

DIRECTION DE L'INTENDANCE MUNICIPALE BILAN D'ACTIVITES 2022 / 2023



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 bâtiments 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) Descriptif des missions de l'intendance municipale
- 4) Les prestations annexes
- 5) Bilans annuels N, N-1, N-2
- 6) Investissements
- 7) Hygiène et sécurité alimentaire
- 8) Mon restau responsable
- 9) Journée porte ouverte
- 10) Marchés alimentaires
- 11) Projet 2023-2024

1) Introduction

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

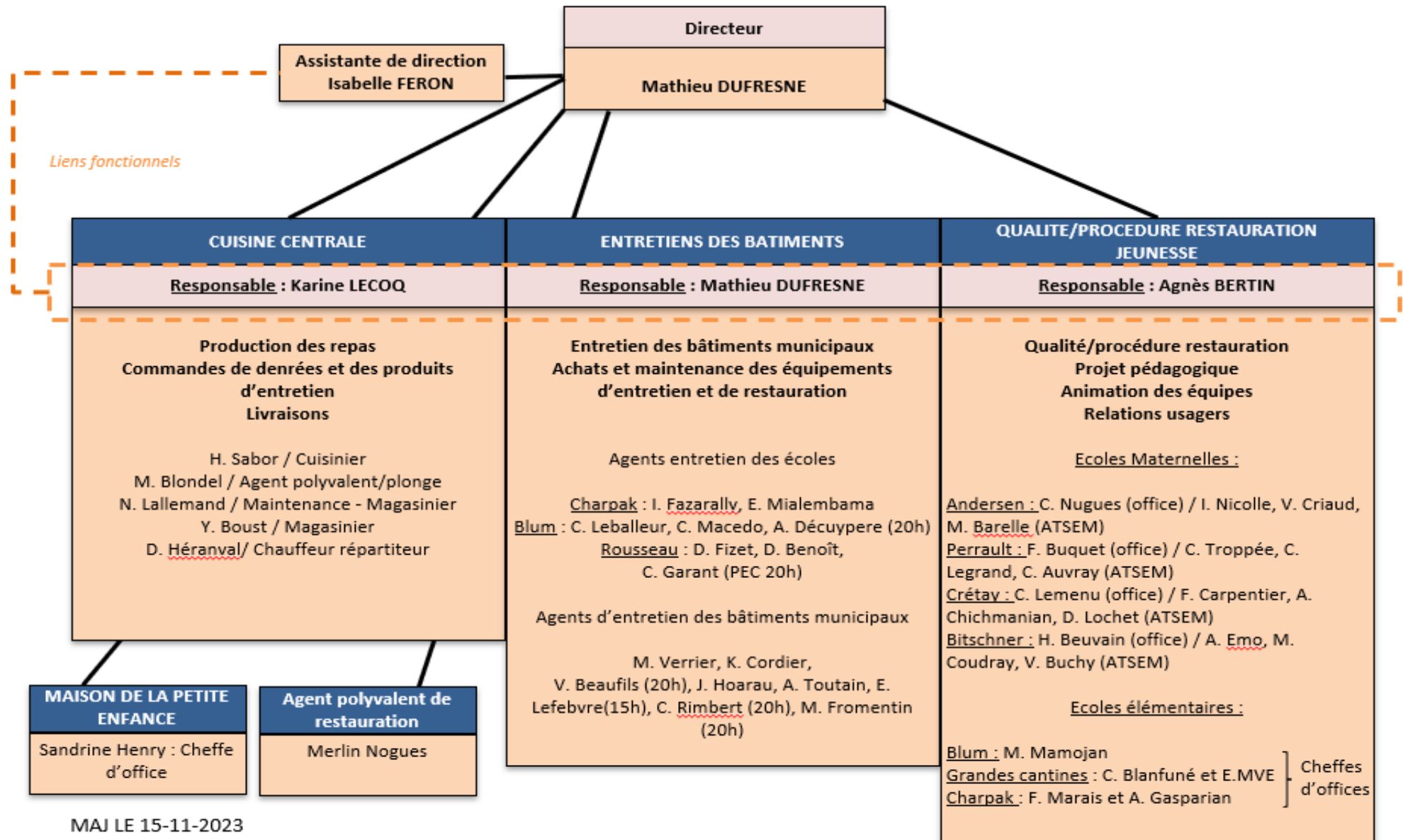
La volonté des services de la Mairie était de regrouper dans ce service les agents de la cuisine centrale, les agents d'entretien des bâtiments municipaux, les agents d'entretien des écoles, les agents d'office qui réchauffent et servent les repas dans les restaurants scolaires ainsi que les ATSEM pour un total de 53 agents.

Le service est composé de :

- 1 directeur de l'intendance municipale
- 1 assistante administrative
- 1 Responsable qualité de la restauration jeunesse
- 1 Cheffe de production
- 6 agents à la cuisine centrale dont 1 employé polyvalent de restauration
- 10 cheffes d'office
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires (dont 1 agent 20h PEC : parcours emploi compétences)
- 12 ATSEM (3 par école maternelle)
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires
- 8 agents d'entretien des bâtiments municipaux (dont 3 agents 20h et 1 agent 15h)

2) Organigramme de l'intendance municipale

DIRECTION DE L'INTENDANCE MUNICIPALE



3) Description des missions de l'intendance Municipale

- L'approvisionnement des denrées, la fabrication et la livraison des repas des écoles élémentaires et préélémentaires de Déville lès Rouen
- L'entretien des locaux municipaux
- La maintenance et le renouvellement des matériels
- L'encadrement et la formation du personnel
- Le contrôle de l'hygiène par des audits internes et des audits externes (Contrat LAD76)
- Le respect des différents budgets (alimentaires, entretien et maintenance, produits non alimentaires)
- Elaborer les contrats et marchés de prestation de service et suivre leur exécution.

4) Bilan annuel des prestations

SEPTEMBRE 2022

- St Siméon
- 200 ans des sapeurs-pompiers
- Cérémonies balcons fleuris

OCTOBRE 2022

- Inauguration de la piscine
- Semaine bleue

NOVEMBRE 2022

- Réception des médailles du travail
- Exposition du FRAC à la médiathèque
- Thé dansant CCAS
- Cérémonies du 11 novembre
- Salon des plasticiens créateurs

DECEMBRE 2022

- Concert de Noël à la résidence des HORTENSIAS
- Repas de Noël du foyer de l'amicale des anciens travailleurs
- TELETHON
- Noces diamant
- Parade de Noël
- Colis de Noël
- Spectacle de Noël de la MPE au CCV

JANVIER 2023

- Galette des rois CCAS
- Remise de chèque TELETHON
- Vœux des corps constitués
- Exposition VALLOUREC
- Réunion de travail salle réception

FEVRIER 2023

- Inauguration ferme pédagogique

MARS 2023

- Réception nouveaux habitants

AVRIL 2023

MAI 2023

- Cérémonies du 8 mai

JUIN 2023

- Petit déjeuner réhabilitation services techniques
- Réception des sportifs
- Fête de l'USEP

5) Récapitulatifs bilans N, N-1, N-2

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 / 87 931	234 375,68 €	2,371 € / 2.66 €	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€	

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	7 581.27	0.540 €	

Bilan global de l'année scolaire 2022/2023 *

Année scolaire 2022/2023		Année scolaire 2022/2023	Année scolaire 2022/2023	Année scolaire 2022/2023
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	82 122	214 808.615	2,616 €	3.182 €
MPE	8 131	14 171,46	1,74 €	
ADL :	11 839 + 420 (CAP poney) + 1 623 repas animateurs 13 882	59 703,26	4.301 €	
Garderie	12 257	8 954,57	0,73 €	

*Bilan global hors frais de personnel et coûts assimilés

Les frais de personnel relatifs à la fabrication des repas s'élèvent à 589 601 € répartis comme suit :

Services	Coût
Administratif	70 315 €
Cuisine Centrale	216 753 €
Responsables d'office des écoles pré-élémentaires et élémentaires	302 533 €

Les recettes relatives au paiement des repas servis sur le temps scolaire par les familles s'élèvent à 261 312.20 €

Analyses des chiffres

Temps scolaire

Nous perdons sur l'année 5 947 repas soit environ 33 enfants de moins par jour.

On note un coût denrée en baisse de 0.105 centimes par enfant. Malgré une inflation importante le service a su gérer au mieux ses achats afin de limiter au maximum cette inflation, notamment en faisant différents MAPA pour une durée d'un an, en challengeant nos fournisseurs et en équilibrant nos menus. Nous avons aussi le travail sur le gaspillage alimentaire qui porte ses fruits.

Il est à noter que ce travail était nécessaire afin de répondre à la loi EGALIM qui aura un impact important sur le coût d'achat des denrées pour l'année scolaire 2023-2024. Les produits labélisés (BIO, Label rouge, etc.) sont en moyenne de 20 à 40% plus chers.

MPE

Il est constaté une augmentation de 12 centimes par enfant. Un travail sur les grammages et le gaspillage alimentaire devra être fait, le fonctionnement de la MPE est spécifique et demande un travail particulier.

ADL

Pour les ADL, les repas servis aux animateurs n'ayant jamais été pris en compte dans le mode de calcul des bilans, ces derniers étaient jusqu'à maintenant biaisés.

Garderie

Il est à noter une augmentation significative des coûts : + 25 centimes. Ceci s'explique par la volonté d'améliorer les goûters, nous sommes passés du pain beurre pour chaque goûter à des goûters avec des laitages fermiers, bio, des gâteaux emballés, des fruits et des préparations pâtisseries maison.

6) Investissements

Restauration Collective	
Logiciel / formation Aidomenu	8 670.00 €
Eplucheuse	4 186.80 €
Chariot portes Bacs	568.61 €
Four Grandes Cantines	5 962.80 €
Tablettes pointage pour les offices	1 560.85 €
Poubelles de tri sélectif + « Gâchimètre » Grandes cantines, Blum et Charpak	6 891.30 €
Total	27 840.36 €

Intendance Municipale	
Sèche-linge maison de la petite enfance	3 936.00 €
Aspirateur maison de la petite enfance	494.92 €
Meuble rangement inox maison de la petite enfance	1 269.34 €
Machine à laver Grandes Cantines	592.10 €
Réfrigérateur Centre de loisirs	1 179.00 €
Réfrigérateurs Hôtel de Ville	1 191.76 €
Pose de cloisons à la cuisine centrale	2 519.03 €
Total	11 182.15 €

7) Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et dans les 8 offices pour 2022/2023

Les analyses bactériologiques et audits d'hygiène externes ont été réalisés par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : LAD76. Elles sont destinées à évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par les équipes de l'établissement, ainsi que la qualité et la salubrité des produits préparés par la cuisine centrale.

Des analyses sont également effectuées sur les surfaces et matériels au contact des denrées afin de vérifier le respect et l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection.

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés par ce même laboratoire selon un plan de contrôle défini contractuellement (Nouveau contrat pour 2024).

En complément de ce tableau, des audits internes ont été effectués soit par le directeur de l'intendance soit par la responsable qualité restauration jeunesse, sur toutes les écoles.

Année scolaire 2022-2023					
LIEU	ANALYSES BACTERIOLOGIQUES		ANALYSES DE SURFACES		OBSERVATIONS
	Conforme (C)	Non conforme (NC)	Conforme (C)	Non conforme (NC)	
CUISINE CENTRALE	19	1	35 +10 (audit)	4	Non-conformité sur un produit fini / Surface problème lié à l'entretien du matériel ? Audit Hygiène réalisé le 24/11/2022. 7 prélèvements d'eau (OK)
ANDERSEN	1		9		
BLUM	1		9		
BITSCHNER	1		8	1	
CHARPAK	1		8		
CRETAY	2		4		
PERRAULT	1		10 + 7 (audit)	1	Audit hygiène réalisé le 18/11/2022
GRANDES CANTINES	1		9		
MPE	10	1	20 + a (audit)		Audit hygiène réalisé le 16/11/2022

8) Mon Restau Responsable



Pourquoi cet engagement ? :

- Mon restau responsable est un SPG (Système participatif de garantie), c'est un système qui engage la ville dans un ancrage local, avec une participation des acteurs concernés (Métropole, chambre de l'agriculture, communes). Il encourage à une amélioration continue des pratiques tout en permettant le partage d'orientations communes.
- Le SPG Mon Restau Responsable présente une originalité : ce n'est pas le niveau du restaurant qui est garanti, mais le respect de la démarche de progrès continu (le fait que la structure prenne régulièrement de nouveaux engagements et qu'elle les tienne, environ tous les deux ans). Il ne s'agit donc pas à proprement parler d'un label. Cela répond à sa vocation, qui est d'aider toutes les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès, quel que soit leur niveau initial.
- Mon Restau Responsable s'appuie sur les 4 socles suivants et ci-dessous les engagements pris par la commune :

Bien-être des convives

- Mettre en place une enquête de satisfaction pour les élémentaires 2 fois par an
- Travailler sur des menus plus explicites (information sur les labels, origine des produits)
- Créer des kits de décoration pour les selfs



Assiette responsable

- Informer nos usagers des produits « Fait maison »
- Travailler avec nos fournisseurs sur l'achat de féculents répondant à la loi Egalim
- Intégrer dans nos menus de la semoule, des pâtes et du riz complets ou semi-complets (1 fois tous les 15 jours)



Eco-gestes

- Mettre en place une table de tri dans nos écoles élémentaires
- Réaliser un diagnostic énergétique sur au moins 50% de nos écoles



Engagement social et territorial

- Informer les parents sur nos achats, nos menus... (portail famille / Déville info / Facebook)
- Ouvrir la cuisine et les offices aux usagers et leur famille
- Profiter de notre engagement dans Mon Restau Responsable pour échanger sur les bonnes pratiques avec des confrères



9) Journée porte ouverte

Nous avons profité de la séance publique Mon Restau Responsable et de la remise du logo du 5 juin 2023 pour organiser une journée porte ouverte, cela a permis aux élus, parents d'élèves, directions des écoles, agents de la collectivités et partenaires de découvrir ou redécouvrir le fonctionnement de la cuisine centrale et ses missions.



10) Marchés alimentaires

La DIM a décidé de mettre en œuvre pour la première fois des marchés alimentaires, c'est en effet la résultante des événements récents (guerre en Ukraine, inflation). Cela permettra de mieux sécuriser nos prix d'achats et notre approvisionnement.

La mise en place des marchés validés lors de la CAO (Commission d'Appel d'Offre) du 19 juillet 2023 était aussi une condition pour répondre aux enjeux de la loi Egalim (au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques).

Pour cela nous sommes passés par un AMO (Assistant Maître d'Ouvrage) de la société VICI Restauration qui nous a accompagné sur l'élaboration des marchés.

Ci-dessous un tableau récapitulatif de nos fournisseurs actuels :

LOTS	CANDIDATS ATTRIBUTAIRES	MONTANT ANNUEL DE L'OFFRE RETENUE
1) Epicerie boissons et petit économat	EPISAVEURS	28 954.05€ HT
2) Biscuits	PRO A PRO NORD	4 614.92€ HT
3) Epicerie spécifique	LOCALE ET FACILE	4 600.00€ HT
4) Surgelés	SYSCO SAS France	75 493.26€ HT
5) Crèmerie et produits frais	France FRAIS VAL DE SEINE	52 040.83€ HT
6) Crèmerie spécifique	LOCAL ET FACILE	4 458.79€ HT
7) Boucherie	GROSDOIT	33 380.39€ HT
8) Volaille	GROSDOIT	13 395.63€ HT
9) Charcuterie traiteur	GROSDOIT	9 811.04€ HT
10) Alternative végétale	ESPRIT RESTAURATION	9 600.00€ HT
11) Pomme, pomme BIO et Poire	LOCALE ET FACILE	2 300.00€ HT
12) Fruits et légumes, frais 4 ^e et 5 ^e gammes	TERRE AZUR	9 919.41€ HT
13) Boulangerie BIO	IDEFHI – ESAT TRUFFAUT	16 851.00€ HT

En complément nous traitons directement avec d'autres fournisseurs locaux via des bons de commandes dans la limite de 5% de notre volume d'achats.

11) Projets 2023/2024

Compostage

La loi sur la transition énergétique pour la croissance verte impose le traitement des biodéchets pour tous les producteurs de plus de 5 tonnes par an à partir de 2023.

Pour 2024 cette obligation est généralisée à tous les professionnels et les particuliers en France sans seuil de quantité.

Afin de répondre à nos obligations, le service Intendance Municipale et les Services Techniques travaillent ensemble sur une solution en régie, les prestataires extérieurs étant très coûteux.

Nous allons donc par le biais de pesées, estimer le poids de nos déchets. Cela nous permettra d'estimer la taille et le nombre de composteurs nécessaires. Ce compost devra être entretenu par un « maitre composteur ». Par la suite ce compost sera réutilisé par les espaces verts pour nos plantations et par les établissements scolaires ayant des jardins ou plantations.

Informatisation de la cuisine centrale

La décision de mettre en place un logiciel de restauration a été motivée pour les raisons suivantes :

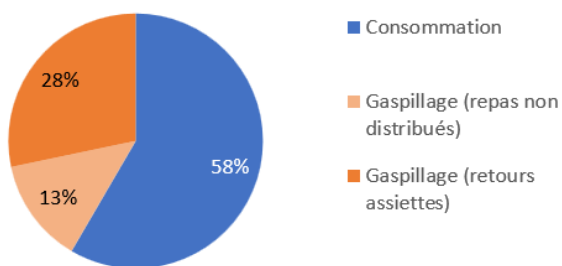
- Libérer du temps administratif pour la cheffe de production pour le consacrer à la cuisine et aux visites des offices
- Mieux gérer nos stocks
- Améliorer la traçabilité de nos achats
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mieux maîtriser nos coûts et nos budgets
- Mieux communiquer sur ce que l'on fait en ayant la possibilité d'exporter nos statistiques d'achats et de production

L'acquisition et la formation du logiciel s'est faite sur le premier semestre 2023 pour une utilisation en septembre 2023 date du début de nos marchés alimentaires.

LA PART DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU GLOBAL AVANT ACTIONS

34 kg gaspillés par convive par an
5 076 kg gaspillés par an

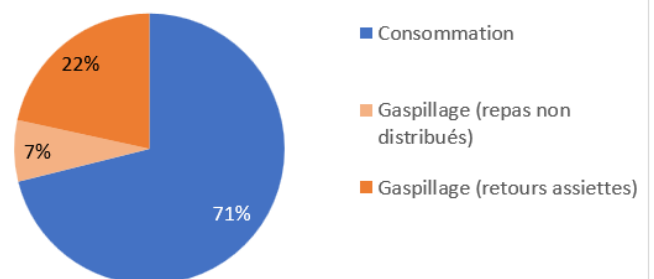
Part des quantités moyennes consommées et gaspillées



LA PART DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU GLOBAL APRES ACTIONS

16 kg gaspillés par convive par an
2 838 kg gaspillés par an

Part des quantités moyennes consommées et gaspillées



14

Les actions à mener sur la prochaine année scolaire sont :




























- Redynamiser les commissions « menus », via le COPIL du temps de l'enfant.
- Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire, en lien avec le service Jeunesse, Ecoles et Sport. Un contrat service civique est dédié à cette sensibilisation en collaboration avec la responsable qualité jeunesse restauration du service, Madame Agnès Bertin.
- Sensibiliser les parents en communiquant mieux (logiciel restauration, portail famille, réseaux sociaux)
- Mieux former nos équipes sur l'éducation aux goûts
- Réviser nos grammages (Logiciel)
- Améliorer nos recettes alternatives
- Adapter la quantité de pain au menu (↗ si charcuterie, ↘ si burger par ex.)
- Installer table de partage
- Installer des tables de tri et sensibiliser lors du dérochage (en place depuis sept-23)

Table de partage



Enquête de satisfaction

Lors du premier trimestre 2024, une première enquête de satisfaction sera faite dans nos écoles élémentaires.

RESTAURATION COLLECTIVE		ENQUETE DE SATISFACTION			
					
DEVILLE-LES-ROUEN					
Afin de vous satisfaire davantage, nous vous remercions de bien vouloir répondre à ce questionnaire. Ceci nous aidera à améliorer notre service. Une fois rempli, ce questionnaire peut être communiqué aux agents de service.					
VOTRE PROFIL	CATEGORIE DE PERSONNES	DUREE DU REPAS	HEURES DE REPAS		
	Enfants   	<input type="checkbox"/> < 30 min <input type="checkbox"/> de 30 à 45 min <input type="checkbox"/> > 45 min	<input type="checkbox"/> < 12h <input type="checkbox"/> entre 12h et 12h30 <input type="checkbox"/> entre 12h et 12h30 <input type="checkbox"/> > 13h		
L'ACCUEIL					
					
	Le temps d'attente avant d'être servi 				
	L'accueil des agents de service 				
Observations et commentaires					
LE REPAS					
					
	Présentation et goût  				
	Les quantités servies 				
	La température des plats servis 				
Observations et commentaires					
LES LOCAUX					
					
	Le décor et la convivialité  				
	La propreté des toilettes  				
Observations et commentaires					

Mise à jour de l'Agrément sanitaire

La dernière mise à jour date de 2016. La mise en place du logiciel a permis aux équipes de repenser leurs méthodes de travail. C'est un gros travail documentaire avec la refonte de procédures, de fiches de traçabilité et de documents de spécification technique. Un groupe HACCP a donc été mis en place et travaille conjointement avec le directeur pour cette importante mise à jour.

Engagements Mon restau responsable

Notre objectif pour 2024 est de réaliser 50% de nos engagements (cf point 8).