



Ville de Pontivy

Commission restauration municipale

Compte-rendu de la réunion du 26 mai 2011

C18-2011-001

ÉTAIENT PRÉSENTS

Mme Nelly BURLLOT, adjointe au maire
M. Jean-Jacques PARMENTIER, adjoint au maire
Mme Elisabeth PEDRONO, conseillère municipale

ÉTAIENT ABSENTES

Mme Florence DONATO-LEHUEDE, conseillère municipale
Mme Stéphanie GUÉGAN, conseillère municipale

ASSISTAIENT À LA RÉUNION

M. Jean-Luc COMBROUSE, Directeur Agence Ansamble Breiz Restauration
M. Christophe BERTHO, Responsable cuisine centrale Ansamble Breiz
Mme Élisabeth BROUSSE, Responsable du service affaires scolaires

A l'ordre du jour :

**Rapport d'activités du marché de la Restauration Municipale Année 2010
(Synthèse ci-dessous)**

**RAPPORT ACTIVITES MARCHE RESTAURATION MUNICIPALE
ANNEE 2010**

Préambule

Le nouveau marché a pris effet le 3 juillet 2009 avec introduction du bio le 3 septembre 2009.
Comme précisé dans le CCTP, le rapport annuel d'activités doit faire apparaître cinq grands chapitres, à savoir:

- 1- le bilan d'exploitation et de gestion
- 2- le bilan technique
- 3- le bilan financier
- 4- le bilan des activités extérieures
- 5- le bilan qualitatif

1. BILAN D'EXPLOITATION ET DE GESTION

■ ***Nombre de repas***

En 2010 ce nombre était de 271 158 réparti comme suit:
203 761 pour la Ville de Pontivy (en 2009 : 201 897)
67 397 pour la clientèle extérieure (en 2009 : 180 144)

Pour la ville de Pontivy, la répartition est la suivante:

| Destinataire | Année 2009 | Année 2010 | Différence |
|-------------------------------------|----------------|----------------|---------------|
| EHPAD | 89 027 | 89 983 | +956 |
| Portage à domicile | 15 180 | 15 450 | +270 |
| Restaurant du personnel | 3 018 | 2 853 | -165 |
| Scolaires | 86 477 | 86 827 | +350 |
| CLSH (juillet/août) | 4 259 | 4 323 | +64 |
| CLSH (mercredi et petites vacances) | 3 936 | 4 325 | +389 |
| TOTAL | 201 897 | 203 761 | +1 864 |

Augmentation sensible des effectifs suivant la typologie des clients, mis à part les repas servis aux personnels communaux.

■ ***Liste fournisseurs (en annexe)***

■ ***Consommation des fluides***

| Fluide | 2009 | 2010 |
|-------------|-----------------|-----------------|
| Electricité | 175 357 Kwh | 161 925 kwh |
| Gaz | 188 329 Kwh PCS | 284 433 kwh PCS |
| Gaz oil | 10 064 litres | 6 463,24 litres |

L' augmentation importante de la consommation de gaz s'explique par le fait qu'en 2009, la consommation donnée correspondait seulement à 7 mois de l'année.

■ **Etat des effectifs du personnel du titulaire (identique à 2009)**

5 personnes ANSAMBLE

- ✓ 1 secrétaire
- ✓ 1 responsable de site
- ✓ 1 responsable de production
- ✓ 1 magasinier
- ✓ 1 personne au conditionnement/allotement

■ **Bilan des formations dispensées au personnel**

Formation « Hygiène et Sécurité Alimentaire en Restauration Collective » à tout le personnel de la cuisine centrale.

2. BILAN TECHNIQUE

■ **Contrats de maintenance**

- ✓ Société Mécaplastic (thermoscellage) contrat annuel
- ✓ Société GD Services Pontivy (entretien chaudière à gaz) contrat annuel
- ✓ Pontivy Froid à la demande pour les enceintes frigorifiques et partie cuisson
- ✓ Pro Cuisine de St Avé à la demande pour entretien four Frima

■ **Coût entretien et maintenance**

Pour 2010 : 14 068,16 € (en 2009: 20 663,37 €)

■ **Investissements réalisés en 2010**

2 sauteuses basculantes pour un montant de 17 115,96 € HT

1 éplucheuse à pomme de terre EP 25 TA (25 kg) pour un montant de 4 882,68 € HT

3. BILAN FINANCIER

■ **Chiffre d'affaires**

| Chiffre d'affaires | Année 2009 | Année 2010 |
|----------------------|----------------|----------------|
| Clientèle communale | 682 037,30 € | 671 681,30 € |
| Clientèle extérieure | 636 655,38 € | 331 387,66 € |
| TOTAL | 1 318 692,68 € | 1 003 068,96 € |

■ **Dépenses**

| | Année 2009 | Rapporté au couvert | Année 2010 | Rapporté au couvert |
|--------------------|-------------------|---------------------|-------------------|---------------------|
| Nombre de couvert | 382 041 | | 271 158 | |
| Matières premières | 802 577,95 € | 2,10 € | 611 854,07 € | 2,26 € |
| Frais généraux | 221 636,88 € | 0,58 € | 177 103,93 € | 0,65 € |
| Taxes | 21 046,65 € | | 20 297,94 € | |
| Frais de personnel | 215 122,18 € | 0,56 € | 182 482,80 € | 0,67 € |

L'augmentation du coût rapporté au couvert sur l'année 2010 pour les matières premières correspond en partie à l'introduction des 5 composants bio hebdomadaires du nouveau marché sur toute l'année.

Les frais généraux et les frais de personnel étant des frais fixes, l'augmentation s'explique par la baisse du nombre de couverts.

4. BILAN DES ACTIVITES EXTERIEURES

■ **Le nombre de repas**

Rappel article 1 du CCAP :

« La quantité maximale annuelle de repas pour tiers autorisée ne pourra excéder 30% du nombre de repas servis en restauration municipale ».

Les effectifs servis aux clients dits « extérieurs » pour l'année 2010 sont de 67 397 soit 33%.

(en 2009 : 180 144 soit 89%)

■ **Liste des Clients extérieurs**

| Classe Client | Nom du Client |
|-------------------------------|---|
| Entreprises et administration | <ul style="list-style-type: none"> • Atlantem • Communauté de commune (Tréhonin) • Simo Funéraire Pontivy • Chambre d'agriculture Pontivy • Restaurant inter administratif Loudéac • CTR Saint Briec • Ateliers de la Vieille Rivière FL1 • Ateliers de la Vieille Rivière CAT • Centre de formation de Crédin |
| Portage à domicile | <ul style="list-style-type: none"> • Belvie portage • Communauté de communes Quintin • CCAS Noyal Pontivy • CCAS Kerfour |
| Centre aéré | <ul style="list-style-type: none"> • Guémené sur Scorff |
| Scolaires | <ul style="list-style-type: none"> • Mairie Guémené sur Scorff • Mairie de Guern (essai du 03/11 au 17/12/2010) |

5. BILAN QUALITATIF

■ *Hygiène alimentaire*

A disposition sur le site de la cuisine centrale:

- ✓ Analyse bactériologiques (en 2010: 2 visites de l'établissement et 2 visites du véhicule de transport des repas). L'attribution de l'agrément sanitaire est maintenue.

* 50 analyses bactériologiques

* 60 prélèvements « analyse de surface »

* Absence de *Listéria monocytogène*

- ✓ Enregistrements de la traçabilité
- ✓ La note de l'hygiénoscopie réalisée sur le site est maximale (18,1/20 en 2009)
- ✓ Résultats des audits internes du service qualité Ansamble Breiz Restauration: bonne maîtrise du plan sanitaire de la cuisine centrale

■ *Approche nutritionnelle*

La restauration municipale de Pontivy s'appuie sur les critères de qualité nutritionnelle, écologique et pédagogique.

Menus

Les menus sont élaborés (plan alimentaire sur 5 semaines) par référence aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Augmentation de la consommation des fruits, légumes, féculents, apports en fer, apports calciques. Diminution des apports lipidiques et glucides simples ajoutés. Respect des régimes alimentaires (pauvre en sel, en sucre, en graisse et pour le confort digestif)

Ces menus sont réalisés selon les saisons et les exigences du cahier des charges et sont validés par les commissions de menus (5 réunions en 2010 pour le scolaire et 7 réunions pour les EHPAD)

Le groupe suivi et qualité (3 réunions en 2010 pour le scolaire) est informé de toutes les anomalies constatées, et préconise des solutions pour améliorer ces dysfonctionnements.

Education au goût

Des menus à thème ont été proposés:

Au 1er semestre 2010 des escapades régionales (Savoie, Alsace, Provence)

Au 2ème semestre, à travers « Nino Chef cuisinier » découverte de la Méditerranée (Liban, Espagne, Grèce, Italie) et de la Russie.

Aspect pédagogique

En octobre et novembre 2010, une soixantaine d'enfants ont bénéficié d'une information sur l'importance du petit-déjeuner le matin (explication et dégustation).

En juin, un « goûter chantant » a été organisé dans les EHPAD par un responsable animation de ANSAMBLE.

Qualité développement durable

Retour aux modes d'élevage traditionnels à base de luzerne, lin... qui permet un meilleur rapport Oméga 6 / Oméga 3, favorable à la santé.

Depuis fin août 2010, ANSAMBLE est propriétaire d'un atelier de découpe de porc exclusivement Bleu Blanc Cœur et rejoint ainsi les recommandations de l'Etat et plus précisément du GEMRCN et du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Ceci permet:

- ✓ De maîtriser la qualité nutritionnelle des menus
- ✓ D'intégrer le respect de la biodiversité dans les pratiques
- ✓ Conserver et faire vivre les savoir-faire artisanaux de nos régions
- ✓ Faire du repas un moment de plaisir avec des aliments qui ont du goût.

CONCLUSION

Ce rapport répond aux exigences précisées dans le cahier des charges.

ANNEXE

LISTE DES FOURNISSEURS

| Nom | Adresse | Famille de produits |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|
| Pro à Pro -Blin SAS | 35 Saint Gilles | Epicerie |
| Backeurop Michard | 56 Theix | Epicerie |
| Ede et Ruy | 69 Venissieux | Epicerie (de régime) |
| Torréfaction de Brocéliande | 56 Ploërmel | Café |
| PLG Hygiadis | 56 Plumelec | Hygiène |
| Relais des Vignes | 56 Vannes | Boissons |
| France Boisson | 56 Josselin | Boissons |
| C.E.E Shisler | 79 Thouars | Sachets pour portage |
| Nutri pack | 59 Flines les Raches | Barquettes |
| Usines réunies | 44 Bouguenais | Etiquettes |
| Arrivé | 85 St Flugent | Volaille frais |
| LDC Guillet | 49 Daumeray | Volaille frais |
| Armor fruits Créno | 56 Vannes | Légumes et fruits |
| Team Ouest | 29 Plouigneau | B.O.F |
| Louis Gad | 29 Landivisiau | Viande de porc |
| Bretagne viandes | 29 Quimper | Viande de bœuf et agneau |
| Danilo | 56 Vannes | Viande de porc et charcuterie |
| Kervadec | 56 Auray | Viande |
| Top Atlantic | 56 Vannes | Poisson frais |
| Erimer | 56 Queven | Poissons |
| SDAL | 56 Queven | Surgelés et frais - épicerie |
| Manger Bio 56 | 56 Muzillac | Frais et sec |
| Fournil de Bolumet | 56 Pontivy | Boulangerie.Pâtisserie |
| Jadis crêpes | 56 Pontivy | Crêpes blé noir |
| Société ALTHO | 56 St Gérard | Chips |