

Délégation de service public pour
la restauration scolaire de la
Ville de TAVERNY

Compte-rendu d'activité
Du 01 mai à 31 décembre 2024



SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 4
1. Contexte contractuel	p. 6
2. Descriptif des missions du contrat	p. 6
COMPTE-RENDU QUALITE	p. 8
1. Des produits de qualité durable	p. 11
2. Les menus	p. 18
3. Les animations	p. 19
4. La communication auprès des parents	p. 36
5. La communication avec les équipes en office (Charlotte)	P. 41
6. La communication avec les convives dans le restaurant	P.42
7. Résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments Formation du personnel	p. 43
8. La formation du personnel	p. 54
9. Notre politique en matière de développement durable	p. 61
COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 50
1.Liste des contrats de maintenance	P. 52
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	
3. Rapport global d'activité	

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 56
1. Fréquentation	p. 58
1.1. Total des repas commandés suivant leur catégorie	
1.2. Total des goûters commandés suivant leur catégorie	
1.3. Comparatif par rapport au nombre de repas de référence	
1.4. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	
1.5. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	
2. Compte de résultat	p. 63
2.1. Compte de résultat global détaillé	
2.2. Chiffre d'affaires	
2.3. Effet de seuil	
2.4. Coût d'approvisionnement alimentaire	
2.5. Sous-traitance générale	
2.6. Impôts et taxes	
2.7. Investissements et renouvellements	
3. Tarification et encaissements	p. 68
3.1. Fonctionnement de la facturation	
3.2. Encaissements	
3.3. Etat des impayés	

PRÉAMBULE

SOMMAIRE

- | | |
|--|-------------|
| 1. Contexte contractuel | p. 6 |
| 2. Descriptif des missions du contrat | |
| 3. L'actualité de mai à décembre | |

Préambule

1 . Contexte contractuel

Par délibération en date du 16 NOVEMBRE 2023, la Ville de Taverny a délégué à Sogeres la gestion et l'exploitation de son service public de la restauration collective comprenant la fourniture des repas scolaires et des accueils de loisirs pour une durée de 5 ans à compter du 02 Mai 2024.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sogeres a pour missions d'assurer :

- La fourniture et livraison des repas en liaison froide, goûters servis dans l'ensemble des cantines municipales: scolaires, centres aérés.
- L'accompagnement des personnels de la Ville dans la mise en place des procédures en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- La maintenance de l'ensemble des équipements de restauration des points de distribution.
- La facturation et le recouvrement auprès des usagers, y compris la prise en charge pleine et entière des impayés
- Le renouvellement des équipements de restauration des offices
- La fourniture éventuelle des équipements de restauration des futurs offices sur les sites Verdun et Pasteur.
- L'affectation d'une partie des personnels de service sur les satellites

Préambule

3. L'actualité de l'année

Pour cette nouvelle année scolaire, les animateurs souhaitent travailler par trimestre autour d'un continent. Le thème est « l'exploration du Monde ».

Ces repas seront servis les mercredis de l'année 2024/2025.

- Durant la période entre le 02/09/2024 et le 19/10/2024 : L'Europe.
- Durant la période entre le 04/11/2024 et le 21/12/2024 : L'Amérique.

*** Menu à thème exploration du monde : L'Amérique ***

Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

Hot dog*

Hot Dog (volaille)

Pommes de terre quartier avec peau

Tranche de cheddar fondu

Brownie et sa crème anglaise

Un menu proposé par les enfants de la ville sera servi 2 fois par mois :

Ecole Jules Vernes/ Croix rouge, les 07 et 26 novembre.

Ecole Pasteur, le 05 décembre.

Ecole Verdun, le 27 décembre

Ecole Croix rouge -Jules vernes

Salade verte / croûtons/ maïs
vinaigrette au vinaigre de cidre
Jambon blanc* Ir sauce tomate
Jambon dinde Ir sauce tomate
Coquillettes bio blé semi-complet
et emmental râpé
Dessert lacté flan saveur vanille
Mousse au chocolat au lait

Ecole Croix rouge - Jules vernes

Carottes râpées bio
Mâche et betteraves bio et vinaigrette
moutarde
Cordon bleu de volaille
Fusilli bio et emmental râpé
Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Compte- rendu qualité

SOMMAIRE

1. Des produits de qualité durable
2. Les menus
3. Les animations
4. La communication auprès des parents
5. La communication avec les équipes en office
6. La communication avec les convives dans le restaurant
7. Résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments Formation du personnel
8. Notre politique en matière de développement durable

Compte-rendu Qualité

Notre offre

Notre ambition pour vous



Compte-rendu Qualité

1. Des produits de qualité et durable

La sélection de nos produits est guidée par 5 priorités auxquelles nous ne transigeons pas : Le goût, la santé, Le terroir, le respect de la planète, la relation de confiance avec les producteurs, fournisseurs.

1.1 Focus sur la valorisation de notre territoire dans vos menus

Cette année nous avons renforcé l'offre locale et avons pu servir aux convives de votre ville des produits locaux et notamment :

FOCUS : la Salade Rosée des Champs

Deux mélanges de salade verte sont proposés : un mélange hiver et un mélange été. La salade provient d'un groupement de maraîchers s'étant associés en coopérative pour pouvoir travailler avec la restauration collective et proposer une salade de qualité en 4eme gamme.

Origine : France

Producteurs de proximité :

SCEA Foucher, 79290 Saint Martin-de-Sanzay

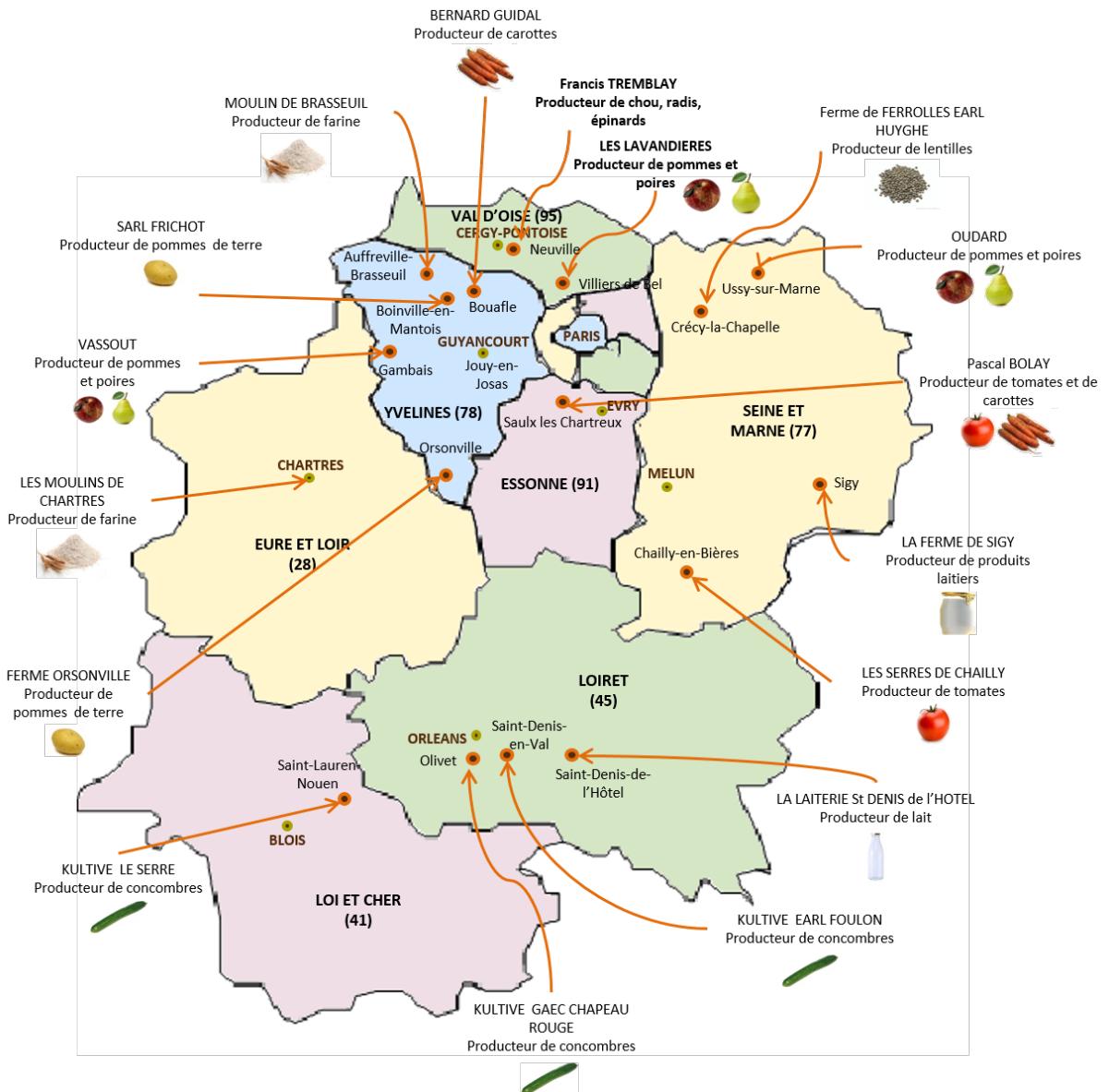
GAEC du Tivoly, 49400 Villebernier

GAEC des Douves, 49700 Doué-la-Fontaine



Compte-rendu Qualité

Carte des producteurs locaux d'Ile de France



Compte-rendu Qualité

Notre priorité est de livrer un service de qualité dans les bonnes quantités. Aussi jeunes soit-ils, nos convives doivent avoir la sensation de manger des produits bons pour leur santé et cuisinés comme s'ils étaient à la maison.

La qualité de nos produits est garantie par la maîtrise du territoire qu'ont développé nos experts acheteurs. Ils privilégient les producteurs locaux en mettant en place une procédure d'achats rigoureuse. En effet, nous ne travaillons pas avec une centrale d'achat qui peut s'approvisionner chez n'importe quel fournisseur. Nous choisissons méticuleusement nos produits auprès de producteurs de confiance. Nous pouvons ainsi être certains de l'origine, de la composition et des conditions de production respectueuses de l'environnement et de l'animal.



Notre politique achat est guidée par 5 priorités sur lesquelles nous ne transigeons pas :

Le goût

Chaque nouveau produit doit passer le test de dégustation à l'aveugle avant de continuer dans le process de référencement. Nous misons particulièrement sur le goût en sélectionnant les muscles des viandes servies et les variétés de fruits et légumes les plus appréciés par nos jeunes consommateurs.

La santé

Afin de garantir le bien-être de nos convives, nous veillons à la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits servis. Après le test à l'aveugle, viennent les tests des filtres nutritionnels (taux de sel, taux de sucre, qualité des matières grasses, taux de calcium pour les fromages, etc...) pour veiller au bon des repas chaque jour de la semaine.



tribuer à la valorisation du savoir-faire local, non seulement nous favorisons la production au régions, mais nous contribuons à la développer. Nous vous proposons ainsi 15% de produits dans les menus.

Compte-rendu Qualité

La planète

Nous sélectionnons les produits et les producteurs responsables en contribuant ainsi à l'effort collectif pour préserver l'environnement. Ainsi :

- 100% de nos fournisseurs de viande ont signé et accepté la charte du bien-être animal et nous avons fait le choix de ne servir que des œufs issus d'élevage plein air (au-delà de l'élevage au sol)
- aucune espèce menacée de produits de la mer n'est servie dans nos restaurants
- nous contribuons au développement de la filière AB française en accompagnant des agriculteurs dans leur conversion vers la culture biologique

La confiance

Être en contact direct avec les producteurs et créer avec eux un partenariat gagnant-gagnant et durable, voilà notre objectif. Forts de 10 ans en moyenne d'ancienneté, nos partenariats s'inscrivent dans la longévité et nous permettent ainsi d'aider les producteurs à se développer, à investir et à assurer leur pérennité du fait de notre relation privilégiée sur le long terme.



Compte-rendu Qualité

1.2 Votre taux EGALIM

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

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

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée
	AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie
	HVE: Haute Valeur Environnementale CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	Ecolabel Public Pêche Durable
	RUP: Région UltraPéphérique
	CE: Commerce Equitable
	Ext.Env : Externalités environnementales dont par exemple les produits Bleu-Blanc-Cœur

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

Compte-rendu Qualité

1. 1.2 Votre taux EGALIM

VILLE DE TAVERNY ACHATS EGALIM DU 1er MAI AU 31 DECEMBRE 2024

	CA ACHATS	% ACHATS
CA Total Alimentaire	479 972 €	
Achats Egalim	205 905 €	42,90%
Achats Bio	85 258 €	17,76%
	CA ACHATS	% ACHATS
AOP - Appellation d'origine pro	17 070 €	3,56%
Bio	85 258 €	17,76%
Ce2 certif. Environnement. N2	29 944 €	6,24%
Commerce Equitable	717 €	0,15%
HVE	3 572 €	0,74%
IGP	48 123 €	10,03%
Label Rouge	62 532 €	13,03%
Région Ultra Périphérique	1 716 €	0,36%
Poisson MSC	32 077 €	6,68%

Compte-rendu Qualité

2. Les menus

Nos menus tiennent compte de vos exigences et sont construits sur les bases suivantes :

- le plaisir avec de bons produits, le respect des saisons et des recettes attractives et variées,
- l'équilibre grâce au respect de l'arrêté scolaire du 30 septembre 2011 et des recommandations nutritionnelles en vigueur,
- la connaissance des enfants par des associations d'aliments adaptés favorisant la consommation.

Par ailleurs, pour garantir un apport réduit en matières grasses, en sel et en sucre, nous avons un secret : des préparations maison qui permettent de maîtriser les apports nutritionnels et ainsi avoir un impact favorable sur la santé.

Enfin, depuis le 1 er octobre 2019, conformément aux dispositifs en vigueur de la loi « Agriculture et Alimentation », dite Egalim , nos plans de menus prévoient un menu végétarien une fois par semaine (enfants de maternelles, élémentaires).

- Vous trouverez en annexe les menus servis dans votre ville.
 - *Pour les maternels, les élémentaires et les adultes*



Compte-rendu Qualité

3. Les animations

3.1 Les animations scolaires

Un programme rythmé avec des thématiques éducatives

Grand événement ou nouvelle recette à goûter, il se passe toujours quelque chose dans le restaurant. Les animations valorisent le travail de tous les acteurs, sensibilisent les enfants à l'éducation alimentaire et aux enjeux de demain.

Nous avons alterné journées événements, semaines éducatives ou éveil au goût. A chaque fois, l'assiette a été au cœur de l'animation.

Des messages d'éducation alimentaire adaptés à chaque âge

Des messages d'éducation alimentaire ont été diffusés aux enfants avec des objectifs précis en fonction de leur âge :

- Maternelles, comprendre son assiette : reconnaître les fruits et légumes bruts, connaître leur nom, leur saison, comprendre leur origine,
- Élémentaires, en route vers l'autonomie : reconnaître les groupes d'aliments, comprendre leurs bienfaits et l'importance de chaque repas...

Des animations visibles dans l'assiette

A chaque animation, nos chefs ont proposé de nouvelles recettes simples mais différentes du quotidien, en lien avec chaque thématique et qui plaisent aux enfants.

L'enfant acteur dans son restaurant

Les animations ont été accompagnées d'indications claires positionnées tout le long du parcours des enfants dans leur restaurant et relayées par les équipes de restauration. Ainsi, les enfants ont pu acquérir les bonnes habitudes alimentaires et les bons gestes pour protéger la planète.

Attirés par le jeu, ils se sont sentis impliqués dans la vie de leur cantine, prenant plaisir à finir leurs repas et tissant une relation de proximité jour après jour avec les équipes de restauration.

Compte-rendu Qualité

Les équipes d'animations impliquées

Les animateurs ont un rôle essentiel de stimulation auprès des enfants au moment des repas.

Pour les impliquer dans notre démarche d'éveil alimentaire, nous les avons informés des thèmes d'animations de l'année, des affichages pédagogiques disponibles dans les kits et des messages à transmettre aux enfants via le guide des animateurs.

Des parents bien informés

Les animations sont un sujet plébiscité par les parents. Tout au long de l'année, nous les avons tenus informés :

- **Chaque semaine**, un article a été posté et poussé en notification dans SoHappy. Certains articles ont également été relayés sur les réseaux sociaux (mission anti-gaspi, repas de fin d'année...)



Retrouvez en vidéo le programme d'animations 2024 en scannant ce QR code

Compte-rendu Qualité

C'est la fête !



8 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires en transformant le restaurant :

- La semaine des saveurs en octobre
- Le repas de fin d'année en décembre

Les recettes « Pas pareilles »



10 recettes à tartiner en entrée, en plat ou en dessert pour favoriser la consommation de légumes, poissons ou légumineuses par les enfants.



Mission Planète

4 journées consécutives pour apprendre aux enfants à reconnaître les déchets biodégradables et à bien les trier.

Grâce à leur action concrète dans leur cantine, ils peuvent permettre de revaloriser ces biodéchets en énergie utile.

Animation proposée pendant la semaine européenne du Développement Durable.

Les amuse-bouche



10 produits et recettes sucrés ou salés, pour la plupart peu connus des enfants, à goûter en petite quantité avant de donner son avis.

- Le « vieux » gouda
- La gelée de coing
- Le cake aux poires et farine de sarrasin
- La brousse
- La purée de salsifis
- Un mélange de céréales
- Le yaourt au lait de brebis
- Le quinoa
- Le cake aux haricots rouges et framboise
- La confiture de cerise noire



Mission anti-gaspi

4 journées de sensibilisation 1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

Compte-rendu Qualité

Le calendrier des animations 2024

Calendrier scolaire 2023-2024											
Programme des Animations Sogeres - Enfants 3-11 ans											
ZONE A						ZONE B			ZONE C		
Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers						Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg			Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles		
SEPTEMBRE 2023	OCTOBRE 2023	NOVEMBRE 2023	DÉCEMBRE 2023	JANVIER 2024		MARS 2024	MAI 2024	JUIN 2024	JUILLET 2024	AOÛT 2024	
VEN 1 SAM 2 DIM 3 LUN 4 MAR 5 MER 6 JEU 7 VEN 8 SAM 9 DIM 10 LUN 11 MAR 12 MER 13 JEU 14 VEN 15 SAM 16 DIM 17 LUN 18 MAR 19 MER 20 JEU 21 SAM 22 DIM 23 LUN 24 MAR 25 MER 26 JEU 27 SAM 28 DIM 29 LUN 30 MAR 31	DIM 1 LUN 2 MAR 3 MER 4 JEU 5 VENDREDI SAM 6 DIM 7 LUN 8 MER 9 JEU 10 SAM 11 DIM 12 LUN 13 MER 14 JEU 15 SAM 16 DIM 17 LUN 18 MER 19 JEU 20 SAM 21 DIM 22 LUN 23 MAR 24 MER 25 JEU 26 SAM 27 DIM 28 LUN 29 MER 30 JEU 31	MER 1 JEU 2 VEN 3 DIM 4 LUN 5 MER 6 JEU 7 SAM 8 DIM 9 LUN 10 MER 11 JEU 12 SAM 13 DIM 14 LUN 15 MER 16 JEU 17 SAM 18 DIM 19 LUN 20 MER 21 JEU 22 SAM 23 DIM 24 LUN 25 MER 26 JEU 27 SAM 28 DIM 29 LUN 30 MER 31	VEN 1 SAM 2 DIM 3 LUN 4 MER 5 JEU 6 SAM 7 DIM 8 LUN 9 MER 10 JEU 11 SAM 12 DIM 13 LUN 14 MER 15 JEU 16 SAM 17 DIM 18 LUN 19 MER 20 JEU 21 SAM 22 DIM 23 LUN 24 MER 25 JEU 26 SAM 27 DIM 28 LUN 29 MER 30 JEU 31	LUN 1 MER 2 JEU 3 SAM 4 DIM 5 LUN 6 MER 7 JEU 8 SAM 9 DIM 10 LUN 11 MER 12 JEU 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MER 17 JEU 18 SAM 19 DIM 20 LUN 21 MER 22 JEU 23 SAM 24 DIM 25 LUN 26 MER 27 JEU 28 SAM 29 DIM 30 LUN 31	MER 1 JEU 2 VEN 3 SAM 4 DIM 5 LUN 6 MER 7 JEU 8 SAM 9 DIM 10 LUN 11 MER 12 JEU 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MER 17 JEU 18 SAM 19 DIM 20 LUN 21 MER 22 JEU 23 SAM 24 DIM 25 LUN 26 MER 27 JEU 28 SAM 29 DIM 30 LUN 31	SAM 1 DIM 2 LUN 3 MER 4 JEU 5 SAM 6 DIM 7 LUN 8 MER 9 JEU 10 SAM 11 DIM 12 LUN 13 MER 14 JEU 15 SAM 16 DIM 17 LUN 18 MER 19 JEU 20 SAM 21 DIM 22 LUN 23 MER 24 JEU 25 SAM 26 DIM 27 LUN 28 MER 29 JEU 30 SAM 31	LUN 1 MER 2 JEU 3 SAM 4 DIM 5 LUN 6 MER 7 JEU 8 SAM 9 DIM 10 LUN 11 MER 12 JEU 13 SAM 14 DIM 15 LUN 16 MER 17 JEU 18 SAM 19 DIM 20 LUN 21 MER 22 JEU 23 SAM 24 DIM 25 LUN 26 MER 27 JEU 28 SAM 29 DIM 30 LUN 31	JEU 1 SAM 2 DIM 3 MER 4 VENDREDI SAM 5 DIM 6 LUN 7 MER 8 JEU 9 SAM 10 DIM 11 LUN 12 MER 13 JEU 14 SAM 15 DIM 16 LUN 17 MER 18 JEU 19 SAM 20 DIM 21 LUN 22 MER 23 JEU 24 SAM 25 DIM 26 LUN 27 MER 28 JEU 29 SAM 30 DIM 31	VEN 1 DIM 2 MER 3 JEU 4 SAM 5 LUN 6 MER 7 VENDREDI SAM 8 DIM 9 LUN 10 MER 11 JEU 12 SAM 13 DIM 14 LUN 15 MER 16 JEU 17 SAM 18 DIM 19 LUN 20 MER 21 JEU 22 SAM 23 DIM 24 LUN 25 MER 26 JEU 27 SAM 28 DIM 29 LUN 30 MER 31	VEN 2 SAM 3 DIM 4 MER 5 JEU 6 SAM 7 DIM 8 LUN 9 MER 10 JEU 11 SAM 12 DIM 13 LUN 14 MER 15 JEU 16 SAM 17 DIM 18 LUN 19 MER 20 JEU 21 SAM 22 DIM 23 LUN 24 MER 25 JEU 26 SAM 27 DIM 28 LUN 29 MER 30 JEU 31	VEN 1 DIM 2 MER 3 JEU 4 SAM 5 LUN 6 MER 7 VENDREDI SAM 8 DIM 9 LUN 10 MER 11 JEU 12 SAM 13 DIM 14 LUN 15 MER 16 JEU 17 SAM 18 DIM 19 LUN 20 MER 21 JEU 22 SAM 23 DIM 24 LUN 25 MER 26 JEU 27 SAM 28 DIM 29 LUN 30 MER 31

Les élèves qui n'ont pas cours le samedi sont en congé le vendredi soir après la classe.



Ce n'est pas pareil

La réussite des animations

Le flash info envoyé tous les mois a rappelé de façon détaillée à chaque responsable d'office les étapes, trucs et astuces à mettre en place pour la réussir.

Compte-rendu Qualité

Les animations : « Les recettes Pas pareilles »

L'objectif

Partager avec les enfants notre passion de la cuisine et leur donner envie de finir leur assiette.

Principe

Nos chefs ont imaginé 10 nouvelles recettes sélectionnées autour de 2 axes : simplicité et audace. Elles ont tenu compte des préférences des enfants : elles ont été goûtées et approuvées par un large panel d'enfants de tous âges avant d'être validées.

1 fois par mois, les enfants ont ainsi découvert une recette « Pas Pareille » étonnante, en entrée, en plat ou en dessert. Le produit principal présent dans chaque recette a été mis en avant dès l'entrée du restaurant sur le totem de bienvenue.

MOIS	RECETTE « PAS PAREILLE »
MAI	Caramel mou / caramel liquide
JUIN	Melon orange / Melon d'eau

Compte-rendu Qualité

Les animations : « Les recettes Pas pareilles »

A ramener à la maison

Passons en cuisine : En début d'année, chaque enfant de 6 à 11 ans a reçu un calendrier gourmand qui rassemble et explique ces 10 recettes à reproduire à la maison en famille. En suivant les explications en pas à pas, les enfants apprennent à reconnaître les ingrédients nécessaires dans chaque recette, à savoir où se les procurer, en quelle saison et comment les préparer.



Pour les enfants de niveau Maternelle, un carnet d'activités pour jouer et apprendre avec le rappel du programme annuel pour les parents.



Compte-rendu Qualité

Les « Amuse-bouche »

L'objectif des amuse-bouche est de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs de façon ludique sans impacter le repas.

L'amuse-bouche est un nouveau produit, une nouvelle recette servie en petite quantité, en plus des composantes habituelles du repas.

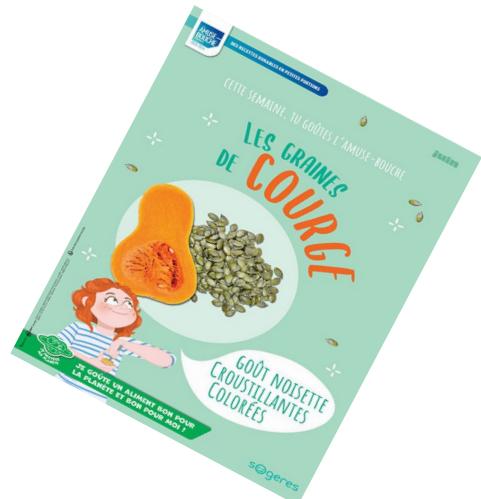
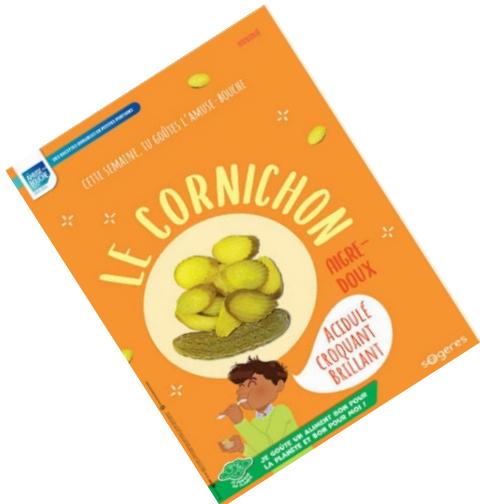
1 fois par mois, il permet ainsi à l'enfant, de découvrir une nouvelle saveur dans un contexte sécurisant, sans impacter son repas du jour, ni prendre le risque qu'il ne sorte de la cantine sans avoir mangé. Cela évite également tout gaspillage inutile.

Déroulé :

Pour que l'amuse-bouche soit pour l'enfant une expérience participative, il donne son avis sur le produit dégusté à l'issue du repas.

Au programme de l'année :

MOIS	AMUSE-BOUCHE
MAI	Le cornichon aigre douce
JUIN	Les graines de courge
SEPTEMBRE	Les figues
NOVEMBRE	Les graines de tournesol



Compte-rendu Qualité

Les « Amuse-bouche »

Une affiche accompagne la dégustation

Elle présente le ou les produits(s) brut(s) composant la recette ainsi que les saveurs associées. En leur apportant ce vocabulaire sensoriel, nous aidons les enfants à parler de ce qu'ils ont goûté de manière précise et enrichie.

Une information pour le personnel des cantines

Le personnel de cantine est informé pour une mise en place parfaitement exécutée.

Une information aux parents

A l'entrée de l'école sur le menu affiché, dans la lettre-menu ou sur SoHappy !



Compte-rendu Qualité

5.1. Le menu de la semaine affiché

Affiché à l'entrée de chaque école, le menu de la semaine comporte toutes les précisions utiles sur les repas servis au sein des restaurants scolaires : origine et qualité des viandes, produits bio, produits locaux, repas à thème...

Une application smartphone est également disponible pour permettre aux parents d'accéder facilement au menu de leur enfant.

Taverny (Elémentaires)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien *** Céleri rémoulade Salade verte et vinaigrette moutarde Nuggets de blé Pommes de terre bio Courgettes bio Yaourt bio nature Yaourt bio brassé à la banane Baguette Confiture d'abricots Fruit	Sauté de porc, lardons et sauce tomate Sauté de dinde LR, dés de dinde et sauce tomate Blé Camembert Pointe de brie Fruit bio au choix Pain au chocolat Lait demi écrémé	Pâté de mousse de foie* Pâté breton* et cornichon Pâté de mousse de canard Sauté de boeuf char sauce aux olives Petits pois mijotés Fruit bio au choix Baguette Pâte à tartiner Petit fromage frais nature	Carottes râpées bio Icl Salade de tomate bio Icl Dés de Saint Nectaire aop vinaigrette au cumin et coriandre Merlu pmd sauce mafé cacahuète Riz bio Tarte au flan dcg Gâteau basque dcg Gâteau fourré à la fraise Fruit	Melon vert Tranche de pastèque Hot dog* et ketchup Hot Dog (volaille) Pommes de terre quartier avec peau Yaourt bio aromatisé framboise Petit suisse nature bio Pailloline Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

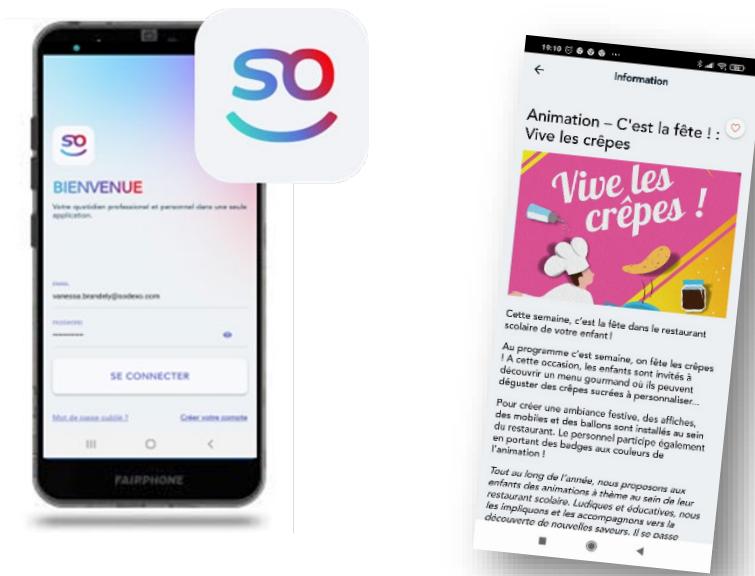
sOgeres

Compte-rendu Qualité



5.3. Toute l'année des infos sur la restauration

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



Article
recette

Article
animation

Compte-rendu Qualité

6. La communication avec les équipes en office

L'application Charlotte

Cette application est un assistant personnel qui permet aux équipes en offices d'échanger des informations plus facilement et plus rapidement avec la cuisine centrale.

Les fonctionnalités de cette application :

- Le menu du jour, actualisé instantanément en cas de changement de menu.
- Informations sur la qualité des produits (logos des labels).
- Transmission des effectifs par type de convives, à ajuster à la suite du pointage du jour, avant 9h30.
- Le contrôle de la livraison pour vérifier les quantités reçues en fonction des quantités commandées.
- Les notifications de la cuisine centrale aux offices pour l'informer des actualités.
- Le retour de satisfaction de l'office vers la cuisine centrale.

Déploiement :

Cette application a été mise en place courant février 2019 avec la distribution des tablettes.

L'application est utilisée sur toutes les écoles chaque jour.



Compte-rendu Qualité

7. La communication avec les convives dans le restaurant

La signalétique dans le restaurant :

La communication dans la cantine a été entièrement repensée pour nourrir 3 objectifs :

- Accompagner les convives dans la découverte de nouvelles saveurs, les initier à bien manger pour ne rien jeter
- Apporter de la convivialité dans la cantine pour partager un bon moment avec les copains
- Donner envie de devenir acteur de la protection de la planète



Compte-rendu Qualité

8. Les résultats des analyses hygiène / Hygiène et sécurité des aliments

En partenariat avec le laboratoire Mérieux Nutrisciences, nous contrôlons l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité sur la cuisine d' Osny qui élabore vos repas.

- Audit hygiène des locaux et du matériel : 2 audits hygiène complets et 1 audit des locaux, circuits et matériels
- Analyses bactériologiques : 4 / mois dont une recherche de listéria
- Lames de surface : 4 / mois dont une recherche de listéria

Ce plan de contrôle laboratoire déployé permet d'assurer un monitoring qualité de l'activité tout au long de l'année, évaluant la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et qualité sanitaire des prestations.

Compte-rendu Qualité

8. Les résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments

8.1. Résultats des analyses bactériologiques et lames de surfaces

Sur la cuisine centrale

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement. Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

- Audit Hygiène senior : 88%
- Audit Hygiène complet : 70%
- Taux de conformité – analyses produits : 98.8%
- Taux de conformité – analyses surfaces : 94.4%

RAPPORT D'AUDIT

Visite : 105276455
Référence du rapport : 1657082-0
Etablissement : SODXO-95C1
Grille-Variation : 300416/11/19
Page : 1 / 5
Edition : 12/10/2024
Audité par Laurent PAROTY



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95045 CERGY Cedex
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 1;

SOG UCP OSNY 214301
1 RUE DE LA FALAISE ZI LES BEAUX SOLEILS
95520 OSNY

Adresse de visite

Audit Hygiène Consultant - Site avec Agrément 6h

Audité le	10/06/24	11/10/24
Heure de début	08:00	08:35
Heure de fin	12:15	15:00
1. BILAN		
1.1. Items d'alerte		
1.1.1. Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés	O	O
1.1.2. Non respect des températures (T°C)	O	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité	O	XXX
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel	O	XXX
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection	O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication	O	O
1.2. Note de l'audit (%)		
1.2.1. Total audit hygiène	88,0	70,0
1.3. Niveau de risque hygiène		
	vert	orange
1.4. Niveau de risque locaux/matériel		
	S/O	S/O

Compte-rendu Qualité

8. Les résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments

8.1. Résultats des analyses bactériologiques et lames de surfaces

Sur la cuisine centrale



Référence : 303591374
Etablissement : SODXO-95C1
Grille/Variation : 300416/11
Audité par Laurent PAROTY
Visite du 11/10/2024

SOG UCP OSNY 214301
1 RUE DE LA FALAISE ZI LES BEAUX SOLEILS
95520 OSNY

Audit Hygiène Consultant - Site avec Agrément 6h

Ordre de priorité	Ecarts constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation		Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand
1	2.2. Respect du lavage des mains Absence de changement des gants et de lavage des mains par le personnel du déconditionnement chaud après avoir évacué les poubelles.	Resensibiliser le personnel sur le risque de contaminations croisées.	11/10/2024							
1	2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...) Présence au conditionnement froid, d'une personne portant 2 bagues au niveau de l'annulaire.	Resensibiliser les équipes sur la tenue adéquate en préparation.	11/10/2024							
1	2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...) Présence en préparation froide et au niveau de la réserve barquettes du même employé avec la même blouse jetable.	Resensibiliser les équipes sur le risque de contaminations croisées entre les zones sales et zones propres.	11/10/2024							
1	5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%) réurrence pour l'item 3.1.3	.	11/10/2024							
2	2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) Présence d'une personne avec un son téléphone portable dans la poche et d'une seconde avec son téléphone au niveau du pupitre en zone conditionnement froid. Absence du distributeur de papier au niveau du lave main côté plonge propre.	Revoir avec les équipes les interdits concernant l'hygiène des manipulations.	11/10/2024							
2	3.1.3.. Propreté du matériel de fabrication Présence de résidus sur le châssis et au niveau des roues pour les cuvier à roulettes.	Resensibiliser le personnel sur les fréquences de nettoyage des cuvier à roulettes.	11/10/2024							

Audit Hygiène Consultant - Site avec Agrément 6h

Ordre de priorité	Ecarts constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation		Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand
2	3.1.3.. Propreté du matériel de fabrication Présence de traces blanches et de dépôt similaire à de la rouille sur les grandes lames de tranchage en légumerie et de traces noires au niveau de entailles des planches à découper bleues.	Revoir la procédure de nettoyage du matériel en légumerie.	11/10/2024							
2	4.6.6. Etiquetage satisfaisant des produits en cours ou finis si utilisation différée Absence de traçabilité pour le sel reconditionné en bac et utilisés en production chaude.	Revoir le processus de déconditionnement du sel en bac et utilisés en production afin que l'étiquette sanitaires soit conservée avec le produit tant que celui-ci ne soit pas totalement utilisé.	11/10/2024							

Observations:

Remarques générales:

REMARQUES:
Lors du test de traçabilité le document d'enregistrement du système de dosage du désinfectant à la légumerie n'a pas été retrouvé.
Présence d'une personne avec un son téléphone portable dans la poche et d'une seconde avec son téléphone au niveau du pupitre en zone conditionnement froid.
Absence du distributeur de papier au niveau du lave main côté plonge propre.
Présence d'un balais coco avec manche en bois dans le SAS face à la chambre froide plats témoins. Propreté insuffisante de la dite zone.
Propreté insuffisante des parois verticales sous les bacs de la PLONGE. A noter que le tuyau du produit enzymatique balance sous les bacs de la plonge.
Le processus de vérification de l'état du matériel en légumerie fait référence à des photos qui ne sont pas disponibles au poste de travail.
Présence de nuisibles en sous sol et de traces de nuisibles au niveau du local de stockage des barquettes.
Présence de matériel de netto

Personne rencontrée: Mme RAMDAN, M.FINET, M.PEPIN et M. BOUNOUA

Compte-rendu Qualité

8.2. Résultats des audits hygiène et rapport DDPP

Durant la période, **des audits** ont été effectués sur la cuisine centrale afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité. Ils ont été réalisés par le laboratoire Mérieux.

Sur la cuisine centrale

Voici les principales actions correctives mises en place suite aux différents audits,

- Accentuation des opérations de nettoyage des locaux et du matériel
- Formation Hygiène du personnel aux bonnes pratiques en restauration et HACCP
- Formations Chauffeurs sur la maîtrise des températures de livraison

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement. Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Compte-rendu Qualité

Sur les offices livrés

Les analyses bactériologiques sont réalisées par le laboratoire Mérieux

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

Plan d'échantillonnage de mai à décembre 2024 sur les offices :

- **8 audits hygiène ont été réalisés**

SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	page 1 sur 1 page			Résultat	Rapport	Rapport
				Date	Libellé Prestation	Libellé Détail			
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	24/09/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401	97		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	24/09/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE FOSH 484401	100		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	24/09/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401	100		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	24/09/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401	100		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	06/09/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401	97		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/06/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE JULES VERNE 484401	100		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	03/06/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401	84		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	03/06/2024	Office livré_audit complet	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401	100		

page 1 sur 1 page

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices. 42 Analyses microbiologiques ont été réalisées

SO484401 - VILLE DE TAVERNY - MON SUIVI QUALITE

Type de mesure : Analyse microbiologique

Date de la mesure : 01/05/2024 au 31/12/2024

Prestation : Tous

Rechercher

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABS-SALADE DE POIS CHICHE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-ABS-SALADE DE POIS CHICHE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-PAVÉ DE MERLU		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-ABH-HARICOTS VERTS CUITS		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABS-SALADE DE POIS CHICHE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-ABH-CANTAL		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABH-HARICOTS VERTS CUITS		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	06/09/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-ABH-PAVE DE SAUMON BEURRE CITRON		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	06/09/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-ABS-PASTEQUE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-ROTI DE BOEUF CUIT FROID		

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Type de mesure : Analyse microbiologique

Date de la mesure : 01/05/2024 au 31/12/2024

Prestation : Tous

Rechercher

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-JARDINIERE DE LEGUMES		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABS-ROTI DE BOEUF CUIT FROID		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABH-SALADE DE PATES HARICOTS BLANC FROMAGE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABH-SALADE DE MELON PASTEQUE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABS-SALADE DE PATES HARICOTS BLANC FROMAGE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-ABS-TARTINADE POIVRON		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-ABS-TARTINADE CONCOMBRES MENTHE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-ABH-TARTINADE CONCOMBRES MENTHE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-ABH-CHILI CON CARNE CUISINE		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-ABH-TARTINADE POIVRON		

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices

Type de mesure : Analyse microbiologique

Date de la mesure : 01/05/2024 au 31/12/2024

Prestation : Tous

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-ABH-CHILI CON CARNE CUISINE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABH-BOEUF EN DAUBE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABH-BOEUF EN DAUBE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABH-COURGETTE CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABS-TOMATES ASSAISONNEES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-SALADE DE CONCOMBRE ET DES DE FROMAGE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABS-SALADE DE CONCOMBRE ET DES DE FROMAGE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-SALADE DE TOMATES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABH-TOMATES ASSAISONNEES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2024	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABS-TOMATE DES FROMAGE	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Type de mesure : Analyse microbiologique

Date de la mesure : 01/05/2024 au 31/12/2024

Prestation : Tous

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-ABS-COLOMBO DE PORC FRANCILIEN		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABS-SALADE DE CONCOMBRE BETTERAVE MACHE		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABH-COLOMBO DE DINDE		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABH-COLOMBO DE DINDE		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABH-SALADE DE CONCOMBRE BETTERAVE MACHE		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABS-SALADE DE CONCOMBRE BETTERAVE MACHE		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABH-TOMATES ASSAISONNEES		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-ABH-COLOMBO DE PORC FRANCILIEN		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABH-COLOMBO DE PORC		<input type="button" value=""/>
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABS-COLOMBO DE PORC		<input type="button" value=""/>

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices livrés

SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure :	Analyse microbiologique		
Date de la mesure :	01/05/2024	au	31/12/2024
Prestation :	Tous		
Rechercher			

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401- ABH-HARICOTS VERTS CUITS AGB	X	F
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABH-SALADE DE CONCOMBRE BETTERAVE MACHE	X	F
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401- ABH-RIZ HARICOT VERT CUISINES	X	F

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Plan d'action Analyses Bactériologiques Mérieux			
Site	BELLES FEUILLES		Date
Responsable de site	LAURA GERVOSIE		Expéditeur
Produit prélevé:	HARICOTS VERTS CUITS AGB		
Date de prélèvement	03/06/2024	Température du Produit (°C)	3,8
Lieu de prélèvement	Armoire réfrigérée		
PRÉSENCE DE:			
Micro-organismes aérobies à 30°C			
INTERPRETATION			
C'est un ensemble de germes présents dans l'environnement et qui se développent à l'air ambiant à 30°C en moyenne. Mise en évidence d'un non respect de la chaîne du froid et/ou du refroidissement rapide, d'une conservation prolongée du produit et/ou mauvais lavage et décontamination des végétaux crus. => TEMPERATURES - CONTAMINATIONS CROISÉES - DLC			
Commentaires : Non respect de la chaîne du froid.			
ACTIONS A METTRE EN PLACE		RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE
Respecter les DLC des produits.			
Maîtriser les conditions de stockage (T°C, séparations par catégorie, protection).			
Faire vérifier le fonctionnement des chambres et armoires froides.		Laura Gervoise	25/06/2024
Limitier les temps d'attente de produits à température ambiante : réception, préparation...		Agent de restauration Anna	25/06/2024
Maîtriser la cuisson des produits.			
Respecter les couples temps / température du refroidissement rapide et de la remise en T°C.			
Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux			
Réunion d'Information du Personnel en cas d'Analyse Non Satisfaisante			
Micro-organismes aérobies à 30°C			
Noms - Prénom Participants		Visa	
ANNA			

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices livrés - 1 audit locaux matériels circuit a été réalisé

Type de mesure :	Audit locaux matériels circuit		
Date de la mesure :	01/05/2024	au	31/12/2024
Prestation :	Tous		
Rechercher			

page 1 sur 1 page

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401	90.5	pdf

1. Sur les offices livrés - 44 prélèvements de surface ont été réalisés

Type de mesure :	Prélèvement de Surface		
Date de la mesure :	01/05/2024	au	31/12/2024
Prestation :	Tous		
Rechercher			

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	24/09/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	06/09/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL LOCAL DE PREPARATION COTE GAUCHE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FSLI-PLATEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FSLI-COUTEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	27/06/2024	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-FSLI-PLAN DE TRAVAIL LOCAL DE PREPARATION COTE GAUCHE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS) COUTEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL LOCAL DE PREPARATION COTE GAUCHE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS) ASSIETTE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2024	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	11/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	11/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	11/06/2024	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices livrés - 44 prélèvements de surface ont été réalisés

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	▼	FR/SO	▼	Nom Site	▼	Libellé Mesure	▼	Date	▼	Libellé Prestation	▼	Libellé Détail▼	Résultat
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FSLI-COUTEAU	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FSLI-BARQUETTE EN PLASTIQUE	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FSLI-LAME COUTEAU DE CUISINE	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		10/06/2024		Office livré		SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	▼	FR/SO	▼	Nom Site	▼	Libellé Mesure	▼	Date	▼	Libellé Prestation	▼	Libellé Détail▼	Résultat
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - MATERIEL CIRCULANT (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE VERDUN 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FSLI-CUILLERE DE SERVICE	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FSLI-CUL DE POULE	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE VERDUN 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT		SO484401		VILLE DE TAVERNY		Prélèvement de Surface		03/06/2024		Office livré		SOG ECOLE VERDUN 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Compte-rendu Qualité

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-FSLI-LAME COUTEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/06/2024	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FSLI-COUTEAU	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

Plan d'action Prélèvement de Surface Mérieux			
Site	LOUIS PASTEUR	Date	20/06/2024
RS	LAURA GERVOISE	Expéditeur	SILLIKER
Nature du prélevement:	FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL		
Lieu de prélevement	Préparation froide	Date de prélevement	20/06/2024
RESULTAT DE L'ANALYSE:			
<u>Plan de travail</u> <u>=> Micro-Organismes</u>			
INTERPRETATION			
Ce résultat révèle d'un mauvais nettoyage-désinfection du plan de travail			
Commentaires :			
ACTIONS A METTRE EN PLACE		RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE
Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène corporelle et notamment le lavage des mains		LG	03/09/2024
Respect de la procédure de nettoyage et désinfection du plan de travail : temps d'action du détergent 5 minutes - Rincage - Raclage			
Eviter toute nouvelle contamination entre deux utilisations			
0			
0			
0			
Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux			

Plan d'action Prélèvement de Surface Mérieux			
Site	JEAN MERMOZ	Date	24/06/2024
RS	LAURA GERVOISE	Expéditeur	
Nature du prélevement:	FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE		
Lieu de prélevement	Plonge	Date de prélevement	10/06/2024
RESULTAT DE L'ANALYSE:			
<u>Petits Matériaux</u> <u>=> Micro-Organismes</u>			
INTERPRETATION			
Ce résultat révèle de mauvaises conditions de stockage et d'égouttage du matériel utilisé			
Commentaires :			
ACTIONS A METTRE EN PLACE		RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE
Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène corporelle et notamment le lavage des mains		L.GERVOISE	26/06/2024
Respect de la procédure de nettoyage et désinfection du petit matériel : temps d'action du détergent 5 minutes, rincage et essuyage		L.GERVOISE	27/06/2024
Vérifier que le papier à usage unique est dans son socle de protection		L.GERVOISE	28/06/2024
Vérifier la propreté des bacs de stockage			
Vérifier le bon fonctionnement de la machine (température)		Intervention Diversey	
Nettoyer les mousseurs des robinets d'eau			
Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux			
Réunion d'Information du Personnel en cas d'Analyse Non Satisfaisante			

Compte-rendu Qualité

2. Sur les offices livrés. Sécurité au travail

SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure : Sécurité au travail

Date de la mesure : 01/05/2024  au 31/12/2024 

Prestation : Tous

page 1 sur 1 page

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport	Rapport
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/12/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/11/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/10/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/09/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/08/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/07/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/06/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/05/2024	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00		

page 1 sur 1 page

Compte-rendu Qualité

9. Formation du personnel

9.1 La formation pour réussir dans son poste et son métier

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

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

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

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

FOCUS SUR LES FORMATIONS « VEGETALISATION DE NOS ASSIETTES »

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

- Formation des chefs aux recettes végétariennes



- Sensibilisation du personnel des offices

DÉROULE DU PROGRAMME

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

Compte-rendu Qualité

9.2 Les formations diplômantes tutorées

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

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

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

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

9.3 Les formations au développement personnel pour s'enrichir

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

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

Compte-rendu Qualité

10. Notre politique en matière de développement durable

Une politique de développement durable exigeante

La réussite de la Cop21 montre à quel point la France, pays organisateur et grand animateur des débats, a fait siennes les causes du développement durable. Les citoyens attendent de votre Ville, et de ses prestataires, une attitude exemplaire.

En réponse, notre politique de développement durable se déploie selon quatre axes : **l'environnement**, les **collaborateurs**, la **santé** et l'information des convives et la **responsabilité sociétale** de l'entreprise. Dans chacun de ces domaines, Sogeres s'assigne un objectif ambitieux.



Préserver l'environnement

La préservation de l'environnement est un défi permanent qui exige des actions concrètes de la terre à la terre : Sélection des produits, réductions des consommations d'eau et d'énergie, valorisation des déchets,...



Mobiliser les collaborateurs

Parce que chaque collaborateur compte, parce que si nous voulons que nos équipes soient souriantes, accueillantes et délivrent la meilleure prestation jour après jour, nous faisons de l'attention que nous leur portons un essentiel.



Agir pour la santé des consommateurs

Vivre la cuisine comme une passion, c'est penser faire plaisir et être utile. Concocter des recettes et des menus qui apporteront le meilleur est comme une seconde nature pour nos chefs



S'engager pour la société

Engagements sociétaux, responsabilités, citoyenneté, RSE, peu importe les termes qui qualifient ce que nous appelons simplement chez nous le bon sens citoyen.

Compte-rendu Qualité

10.1 Nos actions Nutrition, Santé & Bien-être

Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes** (ex : smoothie ananas, tranche de pastèque et melon jaune...)
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants** (ateliers interactifs, les buffets de la découverte,).
- Ces opérations, qui permettent d'améliorer le niveau de connaissance des enfants sur les fruits et légumes, a pour objectif de les inciter et de les encourager à en consommer davantage.
- Nous informons les familles à travers **l'appli « So Happy »**



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

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

Compte-rendu Qualité

10.2 Nos actions Environnement / Achats durables

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

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

Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.
- Nous avons opté pour **l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année**, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas hebdomadaire ou mensuel.
- Cette formule permet :
 - De privilégier les produits de proximité en structurant les filières locales,
 - De proposer des produits BIO qui respectent le rythme des saisons
- Produits de la mer issus de filières durables
- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité**. Poisson servi est issu de la pêche durable et responsable.

Equipements et fournitures issus de filières durables

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

Compte-rendu Qualité

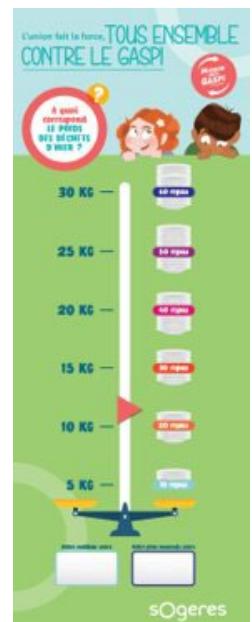
10.3 Nos actions Environnement / Réduction de notre empreinte carbone

La gestion des déchets

- Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.
 - Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants** (atelier interactifs...).
1. Chaque année, durant la Semaine de la réduction des déchets, nous mettons en place une semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.
 - Pour conditionner les repas nous utilisons depuis avril 2013 une barquette GN1/8 allégée. Le poids d'une barquette est ainsi passé de 13 g à 9,4g soit une baisse de 27% de matière première.
 - Des bornes de tri, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

1. Achats de matériels pour réduire les déchets :

Bornes de tri dans les restaurants scolaires élémentaires



Compte-rendu Qualité

Empreinte carbone et consommation d'eau

- Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.
- **Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales** à l'aide :
 - De guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,
 - D'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets)
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants** (animations « A l'écoute de ma planète »).
- Utilisation de véhicules roulant au GNV → Lien éventuel avec une station GNC tout proche de cette DSP.



Compte-rendu Qualité

10.4 Nos actions Développement des communautés locales

Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux**.
- Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les **achats locaux et 100% français**.

L'insertion professionnelle

- Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local

Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés

- Nous promouvons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :
 - ✓ Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.
 - ✓ Bananes (Equateur, Pérou).
 - ✓ Ananas (Costa Rica, Panama).

ACTIVITÉ PRODUITS	LABEL	PRODUCTEURS	ADRESSE
Produits bruts : blettes, cardons, céleris, chou blanc, brocolis, chou rouges, épinard, fenouil, radis		Exploitation Tremblay	Neuville sur Oise
Champignons type Paris		Champignonnière de la Marianne	Méry sur Oise
Farine Lentilles		La ferme de la distillerie	95450 Gouzangrez
Huile de colza et tournesol		Huilerie Avernoise	95450 AVERNES
Maraîchage	BIO	Gregory VERET BIO	Haute Isle 95780
Maraîchage	BIO	SCEA BOURVEN BIO	Cergy 95000
Pommes	BIO	SCEA TERRE DE SAVEURS	BOISSY L'AILLERIE 95650

Compte-rendu Qualité

10.5 Nos actions Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

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

Animations anti-gaspi

Animation lors de la semaine de la réduction des déchets :

Sensibilisation dans les cantines

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



Mise en place du tri des déchets

Installations de tables de tri pour les élémentaires et d'un gachimètre:



Compte-rendu Qualité

10.6 Nos actions - Certification MSC de la restauration scolaire

Dans le cadre de l'accord mondial signé avec Marine Stewardship Council pour promouvoir des produits de la mer issus de filières durables, Sogères a mis en œuvre de nombreuses actions parmi lesquelles :

- La certification MSC de notre Direction des Achats depuis décembre 2010. Cette certification, décernée par Bureau Veritas Certification, permet de garantir que nos approvisionnements sont conformes aux exigences de MSC en matière de traçabilité ;
- La sélection de poissons certifiés MSC : filets de hoki, cabillaud et colin.

Afin d'aller plus loin dans cette démarche, et pour valoriser l'engagement pour une pêche durable auprès des familles et des convives, nous avons obtenu la certification MSC pour la restauration scolaire de votre ville.

La certification MSC permet d'utiliser le logo MSC sur les menus, et ainsi garantir aux familles et aux convives que les produits de la mer qui portent cet écolabel sont issus d'une pêche durable et bien gérée, respectant les stocks de poisson et les écosystèmes marins.



Compte- rendu technique

SOMMAIRE

- | | |
|--|-------|
| 1. Liste des contrats | p. 52 |
| 2. Rapport global d'activité | |
| 3. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués | |

Compte-rendu Technique

1. Liste des contrats de maintenance et prestataires

Société	Prestations
3C	Maintenance préventive et curative sur le matériel des offices
Diversey	Produits chimiques et Equipements de Nettoyage
Initial	Dotation des tenues professionnelles pour agents de la restauration
Technocarte	Système d'encaissement auprès des Familles
TPE	Encaissement carte bleue
M. R.NET SECURITE	Fourniture de chaussures de sécurité pour les agents de restauration
Laboratoire Mérieux NutriSciences	Audits Hygiène- Locaux-Matériel-circuit

Compte-rendu Technique

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Mai 24 - Décembre 24	
Nom fournisseur	Montant
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	15 465,86

Renouvellements effectués sur les offices

Numéro immo	Date de mise en service	Désignation	Montant
19507	27/06/2024	ADOUCISSEUR MONOBLOC 4600	968
19785	12/11/2024	3 TUBES RONDS INOX 30MM	1 348
19861	17/12/2024	RECREA KID VITRINES REFRIGEREES	12 287
TOTAL RENOUVELLEMENT 02/05/24 - 31/12/24			14 603

Compte-rendu Technique

3. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance curative

Compte-rendu d'intervention 3C en annexe.

Compte-rendu Technique

4. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Renouvellement du matériel

Factures des renouvellements de matériel en annexe.

Compte- rendu financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 58
1.1. Total des repas commandés suivant leur catégorie	
1.2. Total des goûters commandés suivant leur catégorie	
1.3. Comparatif par rapport au nombre de repas de référence	
1.4. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	
1.5. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	
2. Compte de résultat	p. 63
2.1. Chiffres d'affaires par catégories de repas	
2.2. Compte de résultat global détaillé	
2.3. Coût d'approvisionnement alimentaire	
2.4. Sous-traitance générale	
2.5. Impôts et taxes	
2.6. Investissements et renouvellements	
2.7. Entretien et maintenance	
3. Tarification et encaissements	p. 68
3.1. Fonctionnement de la facturation	
3.2. Encaissements	
3.3. Etat des impayés	

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Total de repas commandés suivant leur catégorie de mai 2024 à décembre 2024

	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	TOTAL SCOLAIRE
mai-24	10 708	19 475	948	31 131
juin-24	10 539	21 435	1 062	33 036
juillet-24	2 102	5 308	205	7 615
août-24	0	0		0
septembre-24	12 157	21 106	1 213	34 476
octobre-24	8 330	13 996	800	23 126
novembre-24	11 246	19 167	1 136	31 549
décembre-24	8 493	14 201	899	23 593
Total	63 575	114 688	6 263	184 526

Déjeuner CL maternelles	Déjeuner CL élémentaires	Déjeuner CL adultes	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	TOTAL CL
577	602	283		437	102	2 001
399	490	100	420	288	62	1 759
2 264	2 158	916	691	725	299	7 053
1 355	887	626	537	642	284	4 331
886	998	226		82	8	2 200
1 899	1 880	554	447	455	107	5 342
884	1 078	239				2 201
1 115	1 211	373				2 699
9 379	9 304	3 317	2 095	2 629	862	27 586

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.2. Total global repas et total goûters commandés.

TOTAL GLOBAL REPAS	Goûters
33 132	14 484
34 795	15 248
14 668	10 059
4 331	4 325
36 676	15 611
28 468	14 735
33 750	14 751
26 292	11 813
212 112	101 026

Compte-rendu Financier

1.3. Comparatif par rapport au nombre de repas *scolaires*

SCOLAIRE	Mai 24 - Décembre 24
MAI	31 131
JUIN	33 036
JUILLET	7 615
AOÛT	0
SEPTEMBRE	34 476
OCTOBRE	23 126
NOVEMBRE	31 549
DÉCEMBRE	23 593
TOTAL	184 526

1.4. Comparatif par rapport au nombre de repas *centres de loisirs*

ALSH	Mai 24 - Décembre 24
MAI	2 001
JUIN	1 759
JUILLET	7 053
AOÛT	4 331
SEPTEMBRE	2 200
OCTOBRE	5 342
NOVEMBRE	2 201
DÉCEMBRE	2 699
TOTAL	27 586

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires 2024 par catégories de repas de mai 2024 à décembre 2024

	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	TOTAL SCOLAIRE
mai-24	57 930	109 644	6 067	173 642
juin-24	57 016	120 679	6 797	184 492
juillet-24	11 372	29 884	1 312	42 568
août-24	0	0	0	0
septembre-24	65 769	118 827	7 763	192 359
octobre-24	45 065	78 797	5 120	128 983
novembre-24	60 841	107 910	7 270	176 021
décembre-24	45 947	79 952	5 754	131 652
TOTAL	343 941	645 693	40 083	1 029 717
Prix Unitaire 2024	5,410	5,630	6,400	

Déjeuner CL maternelles	Déjeuner CL élémentaires	Déjeuner CL adultes	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	TOTAL CL
3 122	3 389	1 811	0	2 460	574	11 357
2 159	2 759	640	2 365	1 621	349	9 892
12 248	12 150	5 862	3 890	4 082	1 683	39 916
7 331	4 994	4 006	3 023	3 614	1 599	24 567
4 793	5 619	1 446	0	462	45	12 365
10 274	10 584	3 546	2 517	2 562	602	30 084
4 782	6 069	1 530	0	0	0	12 381
6 032	6 818	2 387	0	0	0	15 237
50 740	52 382	21 229	11 795	14 801	4 853	155 800
5,410	5,630	6,400	5,630	5,630	5,630	

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires 2024 par catégories de repas

TOTAL GLOBAL	Goûters
184 998	11 008
194 384	11 588
82 483	7 645
24 567	3 287
204 724	11 864
159 067	11 199
188 403	11 211
146 890	8 978
1 185 517	76 780
	0,760

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

2.2. Compte de résultat global détaillé

MAI 2024 - DECEMBRE 24		Impact au repas
Nombre de repas	212 112	
- dont Scolaire	184 526	
- dont CL	27 586	
Chiffre d'Affaires repas	1 185 517	5,589
- dont Scolaire	1 029 717	
- dont CL	155 800	
Chiffre d'Affaires goûters	76 780	0,362
Autres Chiffre d'affaires	263	0,001
Total Chiffre d'Affaires (A)	1 262 560	5,952
Coût denrées	376 657	1,776
Charges de personnel		
Coût de personnel administratif & sur offices	182 874	0,862
Coût de personnel cuisine centrale	111 197	0,524
Cuisine centrale		
Coût de production cuisine centrale	71 164	0,336
Maintenance des équipements cuisine centrale	9 734	0,046
Coût de conditionnement	70 841	0,334
Fluides		
Autres charges fixes cuisine centrale	2 560	0,012
Autres charges variables cuisine centrale	18 236	0,086
Redevances		
Redevance d'occupation du domaine public	14 667	0,069
Livraison		
Frais de livraison (hors personnel)	64 997	0,306
Coût de personnel de livraison	64 386	0,304
Satellites		
Maintenance des équipements satellites	15 466	0,073
Renouvellement des équipements satellites	19 895	0,094
Solution informatique de pointage sur les offices	3 004	0,014
Autres charges de gestion courante		
Frais de fonctionnement	18 550	0,087
Frais de facturation et d'encaissement	5 280	0,025
Impayés	27 050	0,128
Impôts et taxes	20 150	0,095
Frais de structure	27 343	0,129
Total charges (B)	1 124 051	
Structure & rémunération (A-B)	138 509	0,653

Compte-rendu Financier

2. 3. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Mai 24 - Décembre 24
Consommation	376 657
Nombre de repas	212 112
Part Alimentaire	1,776

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Conditionnement à jeter
Stocks au 02/05/2024	3 000	2 500	3 873
Achats	541 719	16 736	67 975
Stocks au 31/12/24	3 000	1 000	1 007
Consommations	541 719	18 236	70 841
Coût unitaire au repas	2,554	0,086	0,334
 TOTAL CONSOMMATION	 630 796		

2. 4. Frais de gestion

	Mai 24 - Décembre 24
Achats vêtements/chaussures	1 608
Blanchissage	13 512
Analyse bactériologique	1 645
Sous traitance ponctuelle	377
Déplacements et missions	909
Location mat exploit	326
Autres frais d'exploit	172
Total Frais de fonctionnement	18 550

Compte-rendu Financier

2.4. Frais de fonctionnement

	2024
Achats vêtements/chaussures	74
Sous traitance ponctuelle	2 924
Publicité, cadeaux	0
Déplacements et missions	38
Location mat exploit	162
Fournitures bureaux	1 011
Télécoms	56
Total Frais de fonctionnement	4 211

2.5. Impôts et taxes

	2024
Taxes formations	1 526
CFE/CVAE	6 156
Taxe Foncière	0
Taxe effort construction	196
Autres taxes et cotisation	1 153
Assurances	168
Total impôts et taxes et assurances	9 199

Compte-rendu Financier

2.6. Investissements et renouvellements

SITUATION PROVISIONS POUR RENOUVELLEMENT

Début du contrat
02/05/2024

	EFFECTIFS	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	RENOUVELLEMENT COLLECTE
ANNEE			
02/05/24 - 31/12/24	212 112	0,094	19 895
Total collecté			19 895
Dépenses de renouvellement du 02/05/24 - 31/12/24			14 603
SOLDE			5 292

Compte-rendu Financier

2.6. Investissements et renouvellements

Numéro immo	Date de mise en service	Désignation	Montant
-------------	-------------------------	-------------	---------

19507	27/06/2024	ADOUCISSEUR MONOBLOC 4600	968
19785	12/11/2024	3 TUBES RONDS INOX 30MM	1 348
19861	17/12/2024	RECREA KID VITRINES REFRIGEREES	12 287
TOTAL RENOUVELLEMENT 02/05/24 - 31/12/24			14 603

2.7. Redevance

Mai 24 -Déc 24	
Redevance	14 666,67

<p>Emetteur de la créance COMMUNE DE TAVERNY 2 PLACE CHARLES DE GAULLE 95150 TAVERNY CEDEX Téléphone : 01.30.40.50.60 Horaires d'ouverture : Mél :</p> <p>Comptable en charge du recouvrement Centre des Finances publiques SERVICE DE GESTION COMPTABLE D'ERMONT BP 95 421 RUE JEAN RICHEPIN 95125 ERMONT Téléphone : Horaires d'ouverture : Mél :</p>	 <p>AVIS DES SOMMES A PAYER Ampliation de titre de recette</p> <p>Centre des Finances publiques SERVICE DE GESTION COMPTABLE D'ERMONT BP 95 421 RUE JEAN RICHEPIN 95125 ERMONT</p> <p>3282-020832-0051-2</p> <p>SOGERES SAS CP400 ENCAISSEMENTS 6 RUE DE LA REDOUTE 78043 GUYANCOURT CEDEX</p> <p>50214301</p> <p>Madame, Monsieur,</p> <p>En application des articles L.252 A du livre des procédures fiscales et L.1617-5, D. 1617-23, R. 2342-4, R. 3342-8-1 et R. 4341-4 du code général des collectivités territoriales, j'ai émis et rendu exécutoire un titre de recette pour recouvrer la créance dont les caractéristiques sont les suivantes :</p> <p>Références à rappeler</p> <table border="1"> <tr> <th>Budget</th> <th>Exercice</th> <th>N° bordereau</th> <th>N° titr</th> </tr> <tr> <td>10000</td> <td>2024</td> <td>231</td> <td>2307</td> </tr> </table> <p>Date d'émission du titre de recette : 16/10/2024</p> <p>PAYER EN LIGNE PAR CARTE BANCAIRE OU PRELEVEMENT SUR PAYFIP : www.payfip.gouv.fr Identifiant structure publique : 042762 Référence : 2024-2307-1</p>	Budget	Exercice	N° bordereau	N° titr	10000	2024	231	2307																				
Budget	Exercice	N° bordereau	N° titr																										
10000	2024	231	2307																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Objet</th> <th>Prix unitaire</th> <th>Qté 1</th> <th>Qté 2</th> <th>Montant total HT</th> <th>TVA</th> <th>Montant TTC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR L'ANNEE 2024 DU 01/05/2024 AU 31/12/2024-16/10/2024</td> <td>15843,73</td> <td></td> <td></td> <td>15843,73</td> <td>0,00</td> <td>15843,73</td> </tr> <tr> <td>REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR L'ANNEE 2024 DU 01/01/2024 AU 30/04/2024-16/10/2024</td> <td>7921,87</td> <td></td> <td></td> <td>7921,87</td> <td>0,00</td> <td>7921,87</td> </tr> <tr> <td>TOTAL GENERAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>23 765,60€</td> </tr> </tbody> </table> <p>À compter du présent avis, vous disposez d'un délai de :</p>		Objet	Prix unitaire	Qté 1	Qté 2	Montant total HT	TVA	Montant TTC	REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR L'ANNEE 2024 DU 01/05/2024 AU 31/12/2024-16/10/2024	15843,73			15843,73	0,00	15843,73	REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR L'ANNEE 2024 DU 01/01/2024 AU 30/04/2024-16/10/2024	7921,87			7921,87	0,00	7921,87	TOTAL GENERAL						23 765,60€
Objet	Prix unitaire	Qté 1	Qté 2	Montant total HT	TVA	Montant TTC																							
REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR L'ANNEE 2024 DU 01/05/2024 AU 31/12/2024-16/10/2024	15843,73			15843,73	0,00	15843,73																							
REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR L'ANNEE 2024 DU 01/01/2024 AU 30/04/2024-16/10/2024	7921,87			7921,87	0,00	7921,87																							
TOTAL GENERAL						23 765,60€																							

Compte-rendu Financier

3. Tarification et encaissements

3.1. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **post-facturation**.

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

Les factures sont éditées par Sogeres et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 15 jours.

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

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

Compte-rendu Financier

3.2. Encaissements Arrêté au 17/02/25

	Montant Facturé	Montant encaissé	Solde
mai-2024	102 774,58	100 149,78	-2 624,80
juin-2024	134 380,58	131 382,44	-2 998,14
juil-2024			
sept-2024	118 809,57	116 127,69	-2 681,88
oct-2024	78 759,80	76 132,75	-2 627,05
nov-2024	109 099,76	102 876,67	-6 223,09
déc-2024	82 964,93	73 069,68	-9 895,25
TOTAL	626 789,22	599 739,01	-27 050,21

3.3. Etat des impayés

	Montant Facturé SS MAJORATION	Montant encaissé SS MAJORATION	Solde
mai-2024	100 684,37	98 358,53	-2 325,84
juin-2024	130 962,18	128 303,65	-2 658,53
juil-2024			
sept-2024	115 746,69	113 338,57	-2 408,12
oct-2024	76 757,49	74 386,92	-2 370,58
nov-2024	106 487,44	100 749,80	-5 737,64
déc-2024	79 902,05	70 562,77	-9 339,28
TOTAL	610 540,23	585 700,24	-24 839,99

Compte-rendu Financier

3.3. Etat des impayés

	Somme des majorations facturées	sommes des majorations payées
mai-2024	2 090,21	1 791,25
juin-2024	3 418,40	3 078,79
juil-2024		
sept-2024	3 062,88	2 789,12
oct-2024	2 002,31	1 745,83
nov-2024	2 612,32	2 126,87
déc-2024	3 062,88	2 506,91
	16 248,99	14 038,77

Compte-rendu Financier

3.4. Etat des impayés

Procédure de recouvrement

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

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

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

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

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

Conclusion

Il a été servi des mois de mai 2024 à décembre 2024 :

- **184 526 repas scolaires**
- **27 586 repas centres de loisirs**

Soit un total de :

- **212 112 repas pour un chiffre d'affaires de 1 185 517 €**
- **101 026 gouters pour un chiffre d'affaires de 76 780 €.**

Le montant total des impayés sur l'année 2024 en date du 17/02/2024 : **27 050,21 €**

L'investissement de renouvellement du matériel durant ces 8 premiers mois a été de 14 603 €.

“LA PASSION
DANS TOUTES,
NOS RECETTES”

sOgeres

30 cours de l'Ile Seguin – Tour Horizons CPH124 – 92777 Boulogne Billancourt