

Ville de Pontivy

Commission restauration municipale

Compte-rendu de la réunion du 22 mai 2013

C18-2013-001

ÉTAIENT PRÉSENTS

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

ÉTAIENT ABSENTES EXCUSEES

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

ASSISTAIENT À LA RÉUNION

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

A l'ordre du jour :

Rapport d'activités du marché de la Restauration Municipale Année 2012
(Synthèse ci-dessous)

RAPPORT ACTIVITES MARCHE RESTAURATION MUNICIPALE
ANNEE 2012

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 2012 ce nombre était de 274 539 réparti comme suit:

208 187 pour la Ville de Pontivy (en 2011 : 204 470)

66 352 pour la clientèle extérieure (en 2011 : 69 499)

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

Destinataire	Année 2010	Année 2011	Année 2012	Écart 2011/2012
EHPAD	89 983	87 486	88 259	+ 773
Portage à domicile	15 450	16 557	18 061	+ 1 504
Restaurant du personnel	2 853	2 936	2 518	- 418
Scolaires	86 827	89 232	91 138	+ 1 906
CLSH (juillet/août)	4 323	4 101	4 105	+ 4
CLSH (mercredi et petites vacances)	4 325	4 158	4 106	- 52
TOTAL	203 761	204 470	208 187	+ 3 717

Le nombre de repas servi sur la Ville est en hausse par rapport à 2011. L'augmentation est surtout sensible au niveau du scolaire et du portage à domicile.

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

- **Consommation des fluides**

Fluide	2010	2011	2012
Électricité	161 925 kwh	162 956 kwh	150 908 kwh
Gaz	284 433 kwh PCS	265 856 kwh PCS	239 682 kwh PCS
Gaz oil	6 463,24 litres	6 243,77 litres	6 346,87 litres

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

- **État des effectifs du personnel du titulaire (identique à 2011)**

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**

Les formations «rappels HACCP» initialement prévues en fin d'année 2012 sont décalées au 1^{er} quadrimestre 2013.

2. BILAN TECHNIQUE

- **Contrats de maintenance**

- ✓ Société Mécaplastic (thermoscellage) contrat annuel (trois pré-visites suivi de trois visites pour une durée totale de 14 heures)
- ✓ 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 et Pontivy Froid
- ✓ Hygienair pour l'entretien des hottes (1 visite annuelle)
- ✓ Hydro ouest pour le vidage des bacs à graisse (2 passages annuels)
- ✓ Société Cloarec de Brest pour la vérification des installations électriques, contrat annuel

- **Coût entretien et maintenance**

Pour 2012 : 23 391,91 € (en 2011: 18 623,66 €)

- **Investissements réalisés en 2012**

Pas d'investissement réalisé en 2012. Lors de la signature du marché l'entreprise avait prévu un montant de 114 123 euros qui à ce jour est dépassé.

3. BILAN FINANCIER

- **Chiffre d'affaires**

Chiffre d'affaires	Année 2010	Année 2011	Année 2012
Clientèle communale	671 681,30 €	680 986,84 €	700 193,44 €
Clientèle extérieure	331 387,66 €	336 985,18 €	345 593,40 €
TOTAL	1 003 068,96 €	1 017 972,02 €	1 045 786,84 €

- **Dépenses**

	Année 2010	Rapporté au couvert	Année 2011	Rapporté au couvert	Année 2012	Rapporté au couvert
Nombre de couverts	271 158		273 969		274 539	
Matières premières	611 854,07 €	2,26 €	632 166,15 €	2,30 €	659 551,96 €	2,402 €
Frais généraux	177 103,93 €	0,65 €	169 570,07 €	0,62 €	172 430 €	0,628 €
Taxes	20 297,94 €		17 050,93 €		14 468 €	
Frais de personnel	182 482,80 €	0,67 €	189 632,24 €	0,69 €	197 717 €	0,72 €

L'augmentation des dépenses suit la hausse liée à l'inflation 2012 sur deux de ses composants, à savoir les produits alimentaires (3 %), et l'énergie (5,2%). En revanche on remarque une baisse des taxes.

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 2012 sont de 66 352 soit 31,87%.

(en 2011 : 69 499 soit 33,98%)

- **Liste des Clients extérieurs**

Classe Client	Nom du Client
Entreprises et administration	<ul style="list-style-type: none"> • Atlantem • Communauté de communes (Tréhonin) • Simo Funéraire Pontivy • Chambre d'agriculture Pontivy • Restaurant inter administratif Loudéac • 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 (Saint-Brieuc) • CCAS Noyal Pontivy • CCAS Kerfourn
Centres aérés	<ul style="list-style-type: none"> • Guémené sur Scorff • Le Sourn
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 2012: 1 visite). La note accordée à l'établissement est un B (niveau satisfaisant)
- * 40 analyses bactériologiques (3 non conformes : présence de flore totale soit par les ustensiles, les contenants où les manipulations)
- * 71 prélèvements « analyse de surface » (5 non conformes: nettoyages insuffisants)
- * 2 analyses d'eau (conformes)
- * Absence de listéria où de germes pathogènes
- ✓ 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).
- ✓ Résultats des audits internes du service qualité Ansamble Breiz Restauration: l'ensemble du personnel appliquent les directives et injonctions données lors des formations hygiène.

- *Approche nutritionnelle*

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

Restauration scolaire

Les menus scolaires sont élaborés sur un plan alimentaire de 5 semaines, gage de l'équilibre alimentaire et du respect du décret du 30 septembre 2011 notamment en appliquant les recommandations du GEMRCN (mises à jour au 15 juin 2011) sur la qualité et les priorités nutritionnelles des repas et sur les données concernant la santé publique (surpoids, obésité) en diminuant les glucides simples ajoutés et les lipides et apportant plus de fibres, minéraux et vitamines.

L'alimentation étant une composante essentielle de l'état de santé, et devant contribuer au bien être et au plaisir des convives, les menus sont travaillés dans ce sens et validés par les commissions de menus

Restauration EHPAD

Le décret paru le 30 janvier 2012, prévoit l'application des règles nutritionnelles, pour les EHPAD, au 1^{er} juillet 2013.

L'alimentation pour les personnes âgées, faisant partie des soins (recommandations du GEMRCN) les goûts et habitudes alimentaires sont pris en compte tout en ne perdant pas de vue les objectifs nutritionnels, à savoir :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- rééquilibrer la consommation d'acides gras
- augmenter les apports calciques
- augmenter les apports en protéines

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 2012 pour le scolaire et 7 réunions pour les EHPAD)

Le groupe suivi et qualité (3 réunions en 2012 pour le scolaire et 2 réunions pour les EHPAD) est informé de toutes les anomalies constatées, et préconise des solutions pour améliorer ces dysfonctionnements.

Aspect pédagogique

En pièces jointes :

- Calendrier des animations des restaurants scolaires
- Calendrier des animations des EHPAD

Qualité développement durable

Depuis septembre 2010, la viande de porc est issue de la filière Bleu Blanc Cœur, reconnue par l'État dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé), et validée par le ministère de l'écologie et du développement durable les animaux étant nourris avec des sources naturellement riches en Oméga 3 (lin, luzerne, colza etc.).

Nouveauté 2013

Ansamble répondant à nos attentes de recherche d'une alimentation saine et naturelle, propose en association avec l'atelier « Nature & Terroirs » les « Moc'hy z » dans la gamme « Les Duos équilibrés ». Cette gamme associe judicieusement les protéines végétales et animales.

Les « Moc'hyz » sont des produits à base de chair à saucisse Bleu Blanc Cœur associée à une légumineuse (lentilles, haricots rouges, fèves), présentés sous forme ludique.

CONCLUSION

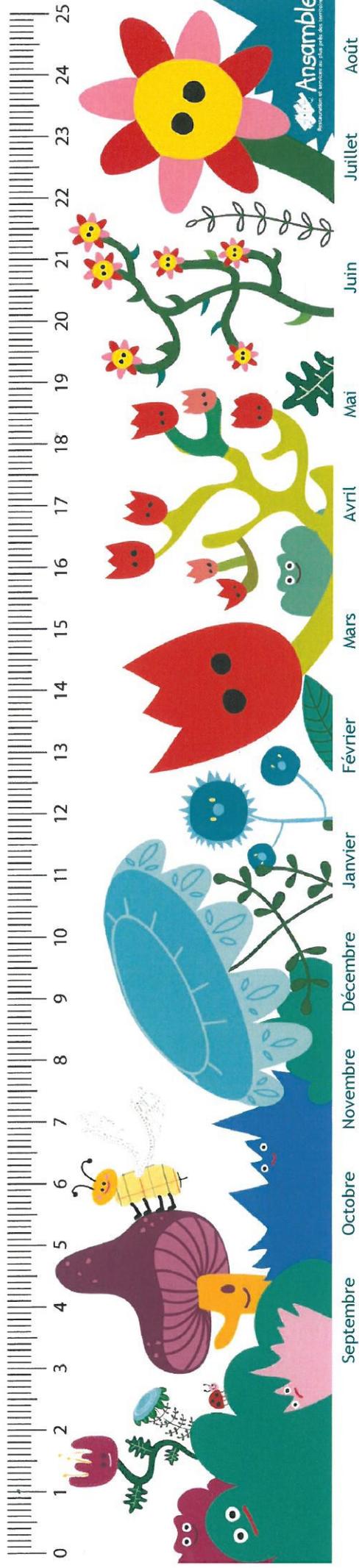
Ce rapport répond aux exigences précisées dans le cahier des charges.

ANNEXE

LISTE DES FOURNISSEURS

Nom	Adresse	Famille de produits
Pro à Pro -Blin SAS	35 Saint Gilles	Épicerie
Pomona Episaveurs	35 Rennes	Épicerie
Bretagne Desserts	56 Ploemeur	Épicerie
PLG Hygiadis	56 Plumelec	Hygiène
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	Étiquettes
Société du Produit Laitier de l'Ouest	35 L'Hermitage	B.O.F et volaille
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
Nature et Terroirs	56 Vannes	Viande de porc et charcuterie Bleu Blanc Cœur
Top Atlantic	56 Vannes	Poisson frais
Erimer	56 Queven	Poissons
Sovéfrais	29 Ploudaniel	Produits frais
Pomona passion froid	44 Carquefou	Surgelés
Manger Bio	56 Questembert	Produit biologique
Fournil de Bolumet	56 Pontivy	Boulangerie.Pâtisserie
Jadis crêpes	56 Pontivy	Crêpes blé noir
Société ALTHO	56 St Gérard	Chips

RESTAURANTS SCOLAIRES -



<p>Les saisons à chaque saison ses légumes et ses fruits</p>	<p>Automne à l'honneur aubergine figue noisette</p>	<p>Hiver à l'honneur radis noir endive citron</p>	<p>Printemps à l'honneur les herbes aromatiques</p>	<p>Été à l'honneur roquette fenouil fraise</p>							
<p>La biodiversité semaines « découverte »</p>	<p>Légumes et céréales oubliés</p> 		<p>Abeilles émervelles</p>								
<p>Les rendez-vous calendaires</p>	<p>Cocktail de bienvenue</p>	<p>Repas terroir</p>	<p>Noël</p>	<p>Crêpes Mardi Gras Nouvel An chinois</p>	<p>Pâques</p>		<p>Jeux olympiques</p>				



	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
<p>Chantons les saisons</p> <p>à chaque saison ses chansons</p>	<p>Automne</p> <p>Menu des vendangeurs</p> <p>Chanson Ils sont dans les vignes les moineaux</p>	<p>Légumes et céréales oubliés</p>	<p>Toussaint Repas terroir</p>	<p>Noël</p>	<p>Hiver</p> <p>Menu du petit ramoneur</p> <p>Chanson Etoile des neiges</p>	<p>Crêpes</p>	<p>Printemps</p> <p>Menu Guinguette</p> <p>Chanson Ah ! le petit vin blanc</p>	<p>Le miel et les abeilles</p>	<p>1^{er} mai Fête des Mères</p>	<p>Été</p> <p>Menu du merle moqueur</p> <p>Chanson Le temps des cerises</p>	<p>Pentecôte</p>	<p>Fête nationale</p>
<p>Les semaines « découverte »</p>												
<p>Les rendez-vous calendaires</p>												