



Ville de Pontivy

Commission restauration municipale
Compte-rendu de la réunion du 2 mai 2012

C18-2012-001

ÉTAIENT PRÉSENTS

Mme Nelly BURLLOT, adjointe au maire
Mme Elisabeth PEDRONO, conseillère municipale
Mme Stéphanie GUEGAN, conseillère municipale

ÉTAIT ABSENT EXCUSÉ

M. Jean-Jacques PARMENTIER, adjoint au maire

ÉTAIT ABSENTE

Mme Florence DONATO-LEHUEDE, 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 2011
(Synthèse ci-dessous)

RAPPORT ACTIVITES MARCHE RESTAURATION MUNICIPALE
ANNEE 2011

Préambule

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 2011 ce nombre était de 273 969 réparti comme suit:

204 470 pour la Ville de Pontivy (en 2010 : 203 761)

69 499 pour la clientèle extérieure (en 2010 : 67 397)

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

Destinataire	Année 2010	Année 2011	Ecart 2010/2011
EHPAD	89 983	87 486	- 2 497
Portage à domicile	15 450	16 557	+ 1 107
Restaurant du personnel	2 853	2 936	+ 83
Scolaires	86 827	89 232	+ 2 405
CLSH (juillet/août)	4 323	4 101	- 222
CLSH (mercredi et petites vacances)	4 325	4 158	- 167
TOTAL	203 761	204 470	+ 709

Le nombre de repas servi est très proche, dans sa globalité, à celui de l'année 2010.

Augmentation sensible des effectifs scolaires et du nombre de repas de portage à domicile qui compense la baisse des effectifs de l'EHPAD (Jean-Liot) et des centres de loisirs.

- ***Liste fournisseurs (en annexe)***

- **Consommation des fluides**

Fluide	2010	2011
Electricité	161 925 kwh	162 956 kwh
Gaz	284 433 kwh PCS	265 856 kwh PCS
Gaz oil	6 463,24 litres	6 243,77 litres

La consommation des fluides (gaz et gaz oil) est en très légère baisse par rapport à l'an passé.

- **Etat des effectifs du personnel du titulaire (identique à 2010)**

5 personnes ANSAMBLE

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

- **Bilan des formations dispensées au personnel**

Formation « Hygiène et Sécurité Alimentaire en Restauration Collective » aux agents intervenant dans les cuisines satellites le 6 avril 2011.

2. BILAN TECHNIQUE

- **Contrats de maintenance**

- Société Mécaplastic (thermoscellage) contrat annuel
- Société Dacquay de Pontivy (entretien chaudière à gaz) contrat annuel
- Pontivy Froid pour l'entretien des installations frigorifiques
- Suivi et entretien du matériel de cuisine par la Société Pro cuisine de St-Avé

- **Coût entretien et maintenance**

Pour 2011 : 18 623,66 € (en 2010: 14 068,16 €)

3. BILAN FINANCIER

- **Chiffre d'affaires**

Chiffre d'affaires	Année 2010	Année 2011
Clientèle communale	671 681,30 €	680 986,84 €
Clientèle extérieure	331 387,66 €	336 985,18 €
TOTAL	1 003 068,96 €	1 017 972,02 €

- **Dépenses**

	Année 2010	Rapporté au couvert	Année 2011	Rapporté au couvert
Nombre de couverts	271 158		273 969	
Matières premières	611 854,07 €	2,26 €	632 166,15 €	2,30 €
Frais généraux	177 103,93 €	0,65 €	169 570,07 €	0,62 €
Taxes	20 297,94 €		17 050,93 €	
Frais de personnel	182 482,80 €	0,67 €	189 632,24 €	0,69 €

L'augmentation du coût des matières premières suit la hausse liée à l'inflation 2011 sur un de ses composants, à savoir les produits alimentaires (3,3%). En revanche, on remarque une baisse des frais généraux.

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 2011 sont de 69 499 soit 33,98%.

(en 2010 : 67 397 soit 33%)

- **Liste des Clients extérieurs**

Classe Client	Nom du Client
Entreprises et administration	<ul style="list-style-type: none"> • Atlantem • Pontivy Communauté (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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belvie portage 2. Communauté de communes Quintin 3. CCAS Noyal Pontivy 4. CCAS Kerfourn
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

5. BILAN QUALITATIF

- *Hygiène alimentaire*

A disposition sur le site de la cuisine centrale:

- ✓ Analyses bactériologiques (en 2011: 2 visites). L'agrément sanitaire délivré en 2008 est maintenu.
- * 50 analyses bactériologiques (3 non conformes mais pas de gènes pathogènes)
- * 91 prélèvements « analyse de surface » (3 non conformes: nettoyages insuffisants)
- * Absence de listéria monocytogènes
 - ✓ Enregistrements de la traçabilité
 - ✓ Fiches de contrôle
 - ✓ Le laboratoire SILLIKER a réalisé son contrôle annuel du site (enregistrements, traçabilité, plats témoins et tenue globale du site). Le site a obtenu une note très convenable, cependant le responsable devra assurer un meilleur suivi des dates limites de consommation..
 - ✓ 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.

Restauration scolaire

Le 30 septembre 2011, est paru un nouveau décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les restaurants scolaires avec entrée en vigueur dès le lendemain de la publication pour les services de plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.

Les exigences de ce décret portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Le décret précise également le type de documents que les gestionnaires de restaurants scolaires doivent tenir à jour et conserver 3 mois. Il demande également d'identifier distinctement sur les menus les produits de saison.

Depuis de nombreuses années, Ansamble Breiz Restauration appliquait déjà toutes ces recommandations pour la restauration scolaire.

Restauration EHPAD

Le 30 janvier 2012, est paru un nouveau décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis aux autres établissements que ceux du scolaire, avec entrée en vigueur le 01 juillet 2013.

A ce jour, les menus sont élaborés selon les mêmes règles que les menus scolaires (plan alimentaire de 5 semaines) avec les aménagements liés à des consommateurs âgés et répondant souvent à des exigences médicales (pauvre en sel, sucre, graisse, dénutrition, confort digestif, etc.)

En 2012 et 2013, des temps de travail seront consacrés à ce nouveau décret, en partenariat avec l'infirmière coordonnatrice.

Les menus

Les menus sont réalisés selon les saisons et les exigences du cahier des charges et sont validés par les commissions de menus (5 réunions en 2011 pour le scolaire et 6 réunions pour les EHPAD)

Le groupe suivi et qualité (3 réunions en 2011 pour le scolaire et 2 réunions pour les EHPAD) est informé de toutes les anomalies constatées, et préconise des solutions pour résorber ces dysfonctionnements.

Aspect pédagogique

De janvier à juin 2011, les enfants ont embarqué avec Nino, chef cuistot dans une croisière gourmande (Brésil, Inde, Hawaï).

Du 6 au 12 juin, semaine de la fraich'attitude: à l'honneur les fruits et légumes de saison.

Dès septembre, introduction de fruits et légumes méconnus ou inconnus.

En octobre, semaine du goût à la découverte de légumes et céréales anciens

En novembre : repas du terroir

Et les fêtes calendaires: galette des rois, chandeleur, nouvel an chinois, mardi gras, Pâques.

Qualité développement durable

Du 4 au 8 avril 2011, Ansamble a souhaité communiquer sur son partenariat avec l'association Bleu Blanc Cœur en proposant, en plus du porc et de la charcuterie, d'autres produits issus de la filière: fromage blanc, œufs, bœuf etc.

Un far maison a été fabriqué à partir de la farine de lin.

CONCLUSION

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

En pièce jointe les conclusions de l'enquête de satisfaction réalisée en juin 2011 sur les sites scolaires : prestations jugées très satisfaisantes.

ANNEXE

LISTE DES FOURNISSEURS

Nom	Adresse	Famille de produits
Pro à Pro -Blin SAS	35 Saint Gilles	Epicerie
Backeurop Michard	56 Theix	Epicerie
Nutrisens	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
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
Sovéfrais	29 Ploudaniel	Produits frais
Brake France	22 Lamballe	Surgelés
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