

# DIRECTION DE L'INTENDANCE MUNICIPALE BILAN D'ACTIVITES 2021/2022



La Direction de l'Intendance Municipale (DIM) est chargée de la définition des menus, des achats des matières premières, de la confection, de la livraison et du service des repas dans les différentes écoles, les accueils de loisirs et la Maison de la Petite Enfance sous le principe de la liaison froide. Ce sont environ **122 000** repas annuels qui sont fabriqués, dans leur majorité, la veille de la consommation. Ils sont cuisinés de façon traditionnelle puis refroidis, dans le respect des règlements européens en vigueur et du décret relatif à l'équilibre nutritionnel des repas servis en restauration collective (décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011). Occasionnellement, la DIM fournit les produits alimentaires ou plateaux repas lors de manifestations municipales. La DIM a également à sa charge les ATSEM (Agent Technique Spécialisé en Ecole Maternelle), les agents d'entretien des écoles élémentaires, les agents d'entretien des bâtiment municipaux ainsi que la gestion des commandes des livraisons des matériels et produits des différents services de la ville.

## Sommaire

- 1) Introduction
- 2) Organigramme de l'intendance municipale
- 3) Bilan mois par mois année scolaire 2021-2022
- 4) Bilans annuels N, N-1, N-2
- 5) Investissements
- 6) Hygiène et sécurité alimentaire
- 7) Projet 2022-2023

### **1) Introduction**

Le service restauration collective s'est transformé en direction de l'intendance municipale depuis mai 2022.

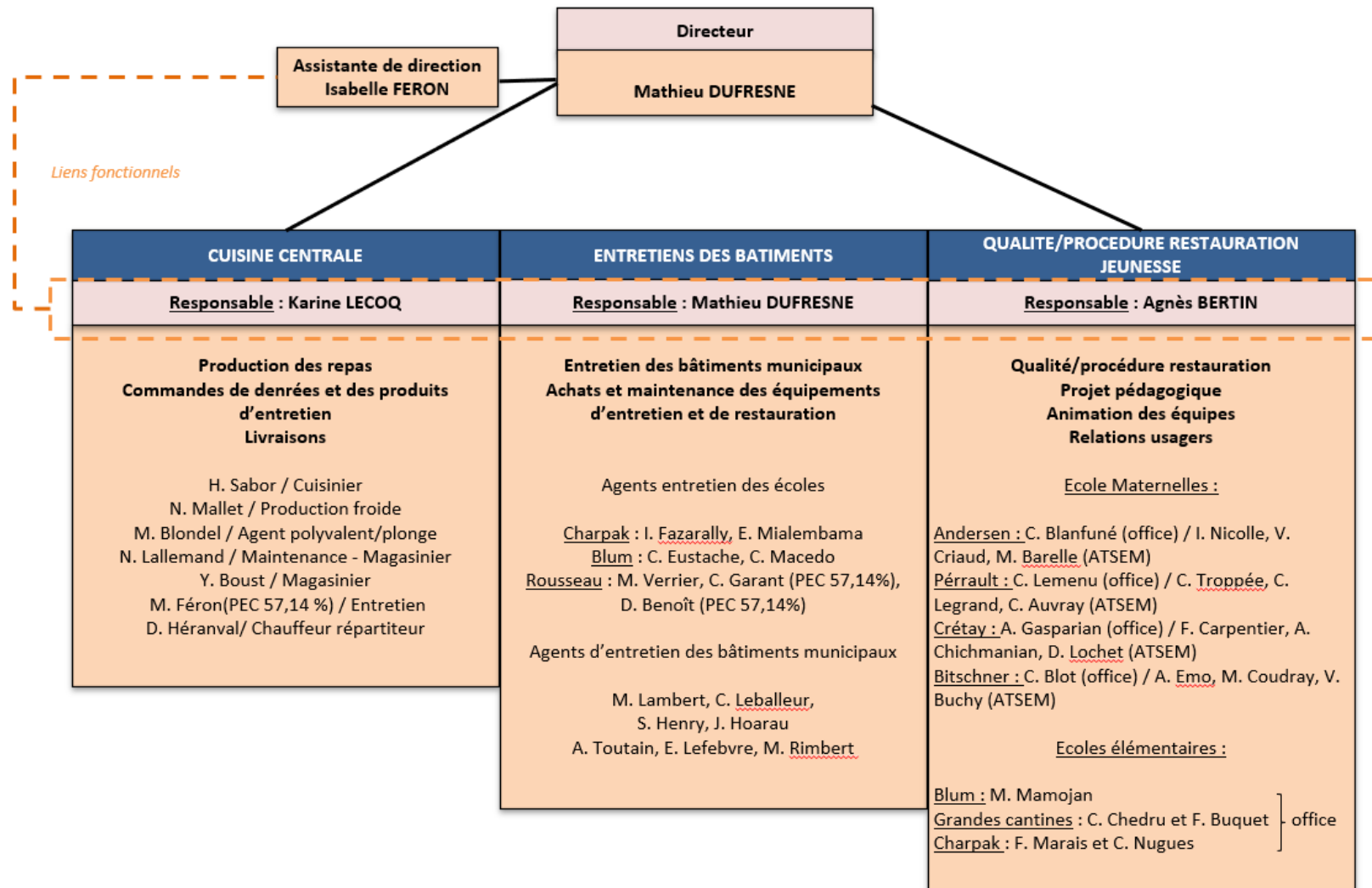
La volonté des services de la Mairie était de regrouper dans ce service les agents de la cuisine centrale, les agents d'entretien des bâtiments municipaux, les agents d'entretien des écoles, les agents d'office qui réchauffent et servent les repas dans les restaurants scolaires ainsi que les ATSEM pour un total de 45 agents.

Le service est composé :

- 1 directeur de l'intendance municipale
- 1 assistante administrative
- 1 Responsable qualité de la restauration jeunesse
- 1 Cheffe de production
- 7 agents à la cuisine centrale dont 1 contrat PEC (parcours emploi compétences)
- 9 cheffes d'office
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires
- 12 ATSEM
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires

## 2) Organigramme de l'intendance municipale (depuis mai 2022)

### DIRECTION DE L'INTENDANCE MUNICIPALE



### 3) Bilan mois par mois année scolaire 2021-2022

#### SEPTEMBRE 2021

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	10 461	25458.96	2.43	3.436 €
MPE	749	276.00	0.37	
ADL :	455	679.79	1.49	
Garderie	1 354	790.87	0.58	

Menu d'automne du 21 septembre	Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté de potiron</li> <li>• Sot l'y laisse sauce aux champignons</li> <li>• Poêlée de petits légumes et pommes dauphines</li> <li>• Brie de Meaux</li> <li>• Tarte aux pommes et aux noix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 et 12 septembre st Siméon</li> <li>• 18 septembre balcons fleuris</li> </ul>

#### OCTOBRE 2021

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	8 302	20 839.31	2.51	3.303 €
MPE	735	896.37	1.22	
ADL :	899	4 980.22	5.54	
Garderie	1 107	428.73	0.38	

Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semaine bleue du 04 au 10 octobre</li> </ul>

#### NOVEMBRE 2021

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	8 344	25 687.50	3.08	3.322 €
MPE	683	1 272.63	1.86	
ADL :	788	2 822.47	3.58	
Garderie	1 330	522.43	0.39	

Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 06 novembre inauguration maison Flaubert</li> <li>• 30 novembre thé dansant</li> <li>• 18 novembre médaillés du travail</li> <li>• 19 novembre plasticiens créateurs</li> </ul>

## DECEMBRE 2021

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	6 530	19 032.95	2.91	3.22 €
MPE	569	401.78	0.70	
ADL :	1 117	6 939.25	6.21	
Garderie	1 095	552.31	0.50	

Repas de Noël du 17 décembre 2021	Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>Jus de fruit</li><li>Coquille macédoine / saumon</li><li>Sauté de veau forestière gratin dauphinois</li><li>Mini Roitelet</li><li>Triangle à la poire ou sapin aux deux chocolats</li><li>Sachet de chocolats et clémentine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>12 décembre parade de Noël</li><li>14 décembre colis de Noël</li><li>8 décembre concert de l'école de musique aux Hortensias</li><li>09 décembre repas de Noël des anciens travailleurs du foyer de l'amicale</li><li>03 décembre téléthon</li></ul>

## JANVIER 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	8 936	29 998.29	3.36	3.488 €
MPE	708	1282.94	1.81	
ADL :	462	2 045.22	4.43	
Garderie	1 309	883.00	0.67	

Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>23 janvier fourniture de galettes des rois et boissons pour les aînés</li></ul>

## FEVRIER 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	5 328 (24 pique-niques)	15157.15	2.84	3.317 €
MPE	720	913.93	1.27	
ADL :	1 311	5530.74	4.22	
Garderie	875	639.69	0.73	

### MARS 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	11 629	31 006.96	2.67	3.241 €
MPE	811	2 086.59	2.57	
ADL :	597	4 154.44	6.96	
Garderie	1 888	1 409.75	0.75	

Menu de printemps du 18 mars	Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Duo de carottes céleri mayonnaise</li><li>• Moules au chorizo</li><li>• Frites</li><li>• P'tit Louis</li><li>• Crème glacée chocolat blanc et son biscuit éventail</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 22 mars spectacle de printemps centre culturel voltaire</li></ul>

### AVRIL 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	5 954	13 761.05	2.31	3.193 €
MPE	662	1 755.25	2.65	
ADL :	938	8 010.40	8.54	
Garderie	934	551.84	0.59	

Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Elections présidentielles</li><li>• 27 avril Accueil des nouveaux habitants</li></ul>

### MAI 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	10 036	27376.49	2.73	3.310 €
MPE	668	1455.07	2.17	
ADL :	580	2727.91	4.70	
Garderie	1 899	919.64	0.48	

Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>• 13 mai comité de jumelage</li><li>• Cérémonie du 8 mai</li><li>• 20 mai olympiades école Charpak</li></ul>

## JUIN 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :	Recette moyenne unitaire en € :
Scolaire	9 993	27 367.36	2.74	3.243 €
MPE	751	1 812.55	2.41	
ADL :	607	2 665.25	4.39	
Garderie	1 866	883.01	0.47	

Menu d'été du 21 juin	Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Duo melon et pastèque</li><li>• Aiguillettes de poulet sauce barbecue</li><li>• Salade de pommes de terre</li><li>• Mini Babybel</li><li>• Glace cola</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 29 juin fête de l'école de la maison des arts</li><li>• 15 juin fête de l'USEP</li><li>• 21 juin fête de la musique de la MPE</li><li>• 28 juin réception des sportifs</li></ul>

## JUILLET 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :
Scolaire	2 580	3 942.81	1.53
MPE	362	583.75	1.61
ADL :	2 020 (dont 561 Pique-niques, 132 Camp basket, 184 gîtes)	15 203.86	7.53

Prestations annexes :
<ul style="list-style-type: none"><li>• 01 juillet repas champêtre aux Hortensias</li><li>• 14 juillet feu d'artifice</li></ul>

## AOÛT 2022

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires en € :	Dépense moyenne unitaire en € :
MPE	347	72.09	0.20
ADL :	2 558 (dont 499 Pique-niques, 184 pour gîtes)	15633.58	6.11

#### 4) Récapitulatifs bilans N, N-1, N-2

##### Bilan global de l'année scolaire 2019/2020

Année scolaire 2019/2020		Année scolaire 2019/2020	Année scolaire 2019/2020	Année scolaire 2019/2020
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	67 910	177 979,40 €	2,71 €	3,19 €
MPE	5 694	12 897,87 €	2,51€ Achat spécifique 2,78 € tout compris	
ADL :	11 854	48 761,63 €	4,59 €	
Garderie	11 865	6 000,06 €	0,74 €	

Budget global (hors frais de personnel) : 413 930,00 € année civile 2020

Recettes totales : 231 174,61 €

##### Bilan global de l'année scolaire 2020/2021

Année scolaire 2020/2021		Année scolaire 2020/2021	Année scolaire 2020/2021	Année scolaire 2020/2021
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	98 642 / <u>87931</u>	234 375,68 €	2,371 € / <u>2.66 €</u>	3,19 €
MPE	6 603	17 293,49 €	2,38€ Achat spécifique 2,45 € tout compris	
ADL :	11 688	57 922,82 €	4,38€	
Garderie	12 663	7 403,67 €	0,61 €	

Budget global (hors frais de personnel) : 432 550,00 € + [26 240,00 € au BS (dépenses dues au protocole sanitaire)] année civile 2021

Recettes totales : 303 055,45 €

##### Bilan global de l'année scolaire 2021/2022

Année scolaire 2021/2022		Année scolaire 2021/2022	Année scolaire 2021/2022	Année scolaire 2021/2022
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	88 069	239 628.83	2.721 €	3.307 €
MPE	7 765	12 743.95	1.641 €	
ADL :	12 332	71 393.13	5.790 €	
Garderie	14 036	7581.27	0.540 €	

Budget global (hors frais de personnel) : Produits entretien = 12778.98€, Jetables= 5988.08€ (Budget scolaire), alimentation 331347.18 € soit un total de 350114 €

Recettes totales : 292823.42 €



## 5) Investissements

Cuisine Centrale		Total	Office Charpak		Total
Trancheur	2 976,85 €		3 741,85 €	Aspirateur	
Sondes	765,00 €				
Ecole Rousseau		Total	Toutes Ecoles		Total
Monobrosse	586,80 €		3 653,21 €	Balayeuses (x11)	
Aspirateurs (x2)	367,00 €				
Autolaveuse	2 699,41 €				
Ecole Cretay		Total	Montant Total		
Lave-Linge	999,00 €		999,00 €	Montant Total	11 706,49 €

## 6) Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et dans les 8 offices pour 2020/2021

Année scolaire 2021-2022					
LIEU	ANALYSES BACTERIOLOGIQUES		ANALYSES DE SURFACES		OBSERVATIONS
	Conforme (C)	Non conforme (NC)	Conforme (C)	Non conforme (NC)	
CUISINE CENTRALE	12	0	36 (3 par mois)	0	+ 7 analyses d'eau conformes + 1 étude de vieillissement +1 Audit complet
ANDERSEN	1	0	10	0	
BLUM	0	0	10	0	
BITSCHNER	0	0	6	4	Agent en difficulté non reconduit
CHARPAK	1		10		1 analyse eau NC ET 2 conforme
CRETAY	1		10		
PERRAULT	1		10		
GRANDES CANTINES	1		9	1	
MPE	11	1	24		1 Audit complet

## 7) Projet 2022/2023

### - Travail sur le gaspillage alimentaire

Dans la continuité de ce qui à été entrepris avec la métropole, la DIM continuera de faire des pesées afin d'avoir un contrôle et de pouvoir mettre en place des actions pour limiter le gaspillage alimentaire

### - Transformer nos cantines en restaurant scolaire

Le service intendance municipale à mis en place pour cette rentrée scolaire des réunions régulières avec les cheffes d'office, les ATSEM afin de pouvoir partager, d'échanger sur les bonnes pratiques, de mettre en place en commun des actions permettant de faire « vivre » nos restaurants scolaires, via des animations de la décoration etc.

### - Informatisation de la cuisine centrale

La gestion actuelle de la cuisine centrale ne permet pas d'avoir une optimisation tant sur le temps de travail des agents que sur la traçabilité

### - Loi Egalim

Nos achats étaient auparavant dirigés exclusivement sur le local, la loi Egalim aura donc un impact sur l'ancienne politique achat du service de la restauration collective. Cette loi à pour but que chacun puisse accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Les objectifs principaux sont :

Au 1<sup>er</sup> janvier 2022

- 50% de produits durables et de qualité (labélisé), dont 20% de produits biologiques à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022
- Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique
- Plan pluriannuel de diversification des protéines
- Obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Réduction de l'usage du plastique

A Partir de janvier 2023

- 60% de produits durables et de qualité (labélisé) pour les viandes et les poissons au 1<sup>er</sup> janvier 2024
- Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité.
- Obligation de proposer une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective (1<sup>er</sup> janvier 2023)
- Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective (1<sup>er</sup> janvier 2025)