Un kit de décoration a été mis en place
Juin		Annulé pour cause COVID 19
Septembre	Estival	Kir en apéritif Tartare au chèvre et tomates Filet de lieu à la sauce aux asperges Fenouil rôti Pêche melba Un kit de décoration a été mis en place
Octobre	Alsacien	Kir en apéritif Tarte à l'oignon Choucroute Assiette de fromage Tarte mirabelle Un kit de décoration a été mis en place
Novembre	Sud-Ouest	Kir en apéritif Salade landaise Cassoulet Assiette de fromage Salade de fruits Un kit de décoration a été mis en place
Décembre	Indien	Kir en apéritif Eclair gourmande au saumon fumé Suprême de poulet au foie gras Flan de légumes et poêlée de champignons Assiette de fromage Bûche au chocolat Boîte de truffes Un kit de décoration a été mis en place

#### 5) Les actions de communication

En tant que spécialiste de la restauration des collectivités locales et des établissements d'enseignement, notre mission consiste également à informer et à développer une information en regard de l'actualité nutritionnelle auprès des parents d'élèves. Pour cela, plusieurs outils de communication sont mis en place :

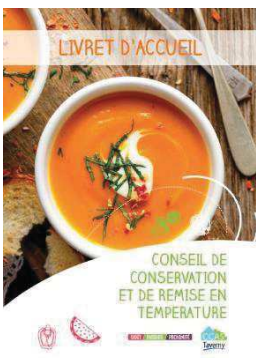


- Nous mettons à la disposition du public **notre site Internet [www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr)** où sont disponibles nos engagements en matière de qualité et de sécurité des aliments, nos dernières informations en matière de nutrition, des news sur l'actualité du monde de la restauration.

- Notre lettre d'information, « **De Bouche à Oreille** », destinée aux parents d'élèves, mise en ligne trois fois par an sur notre site web [www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr), offre une vision globale et synthétique de l'actualité nutritionnelle, de la sécurité alimentaire, des actions que nous menons en parallèle et des animations que nous initiions au sein des restaurants scolaires pour développer l'éveil au goût et l'apprentissage de l'équilibre nutritionnel.



- A chaque fois que cela est nécessaire, nous distribuons aux usagers un livret d'accueil et un livret nutritionnel.



**Remise en température des produits**

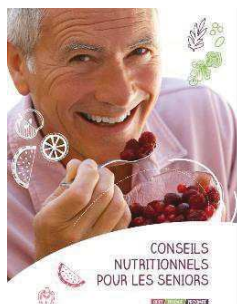
Vous pouvez réchauffer vos plats de différentes façons : au four, à la casserole ou au micro-ondes.

Voici les méthodes de remise en température conseillées pour chaque type de plat :

Type de plat	Microwaves (700 W)	Casserole (feu doux)	Four (température de 180°C)
<b>Préparation</b>	10 min	10 min	10 min
<b>Salade</b>	1 min	1 min	1 min
<b>Plat principal</b>	2 min	2 min	2 min

*Remarque : Pour les plats au four, la température doit être de 180°C.*

**Remarque :** Remettez à remiser après avoir réchauffé votre plat.



**Surveiller votre poids, indice de santé majeur.**

Il est important de surveiller son poids régulièrement.

**Une fois par semaine :**

- se peser à jeun, à la même heure, à la même place.
- porter des vêtements légers.

**En cas de forte variation de poids, consulter un médecin.**

**Prévenir la prise de poids :**

- Adopter une alimentation équilibrée.
- Faire de l'exercice physique régulièrement.
- Éviter de fumer et de boire de l'alcool.
- Éviter de prendre des médicaments sans avis médical.

**REFFERES - ORDRES EXEMPLES DE VARIATION DE POIDS**

POIDS	IMC	POIDS	IMC	POIDS	IMC
60	18,5	65	19,5	70	20,5
70	21,5	75	22,5	80	23,5
80	24,5	85	25,5	90	26,5
90	29,5	95	30,5	100	31,5
110	37,5	115	38,5	120	39,5
140	47,5	145	48,5	150	49,5





**Le bon rythme quotidien : 3 repas et un goûter**

Quel que soit votre âge, il est essentiel de respecter un bon rythme alimentaire. Cela permet de maintenir un poids stable, de prévenir les carences et de favoriser le bien-être. Voici quelques conseils pour respecter ce rythme :

- Le petit-déjeuner :** Prendre un petit-déjeuner équilibré et agréable. Il est important de ne pas sauter ce repas, car il permet de donner l'énergie nécessaire pour commencer la journée.
- Le déjeuner :** Prendre un déjeuner équilibré et agréable. Il est important de ne pas sauter ce repas, car il permet de donner l'énergie nécessaire pour continuer la journée.
- Le goûter :** Prendre un goûter équilibré et agréable. Il est important de ne pas sauter ce repas, car il permet de donner l'énergie nécessaire pour terminer la journée.
- Le dîner :** Prendre un dîner équilibré et agréable. Il est important de ne pas sauter ce repas, car il permet de donner l'énergie nécessaire pour se reposer.



**LES REPERES DE CONSOMMATION**

<b>FRUITS &amp; LEGUMES</b>	4 portions par jour
<b>PAIN ET AUTRES ALIMENTES CÉRÉALIÉS, POMMES DE TERRE ET LEGUMES RACIS</b>	4 à 5 portions par jour
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>	2 à 3 par jour
<b>VIANDES, POISSONS ET PRODUITS DE LA MER, ŒUFS</b>	2 fois par jour
<b>MATIÈRES GRASSES AJOUTÉES</b>	1 portion par jour
<b>PRODUITS SUCRÉS</b>	1 portion par jour
<b>BOISSONS</b>	1 litre à 1 litre 500 par jour
<b>ACTIVITÉ PHYSIQUE</b>	30 minutes par jour

**DU PRINX\* DES PERSONNES AGÉES**

Le Prinx\* est un outil de suivi alimentaire qui permet de suivre les consommations quotidiennes des personnes âgées. Il est composé de plusieurs modules :

- Le module de suivi :** Permet de suivre les consommations quotidiennes des personnes âgées.
- Le module de suivi des repas :** Permet de suivre les consommations quotidiennes des personnes âgées.
- Le module de suivi des goûters :** Permet de suivre les consommations quotidiennes des personnes âgées.
- Le module de suivi des boissons :** Permet de suivre les consommations quotidiennes des personnes âgées.
- Le module de suivi des activités physiques :** Permet de suivre les consommations quotidiennes des personnes âgées.



## 6) Partenariat

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers (commissions de restauration, réunions d'informations), et des rencontres organisées (interventions des diététiciennes ou du chef) marquent les temps forts de la communication SCOLAREST.

## 7) Réclamations majeures et solutions apportées

Il y a eu une réclamation au sujet des ruptures régulières des produits de POMONA PASSION FROID.

⇒ Plan d'action : rencontre avec le fournisseur le jeudi 19/01/2023.

## 8) Continuité du service

En cas d'interruption éventuelle de service, le menu de substitution serait composé de produits appertisés :

- Salade parisienne, mexicaine ou niçoise en conditionnement individuel
- Emincé de poulet ou filet de merlu et son légume d'accompagnement ou pâte bolognaise, en conditionnel individuel (peut être réchauffé dans un micro-onde)
- Compote de fruits, crème dessert ou cocktail de fruits en conditionnellement individuel

Ce menu est stocké sur la résidence autonome Jean Nohain et la DLUO des produits font l'objet de contrôles mensuels.

## B - Développement durable

### 1) Les actions RSE

#### Notre démarche d'engagement

Le système alimentaire est responsable de 24% des émissions mondiales de gaz à effet de serre. C'est ce constat, de l'urgence climatique et de la mesure de notre bilan carbone qu'est né à Compass Group France **LE PACTE : Restaurons Demain**.

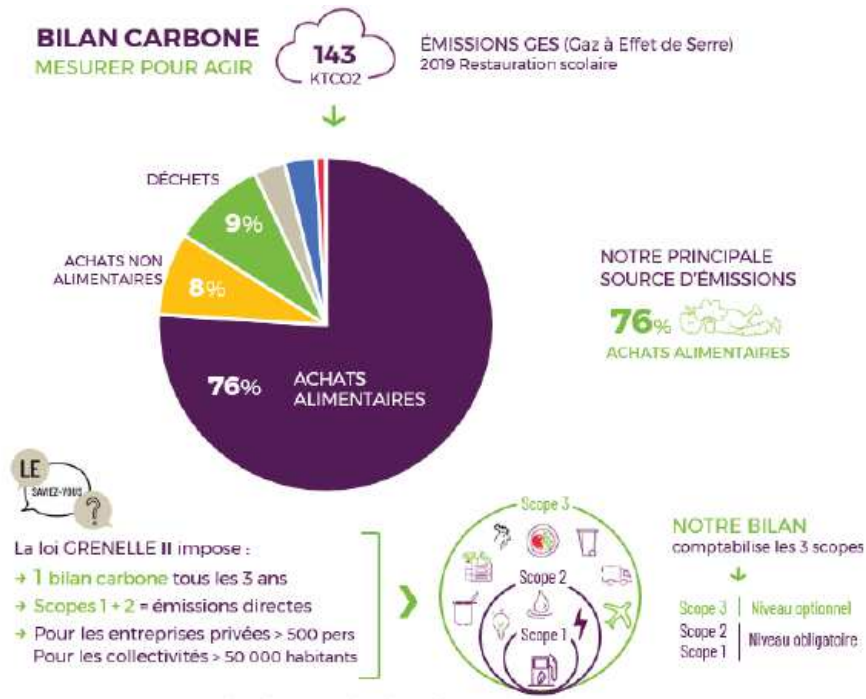
Ce programme d'engagement vise un objectif : atteindre le Net Zéro carbone en 2040 sur l'ensemble de notre chaîne de valeur. Pour suivre cette trajectoire, nos actions sont guidées chaque jour par 3 piliers.



#### Bilan carbone : mesurer pour agir

Etape indispensable pour évaluer l'impact carbone, nous avons choisi l'outil de mesure de la startup TRAAACE pour nous accompagner dans le calcul des émissions de CO2 et le suivi annuel.

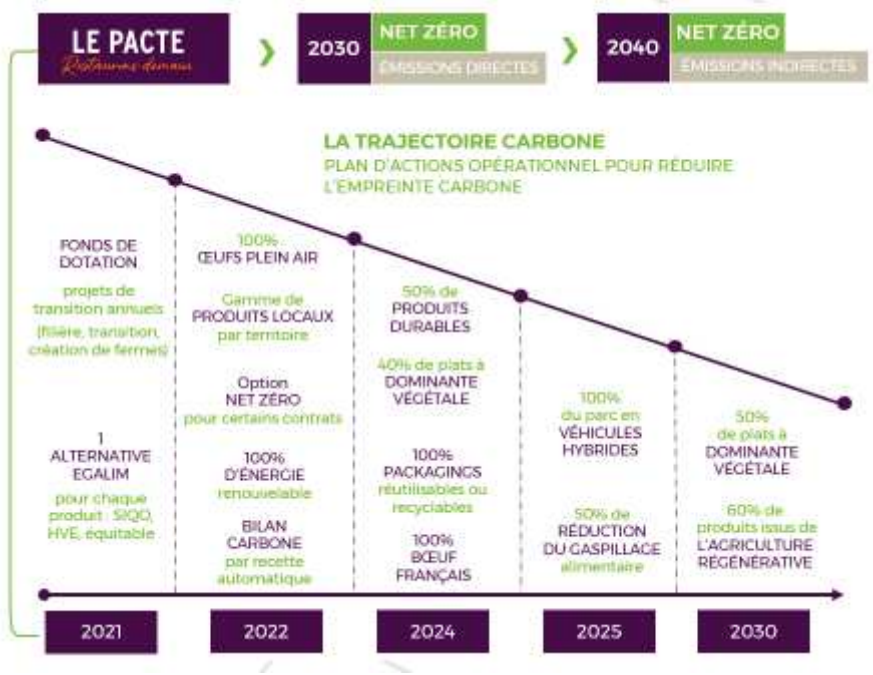
La loi impose l'évaluation des émissions directes, nous avons fait le choix d'intégrer dans le calcul les émissions indirectes.





### Notre trajectoire carbone

Le PACTE est un programme de transformation qui marque notre volonté d'avancer collectivement pour "Restaurer Demain". Il met le cap sur la réduction de nos émissions carbone avec un objectif de contribution au Net Zéro émission en 2040 (scopes 1-2-3).



**LE PACTE** *Restaurer demain* — LES 3 PILIERS DU PROGRAMME

INCLURE	RÉGÉNÉRER	AGIR
Faire des achats un levier de transformation	Limiter nos impacts sur les ressources naturelles	Accompagner les changements de comportements
Développer des modèles de coopération locale avec des entreprises à impact social et environnemental positif	Intégrer la circularité à chaque étape	Proposer des offres culinaires durables et accessibles à tous
Être une entreprise vraiment inclusive	Réduire nos émissions carbone	

### Mesurer la performance

Un rapport est édité annuellement, il reprend les actions concrètes et présente les indicateurs clés de performance



### Une politique récompensée



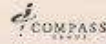
En 2022 et pour la 9<sup>ème</sup> année consécutive, notre démarche RSE est récompensée de la distinction Gold d'EcoVadis, organisme de notation des performances environnementales et sociales de la chaîne d'approvisionnement. Cette qualification atteste que nous sommes collectivement engagés et en action sur les sujets suivants : relations et conditions de travail, environnement, loyauté des pratiques, questions relatives aux consommateurs, communautés et développement local.

### Des indicateurs de performance

Plus de 40 indicateurs sont mesurés et permettent de piloter notre performance RSE et d'engager une démarche d'amélioration continue.

**ON AGIT → ON ÉVOLUE → ON PROGRESSE**

# Inclure



**LE PACTE**  
Restaurants demain

## Nos producteurs et éleveurs dans la transition



**440 tonnes** de nos achats de produits "La nouvelle agriculture"

**70%** de nos producteurs engagés en faveur de la biodiversité

### Et demain ?

**60%** d'achats durables d'ici 2030

**x2** nos achats locaux d'ici 2022

**500 000€** investis dans notre fonds de dotation "Restaurants demain" en 2022

## Les acteurs du territoire en développant de nouveaux modèles

**20** Partenariats avec des entreprises de l'économie sociale et solidaire

Et demain ? **80** Acteurs de l'ESS partenaires du Groupe en 2024

## Nos collaborateurs

**94/100** Notre indice d'égalité Femmes Hommes en 2021

**250** apprentis accueillis (chaque année) dans nos restaurants

**200** Certifications de Qualification Professionnelle en 2019-2020

**50 000** heures de formation

**5,49%** de collaborateurs en situation de handicap

**2021** Création du CFA Planète Chef (40 apprentis)

Améliorer nos performances en matière de sécurité au travail

**24** taux de fréquence des accidents de travail

**2** taux de gravité des accidents de travail

### Et demain ?

**100%** Collaborateurs formés aux enjeux et notions RSE

# Régénérer



**LE PACTE**  
Restaurants demain

## Limiter nos impacts sur les ressources naturelles

**50%** des produits de la pêche issus de filières durables

**ISO 14001** Certification en faveur de l'environnement mis en place depuis 2006 par le Groupe

Et demain ? **2025** Mise en place d'un plan de mobilité durable

**18** espèces menacées intégrées dans nos menus

**91%** d'établissements ayant défini les consignes d'allumages et d'extinction

**100%** d'établissements ayant défini les consignes d'allumages et d'extinction d'ici 2022

**100%** d'énergies vertes dans nos cuisines

**500 000€** investis dans notre fonds de dotation "Restaurants demain" en 2022

## Intégrer la circularité, avant, pendant et après chaque repas

**50,4** Tonnes de CO<sub>2</sub> évitées par an grâce à l'utilisation de Yo Good To Go

**12** Établissements utilisent le programme GreenGo (14 000 emballages évités par an)

**370** Restaurants ont été impliqués dans le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire

Et demain ? **50%** de réduction de nos gaspillages alimentaires d'ici 2025

**100%** Des restaurants pratiquent le tri et valorisent les biodéchets en 2023

**50%** De nos établissements ont mis la consigne en place en 2023

## Mesurer nos émissions carbone

**2021** Réalisation de notre premier bilan carbone et de notre roadmap

**2022** Création de l'offre « nette zéro » et formation des commerciaux

**2023** Lancement du fonds de compensation 100% Label Bas Carbone Terraterre

**2022** Déploiement de l'outil TRACE pour mesurer annuellement nos émissions et accompagner nos clients

**2030** Net zéro sur nos émissions directes (Scope 1 et 2)

**2040** Net zéro sur l'intégralité de nos émissions (Scope 1, 2, 3)



Accompagner les changements de *comportements*

**25**  
Responsabilité  
qualité nutrition  
(AQR)

**60**  
Diététicienne  
Coordinatrice  
qualité sur site

**100%**  
De nos menus respectent les exigences  
nutritionnelles définies selon la  
typologie et l'âge des consommateurs

FONDATION  
**GoodPlanet**  
Animation de sensibilisation  
grâce au partenariat  
GoodPlanet.fr. Scolar'Est

*Et demain ?*  
**2022**  
Valeurs nutritionnelles et  
carbone de nos recettes

Proposer des *offres* culinaires **durables et accessibles** à tous

**1800** tonnes  
d'achats de produits  
Bleu Blanc Cœur

**20%**  
De plus végétariens dans  
nos établissements

**Global Coalition  
for Animal Welfare**  
Membre fondateur

**European Chicken  
Commitment**  
Engagement sur le bien-être animal  
et sur les conditions d'abattages

*Et demain ?*

**50%**  
De repas à dominante  
végétale en 2040

**40%**  
De repas à dominante  
végétale en 2030

**2025**  
Fin des œufs de  
batterie dans  
nos restaurants

**2022**  
Formation de nos  
équipes à la  
cuisine végétale

COMPASS

**LE PACTE**  
Restaurants d'avenir

## Synthèse des audits environnement

**LES CONSIGNES D'ALLUMAGE ET D'EXTINCTION DES MATÉRIELS ÉQUIPEMENTS ET DES LOCAUX SONT FORMALISÉES ET AFFICHÉES**

Dans **91%** de nos établissements

**LES BIODÉCHETS (DÉCHETS ALIMENTAIRES) FONT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE**

Dans **54%** de nos établissements

**MIS EN PLACE D'UN TRI À LA DESSERTERIE PLATEAUX (TRI EFFECTUÉ PAR LE CONSOMMATEUR)**

Dans **65%** de nos établissements

**LES MÉTAUX (BOÎTES DE CONSERVES ET/OU CANETTES DE BOISSONS) FONT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE (CONTAINER DÉDIÉ ET/OU N'EST PAS MÉLANGÉ AUX ORDURES MÉNAGÈRES)**

Dans **68%** de nos établissements

**LE PLASTIQUE (BOUTEILLES PLASTIQUES, ...) FAIT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE (CONTAINER DÉDIÉ ET/OU N'EST PAS MÉLANGÉ AUX ORDURES MÉNAGÈRES)**

Dans **70%** de nos établissements

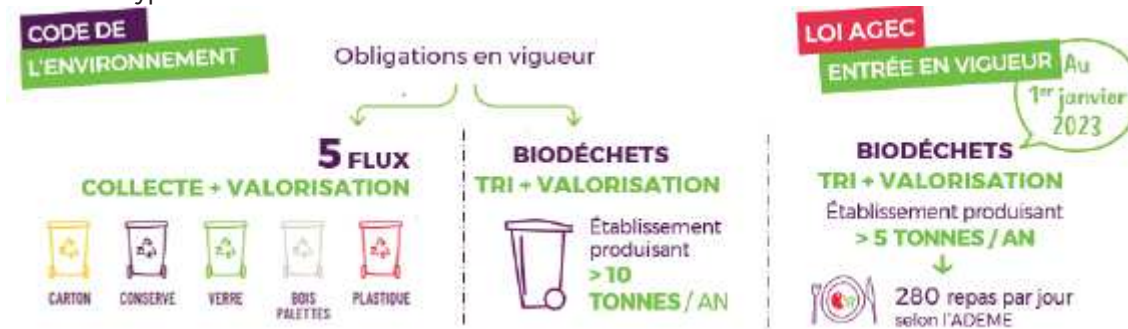
**LE CARTON FAIT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE (CONTAINER DÉDIÉ)**

Dans **91%** de nos établissements

## La gestion des déchets

### Le cadre réglementaire

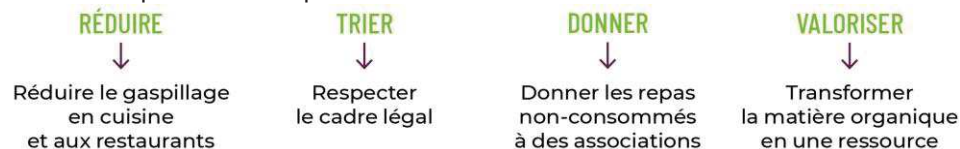
La gestion des déchets est encadrée par plusieurs textes qui engagent la collecte, le tri et la valorisation des différents types de déchets.



La restauration génère une quantité importante de déchets. Nous trions 4 types de déchets :



Véritable enjeu pour notre activité, notre politique de gestion des déchets alimentaires s'appuie sur 4 leviers complémentaires pour une action efficace.



### Réduire les déchets de production en cuisine

#### La communication des effectifs

Pour limiter les surproductions et produire le volume de repas au plus juste il convient d'organiser un système de commandes fiables avec le CCAS et la Résidence autonome Jean Nohain de la ville de Taverny. Il est dans l'intérêt de tous de communiquer au plus vite les événements et les variations d'effectifs pour ajuster les commandes marchandises.

#### La planification de la production

Les équipes de cuisine suivent des plannings de production précis. Ils leur permettent d'ajuster leurs commandes au plus près des besoins estimés.

La gestion des stocks est indispensable pour éviter les pertes de produits (produits non utilisés arrivés en fin de DLC). Une attention toute particulière est portée aux produits surgelés et aux produits sensibles (respect de la chaîne du froid, contrôles réguliers des réserves, manipulation soignée...).

### La redistribution alimentaire

Agir contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi redistribuer aux associations les repas non consommés : Secours Populaire et les Restos du Cœur.

Pour respecter la législation et garantir le respect de la chaîne du froid, seuls les prestations conditionnées et scellées en barquettes peuvent être redistribués.

### Nos actions pour les autres déchets

#### Réduction des emballages

Nous privilégions les fournisseurs engagés dans une démarche active de réduction ou d'écoconception de leurs emballages :

- réduction du poids (taille des sachets, épaisseur des films, poids par carton)
- suppression des suremballages inutiles
- remplacement par des matériaux issus de ressources renouvelables
- augmentation de l'usage de matériaux recyclés
- utilisation d'emballages monomatériaux pour favoriser leur recyclage

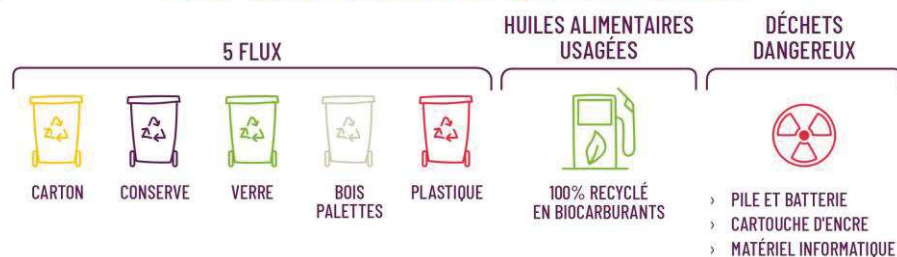
Tri - Collecte - Recyclage des autres déchets

Bilan d'activité de la ville de Taverny – Année 2022



Ces déchets sont triés et collectés sur la cuisine centrale. Nous mandaton des experts du secteur pour garantir le traitement des matériaux et le respect de la réglementation. Le partenaire est VEOLIA.

## ÉCO-RESPONSABLE 100% RECYCLÉ



### Préserver les ressources



### Préserver les énergies

Elles sont au cœur de notre activité de restaurateur (cuisson, réfrigération, éclairage...). Chaque jour, nous optimisons leur utilisation pour limiter leur gaspillage en adoptant de bonnes pratiques au quotidien :

#### ENGAGEMENTS

- Suivre les consommations
- Afficher les consignes d'allumage et d'extinction des appareils
- Choisir les matériels plus économes en énergies

#### ACTIONS CONCRÈTES

- Adapter la taille des casseroles aux brûleurs
- Éteindre la lumière lorsqu'elle n'est pas nécessaire
- Éteindre les équipements après utilisation
- Ne pas laisser d'appareil informatique en veille
- Proposer des installations et équipements économes en énergies

### Préserver l'eau

L'eau est désormais devenue rare et précieuse, nous engageons différentes actions pour mieux gérer notre consommation :

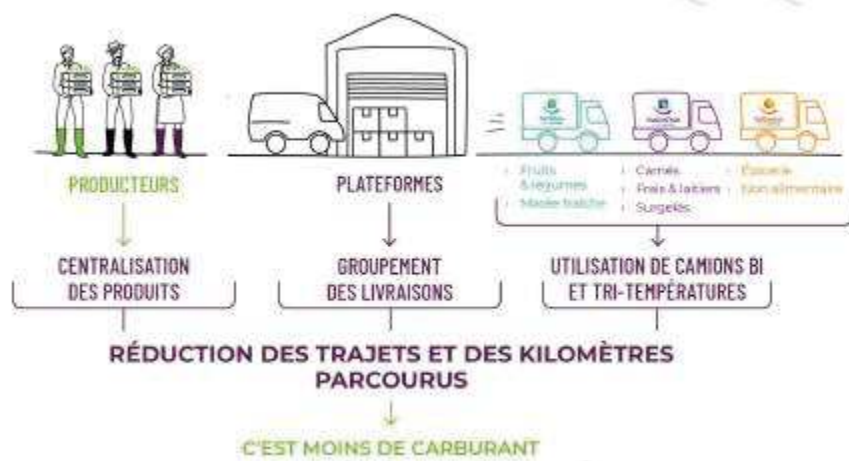
#### ACTIONS CONCRÈTES

- Le suivi mensuel des consommations
- La sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques
- La surveillance de l'apparition d'éventuelles fuites d'eau
- L'installation de mousseurs-aérateurs sur les robinets
- La formation des équipes à l'utilisation des produits lessiviels
- La proposition de matériel faiblement consommateur d'eau lors du renouvellement des équipements (machine à laver...)

### Préserver l'air

*Nos actions concrètes pour optimiser la logistique*

Nous avons fait le choix de centraliser nos livraisons sur des plateformes logistiques. Les livraisons de plusieurs producteurs sont regroupées. Cette démarche permet d'optimiser les kilomètres parcourus.



Nous mettons également en oeuvre des moyens d'optimisation pour livrer vos repas :

- des logiciels spécialisés dans la planification des tournées
- des formations permanentes des chauffeurs à l'éco-conduite
- un système informatisé de commandes et de factures (EDI) dans l'application du principe du « Zéro Papier ».

### Sensibiliser les équipes

Chaque jour, notre action pour l'environnement se construit autour de l'engagement de nos équipes. Notre guide de bonnes pratiques environnementales est un outil qui permet aux équipes d'appréhender l'impact de notre activité sur l'environnement. Il décrit les enjeux actuels et indique les gestes pratiques à mettre en oeuvre au quotidien :

- réduction, tri et valorisation des déchets
- préservation de la ressource en eau
- réduction des consommations d'énergie
- diminution de l'empreinte carbone

Des modules de formation/information sont également déployés.



## 2) Loi EGALIM

### Entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022

L'article 24 de la loi Egalim est entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Les repas doivent comprendre 50% de produits durables sous signes de qualité en valeur d'achats HT par année civile. Le décret du 23 avril 2019 précise les dispositions de l'article L. 230-5-1 et désigne les catégories de produits présentées ci-après :

**50%** PRODUITS DURABLES  
ou SOUS SIGNES DE  
QUALITÉ



## LESQUELS ?

### → PRODUITS SIQO OU MENTIONS VALORISANTES



Label rouge



Spécialité traditionnelle garantie



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale

"Fermier"  
"Produit de la ferme"  
"Produit à la ferme"

### → EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES

Evaluation des impacts environnementaux du cycle de vie du produit

### → PRODUITS BIO → 20% (ou en conversion)



### → PRODUITS ECOLABEL

(pêche durable - label français)



### → PRODUITS ÉQUIVALENTS

→ PRODUITS DES RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES (RUP)  
Produits d'outre-mer



**BON À SAVOIR**

### Loi AGECS\*

Définit des nouvelles obligations sur les contenants en plastique :

→ 1<sup>er</sup> janvier 2021 : tarification spéciale pour les boissons servies dans un gobelet ré employable

→ 1<sup>er</sup> janvier 2022 : obligation d'utilisation de récipients ré employables pour la livraison de repas à domicile

→ 1<sup>er</sup> janvier 2023 : obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place

\* Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

## C - Hygiène et sécurité des aliments

### 1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène

Les analyses bactériologiques ont été réalisées par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : EUROFINS. Elles sont destinées à évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par les équipes de l'établissement, ainsi que la qualité et la salubrité des produits préparés par la cuisine centrale.

Des analyses sont également effectuées sur les surfaces et matériels au contact des denrées afin de vérifier le respect et l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection.

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés directement par le laboratoire indépendant EUROFINS selon un plan de contrôle défini par la Direction Qualité et les Achats.

#### Analyses bactériologiques

La réglementation distingue deux types de critères (germes recherchés).

❶ **Les critères de sécurité** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits jusqu'au stade de consommation.

En cas de mauvais résultat, le produit analysé est réputé présenter un risque pour la santé du consommateur. **Ainsi la réactivité obligatoire porte sur le produit (retrait, notification, retraitement...).** La réactivité est mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec le soutien de la direction qualité du groupe.

Listeria monocytogenes est l'unique germe de sécurité retenu par la réglementation européenne pour les plats cuisinés prêts à être consommés (hors alimentation infantile).

❷ **Les critères d'hygiène des procédés** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité du procédé de fabrication. Il s'agit donc d'évaluer la salubrité de la denrée mais pas sa dangerosité. Ces critères sont applicables à la denrée alimentaire en fin de procédé de fabrication. Ils sont définis par les industriels.

En cas de mauvais résultat, les produits ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs et **la réactivité obligatoire**, mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec l'équipe de l'établissement, **porte sur le procédé de fabrication.**

#### Plan d'échantillonnage

Restaurant de la Résidence Jean Nohain (production sur place)

1 analyse bactériologique par an sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert),

1 lame de surface par an,

1 analyse bactériologique de l'eau par an.

Repas portages de la ville (production réalisée sur la cuisine centrale de Val de Reuil)

3 analyses bactériologiques par mois sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert),

2 lames de surface par mois,

1 analyse bactériologique de l'eau tous les 3 ou 4 mois.



## Résultats d'analyses bactériologiques sur la Résidence Jean Nohain

Date	Nombre de prélèvements			Résultats		Action corrective
	Produits finis	Eau	Surface	Satisfaisant	Non satisfaisant	
08/02/2022	1	1	1	3		

### Audits d'hygiène et de sécurité des aliments

Un audit visant à vérifier le bon respect de notre plan de maîtrise sanitaire a également été effectué courant 2022 par SCOLAREST.

#### Le 03/08/2022

Le document pour affichage de l'origine des viandes bovine (GSA : Chap10 10.1 Annexe) n'est pas fait pour les viandes porcines, ovines et volailles, il est à conserver le temps du service : une sensibilisation a été faite à Laurent BRETILLE (cuisine). Il y a aussi eu une sensibilisation sur le refroidissement rapide : quand la température de début de refroidissement est inférieure à 65°C, la durée du refroidissement compte à partir de l'heure de fin de cuisson et non à partir de l'heure de début du refroidissement (voir erreur de calcul de durée de refroidissement des 02/03/22 et 04/04/22).

Relais qualité pour le remplaçant (à vérifier pendant le mois d'août)

La procédure de traçabilité photo est à vérifier par le remplaçant.

Il manquait la traçabilité du chauffeur remplaçant (mai et juin), cela a été envoyé directement par erreur à la cuisine centrale.

Il faut changer le document d'affichage à l'entrée de la salle de restaurant : légende pictos des menus (c'est l'ancienne version qui est affichée).

Top Qualité : il n'y a toujours pas de visite médicale, le document a été retrouvé ; il faut prévoir la mise à jour du document unique et plan de prévention.

## 2) Sécurité des aliments

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

SCOLAREST s'appuie sur la méthode HACCP pour la maîtrise des risques, en conformité avec les règlements n°178/2002, 852/2004, 853/2004 et les textes réglementaires français y afférant.

Nos établissements disposent d'un référentiel appelé « Guide de Sécurité des Aliments » validé par notre Direction Qualité. Il s'articule autour des chapitres suivants :

- l'analyse des dangers,
- les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'environnement du travail,
- les bonnes pratiques opérationnelles en lien avec notre activité restauration,
- les points critiques,
- la maîtrise de la traçabilité,
- la maîtrise des non-conformités.

#### 1. Le principe de surveillance

Chez SCOLAREST, le principe de surveillance passe d'une part par une veille sanitaire et réglementaire permanente et d'autre part par tous les contrôles réalisés en production, à la livraison et lors de la distribution.

#### La veille sanitaire

La veille sanitaire est sous la responsabilité de la Direction Qualité. Elle a pour objectif d'anticiper ou de réagir sans délai à toute information liée à un risque en matière de sécurité des aliments (informatique technique, scientifique ou réglementaire).

Cette cellule de veille analyse :

- les alertes de notre partenaire VIGIAL (société de veille spécialisée), qui s'appuie sur des experts scientifiques reconnus pour anticiper toute forme de risque dans le domaine alimentaire international,
- les alertes émises par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL),
- les analyses de matières premières par le laboratoire EUROFINs,

- les analyses produits finis par le laboratoire EUROFINs et SILLIKER,
- les informations émises par les responsables Qualité du Groupe, présents dans 50 pays.

#### *Principe de prudence*

Cette veille permet à la Direction Qualité d'anticiper certains risques sanitaires. Après analyse des données scientifiques, nos experts peuvent émettre un doute ou une suspicion sur un produit, une origine ou un procédé de fabrication. Dans ce cas, une procédure d'alerte est déclenchée et le produit est retiré au titre du principe de prudence.

#### **Les contrôles**

##### *Les autocontrôles*

- Chacun de nos produits est soigneusement contrôlé avant d'être livré. En effet, de la réception des matières premières jusqu'à la livraison, chaque produit subit divers contrôles tout au long de la fabrication des repas. Les cuisines centrales sont organisées de façon à respecter le principe de marche en avant du personnel et des denrées de façon à optimiser l'organisation du travail des équipes.
- Ainsi un produit ne peut continuer sa marche en avant que s'il a été contrôlé et jugé conforme. Tout produit non-conforme est immédiatement identifié et isolé pour être traité.
- Chacune de nos préparations fait l'objet d'un prélèvement d'un échantillon témoin gardé à disposition des services officiels.

##### *Le plan de contrôle par le laboratoire*

Pour vérifier l'efficacité de notre plan de maîtrise sanitaire et améliorer nos bonnes pratiques, SCOLAREST procède aux contrôles bactériologiques des produits finis, vérifie l'hygiène des locaux et s'assure du respect des modes opératoires.

Ces résultats sont présentés dans la partie 1/ Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène.

## **2. Le principe de précaution**

Ce principe, évoqué pour la 1ère fois dans le domaine de la santé en avril 1993, permet de guider la prise de décision en situation d'incertitude sur le risque.

Ainsi, face à des situations d'incertitude ou d'inconnue sur le plan scientifique, SCOLAREST refuse de prendre le moindre risque et applique le principe de précaution. Citons à titre d'exemple le cas des OGM pour lesquels SCOLAREST a interdit tout référencement de produits étiquetés OGM.

#### **Cas des OGM**

Depuis le 18 avril 2004, la réglementation sur l'étiquetage et la traçabilité des OGM impose à tous les produits qui contiennent plus de 0,9% d'OGM ou ceux élaborés à partir d'OGM, même si le produit fini n'en présente plus de trace, de faire l'objet d'une information systématique du consommateur (étiquetage pour les produits pré-emballés, affichage pour les produits servis en restauration).

Respectueux de l'attente de ses clients et convives, SCOLAREST maintient sa politique d'approvisionnement qui exclut tous les produits étiquetés OGM.

L'élimination des produits étiquetés OGM est aussi un acte en faveur de la protection de l'environnement qui est un élément important de la politique de SCOLAREST. En effet, les scientifiques manquent de recul pour évaluer les effets à long terme de la dissémination des OGM sur l'environnement.

## **3. La politique d'approvisionnement**

La politique de SCOLAREST en matière de sécurité des approvisionnements se décline de la manière suivante.

→ Le référencement exclusif de fournisseurs sélectionnés après un audit complet qui permet de s'assurer de la maîtrise de la sécurité sanitaire et de la sécurité sanitaire et de la traçabilité.

La Direction Qualité du groupe Compass dispose de deux outils d'audit :

- l'audit hygiène et qualité sur site mené par les 3 experts de la Direction Qualité permet l'évaluation de l'outil industriel. A l'issue de cet audit, l'expert émet un avis favorable ou non pour le référencement du fournisseur.
- le Self Auditing est un questionnaire en ligne envoyé au fournisseur auquel il doit répondre en justifiant ses réponses avec les pièces jointes appropriées. La pertinence des réponses est ensuite évaluée par le Directeur Qualité et une note sur 100 est automatiquement calculée. Le référencement du fournisseur est validé si la note obtenue est supérieure à 80.

→ Traçabilité en amont : la maîtrise de nos approvisionnements

Avant le référencement des produits, des tests sont effectués sur les aspects techniques et organoleptiques afin de s'assurer que les produits répondent à nos exigences de qualité. Les tests techniques portent sur la vérification de l'étiquetage, le respect des grammages, le rendement à la mise en œuvre. Les tests organoleptiques sont réalisés selon des critères définis à l'aide d'un panel formé à la dégustation.

L'ensemble des fournisseurs de denrées périssables (viandes fraîches, ovoproduits, charcuteries...), font l'objet d'un audit préalable à leur référencement et d'un suivi régulier par la Direction Qualité du groupe Compass. Lors de ces audits, sont évalués la pertinence de l'outil industriel, des matériels utilisés, de la démarche HACCP mise en œuvre, la traçabilité des produits, des procédés de fabrication ainsi que le respect des cahiers des charges et des fiches de spécifications des produits (fiches techniques).

Le suivi comprend un plan de contrôle exhaustif incluant les dangers bactériologiques, chimiques (dioxine, pesticides...), physiques (arêtes dans les poissons) ainsi que les exigences réglementaires, celles du cahier des charges et celles des clients, ainsi que la réalisation de contrôles qualité sur les produits référencés (vérification des grammages, etc....).

La traçabilité des produits carnés (à l'exception des produits transformés) est une exigence incontournable pour SCOLAREST : les mentions d'origine, les numéros de lots et autres mentions d'étiquetage des viandes fraîches ou surgelées sont exigés, contrôlés puis archivés quinze jours avec les repas témoins.

→ Traçabilité en aval : la maîtrise de nos fabrications

En ce qui concerne la traçabilité dans nos restaurants, la démarche HACCP que nous déployons sur nos établissements impose :

- le contrôle systématique des mentions d'étiquetage des denrées réceptionnées,
- la collecte des informations portées sur les étiquettes des denrées réfrigérées ou surgelées qui sont archivées 6 mois depuis le jour de leur mise en œuvre,
- la conservation des bons de livraisons pendant 3 ans sur l'établissement,
- la conservation pendant 10 ans des factures des matières premières.

De plus, nos fournisseurs se sont engagés à communiquer à SCOLAREST les éléments de traçabilité complémentaire.

#### **4. Information des consommateurs**

##### **Information de l'origine des viandes bovines**

Le décret 2002-1465 relatif à l'obligation d'information des convives sur l'origine des viandes bovines sur les établissements de restauration collective vient d'être complété par le décret 2022-65 du 26 janvier 2022. L'obligation d'information des convives est étendue aux viandes des animaux des espèces porcine, ovine et de volailles.

Petite nuance par rapport à l'Origine « né, élevé, abattu » de la viande bovine, cette nouvelle obligation concerne la provenance soit les pays d'élevage et d'abattage à l'instar de la réglementation européenne. Comme pour les viandes bovines pour lesquelles l'origine est communiquée depuis 10 ans, cette obligation s'applique uniquement aux viandes achetées crues et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.

Les modalités d'information du consommateur sont inchangées et identiques à celles d'affichage de l'origine des viandes bovines : affichage, carte, menu ou tout autre support.

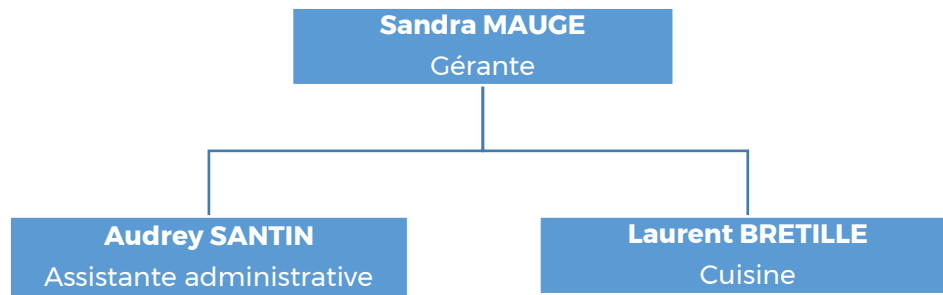
La cuisine centrale vous communique ces informations sur le bon de livraison.

Cette obligation est rentrée en application au 1er mars 2022.

## D - Moyens humains

### 1) État du personnel

#### Organigramme de la C.C.



#### Qualifications et fonctions / Type de contrats

Statut	Fonction	Types de contrats	Durée contractuelle de travail	Nombre de jours travaillés par semaine
Agent de maîtrise	Gérante	CDI	Temps plein	5
Employé	Assistante administrative	CDI	Temps plein	5
Employé	Employé de collectivité territoriale	CDI - Détaché municipal	Temps plein	5

### 2) Insertion sociale

L'un des engagements de SCOLAREST est de développer une politique d'emploi favorisant l'insertion sociale.

### 3) Formation

#### Direction Formation

Chaque année, dans le cadre d'un budget défini, L'Académie Formation Groupe Compass conçoit le « Plan de Formation » à partir des orientations du groupe, des axes stratégiques et des priorités énoncées par la Direction Générale, les projets des directions régionales, les stages fondamentaux (indispensables lors de la prise de poste) et les souhaits des salariés recueillis lors des entretiens annuels d'appréciation et lors des entretiens professionnels.

Au sein de Compass Group France, 24 899 heures de formation ont été dispensées en 2020-2021 pour 2 442 stagiaires : la formation est sans conteste l'un des enjeux majeurs de notre politique des ressources humaines.

Sur les 2 442 stagiaires, 43 % étaient de statut employé, 39 % de statut maîtrise et 18 % de statut cadre. En raison de la crise Covid, 51 % des formations ont été suivies en e-learning, 34 % en présentiel, 8 % en FACE (le formateur se déplace sur établissement), 7 % via nos moniteurs sur site et 1 % en classe virtuelle. 81 % des formations ont été réalisées en interne (Académie Formation).

#### Ses domaines d'intervention

SCOLAREST dispose d'une équipe de formateurs internes, tous des professionnels issus de la restauration et habilités dans leurs domaines d'expertise alliant savoir-faire et pédagogie. Ils sont présents sur l'ensemble du territoire national.

Cette équipe utilise des méthodes pédagogiques actives visant à projeter les stagiaires en situation professionnelle.

Pour élargir son réseau de compétences, elle s'appuie également sur les moniteurs dans leur domaine et des consultants externes référencés.

Toutes nos formations sont dispensées à l'aide d'outils pédagogiques appropriés et vérifiés par des évaluations de satisfaction auprès des participants.



Ces formations couvrent des domaines aussi divers que :

- l'administration : les outils de gestion et d'informatique (25 modules),
- la qualité : l'environnement, l'hygiène, la nutrition et les outils qualité (34 modules),
- les relations : la communication, le développement, la formation et le management (33 modules),
- les techniques professionnelles : la cuisine & salle, la maintenance et la sécurité (34 modules).

Soit une offre complète permettant de répondre en fonction des besoins à toutes demandes individuelles ou collectives.

Tous les stages sont formalisés par un programme (public concerné, objectifs, durée, plan, ...), une « Attestation de stage » est remise à chaque participant à l'issue de la formation.

### Parcours formation

Pour accompagner l'évolution des compétences du personnel, l'Académie Formation Groupe Compass propose des « Parcours formation » adaptés aux besoins de chaque collaborateur.

Ces « Parcours formation » sont affinés lors des entretiens professionnels réalisés par le hiérarchique auprès de chaque salarié, permettant ainsi de déterminer les réels besoins. Ces besoins sont transmis au formateur régional qui établit le plan de formation de la cuisine centrale.

### Parcours professionnalisant

Objectif > Favoriser le maintien dans l'emploi et personnaliser les parcours formation.

S'appuyant sur des stages « cœur de métier » ces parcours sont proposés en période de professionnalisation, quelques exemples par rapport à la fonction :

- gérant référent,
- chef de production,
- cuisinier,
- employé(e) de restauration.

Un tuteur qualifié accueille, accompagne, aide, informe et guide le collaborateur pendant toute la durée de la période de professionnalisation. Il assure la liaison avec la Direction Formation et participe à l'évaluation du suivi de la formation.

### Parcours qualifiant

Ces parcours qualifiant s'appuient sur le rôle évolutif de Compass Group France permettant le développement des compétences au travail.

Ces cursus de formation en alternance permettent aux candidats d'accéder à une qualification afin d'exercer au mieux sa nouvelle fonction au sein de l'entreprise.

Ci-dessous les parcours qualifiant proposés à nos collaborateurs dans le cadre d'une promotion :

- Certificat de Qualification Professionnelle Chef gérant,
- Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier,
- Certificat de Qualification Employé(e) Qualifié(e) de Restauration,
- Certificat de Qualification Employé(e) Technique de Restauration.

#### COVID-19

#### Plan formation

Les sessions de formation en présentiel ont été limitées à certaines périodes de l'année conformément aux recommandations gouvernementales.

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
13 et 14/06/2022	Leadership in action	Sandra MAUGE	Service formation COMPASS

#### 4) Conditions de travail

##### • Le soutien et les apports de SCOLAREST

La responsabilité de l'employeur, la nôtre, est de comprendre les préoccupations des équipes à votre service et d'y répondre au plus juste.

Maintien des acquis sociaux, valorisation du cursus professionnel, formation permanente du personnel déjà en poste ou d'une nouvelle équipe, chacun doit s'épanouir et progresser.

##### • Les conditions de travail

Afin de moderniser les méthodes de travail et de faciliter la transmission d'informations, SCOLAREST a souhaité généraliser l'outil informatique sur l'ensemble des établissements.

Des formations informatiques sont assurées à nos équipes, vous assurant ainsi le meilleur des services. Intranet permet par exemple aux équipes de la cuisine centrale de pouvoir consulter quotidiennement les annonces de la centrale de référencement de SCOLAREST, ainsi que les fiches information produits.

- **L'écoute du personnel**

Une enquête de satisfaction s'adresse à tous les collaborateurs de SCOLAREST et mesure les attentes des salariés ainsi que leur niveau de satisfaction.

- **La prévention et la sécurité au travail**

Soucieux de garantir à ses collaborateurs ainsi qu'aux intervenants extérieurs des conditions de travail sûres, SCOLAREST s'engage à exercer son activité avec le souci permanent d'améliorer la santé et la sécurité en appliquant notamment les principes suivants.

- ✚ Prendre en compte la Santé et la Sécurité comme un critère de performance de l'entreprise et faire du management de la sécurité une responsabilité majeure de l'ensemble de l'encadrement et des chefs d'établissement.
- ✚ Se conformer aux lois et réglementations en vigueur.
- ✚ Adhérer à la politique sécurité du groupe Compass et à tout engagement de progrès qui serait pris par la profession.
- ✚ Effectuer une veille juridique et technologique dans le domaine de la sécurité.
- ✚ Mener une politique de prévention afin de préserver la santé et d'assurer la sécurité des personnes et des biens notamment par :
  - l'encouragement de tous les collaborateurs au respect des procédures de sécurité et à la détection des risques,
  - la lutte contre l'alcoolisme et la consommation de drogue,
  - l'analyse systématique des accidents et incidents,
  - l'intégration de la sécurité dans les nouveaux projets,
  - l'intervention auprès des clients pour obtenir pour nos collaborateurs la conformité des installations et matériels mis à disposition et les meilleures conditions de sécurité.
- ✚ Fournir les moyens et ressources nécessaires à la réussite de cette politique.
- ✚ Etablir et communiquer les objectifs sécurité à l'ensemble du personnel.
- ✚ Assurer la sensibilisation et la formation des collaborateurs à tous les niveaux, afin de les impliquer dans la politique sécurité de l'entreprise.
- ✚ Informer les collaborateurs des droits et moyens dont ils disposent pour préserver leur santé et assurer leur sécurité au travail.
- ✚ Obtenir des intervenants extérieurs, le respect des procédures internes relatives à la sécurité.
- ✚ Assurer une transparence des performances en matière de sécurité envers les autorités, les instances représentatives du personnel et le public intéressé.
- ✚ VIGILANTS, ATTENTIFS, ENSEMBLE, telles sont les qualités que tous les collaborateurs de SCOLAREST s'attachent à développer pour travailler dans un environnement plus sûr et préserver ainsi la santé et la sécurité de nos clients, de nos convives et de nos collaborateurs.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de s'assurer de la sécurité matérielle du personnel aux abords du restaurant par la présence d'un plan de prévention (avec soit un plan de circulation soit un plan de prévention spécifique satellite).

	Année 2022
oui/non	Oui
Date de mise à jour	En charge de la ville
Dernière modification réalisée	

## /// II. Bilan technique



# Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## A - Liste des contrats

Fournisseur	Fonction	Fréquence d'intervention
MULTI TECHNIQUE	Maintenance de la cuisine de la Résidence Autonome Jean Nohain	Bilan annuel

## B - Matériel

### 1) Liste du matériel

#### Matériel Foyer Jean NOHAIN

Localisation	Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro série	Etat Matériel	Installation	Fin de garantie
2eme étages + RDC	122121	Table de soubassement à glissières GN UC	Frima	Illisible	Bon	02/06/2014	02/06/2015
	152729	Enregistreurs Circulation Minitherm	Baron	2116009	Bon	02/06/2016	02/06/2017
	139115	Coupe-pain Inox	Robot-coupe	Inaccessible	Bon	03/06/2015	
	150842	Armoire à Chariot GN2/1 + 1+8 simple A	Odic	Odimach 24005	Inaccessible	09/05/2016	09/05/2017
	164808	Ronde03CC rondéo version eau chaude	CTA		Bon	09/05/2017	09/05/2018
	114204	Armoire froide positive 1 porte snoflake GII	Hoshizaki	40006030	Bon	03/08/2020	03/08/2021
Cuisson	126477	Sauteuse VCC112	Frima	E11VH1406801676	Bon	18/08/2014	18/08/2016
	122120	Four Mixte CMP101	Frima	E11MH14052403722	Bon	02/06/2014	02/06/2015
Laverie	115587	Bac de Plonge Saimon	Bonnet	Illisible	Moyen		
	115589	Bac de plonge avec douchette	Non renseigné	Illisible	Moyen		
	115568	Adoucisseur	CTA	Illisible	Moyen		
	115588	Lave-vaisselle ECOMAX662 SV71BTHE	Hobart	160733(29/05/08)	Moyen		
Légumerie	115596	Eplucheuse T105	Dito Sama	193769738008	Vétuste		
	115595	Ouvre-boîte Manuel	Le Tellier	Illisible	Moyen		
	115597	Bac de Plonge 2 Bacs	Bonnet	Illisible	Moyen		
	159801	Coupe-légumes CL-400V-2 vitesses	Robot-coupe	Inaccessible	Inaccessible	01/12/2016	01/12/2017
	115594	Lave-mains	Tournus	Illisible	Moyen		
	155593	Coupe-légumes TRS	Dito Sama	3809738004	Moyen		
Office	115574	Adoucisseur CTA	CTA	Illisible	Moyen		
	115572	Friteuse 1/2 850 EFR 9/9	Franstal	97/1045	Moyen		
	115577	Bac de plonge	Bonnet	Illisible	Moyen		
	88109	Armoire à stériliser les couteaux	Tournus	Illisible	Moyen		
	115576	4 Plaques sur Four E4 PL/FO	Franstal	97/1045	HS		
	115586	Trancheur Simplex TP 250	Simplex	70813	Moyen		
	115585	Armoire froide positive GN650TN	Furnotel	716164(06/2007)	Moyen		
	88110	Etuve MEI4TS25	Liaison	9800245.039	Moyen		
	115265	Lave-mains	Franstal	Illisible	Moyen		
	115591	Armoire froide positive 1300L	Actif	Illisible	HN		
	115579	Grillade	Capic	31309154	Bon		
	115578	Robot K35	Dito Sama	155339810006	Mauvais		
	115583	Mixer Plongeur Dynamic MX91	Dynamic	977503	Moyen		
	115573	Friteuse 1/2 850 EFR 9/9	Franstal	97/1045	Moyen		
	115580	Bain-marie de table 1/2 850 EBM 170	Franstal	87/1045	Moyen		
	115582	Lave-mains	Franstal	Illisible	Moyen		
	117815	Cellule MX20-10A IC	Friginox	Illisible	Bon	01/12/2013	01/12/2014
	Rebut	115414	Grillade Plaque Fonte nervurée et PE	Capic	31309154	Moyen	08/10/2013
Salle	88108	Coupe-pain CPS	Dito Sama	1819804015	Obsolète		
	81647	Fontaine réfrigérée	EDAFIM	84AM12100	Moyen		
Sous-sol	115266	Chambre froide positive	Dagard	Illisible	Moyen		
	1409083	Chambre froide négative	Dagard	B7X201640	Moyen	10/03/2016	10/03/2017

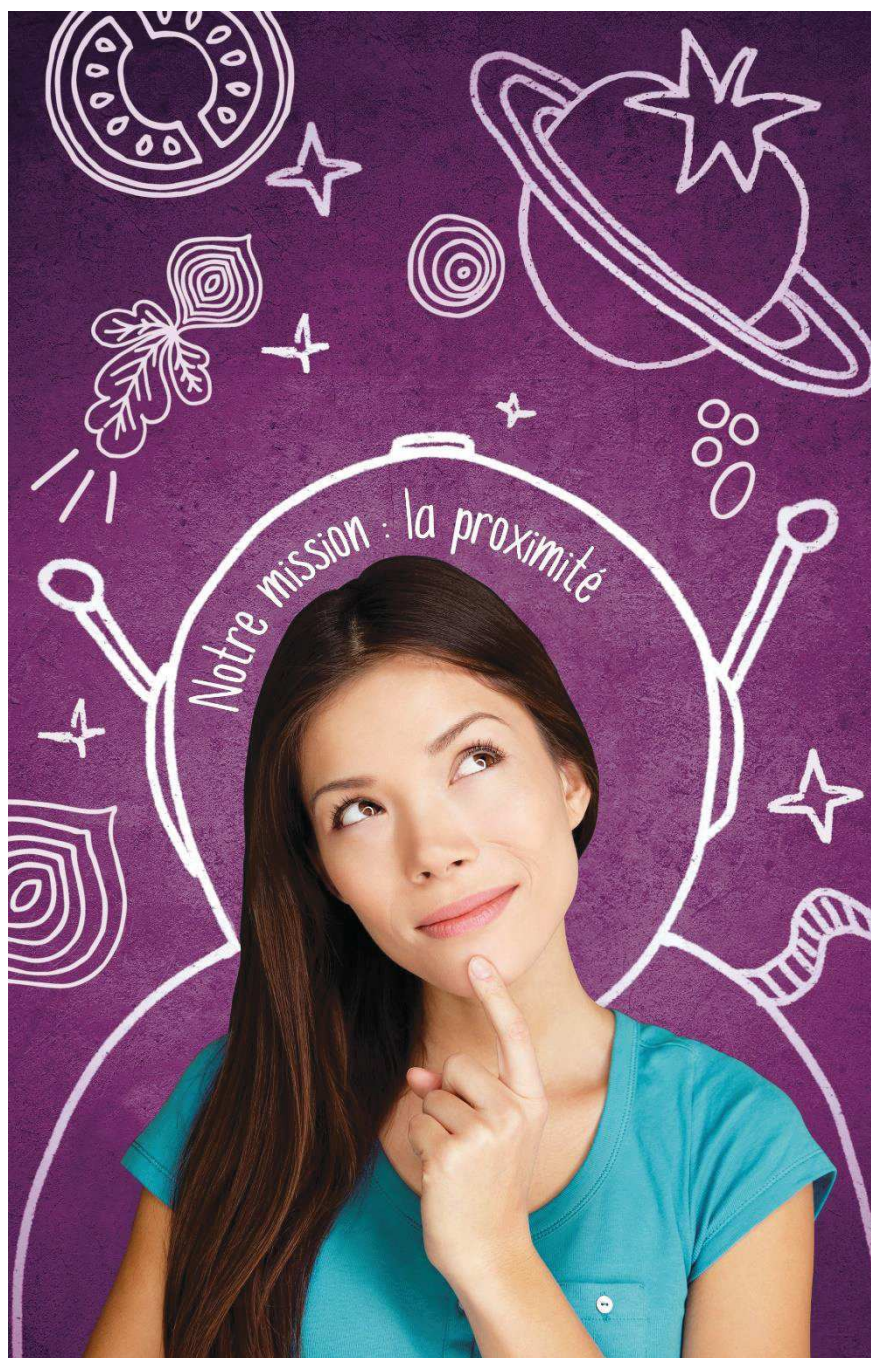


## 2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance

Equipement	Nombre	Marque	Annee install	Durée de vie théorique (ans)	Année de fin de vie théorique	Etat	Maintenance	Nombre	Prix unitaire	Contrôle annuelle	Prix d'achat catalogue 2019	2023	2024	Observations	
Armoire de stérilisation 10 couteaux	1	Tournus	2004	12	2016	Moyen	Annuelle	1	30	30,00 €	485,00 €	540,00 €		Prévoir remplacement des tubes	
Armoire de stérilisation 20 couteaux	1	Tournus	2004	12	2016	Moyen	Annuelle	1	30	30,00 €	522,00 €	650 €		Prévoir remplacement des tubes	
Trancheur	1	Simplex	2008	5	2013	Moyen	Annuelle	1	15	15,00 €	145,00 €				
Fontaine réfrigérée	1	Edafim	2009			Moyen	Annuelle	1	95	95,00 €	1 450,00 €				
Chambre froide négative	1	Dagard	2022	20	2042	Bon	Annuelle	1	95	95,00 €	14 600,00 €			FLUIDE R449A	
Compresseur Deporte	1	Zanotti	2022			Bon	Semestrielle	2	125	250,00 €				FLUIDE R449A	
Chambre froide positive	1	Dagard	20	12	32	Moyen	Semestrielle	1	95	95,00 €	2 450,00 €			Fluide frigorigène R404A	
Compresseur Deporte	1	Uh				Moyen	Semestrielle	2	125	250,00 €				Fluide frigorigène R404A	
Armoire froide positive 2 portes	1	Hoshizaki	2020	12	2032	Neuf	Semestrielle	2	95	190,00 €	2 905,00 €	11 394,00 €		R290A	
Armoire froide positive 1 porte	1	Franstal	2007	12	2019	Mauvais	Semestrielle	2	95	190,00 €	1 750,00 €			Fluide r134a	
Coupe-pain	1	Robot coupe	1998	15	2013	Moyen	Annuelle	1	30	30,00 €	2 080,00 €		2 080,00 €		
Bain-marie de table	1	Franstal	1997	12	2009	Moyen	Annuelle	1	65	65,00 €	1 650,00 €		2 200,00 €		
Meuble bas 2 portes	1	Huron	2007	20	2027	Moyen	Annuelle	1	65	65,00 €	2 000,00 €				
Eplucheuse	1	Dito sama	1997	15	2012	Moyen	Annuelle	1	45	45,00 €	3 600,00 €			Devis couvercle en attente	
Cellule de refroidissement	1	Friginox	2013	15	2028	Bon	Semestrielle	1	95	95,00 €	3 665,00 €				
Four 10 niveaux	1	Frima	2014	15	2029	Bon	Semestrielle	2	125	250,00 €	12 800,00 €				
Variocooking	1	Frima	2014	15	2029	Bon	Semestrielle	2	125	250,00 €	25 000,00 €				
Plaque à snacker rainurée	1	Capic	2013	15	2028	Bon	Annuelle	1	125	125,00 €	16 800,00 €				
Friteuse	1	Charvet	1997	15	2012	Moyen	Annuelle	1	125	125,00 €	2 800,00 €	3600 €			
Piano 4 plaques sur four	1	Franstal	1997	12	2009	Moyen	Annuelle	1	125	125,00 €	3 850,00 €				
Coupe-légumes	1	Robot-coupe	2016	15	2031	Bon	Annuelle	1	95	95,00 €	1 530,00 €	2500 €			
Ens. table chef, plonges, robinetterie	1			20			Annuelle	1	225	225,00 €					
Lave-vaisselle	1	Hobart	2007	15	2022	Moyen	Semestrielle	2	125	250,00 €	6 500,00 €				
Adoucisseur	2	Cta		15	15	Moyen	Semestrielle	2	45	180,00 €	950,00 €				
Enregistreur de température	2	Baron	2016	20	2036	Moyen	Annuelle	1	15	30,00 €	450,00 €				
Etuve chaude porte coulissante	1	Lainox	1998	15	2013	Moyen	Annuelle	1	65	65,00 €	3 600,00 €				
Hotte dégraissage							Semestrielle		850	- €					
Filtres a graisse							Hebdomadaire		25	- €					
Pompage bac a graisses			2017	20		Neuf	Trimestrielle		800	- €					
<b>Total maintenance annuelle en € HT</b>							<b>3 260,00 €</b>					<b>18 684,00 €</b>	<b>4 280,00 €</b>		
<b>Budget pièces détachées en € HT</b>							<b>978,00 €</b>								
<b>Maintenance curative en € HT</b>							<b>650,00 €</b>								

Les améliorations à prévoir sont : le remplacement des charnières et du joint de porte de la cellule de refroidissement Friginox et un support pour rehausser le four Lainox.

### III. Bilan financier



# Scolarest

GOÛT

PARTAGE

PROXIMITÉ

## A - Fréquentation

### 1) Fréquentation - Année 2022

FOYER	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
Déjeuner résident foyer	368	345	453	388	391	379	278	429	392	362	327	354	4 466
Déjeuner résident tarif social foyer 1,22	21	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41
Repas à thème résident Foyer	0	0	25	21	23	0	0	0	22	20	20	19	150
Repas personnel Mairie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
Repas invité services foyer	40	40	49	43	51	49	28	39	46	51	46	52	534
Déjeuners extérieur Foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6		14
Repas à thème extérieur foyer	0	0	67	65	60	0	0	0	0	0	0	0	192
Repas invité services politique de la ville	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité services direction logement	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité COS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7
Repas invité services CCAS	0	0	9	8	10	0	0	0	7	8	8	10	60
Repas invité service DRH formation	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité service cabinet du maire	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL REPAS FOYER</b>	<b>429</b>	<b>405</b>	<b>603</b>	<b>525</b>	<b>535</b>	<b>428</b>	<b>306</b>	<b>468</b>	<b>467</b>	<b>451</b>	<b>407</b>	<b>442</b>	<b>5 466</b>
<b>CCAS</b>													
Repas portage midi CCAS	1 073	983	1 192	1 032	1 045	1 040	1 166	1 024	1 059	1 081	1 101	1 181	12 977
Repas portage soir CCAS	577	533	624	587	574	559	539	591	565	560	585	649	6 943
Repas portage tarif social foyer 1,22	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
<b>TOTAL GLOBAL REPAS MIDI FOYER ET CCAS</b>	<b>1 502</b>	<b>1 388</b>	<b>1 795</b>	<b>1 557</b>	<b>1 580</b>	<b>1 468</b>	<b>1 472</b>	<b>1 492</b>	<b>1 526</b>	<b>1 532</b>	<b>1 508</b>	<b>1 623</b>	<b>18 443</b>
<b>TOTAL GLOBAL REPAS SOIR CCAS</b>	<b>587</b>	<b>541</b>	<b>624</b>	<b>587</b>	<b>574</b>	<b>559</b>	<b>539</b>	<b>591</b>	<b>565</b>	<b>560</b>	<b>585</b>	<b>649</b>	<b>6 961</b>
<b>BOISSONS ET AUTRES</b>													
Vin 25 cl résident foyer	21	20	23	19	20	15	14	22	22	21	19	22	238
Bière résident foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin 75 cl résident Foyer	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Goûters Foyer	60	80	100	60	80	80	60	80	80	80	80	80	920
Pâtisserie Foyer	0	40	50	30	40	40	80	40	40	40	40	40	480
Vin 25 cl foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bière Foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin 75 cl foyer	0	0	25	24	21	0	0	0	24	26	21	21	162
Kir Foyer	0	0	0	103	105	0	0	0	94	103	108	112	625

### 2) Comparaison par rapport aux bases contractuelles

	Base contrat	2019	Ecart contrat	2020	Ecart contrat	2021	Ecart contrat	2022	Ecart contrat
<b>REPAS FOYER</b>	9 772	9 521	-2,57 %	6 030	-38,29 %	3 920	-59,89 %	5 466	-44,1 %
<b>REPAS GLOBAL MIDI FOYER ET CCAS</b>	17 751	20 395	14,89 %	20 661	16,39 %	18 997	7,02 %	18 443	3,9 %

## B - Comptes d'exploitation

### 1) Compte d'exploitation 2022 en euros HT

<b>Total Ventes</b>	<b>213 822</b>
<b>Coûts matières</b>	<b>-118 176</b>
<b>Marge brute d'exploitation</b>	<b>95 647</b>
<b>Utilisations consommables</b>	<b>-1 537</b>
<b>Autres consommables</b>	<b>7 576</b>
Eau	0
Electricité, gaz, fluides	0
Petit Matériel	4 599
Fourniture de bureau	2 977
<b>Autres achats et charges externes</b>	<b>-60 914</b>
Maintenance informatique	-1 545
Entretien	-4 793
Location matériel	-280
Analyses bactériologiques	44
Divers	-53 163
Location de véhicules	0
Blanchissage	-623
Assurances	-26
Frais d'animation	582
Marketing, communications	-626
Honoraires	975
P.T.T.	-1 461
<b>Déplacement, Mission, Réception</b>	<b>0</b>
Transport, Déplacement	0
Mission, Réception	0
<b>Impôts et taxes</b>	<b>-203</b>
Taxes professionnelles et Assimilées	0
Autres taxes	-203
<b>Location de personnel</b>	<b>0</b>
Location de personnel	0
<b>Frais de personnel</b>	<b>-78 143</b>
Salaires bruts	-41 651
Provisions sur salaires	-16 721
Charges sociales	-19 128
Frais de personnel hors paie	-586
Divers et autres frais de personnel	-57
Indemnités payés	0
<b>Charges diverses</b>	<b>-5 506</b>
Vêtements de travail	18
Redevances	-6 798
Loyer et charges locatives	0
Créances Douteuses et Irrécouvrables	1 338
Charges diverses	-64
<b>Produits Divers</b>	<b>0</b>
Produits divers	0
<b>Amortissements et Crédit bail</b>	<b>0</b>
Amortissements	0
Loyer de crédit bail	0
<b>Provisions</b>	<b>0</b>
Provisions	0
<b>Contribution Etablissement</b>	<b>-43 081</b>
Produits et Frais financiers	-546
Frais de structure et produits divers	30 924
<b>RESULTAT NET</b>	<b>-12 702</b>

Les produits sont marqués par un signe + (sous-entendu) et les charges par un signe -.



## 2) Compte d'exploitation prévisionnel 2023 en euros HT

<b>Total Ventes</b>	<b>226 712</b>
<b>Coûts matières</b>	<b>-125 748</b>
<b>Marge brute d'exploitation</b>	<b>100 963</b>
<b>Utilisations consommables</b>	<b>-1 402</b>
<b>Autres consommables</b>	<b>-1 943</b>
Eau	0
Electricité, gaz, fluides	0
Petit Matériel	-1 564
Fourniture de bureau	-380
<b>Autres achats et charges externes</b>	<b>-58 596</b>
Maintenance informatique	-4 348
Entretien	-1 801
Location matériel	-104
Analyses bactériologiques	126
Divers	-54 581
Location de véhicules	0
Blanchissage	-212
Assurances	0
Frais d'animation	1 480
Marketing, communications	-851
Honoraires	2 050
P.T.T.	-355
<b>Déplacement, Mission, Réception</b>	<b>0</b>
Transport, Déplacement	0
Mission, Réception	0
<b>Impôts et taxes</b>	<b>-271</b>
Taxes professionnelles et Assimilées	0
Autres taxes	-271
<b>Location de personnel</b>	<b>0</b>
Location de personnel	0
<b>Frais de personnel</b>	<b>-87 473</b>
Salaires bruts	-44 169
Provisions sur salaires	-11 512
Charges sociales	-30 090
Frais de personnel hors paie	-1 489
Divers et autres frais de personnel	-212
Indemnités payés	0
<b>Charges diverses</b>	<b>-169</b>
Vêtements de travail	-156
Redevances	0
Loyer et charges locatives	0
Créances Douteuses et Irrecouvrables	-4
Charges diverses	-8
<b>Produits Divers</b>	<b>0</b>
Produits divers	0
<b>Amortissements et Crédit bail</b>	<b>0</b>
Amortissements	0
Loyer de crédit bail	0
<b>Provisions</b>	<b>0</b>
Provisions	0
<b>Contribution Etablissement</b>	<b>-68 662</b>
Produits et Frais financiers	-546
Frais de structure et produits divers	34 112
<b>RESULTAT NET</b>	<b>-35 096</b>

Les produits sont marqués par un signe + (sous-entendu) et les charges par un signe -.

## C - Tarification et encaissement

### 1) Prix de vente contractuels

	Prix de vente HT 2022	Prix de vente TTC 2022
Déjeuner Résident Résidence Autonome Jean Nohain	9,3360 €	9,85 €
Déjeuner Résident Repas à thème Résidence Autonome Jean Nohain	9,3360 €	9,85 €
Déjeuner Personnel Mairie Résidence Autonome Jean Nohain	9,3360 €	10,27 €
Déjeuner Extérieur Résidence Autonome Jean Nohain	9,3360 €	10,27 €
Déjeuner Extérieur Repas à thème Résidence Autonome Jean Nohain	9,3360 €	10,27 €
Déjeuner Invité Service Résidence Autonome Jean Nohain	9,3360 €	10,27 €
Repas Portage Midi CCAS	10,0523 €	10,61€
Repas Portage Soir CCAS	3,6550 €	3,86€
Vin 25 CL	2,0889 €	2,20 €
Bière 33 CL	2,0889 €	2,20 €
Kir	1,0443 €	1,10 €
Vin 75 CL	6,2658 €	7,52 €
Goûter	1,2531 €	1,312€
Pâtisserie	2,6107 €	2,75 €

### 2) Encaissements

Le mode d'encaissement en vigueur est le post-paiement (envoi des factures après consommation des repas par les usagers).

Tous les mois, SCOLAREST émet, pour chaque famille, une facture des repas consommés au cours du mois par l'usager. Cette facture se base sur les effectifs de repas livrés et saisis dans le logiciel de la régie. L'usager dispose d'un délai de 15 jours à compter de la date de réception de la facture pour régler.

Quatre modes de paiements sont possibles :

- le prélèvement bancaire ;
- le paiement par internet sur [www.e-chargement.com/scolaresttaverny](http://www.e-chargement.com/scolaresttaverny) ;
- chèques à l'ordre de COMPASS GROUP France à envoyer à COMPASS GROUP France – SCOLAREST- Immeuble les Bureaux de Cergy – 12 rue des Chauffours – 95000 CERGY
- espèces uniquement lors des permanences sur La Résidence Jean-Nohain.

Des permanences d'une ou deux demi-journées sont organisées par mois sur la Résidence Jean NOHAIN (salle polyvalente) située au 18 rue François Broussais à 95000 TAVERNY. Elles sont communiquées sur la facture.

Du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h30 à 15h45, il y a une permanence téléphonique.

### 3) Impayés

#### Extrait du contrat - 4.6 Gestion des impayés

Le délégataire met en place un dispositif de relances (a minima deux relances).

Sont en situation d'impayés les usagers n'ayant pas acquitté les sommes régulièrement dues après les relances adressées par le délégataire dans le cadre des modalités présentées ci-dessus. L'état des impayés est transmis de manière mensuelle par le délégataire au CCAS. Il comprend le détail des impayés et l'état général de la balance des impayés.

Cet état reprend par usager et pour chaque créance a minima :

- les coordonnées du débiteur (nom, prénom, adresse) ;
- le montant de l'impayé ;
- son antériorité ;
- le type de prestation (repas résidence, repas portage à domicile, résidence ou bénéficiaire du portage ;
- la valeur du tarif ;
- la tranche de tarif ;
- le niveau de relance atteint.

Les informations transmises à cette occasion, relatives aux usagers du service, revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Le CCAS sera très attentif à la qualité et à la fréquence des informations communiquées par le délégataire s'agissant de la gestion des impayés. L'état des impayés est constamment tenu à jour et un état en est présenté mensuellement à l'autorité délégante à titre d'information.

Le délégataire assume l'intégralité de la gestion administrative, étant entendu qu'il pourra rechercher avec le CCAS et les services sociaux compétents des solutions amiables de règlement des litiges. Dans ce cadre, une commission pourra être créée par le CCAS (avec présence obligatoire du délégataire) pour suivre le niveau des impayés et identifier si besoin les familles en situation de difficulté sociale.

Le délégataire prend à en sa charge la totalité des impayés ; étant entendu que le délégant s'engage sur une absence d'impayés dans le cadre de son offre initiale, reprise en annexe 8 du présent contrat. Néanmoins, le délégataire reste entièrement responsable des impayés.

Le délégataire est autorisé de fait, à recouvrer les recettes par tous moyens qu'il juge nécessaires, par des moyens amiables et judiciaires.

Le délégataire s'engage à proposer aux usagers, le cas échéant, un échelonnement de la dette sous réserve d'un paiement de trente (30) % de la somme due.

## Liste des impayés du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2022

Une purge des créances de janvier à décembre 2019 pour 691€29 a été faite le 19/01/2022. Le montant n'apparaît pas dans la liste ci-dessous.

LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/22				24/01/2023
Etab : 0393				15:21:59
Sélection demandée : Périodes : R1901 du 01/01/19 au 31/01/19 R212 du 01/12/22 au 31/12/22				Édition n° E0628
Montant minimum : 0.00€				
FAMILLE <b>Mme ADDANTE + Michelle</b> COMPTE : 1900064 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 302,22				
ADRESSE 141 RUE DU MARECHAL FOCH - 95150 TAVERNY TEL. ....				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
ADDANTE Michelle PAD Mid	Personnes à domicile	Période du 01/12/21 au 31/12/21	269,30	
ADDANTE Michelle PAD Mid	Personnes à domicile	Période du 01/01/22 au 31/01/22	60,89	
Total :			330,22	
FAMILLE <b>Mme ALBERT Françoise</b> COMPTE : 1900065 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 13,00				
ADRESSE 9 RESIDENCE JEAN BOUIN - 95150 TAVERNY TEL. ....				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
ALBERT Françoise	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	13,00	
Total :			13,00	
FAMILLE <b>Mme ARTOLA Maria</b> COMPTE : 2200031 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 30,00				
ADRESSE F.R.P.A.N°49 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL. ....				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
ARTOLA Maria	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	30,00	
Total :			30,00	
FAMILLE <b>Mme BINET Jacqueline</b> COMPTE : 2100064 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 756,03				
ADRESSE 3 résidence Jean BOUIN - 95150 TAVERNY TEL. 01.30.40.83.61				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BINET Jacqueline PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/09/22 au 09/09/22	191,18	
BINET Jacqueline PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/10/22	162,49	
BINET Jacqueline PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/11/22 au 30/11/22	191,18	
BINET Jacqueline PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/12/22 au 31/12/22	191,18	
Total :			756,03	
FAMILLE <b>Mme BOLINDIS Phélie</b> COMPTE : 2100031 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 24,00				
ADRESSE F.R.P.A.N°52 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL. ....				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BOLINDIS Phélie	Résidence autonome	Période du 01/04/22 au 30/04/22	24,00	
Total :			24,00	
FAMILLE <b>Mme BOUILLE Michelle</b> COMPTE : 1900066 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 0,22				
ADRESSE 18 rue des Lias - 95150 TAVERNY TEL. 06.49.48.09.46				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BOUILLE Michelle PAD Mid	Personnes à domicile	Période du 01/07/20 au 31/07/20	0,22	
Total :			0,22	
FAMILLE <b>M BOUSSOUF + Saïd</b> COMPTE : 1900003 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 624,36				
ADRESSE ATVO - 12 rue des Châtaigniers CS 90016 - 92085 CERCY PONTOISE TEL. ....				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BOUSSOUF Saïd PAD Mid	Personnes à domicile	Période du 01/01/21 au 31/01/21	269,30	
BOUSSOUF Saïd PAD Mid	Personnes à domicile	Période du 01/02/21 au 28/02/21	243,32	
BOUSSOUF Saïd PAD Mid	Personnes à domicile	Période du 01/03/21 au 31/03/21	60,89	
BOUSSOUF Saïd PAD Saïd	Personnes à domicile	Période du 01/01/21 au 31/01/21	23,87	
BOUSSOUF Saïd PAD Saïd	Personnes à domicile	Période du 01/02/21 au 28/02/21	21,56	
BOUSSOUF Saïd PAD Saïd	Personnes à domicile	Période du 01/03/21 au 31/03/21	5,39	
Total :			624,36	

LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/22				24/01/2023
Etab : 0393				15:21:59
Sélection demandée : Périodes : R1901 du 01/01/19 au 31/01/19 R212 du 01/12/22 au 31/12/22				Édition n° E0628
Montant minimum : 0.00€				
FAMILLE <b>Mme BROUSSE Etienne</b> COMPTE : 1900026 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 361,10				
ADRESSE 90 rue des Lias - 95150 TAVERNY TEL. 06.07.86.98.79				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BROUSSE Etienne mid	Personnes à domicile	Période du 01/12/22 au 30/11/22	64,74	
BROUSSE Etienne mid	Personnes à domicile	Période du 01/12/22 au 31/12/22	269,30	
BROUSSE Etienne saïd	Personnes à domicile	Période du 01/12/22 au 30/11/22	23,10	
BROUSSE Etienne saïd	Personnes à domicile	Période du 01/12/22 au 31/12/22	23,87	
Total :			381,00	
FAMILLE <b>Mme CARRIAU Monique</b> COMPTE : 1900021 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 10,00				
ADRESSE RES LES BRUYERES BAT 02 - RUE DE LA MAREE - 95150 TAVERNY TEL. ....				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CARRIAU Monique	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 30/11/22	10,00	
Total :			10,00	
FAMILLE <b>Mme CATRY Mireille</b> COMPTE : 1900007 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 13,00				
ADRESSE 10 rue Xavier Bichat - 95150 TAVERNY TEL. 06.86.70.24.26				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CATRY Mireille saïd	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	13,00	
Total :			13,00	
FAMILLE <b>Mme CHAGOT + Denise</b> COMPTE : 1900027 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 6,69				
ADRESSE 4 allée des Cordons - 95150 TAVERNY TEL. 06.25.50.79.59				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CHAGOT Denise	Personnes à domicile	Période du 01/01/20 au 31/01/20	6,69	
Total :			6,69	
FAMILLE <b>M. Mme CHARLES Michel + Lily</b> COMPTE : 2200007 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 26,00				
ADRESSE 25 RUE PIERRE BROUSSETTE - 95150 TAVERNY TEL. 01.30.76.82.21				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CHARLES MICHELEXT	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 30/11/22	13,00	
CHARLES LILY EXT	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 30/11/22	13,00	
Total :			26,00	
FAMILLE <b>Mme CHESNAY Michelle</b> COMPTE : 2100024 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 26,00				
ADRESSE 29 RUE DE SAINT PRIX - 95150 TAVERNY TEL. 01.30.60.16.36				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CHESNAY Michelle saïd	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	13,00	
CHESNAY Jean-Claude saïd	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	13,00	
Total :			26,00	
FAMILLE <b>Mme DELABRE Pauline</b> COMPTE : 2000025 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 0,67				
ADRESSE 6 rue Rose VALLAND - Appartement 2100 - 95150 TAVERNY TEL. 01.71.67.60.49				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
DELABRE Pauline PAD SAÏD	Personnes à domicile	Période du 01/05/21 au 31/05/21	0,67	
Total :			0,67	



FAMILLE **M.Mme DELORME Gérard & Martine** COMPTE : 1900141 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 13.00  
 ADRESSE 12 RUE DES WALLETS - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.95.07.15  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
DELORME Martine	Résidence autonome	Période du 01/10/22 au 30/11/22	13.00
Total :			13.00

FAMILLE **Mme DOUAI Ginette** COMPTE : 1900066 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 169.45  
 ADRESSE 18 rue François Broussais - Studio 13 - 95150 TAVERNY TEL. ....  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
DOUAI Ginette	Résidence autonome	Période du 01/10/22 au 31/12/22	126.00
DOUAI Ginette PAD	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	43.45
Total :			169.45

FAMILLE **Mme DUDITIEUX Martine** COMPTE : 2100047 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 43.45  
 ADRESSE 8 rue Vallard - code 200 appart.2ème étage - 95150 TAVERNY TEL. 06.14.21.07.47  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
DUDITIEUX Martine MIDI Sarsail	Personnes à domicile	Période du 01/07/22 au 31/07/22	43.45
Total :			43.45

FAMILLE **M.Mme GAL + Jean** COMPTE : 1900002 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 193.66  
 ADRESSE 17 rue de Chamilly - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.60.32.33  
 TEL.2 06.79.30.29.39 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
GAL Jean MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/11/22 au 30/11/22	162.40
GAL Jean SOIR	Personnes à domicile	Période du 01/11/22 au 30/11/22	16.17
Total :			193.66

FAMILLE **M CRUZZEN Georges** COMPTE : 1900000 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 481.39  
 ADRESSE UDAF 95 - BP 20409 - 95291 CERCY PONTOISE CEDEX TEL. 01.34.16.25.12  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
CRUZZEN Georges	Personnes à domicile	Période du 01/03/22 au 29/03/22	181.99
CRUZZEN Georges	Personnes à domicile	Période du 01/03/22 au 31/03/22	299.39
Total :			481.39

FAMILLE **M HEBNCK Jean** COMPTE : 2200001 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 191.18  
 ADRESSE 8 rue de la tour Saint-Anne - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.60.42.37  
 TEL.2 067.07.07.62 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
HEBNCK Jean MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	191.18
Total :			191.18

FAMILLE **Mme JOLLANT Claude** COMPTE : 2100003 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 121.66  
 ADRESSE 8 rue NUNCESSER ET COLI - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.60.06.51  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
JOLLANT Claude PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/21 au 31/12/21	121.66
Total :			121.66

FAMILLE **M LANGOT Claude** COMPTE : 2100006 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 179.74  
 ADRESSE 1 rue des Aubrayes - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.95.71.30  
 TEL.2 MAIL

FAMILLE **M LANGOT Claude** COMPTE : 2100006 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 179.74  
 ADRESSE 1 rue des Aubrayes - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.95.71.30  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LANGOT Claude PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	163.11
LANGOT Claude PAD SOIR	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	14.63
Total :			177.74

FAMILLE **M LE RELAIS Hérigotie Christian** COMPTE : 1900005 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 12.00  
 ADRESSE 1 rue des RAMETTES - 91250 CLUNY TEL. ....  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LE RELAIS Christian	Résidence autonome	Période du 01/01/20 au 31/01/20	12.00
Total :			12.00

FAMILLE **Mme LEDOYEN Anne-Louise** COMPTE : 1900009 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 112.97  
 ADRESSE résidence des honorés bat A - 14 rue de la Touraille - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.40.77.57  
 TEL.2 06.16.19.04.05 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LEDOYEN Anne-Louise	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	112.97
Total :			112.97

FAMILLE **Mme LEFEBVRE + Thérèse** COMPTE : 1900007 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 104.29  
 ADRESSE F.R.P.A. N° 20 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL. ....  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LEFEBVRE Thérèse PAD	Personnes à domicile	Période du 01/01/21 au 31/01/21	104.29
Total :			104.29

FAMILLE **M.Mme LEFEBVRE Jacques** COMPTE : 1900073 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 34.76  
 ADRESSE 27 Avenue Cardine - 95150 TAVERNY TEL. ....  
 TEL.2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LEFEBVRE Jacques	Personnes à domicile	Période du 01/10/21 au 30/11/21	34.76
Total :			34.76

FAMILLE **M LOBATO André** COMPTE : 2100007 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 293.26  
 ADRESSE 5 rue Courtille - 95150 TAVERNY TEL. 01.39.95.16.18  
 TEL.2 06.79.90.09.57 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LOBATO André PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	269.39
LOBATO André PAD SOIR	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	23.87
Total :			293.26

FAMILLE **M.Mme MASSI Jean-Claude-André** COMPTE : 2100015 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 466.64  
 ADRESSE 40 rue des Lilas - 95150 TAVERNY TEL. 01.34.16.06.65  
 TEL.2 06.23.89.95.15 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MASSI Jean-Claude PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	243.32
MASSI André PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/22 au 31/12/22	243.32
Total :			486.64

FAMILLE **M MAXIMIN Eugène** COMPTE : 1900062 ULDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 6.00  
 ADRESSE F.R.P.A. N° 10 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL. ....  
 TEL.2 MAIL

**LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/22**

FAMILLE : **M MAZMIN Eugene** COMPTE : 1800062 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 6.00  
 ADRESSE : F.R.P.A. N° 10 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL : . . . .

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MAZMIN Eugene	Résidence autonome	Période du 01/03/22 au 31/03/22	6.00
Total :			6.00

FAMILLE : **Mme MBOCK + Lydie** COMPTE : 1900010 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 246.00  
 ADRESSE : 15 rue François Broussais - Studio 31 - 95150 TAVERNY TEL : 01.39.40.26.90  
 TEL 2 07.69.51.55.35 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MBOCK Lydie RES	Résidence autonome	Période du 01/01/20 au 31/01/20	114.00
MBOCK Lydie RES	Résidence autonome	Période du 01/03/20 au 29/03/20	54.00
MBOCK Lydie RES	Résidence autonome	Période du 01/03/20 au 31/03/20	78.00
Total :			246.00

FAMILLE : **Mme MAZGA Marianna** COMPTE : 1800216 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 13.00  
 ADRESSE : 76 RUE DU GAL DE GAULLE 95320 - 95320 SAINT LEU LA FORET TEL : . . . .

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MAZGA Marianna	Résidence autonome	Période du 01/03/22 au 31/03/22	13.00
Total :			13.00

FAMILLE : **M PETIT + Andre** COMPTE : 1900009 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 112.97  
 ADRESSE : 6 rue de Bassancourt - 95150 TAVERNY TEL : 01.39.40.32.15  
 TEL 2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
PETIT Antoine	Personne à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	112.97
Total :			112.97

FAMILLE : **Mme RAK Marie-Anne** COMPTE : 2100036 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 13.00  
 ADRESSE : 26 RUE EUGENE - 95150 TAVERNY TEL : 01.39.95.20.80  
 TEL 2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
RAK Marie-Anne	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	13.00
Total :			13.00

FAMILLE : **Mme RICHEL Nicole** COMPTE : 1900017 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 13.00  
 ADRESSE : 29 rue Augustin Godart - 95150 TAVERNY TEL : . . . .

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
RICHEL Nicole	Résidence autonome	Période du 01/12/22 au 31/12/22	13.00
Total :			13.00

FAMILLE : **M ROZAY Maurice** COMPTE : 2100053 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 95.53  
 ADRESSE : 3 place des sept fontaines - 95150 TAVERNY TEL : 06.66.51.09.42  
 TEL 2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
ROZAY Maurice MIC	Personne à domicile	Période du 01/12/22 au 31/12/22	95.53
Total :			95.53

FAMILLE : **M SAGUEZ Gérard** COMPTE : 2100018 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 293.36  
 ADRESSE : 8 rue Renoir - 95150 TAVERNY TEL : . . . .  
 TEL 2 06.67.87.41.77 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SAGUEZ Gérard RAO MIC	Personne à domicile	Période du 01/12/22 au 31/12/22	293.36

**LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/22**

FAMILLE : **M SAGUEZ Gérard** COMPTE : 2100018 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 293.36  
 ADRESSE : 8 rue Renoir - 95150 TAVERNY TEL : . . . .  
 TEL 2 06.67.87.41.77 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SAGUEZ Gérard RAO SOFI	Personne à domicile	Période du 01/12/22 au 31/12/22	293.36
Total :			293.36

FAMILLE : **M SALAIX Serge** COMPTE : 1900053 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 26.07  
 ADRESSE : 136 rue du Maréchal Foch - 95150 TAVERNY TEL : . . . .

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SALAIX Serge MIC	Personne à domicile	Période du 01/05/20 au 31/05/20	26.07
Total :			26.07

FAMILLE : **Mme SIMON DU BUISSON + Jeanine** COMPTE : 1800242 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 112.97  
 ADRESSE : 15 rue Robert Dupré - 95150 TAVERNY TEL : 01.39.40.09.26  
 TEL 2 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SIMON DU BUISSON Jeanine RAO	Personne à domicile	Période du 01/05/20 au 31/05/20	112.97
Total :			112.97

FAMILLE : **Mme SOBERAJ + Michèle** COMPTE : 1900016 DLDE CC FAMILLE AU 24/01/23 : 120.00  
 ADRESSE : 9 avenue Central - 95150 TAVERNY TEL : 01.39.95.19.96  
 TEL 2 06.67.04.22.25 MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SOBERAJ Michèle	Personne à domicile	Période du 01/03/21 au 31/03/21	120.00
Total :			120.00

Nombre de familles : 39  
 Total des impayés de la (des) période(s) : 5,707.78

## Evolution des impayés de janvier à décembre 2022

TAVERNY

BALANCE AGEE

03/02/2022

Etab : 0388

Date d'arrêt : 03/02/22 (R2201)

10:24:08

Edition n° E0611

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	836	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	806	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	773	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	743	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	710	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	682	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	650	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	615	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	591	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	563	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	507	60.52					60.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	489	48.00					48.00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>514.25</b>					<b>514.25</b>				
Nombre Familles	206			8									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	461	30.00					30.00				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	426	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	410	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	379	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	348	397.54				397.54					
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	320	508.20				508.20					
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	289	335.61				335.61					
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	259	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	228	113.84			113.84						
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	198	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	167	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	136	95.59			95.59						
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,593.75</b>			<b>209.43</b>	<b>1,241.35</b>	<b>142.97</b>				
Nombre Familles	118			8									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	106	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

1

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 03/02/22 (R2201)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	75	116.95		116.95							
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	45	376.15		376.15							
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	14	1,124.81	1,124.81								
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	-17	5,940.82	5,940.82								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>61,071.77</b>			<b>7,558.73</b>	<b>7,065.63</b>	<b>493.10</b>							
Nombre Familles	83			34									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>387,999.41</b>			<b>9,666.73</b>	<b>7,065.63</b>	<b>493.10</b>	<b>209.43</b>	<b>1,241.35</b>	<b>657.22</b>				
Nombre Familles	407			50									

Indice DSO : 23.08 jours



### BALANCE AGEE

Date d'arrêt : 03/03/22 (R2202)

Periode de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	864	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	834	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,346.31	23/12/19	801	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	771	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	738	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.67	23/03/20	710	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	678	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	643	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	619	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	591	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	535	60.52					60.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	517	48.00					48.00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>514.25</b>					<b>514.25</b>				
Nombre Familles	206			8									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	489	30.00					30.00				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	454	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	438	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	407	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	376	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	348	508.20				508.20					
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	317	335.61				335.61					
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	287	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	256	113.84				113.84					
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	226	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	195	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	164	95.59			95.59						
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,593.75</b>			<b>95.59</b>	<b>957.65</b>	<b>540.51</b>				
Nombre Familles	118			8									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	134	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

## BALANCE AGEE

Date d'arrêt : 03/03/22 (R2202)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	103	116.95			116.95						
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	73	376.15		376.15							
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	42	906.02		906.02							
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	11	1,091.53	1,091.53								
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	-17	5,891.26	5,891.26								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>72,138.61</b>			<b>8,381.91</b>	<b>6,982.79</b>	<b>1,282.17</b>	<b>116.95</b>						
Nombre Familles	87			33									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>399,066.25</b>			<b>10,489.91</b>	<b>6,982.79</b>	<b>1,282.17</b>	<b>212.54</b>	<b>957.65</b>	<b>1,054.76</b>				
Nombre Familles	411			49									

Indice DSO : 25.36 jours

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 06/04/22 (R2203)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêt	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	898	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	868	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	835	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	805	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	772	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	744	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	712	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	677	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	653	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	625	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	569	60.52					60.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	551	48.00					48.00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>514.25</b>					<b>514.25</b>				
Nombre Familles	206			8									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	523	30.00					30.00				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	488	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	472	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	441	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	410	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	382	508.20					508.20				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	351	336.61				336.61					
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	321	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	290	113.84				113.84					
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	260	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	229	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	198	95.59			95.59						
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,593.75</b>			<b>95.59</b>	<b>449.45</b>	<b>1,048.71</b>				
Nombre Familles	118			8									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	168	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 06/04/22 (R2203)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	137	54.00			54.00						
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	107	115.45			115.45						
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	76	834.17			834.17						
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	45	623.48		623.48							
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	17	551.65	551.65								
du 1 au 31/03/22	14,646.96	16/04/22	-10	14,635.96	14,635.96								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>86,787.57</b>			<b>16,814.71</b>	<b>15,187.61</b>	<b>623.48</b>	<b>1,003.62</b>						
Nombre Familles	125			104									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>413,715.21</b>			<b>18,922.71</b>	<b>15,187.61</b>	<b>623.48</b>	<b>1,099.21</b>	<b>449.45</b>	<b>1,562.96</b>				
Nombre Familles	449			120									

Indice DSO : 45.57 jours



**BALANCE AGEE**

Date d'arrête : 04/05/22 (R2204)

Periode de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrête	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	926	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	896	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	863	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	833	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	800	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	772	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	740	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	705	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	681	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	653	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	597	60.52					60.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	579	48.00					48.00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>514.25</b>					<b>514.25</b>				
Nombre Familles	206			8									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	551	30.00					30.00				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	516	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	500	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	469	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	438	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	410	508.20					508.20				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	379	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	349	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	318	113.84				113.84					
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	288	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	257	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	226	95.59			95.59						
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,593.75</b>			<b>95.59</b>	<b>113.84</b>	<b>1,384.32</b>				
Nombre Familles	118			8									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	196	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 04/05/22 (R2204)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	165	54.00			54.00						
du 1 au 30/11/21	12,450.57	20/12/21	135	115.45			115.45						
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	104	588.59			588.59						
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	73	369.06		369.06							
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	45	508.20		508.20							
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	18	645.49	645.49								
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	-11	7,106.47	7,106.47								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>99,550.64</b>			<b>9,387.26</b>	<b>7,751.96</b>	<b>877.26</b>	<b>758.04</b>						
Nombre Familles	138			67									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>426,478.28</b>			<b>11,495.26</b>	<b>7,751.96</b>	<b>877.26</b>	<b>853.63</b>	<b>113.84</b>	<b>1,896.57</b>				
Nombre Familles	462			83									

Indice DSO : 27.80 jours

### BALANCE AGEE

Date d'arrêt : 03/06/22 (R2205)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	956	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	926	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	893	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	863	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	830	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	802	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,086.68	24/04/20	770	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	735	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	711	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	683	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	627	60.52					60.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	609	48.00					48.00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>514.25</b>					<b>514.25</b>				
Nombre Familles	206			8									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	581	30.00					30.00				
du 1 au 31/10/20	14,090.29	04/12/20	546	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	530	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	499	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	468	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	440	508.20					508.20				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	409	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	379	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	348	0.87				0.87					
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	318	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	287	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	256	95.59				95.59					
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,480.78</b>				<b>96.46</b>	<b>1,384.32</b>				
Nombre Familles	118			7									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	226	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	195	54.00			54.00						
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	165	115.45			115.45						
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	134	391.05			391.05						
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	103	234.26			234.26						
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	75	508.20		508.20							
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	48	619.49		619.49							
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	19	609.74	609.74								
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	-12	7,156.72	7,156.72								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>112,377.67</b>			<b>9,688.91</b>	<b>7,766.46</b>	<b>1,127.69</b>	<b>794.76</b>						
Nombre Familles	144			69									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>439,305.31</b>			<b>11,683.94</b>	<b>7,766.46</b>	<b>1,127.69</b>	<b>794.76</b>	<b>96.46</b>	<b>1,898.57</b>				
Nombre Familles	468			84									

Indice DSO : 28.52 jours



**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 05/07/22 (R2206)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrête	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	988	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	958	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	925	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	895	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	862	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	834	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	802	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	767	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	743	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	715	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	659	0.52					0.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	641	39.00					39.00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>445.25</b>					<b>445.25</b>				
Nombre Familles	206			8									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	613	30.00					30.00				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	578	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	562	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	531	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	500	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	472	508.20					508.20				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	441	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	411	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	380	0.87					0.87				
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	350	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	319	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	288	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,385.19</b>					<b>1,385.19</b>				
Nombre Familles	118			6									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	258	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêté : 05/07/22 (R2206)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	227	54.00			54.00						
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	197	115.45			115.45						
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	166	391.05			391.05						
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	135	234.26			234.26						
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	107	508.20			508.20						
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	80	581.65			581.65						
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	51	407.70		407.70							
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	20	345.26	345.26								
du 1 au 30/06/22	11,763.34	15/07/22	-10	6,519.49	6,519.49								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>124,141.01</b>			<b>9,157.06</b>	<b>6,864.75</b>	<b>407.70</b>	<b>1,884.61</b>						
Nombre Familles	151			46									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>451,068.65</b>			<b>10,987.50</b>	<b>6,864.75</b>	<b>407.70</b>	<b>1,884.61</b>		<b>1,830.44</b>				
Nombre Familles	475			60									

Indice D&O : 27.05 jours

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 01/08/22 (R2207)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	1015	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	985	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	952	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	922	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	889	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	861	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	829	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	794	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	770	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	742	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	666	0.52					0.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	668	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>406.25</b>					<b>406.25</b>				
Nombre Familles	206			7									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	640	0.00									
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	605	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	589	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	558	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	527	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	499	508.20					508.20				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	468	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	438	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	407	0.87					0.87				
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	377	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	346	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	315	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,355.19</b>					<b>1,355.19</b>				
Nombre Familles	118			5									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	285	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 01/08/22 (R2207)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	254	0.00									
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	224	34.76			34.76						
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	193	391.05			391.05						
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	162	195.42			195.42						
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	134	243.32			243.32						
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	107	385.37			385.37						
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	78	307.80			307.80						
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	47	306.26		306.26							
du 1 au 30/06/22	11,763.34	15/07/22	17	741.47	741.47								
du 1 au 31/07/22	12,243.57	15/08/22	-14	7,181.92	7,181.92								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>136,384.58</b>			<b>9,787.37</b>	<b>7,923.39</b>	<b>306.26</b>	<b>1,557.72</b>						
Nombre Familles	155			44									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>463,312.22</b>			<b>11,548.81</b>	<b>7,923.39</b>	<b>306.26</b>	<b>1,557.72</b>		<b>1,761.44</b>				
Nombre Familles	479			56									

Indice DSO : 28.50 jours



**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 05/09/22 (R2208)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	1050	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	1020	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	987	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	957	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	924	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	896	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	864	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	829	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	805	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	777	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	721	0.52					0.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	703	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>406.25</b>					<b>406.25</b>				
Nombre Familles	206			7									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	675	0.00									
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	640	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	624	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	593	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	562	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	534	415.49					415.49				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	503	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	473	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	442	0.87					0.87				
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	412	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	381	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	350	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,262.48</b>					<b>1,262.48</b>				
Nombre Familles	118			5									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	320	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 05/09/22 (R2208)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	289	0.00									
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	259	34.76				34.76					
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	228	391.05			391.05						
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	197	195.42			195.42						
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	169	243.32			243.32						
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	142	288.39			288.39						
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	113	24.00			24.00						
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	82	13.00			13.00						
du 1 au 30/06/22	11,763.34	15/07/22	52	196.97		196.97							
du 1 au 31/07/22	12,243.57	15/08/22	21	868.41	868.41								
du 1 au 31/08/22	11,898.48	15/09/22	-10	6,988.32	6,988.32								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>148,283.06</b>			<b>9,243.64</b>	<b>7,856.73</b>	<b>196.97</b>	<b>1,155.18</b>	<b>34.76</b>					
Nombre Familles	162			44									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>475,210.70</b>			<b>10,912.37</b>	<b>7,856.73</b>	<b>196.97</b>	<b>1,155.18</b>	<b>34.76</b>	<b>1,668.73</b>				
Nombre Familles	486			56									

Indice DSO : 26.86 jours

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 05/10/22 (R2209)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 365 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	1080	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	1050	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	1017	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	987	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	954	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	926	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	894	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	859	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	835	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	807	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	751	0.52					0.52				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	733	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>406.25</b>					<b>406.25</b>				
Nombre Familles	206			7									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	705	0.00									
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	670	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	654	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	623	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	592	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	564	355.49					355.49				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	533	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	503	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	472	0.87					0.87				
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	442	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	411	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	380	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,202.48</b>					<b>1,202.48</b>				
Nombre Familles	118			5									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	350	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

### BALANCE AGEE

Date d'arrêté : 05/10/22 (R2209)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrête	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	319	0.00									
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	289	34.76				34.76					
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	258	391.05				391.05					
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	227	60.83			60.83						
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	199	181.99			181.99						
du 1 au 31/03/22	14,646.96	16/04/22	172	288.39			288.39						
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	143	24.00			24.00						
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	112	13.00			13.00						
du 1 au 30/06/22	11,763.34	15/07/22	82	0.00									
du 1 au 31/07/22	12,243.57	15/08/22	51	78.21		78.21							
du 1 au 31/08/22	11,898.48	15/09/22	20	687.55	687.55								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>148,283.06</b>			<b>1,759.78</b>	<b>687.55</b>	<b>78.21</b>	<b>568.21</b>	<b>425.81</b>					
Nombre Familles	162			14									
du 1 au 30/09/22	13,029.07	15/10/22	-10	7,490.20	7,490.20								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>13,029.07</b>			<b>7,490.20</b>	<b>7,490.20</b>								
Nombre Familles	101			61									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>488,239.77</b>			<b>10,858.71</b>	<b>8,177.75</b>	<b>78.21</b>	<b>568.21</b>	<b>425.81</b>	<b>1,608.73</b>				
Nombre Familles	587			87									

Indice DSO : 26.42 jours



**BALANCE AGEE**

Date d'arrêt : 08/11/22 (R2210)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	1114	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	1084	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,346.31	23/12/19	1051	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	1021	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	988	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	960	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	928	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	893	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	869	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	841	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	785	0.22					0.22				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	767	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>405.95</b>					<b>405.95</b>				
Nombre Familles	206			€									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	739	0.00									
du 1 au 31/10/20	14,090.29	04/12/20	704	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	688	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	657	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	626	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	598	295.49					295.49				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	567	335.61					335.61				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	537	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	506	0.87					0.87				
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	476	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	445	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	414	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,142.48</b>					<b>1,142.48</b>				
Nombre Familles	118			€									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	384	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêté : 08/11/22 (R2210)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	353	0.00									
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	323	34.76				34.76					
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	292	391.05				391.05					
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	261	60.83				60.83					
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	233	181.99			181.99						
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	206	288.39			288.39						
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	177	24.00			24.00						
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	146	13.00			13.00						
du 1 au 30/06/22	11,763.34	15/07/22	116	0.00									
du 1 au 31/07/22	12,243.57	15/08/22	85	43.45			43.45						
du 1 au 31/08/22	11,898.48	15/09/22	54	0.83		0.83							
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>148,283.06</b>			<b>1,038.30</b>		<b>0.83</b>	<b>550.83</b>	<b>486.64</b>					
Nombre Familles	162			10									
du 1 au 30/09/22	13,029.07	15/10/22	24	828.84	828.84								
du 1 au 31/10/22	12,959.79	15/11/22	-7	12,870.74	12,870.74								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>25,988.86</b>			<b>13,699.58</b>	<b>13,699.58</b>								
Nombre Familles	123			106									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>501,199.56</b>			<b>16,286.31</b>	<b>13,699.58</b>	<b>0.83</b>	<b>550.83</b>	<b>486.64</b>	<b>1,548.43</b>				
Nombre Familles	609			127									

Indice DSO : 39.44 jours

**BALANCE AGEE**

Date d'arrêté : 04/01/23 (R2212)

Periode de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	1171	0.00									
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	1141	0.00									
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	1108	0.00									
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	1078	0.00									
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	1045	134.69					134.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	1017	54.00					54.00				
du 1 au 31/03/20	14,086.68	24/04/20	985	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	950	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	926	139.04					139.04				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	898	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	842	0.22					0.22				
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	824	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>165,712.20</b>			<b>405.95</b>					<b>405.95</b>				
Nombre Familles	206			6									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	796	0.00									
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	761	0.00									
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	745	0.00									
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	714	112.97					112.97				
du 1 au 31/01/21	12,718.17	20/02/21	683	397.54					397.54				
du 1 au 28/02/21	13,004.53	20/03/21	655	264.88					264.88				
du 1 au 31/03/21	14,039.39	20/04/21	624	246.22					246.22				
du 1 au 30/04/21	13,417.88	20/05/21	594	0.00									
du 1 au 31/05/21	14,202.66	20/06/21	563	0.87					0.87				
du 1 au 30/06/21	13,040.87	20/07/21	533	0.00									
du 1 au 31/07/21	12,612.57	20/08/21	502	0.00									
du 1 au 31/08/21	11,511.33	20/09/21	471	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>161,215.44</b>			<b>1,022.48</b>					<b>1,022.48</b>				
Nombre Familles	118			5									
du 1 au 30/09/21	11,268.86	20/10/21	441	0.00									

Total CA Famille est le cumul des factures et avoirs aux familles, ventilés par période de facturation. Ce CA famille ne correspond pas à la Part Famille calculée lors de la clôture mensuelle.

### BALANCE AGEE

Date d'arrêt : 04/01/23 (R2212)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/10/21	12,266.11	20/11/21	410	0.00									
du 1 au 30/11/21	12,460.57	20/12/21	380	34.76					34.76				
du 1 au 31/12/21	13,025.91	20/01/22	349	391.05				391.05					
du 1 au 31/01/22	12,050.32	20/02/22	318	60.83				60.83					
du 1 au 28/02/22	11,066.84	20/03/22	290	181.99				181.99					
du 1 au 31/03/22	14,648.96	16/04/22	263	288.39				288.39					
du 1 au 30/04/22	12,763.07	15/05/22	234	24.00			24.00						
du 1 au 31/05/22	12,827.03	15/06/22	203	0.00									
du 1 au 30/06/22	11,763.34	15/07/22	173	0.00									
du 1 au 31/07/22	12,243.57	15/08/22	142	43.45			43.45						
du 1 au 31/08/22	11,898.48	15/09/22	111	0.00									
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>148,283.06</b>			<b>1,024.47</b>			<b>67.45</b>	<b>922.26</b>	<b>34.76</b>				
Nombre Familles	162			6									
du 1 au 30/09/22	13,029.07	15/10/22	81	219.34			219.34						
du 1 au 31/10/22	12,959.79	15/11/22	50	668.49		668.49							
du 1 au 30/11/22	13,047.14	15/12/22	20	775.02	775.02								
du 1 au 31/12/22	13,934.22	15/01/23	-11	8,054.10	8,054.10								
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>52,970.22</b>			<b>9,716.95</b>	<b>8,829.12</b>	<b>668.49</b>	<b>219.34</b>						
Nombre Familles	149			74									
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>528,180.92</b>			<b>12,169.85</b>	<b>8,829.12</b>	<b>668.49</b>	<b>286.79</b>	<b>922.26</b>	<b>1,463.19</b>				
Nombre Familles	635			93									

Indice DSO : 29.18 jours