



**COMMISSION CONSULTATIVE DES
SERVICES PUBLICS LOCAUX
(CCSPL)**

Séance du 10 décembre 2020

**Dossier relatif à l'examen du rapport annuel du
délégué du restauration scolaire du 1^{er} degré**

Contenu du dossier

Fiche de synthèse relative à la structure

Rapport d'activité du délégué

Rapport du délégant



**COMMISSION CONSULTATIVE DES
SERVICES PUBLICS LOCAUX
(CCSPL)
Séance du 10/12/2020**

**DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC
RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRE
Convention 2018-2025**

**Examen annuel des comptes
EXERCICE 2019/2020**

Fiche de Synthèse

Rapport du délégataire

Rapport du délégant (service porteur)

Identité du délégataire

Nom de la structure et forme juridique	Société Marseillaise de Restauration et Services (SODEXO) – Société par action simplifiée à associé unique
SIRET	392 343 083 RCS Marseille
Adresse du délégataire	2 bd Euromed, Quai d'Arenc, Tour la Marseillaise, 13002 Marseille
Interlocuteur principal	M. André Verneaux
Coordonnées	04 91 17 54 40
Adresse de l'équipement	Cuisine centrale de marseille. 54, bd de Pont-de-Vivaux, 13010 Marseille

Synthèse contractuelle

Objet : Gestion du service public de la restauration scolaire du 1 ^{er} degré					
Notification	24/07/2018	Début	12/08/2018	Fin	11/08/2025
Élu porteur	M. Pierre HUGUET, adjoint en charge de l'éducation, des cantines scolaires, du soutien scolaire et des cités éducatives		Service porteur	Direction Générale Adjointe Education, Enfance, Social / Direction de l'Education et de la Jeunesse / Service de la restauration scolaire	

Délibération	Nature juridique	Objet
18/0524/ECSS	Convention initiale	Attribution de la DSP
19/1005/ECSS	Avenant 1	Création et aménagement d'un office et d'un self service sur le nouveau site ALLAR, 13015.
20/0145/ECSS	Avenant 2	Travaux d'extension et d'installation de matériels complémentaires sur un certain nombre d'offices.

Éléments d'activité du contrat en cours

Indicateurs d'activité et de qualité du service public propre à chaque délégation

Indicateurs d'activités	2017/2018	2018/2019	2019/2020
Fréquentation	6013363	6286253	4561754
Prix contractuel versé au délégataire (Euros TTC)	3,621	3,642	3,715
Prix payé par les usagers (tarif normal)	3,52	3,61	3,67

Éléments techniques

Montant € TTC	2017/2018	2018/2019	2019/2020
Investissement (compris dépenses GER)	2 064 965	3 209 854	1 974 237
Maintenance et entretien	389 961	371 588	264 036
Masse salariale	5 325 780	5 052 177	4 775 574

Nombre Équivalent Temps Plein (ETP)	135	133	Non connu
---	-----	-----	-----------

Éléments financiers établis à partir du compte de résultat incluant les charges et produits exceptionnels net d'impôt

Montant € TTC	2017/2018	2018/2019	2019/2020
Total des produits	22 242 031	23 329 196	17 856 059
<i>Dont recettes usagers</i>	17 687 644	16 425 651	12 876 915
Total des charges	22 374 012	25 884 326	19 243 873
<i>Dont masse salariale</i>	5 052 177	5 325 780	4 775 574
Résultat net	- 131 981	- 2 555 130	- 1 387 814

Flux financiers entre le Délégataire et la Ville de Marseille :

Montant € TTC	2017/2018	2018/2019	2019/2020
Total des sommes versées par la VdM en compensation des contraintes de service publics	5 347 293	5 344 925	4 099 149 (résultat non encore arrêté)
Total des autres sommes versées par la VdM	88 850	/	700 486
Sommes versées par le délégataire à la VdM	/	/	/
Autres soutiens publics	/	/	/

Faits marquants et principaux enseignements de l'exercice écoulé : Le fait marquant de cet exercice est la fermeture des écoles primaires pendant la période de confinement (mi-mars à mi-mai). La fréquentation de la cantine scolaire a donc été à l'arrêt également (perte de 1 530 000 repas par rapport à l'année précédente sur la même période). L'ouverture des cantines mi-mai s'est faite difficilement, avec un protocole sanitaire national extrêmement contraignant.

Objectifs et points de vigilance pour l'année à venir : L'année 2020/2021 doit se dérouler toujours sous la contrainte d'un protocole sanitaire qui répond aux enjeux de la crise sanitaire. Ce protocole a été allégé par rapport à celui de la fin d'année scolaire 2019/20. Mais les perspectives sanitaires liées à l'évolution de l'épidémie Covid n'augurent pas d'une année de restauration scolaire apaisée.

L'un des objectifs principaux demeure cependant la mise en place d'une tarification élargie à plus des 3 tarifs actuels (gratuité, demi-tarif, normal). Les délibérations de principe qui seront prises en 2021 devraient préciser ces nouveaux tarifs et les tranches de quotient familial sur lesquelles ils doivent s'appuyer.

Pour une meilleure compréhension de ses données, vous pouvez vous référer aux rapports du délégataire et du délégant.



EDUCATION

Ville de Marseille
Compte-rendu
annuel d'activité
2019-2020

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 5
1. Contexte contractuel	p. 9
2. Descriptif des missions du contrat	p. 9
3. L'actualité et nos actions pour la Ville	p. 10
COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 11
1. Notre offre	p. 15
1.1. Offre alimentaire	p. 15
1.2. Satisfaction des convives	p. 20
1.3. Animations	p. 21
1.4. Communication	p. 33
1.5. Système d'information	p. 40
2. Sécurité des aliments	p. 41
2.1. Les analyses bactériologiques et pesticides	p. 41
2.2. Les audits hygiène	p. 50
2.3. Les analyses légionnelles sur les offices	p. 50
3. Formation du personnel	p. 51
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 51
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 52
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 52
4. Actions en matière de développement durable	p. 56
4.1. Environnement / Achats Durables	p. 57
5. La triple Certification	p. 59

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 61
1. Liste des contrats	p. 65
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 67
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 69
4. Programme prévisionnel des travaux	p. 70
5. Consommations énergétiques (fluides)	p. 70
COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 71
1. Fréquentation	p. 75
1.1. Nombre total de repas livrés suivant leur catégorie	p. 75
2. Compte de résultat	p. 76
2.1. Chiffre d'affaires	p. 77
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 78
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 79
2.4. Frais d'exploitation et autres charges	p. 85
2.5. Impôts et taxes	p. 86
2.6. Investissements et renouvellements	p. 86
3. Tarification et encaissements	p. 87
3.1. Prix de vente	p. 87
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 88
3.3. Encaissements	p. 89
3.4. Etat des impayés	p. 90
Conclusion	p. 91
ANNEXES	p. 93

Préambule

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel	p. 9
2. Descriptif des missions du contrat	p. 9
3. L'actualité et nos actions pour la Ville	p. 10

Préambule

1. Contexte contractuel

Par délibération du 25 juin 2018, la Ville de Marseille a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 7 années, à compter du 12 août 2018.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, et au service des repas,
- l'assistance, le conseil et des actions de formation auprès du personnel municipal,
- les animations pendant la pause méridienne,
- la mise à disposition du système informatique,
- la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- le recouvrement des impayés familles,
- la livraison sur les offices des produits d'entretien.



3. L'actualité et nos actions pour la Ville

Au cours du 1^{er} semestre, nous avons poursuivi le déploiement de l'offre avec notamment :

- Le déploiement du pilote des bons de livraison dématérialisés
- Le renouvellement d'un tiers du parc informatique
- La finalisation des travaux de la cuisine centrale

Le second semestre a été marqué par la crise sanitaire et la fermeture des établissements scolaires du 16 mars au 11 mai 2020. La reprise partielle et très progressive de l'activité, à laquelle s'ajoutent les 34 jours de mouvements sociaux des mois précédents ont fortement impacté l'activité de cet exercice.

L'article 5,14 concernant l'utilisation accessoire de la cuisine a été activé par la collectivité pour atténuer les effets de la fermeture des cantine pour les familles les plus démunies.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 11
1. Notre offre	p. 15
1.1. Offre alimentaire	p. 15
1.2. Satisfaction des convives	p. 20
1.3. Animations	p. 21
1.4. Communication	p. 33
1.5. Système d'information	p. 40
2. Sécurité des aliments	p. 41
2.1. Les analyses bactériologiques et pesticides	p. 41
2.2. Les audits hygiène	p. 50
2.3. Les analyses légionnelles sur les offices	p. 50
3. Formation du personnel	p. 51
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 51
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 52
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 52
4. Actions en matière de développement durable	p. 56
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 57
5. La triple Certification	p. 59

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- intègrent 50% de produits BIO Français et 35% de produits locaux,
- respectent le rythme des saisons,
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Prestation

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 garniture d'accompagnement (légume vert ou féculent)
- 1 produit laitier (laitage ou fromage)
- 1 dessert

Pour les convives servis en self-service, un choix nutritionnellement équivalent est offert entre deux composantes au niveau des entrées, des produits laitiers et des desserts.

Nous proposons également des plats de substitution sans viande de porc ou sans aucune viande.

Nos préparations réalisées dans nos ateliers :

Nous élaborons un maximum de préparations sur la cuisine centrale.

Cela nous permet de :

- maîtriser les ingrédients dans la composition de la recette,
- travailler des produits frais, locaux et de saison,
- mettre au service des écoliers les compétences culinaires de notre équipe de cuisine,
- privilégier le goût.

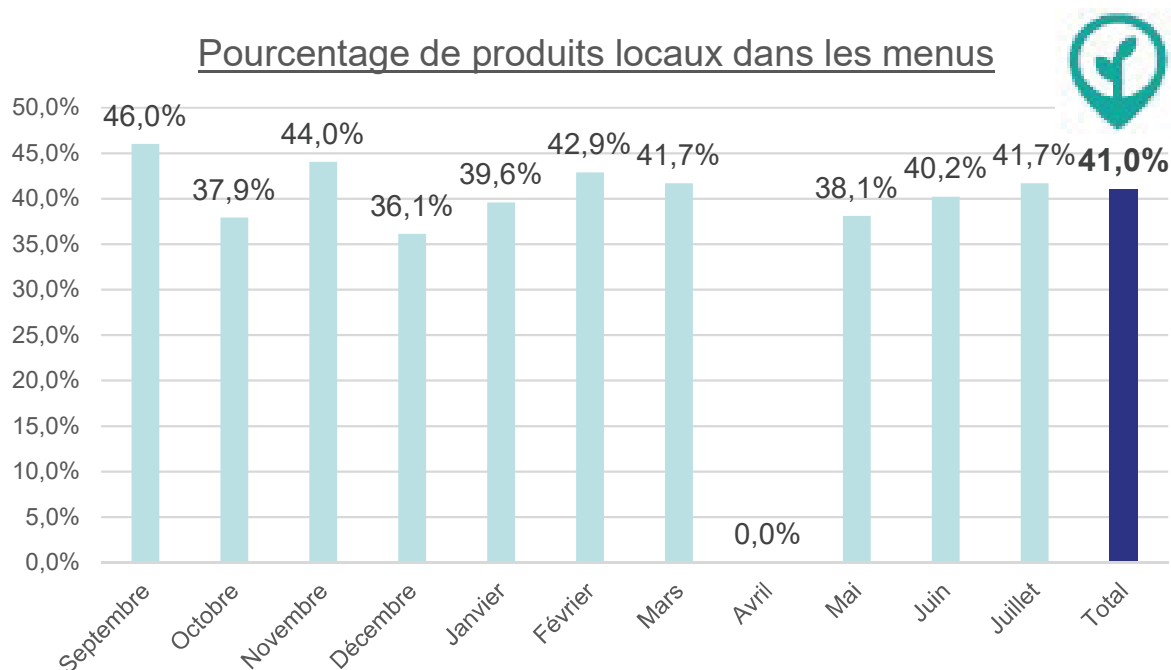
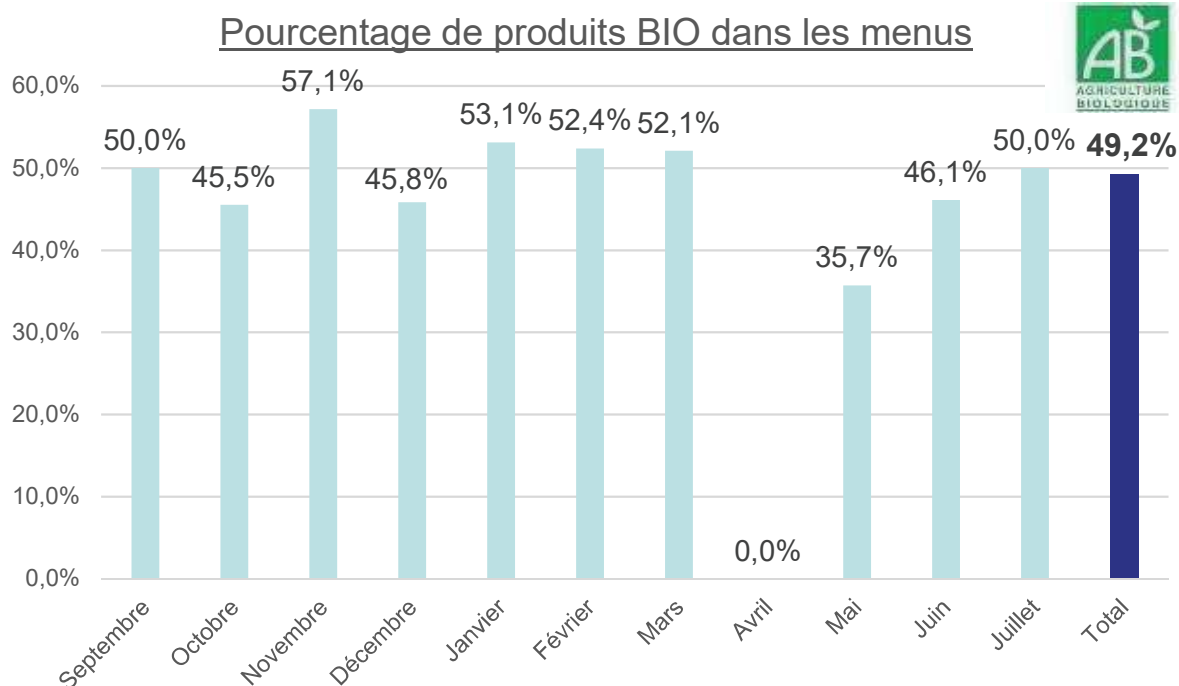
Ainsi, nous avons servi aux enfants marseillais :

- **Des entrées chaudes telles que** : la tarte aux légumes du soleil, la tarte tomate basilic, le cake au fromage, le cake aux olives noires
- **Des crudités fraîches et locales de saison telles que** : les carottes, les tomates, les salades vertes, le concombre, le melon, les pêches et nectarines, le raisin, les poires...
- **Des potages** : le velouté de potiron, la soupe de légumes...
- **Des légumes d'accompagnement frais et locaux de saison** : les pommes de terre, les carottes, les courgettes, les aubergines, la ratatouille...
- **Des pâtisseries préparées sur la cuisine** : le moelleux aux framboises, le gâteau au yaourt, le flan aux poires, le quatre quarts aux pépites de chocolat, le gâteau au miel et aux amandes, la tarte flan citron, le clafoutis aux poires et amandes,,,

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les produits BIO et locaux » :

Tout au long de l'année, nous avons servi des produits BIO, locaux et BIO/locaux pour atteindre nos objectifs de 50% de produits BIO et 35 % de produits locaux dans les menus : crudités, plats protidiques, légumes, féculents, produits laitiers, compotes... des produits 100% français,



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les régimes et allergies alimentaires

À la demande du représentant légal, un Plan d'Accueil Individualisé est mis en place ainsi qu'un dossier Régimes et Allergies avec présence obligatoire d'un certificat médical.

Les allergies alimentaires

En fonction de la prescription médicale, trois catégories de repas peuvent être mis en place pour les convives :

- > Repas hypoallergéniques, traces autorisées de l'allergène (ou des allergènes) : Les repas sont préparés sur la cuisine par une équipe formée dans un local dédié. Les 14 allergènes pris en compte sont les 14 allergènes majeurs dit à étiquetage obligatoire.
- > Repas « évictions simples », traces autorisées de l'allergène : Ces repas concernent les convives allergiques à certains fruits par exemple. Ils sont similaires aux repas servis à l'ensemble des enfants à quelques composantes près.
- > Plateaux Repas Hypoallergéniques, éviction absolue de l'allergène : les repas sont sous traités à des sociétés spécialisées qui élaborent ces plateaux repas en excluant plus de 50 allergènes. Aucun de ces allergènes n'entrent sur leur site. Sur les restaurants scolaires, ils sont servis dans une assiette colorée spécifique pour améliorer la perception du repas par les enfants.

Les régimes :

> Repas régimes : Hypocaloriques, Hyposodés, Diabétiques et Reflux gastriques.

Tout comme les repas hypoallergéniques, les repas régimes sont préparés dans le local dédié.

L'objectif est de proposer un repas équilibré, varié et cuisiné tout en tenant compte de la prescription médicale.

La diététicienne élabore avec soin, les menus (régimes, évictions et hypoallergéniques) en portant une attention particulière aux choix des produits.

La diététicienne assure la coordination entre les différentes équipes. Elle contrôle de façon nominative les repas (hypoallergéniques, évictions simples et régimes) des convives.

Jusqu'au contrôle de la livraison sur les satellites, elle s'assure du bon fonctionnement du service avec un seul objectif: **la sécurité des convives**.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Nombre de repas servis entre septembre 2019 et juillet 2020

	Nombre repas servis
Hypoallergéniques	17 198
Evictions simples	4 789
Régimes	4 557
Plateaux repas	3 321
TOTAL	29 865

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.2. Satisfaction des convives

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

Evaluation de la consommation			
	« les enfants n'ont pas mangé »		« les enfants ont bien mangé »
	« les enfants ont peu mangé »		« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par les équipes de la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

Note moyenne de l'année (septembre à février) : 15/20

Mesureur de la consommation directement auprès des convives

Dans le cadre du nouveau contrat, une tablette tactile est prévue dans chaque office d'école élémentaire, pour que les enfants qui le souhaitent puissent, chaque jour, donner leur avis sur le repas.

61% des enfants ont déclaré avoir apprécié le repas (enquêtes de septembre à février)

1.3. Animations

Les animations proposées tout au long de l'année ont pour objectif de :

- **Faire plaisir aux enfants** avec des plats savoureux et une ambiance festive
- **Initier les enfants à de nouvelles saveurs**
- **Rythmer l'année scolaire**
- **Sensibiliser les enfants à la nutrition et au respect de l'environnement** : impact de nos actions sur la santé et celle de la planète

1.3.1 Les animations autour des menus

5 thématiques pour un programme ambitieux :

- ✓ Les fêtes calendaires
- ✓ Les menus « Villes jumelées »
- ✓ Les menus autour des saisons
- ✓ Les menus autour des événements locaux
- ✓ Les menus BIO



NB : Compte tenu de la crise sanitaire COVID-19, il n'a pas été possible de réaliser l'ensemble des menus à thème et plus globalement le programme d'animations initialement prévus.
















Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1.1 Les fêtes calendaires

Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires... C'est la fête à la cantine !

- Le 02 septembre 2019 : le sirop pétillant de grenadine à l'occasion de la rentrée scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains.
- Le 23 septembre 2019 : un menu autour des légumes d'automne pour fêter en douceur l'arrivée de l'automne.
- Du 07 au 11 octobre 2019 : les journées du goût sur le thème des cinq sens qui éveillent les papilles !
- Le 19 décembre 2019 : le menu de Noël
- Le 10 janvier 2020 : les enfants ont partagé la galette des rois !
- Le 03 février 2020 : les crêpes se sont invitées en dessert !
- Le 03 mars 2020 : un repas haut en couleur pour fêter Mardi Gras !

Lundi 07 octobre L'ODORAT	Mardi 08 octobre LE TOUCHER	Jeudi 10 octobre LA VUE	Vendredi 11 octobre L'OUÏE
Méli mélo de salade verte  & chou kale Méli mélo de salade verte  & fenouil	Bâtonnets de carottes  sauce tartare Tomate  croc'sel	Tartine chèvre basilic  Tartine aux olives noires  Salade verte  	Salade croquante Mélange trois couleurs vinaigrette à l'ail 
Sauté de bœuf  sauce pain d'épices/ Colin sauce pain d'épices	Nuggets de poulet / Nuggets de poisson	Œuf poché	Fileté de hoki sauce tomate graines de cumin
Purée au potiron & patate douce	Pommes Wedges & sauce Barbecue	Julienne de courgettes  sauce tomate basilic	Blé 
Pont l'évêque AOP Bleu	Emmental à croquer Mimolette à croquer	Babybel Tomme blanche	Edam  Gouda 
Banane sauce chocolat noir 	Compote de pommes à boire allégée en sucre	Ile flottante	Fromage blanc façon Straciatella

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1.1 Les fêtes calendaires

Jeudi 19 décembre 2019 Noël

*Sirop de grenadine
Pop Corn*

Saumon sauce fruits de mer

Pommes Duchesse



Bûche de Noël 

Clémentine  

Père Noël





Vendredi 10 janvier 2020 L'épiphanie

Salade verte  
Macédoine de légumes

Paëlla Marine

(riz de Camargue  *)*

Vache qui rit 
Gouda 

Gâteau des rois



Lundi 03 février 2020 La chandeleur

Mélange de saison  
Œuf, maïs vinaigrette crémeuse

Sauté de bœuf   *sauce céleri
crémée /*

Fileté de hoki sauce céleri crémée

Petits pois 

*Brie
Camembert*

Crêpe au chocolat



Mardi 03 mars 2020 Carnaval



*Mélange fantaisie & croûtons
vinaigrette à l'ail*

*Boulettes au bœuf sauce arlequin /
Colin sauce arlequin*

Purée de pommes de terre & céleri

*Mimolette à croquer
Emmental à croquer*

*Beignet pomme
Beignet framboise*

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1.2 Les menus Villes Jumelées



1.3.1.3 Les menus autour des saisons



1.3. Animations

1.3.1.4 Les menus autour des évènements locaux



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1.5 Les menus BIO

Huit menus BIO (sur onze initialement prévus), élaborés par nos chefs cuisiniers, ont été servis aux minots sur l'année scolaire 2019/2020.

Crudités, sautés de volaille et de bœuf, œufs, féculents, légumes, produits laitiers, fruits de saison, purées de fruits... des produits BIO 100% français,





Jeudi 26 septembre 2019

Tomate  
Carottes râpées 
Vinaigrette nature ou balsamique

Poulet  Basquaise /
Omelette nature 

Riz de Camargue  

Edam 
Gouda 

Purée de pommes  
Purée pommes poires  
Sans sucre ajouté

Mardi 19 novembre 2019

Salade de penne  aux olives
Lentilles  vinaigrette

Sauté de porc*  sauce suprême /
Omelette nature 

Carottes fraîches  aillées

Edam 
Gouda 

Clémentine  
Pomme  





Jeudi 28 novembre 2019

Méli mélo de salade verte  
Mélange harmonie 

Sauté de poulet  au jus /
Omelette nature

Flageolets  en persillade

Coulommiers 
Camembert 

Purée pommes poires  
Purée de pommes  
Sans sucre ajouté

Lundi 09 décembre 2019

Tortis  aux olives
Taboulé à la semoule 

Daube de bœuf  du Gard /
Omelette nature 

Carottes fraîches  persillées

Assortiment de yaourts 

Clémentine  
Pomme  

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1.5 Les menus BIO

Lundi 13 janvier 2020

Salade de blé  aux olives
Pois chiches  au cumin

Omelette nature 

Petits pois 

Camembert 
Coulommiers 

Pomme 

Lundi 27 janvier 2020

Pennes  en salade
Lentilles  vinaigrette à l'ail

Poulet  sauce citron /
Omelette nature 

Carottes  persillées

Vache Picon*
Rondelé*
(*modification de menu)

Kiwi 
Pomme 




Jeudi 05 mars 2020

Salade verte  

Dahl de lentilles 

Riz de Camargue  

Edam 
Gouda 

Purée pommes poires  
Purée de pommes  
Sans sucre ajouté 




Mardi 09 juin 2020

Salade verte  

Omelette nature 

Brocolis  béchamel

Edam 

Purée de pommes  
Sans sucre ajouté 

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3. 2 Le Club des Minots


Parce que l'avis des enfants est indispensable pour favoriser la consommation, le club des Minots est le nouveau rendez-vous incontournable dans notre démarche de validation des nouvelles recettes et nouveaux produits.

Comment ça marche ?

Nous allons à la rencontre des enfants dans le restaurant scolaire pour leur proposer une dégustation de nouveaux produits et nouvelles recettes. Chaque composante fait l'objet d'une explication sur son origine et ses qualités nutritionnelles. Les enfants goûtent et attribuent une note sur 20. Seuls les recettes ou produits qui obtiennent une note égale ou supérieure à 14 sont proposés dans les futurs menus. Les recettes non validées sont retravaillées par nos cuisiniers et reproposées au Club des Minots suivant. Si elles obtiennent de nouveau une note inférieure à 14/20, elles sont écartées.

Cette année, 61 enfants de 3 écoles différentes (Chateaubriand, Leverrier & Saint Antoine Palanque) ont participé au Club des Minots

Sur 15 recettes et produits testés, 14 ont été validés par les enfants !

Recettes validées (note = ou > à 14/20)	Recettes non validées) (note < à 14/20)
Omelette Chutney tomate champignons (15,9/20) Omelette Chutney tomate paprika (15,3/20) Gratin de pommes de terre aux trois fromages (17,3/20) Gâteau miel amandes (18,3/20) Gâteau miel fleur d'oranger (19,7/20) Rillettes de maquereaux à la Catalane (16,1/20) Sauce Yakiniiku (17,1/20) Gratin de brocolis BIO au saumon (15/20) Tarte compote de pommes (17,3/20) Tarte compote de pommes cannelle (15,9/20) Dahl de lentilles BIO et riz BIO (18,9/20) Nuggets de pois chiches sauce fromage blanc ciboulette (14/20) Poire au sirop façon Belle Hélène (18,9/20) Pêche au sirop façon Melba (19,9/20)	Gratin de moules (12,9/20) 

Compte-rendu Qualité / Animations Nutritionnelles

1.3.3 Les animations ateliers

1.3.3.1 Les Ateliers interactifs

Les ateliers interactifs : une exclusivité Sodexo !

Apprendre en s'amusant à l'heure du déjeuner ou en classe, tel est l'objectif des ateliers interactifs que nous proposons aux enfants des écoles élémentaires.

Animés par nos Ambassadeurs Qualité, ces ateliers, d'une durée de 45 minutes, permettent de sensibiliser de manière pédagogique et ludique les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement.

Pour surprendre les enfants et les faire adhérer, nous avons choisi pour nos ateliers des outils technologiques innovants : tableaux interactifs, contenus pédagogiques exclusifs et ludiques, boîtiers de vote...

A l'aide de ce dispositif, nos qualitiens peuvent réaliser l'un des ateliers suivants :

- Les atouts du petit-déjeuner.
- Les fruits et légumes.
- Les secrets de l'eau.
- La seconde vie des déchets.



1.3.3.2 Les ateliers Petits Déjeuners et Petits Déjeuner du sportifs

Ces séances ont pour objectif de sensibiliser les enfants à l'importance de prendre un petit déjeuner équilibré. Après un temps pédagogique en classe, un petit déjeuner est organisé au sein du restaurant scolaire pour passer à la pratique.



Compte-rendu Qualité / Animations Nutritionnelles

1.3.3.3 Les ateliers Pas à Pas des P'tits Cuistos

Les Ateliers des P'tits Cuistos permettent d'aborder l'équilibre alimentaire au travers de cours de cuisine d'une durée de 2 heures.

Tout au long de la recette, petits et grands parlent produits et nutrition.

L'atelier Chocolat buche de Noel école Chave

Le consul de Sao Tomé, Monsieur Bensaïd, a expliqué aux enfants l'origine et l'histoire du chocolat sur son île. Ensuite, sur les conseils du maître chocolatier de la maison Hubert, Monsieur Acourt, les enfants ont travaillé le chocolat et ont ainsi fabriqué des bûches au chocolat.



1.3.3.4 Les Ateliers Antigas'Pain

Les Ateliers Antigas'Pain sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et plus particulièrement à celui du pain.

Un travail pédagogique est initié auprès des enfants en collaboration avec les enseignants et le personnel municipal, pour réduire le gaspillage du pain en cantine.

Pour cette animation, nous récupérons le pain non consommé de la semaine. Le pain est ensuite broyé et utilisé en remplacement de la farine pour fabriquer de délicieux cookies.

Ces ateliers, d'une durée de 2 heures, accueillent une classe d'enfants de 6 à 12 ans.



Compte-rendu Qualité / Animations Nutritionnelles

1.3.3.5 Les ateliers Les Fruits en jus

Pour favoriser la consommation des fruits du menu, des ateliers « Les fruits en jus » sont proposés dans les restaurants scolaires pendant le temps cantine.

1.3.3.6 Les ateliers Y'a quoi sur mon plateau

Au moment du passage au self, un ambassadeur qualité explique aux enfants à l'aide d'un set pédagogique, l'équilibre alimentaire du déjeuner, les différents aliments et leur provenance.



1.3.3.7 Les ateliers 4 Saisons de Christian Buffa

Pour célébrer l'arrivée des différentes saisons, nous organisons en partenariat et en présence du chef marseillais Christian Buffa, des ateliers culinaires où les enfants préparent des recettes originales à partir de produits locaux de saison.

2 ou 3 recettes sont ainsi confectionnées par le Chef et les « p'tits Chefs ». Une des recettes est systématiquement proposée sous forme de verrine à tous les élèves qui déjeunent au restaurant scolaire.



1.3.3.8 Marseille Ville du futur

« Marseille ville durable du futur, les Petits Marseillais se projettent et imaginent leur propre futur ».

Une animation de grande ampleur avec près de 1000 enfants, sous la forme d'ateliers artistiques organisés avec les ambassadeurs Sodexo et l'artiste peintre plasticien Patrick Moquet.

Des moments de plaisir, d'imagination, de création artistique, le tout autour de la préservation de L'environnement

Cinq thématiques ont été proposées aux écoles participantes.

Pour chacune d'entre elle, les enfants devront imaginer les objets utilisés dans le futur :

- Les modes de déplacement
- L'architecture
- La mode
- La robotisation
- L'alimentation



Le mode de déplacement du futur imaginé par les enfants.



Avis de l'expert Patrick Moquet :
« Imaginer l'avenir c'est déjà le préparer en ayant conscience des enjeux et des domaines (santé, écologie, loisirs, culture,...) qui concernent directement nos enfants, les citoyens de demain. »

Dans le cadre de cette animation, les enfants travaillent sur différents supports en lien avec le domaine alimentaire, comme de la peinture avec des pigments alimentaires) du collage et de l'assemblage avec du recyclage de conditionnement alimentaires, des travaux d'écriture (poème par exemple), des dessins ou encore des photos montage.

L'animation a été initiée : présentation aux enseignants, recensement des écoles, choix des thématiques, premiers réflexions et ateliers en classes. Le projet a été interrompu en mars.

Etat des animations 2019/2020 au 15 Mars 2020

265 Animations

Eveil nutritionnel Eveil citoyens Ateliers du Chef Ateliers interactifs ludo-pédagogiques

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous ou des communications permettent de présenter l'offre de restauration marseillaise Midi Minot et de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.



Les commissions restauration

Chaque commission menus est précédée d'une pré-commission, en présence du Directeur des Affaires Financières, de la responsable de la prestation alimentaire, de son assistante et de la diététicienne de la Ville de Marseille, du responsable production, du directeur technique et de la diététicienne de Sodexo. L'objectif est de valider le respect du contrat, la fréquence et la qualité nutritionnelle des aliments, les produits issus de l'agriculture Biologique, les apports nutritionnels, et d'échanger sur la satisfaction des enfants et la faisabilité technique sur les restaurants scolaires.

Trois commissions menus sont réalisées annuellement.

Lors de chaque commission, sont présents :

Pour la Ville de Marseille

- Le Directeur des Affaires Financières
- La responsable de la prestation alimentaire
- La diététicienne
- L'assistante
- Une responsable de restaurant

Pour Sodexo

- Le directeur Technique
- Le responsable de production
- La diététicienne

Pour les parents d'élèves

- Des représentants des fédérations de parents d'élèves

Nous abordons la prestation de la période écoulée, la satisfaction des enfants, les menus de la période à venir, les nouvelles recettes, les produits spécifiques tels que locaux, Bio etc...

Des dégustations de nos produits ou recettes sont également organisées.

1.4. Communication

Les rencontres avec les familles

Au cours de l'exercice, nous avons participé à 5 repas organisés avec des représentants de parents d'élèves dans les restaurants scolaires. Ces repas ont permis d'échanger de façon plus concrète sur les repas et de mettre en valeur les exigences du cahier des charges marseillais.

Un café rencontre avec les représentants des parents d'élèves a été organisé. Ce temps d'échanges offre la possibilité de visiter la cuisine centrale puis d'aborder avec des responsables ville de Marseille et de Sodexo différentes thématiques de la restauration scolaire :

- Les menus
- Les repas régimes et allergies
- Les animations

Une dégustation des recettes et produits servis aux enfants dans les cantines clôture ces matinées, appréciées par les parents d'élèves.

Le centre d'appels

À destination des familles et du personnel municipal, ce dispositif a pour objectif de fluidifier les appels et les interventions tout en réduisant les temps d'attente.

Modalités d'inscription, interrogation du solde du compte famille, messages ponctuels, les informations sont disponibles sur messages au décroché ou à l'aide du code famille pour le solde. Pour toute question sur les menus ou autre demande, les personnes sont orientés vers un interlocuteur référent.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.4. Communication

La Lettre menus

Cette lettre d'information sur la restauration scolaire marseillaise est transmise aux parents tous les trimestres, lors de l'inscription mensuelle. Elle présente :

- les nouveautés du contrat, des informations sur les produits et les recettes, les animations, des conseils culinaires, les animations initiées sur les restaurants scolaires, des idées de recettes à faire avec les enfants...
- les menus pour la période à venir.

A l'aide de pictogrammes, sont identifiés sur les menus :

- Les produits locaux 
- Les produits issus de l'agriculture Biologique 
- Les préparations et pâtisseries du Chef » 
- Les produits fabriqués localement 
- Les produits issus de la pêche durable 
- L'origine, la race et label des viandes   
- Les produits AOC / AOP 
- Les pains spéciaux 
- Les plats régionaux 
- Les nouveautés 
- Les produits et recettes validés par le Club des Minots 

La lettre menus est éditée à 50 000 exemplaires.

Exemple des thématiques abordées en 2019-2020 :

Les marqueurs de la restauration marseillaise : 50% produits Bio français, 35% produits locaux, l'atelier des 4 saisons, SoHappy, le Club des Minots...



Un exemplaire des lettres menus distribuées aux familles au cours de l'exercice dernier est joint en annexe.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

SoHappy : l'application mobile et le site internet



L'application mobile SoHappy est à la disposition des familles depuis la rentrée 2018. Les parents peuvent directement depuis leur smartphone :

- consulter les menus
- inscrire leurs enfants, payer en ligne et consulter leur relevé de compte
- être informés des animations de la semaine dans la cantine, avoir des idées recettes pour le soir, des informations nutrition/santé...
- Poser des questions en ligne

Une solution pour simplifier la vie des familles !

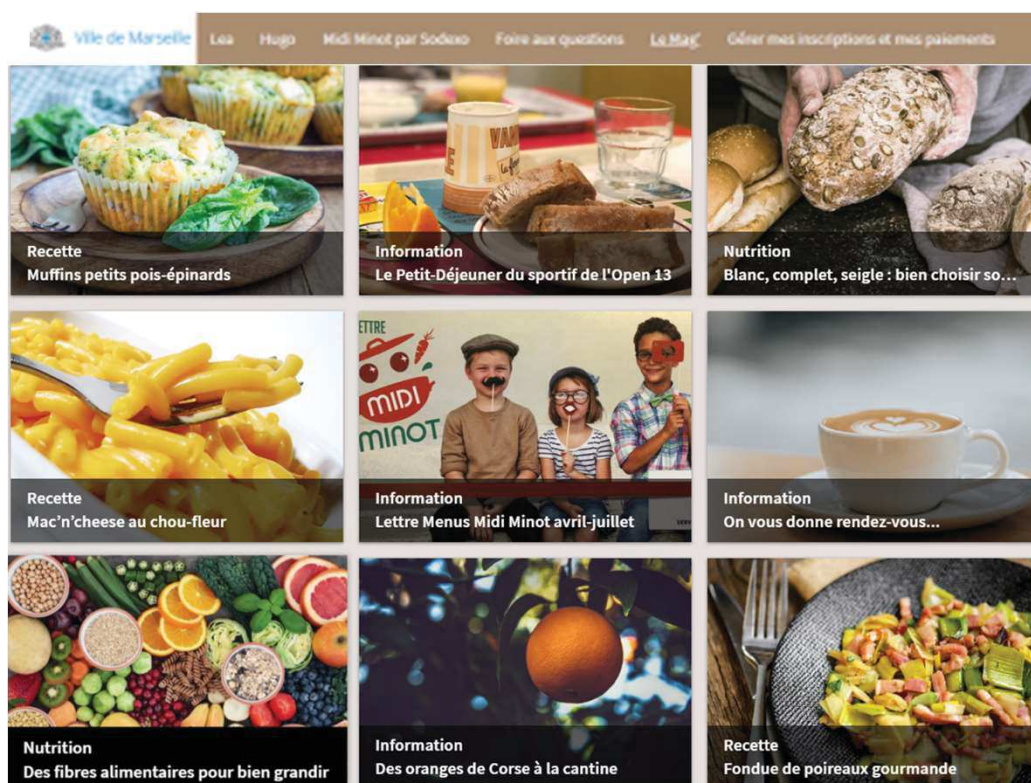
Pour un meilleur confort de lecture et l'impression des menus, SoHappy est également disponible en version site web.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

SoHappy : l'application mobile et le site internet

De nombreux articles ont permis de mettre en valeur la restauration scolaire marseillaise, en termes de qualité de produits et d'animations : les produits Bio et locaux, les Clubs des Minots, les ateliers culinaires des 4 saisons, les petits déjeuners du sportif...



Plus de 13700 comptes familles ont été créés et nos équipes ont répondu à 3700 questions au cours de l'exercice.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.4. Communication

Le Menu hebdo

Ce support est transmis chaque semaine aux responsables de restaurant pour affichage à l'entrée de l'école. Il permet d'informer les familles sur les menus de la semaine : fruits, origine des produits, focus fournisseurs...

MENUS SELF DES RESTAURANTS SCOLAIRES

VILLE DE MARSEILLE



DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2019



Le saviez-vous ? Ce vendredi, des yaourts Bio de la marque Vrai en dessert ! « Vrai » est une entreprise familiale pionnière dans l'histoire de la laiterie. La marque fut une des premières à prendre conscience de la nécessité d'une agriculture respectueuse de l'environnement en développant dès 1995, une large gamme de produits laitiers Bio.

Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
FERIE	Carottes râpées 🥕 ou Méli mélo de salades 🥗🍏 vinaigrette citron Saucisses fumées* / <u>Filet de colin pané</u> Haricots blancs à la Provençale Froidou ou Mimolette Compote pommes bananes 🍌 ou Compote pommes cassis 🍇 allégée en sucre	Mélange fantaisie (salade verte 🥬🍏 carottes 🥕, maïs) ou Emincé de chou rouge 🥕 Omelette au fromage sauce Chutney (tomate, paprika, champignons) 🍄🍅 Frites Cantadou ou Cantafrais Poire 🍐 ou Pomme 🍏	Lentilles ou Salade de maïs vinaigrette tomate Marmite du pêcheur (colin 🐟, fruits de mer, sauce blanche aux épices) Haricots verts 🥕 Assortiment de yaourts 🍶 Ananas ou Orange


Ville de Marseille

Partenaires :  Mairie de Marseille,  Sodexo,  Vrai,  Laiterie de France,  Bordeaux,  Provence Alpes Côte d'Azur,  Occitanie,  PACA,  Ile de France

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.4. Communication

L'info Menu

Ce support est transmis chaque semaine aux responsables de restaurant et présente des informations sur les menus : origine des produits, mode de préparation, suggestions de présentation, contenu des recettes...

INFO MENUS
SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2019

LUNDI

Endives
Râpé de radis
vinaigrette huile d'olive
Veau marengo
Colin aux olives
Polenta
Pointe de brie
Carré
Purée pommes poires
Purée de pommes

INFO

Pour une meilleure consommation, assaisonner le râpé de radis en amont du service.

MARDI

Pâté de campagne
*Thon & maïs en salade
Œufs durs
Epinards béchamel
Petit moulté ail et fines herbes
Bûchette mi chèvre
Clémentines

INFO

Dans les saladiers, mélanger le thon le maïs.

Clémentines BIO : cultivées à Aléria (Corse)

JEUDI

Betteraves vinaigrette
Filet de poisson pané
Petits pois
Fromage
Pomme

INFO

Décontaminer les poches de betteraves avant ouverture


Pomme BIO : cultivée à Saint Pierre de Mézoargues (13)

VENDREDI

Dips de carottes
sauce fromage frais ail et fines herbes
Salade verte
Gratin de poireaux au saumon
Edam
Gouda
Tarte flan citron
Clafoutis poire amande

INFO

Dips de carottes BIO : cultivés dans les Landes (40) et dans les Hauts de France



1.5. Système d'information

Les équipements informatiques

Conformément à nos engagements, le second tiers du parc informatique (ordinateurs portables et imprimantes) a été renouvelé en début d'année. En cas de dysfonctionnement, les équipements sont réparés sur place ou échangés par nos techniciens informatiques.

Les agents de maîtrise des secteurs ont été dotées d'une tablette avec clé 4G.

Les outils

Trois portails constituent le système d'information.

Le Portail des Responsables de restaurant AppliMinot

Ergonomique et simple d'utilisation, il recense l'ensemble des outils nécessaires au quotidien : saisie des dossiers, inscription mensuelle, effectifs de livraison et réajustement, pointage des repas, procédures de fonctionnement...

L'ensemble des responsables de restaurant ont été formées à l'usage de ce nouvel applicatif au démarrage du contrat. Les nouveaux responsables sont formés au fil de l'eau ou sur demande des agents de maîtrise.

En fonction du profil de l'utilisateur, l'applicatif présente les données afférentes à :

- une école pour une responsable de restaurant
- une tournée d'écoles pour un agent de maîtrise
- l'ensemble des écoles pour le personnel de la Direction de la Vie Scolaire

Le Portail d'Information

Il s'agit de l'extranet client qui présentent des informations consolidées : pourcentage de produits Bio et locaux, nombre de repas par catégorie, enquête qualité, indicateurs de maintenance.

SoHappy l'application mobile à destination des familles

SoHappy est détaillé dans la partie 1.4 Communication.

2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques des préparations sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Eurofins. Sont analysées en priorité les préparations que nous avons identifiées et choisies, en fonction de leur process d'élaboration. Les préparations élaborées dans l'atelier allergies/régimes sont comprises dans le plan d'autocontrôles.

Les plans de contrôles microbiologiques de la Cuisine Centrale répondent aux exigences réglementaires et comportent des recherches de germes pathogènes et de germes indicateurs d'hygiène des procédés sur les produits et les surfaces de travail.

Les analyses microbiologiques des surfaces de travail sont des indicateurs d'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Les prélèvements de surface sont réalisés sur le matériel en contact direct avec les aliments tous les mois, par le laboratoire Eurofins. Une recherche de la présence éventuelle de listeria dans l'environnement de production est également effectuée.

De plus, chaque semaine, nos chefs de groupe et le service qualité réalisent des autocontrôles sur la qualité du nettoyage de leur atelier.

Les analyses de pesticides des fruits et légumes sont réalisées à chaque passage du laboratoire. Nous analysons des fruits ou légumes bruts ou de 4^{ième} gamme, issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle.

Analyse de l'eau : cette analyse permet de s'assurer que l'eau utilisée sur la cuisine centrale est de qualité microbiologique satisfaisante et consommable.

En parallèle, nous réclamons également à la Société des Eaux de Marseille leur dernière analyse de potabilité de l'eau desservie sur notre site.

De plus, nous vérifions chaque année l'absence de légionelle dans notre réseau d'eau chaude au niveau des sorties favorisant l'apparition de microgouttelettes.

Plan d'échantillonnage mensuel sur la cuisine (2 passages / mois) :

- 16 analyses bactériologiques des produits
- 8 prélèvements de surface
- 2 prélèvements de fruits ou légumes pour la recherche de pesticides

Les résultats d'analyses non conformes sont traités par le service qualité en collaboration avec les autres services.

Après recherche des causes, un plan d'action est défini systématiquement. Ce plan d'action est suivi afin de vérifier son efficacité.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Résultats des analyses bactériologiques et de pesticides :

Allergies/Régimes

CHIM Pesticides

SEPTEMBRE				
Nom du produit	Date de conso.	Germe recherché	Résultat	
			C	NC
SALADE DU CHEF PENNES BIO	02/09/19	hygiène des procédés	1	
COURMENTIER DE POISSON	03/09/19	hygiène des procédés	1	
BETTERAVES BIO	03/09/19	Listeria	1	
EPINARDS BECHAMEL	05/09/19	hygiène des procédés	1	
RILLETES DE SARDINE	05/09/19	hygiène des procédés	1	
ŒUFS DURS	05/09/19	hygiène des procédés	1	
MOELLEUX FRAMBOISES	06/09/19	hygiène des procédés	1	
BLETTES PERSILLES	03/09/19	Listeria	1	
SAUTE DE DINDE CURCUMA	03/09/19	hygiène des procédés	1	
SALADE COMPOSEE BIO LOCAL		pesticides	1	
Sauté de veau aux oignons	23/09/19	hygiène des procédés		1
Sauté de bœuf aux oignons	23/09/19	hygiène des procédés	1	
Purée de potiron	23/09/19	hygiène des procédés	1	
Ratatouille	24/09/19	Listeria	1	
Ratatouille reconditionnée le 23/09	24/09/19	hygiène des procédés	1	
Filet de colin meunière	24/09/19	hygiène des procédés	1	
Semoule	24/09/19	hygiène des procédés	1	
Carottes parisiennes persillées	24/09/19	Listeria	1	
Raisin blanc bio		pesticides	1	

Surfaces prélèvement	Germe recherché	Résultat	
		C	NC
SORTIE TUNNEL LAVAGE	Listeria	1	
TUYAU INJECTEUR DOSEUR	Hygiène des procédés		1
TABLE DECONDITIONNEMENT	Hygiène des procédés	1	
PLAQUES A TROUS	Hygiène des procédés	1	
Rail MECA 5	Hygiène des procédés	1	
Tuyau injecteur doseur CA	Hygiène des procédés	1	
Fouet grand batteur	Hygiène des procédés	1	
Fouet grand batteur	Listeria	1	

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

OCTOBRE				
Nom du produit	Date de conso.	Germes recherchés	Résultat	
			C	NC
Tartine chèvre basilic	10/10/19	Hygiène des procédés		1
Sauce tartare	08/10/19	Hygiène des procédés	1	
Julienne de courgettes sauce tomate basilic	10/10/19	Hygiène des procédés	1	
Purée de pommes de terre	07/10/19	Listeria	1	
Tapenade aux olives noires	12/10/19	Listeria	1	
Nuggets de poulet	08/10/19	Hygiène des procédés	1	
Riz façon paëlla	10/10/19	Hygiène des procédés	1	
Sauté de dinde aux poivrons	10/10/19	Hygiène des procédés	1	
Salade composée bio	Pesticides		1	
Daube Marseillaise	14/10/19	Hygiène des procédés	1	
Couscous à la volaille	17/10/19	Hygiène des procédés	1	
Rillettes de sardine	17/10/19	Hygiène des procédés		1
Pâté de campagne Label Rouge	17/10/19	Hygiène des procédés	1	
Semoule bio	14/10/19	Listeria	1	
Quatre-quarts pépites de chocolat	18/10/19	Hygiène des procédés	1	
Haricots verts en salade	17/10/19	Listeria	1	
Pommes de terre	17/10/19	Hygiène des procédés	1	
Poires bio	Pesticides		1	

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
Table inox	Hygiène des procédés	1	
Couteau de découpe	Hygiène des procédés	1	
Planche à découper bleue	Hygiène des procédés	1	
Planche à découper bleue	Listeria	1	
Table de découpe	Hygiène des procédés	1	
Fouet	Hygiène des procédés	1	
Lame ouvre-boîte	Hygiène des procédés		1
Table de déconditionnement	Listeria	1	

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

NOVEMBRE				
Nom du produit	Date de conso.	Germes recherchés	Résultat	
			C	NC
Betteraves	5-nov.	Listeria	1	
Purée de courge butternut	5-nov.	Hygiène des procédés	1	
Bolognaise de bœuf	7-nov.	Hygiène des procédés	1	
Croque fromage	5-nov.	Hygiène des procédés	1	
Salade riz de Camargue bio	8-nov.	Hygiène des procédés		1
Tortis bio	7-nov.	Hygiène des procédés	1	
Riz bio	5-nov.	Listeria	1	
Chili con carne	5-nov.	Hygiène des procédés	1	
Poire bio			1	
Lentilles bio	19-nov.	Listeria	1	
Salade de Pennes bio aux olives	19-nov.	Hygiène des procédés	1	
Carottes bio aillées	19-nov.	Hygiène des procédés	1	
Colin au paprika	21-nov.	Hygiène des procédés	1	
Goulash	21-nov.	Hygiène des procédés	1	
Petits pois bio au jus	21-nov.	Hygiène des procédés	1	
Salsifis sans sel	21-nov.	Listeria	1	
Houmous	22-nov.	Hygiène des procédés		1
Clémentines Corses bio		Pesticides	1	

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
CA Lame ouvre-boite	Hygiène des procédés		1
Grand cuvier	Hygiène des procédés	1	
MECA Allergies	Hygiène des procédés	1	
Sauteuse	Listeria	1	
Plaque à trous	Hygiène des procédés		1
Rame (scolaire)	Hygiène des procédés	1	
Louche (Allergies)	Hygiène des procédés		1
MECA (Allergies)	Listeria	1	

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

DECEMBRE				
Nom du produit	Date de conso.	Germes recherchés	Résultat	
			C	NC
Sauce fromage ail et fines herbes	6-déc.	Hygiène des procédés	1	
Tortis bio aux olives	9-déc.	Hygiène des procédés	1	
Tarte flan citron	6-déc.	Hygiène des procédés	1	
Daube de bœuf du Gard bio Eviction	9-déc.		1	
Gratin de poireau au saumon Eviction	6-déc.	Hygiène des procédés	1	
Pâté de campagne LR	3-déc.	Listeria	1	
Steak haché aux oignons (sans sel)	5-déc.	Hygiène des procédés	1	
Pommes de terre	5-déc.	Listeria	1	
Pommes bio		Pesticides	1	
Cœurs de palmiers au maïs	16-déc.	Listeria	1	
Saumon sauce fruits de mer	19-déc.	Hygiène des procédés	1	
Filet de colin meunière	17-déc.	Hygiène des procédés	1	
Gnocchis sarde	16-déc.	Hygiène des procédés	1	
Bûche au chocolat	19-déc.	Hygiène des procédés	1	
Aubergines à la sauce tomate (sans sel)	19-déc.	Hygiène des procédés	1	
Poulet curcuma (sans sel)	19-déc.	Listeria	1	
Poire au caramel	19-déc.	Hygiène des procédés	1	
Kiwi bio		Pesticides	1	

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
PLAQUE A TROUS (CA)	Hygiène des procédés		1
BOL NOUVEAU BATTEUR	Hygiène des procédés	1	
RAIL MECA 5	Hygiène des procédés		1
PLANCHE A DECOUPER VERTE	Listeria	1	
Lame ouvre-boite (CA)	Hygiène des procédés	1	
Sauteuse self	Hygiène des procédés	1	
Bac gastro (CA)	Hygiène des procédés	1	
Sortie tunnel déconta	Listeria	1	

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

JANVIER				
Nom du produit	Date de conso.	Germes recherchés	Résultat	
			C	NC
Cartottes bio persillées	9-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Paëlla marine	10-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Salade de blé aux olives	13-janv.	Listeria	1	
Parmentier de poisson	14-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Parmentier de poisson	14-janv.	Listeria	1	
Calamars à la romaine	9-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Houmous (CA)	10-janv.	Hygiènes des procédés		1
Sauté de dinde façon forestière	10-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Salade composée bio		Pesticides	1	
Potimentier de bœuf	23-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Blé (<i>chaud ou froid</i>)	24-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Carottes bio persillées	27-janv.	Listeria	1	
Poulet bio sauce citron	27-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Petits pois	24-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Paëlla marine	28-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Sauté de veau bio façon blanquette	23-janv.	Hygiènes des procédés	1	
Haricots verts en salade	23-janv.	Listeria	1	
Orange Corse		Pesticides	1	

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
Barquette GN1/3	Hygiène des procédés	1	
Sauteuse self	Hygiène des procédés	1	
Lame mixeur	Hygiène des procédés		1
Lame mixeur	Listeria	1	
Lame mixeur (CA)	Hygiène des procédés		1
Plaque à trous (CA)	Hygiène des procédés		1
Fouet batteur	Hygiène des procédés	1	
Louche	Hygiène des procédés	1	

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

FEVRIER				
Nom du produit	Date de conso.	Germes recherchés	Résultat	
			C	NC
Riz thaï	10-févr.	Hygiène des procédés	1	
Bœuf façon yakiniku	10-févr.	Hygiène des procédés	1	
Colin sauce niçoise	7-févr.	Hygiène des procédés	1	
Semoule bio	6-févr.	Listeria	1	
Epinards béchamel éviction	11-févr.	Hygiène des procédés	1	
Bœuf façon yakiniku éviction	10-févr.	Hygiène des procédés	1	
Veau bio marengo		Hygiène des procédés	1	
Salade de brocolis bio		Listerie	1	
Poire (conventionnel)		Pesticides	1	
Epinards béchamel	11-févr.	Hygiène des procédés	1	
Tapenade noire	11-févr.	Listeria	1	
Tartine chèvre basilic	11-févr.	Hygiène des procédés		1
Salade de pommes de terre	13-févr.	Listeria	1	
Steak haché au jus	13-févr.	Hygiène des procédés	1	
Salade de rubans blé complet	13-févr.	Hygiène des procédés	1	
Boulettes de bœuf pizzaïolo	13-févr.	Hygiène des procédés	1	
Fusili sans gluten	13-févr.	Hygiène des procédés		1
Kiwi bio		Pesticides	1	

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
Table	Listeria	1	
Couteau décondi	Listeria	1	
Fond armoire UV	Listeria	1	
Cuve injecteur doseur	Hygiène des procédés	1	
Ouvre-boite pneumatique (CA)	Hygiène des procédés	1	
Fouet grand batteur	Hygiène des procédés	1	
Nouveau mixeur	Hygiène des procédés	1	
Bol grand batteur	Hygiène des procédés	1	

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

MARS				
Nom du produit	Date de conso.	Germes recherchés	Résultat	
			C	NC
Filet de colin pané	6-mars	Hygiène des procédés	1	
Rubans au blé complet	9-mars	Hygiène des procédés	1	
Bolognaise de thon	9-mars	Hygiène des procédés		1
Bolognaise de bœuf	9-mars	Hygiène des procédés	1	
Carottes bio persillées	10-mars	Listeria	1	
paupiettes de veau aux herbes	10-mars	Hygiène des procédés	1	
Riz bio façon paëlla	5-mars	Hygiène des procédés	1	
Haricots verts en salade	6-mars	Listeria	1	
Carottes râpées bio		Pesticides	1	
COVID19				

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
Table découpe pâtisseries	Listeria	1	
Grande bassine (cuvier)	Hygiène des procédés	1	
Balance pâtisserie	Hygiène des procédés	1	
Grand fouet	Hygiène des procédés		1

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

JUIN			
Nom du produit	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
Choufleur béchamel	Hygiènes des procédés	1	
omelette nature	Hygiènes des procédés	1	
Œufs durs	Hygiènes des procédés	1	
Haricots verts bio	Hygiènes des procédés	1	
Mayonnaise à l'ail	Listeria	1	
Purée de potiron	Hygiènes des procédés	problème labo : casse	
Egrené de bœuf aux oignons	Hygiènes des procédés	1	
Salade de riz sans sel	Listeria	1	
Melon charentais	Pesticides	1	

Surfaces prélèvement	Germes recherchés	Résultat	
		C	NC
Sortie tunnel décondi	Listeria	1	
Rail MECA 1	Hygiène des procédés	1	
Lame cuve doseuse	Hygiène des procédés	1	
Bassine inox	Hygiène des procédés	1	

2.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, 2 audits hygiène ont été effectués par le laboratoire Eurofins afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité. Le 3^{ième} audit hygiène de suivi a été annulé en raison de la pandémie.

Date	Note	Type d'audit
Septembre 2019	74,5%	Audit hygiène complet
Juin 2020	79,5%	Audit hygiène complet

Des audits hygiène internes

Réalisés par le service qualité de la cuisine centrale, ces audits ont pour objectif de mesurer l'appropriation par chacun, des règles de sécurité alimentaire, et notamment :

- La connaissance et la maîtrise des règles d'hygiène,
- La mise en œuvre des instructions de travail (hygiène du personnel, méthodes de nettoyage, procédés de fabrication) et des autocontrôles,
- La pertinence du fonctionnement, notamment de la répartition des responsabilités, des modalités de traçabilité...
- La mise en œuvre des plans d'actions formalisés
- La mise en œuvre des procédures de maîtrise du risque allergène

2.3. Résultats des analyses Légionnelles sur les offices

L'ensemble des offices est contrôlé par le laboratoire Eurofins afin de mesurer la présence de Légionnelles dans les eaux chaudes. En cas de présence, un plan d'action est mis en place et suivi pour s'assurer de son efficacité. Une contre analyse délibératoire permet à l'office de reprendre une utilisation normale de l'eau.

En raison de la pandémie, certains offices n'ont pu être contrôlés. Cependant, 91,6% des sites ont été prélevés pour vérifier l'absence de légionnelle.

3. Formation du personnel

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo et nous disposons d'un organisme de formation interne, Sodexo Formation, dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Nous prenons le temps de former nos collaborateurs pour assurer leur réussite dans leur travail.

Nous veillons donc à ce que chaque salarié, quelle que soit sa qualification, ait la possibilité d'enrichir ses compétences et de se développer avec l'entreprise.

La formation peut prendre la forme de formations collectives, décidées par la Direction Générale France afin d'accompagner la mise en œuvre de sa stratégie, ou de formations individuelles, décidées en concertation entre le collaborateur et son responsable hiérarchique pour le développement des compétences.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances des métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Encadrer d'anciens collègues »).



3.2. Les formations diplômantes tutorées

Les parcours de professionnalisation sont un élément clé de notre politique de préparation de ressources car ils participent à former nos futurs employés.

Les collaborateurs de Sodexo ont ainsi la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

- ☞ Devenir Employé technique de restauration (150 heures, réparties entre 91h de formation théorique et 59h de formation pratique, sur site).
- ☞ Devenir Employé de restauration (178 heures - 112h / 66h).
- ☞ Valoriser son métier de plongeur, officier de cuisine (140 heures – 102h/ 38h).
- ☞ Devenir Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- ☞ Devenir Chef de cuisine en collectivité (204 heures - 84h /120 h).
- ☞ Devenir Responsable de site (308 heures – 98h/210h)

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

La formation sur site : cela concerne les stages issus d'un projet de formation de la totalité ou d'une partie de l'équipe.

Ils sont animés, sur l'exploitation, par un Formateur Régional de notre Société qui est soit un Responsable de site, soit un professionnel confirmé affecté à un établissement.

Les enjeux de cette formation sur site sont de participer au transfert des savoir-faire de l'entreprise, au développement des compétences des équipes et à l'amélioration des prestations.

Les principaux thèmes sont : Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire, Distribution en offices, Découvrir les attitudes et comportements en relation de service, Connaître les besoins et attentes des enfants, Adopter les bons gestes pour travailler en sécurité,...



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période (personnel de la cuisine centrale)

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
sept.-19	Réussir l'entretien de recrutement	L'assistante ressources humaines	Organisme Externe
oct.-19	Manager avec aisance	La directrice de la communication	Sodexo en France
oct.-19	Les bases de la communication consciente	Le directeur technique	Organisme Externe
oct.-19	Maintien et actualisation des compétences(SST Recyclage)	2 personnes	Organisme Externe
nov.-19	Habilitation électrique - Recyclage	Le responsable production	Organisme Externe
déc.-19	Management de la Sécurité : Les fondamentaux & méthodologie de détection / communication / corrections des actes dangereux	7 personnes	Sodexo en France
déc.-19	Habilitation électrique Personnel Non électricien Niveau BE Manoeuvre - Recyclage	1 personne	Organisme Externe
déc.-19	Habilitation électrique Personnel Technique - Recyclage	Le responsable maintenance UCP	Organisme Externe
févr.-20	CACES chariot	4 magasiniers	Organisme Externe
févr.-20	Habilitation électrique Personnel Non électricien Niveau BE Manoeuvre - Initiale	6 personnes (service production et direction)	Organisme Externe
févr.-20	Habilitation électrique Personnel Technique - Recyclage	Les techniciens de maintenance	Organisme Externe
mars-20	Conflits d'intérêts	Le directeur d'exploitation	Sodexo en France
mars-20	Initiation aux gestes de premiers secours	Le responsable production	Organisme Externe
mai-20	Formation la l'utilisation de l'autolaveuse	Le personnel du service magasin Un allotisseur Le responsable qualité	Organisme Externe
2019 - 2020	Elearning	La maîtrise des températures	La directrice de la communication
2019 - 2020		La traçabilité des produits	La directrice de la communication
2019 - 2020		Sécurité des aliments - Refroidir sans risque - Référent	La directrice de la communication
2019 - 2020		Sécurité des aliments - Refroidir sans risque - Opérateur	Le responsable production
2019 - 2020		Sécurité au travail - I. L'analyse des risques	La directrice de la communication
2019 - 2020		Sécurité au travail - II. Les accidents de travail et les accidents de trajet	La directrice de la communication
2019 - 2020		Sécurité au travail - III. L'enquête accident et l'arbre des causes	La directrice de la communication
2019 - 2020		L'hygiène du personnel	L'assistante qualité et l'adjoint de production
2019 - 2020		Le règlement INCO	Le directeur d'exploitation et la directrice de la communication
2019 - 2020		La Propreté/Bionettoyage : les basiques	Le directeur technique
sept.-19	5 minutes qualité	Evacuation Incendie	L'ensemble du personnel de la Cuisine Centrale
oct.-19		Les plats témoins	L'ensemble du personnel du service production
nov.-19		Lutte contre le gaspillage alimentaire	L'ensemble du personnel de la Cuisine Centrale
déc.-19		Consignes sureté Malveillance	L'ensemble du personnel de la Cuisine Centrale
déc.-19		Consignation des énergies (maintenance)	L'ensemble du personnel des services maintenance
déc.-19		CCP Refroidissement Rapide	L'ensemble du personnel du service production
anv.-20		Prévention des TMS / les manutentions	L'ensemble du personnel de la Cuisine Centrale
févr.-20		Bonnes pratiques pour améliorer le fonctionnement quotidien et traiter un dysfonctionnement	L'ensemble du personnel des services magasin, production, logistique et maintenance
mars-20		Le nettoyage et la désinfection	L'ensemble du personnel des services magasin, production et logistique
avr.-20		Causerie Covid 19	Le personnel volontaire pour la production des repas solidaires

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période (personnel de la cuisine centrale)

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
sept.-19	La maîtrise des températures	1 personne	e-learning
sept.-19	La traçabilité des produits	1 personne	e-learning
sept.-19	Sécurité des aliments - Refroidir sans risque - Référent	1 personne	e-learning
sept.-19	Sécurité des aliments - Refroidir sans risque - Opérateur	1 personne	e-learning
sept.-19	Sécurité au travail - I. L'analyse des risques	1 personne	e-learning
sept.-19	Sécurité au travail - II. Les accidents de travail et les accidents de trajet	1 personne	e-learning
sept.-19	Sécurité au travail - III. L'enquête accident et l'arbre des causes	1 personne	e-learning
janv.-20	L'hygiène du personnel	2 personnes	e-learning
janvier-20	Le règlement INCO	1 personne	e-learning
mars-20	La Propreté/Bionettoyage : les basiques	1 personne	e-learning
avr.-20	Le règlement INCO	1 personne	e-learning
sept.-19	Réussir l'entretien de recrutement	1 personne	Organisme Externe
oct.-19	Les bases de la communication consciente	1 personne	Organisme Externe
oct.-19	Maintien et actualisation des compétences(SST Recyclage)	2 personnes	Organisme Externe
nov.-19	Habilitation électrique Personnel Technique - Recyclage	1 personne	Organisme Externe
déc.-19	Habilitation électrique Personnel Non électricien Niveau BE Manoeuvre - Recyclage	1 personne	Organisme Externe
déc.-19	Habilitation électrique Personnel Technique - Recyclage	1 personne	Organisme Externe
févr.-20	CACES chariot	4 personnes	Organisme Externe
févr.-20	Habilitation électrique Personnel Non électricien Niveau BE Manoeuvre - Initiale	6 personnes	Organisme Externe
févr.-20	Habilitation électrique Personnel Technique - Recyclage	5 personnes	Organisme Externe
mars-20	Initiation aux gestes de premiers secours	1 personne	Organisme Externe
oct.-19	Manager avec aisance	1 personne	Sodexo en France
déc.-19	Management de la Sécurité : Les fondamentaux & méthodologie de détection / communication / corrections des actes dangereux	7 personnes	Sodexo en France
mars-20	Conflits d'intérêts	1 personne	Sodexo en France

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période (personnel des offices)

Thème ou titre de la formation	Durée	Participants Ville de Marseille	Formateur	Période
Formation terrain primo-arrivant	4h	Nouveaux responsables de restaurants	Ambassadeur qualité	Septembre + au fil de l'eau
Assistance technique au démarrage	4h	Equipe Nouveaux selfs	Ambassadeur qualité	Rentrée
Formation Régimes et Allergies	1h30mn	Responsables de restaurant + aides	Ambassadeur qualité	Septembre-mars
Formation HACCP sur site – organiser sa journée sur le satellite mettre en œuvre la sécurité alimentaire	3h30mn	Responsables de restaurant + aides + agents de maîtrise	Ambassadeur qualité	Septembre-mars
Formation continue hygiène	20mn	Responsables de restaurant + aides	Ambassadeur qualité	Septembre-mars
Connaissance et besoins de l'enfant	3h30	Responsables de restaurant	Ambassadeur qualité	Février-mars

Ces formations ont été réalisées sur les offices ou dans les locaux des secteurs.

En raison de la pandémie, le programme de formation a été interrompu. Les conditions de reprise et le manque de disponibilité des agents n'a pas permis la reprise en fin d'année. Les ambassadeurs qualité se sont concentrés sur l'accompagnement et le respect de la sécurité alimentaire lors de leur passage.

4. Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.

Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "Better Tomorrow Plan".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 428 000 collaborateurs.

Les 9 engagements du Better Tomorrow 2025 :



4.1. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Empreinte carbone et consommation d'eau	<ul style="list-style-type: none">• Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.• Sur la cuisine, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide :<ul style="list-style-type: none">- de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,- d'équipements hydro-économes (limitateurs de débit sur les robinets).• Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants (ateliers interactifs...).• La cuisine centrale est fournie en électricité « verte » par Enercoop• Sur la cuisine centrale, nous avons opté pour un traitement biologique du bac à graisses qui présente de nombreux avantages environnementaux : économie d'eau, diminution des émissions de CO2• La cuisine centrale a obtenu un certificat d'économie d'énergie pour la mise en place de matelas isolants de points singuliers au niveau de son système de fabrication de vapeur d'eau. La chaudière a également été équipée d'une vanne trois voies permettant de limiter les pertes thermiques.• La cuisine centrale a fait le choix de remplacer les lumières défectueuses par des lumières en LED.• Les fluides frigorigènes ont été remplacés par des fluides ayant un potentiel de réchauffement climatique inférieur au gaz précédent.• Des véhicules électriques ont remplacés plusieurs véhicules à énergie fossile (maintenance office et ambassadeur qualité).

4.1. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Déchets	<ul style="list-style-type: none">• Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets (cartons, conditionnement en papier kraft, plastiques, chute des bobines d'opercutage, bidons de produits d'entretien, déchets organiques du self du personnel, biodéchets conditionnés (excédents de production), papier de bureau, cartouches d'encre, déchets d'équipement électrique électronique...). Nous favorisons également la donation des excédents à des associations.• Nous avons testé de nouvelles barquettes biodégradables en bagasse de canne à sucre en juin 2020. Ces barquettes pourront être utilisées à compter de septembre 2020,• Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (ateliers interactifs...).• Le déploiement des tables de tri sur les offices, permettant de faire participer les enfants au tri des déchets et de les sensibiliser au gaspillage alimentaire, a été retardé suite à la crise sanitaire. Il sera finalisé l'an prochain.

5. La triple certification

Sodexo a fait le choix unique dans la profession de s'engager dans un projet de certification de son Système de Management Intégré.

Sur la cuisine centrale de Marseille, nous avons mis en place une organisation et un dispositif de contrôle permettant d'intégrer dans une même démarche certifiée :

- les objectifs de satisfaction clients et convives (norme ISO 9001),
- la prévention du risque alimentaire au-delà de la réglementation (norme ISO 22000),
- l'amélioration des indicateurs de performance environnementale (norme ISO 14001).

Les dispositions prises pour respecter les exigences des 3 normes ISO 9001, ISO 22000 et ISO 14001 sont cohérentes et traduites dans :

- une seule politique,
- un seul management,
- un seul système documentaire,
- des objectifs communs ou hiérarchisés,
- un seul audit de certification.

Ce certificat est la preuve de la mise en place d'un système de management de la qualité performant sur la Cuisine Centrale, gage de sécurité pour les consommateurs et d'assurance dans notre collaboration pour la ville de Marseille.

Cette certification nous inscrit dans un processus d'amélioration continue.

Le fonctionnement et l'efficacité de cette certification sont vérifiés annuellement par un organisme indépendant accrédité (Bureau Veritas).

Compte-rendu technique

SOMMAIRE

1. Liste des contrats	p. 65
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 67
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 69
4. Programme prévisionnel des travaux	p. 70
5. Consommations énergétiques (fluides)	p. 70

Compte-rendu technique

1. Liste des contrats

Prestataire	Type de prestation
AIR LIQUIDE	Fourniture de gaz
APAVE	Vérifications Périodiques : électricité -vapeur - gaz - levage
APAVE	Vérifications périodiques vanne gaz chaudières
APAVE	Vérifications périodiques des installations thermiques fluides
APAVE	Vérifications périodiques des locaux à pollution spécifique et non-spécifique
APAVE	Vérifications périodiques de l'échelle à crinoline (accès au toit)
BABCOCK WANSON	Maintenance préventive des 2 chaudières à tube de fumée
BRENNUS	Maintenance préventive système de détection - intrusion et vol
BRINKS	Convoyeur de fonds
CHUBB	Maintenance des systèmes de détection et sécurité incendie
DIVERSEY	Produits d'entretien et Entretien du matériel de nettoyage
E.R.M.	Ramonage du conduit de cheminée des 2 chaudières à tube de fumée
ELIS	Entretien des bombonnes à eau Location tapis entrée locaux
ENERCOOP	Fournisseur électricité
E.P.F.D	Entretien systèmes d'extraction
EQUINOV	Services en maintenance énergétique
ESAT VERT PRE	Entretien des espaces verts
EURO TVS	Gestion des chèques
EUROBio	Analyse d'eau
Eurofins	Laboratoire d'analyses
EXPRESSO SERVICE	Entretien et location machine à café
FUMITEC	Maintenance des installations de désenfumage
HAWAI COMMUNICATION	Impression des lettres menus
IGIENAIR	Mise en propreté des réseaux d'extraction, des filtres à graisse et gaines textiles en cuisine. Mise en propreté et désinfection des évaporateurs et bouches de soufflage (bureaux)

Compte-rendu technique

1. Liste des contrats

Prestataire	Type de prestation
INITIAL	Entretien des tenues de travail
IPSOS ELECTRIC	Maintenance de l'onduleur
IRH	Analyse d'eau
SAPIAN	Mise en propreté des capots, hottes cuisson et plonge offices
KURITA	Analyse et traitement de l'eau
JULHIET-STERWEN	Plateforme de formation en ligne
LA POSTE	Gestion du courrier
LAGARDE	Location des 2 fours Lagarde
LTDI	Télésurveillance
MADIS	Maintenance Préventive du disconnecteur
NESCAFE ALEGRIA (NESTLE PRO)	Entretien et location machine à café
ONET	Allotissements de documents
ORANGE	Téléphonie et ADSL des écoles
PENELOPE L'AGENCE	Standard téléphonique et tâches administratives
PITNEY BOWSES	Entretien et location de la machine à affranchir Mise sous pli
PORTIS	Maintenance Préventive : Portail automatique, barrière automatique, portes sectionnelles manuelles, porte souple motorisée, portes coupe-feu
PROVENCE FROID	Entretien prévention, contrôle, dépannage des matériels(condenseurs, cellules refroidissement, splits, extracteurs...)
QUADRIA	Prestataire informatique
RENTOKIL	Lutte contre les nuisibles
SICLI	Maintenance Préventive extincteurs – BAES
SOFISUD	Maintenance des installations de production de froid
SOPRASSISTANCE	Entretien et vérification étanchéité du toit
STAR'S SERVICE	Livraison des repas
STILL LOCATION	Location matériel de lavage
SUEZ	Entretien des 2 bacs à hydrocarbures
TECHSIM	Entretien des compresseurs à air
VEOLIA PROPRETE	Gestion des déchets
XEROX	Location et entretien des imprimantes
ARPEGE	Prestataire logiciel Facturation
MARIE EUGENIE	Entretien des locaux de travail

Compte-rendu technique

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

FOURNISSEURS	TYPE	MONTANT (en €)
ISS HYGIENE ET PREVENTION (Siège)		42 496
RENTOKIL INITIAL		40 194
EUROBIO S.A.		28 740
SARL MARIE EUGENIE		25 889
PROVENCE FROID		22 624
PETIT FORESTIER		21 725
ACTION 13		13 973
HYDRO CONFORT		8 429
EPFD		7 404
BABCOCK WANSON		7 200
MECAPACK		6 723
ONET SERVICES (Marseille)		5 917
CHUBB FRANCE		4 979
SOPREMA SOPRASSISTANCE (Vitrolles)		4 460
ESAT VERT PRE BLANCHISSERIE		4 390
MEIKO FRANCE		4 381
PV2Ce		3 940
ARVAL FLEET SERVICES (VIR)		3 483
STE DES ETS SIMPLEX		3 289
TECHSIM OCCITANIE		3 099
SARL AMP GLASTINT		2 891
SODEXO SA		2 519
ESAT LEON BERENGER		2 497
FFV MULTISERVICES		2 240
A.D.U.S.		2 220
SEREP PEINTURE		2 150
FMT		1 850
INITIAL BTB (Equipements sanitaires)		1 685
EGSL		1 681
IMPEK		1 615
TOTAL MARKETING FRANCE PRL		1 563
DIVERS		-513
QUIETALIS AGENCE PARIS OUEST		-21 695
MAINTENANCE		264 036

Compte-rendu technique

Travaux de maintenance effectués sur les offices

Le service maintenance intervient quotidiennement sur les offices pour répondre aux demandes d'interventions faites par les responsables de restaurant via le système d'information.

Le service Maintenance a réalisé ainsi 3 265 interventions sur les offices au cours de l'exercice 2019/2020.

Par ailleurs, nous avons procédé à la rénovation des offices des restaurants scolaires suivants

OFFICES RENOVES		
CHÂTEAU ST CYR A04	GD BASTIDE MAT C10	ST JEROME VILLAGE D35
LODI 611	CONVALESCENT 103	ROY D Espagne 820
ST CHARLES 1 318	NEREIDES B15	LOUBIERE 508
BRETEUIL 603	COURS JULLIEN 604	CHANTEPERDRIX A03
NEIGES 603	SALLE DE REUNION CC	FEUILLERAIE 408
VERDURON F35	EYDOUX 606	DE DELPHES 605
ST MARCEL PRIM B24	PHARO CATALANS 712	SAUVAGERE A09
VAUBAN 614	BOIS LUZY C05	BOMPARD 702
CANET AMBROSINI E02	BOISSON 401	ROSERAIIE PRIM 714
ST PIERRE PRIM 512	CHÂTEAU SEC MAT	VALLON DES TUVES F34
JEAN MERMOZ 809	ST JEROME LES LILAS D32	ST CATHERINE MAT 823

Renouvellements effectués sur la cuisine centrale et les offices

Des biens ont été renouvelés sur la cuisine et les offices à hauteur de **544 333 €**.

La liste des biens renouvelés sur la cuisine et les offices au cours de l'exercice 2019/2020 se trouve en annexe 1.

Pour la cuisine, citons en particulier, la réfection de toutes les conditionneuses, la rénovation des circuits d'eau chaude sanitaire en chaufferie et d'eau de condensats dans le vide sanitaire.

3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice

Sur la cuisine

Conformément à nos engagements, la 2nde phase de l'agrandissement et de la mise en sécurité des quais de livraison a été réalisée.

Sur les offices

- Création du nouvel office Felix Piat en self service
- Création du Groupe Scolaire Chanterelle

4. Programme prévisionnel des travaux

Sur les offices

Descriptif des travaux prévisionnels
Groupe scolaire Antoine de RUFFI : création d'un office et aménagement d'un self service
BATARELLE : création d'un nouvel office et aménagement en self service
ROSERAIE MATERNELLE (restructuration de l'école) : création d'un office
SAINTE MARGUERITE MATERNELLE (restructuration de l'école) : création d'un office
COURS JULIEN : création d'un self service

5. Consommations énergétiques (fluides)

Le montant total de la consommation (eau/gaz/électricité) s'élève à 944 894 €.

Compte-rendu Financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 75
1.1. Nombre total de repas livrés suivant leur catégorie	p. 75
2. Compte de résultat	p. 76
2.1. Chiffre d'affaires	p. 77
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 78
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 79
2.4. Frais d'exploitation et autres charges	p. 85
2.5. Impôts et taxes	p. 86
2.6. Investissements et renouvellements	p. 86
3. Tarification et encaissements	p. 77
3.1. Prix de vente	p. 87
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 88
3.3. Encaissements	p. 89
3.4. Etat des impayés	p. 90

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas livrés suivant leur catégorie

Mois	Jours	Maternelles	Primaires	Adultes	Collèges	Total
Septembre 2019	17	260 563	499 708	43 663	585	804 519
Octobre 2019	11	194 080	340 952	29 047	478	564 557
Novembre 2019	15	284 498	497 689	42 267	735	825 189
Décembre 2019	12	145 491	252 642	23 159	588	421 880
Janvier 2020	16	259 673	445 749	41 004	799	747 225
Février 2020	8	137 566	237 618	21 501	388	397 073
Mars 2020	18	135 398	236 436	21 784	400	394 018
Avril 2020	9	-	-	-	-	-
Mai 2020	13	11 267	21 757	14 774	-	47 798
Juin 2020	17	97 828	172 182	40 628	-	310 638
Juillet 2020	2	17 183	26 726	4 948	-	48 857
	138	1 543 547	2 731 459	282 775	3 973	4 561 754

Le détail des repas livrés se trouve en annexe 2.

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

En €, HT	Exercice 2019-2020 Réalisé
	Annuel
Chiffre d'affaires scolaire	16 091 057
Chiffre d'affaires autres	1 765 002
Avenant 1 - investissements refacturés	
Avenant 2 - investissements refacturés	
Total Chiffre d'Affaires (A)	17 856 059
Achats stockés - matières premières	8 151 911
Conditionnement à jeter	386 291
Produits d'entretien	227 746
Rémunération du personnel	4 612 957
---- Cuisine Centrale et offices	1 760 720
---- Logistique	1 200 893
---- Encadrement & fonctions transversales	1 651 344
Interim	162 617
Fluides (eau / gaz / électricité)	944 894
Transport et déplacements	742 806
Matériel d'exploitation	274 916
Maintenance	264 036
Honoraires	297 325
Frais postaux et telecom	391 495
Informatique	248 410
Autres frais exploitation	336 279
Impôts, taxes et assimilés	445 218
Primes d'assurance	38 303
Dotations aux amortissements et aux provisions	1 074 738
Frais financier	14 285
Pénalités	3 000
Impayés	232 253
Frais de siège ou de groupe	394 395
Total charges (B)	19 243 873
Rémunération (A-B)	-1 387 814

Compte-rendu Financier

Utilisation accessoire de la cuisine centrale

Le compte de résultat présente un chiffre d'affaires autre d'un montant de 1 765 002€. Ce montant représente les prestations exceptionnelles demandées par la ville de Marseille dans le cadre de l'application de l'article 5.14 du contrat de Délégation de Service Public sur l'utilisation accessoire de la cuisine centrale : 5000 repas/jour préparés pour les familles les plus démunies d'avril à juin, pique niques lors de la période des élections, repas supplémentaires froids pour les écoles.

2.1. Chiffre d'affaires

	Nombre de repas livrés						P.U HT = 3,527
	Jours	Maternelles	Primaires	Adultes	Collège	Total	Chiffre d'affaires HT
Septembre 2019	17	260 563	499 708	43 663	585	804 519	2 837 847,20 €
Octobre 2019	11	194 080	340 952	29 047	478	564 557	1 991 409,15 €
Novembre 2019	15	284 498	497 689	42 267	735	825 189	2 910 758,22 €
Décembre 2019	12	145 491	252 642	23 159	588	421 880	1 488 132,63 €
Janvier 2020	16	259 673	445 749	41 004	799	747 225	2 635 749,28 €
Février 2020	8	137 566	237 618	21 501	388	397 073	1 400 628,82 €
Mars 2020	18	135 398	236 436	21 784	400	394 018	1 389 852,67 €
Avril 2020	9	-	-	-	-	-	0,00 €
Mai 2020	13	11 267	21 757	14 774	-	47 798	168 601,89 €
Juin 2020	17	97 828	172 182	40 628	-	310 638	1 095 739,42 €
Juillet 2020	2	17 183	26 726	4 948	-	48 857	172 337,39 €
	138	1 543 547	2 731 459	282 775	3 973	4 561 754	16 091 056,67 €

Compte-rendu Financier

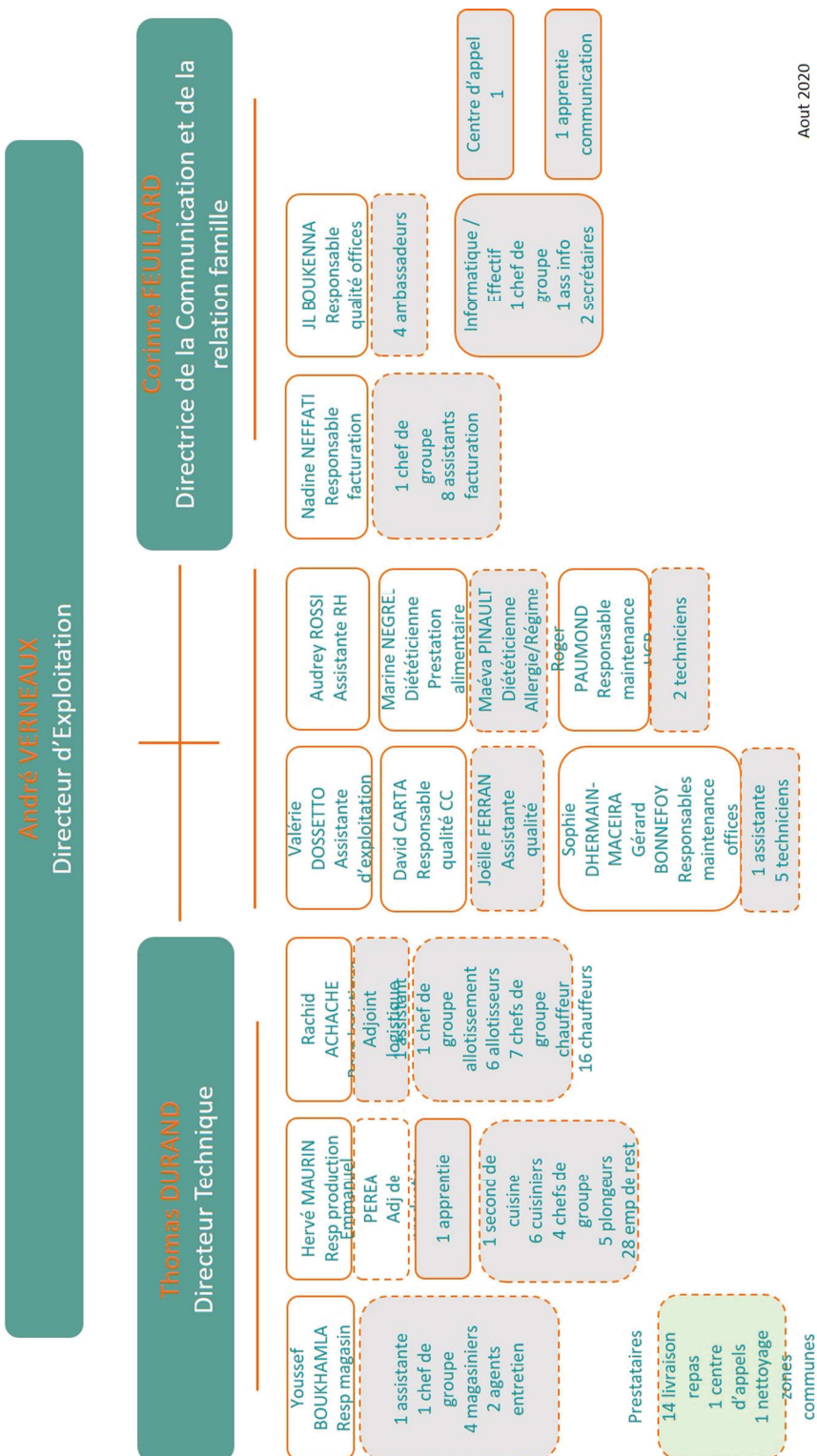
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Données 2019-2020
Consommations	8 151 911
Nombre de repas	4 561 754
Part alimentaire	1,787

Compte-rendu Financier

2.3. Effectifs et frais de personnel

Organigramme de la cuisine centrale



Compte-rendu Financier

Statuts / Type de contrats / Horaires

	Nom	Prénom	Statut	Type contrat
1	ABDOU MADI	SAID	Employé	CDI classique
2	ACHACHE	RACHID	Agent de maîtrise	CDI classique
3	AHAMADA	M SARISSI	Employé	CDI classique
4	AHMED ALI	NC	Employé	CDI classique
5	AIRES	HENRI	Employé	CDI classique
6	ALBERTINI	HELENE	Employé	CDI classique
7	ALI AMINI	FAIZATA	Employé	CDI classique
8	AOUINE	NADIR	Employé	CDI classique
9	ASMA	RACHID	Employé	CDI classique
10	BEARD	JEAN MICHEL	Employé	CDI classique
11	BEKKAR	REDA	Employé	CDI classique
12	BEN AMEUR	ECRANE	Employé	CDI classique
13	BIEFFEILH	CHRISTOPHER	Employé	CDI classique
14	BIRGIN	SYLVIE	Employé	CDI classique
15	BIRRITTIERI	DANIELE	Employé	CDI classique
16	BITALLAH	FOHADE	Employé	CDI classique
17	BOINAID	SITTI	Employé	CDI classique
18	BONISOLI	STEPHANE	Employé	CDI classique
19	BONNEFOY	GERARD	Agent de maîtrise	CDI classique
20	BOUBEKKI	FARID	Employé	CDI classique
21	BOUDOUHA	KARIM	Agent de maîtrise	CDI classique
22	BOUGHIDEN	SALIMA	Employé	CDI classique
23	BOUKENNA	JEAN-LOUIS	Agent de maîtrise	CDI classique
24	BOUKHAMLA	YOUSSEF	Agent de maîtrise	CDI classique
25	BOUKOULT	HEDI	Employé	CDI classique
26	BOUTALBA	FATIHA	Employé	CDI classique
27	BRAHIM	STEPHAN	Employé	CDI classique
28	CAMARA	ABOUBACAR	Employé	CDI classique
29	CAMBOURS	NATHALIE	Employé	CDI classique

Compte-rendu Financier

Statuts / Type de contrats / Horaires

	Nom	Prénom	Statut	Type contrat
30	CARTA	DAVID	Agent de maîtrise	CDI classique
31	CASTIGLIONE	ALAIN	Employé	CDI classique
32	CATANIA	LUCIEN	Employé	CDI classique
33	CATANIA	ROGER	Employé	CDI classique
34	CELEGUEGNE	ANGELE	Employé	CDI classique
35	CHAUME	VIRGINIE	Employé	CDI classique
36	CHERIET	ABDELKADER	Employé	CDI classique
37	CHEVALIER	PATRICK	Employé	CDI classique
38	CLEMENT	SAMUEL	Employé	CDI classique
39	CONESA	GERALDINE	Employé	CDI classique
40	CUBA	ANDRE	Employé	CDI classique
41	D AMICO	RENE	Employé	CDI classique
42	DELPierre	GERALD	Employé	CDI classique
43	DIACURACHI	CHRISTEL	Employé	CDI classique
44	DJELOUABI	HAKIM	Employé	CDI classique
45	DONADIEU	LAURENT	Employé	CDI classique
46	DOSSETTO	VALERIE	Agent de maîtrise	CDI classique
47	DRAGOTTA	LAURENT	Employé	CDI classique
48	DURAND	THOMAS	Cadre	CDI classique
49	ELLALI	MOHAMED	Employé	CDI classique
50	FERRAN	JOELLE	Agent de maîtrise	CDI classique
51	FEUILLARD	CORINNE	Cadre	CDI classique
52	FUNES	ROSANA	Employé	CDI classique
53	GALENDI	MARIE FRANCE	Employé	CDI classique
54	GALLEY	FREDERIC	Employé	CDI classique
55	GARCIA	ALAIN	Employé	CDI classique
56	GARCIA	STEPHANE	Employé	CDI classique
57	GAUTIER	XAVIER	Employé	CDI classique
58	GAWEL	THIERRY	Employé	CDI classique
59	GIRAUD	TITIE ADJO	Employé	CDI classique

Compte-rendu Financier

Statuts / Type de contrats / Horaires

	Nom	Prénom	Statut	Type contrat
60	GIUDICE PIGNON	MARYLIN	Employé	CDI classique
61	GUEDJALI	AICHA	Employé	CDI classique
62	GUERINI	SYLVIE	Employé	CDI classique
63	HAMADI	ZAIDI	Employé	CDI classique
64	HAMMACHE	LAHCENE	Employé	CDI classique
65	HILEYAN	CORINNE	Employé	CDI classique
66	HWEILLIA	BENJAMIN	Employé	CDI classique
67	IBRAHIM CHEHI	SAID BACARI	Employé	CDI classique
68	INAUDI	STEPHANE	Employé	CDI classique
69	JAMMET	BRUNO	Employé	CDI classique
70	JAUSSEERAND	BERNARD	Employé	CDI classique
71	JEAN MARIE	JEAN GILLES	Employé	CDI classique
72	JOURDAN	GAEL	Employé	CDI classique
73	KALKOUL	AMMAR	Employé	CDI classique
74	KANES	SALAH	Employé	CDI classique
75	KOURANE	RANIA	Employé	CDI classique
76	L ANTHOEN	YANN	Employé	CDI classique
77	LAPOSTE	JEANNE	Employé	CDI classique
78	LATRECHE	OTHMANE	Employé	CDI classique
79	LAVINO	CLAUDIO	Agent de maîtrise	CDI classique
80	LE DEORE	FREDERIC	Employé	CDI classique
81	LE GOFF	JEREMY	Employé	CDI classique
82	LE PLAT	ALAN	Employé	CDI classique
83	LUCAS CARRICO	ROSA DELIA	Employé	CDI classique
84	M MADI	ISMAILA	Employé	CDI classique
85	MACEIRA	SOPHIE	Agent de maîtrise	CDI classique
86	MARCACCENI	LAURETTE	Employé	CDI classique
87	MAURIN	HERVE	Agent de maîtrise	CDI classique
88	MENACER	KARIMA	Employé	CDI classique
89	MIKAELIAN	TIGRAN	Employé	CDI classique

Compte-rendu Financier

Statuts / Type de contrats / Horaires

	Nom	Prénom	Statut	Type contrat
90	MOHAMED	AHMED	Employé	CDI classique
91	MOHAMED	ALI	Employé	CDI classique
92	MOHAMED	ALI BOINA	Employé	CDI classique
93	MOHAMED M SAIDIE	MFAOUME	Employé	CDI classique
94	MOUHIEDDINE	AZDINE	Employé	CDI classique
95	MOULY	ETIENNE	Employé	CDI classique
96	NAJEM	STEEVEN	Employé	CDI classique
97	NDOUR	JEANINE	Employé	CDI classique
98	NEFFATI	NADINE	Agent de maîtrise	CDI classique
99	NEGREL	MARINE	Agent de maîtrise	CDI classique
100	OMAR	AHAMED	Employé	CDI classique
101	ORTU	PATRICK	Employé	CDI classique
102	OUTTAS	KAMEL	Employé	CDI classique
103	PALOMARES	STEPHANE	Employé	CDI classique
104	PARIS	NADEGE	Employé	CDI classique
105	PAUMOND	ROGER	Agent de maîtrise	CDI classique
106	PEREA	EMMANUEL	Agent de maîtrise	CDI classique
107	PICHOT	JEAN MARIE	Employé	CDI classique
108	PINAULT	MAEVA	Agent de maîtrise	CDI classique
109	RAINAUD	SEBASTIEN	Employé	CDI classique
110	RHADDAD	FATIMA	Employé	CDI classique
111	ROMBI	STEPHANE	Employé	CDI classique
112	ROSSI	AUDREY	Agent de maîtrise	CDI classique
113	SAIDOU ALI	SITTI	Employé	CDI classique
114	SAINDOU	MOHAMADI	Employé	CDI classique
115	SAM	RAN	Employé	CDI classique
116	SANCHEZ	MICHEL	Employé	CDI classique
117	SCHINTU	SAUVEUR	Employé	CDI classique
118	SELKA	SMAIN	Employé	CDI classique
119	SOFIA	FLORENCE	Employé	CDI classique

Compte-rendu Financier

Statuts / Type de contrats / Horaires

	Nom	Prénom	Statut	Type contrat
120	SOLER	MICKAEL	Employé	CDI classique
121	SPASARO	JEAN MARC	Employé	CDI classique
122	TOMASI	DIDIER	Employé	CDI classique
123	TOMEI	CHANTAL	Employé	CDI classique
124	VERNEAUX	ANDRE	Cadre	CDI classique
125	VERSINI	ELSA	Employé	CDI classique
126	VITALIS	HERVE	Employé	CDI classique
127	YAHIAOUI	HANISSA	Employé	CDI classique
128	ZIANI	ABDELKADER	Employé	CDI classique
129	DEMILLE	ELEONORE	Employé	Apprenti
130	MANOUKIAN	MARINE	Employé	Apprenti

Compte-rendu Financier

2.4. Frais d'exploitation et autres charges

Le compte de résultat présente la ventilation des postes pour l'exercice 2019/2020

Ci-après le détail des principaux postes :

➤ **Le poste « Transport et déplacement »**

Ce montant correspond principalement à la location des camions pour la livraison des repas, au coût du carburant mais également aux frais professionnels des collaborateurs de la Cuisine centrale qui se déplacent sur les restaurants scolaires ou qui engagent des dépenses courantes lors de missions.

➤ **Le poste « Honoraires »**

Ce poste correspond aux frais de nos prestataires extérieurs.

➤ **Le poste « Frais postaux et Télécom »**

Ce poste comprend le coût de la téléphonie, ainsi que le coût d'affranchissement du courrier.

➤ **Le poste « Informatique »**

Le coût des équipements informatiques et de la maintenance est compris dans ce poste.

➤ **Le poste « Autres frais d'exploitation »**

	Exercice 2019/2020
Achat vêtement professionnel	14 170
Blanchissage	27 435
Analyse bactériologique	25 297
Achat fournitures de bureau	111 402
Sous-traitance (Application sécurité alimentaire, centre de facturation...)	157 975
TOTAL Sous-traitance générale	336 279

Compte-rendu Financier

2.7. Impôts et taxes

	Exercice 2019/2020
CFE et CVAE	216 373
Taxes formation	87 576
Autres taxes (contribution de solidarité, effort construction...)	141 269
Assurances	38 303
Total Impôt & taxes	483 521

2.8. Investissements et renouvellements

	Exercice 2019/2020
Dotations aux amortissements	853 773
Provisions pour renouvellement	292 998
Provisions pour investissements	-72 033
Total DAP	1 074 738

Compte-rendu Financier

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2019-2020 en euros HT
Maternelles	3,308 €
Elémentaires	3.590 €
Adultes	4,113 €
Prix pondéré moyen	3,527 €

3.2. Fonctionnement de la facturation

➤ L'inscription à la Restauration scolaire

Le dossier d'inscription renseigné et signé par les familles valide l'inscription à la restauration scolaire.

Les inscriptions scolaires sont gérées via le portail unique de la Ville de Marseille.

Les informations concernant la restauration scolaire sont transmises à Sodexo au moyen de fichiers informatiques. Sodexo attribue un code famille qui sert d'identifiant. L'inscription en cantine est mensuelle.

Les tarifs sont attribués par la Ville de Marseille, en fonction des revenus des familles.

La Ville transmet à Sodexo les fichiers tarifs pour mise à jour des comptes familles.

➤ La Facturation des repas

Sodexo détermine les précommandes de repas en se basant sur un historique, ces précommandes déclenchent la livraison des repas qui peut être réajustée le matin même.

Le règlement de service prévoit que tout repas non décommandé par les familles auprès de la Responsable de Restaurant, le jour même avant 9h 30, est dû.

A l'inverse, en cas d'absence déclarée avant 9h30, le jour du service, le repas n'est pas facturé.

L'ensemble des repas pointés par les Responsables de restaurant remonte chez Sodexo via le système d'information.

Ce sont ces données qui constituent la facturation aux familles.

Compte-rendu Financier

3.3. Encaissements

Il s'agit d'un système de pré encaissement mensuel.

Les modes de règlements proposés aux familles sont les suivants:

- Paiement en ligne sur le site sécurisé de l'espace familles et sur l'application SoHappy
- Virement
- Prélèvement automatique
- Chèque
- Espèce pour les familles qui bénéficient du tarif réduit à l'accueil familles de Sodexo
- Carte bancaire à l'accueil familles de Sodexo

Grille des tarifs familles

	Tarifs en Euro TTC 2019-2020
Normal	3,67 €
Réduit	1,83 €
Exonéré	0,00 €
Hors Marseille	3,89 €
Adulte Payant	7,43 €
Adulte Gratuit	0,00 €
Collège 6/5 (tarif trimestriel)	158,34 €
Collège 4/3 (tarif trimestriel)	176,28 €

Compensation tarifaire

Le montant total des repas facturés aux familles au cours de l'exercice 2019/2020 s'élève à **12 876 915,22 €**.

Le montant de la compensation des tarifs sociaux pour l'exercice est égal à **4 099 149,57 €**.

La somme des acomptes provisionnels versés par la Ville de Marseille au cours de l'exercice s'élève à **3 706 828,78 €**, soit un solde créditeur de **392 320,79 €** en faveur du délégataire.

Les états des repas débités et le calcul de la compensation tarifaire se trouvent en annexe 3.

3.4. Etat des impayés

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) dès le quatrième jour de consommation non réglé.

Dans un délai de 9 jours ouvrés après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée en recommandé avec accusé de réception (relance de niveau 2).

La liste des familles déclarées en impayés est transmise aux services de la Ville de Marseille pour déclaration de la non admission à la restauration scolaire des enfants ou pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet d'huissier.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires. La liste des non-admissions est transmise à Sodexo ainsi qu'à la responsable de restaurant et au directeur d'école.

Aucun repas ne doit être commandé pour les personnes figurant sur une liste de non-admission.

Le montant total des impayés déclaré au 31/08/2020, concernant l'exercice 2019/2020 s'élève à **236 555,83 €**, soit un taux d'impayés égal à 1,8%.

Le montant total des impayés au 31/08/2020, cumulé sur les 2 exercices de la délégation, s'élève à **456 332,69€** soit un taux d'impayés en cumul de 1,5%.

L'état des impayés se trouve en annexe 4.

Conclusion

L'exercice 2019-2020 a été profondément impactée par la crise sanitaire du Covid 19 et la fermeture des établissements scolaires du 16 mars au 11 mai 2020,

La première partie de l'année scolaire a également été marquée par de nombreux mouvements sociaux (34 jours), qui ont entraîné des difficultés pour tous les acteurs de la restauration: familles, producteurs (surtout les filières spécifiques à la ville de Marseille), équipes...

En concertation avec les équipes de la Direction de l'Education, les menus ont été adaptés pour organiser la reprise de l'activité à compter du 12 mai. Nous avons, dans la mesure du possible, respecté les engagements vis-à-vis de nos fournisseurs et les marqueurs de l'offre Midi Minot. Le taux de produits Bio s'élève ainsi à 49,2% et le taux de produits locaux a été maximisé avec 41% sur l'année.

Nos équipes ont organisé, tout au long de l'année et en particulier au début du confinement, des dons massifs de repas aux associations. Par ailleurs, à la demande de la ville de Marseille, et dans le cadre de l'utilisation accessoire de la cuisine centrale (article 5.14), des repas ont été préparés pour les familles les plus démunies d'avril à juin 2020.

Sur les 6 premiers mois, dans le cadre des missions confiées, nous avons réalisé des actions de formation et d'accompagnement auprès du personnel municipal ainsi que le programme d'animations prévu auprès des enfants : ateliers culinaires, menus villes jumelées, le Club des Minots...

Le pilote des bons de livraison dématérialisés a été concluant. Le déploiement, interrompu en mars, sera poursuivi en 2020-2021.

Le volet communication reste un axe important pour informer les familles ainsi que le personnel municipal et faire connaître la qualité de la restauration scolaire marseillaise : recettes nouvelles, origine des produits, démarches administratives... ces informations passent par différents canaux : application et site SoHappy, affiches, lettre menus, messagerie,,,

La 2nde phase d'aménagement des quais de livraison a été réalisée, ce qui clôture la planning des travaux sur la cuisine centrale.

En perspective pour l'année suivante, la filière de lait local a été validée en fin d'exercice et permettra de proposer aux écoliers marseillais des pâtisseries confectionnées à base de lait des Bouches du Rhône. Les tests sur de nouvelles barquettes biodégradables ont été réalisés en juin. Ces tests sont concluants et permettent de s'inscrire dans ce process dès septembre 2020,

En raison de la crise du Covid 19, certains projets ont été reportés et seront réactivés en 2020-2021 : citons par exemple la dématérialisation de la traçabilité ou la démarche Ecocert.



Annexes

SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste des biens renouvelés	p.97
Annexe 2 : Etats des repas livrés et chiffre d'affaires	p.105
Annexe 3 : Etats des repas débités et compensation tarifaire	p.133
Annexe 4 : Etats des impayés	p.146
Annexe 5 : Lettres Midi Minot	p.147

Annexe 1 : Liste des biens renouvelés

	Désignation	Montant acquisition (HT) €
01/09/2019	CHARIOT SYSTEME CLOS	8 244,00
06/09/2019	IMPRIMANTE EPSON XP 5100	6 300,00
03/09/2019	RESEAU FRIGORIFIQUE CELLULE 1&2	7 179,00
30/11/2019	RENOVATION INSTALLATION FRIGORIFIQUE POSITIF	41 076,00
12/02/2020	MO S/ EQUIPEMENTS FROID	15 000,00
30/09/2019	RECUPERATION CHALEUR INSTAL FRIGORIFIQUE	1,86
06/02/2020	CAGETTE PLASTIQUE 600/400 AJOURE	227,10
09/06/2020	IMPRIMANTE EPSON XP 5100	8 736,00
11/09/2019	EVAPORATEUR	5 500,00
10/09/2019	FUJITSU LIFEBOOK A357 CORE I3	54 590,00
01/09/2019	PORTE COULISSANTE ISOTHERMIQUE NEGATIVE	7 850,00
01/09/2019	CHAUFFE EAU 150L	560,00
08/09/2019	CHAUFFE EAU 150L	560,00
08/09/2019	CHAUFFE EAU 150L	560,00
12/09/2019	CHAUFFE EAU 200L	780,00
12/09/2019	CHAUFFE EAU 200L	630,00
12/09/2019	CHAUFFE EAU 300L	900,00
12/09/2019	CHAUFFE EAU 200L	900,00
20/09/2019	CHAUFFE EAU 150L	900,00
27/09/2019	CHAUFFE EAU 100L	560,00
27/09/2019	FLUO ETANCHE LED	660,00
02/10/2019	CHAUFFE EAU 150L	560,00
02/10/2019	CHAUFFE EAU 200L	630,00
02/10/2019	CHAUFFE EAU 200L	630,00
01/10/2019	FLUO ETANCHE LED	395,00
23/09/2019	MICRO ONDES 20L SILVER	173,50
23/09/2019	MICRO ONDES 20L SILVER	173,50
23/09/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1	1 212,00
23/09/2019	PORTE SAC MOBILE INOX	174,00
10/09/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	846,64
03/09/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
03/09/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
10/09/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
13/09/2019	RACLEUR RENFORCE BATTEUR	1 104,80
11/10/2019	REGULATEUR TEMPERATURE FRIGO	648,28
23/09/2019	REGULATEUR TEMPERATURE FRIGO	350,29
02/10/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
02/10/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
02/10/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
02/10/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
02/10/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
03/10/2019	PLATEAU POLYONE	1 627,20
03/10/2019	PLATEAU POLYONE	325,44
02/10/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
13/09/2019	KIT MOTEUR ARB M12	193,59
01/09/2019	KIT CARTE COMMANDE MASTER	359,40
18/09/2019	THERMOMETRE SONDE	760,80
25/09/2019	LOGO ET ZEBRA CUISINE CENTRALE	1 202,00
23/10/2019	MARQUAGE PEINTURE CHAMBRE FROIDE	3 786,80
29/10/2019	FOUR GAZ 10 NIV GN2/1	7 108,00
29/10/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIF GN2/1	2 424,00
31/10/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIF GN2/1	1 212,00
28/10/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	1 212,00
29/10/2019	PORTE BOIS + PEINTURE	430,00
29/10/2019	CHAUFFE EAU 300L	900,00
29/10/2019	CHAUFFE EAU 150L	560,00
29/10/2019	CANALISATION RESEAU EAU CHAUDE	620,00
17/10/2019	DISJONCTEUR DE TETE	2 615,00
30/10/2019	PLATEAU POLYONE TRAPEZE NUAGE BLEU	976,32
19/11/2019	FOUR MICRO ONDES 20L	110,50

	Désignation	Montant acquisition (HT) €
19/11/2019	FOUR MICRO ONDES 20L	110,50
19/11/2019	FOUR MICRO ONDES 20L	110,50
19/11/2019	FOUR MICRO ONDES 20L	110,50
09/11/2019	CABLE ALIMENTATION COMPTEUR ELEC	3 000,00
09/11/2019	CHAUFFE EAU 150L	630,00
09/11/2019	CHAUFFE EAU 150L	560,00
30/09/2019	BOITIER DE REGULATION AF	350,29
11/10/2019	BOITIER DE REGULATION AF	279,58
14/11/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
11/10/2019	KIT MOTEUR + CARTE MINUTERIE FOUR	1 659,33
07/11/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
07/11/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
07/11/2019	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
18/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
18/10/2019	EXTINCTEUR INCENDIE	90,00
18/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	265,50
18/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
18/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
23/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	177,00
23/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
23/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
23/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	177,00
23/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
23/10/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
30/11/2019	BOITIER DE REGULATION ARMOIRE FROIDE	377,00
30/11/2019	BOITIER DE REGULATION ARMOIRE FROIDE	377,00
24/10/2019	DOUCHE VAISSELLE MELANGEUR MONOTROU + FLEXIBLE	494,40
24/10/2019	DOUCHE VAISSELLE MELANGEUR MONOTROU + FLEXIBLE	494,40
24/10/2019	DOUCHE VAISSELLE MELANGEUR MONOTROU + FLEXIBLE	494,40
24/10/2019	DOUCHE VAISSELLE MELANGEUR MONOTROU + FLEXIBLE	494,42
07/10/2019	PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE	193,40
15/10/2019	PLATINE SPUL 6	992,98
30/09/2019	PEINTURE IDROTOP MAT BLANC	1 538,99
01/10/2019	CHARGEUR SUPPLEMENTAIRE POUR ACCUMULATEUR	3 079,27
04/11/2019	CREATION TUYAUTERIE D'AIR LOCAL AUTOCLAVES	1 200,00
06/11/2019	DETENDEUR RESEAU VAPAEUR AUTOCLAVES	6 700,00
30/10/2019	FILMEUSE AUTOMATIQUE RLS PRO + CONVOYEUR MOTORISE	52 420,00
03/12/2019	ELECTRICITE ETAGE GOULOTTE MODULES ENCLIQUETABLES	6 042,86
06/11/2019	LAVE VAISSELLE FRONTAL + ADOUCISSEUR	2 648,00
30/11/2019	RAYONNAGE A PALETTES	3 200,00
03/12/2019	THERMOSTAT / THERMOMETRE LAVE VAISSELLE	2 173,66
25/11/2019	THERMOMETRE SONDE	760,80
03/12/2019	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
28/11/2019	PORTE SAC MOBILE INOX A LAMES	174,00
09/12/2019	BAC INOX GN1/1 + COUVERCLE	219,80
09/12/2019	PANIER GRILLE INOX A FRITES	979,65
13/12/2019	PORTE SAC MOBILE INOX A LAMES	174,00
15/11/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	354,00
25/11/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	178,50
22/11/2019	EXTINCTEUR INCENDIE	90,00
26/11/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
26/11/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
26/11/2019	EXTINCTEUR INCENDIE CO2	90,00
06/12/2019	PORTAIL CUISINE + POTENCE	4 235,00
16/12/2019	PORTE SAC MOBILE INOX A LAMES	174,00
05/12/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
05/12/2019	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
13/12/2019	FILTRE LAVE VAISSELLE	793,54
19/11/2019	PORTE BOIS + FLUO ETANCHE A LED	530,00
21/11/2019	WC AVEC CHASSE 3/6L	250,00

	Désignation	Montant acquisition (HT) €
01/12/2019	CHAUFFE EAU 150L	760,00
31/12/2019	ETANCHEITE TYPE SOPRALAST ALU	901,00
13/12/2019	BAIES PROTECTION INCENDIE	177,00
07/01/2020	CHAUFFE EAU 150L	650,00
07/01/2020	HOTTE ESCARGOT	910,00
07/01/2020	PORTE BOIS + PEINTURE	510,00
07/01/2020	PORTE BOIS + PEINTURE	540,00
07/01/2020	CHAUFFE EAU 100L	450,00
07/01/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
07/01/2020	CHAUFFE EAU 300L	1 100,00
07/01/2020	CHAUFFE EAU 300L	900,00
07/01/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
17/12/2019	RESISTANCE BLINDE 33KW	2 724,20
01/12/2019	CHAUFFE EAU 200L	630,00
01/12/2019	CHAUFFE EAU 300L	930,00
21/11/2019	SANIBROYEUR SFA	740,00
14/01/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
14/01/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
14/01/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
09/01/2020	CHARIOT INOX 2 PLATEAUX	174,80
18/12/2019	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
18/12/2019	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
18/12/2019	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
05/09/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1	1 175,00
29/01/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 150L	666,88
23/09/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1 583L	1 212,00
23/09/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1 583L	1 212,00
30/09/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1 583L	1 212,00
30/09/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1 583L	1 212,00
17/10/2019	ADOUCISSEUR RONDEO	599,25
17/10/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1 583L	2 424,00
17/01/2020	REGULATEUR ARMOIRE FROIDE	233,00
17/01/2020	REGULATEUR ARMOIRE FROIDE	233,00
17/01/2020	REGULATEUR ARMOIRE FROIDE	233,00
28/01/2020	ASSIETTE CREUSE	819,72
17/10/2019	FOUR MICO ONDES 20L SILVER	207,50
17/10/2019	FOUR MICO ONDES 20L SILVER	207,50
17/10/2019	FOUR MICO ONDES 20L SILVER	207,50
17/10/2019	FOUR MICO ONDES 20L SILVER	207,50
30/01/2020	PUSH BARRE PORTE	585,00
12/02/2020	CAGETTE PLASTIQUE 600/400 AJOURE	6 808,40
01/09/2019	MEUBLE NEUTRE PORTE COULISSANTE	1 342,70
01/09/2019	TABLE ENTREE / SORTIE	1 873,23
01/09/2019	LAVE VAISSELLE FRONTAL	1 888,00
01/09/2019	LAVE VAISSELLE FRONTAL	2 278,00
01/09/2019	BAC PLONGE SANS EGOUTTOIR	720,73
18/12/2019	MODIFICATION PONT ALU DE CHARGEMENT	28 015,00
31/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
14/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE + EXTINCTEUR	178,50
29/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
31/01/2020	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1	2 424,00
30/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
30/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE	177,00
30/01/2020	BAIE PROTECTION INCENDIE	88,50
31/01/2020	VENTILATEUR & RESISTANCE TANGENTIEL	840,12
03/02/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23

	Désignation	Montant acquisition (HT) €
03/02/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
03/02/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
10/02/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
10/02/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
10/02/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
14/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
16/12/2019	GIGASET A170	465,00
06/02/2020	LUMINAIRES CHAMBRE FROIDE CUISINE CENTRALE	1 670,00
19/01/2020	BATTERIE DE CONDENSATEUR 150 KVAR	10 200,00
24/02/2020	LAVE VAISSELLE FRONTAL	2 258,00
24/02/2020	MEUBLE LIGNE SELF FROID / CHAUD	21 046,36
29/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	619,50
29/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	90,00
29/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
29/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
29/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
29/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
30/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
30/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
30/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	177,00
30/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
30/01/2020	EXTINCTEUR	90,00
30/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
30/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	177,00
30/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	177,00
31/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE + EXTINCTEUR	267,00
31/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	265,50
31/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
31/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE + EXTINCTEUR	267,00
31/01/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
10/02/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
10/02/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	265,50
11/02/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	177,00
14/02/2020	EXTINCTEUR	90,00
14/02/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	177,00
31/01/2020	PEINTURE IDROTOP BLANC	4 151,85
30/01/2020	DEGARNISSAGE BAC A GRAISSE	590,00
17/02/2020	SUPPORT RENFORCE LAVE VAISSELLE	1 143,16
17/02/2020	VENTILATEUR LAVE VAISSELLE	1 253,46
20/02/2020	DOUCHE VAISSELE MONOTROU + FLEXIBLE	1 942,76
19/02/2020	REGULATEUR ARMOIRE FROIDE	546,66
25/02/2020	ETANCHEITE SOPRALAST ALU	901,00
15/11/2019	BANQUE FROID	778,23
16/12/2019	FOUR REMISE EN TEMPERATURE AIRT AMBASSADE	5 684,00
29/02/2020	FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10 NIV GN2/1	6 735,00
12/03/2020	AUTOLAVEUSE T500-650D	6 840,17
15/03/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 75L	806,31
18/03/2020	BLOC DE MISE AU REPOS	120,00
18/03/2020	CHAUFFE EAU 150L	560,00
18/03/2020	BLOC DE MISE AU REPOS	120,00
18/03/2020	PORTE PLEINE 93	580,00
18/03/2020	BLOC DE MISE AU REPOS	120,00
18/03/2020	BLOC DE MISE AU REPOS	120,00
18/03/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
18/03/2020	PLOMBERIE RESEAU EAU CUISINE	600,00
18/03/2020	BLOC DE MISE AU REPOS	120,00
18/03/2020	PORTE PLEINE 93	680,00
18/03/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00

	Désignation	Montant acquisition (HT) €
18/03/2020	LIGNE ELECTRIQUE FOUR	650,00
18/03/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
18/03/2020	PORTE PLEINE 93	580,00
18/03/2020	FOUR AIR'T AMBASSADE 10 NIV	5 994,00
13/03/2020	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
13/03/2020	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
13/03/2020	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
13/03/2020	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	423,32
29/02/2020	EVAPORATEUR	2 878,81
20/02/2020	ARMOIRE ALUMINIUM ANODISE	5 135,98
23/03/2020	BAES PROTECTION INCENDIE	88,50
23/03/2020	BAES PROTECTION INCENDIE	88,50
16/04/2020	ECHANGEUR ECS TYPE M6-FG52 PLAQUE INOX	4 913,00
12/02/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 300L	1 734,62
13/03/2020	FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10 NIV GN2/1 TH10	6 735,00
06/03/2020	PORTE SAC MOBILE INOX A LAMES	174,00
26/03/2020	EXTINCTEUR	90,00
26/03/2020	EXTINCTEUR	90,00
26/03/2020	EXTINCTEUR	90,00
26/03/2020	EXTINCTEUR	90,00
26/03/2020	EXTINCTEUR	90,00
28/02/2020	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 8 NIV THERMATRONIC TH4	4 685,00
13/05/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 100L	629,91
13/05/2020	MICRO ONDES 20L SILVER	128,50
13/05/2020	MICRO ONDES 20L SILVER	128,50
15/02/2020	AMPOULE LED PHILIPS & CABLAGE	544,58
10/02/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 200L	700,97
31/01/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 200L	700,97
31/01/2020	REGLETTE LED ETANCHE	366,74
15/05/2020	DOUCHETTE VAISSELLE MONOTROU	376,49
15/05/2020	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	360,91
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,36
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,36
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,36
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,36
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,36
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,36
25/05/2020	FOUR MICRO ONDES 20L SILVER	106,34
27/05/2020	SUPPORT COUPE PAIN ELECTROLUX	515,00
27/05/2020	LAVERIE ZONE 1	3 340,00
31/05/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
28/05/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	265,50
28/05/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
28/05/2020	EXTINCTEUR	90,00
29/05/2020	BAIES PROTECTION INCENDIE	88,50
27/05/2020	REGULATION UCP	647,29
19/05/2020	FACADE MINUT FOUR TH5	686,58
31/05/2020	ARMOIRE A RIDEAUX 4 TABLETTES	846,64
31/05/2020	ARMOIRE A RIDEAUX HAUTE	293,29
11/06/2020	REMPLACEMENT VITRAGE S/ MESURE	380,41
09/06/2020	CHAUFFE EAU 150L	560,00
09/06/2020	RESEAU DE TERRE	640,00
09/06/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
09/06/2020	GRILLE DE DEFENSE ET VITRAGE	950,00
09/06/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
09/06/2020	CHAUFFE EAU 200L	630,00
18/06/2020	BLOC MENUISERIE BOIS DECOUPE 3 VITRES	2 385,83
18/06/2020	CHAUFFE EAU THERMOR 100L	629,91
12/06/2020	TABLE MOBILE GASTRO 1/1 ELECTROLUX	515,00
19/06/2020	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 10 NIV	6 095,00

	Désignation	Montant acquisition (HT) €
23/06/2020	ARMOIRE FROIDE PODITIVE GN2/1	1 212,00
09/06/2020	REGULATION DOUCHE + POIGNEE	1 456,27
11/06/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
11/06/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
11/06/2020	OUVRE BOITE BONZER EASY CLEAN	140,23
22/06/2020	REGULATION GKPV 1420 / 1470	571,32
25/06/2020	OUVRE BOITES BONZER EASY CLEAN	159,34
25/06/2020	OUVRE BOITES BONZER EASY CLEAN	159,34
25/06/2020	OUVRE BOITES BONZER EASY CLEAN	159,36
06/07/2020	OUVRE BOITES BONZER EASY CLEAN	140,23
06/07/2020	OUVRE BOITES BONZER EASY CLEAN	140,23
06/07/2020	OUVRE BOITES BONZER EASY CLEAN	140,23
30/07/2020	ROLL STANDARD ERGONOMIQUE TOUT INOX	5 274,00
03/07/2020	REMISE EN ETAT MACHINE CONDITIONNEMENT MECAPACK	6 245,24
03/07/2020	REMISE EN ETAT KIT TRAIN DE CHAINES	1 207,74
03/07/2020	COUSSINET BIELLE	302,60
29/06/2020	COUSSINET A COLLERETTE	565,14
22/07/2020	VENTILATEUR CHAMBRE FROIDE	1 363,97
09/07/2020	MARCHES EN CAILBOUTIS ZONE DECHETS & CHAUFFEUR	1 280,00
26/08/2020	MOTEUR RIDEAU METALIQUE	750,00
04/06/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 200L	700,97
04/06/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 300L	883,31
25/08/2020	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GN2/1	2 424,00
31/07/2020	ADOUUCISSEUR	516,30
08/07/2020	CHAUFFE EAU VERTICAL 150L	1 120,00
31/08/2020	FIN DE COURSE DECHARGEUR LAVE VAISSELLE A CAPOT	889,78
31/08/2020	CHAUFFE EAU THERMOR 300L	883,31
31/08/2020	EXTENSION VIDEOPROJECTION	3 973,41
TOTAL 2019-2020		544 332,60

Annexe 2 : Etats des repas livrés et chiffre d'affaires

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 36	51 443	118 031	0	11 002	180 476
Semaine 37	70 513	131 302	198	11 231	213 244
Semaine 38	72 602	132 363	182	11 209	216 356
Semaine 39	47 981	85 283	164	7 400	140 828
Semaine 40	18 024	32 729	41	2 821	53 615
TOTAL	260 563	499 708	585	43 663	804 519

Régimes alimentaires	96	88		555	739
Régimes hypoallergéniques	903	1 391		34	2 328
Régimes éviction simple	181	385			566
Sous total	1 180	1 864		589	3 633

Régimes plateaux repas	180	303			483
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	259 203	497 541	585	43 074	800 403
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
 Service Restauration Scolaire
 38-40, Rue Fauchier
 13233 MARSEILLE CEDEX 20

Récap. des Repas Livrés - Jour du 02/09/2019 au 30/09/2019

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
02/09/2019	8 054	25 113		2 664	35 831
03/09/2019	12 487	29 669		2 780	44 936
05/09/2019	15 333	31 545		2 794	49 672
06/09/2019	15 569	31 704		2 764	50 037
09/09/2019	17 577	32 750	50	2 837	53 214
10/09/2019	17 264	32 353	48	2 823	52 488
12/09/2019	18 167	33 260	50	2 791	54 268
13/09/2019	17 505	32 939	50	2 780	53 274
16/09/2019	18 187	33 042	50	2 853	54 132
17/09/2019	18 283	33 290	50	2 806	54 429
19/09/2019	18 255	33 177	41	2 774	54 247
20/09/2019	17 877	32 854	41	2 776	53 548
23/09/2019	18 261	33 386	41	2 801	54 489
24/09/2019	4 670	8 088	41	751	13 550
26/09/2019	18 469	33 257	41	2 793	54 560
27/09/2019	6 581	10 552	41	1 055	18 229
30/09/2019	18 024	32 729	41	2 821	53 615
	260 563	499 708	585	43 663	804 519

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS D'OCTOBRE 2019

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 40 bis	55 908	98 669	123	8 329	163 029
Semaine 41	70 455	123 323	167	10 485	204 430
Semaine 42	67 717	118 960	188	10 233	197 098
TOTAL	194 080	340 952	478	29 047	564 557

Régimes alimentaires	74	65		401	540
Régimes hypoallergéniques	852	1 186		32	2 070
Régimes éviction simple	164	387			551
Sous total	1 090	1 638		433	3 161

Régimes plateaux repas	142	234			376
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	192 848	339 080	478	28 614	561 020
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
 Service Restauration Scolaire
 38-40, Rue Fauchier
 13213 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 18 novembre 2019

Le 18/11/2019

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

320 / 330

Récap. des Repas Livrés - Jour du 01/10/2019 au 18/10/2019

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
01/10/2019	18 921	33 412	41	2 781	55 155
03/10/2019	18 552	32 107	41	2 787	53 487
04/10/2019	18 435	33 150	41	2 761	54 387
07/10/2019	18 712	33 183	41	2 806	54 742
08/10/2019	18 972	33 448	42	2 797	55 259
10/10/2019	18 899	33 123	42	2 777	54 841
11/10/2019	13 872	23 569	42	2 105	39 588
14/10/2019	16 883	29 516	47	2 493	48 939
15/10/2019	17 719	31 584	47	2 698	52 048
17/10/2019	17 607	31 295	47	2 657	51 606
18/10/2019	15 508	26 565	47	2 385	44 505
	194 080	340 952	478	29 047	564 557

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE NOVEMBRE 2019

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 45	77 559	133 700	190	11 360	222 809
Semaine 46	56 810	100 213	153	8 474	165 650
Semaine 47	75 155	132 070	196	11 226	218 647
Semaine 48	74 974	131 706	196	11 207	218 083
TOTAL	284 498	497 689	735	42 267	825 189

Régimes alimentaires	104	115		607	826
Régimes hypoallergéniques	1 399	1 738		56	3 193
Régimes éviction simple	290	596			886
Sous total	1 793	2 449		663	4 905

Régimes plateaux repas	212	389			601
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	282 493	494 851	735	41 604	819 683
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

VILLE DE MARSEILLE
 Service de la Restauration Scolaire
 46, rue Fauchier
 13233 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 17 décembre 2019

Récap. des Repas Livrés - Jour du 04/11/2019 au 29/11/2019

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
04/11/2019	19 174	33 218	47	2 855	55 294
05/11/2019	19 732	33 603	47	2 866	56 248
07/11/2019	19 686	33 701	47	2 825	56 259
08/11/2019	18 967	33 178	49	2 814	55 008
12/11/2019	18 966	33 599	55	2 860	55 480
14/11/2019	19 248	33 740	49	2 812	55 849
15/11/2019	18 596	32 874	49	2 802	54 321
18/11/2019	18 865	33 146	49	2 823	54 883
19/11/2019	18 919	32 938	49	2 835	54 741
21/11/2019	19 063	33 217	49	2 810	55 139
22/11/2019	18 308	32 769	49	2 758	53 884
25/11/2019	19 056	33 215	49	2 825	55 145
26/11/2019	18 695	33 101	49	2 807	54 652
28/11/2019	18 940	33 123	49	2 800	54 912
29/11/2019	18 283	32 267	49	2 775	53 374
	284 498	497 689	735	42 267	825 189

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE DECEMBRE 2019

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 49	53 396	94 934	196	8 227	156 753
Semaine 50	49 177	85 127	196	7 939	142 439
Semaine 51	42 918	72 581	196	6 993	122 688
					0
					0
TOTAL	145 491	252 642	588	23 159	421 880

Régimes alimentaires	45	55		308	408
Régimes hypoallergéniques	829	963		31	1 823
Régimes éviction simple	210	329			539
Sous total	1 084	1 347		339	2 770

Régimes plateaux repas	148	215			363
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	144 259	251 080	588	22 820	418 747
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
Service Restauration Scolaire
38-40, Rue Fauchier
13233 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 21 janvier 2020

Le 20/01/2020

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

321 / 331

Récap. des Repas Livrés - Jour du 02/12/2019 au 27/12/2019

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
02/12/2019	18 848	33 267	49	2 847	55 011
03/12/2019	18 887	33 543	49	2 817	55 296
05/12/2019	236	556	49	140	981
06/12/2019	15 425	27 568	49	2 423	45 465
09/12/2019	15 457	26 544	49	2 340	44 390
10/12/2019	9 802	18 107	49	1 854	29 812
12/12/2019	13 142	21 435	49	2 027	36 653
13/12/2019	10 776	19 041	49	1 718	31 584
16/12/2019	14 035	23 439	49	2 088	39 611
17/12/2019	5 280	10 423	49	1 285	17 037
19/12/2019	15 817	27 239	49	2 379	45 484
20/12/2019	7 786	11 480	49	1 241	20 556
	145 491	252 642	588	23 159	421 880

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE JANVIER 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 02	57 713	98 707	199	9 249	165 868
Semaine 03	63 024	106 337	200	9 836	179 397
Semaine 04	66 227	116 626	200	10 787	193 840
Semaine 05	72 709	124 079	200	11 132	208 120
TOTAL	259 673	445 749	799	41 004	747 225

Régimes alimentaires	101	97		609	807
Régimes hypoallergéniques	1 440	1 697		76	3 213
Régimes éviction simple	358	599			957
Sous total	1 899	2 393		685	4 977

Régimes plateaux repas	279	376			655
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	257 495	442 980	799	40 319	741 593
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE

Service Restauration Scolaire
38-40, Rue Fauchier
13233 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 02 mars 2020

Le 02/03/2020

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

321 / 331

Récap. des Repas Livrés - Jour du 06/01/2020 au 31/01/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
06/01/2020	18 881	32 341	49	2 897	54 168
07/01/2020	19 076	32 461	50	2 868	54 455
09/01/2020	4 408	8 326	50	1 085	13 869
10/01/2020	15 348	25 579	50	2 399	43 376
13/01/2020	18 227	30 420	50	2 744	51 441
14/01/2020	17 249	29 154	50	2 661	49 114
16/01/2020	12 420	21 311	50	2 072	35 853
17/01/2020	15 128	25 452	50	2 359	42 989
20/01/2020	18 399	31 667	50	2 795	52 911
21/01/2020	18 627	32 536	50	2 854	54 067
23/01/2020	18 841	32 606	50	2 851	54 348
24/01/2020	10 360	19 817	50	2 287	32 514
27/01/2020	18 559	31 735	50	2 835	53 179
28/01/2020	18 956	32 214	50	2 864	54 084
30/01/2020	18 868	31 880	50	2 845	53 643
31/01/2020	16 326	28 250	50	2 588	47 214
	259 673	445 749	799	41 004	747 225

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE FEVRIER 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 06	65 390	113 162	188	10 347	189 087
Semaine 07	72 176	124 456	200	11 154	207 986
Semaine					0
Semaine					0
Semaine					0
TOTAL	137 566	237 618	388	21 501	397 073

Régimes alimentaires	47	52		315	414
Régimes hypoallergéniques	787	894		43	1 724
Régimes éviction simple	186	327			513
Sous total	1 020	1 273		358	2 651

Régimes plateaux repas	141	192			333
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	136 405	236 153	388	21 143	394 089
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
Service Restauration Scolaire
38-40, Rue Fauchier
13233 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 15 mai 2020

Récap. des Repas Livrés - Jour du 03/02/2020 au 14/02/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
03/02/2020	18 579	31 864	50	2 869	53 362
04/02/2020	18 628	31 846	50	2 875	53 399
06/02/2020	10 523	18 900	42	1 798	31 263
07/02/2020	17 660	30 552	46	2 805	51 063
10/02/2020	18 491	31 993	50	2 819	53 353
11/02/2020	18 571	31 434	50	2 818	52 873
13/02/2020	18 008	31 305	50	2 820	52 183
14/02/2020	17 106	29 724	50	2 697	49 577
	137 566	237 618	388	21 501	397 073

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE MARS 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 10	69 493	120 836	200	11 057	201 586
Semaine 11	65 905	115 600	200	10 727	192 432
					0
					0
					0
TOTAL	135 398	236 436	400	21 784	394 018

Régimes alimentaires	38	26		404	468
Régimes hypoallergéniques	818	944		41	1 803
Régimes éviction simple	214	324			538
Sous total	1 070	1 294		445	2 809

Régimes plateaux repas	156	208			364
-------------------------------	------------	------------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	134 172	234 934	400	21 339	390 845
---	----------------	----------------	------------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
Service Restauration Scolaire
38-40, Rue Fauchier
13203 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 27 mai 2020

Le 15/05/2020

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

321 / 331

Récap. des Repas Livrés - Jour du 02/03/2020 au 13/03/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
02/03/2020	17 702	30 948	50	2 860	51 560
03/03/2020	18 136	31 150	50	2 785	52 121
05/03/2020	16 708	29 525	50	2 731	49 014
06/03/2020	16 947	29 213	50	2 681	48 891
09/03/2020	17 758	30 814	50	2 775	51 397
10/03/2020	17 511	29 876	50	2 731	50 168
12/03/2020	17 460	30 307	50	-2 735	50 552
13/03/2020	13 176	24 603	50	2 486	40 315
	135 398	236 436	400	21 784	394 018

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS D'AVRIL 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 14					0
Semaine 15					0
Semaine 18					0
					0
					0
TOTAL	0	0	0	0	0

Régimes alimentaires					0
Régimes hypoallergéniques					0
Régimes éviction simple					0
Sous total	0	0		0	0
Régimes plateaux repas					0
Total hors repas régimes toutes catégories	0	0	0	0	0

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
Service Restauration Scolaire
38-40, Rue Fauchier
13223 MARSEILLE CEDEX 20

Le 05/06/2020

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

321 / 331

Récap. des Repas Livrés - Jour du 02/04/2020 au 30/04/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
02/04/2020					
03/04/2020					
06/04/2020					
07/04/2020					
09/04/2020					
10/04/2020					
27/04/2020					
28/04/2020					
30/04/2020					

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE MAI 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 20	3 085	6 399		4 698	14 182
Semaine 21	2 280	4 479		3 192	9 951
Semaine 22	5 902	10 879		6 884	23 665
					0
					0
TOTAL	11 267	21 757		14 774	47 798

Régimes alimentaires				94	94
Régimes hypoallergéniques	94	129		7	230
Régimes éviction simple	9	50			59
Sous total	103	179		101	383
Régimes plateaux repas	30	11			41

Total hors repas régimes toutes catégories	11 134	21 567	0	14 673	47 374
---	---------------	---------------	----------	---------------	---------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
 Service Restauration Scolaire
 33-40, Rue Fauchier
 13203 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 29 juin 2020

Récap. des Repas Livrés - Jour du 12/05/2020 au 29/05/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
12/05/2020	1 058	2 349		1 587	4 994
14/05/2020	1 033	2 055		1 566	4 654
15/05/2020	994	1 995		1 545	4 534
18/05/2020	1 121	2 246		1 594	4 961
19/05/2020	1 159	2 233		1 598	4 990
25/05/2020	1 458	2 622		1 701	5 781
26/05/2020	1 524	2 814		1 708	6 046
28/05/2020	1 500	2 778		1 747	6 025
29/05/2020	1 420	2 665		1 728	5 813
	11 267	21 757		14 774	47 798

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE JUIN 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 23	7 725	15 838	0	6 766	30 329
Semaine 24	12 474	25 462	0	9 400	47 336
Semaine 25	14 405	27 743	0	9 376	51 524
Semaine 26	43 552	72 249	0	10 049	125 850
Semaine 27	19 672	30 890	0	5 037	55 599
TOTAL	97 828	172 182	0	40 628	310 638

Régimes alimentaires	3	7		316	326
Régimes hypoallergéniques	500	476		58	1 034
Régimes éviction simple	48	159			207
Sous total	551	642		374	1 567

Régimes plateaux repas	57	92			149
-------------------------------	-----------	-----------	--	--	------------

Total hors repas régimes toutes catégories	97 220	171 448	0	40 254	308 922
---	---------------	----------------	----------	---------------	----------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
 Service Restauration Scolaire
 38-40, Rue Fauchier
 13233 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 08 juillet 2020



Le 09/07/2020

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

321 / 331

Récap. des Repas Livrés - Jour du 01/06/2020 au 30/06/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
02/06/2020	2 567	5 275		2 241	10 083
04/06/2020	2 599	5 343		2 236	10 178
05/06/2020	2 559	5 220		2 289	10 068
08/06/2020	3 042	6 373		2 347	11 762
09/06/2020	3 208	6 531		2 373	12 112
11/06/2020	3 221	6 524		2 346	12 091
12/06/2020	3 003	6 034		2 334	11 371
15/06/2020	3 659	7 058		2 367	13 084
16/06/2020	3 613	6 932		2 261	12 806
18/06/2020	3 681	7 091		2 371	13 143
19/06/2020	3 452	6 662		2 377	12 491
22/06/2020	10 824	18 455		2 560	31 839
23/06/2020	11 406	18 844		2 530	32 780
25/06/2020	11 154	18 276		2 520	31 950
26/06/2020	10 168	16 674		2 439	29 281
29/06/2020	9 650	15 272		2 502	27 424
30/06/2020	10 022	15 618		2 535	28 175
	97 828	172 182		40 628	310 638

DIVISION RESTAURATION SCOLAIRE

VALIDATION DES REPAS LIVRES DU MOIS DE JUILLET 2020

	MAT	ELEM	COLLEGE	ADULTES	TOTAL
Semaine 27 bis	17 183	26 726	0	4 948	48 857
TOTAL	17 183	26 726	0	4 948	48 857

Régimes alimentaires	2	2		33	37
Régimes hypoallergéniques	83	99		5	187
Régimes éviction simple	12	33			45
Sous total	97	134		38	269

Régimes plateaux repas	10	27			37
-------------------------------	-----------	-----------	--	--	-----------

Total hors repas régimes toutes catégories	17 076	26 565	0	4 910	48 551
---	---------------	---------------	----------	--------------	---------------

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE
 Service Restauration Scolaire
 38-40, Rue Fauchier
 13233 MARSEILLE CEDEX 20

Marseille, le 08 juillet 2020



Le 07/07/2020

SODEXO VILLE DE MARSEILLE

321 / 331

Récap. des Repas Livrés - Jour du 02/07/2020 au 03/07/2020

Date	Maternelle	Elémentaire	Collège	Adulte	Total
02/07/2020	8 857	13 892		2 485	25 234
03/07/2020	8 326	12 834		2 463	23 623
	17 183	26 726		4 948	48 857

Annexes

DETAIL DES REPAS LIVRES Année scolaire 2019-2020

		Nombre de Repas hors Régimes				
Mois	Jours	Maternelles	Primaires	Adultes	Collèges	Total
Septembre 2019	17	259 203	497 541	43 074	585	800 403
Octobre 2019	11	192 848	339 080	28 614	478	561 020
Novembre 2019	15	282 493	494 851	41 604	735	819 683
Décembre 2019	12	144 259	251 080	22 820	588	418 747
Janvier 2020	16	257 495	442 980	40 319	799	741 593
Février 2020	8	136 405	236 153	21 143	388	394 089
Mars 2020	18	134 172	234 934	21 339	400	390 845
Avril 2020	9	-	-	-	-	-
Mai 2020	13	11 134	21 567	14 673	-	47 374
Juin 2020	17	97 220	171 448	40 254	-	308 922
Juillet 2020	2	17 076	26 565	4 910	-	48 551
	138	1 532 305	2 716 199	278 750	3 973	4 531 227

		Nombre de Repas Régimes et Allergies				
Mois	Jours	Maternelles	Primaires	Adultes	Collèges	Total
Septembre 2019	17	1 360	2 167	589		4 116
Octobre 2019	11	1 232	1 872	433		3 537
Novembre 2019	15	2 005	2 838	663		5 506
Décembre 2019	12	1 232	1 562	339		3 133
Janvier 2020	16	2 178	2 769	685		5 632
Février 2020	8	1 161	1 465	358		2 984
Mars 2020	18	1 226	1 502	445		3 173
Avril 2020	9	-	-	-		-
Mai 2020	13	133	190	101		424
Juin 2020	17	608	734	374		1 716
Juillet 2020	2	107	161	38		306
	138	11 242	15 260	4 025	-	30 527

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE
Société Française de Restauration et Services
13305 MARSEILLE Cedex 09
Tél : 04 91 17 54 30 - 04 91 17 54 48
www.sodexo.fr

Annexes

DETAIL DES REPAS LIVRES Année scolaire 2019-2020

Mois	Jours	Nombre Total de Repas				
		Maternelles	Primaires	Adultes	Collèges	Total
Septembre 2019	17	260 563	499 708	43 663	585	804 519
Octobre 2019	11	194 080	340 952	29 047	478	564 557
Novembre 2019	15	284 498	497 689	42 267	735	825 189
Décembre 2019	12	145 491	252 642	23 159	588	421 880
Janvier 2020	16	259 673	445 749	41 004	799	747 225
Février 2020	8	137 566	237 618	21 501	388	397 073
Mars 2020	18	135 398	236 436	21 784	400	394 018
Avril 2020	9	-	-	-	-	-
Mai 2020	13	11 267	21 757	14 774	-	47 798
Juin 2020	17	97 828	172 182	40 628	-	310 638
Juillet 2020	2	17 183	26 726	4 948	-	48 857
	138	1 543 547	2 731 459	282 775	3 973	4 561 754

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE
Société Marseille de Restauration et Services
54 Bd de l'Europe - Vieux-Port - CS 20101
13104 Marseille Cedex 19
Tél : 04 91 17 54 00 - Fax : 04 91 17 54 49
Site web : 302 00 500 07

Annexes

DETAIL DES REPAS LIVRES Année scolaire 2019-2020

		Synthèse				
		Maternelles	Primaires	Adultes	Collèges	Total
Total des Repas		1543 547	2 731 459	282 775	3 973	4 561 754
Total Repas Régimes/Allergies		11 242	15 260	4 025	-	30 527
Total Repas hors régimes		1 532 305	2 716 199	278 750	3 973	4 531 227

Evolution de la moyenne jour 2018/2019 par rapport à la moyenne contractuelle. HORS REPAS REGIMES ET ALLERGIES

REALISE 19-20 hors regimes	Maternelles	Primaires	Adultes	Total
Moyenne jour	11 104	19 683	2 049	32 835
% des catégories	34%	60%	6%	100%

CONTRAT	Maternelles	Primaires	Adultes	Total
Moyenne jour	14 897	25 202	2 411	42 510
% des catégories	35%	59%	6%	100%

VARIATION	Maternelles	Primaires	Adultes	Total
Moyenne jour	-3 793	-5 519	-362	- 9 675

Les repas adultes = personnel, enseignants toutes catégories, enfants des collèges.

Moyenne hors repas régimes et allergies :

Ecart par rapport à la moyenne contractuelle :

32 835
-22,76%

Sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE
Société Maternelles de Restauration et Services
54 Bd de l'Europe - 13001
13100 Marseille Cedex 09
Tél : 04 91 17 54 00 - Fax : 04 91 17 54 09
Site Web : 30200000207

Annexes

	Nombre de repas livrés						P.U HT = 3,527
	Jours	Maternelles	Primaires	Adultes	Collège	Total	Chiffre d'affaires HT
Septembre 2019	17	260 563	499 708	43 663	585	804 519	2 837 847,20 €
Octobre 2019	11	194 080	340 952	29 047	478	564 557	1 991 409,15 €
Novembre 2019	15	284 498	497 689	42 267	735	825 189	2 910 758,22 €
Décembre 2019	12	145 491	252 642	23 159	588	421 880	1 488 132,63 €
Janvier 2020	16	259 673	445 749	41 004	799	747 225	2 635 749,28 €
Février 2020	8	137 566	237 618	21 501	388	397 073	1 400 628,82 €
Mars 2020	18	135 398	236 436	21 784	400	394 018	1 389 852,67 €
Avril 2020	9	-	-	-	-	-	0,00 €
Mai 2020	13	11 267	21 757	14 774	-	47 798	168 601,89 €
Juin 2020	17	97 828	172 182	40 628	-	310 638	1 095 739,42 €
Juillet 2020	2	17 183	26 726	4 948	-	48 857	172 337,39 €
	138	1 543 547	2 731 459	282 775	3 973	4 561 754	16 091 056,67 €

 **Sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE
Société Marchandises de Restauration et Services
64 80 88 Paris de France - 02 30 00 01
10308 Marseille Cedex 10
Tél : 04 91 17 64 00 - Fax : 04 91 17 64 09
Site Web: www.sodexo.fr

Annexe 3 : Etats des repas débités et compensation tarifaire



Etat des repas débités

Période

du 01/09/2019

au 30/09/2019

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	6 344	12 277	0
Repas Réduit	55 037	124 445	0
Repas Normal	197 879	362 285	15
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	781
Repas Animateur Gratuit	0	0	57
Repas Animateur Payant	0	0	181
Repas Encadrement Mairie	0	0	590
Repas Enseignant	0	0	142
Repas Hors Marseille	166	335	0
Repas Personnel Municipal	0	0	42 217
Total	259 326	499 342	43 983

Total	Prix U.	Montant
18 521	0,00	0,00
179 482	1,83	328 452,06
560 179	3,67	2 055 056,93
781	0,00	0,00
57	0,00	0,00
181	7,43	1 344,83
590	0,00	0,00
142	7,43	1 055,06
501	3,89	1 948,89
42 217	0,00	0,00
802 651		2 388 657,77 €

Etat des repas débités

Période

du 01/10/2018

au 31/10/2018

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	4 636	7 394	0
Repas Réduit	50 013	96 591	0
Repas Normal	137 109	229 077	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	674
Repas Animateur Gratuit	0	0	11
Repas Animateur Payant	0	6	182
Repas Encadrement Mairie	0	0	263
Repas Enseignant	0	0	160
Repas Hors Marseille	44	38	0
Repas Personnel Municipal	0	0	26 193
Total	191 802	333 106	27 483

Total	Prix U.	Montant
12 030	0,00	0,00
146 604	1,80	263 887,20
366 186	3,61	1 321 931,46
674	0,00	0,00
11	0,00	0,00
188	7,30	1 372,40
263	0,00	0,00
160	7,30	1 168,00
82	3,82	313,24
26 193	0,00	0,00
552 391		1 588 672,30€

Etat des repas débités

Période

du 01/11/2018

au 30/11/2018

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	6 940	11 773	0
Repas Réduit	75 991	144 308	0
Repas Normal	177 820	302 368	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	1 248
Repas Animateur Gratuit	0	0	28
Repas Animateur Payant	0	12	254
Repas Encadrement Mairie	0	0	235
Repas Enseignant	0	0	229
Repas Hors Marseille	53	49	0
Repas Personnel Municipal	0	0	36 018
Repas Plateau Prélèvement	1	2	0
Repas Stagiaire > 18 ans	0	0	11
Total	260 805	458 512	38 023

Total	Prix U.	Montant
18 713	0,00	0,00
220 299	1,80	396 538,20
480 188	3,61	1 733 478,68
1 248	0,00	0,00
28	0,00	0,00
266	7,30	1 941,80
235	0,00	0,00
229	7,30	1 671,70
102	3,82	389,64
36 018	0,00	0,00
3	0,00	0,00
11	7,30	80,30
757 340		2 134 100,32C



Etat des repas débités

Période

du **01/12/2018**

au **31/12/2018**

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	3 273	5 397	0
Repas Réduit	30 906	56 285	0
Repas Normal	70 695	114 288	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	496
Repas Animateur Gratuit	0	0	11
Repas Animateur Payant	0	5	166
Repas Encadrement Mairie	0	0	99
Repas Enseignant	0	0	107
Repas Hors Marseille	17	14	0
Repas Personnel Municipal	0	0	13 988
Repas Plateau Prélèvement	0	2	0
Total	104 891	175 991	14 867

Total	Prix U.	Montant
8 670	0,00	0,00
87 191	1,80	156 943,80
184 983	3,61	667 788,63
496	0,00	0,00
11	0,00	0,00
171	7,30	1 248,30
99	0,00	0,00
107	7,30	781,10
31	3,82	118,42
13 988	0,00	0,00
2	0,00	0,00
295 749		826 880,25€

Etat des repas débités

Période

du **01/01/2019**

au **31/01/2019**

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	7 592	12 171	0
Repas Réduit	87 477	159 747	0
Repas Normal	177 097	299 365	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	1 820
Repas Animateur Gratuit	0	0	34
Repas Animateur Payant	0	12	246
Repas Encadrement Mairie	0	0	230
Repas Enseignant	0	0	232
Repas Hors Marseille	78	45	0
Repas Personnel Municipal	0	0	37 516
Repas Plateau Prélèvement	2	3	0
Total	272 246	471 343	40 078

Total	Prix U.	Montant
19 763	0,00	0,00
247 224	1,80	445 003,20
476 462	3,61	1 720 027,82
1 820	0,00	0,00
34	0,00	0,00
258	7,30	1 883,40
230	0,00	0,00
232	7,30	1 693,60
123	3,82	469,86
37 516	0,00	0,00
5	0,00	0,00
783 667		2 169 077,88€

Etat des repas débités

Période

du 01/02/2019

au 28/02/2019

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	4 107	6 273	0
Repas Réduit	44 568	80 544	0
Repas Normal	88 869	151 045	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	919
Repas Animateur Gratuit	0	0	21
Repas Animateur Payant	0	5	127
Repas Encadrement Mairie	0	0	123
Repas Enseignant	0	0	102
Repas Hors Marseille	39	25	0
Repas Personnel Municipal	0	0	19 542
Repas Plateau Prélèvement	2	2	0
Total	137 585	237 894	20 834

Total	Prix U.	Montant
10 380	0,00	0,00
125 112	1,80	225 201,60
239 914	3,61	866 089,54
919	0,00	0,00
21	0,00	0,00
132	7,30	963,60
123	0,00	0,00
102	7,30	744,60
64	3,82	244,48
19 542	0,00	0,00
4	0,00	0,00
396 313		1 093 243,82C

Etat des repas débités

Période

du **01/03/2019**

au **31/03/2019**

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	8 908	13 699	0
Repas Réduit	91 605	158 163	0
Repas Normal	180 651	294 068	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	2 018
Repas Animateur Gratuit	0	0	42
Repas Animateur Payant	0	8	244
Repas Encadrement Mairie	0	0	281
Repas Enseignant	0	0	183
Repas Hors Marseille	76	51	0
Repas Personnel Municipal	0	0	38 596
Repas Plateau Prélèvement	1	8	0
Total	281 241	465 997	41 364

Total	Prix U.	Montant
22 607	0,00	0,00
249 768	1,80	449 582,40
474 719	3,61	1 713 735,59
2 018	0,00	0,00
42	0,00	0,00
252	7,30	1 839,60
281	0,00	0,00
183	7,30	1 335,90
127	3,82	485,14
38 596	0,00	0,00
9	0,00	0,00
788 602		2 166 978,63€



Etat des repas débités

Période

du 01/04/2019

au 30/04/2019

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	4 804	7 243	0
Repas Réduit	50 676	87 175	0
Repas Normal	99 381	162 240	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	1 064
Repas Animateur Gratuit	0	0	22
Repas Animateur Payant	0	4	128
Repas Encadrement Mairie	0	0	171
Repas Enseignant	0	0	126
Repas Hors Marseille	43	35	0
Repas Personnel Municipal	0	0	22 189
Repas Plateau Prélèvement	0	1	1
Total	154 904	256 698	23 701

Total	Prix U.	Montant
12 047	0,00	0,00
137 851	1,80	248 131,80
261 621	3,61	944 451,81
1 064	0,00	0,00
22	0,00	0,00
132	7,30	963,60
171	0,00	0,00
126	7,30	919,80
78	3,82	297,96
22 189	0,00	0,00
2	0,00	0,00
435 303		1 194 764,97€



Etat des repas débités

Période

du 01/05/2019

au 31/05/2019

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	8 583	12 291	0
Repas Réduit	90 232	148 121	0
Repas Normal	173 104	277 293	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	1 974
Repas Animateur Gratuit	0	0	34
Repas Animateur Payant	0	0	227
Repas Encadrement Mairie	0	0	289
Repas Enseignant	0	0	147
Repas Hors Marseille	85	69	0
Repas Personnel Municipal	0	0	37 066
Repas Plateau Prélèvement	4	1	0
Total	272 008	437 775	39 737

Total	Prix U.	Montant
20 874	0,00	0,00
238 353	1,80	429 035,40
450 397	3,61	1 625 933,17
1 974	0,00	0,00
34	0,00	0,00
227	7,30	1 657,10
289	0,00	0,00
147	7,30	1 073,10
154	3,82	588,28
37 066	0,00	0,00
5	0,00	0,00
749 520		2 058 287,05€

Etat des repas débités

Période

du 01/06/2019

au 30/06/2019

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	7 347	10 776	0
Repas Réduit	73 673	122 238	0
Repas Normal	154 789	248 322	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	1 780
Repas Animateur Gratuit	0	0	27
Repas Animateur Payant	0	0	208
Repas Encadrement Mairie	0	0	289
Repas Enseignant	0	0	141
Repas Hors Marseille	76	64	0
Repas Personnel Municipal	0	0	37 553
Repas Plateau Prélèvement	0	2	0
Total	235 885	381 402	39 998

Total	Prix U.	Montant
18 123	0,00	0,00
195 911	1,80	352 639,80
403 111	3,61	1 455 230,71
1 780	0,00	0,00
27	0,00	0,00
208	7,30	1 518,40
289	0,00	0,00
141	7,30	1 029,30
140	3,82	534,80
37 553	0,00	0,00
2	0,00	0,00
657 285		1 810 953,01€



Etat des repas débités

Période

du 01/07/2019

au 31/07/2019

	Maternelle	Primaire	Adulte
Repas Exonération	944	1 262	0
Repas Réduit	7 476	10 582	0
Repas Normal	23 672	31 275	0
Animateur Gratuit pour Accompagnateur SMHI	0	0	281
Repas Animateur Gratuit	0	0	3
Repas Animateur Payant	0	0	33
Repas Encadrement Mairie	0	0	42
Repas Enseignant	0	0	21
Repas Hors Marseille	17	7	0
Repas Personnel Municipal	0	0	8 384
Total	32 109	43 126	8 764

Total	Prix U.	Montant
2 206	0,00	0,00
18 058	1,80	32 504,40
54 947	3,61	198 358,67
281	0,00	0,00
3	0,00	0,00
33	7,30	240,90
42	0,00	0,00
21	7,30	153,30
24	3,82	91,68
8 384	0,00	0,00
83 999		231 348,95C

Compensation tarifaire 2019-2020

	Jours	Nbr de Repas livrés	Chiffre d'Affaires HT	T.V.A. 5.50%	Chiffre d'Affaires à recevoir TTC	C.A. des Familles débité par sodexo (€ TTC)	% des débits sur le CA TTC	C.A. des Familles Collèges débité par Sodexo (€ TTC)	C.A. Total des Familles (€ TTC)	Montant des acomptes de compensation (€ TTC)	C.A. Total des Familles + Acomptes de compensation (€ TTC)	Solde à recevoir ou à reverser (€ TTC)
Septembre 2019	17	804 519	2 837 847,20 €	156 081,60 €	2 993 928,80 €	2 388 657,77 €	80%		2 388 657,77 €	425 031,42 €	2 813 689,19 €	180 239,61 €
Octobre 2019	11	564 557	1 991 409,15 €	109 527,50 €	2 100 936,65 €	1 633 762,05 €	78%		1 633 762,05 €	425 031,42 €	2 058 793,47 €	42 143,19 €
Novembre 2019	15	825 189	2 910 758,22 €	160 091,70 €	3 070 849,92 €	2 330 177,61 €	76%		2 330 177,61 €	425 031,42 €	2 755 209,03 €	315 640,90 €
Décembre 2019	12	421 880	1 488 132,63 €	81 847,29 €	1 569 979,92 €	1 184 974,59 €	76%	8 332,78 €	1 193 307,37 €	425 031,42 €	1 618 338,79 €	-48 358,86 €
Janvier 2020	16	747 225	2 635 749,28 €	144 966,21 €	2 780 715,49 €	2 081 487,74 €	75%		2 081 487,74 €	425 031,42 €	2 506 519,16 €	274 196,33 €
Février 2020	8	397 073	1 400 628,82 €	77 034,59 €	1 477 663,41 €	1 104 530,62 €	75%		1 104 530,62 €	425 031,42 €	1 529 562,04 €	-51 898,62 €
Mars 2020	18	394 018	1 389 852,67 €	76 441,90 €	1 466 294,57 €	1 092 743,55 €	75%	7 246,31 €	1 099 989,86 €	425 031,42 €	1 525 021,28 €	-58 726,71 €
Avril 2020	9	-	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €			0,00 €	182 902,22 €	182 902,22 €	-182 902,22 €
Mai 2020	13	47 798	168 601,89 €	9 273,10 €	177 874,99 €	101 278,15 €	57%		101 278,15 €	182 902,22 €	284 180,37 €	-106 305,38 €
Juin 2020	17	310 638	1 095 739,42 €	60 265,67 €	1 156 005,09 €	810 834,67 €	70%	0,00 €	810 834,67 €	182 902,22 €	993 736,89 €	162 268,20 €
Juillet 2020	2	48 857	172 337,39 €	9 478,56 €	181 815,95 €	132 889,38 €	73%		132 889,38 €	182 902,22 €	315 791,60 €	-133 975,65 €
Août 2020			-	-	0,00 €				0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Regularisations/CA			-	-	0,00 €		-		0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	138	4 561 754	16 091 056,67 €	885 008,12 €	16 976 064,79 €	12 861 336,13 €	76%	15 579,09 €	12 876 915,22 €	3 706 828,78 €	16 583 744,00 €	392 320,79 €

Annexe 4 : Etats des impayés

ETAT DES IMPAYES AU 31/08/2020

EXERCICE 2018/2019	217 754,14 €
Collège	2 022,72 €
EXERCICE 2019/2020	236 139,15 €
Collège	416,68 €
TOTAL	456 332,69 €

En attente état signé par la ville Marseille

Annexe 5 : Lettres Midi Minot







SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2019

Chers Parents,

Tout d'abord, je profite de cette lettre pour souhaiter la bienvenue aux nouveaux parents et à leurs enfants. Depuis septembre 2018, les repas servis dans les restaurants scolaires de la ville de Marseille comportent 50%* de produits Bio français et 35%* de produits locaux. La ville de Marseille a également souhaité privilégier les approvisionnements de proximité et respecter la saisonnalité. Cette lettre Midi Minot est faite pour vous. Trois fois par an, vous y trouverez les menus élaborés par notre diététicienne, les nouveautés, des reportages réalisés dans les restaurants... pour tout savoir sur la cantine de vos enfants ! Et pour rester connectés et simplifier vos démarches administratives dès la rentrée, téléchargez l'appli SoHappy (cf. page 4). Toute l'équipe Midi Minot vous souhaite une bonne lecture et une excellente rentrée !

André Verneaux
Directeur

*calcul effectué en nombre de composantes. Un menu comporte 6 composantes dont le pain.

50% de produits Bio français et 35% de produits locaux dans les menus !



Huile d'Olive de Provence



Riz de Camargue Canavère



Méditerranée de Provence



Uni-vert est la première coopérative labellisée BIO ÉQUITABLE de France.

Dans les assiettes de vos enfants dès la rentrée : melons, pastèques, courgettes, salades, tomates...etc. Les bons produits de notre région sont à l'honneur !

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Nouvel Accueil Familles



Pour mieux vous accueillir à la cuisine de Pont de Vivoux, un bâtiment plus convivial et plus accessible a été construit cet été ! Ouvert lundi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h / mardi et jeudi de 13h à 16h30.

Le Saviez-vous ?



Bien sucré, gorgé de soleil, le raisin est le fruit de la rentrée ! Le terme « raisin » est apparu dans la langue française en 1200 sous la forme première de « resin ». Il dérive du latin populaire racimus, qui signifie « grappe de baies ». Blanc ou noir, le raisin proposé aux écoliers marseillais est Bio et local, cultivé à Montfrin dans le Gard.

XXXXXX



Annexe 5 : Lettres Midi Minot



EDITO JANVIER À MARS 2020

Chers Parents,

Dans les menus servis à vos enfants, nous alternons les recettes classiques, déjà connues et appréciées, et des nouvelles idées régulièrement créées par nos chefs de cuisine. Toutes ces recettes suivent au mieux les préférences des enfants et sont validées par le Club des Minots, pour les accompagner dans leurs apprentissages alimentaires. Avec l'arrivée du froid, privilégier les fruits de saison riches en vitamines C, comme l'orange ou l'ananas, et tester notre recette de dahl, un plat végétarien complet, qui réveille les papilles et réchauffe en période hivernale.

Je vous présente, par avance, mes meilleurs vœux pour l'année 2020 et vous souhaite une excellente lecture à toutes et à tous !

André Vermeaux
Directeur



Le Club des Minots !

Le rendez-vous incontournable de validation des nouvelles recettes et des nouveaux produits ! Le 1^{er} Club de cette année a eu lieu le 20 septembre, à l'école Chateaubriand. Après un échange avec le Chef de cuisine et la diététicienne, les enfants ont attribué une note aux recettes goûtées. Si la note attribuée est supérieure à 14, la recette est alors validée et sera proposée à la cantine.

Les enfants ont validé :

- L'omelette chutney* tomate champignons et chutney tomate paprika
- Le gratin de pommes de terre aux 3 fromages
- Le gâteau miel-amandes et le gâteau miel-fleur d'oranger



* le chutney est une sauce àigre-douce, servie en accompagnement dans la cuisine pakistanaise, indienne et sud-africaine.

Les vinaigrettes maison pour égayer les crudités !

À la cantine, les crudités proposées aux écoliers marseillais sont agrémentées de vinaigrette maison aux diverses saveurs. Des recettes de nos chefs, spécialement pensées et préparées avec soin pour faciliter la consommation des entrées et varier les saveurs. A chacun la sienne, des cœurs de palmiers aux carottes râpées en passant par les pois chiches...



LE SAVIEZ-VOUS !

l'Ananas

Sous son armure de piquants se cache une chair si juteuse... L'ananas va venir illuminer votre hiver ! C'est en 1493 que Christophe Colomb découvre l'ananas en Guadeloupe lors de son deuxième voyage pour le Nouveau Monde. Cela faisait déjà des années que les Indiens d'Amérique Centrale et des Caraïbes en consommaient. Ce sont d'ailleurs les Indiens Guaranis qui baptisèrent le fruit ananas : « a » signifiant « le fruit » et « nana » signifiant « excellent » et « parfumé ».



Annexe 5 : Lettres Midi Minot



AVRIL À JUILLET 2020

Chers Parents,

Tout au long de l'année, l'équipe Midi Minot organise des animations ludo-éducatives au sein des restaurants scolaires marseillais. Ces ateliers déclinent plusieurs thématiques : les produits locaux et de saison, l'équilibre alimentaire, la lutte contre le gaspillage, l'activité sportive, ...etc.

Et au programme en 2020, « Marseille ville du futur », un nouveau projet qui invite les enfants à imaginer leur ville dans le futur en prenant en compte la préservation de l'environnement.

Dans cette lettre, découvrez également les menus d'avril à juin qui font la part belle aux produits locaux et notamment au melon, l'un des légumes préférés des français !

Je vous souhaite à toutes et à tous une bonne lecture !

André Verneaux
Directeur



L'atelier des 4 saisons

A chaque saison, Christian Buffa, chef du restaurant « le Miramar » à Marseille, donne rendez-vous aux écoliers marseillais pour un atelier culinaire qui met en valeur les fruits et légumes de saison. Vêtus d'un tablier et coiffés d'une toque Midi Minot, les enfants cuisinent avec le chef 2 ou 3 recettes, dont une est proposée au déjeuner à tous les enfants de l'école.

Pour l'atelier d'automne, le Chef et ses « apprentis cuisiniers » de l'école de la Pointe-Rouge ont concocté un velouté 3 couleurs (carottes, panais et épinards) accompagné d'une tarte au parmesan, gruyère et paprika.

En hiver, c'est une recette sucrée que les élèves de l'école Bernard Cadenat ont préparée : La Frangipane de Noël aux éclats de châtaignes. A chaque fois, une matinée gourmande et instructive... et des recettes à refaire en famille.

Marseille, ville du futur

C'est le nouveau projet organisé par les équipes Midi Minot et Tartiste peintre plasticien Patrick Maquet pour sensibiliser les enfants aux questions relatives à l'organisation et au développement de la cité du futur.

Sous forme d'ateliers, 1000 écoliers sont invités à imaginer leur ville dans le futur autour de cinq thématiques : les modes de déplacement, l'architecture, la mode, la robotisation et l'alimentation. Encadrés par les enseignants, les enfants réalisent une œuvre d'art représentative de la thématique choisie. Place à l'imagination et à la création artistique, le tout autour de la préservation de l'environnement.

LE SAVIEZ-VOUS !

Le Melon

Avant d'arriver en Europe, les Egyptiens cultivaient déjà le melon depuis 500 ans avant notre ère.

Si aujourd'hui, nous le dégustons comme un fruit, à l'époque il était consommé comme un légume. Cela était dû à sa petite taille et à son goût peu sucré qui, au fil des siècles, s'est affiné.

En France, il existe 250 variétés de melons !

Si on aime le Melon pour son goût sucré et parfumé, c'est, de plus, une très bonne source de potassium et de vitamine A.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Annexe 5 : Lettres Midi Minot



Chers Parents,

Préserver la planète pour les futures générations est une priorité pour tous. En limitant notre empreinte environnementale, en luttant contre le gaspillage alimentaire et en privilégiant les produits locaux, nous nous efforçons de trouver des solutions pratiques et durables. Vous découvrirez dans cette lettre, quelques initiatives en lien avec la restauration scolaire. Je vous souhaite une très bonne lecture !

André Verneaux
Directeur

Des véhicules *respectueux* de l'environnement

Afin de limiter l'impact de nos déplacements journaliers, nos ambassadeurs qualité et nos techniciens de maintenance utilisent des véhicules électriques pour aller chaque jour dans les écoles. Vous pourrez peut-être nous croiser dans les rues de Marseille en Renault Zoé ou en Kangoo !



Une énergie locale et 100% renouvelable

Depuis le 1^{er} septembre 2018, la cuisine centrale de Marseille fait appel à Enercoop : un fournisseur d'électricité sous forme de coopérative, implanté à Marseille et sur la région Sud depuis 2013. Nos ateliers et nos bureaux sont ainsi alimentés avec une électricité d'origine 100 % renouvelable et traçable, composée d'hydraulique, d'éolien, de photovoltaïque et de biomasse.



A partir du mois de mars, tous les enfants d'écoles élémentaires pourront donner leurs avis en attribuant une note à l'issue de chaque repas. Une tablette sera mise à disposition dans chaque restaurant scolaire et les enfants voteront à l'aide de smileys ! Cette démarche nous permettra d'analyser la satisfaction des enfants en direct pour mieux comprendre leurs attentes, de réduire le gaspillage alimentaire et aussi de vous informer.



STOP au gaspillage !

Pour sensibiliser au gaspillage alimentaire dès le plus jeune âge, place à l'animation 'Anti Gas' pain.



Au cours de cet atelier les animateurs sensibiliseront les enfants sur le gaspillage et réaliseront avec eux de délicieuses pâtisseries à l'aide du pain non consommé : cookies, muffins, pudding... De quoi donner envie de le ramener à la maison...



VILLE DE MARSEILLE
DIRECTION GÉNÉRALE ADJOINTE
EDUCATION, ENFANCE ET SOCIAL
DIRECTION DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE
SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{er} DEGRÉ
RAPPORT DU DÉLÉGANT SUR L'ACTIVITÉ DU DÉLÉGATAIRE
SODEXO
ANNÉE SCOLAIRE 2019/2020

Le présent document a pour objet la présentation des éléments principaux du **deuxième exercice 2019/2020** de la délégation de service public (DSP) de la restauration scolaire du 1er degré pour les écoles de la Ville de Marseille.

1 – Les principales données contractuelles

2 - Le second exercice de la nouvelle délégation

3 - La prestation alimentaire : alimentation biologique et locale, les menus dits "spéciaux" et les aspects « environnementaux » du contrat

4 – Les travaux - L'entretien et la maintenance – Le gros entretien, renouvellement

5 - La période de fermeture des écoles

Conclusion et perspectives 2020/2021

1 – Les principales données contractuelles

Le 24 juillet 2018, un nouveau contrat n°18/0822 de délégation de service public de la restauration scolaire du 1er degré pour les écoles de la ville de Marseille a été notifié à la société Société Marseillaise de Restauration et de Services (SMRS).

Le contrat a été approuvé par la délibération n°18/0524/ECSS du 25 juin 2018, qui a fait suite à une procédure d'appel public à la concurrence.

Deux sociétés s'étaient portées candidates, ELIOR et SMRS (Sodexo). Après réception des offres, et à l'issue d'une phase importante de négociation, le candidat SMRS a été retenu sur le lot unique portant sur l'ensemble des restaurants scolaires de la ville de Marseille, du 1er au 16ème arrondissement.

Le contrat a été conclu pour une durée de 7 ans à compter du 12 août 2018.

Deux avenants sont venus compléter le contrat : un avenant n°1 ayant pour objet de valider la création et l'aménagement d'un office et d'un self-service sur le nouveau site André Allar, 13015 Marseille et un avenant n°2 ayant pour objet de solliciter le délégataire afin de réaliser des travaux d'extension et d'installation de matériels complémentaires sur un certain nombre de satellites.

Dans le cadre de ce contrat, le délégataire a pour mission d'assurer les points suivants, détaillés dans l'article 1.4 de celui-ci :

- La mise en service et l'exploitation de la cuisine centrale. Cette cuisine est la propriété de la Ville de Marseille qui la met à disposition du délégataire.

Des travaux de modernisation de cette cuisine centrale ont été réalisés au démarrage de ce nouveau contrat. Ainsi, un nouveau bâtiment d'accueil du public a été construit et les espaces stockage/livraison ont été agrandis afin d'optimiser la préparation, le conditionnement et la livraison d'une moyenne de 45 000 repas par jour (avec des pics fréquents à plus de 55 000 repas/jour).

Par ailleurs, une partie du gros matériel de cuisson a été renouvelée, ainsi que des cellules de refroidissement, avant le démarrage de la nouvelle délégation.

- La mise en service et l'exploitation des 320 satellites (dans les satellites, le personnel de restauration est municipal). L'ouverture de nouveaux satellites, si nécessaire, notamment en cas de création de nouveaux établissements scolaires ou de restructuration d'établissements scolaires existants (pour

information, un satellite comporte un office, ses annexes, y compris les lieux affectés au personnel de restauration, et le local des poubelles).

- La mise aux normes des locaux et matériels existants.
- L'acquisition et la mise en place des équipements mobiliers et des matériels nécessaires au fonctionnement du service.
- L'élaboration des menus en collaboration avec les services de la collectivité, ainsi que la confection des repas en cuisine centrale, leur transport et livraison dans les locaux prévus pour leur consommation.
Les menus sont variés et équilibrés. Ils privilégient les composantes bio qui augmentent dans ce contrat pour atteindre 50 % des composantes totales livrées par an. Ces composantes bio sont labellisées AB, c'est à dire origine France. Les circuits courts sont privilégiés également ainsi que la saisonnalité des produits.
Les produits OGM ou ceux utilisant de l'huile de palme, ainsi qu'un certain nombre d'additifs, sont exclus (cf. ci-dessous)
- Le contrôle de la sécurité, de l'hygiène, de la qualité des repas, des caractéristiques et de l'origine des aliments mis en œuvre.
- La maintenance, l'entretien courant, les grosses réparations et le renouvellement des matériels et équipements de la cuisine centrale et des satellites.
- Les travaux d'extension des biens mobiliers et immobiliers.
- Le Délégataire a également en charge la constitution du fichier des convives, la perception du prix des repas auprès des usagers et la relance des impayés dans les conditions prévues au règlement du service.

2 - Le 2nd exercice de la délégation (année scolaire 2019/2020)

Exercice 2019/2020	
Nb de restaurants	320
Nb de selfs	217
Fréquentation	4 561 754
Moyenne jour (138 j)	33 056
Rappel moyenne : 2018/2019	44 583
PU des repas TTC	3,721 Euros
CA TTC de la société	16 976 064 Euros

Comme l'indique le tableau ci-dessus, le prix contractuel négocié (Prix unitaire - PU) s'est établi en septembre 2019 à 3,721 Euros TTC. Ce prix correspond à l'ensemble des prestations fournies par le délégataire dans le cadre du contrat.

Le compte de résultat 2019/2020 présente un CA de 16 976 064 Euros TTC (TVA à 5,5%) correspondant aux repas livrés pour les scolaires (maternelles, primaires et adultes).

A titre d'information, évolution du PU depuis 2011 :

Années d'exercice	Prix contractuel
1er exercice délégation n°11/881 passée avec SODEXO - 2011/2012	3,479 € TTC
2ème exercice 2012/2013	3,556 € TTC
3ème exercice 2013/2014	3,595 € TTC
4ème exercice 2014/2015	3,598 € TTC
5ème exercice 2015/2016	3,595 € TTC
6ème exercice 2016/2017	3,595 € TTC
7ème exercice 2017/2018	3,621 € TTC

1er exercice nouvelle DSP - Contrat n°18/0822 passé avec SODEXO - 2018/2019	3,642 € TTC
2ème exercice 2019/2020	3,721 € TTC

Ce PU est modifié, à chaque début d'exercice scolaire, par application d'une formule de révision des prix contractualisée qui reflète l'évolution générale des prix du secteur à travers l'évolution des indices de prix INSEE.

Le taux de révision applicable pour septembre 2019 est égal à 1,847 %.

Il est rappelé que le PU contractuel ci-dessus ne constitue pas le tarif appliqué aux usagers. Ce prix applicable aux usagers est de la seule compétence de la Ville de Marseille. Il est voté par le Conseil municipal.

En 2019/2020, ces tarifs, votés par la délibération n°19/0649/ECSS du 17 juin 2019, s'établissaient à :

- Plein tarif : 3,67 €
- Tarif réduit : 1,83 €
- Adulte plein tarif : 7,43 €
- Tarif hors Marseille : 3,89 € (enfants scolarisés à Marseille mais habitant une autre commune).

Il faut rappeler que la Ville de Marseille attribue des demi-tarifs ou des gratuités en fonction des revenus des familles et de la composition de celles-ci.

Ces « tarifs sociaux » sont attribués sur la base du quotient familial (QF) établi par la CAF, les tranches de quotient familial ouvrant droit à un tarif social étant fixées par délibération du Conseil municipal.

La limite pour une gratuité a été fixée par délibération n°19/0649/ECSS du 17 juin 2019 à 159 Euros de QF. La limite pour le demi-tarif a été fixé à 535 Euros de QF.

Aujourd'hui, plus d'un tiers des convives déjeunant à la cantine sont susceptibles de bénéficier d'un tarif social (tarif réduit ou gratuité des repas).

Ainsi, au cours de cette année scolaire 2019/2020, on constate que :

- 14 650 familles bénéficient d'un tarif réduit
- 1 453 familles bénéficient d'une gratuité.

En ce qui concerne la fréquentation, on constate, pour cet exercice 2019/2020 une très forte baisse de celle-ci par rapport à l'exercice précédent 2018/2019 avec 1 724 499 repas de moins livrés.

Cette baisse s'explique évidemment par la fermeture des écoles et des cantines scolaires pendant la période de confinement, toutes choses égales par ailleurs.

Plus précisément, la baisse de la fréquentation entre mars à mai 2019 et mars à mai 2020 s'établit à moins 1 530 000 repas, soit une baisse de 78 % entre les 2 périodes (cf. paragraphe 5 infra).

A cet égard, et à titre informatif, le tableau ci-dessous détaille l'évolution de la fréquentation au cours de la précédente délégation et des deux premières années de la délégation en cours :

Années - Nombre de jours de fréquentation	Nombre total de repas	Moyenne repas par jour	Evolution moyenne repas jour par rapport à l'année précédente
2019/2020 - 138 j	4 561 754	33 056	- 26 %
2018/2019 - 141 j	6 286 253	44 583	+ 3,79
2017/2018 - 140 j	6 013 363	42 953	- 5,21
2016/2017 - 139 j	6 298 644	45 315	+ 7,64
2015/2016 - 141 j	6 101 625	42 099	+ 2,34
2014/2015 - 139 j	5 718 079	41 137	- 8,53
2013/2014 - 142 j	6 386 588	44 975	+ 3,36

2012/2013 - 143 j	6 222 362	43 513	- 2,79
2011/2012 - 141 j	6 311 327	44 761	/

3 – La prestation alimentaire : alimentation biologique et locale, les menus dits "spéciaux" et l'information des familles

a / Le bio et le local

La prestation alimentaire est au cœur de cette délégation de service public.

Il est proposé chaque jour, à chaque convive qui le souhaite, soit un repas dit « classique », soit un repas « sans porc », soit un repas « sans viande ». Ce choix est effectué par la famille et est valable pour l'année scolaire. Les alternatives au menu classique sont équivalentes d'un point de vue nutritionnel.

Par ailleurs, la possibilité est donnée aux enfants souffrant d'allergies alimentaires de bénéficier d'un repas adapté.

Les menus s'inscrivent toujours dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (limitation des apports en graisses et sucres transformés) et de l'arrêté du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La Recommandation Nutrition du GEM-RCN fixe les composantes essentielles d'un repas équilibré : entrée (avec choix, pour ce qui concerne les écoles élémentaires, en self, de Marseille), plat protidique, garniture, produit laitier, dessert (avec choix, également, pour ce qui concerne les écoles élémentaires, en self, de Marseille), pain et eau.

La présence de 5 composantes donne plus de souplesse et de latitude pour un juste équilibre des aliments, tout en facilitant l'éducation au goût.

A l'aide de ce document, un plan alimentaire est établi. Il permet de composer des menus présentant tous les jours les caractéristiques d'un repas complet et équilibré.

Par ailleurs, les préparations sur la cuisine centrale sont favorisées avec notamment des pâtisseries salées (tarte tomate basilic) ou sucrées (cake au chocolat). La tapenade ou encore les rillettes de sardines sont également des recettes qui mettent en avant le caractère local de la prestation.

D'autres avancées concernant la qualité sont à relever : comme il a déjà été indiqué, 50 % des composantes annuelles servies sont issues de l'agriculture biologique, labellisées AB (origine France). Par ailleurs, 11 repas par an sont entièrement bio. Le pain fourni est entièrement bio lui aussi.

Ces pourcentages s'entendent en nombre de composantes sur un repas. Chaque année, 840 composantes sont servies (140 repas de 5 composantes : entrées, plat, accompagnement, produit laitier, dessert et pain). Ce sont donc 420 composantes qui présentent les caractéristiques Bio France qui sont proposées aux enfants.

En terme financier, cette partie représente 38 % du coût du repas.

Compte tenu des volumes, cette exigence de bio France nécessite une adaptation continue (état de mûrissement, météo...) et un suivi permanent. En revanche, elle est le gage d'une qualité contrôlée.

Dans cet esprit, le contrat stipule qu'un certain nombre d'additifs ne devront pas être présents dans les plats servis aux enfants. Il s'agit des additifs E102, E104, E122, E124, E129, E120, E126, E171, E236, E242, E385, E252, E962, E950, E951, E621, E172, E551 et E552.

Il faut préciser également que l'huile de palme et les OGM sont interdits.

Par ailleurs, l'aspect « local » et saisonnier des produits est favorisé. En effet, les fruits et les légumes servis sont proposés en fonction de la période de l'année (ainsi, par exemple, les tomates ne sont généralement pas proposées en hiver). De même, certaines viandes, comme le taureau par exemple, sont servies en dehors des périodes de reproduction.

Favoriser l'agriculture locale est un souci permanent. Dans la mesure où local s'entend par région PACA, Gard et Corse, un volume suffisant est possible. Ce fonctionnement limite les délais de transports et les émissions de gaz à effet de serre. Il renforce également le tissu économique local. Ainsi, à titre d'exemple, les deux services de pâtes « Mademoiselle de Provence » permettent à la PME

(qui cultive son blé, réalise sa farine et élabore les pâtes) d'écouler près de 30 % de sa production annuelle.

D'autres exemples encore : une partie des yaourts proviennent de la société "La Fermière" située à Aubagne, certaines pommes de terre de Noves, une partie du riz de St Gilles en Camargue, certaines pâtes de la Maison Bonini (raviolis) située à Roquefort la Bédoule, l'agneau servi provient de la Plaine de la Crau, etc.

En ce qui concerne le pain : celui-ci est fabriqué à partir de farine bio France T80 (plus digeste que la farine T45). Il est fabriqué pour partie dans les ateliers marseillais « Pains et Partage » (association permettant à des personnes en recherche d'emploi d'apprendre le métier de boulanger et qui propose des contrats de formation de 24 mois), et pour partie dans un atelier aubagnais.

Les producteurs locaux représentent actuellement 40 % des produits servis annuellement. D'ici 2025, date de fin du contrat, ils représenteront 50 % du total des composantes servies.

Ces partenariats privilégiés favorisent la qualité des produits présentés aux convives.

Afin de mettre en avant la qualité des produits auprès des convives, une fiche technique est proposée au personnel. Par ailleurs les mentions « Bio » et le nom du plat sont inscrits sur les vitrines de présentation chaque jour.

Ces informations apparaissent également sur les menus communiqués aux familles.

Pour compléter cet ensemble, il faut rappeler également que les volailles présentées sont certifiées "Label Rouge" et que les œufs servis sont de qualité 0 ou 1 (le chiffre 1 code les œufs de poules élevées en plein air avec au minimum 4 m² de terrain extérieur par poule ; le 0 signifie que les œufs proviennent de poules élevées dans les mêmes conditions, mais en agriculture biologique).

b / Les menus dits « spéciaux »

Les enfants souffrant de troubles alimentaires sont accueillis tous les jours avec un dispositif adapté.

Ces élèves, même s'il bénéficient d'une alimentation adaptée, participent aux repas en même temps que les autres convives.

Depuis 2008, sur prescription médicale, les repas suivants sont servis par le délégataire (cette organisation a été reconduite dans le nouveau contrat) :

- Des repas dits de "régime" (hypocaloriques ; hyposodés ; adaptés aux enfants présentant un problème de diabète).
- Des repas préparés sur la cuisine centrale excluant certains composés présentant un risque pour les enfants souffrant d'allergies.
- Des repas préparés par des sociétés spécialisées, et exempts de 48 allergènes, pour les enfants présentant un risque allergique très élevé.

Dans des cas particuliers où le délégataire ne peut assurer le régime du fait de sa complexité (nourriture mixée, trop d'allergènes croisées, par exemple) la possibilité est laissée aux familles de fournir un panier repas.

Au cours de cette année 2019/2020, ce sont ainsi plus de 27 000 repas spéciaux qui ont été servis. Le tableau suivant permet de retracer l'évolution du nombre de ces repas au fil des années :

Nombre de repas anallergiques	TOTAL	Evolution par rapport à l'année précédente (%)
2011/12	53 223	
2012/13	52 836	- 0,73
2013/14	51 349	- 2,81
2014/15	44 236	- 13,85
2015/16	46 033	+ 4,06
2016/17	44 173	- 4,04
2017/18	44 132	- 0,09
2018/19	44 033	- 0,22
2019/20*	30 527	-30,67

* Cette année n'est, bien sûr, pas significative, en raison de la fermeture des écoles du 16 mars au 11 mai 2020. De plus, lors de la reprise des classes, les enfants bénéficiant de repas spéciaux ont pu apporter leurs paniers repas.

Pour ces repas, comme pour l'ensemble des autres repas servis, l'équilibre alimentaire, la qualité et la variété demeurent des priorités.

Il faut noter que le tarif de ces repas spéciaux est identique à celui des repas classiques. Dans le même esprit, l'accès aux tarifs sociaux de ces repas suit la même procédure que celle définie pour les repas standards.

Il faut souligner également que la société délégataire dispense chaque année une formation aux personnels en charge de la restauration afin que ceux-ci maîtrisent bien les process adaptés pour ce type de repas (prise de température, stockage, désinfection, service...)

c / Les aspects « environnementaux » et les autres avancées du contrat

Le délégataire s'est engagé contractuellement sur plusieurs aspects environnementaux :

- Les barquettes biodégradables : mise en place, pour les plats chauds de barquettes biodégradables (en fibres de canne à sucre). Une exception est faite pour les plateaux régimes : par mesure de sécurité pour les convives, ces barquettes sont en couleur et ces barquettes ne sont pas disponibles en biodégradable.
- Les tables de tris : les restaurants scolaires sont progressivement équipés de tables de tris avec un « gachimètre » permettant d'évaluer, en fonction du poids de déchets enregistrés, les incidences potentielles sur l'environnement. Les enfants prennent ainsi conscience des déchets générés par leur non-consommation alimentaire.
- La dématérialisation : le logiciel « Eezytrace » est progressivement installé sur les restaurants scolaires. Il permet un suivi des températures tout au long de la journée, ce qui représente une avancée en matière de sécurité alimentaire et une diminution du papier utilisé.
- Les « bons de livraison » dématérialisés : ils permettent une liaison plus efficace entre les services municipaux en charge du contrôle des livraisons et le délégataire. Ils réduisent également la quantité de papier utilisé.
- Depuis novembre 2019, il est proposé aux convives un repas complet végétarien par semaine, sans autre choix que ce repas. Ainsi, les convives

bénéficient de repas tels que « œuf poché-épinards » mais aussi « tajine de légumes aux pois chiche et semoule », ou encore de « raviolis à la brousse ».

4 – Travaux, entretien et maintenance et gros entretien, renouvellement

Dans le courant de l'année scolaire 2019/2020, des travaux concernant la restauration ont été entrepris dans un certain nombre de groupes scolaires : lors de la création de l'école Allar, 13015 ; du transfert de la maternelle la Roseraie vers l'école du Vallon des Auffes, 13007 ; de la mise en place de l'office de l'école La Jouvène, 13011.

Par ailleurs, afin de répondre à l'augmentation de la fréquentation d'un certain nombre de sites depuis le début de cette nouvelle délégation, des « selfs éclatés » (c'est à dire organisés en « îlots ») ont été remaniés en « selfs linéaires » (c'est à dire aménagés en ligne).

Ce type d'aménagement en linéaire permet de gagner de la place dans les réfectoires, tout en maintenant le principe du self pour les élèves des établissements élémentaires.

Ont été ainsi mis en place, dans les écoles indiquées ci-dessous, des selfs linéaires :

- Saint Tronc Castelroc, 13010
- Saint Marcel primaire, 13011
- Estaque Gare, 13016
- Valmante primaire, 13009
- Saint Just Centre, 13013

Par ailleurs, des investissements en mobilier ont été effectués dans un certain nombre d'offices au cours de l'année scolaire 2019/2020, toujours afin de suivre l'augmentation de la fréquentation dans ces écoles et faciliter ainsi le travail du personnel sur place. Il s'agit de :

- Canet Ambrosini, 13014
- Saint Antoine Palanque, 13015
- Soude, 13009
- Pomme Mazenode, 13011
- Vincent Leblanc, 13002
- Accate, 13011

- Bernard cadenat, 13003
- Sauvagère, 13010
- Saint Joseph Servières, 13015
- Solidarité, 13015

Le total de ces investissements s'élève à environ 450 000 Euros.

Au-delà de ces investissements, la maintenance et l'entretien du mobilier et de l'immobilier (satellites et cuisine centrale) sont confiés au délégataire.

Au cours de cette année 2019/2020, c'est près de 250 000 Euros de maintenance qui ont été réalisés.

Les interventions d'entretien du matériels sont effectuées au sein de la cuisine centrale et des satellites. Elles concernent notamment la maintenance des appareils ménagers, du froid, des compresseurs d'air, les réseaux, le matériel de ventilation, les matériels de transport, les installations électriques, l'analyse de l'eau, la lutte contre les nuisibles, l'informatique mis en place dans les offices, etc.

En plus des investissements et de ces opérations de maintenance, s'ajoutent tout les travaux de gros entretien et renouvellement du matériels existants qui s'inscrivent dans les opérations dites de « GER » (gros entretien, réparation) contractualisées pour l'année 2019/2020. Ainsi, dans ce cadre ont notamment été renouvelés lors de cet exercice des chauffe-eaux, des fours, des armoires froides, des systèmes électriques, des portails cuisines, etc.

Ces opérations se sont élevées à 550 000 euros pour cette année scolaire.

5 – La période Covid

L'année scolaire 2019/2020 a bien évidemment été très fortement impactée par le confinement et la fermeture des écoles du 16 mars au 11 mai 2020.

L'impact financier pour la société délégataire a été très important dans la mesure où la fréquentation des restaurants scolaires a été stoppée pendant 2 mois.

A titre de comparaison, la fréquentation s'est établie en mars, avril et mai 2019 à 1 973 973 repas livrés contre 441 816 repas livrés sur la même période en 2020, soit 1 530 000 repas en moins, représentant une baisse de 78 % entre les 2 périodes.

Une partie très importante des stocks de secours alimentaires existant dans les cantines scolaires (près de 100 000 repas) ont été récupérés par des associations et distribués pendant le confinement.

Également au cours de cette période, la société délégataire a été sollicitée par la Ville de Marseille pour produire dans la cuisine centrale de Pont-de-Vivants des repas à l'attention d'un certain nombre d'associations accompagnant les personnes en difficulté (5000 repas/jour sur une partie de la période et dans les semaines qui ont suivies le confinement).

La reprise scolaire en mai 2020 s'est effectuée dans le cadre de protocoles sanitaires très strictes.

La fréquentation des cantines scolaires n'a pas retrouvé les chiffres de l'année précédente.

Pour conclure, l'année 2019/2020 a constitué le deuxième exercice de cette délégation de service public pour la restauration scolaire des établissements publics du premier degré de la ville de Marseille.

Cette année scolaire a été évidemment marquée par la fermeture des écoles pendant deux mois et une reprise difficile à l'ouverture, le 11 mai 2020.

Pour autant, les termes du contrat ont été tenus par la société délégataire sous le contrôle quotidien des services de la restauration scolaire de la Ville de Marseille : tous les enfants qui le souhaitaient ont pu ainsi être accueillis dans les cantines marseillaises malgré les circonstances, parfois très difficiles.

Le contrôle de la DSP est effectué par le personnel municipal en charge de la distribution des repas et de la surveillance des enfants au sein de chaque site, ainsi que par l'ensemble du personnel de la Direction de l'Éducation et de la Jeunesse, avec une organisation sectorisée (4 secteurs géographiques : 1, 6, 7 et 8ème arrondissements; 2, 3, 15 et 16ème arrondissements; 4, 5, 13 et 14ème arrondissements; 9, 10, 11 et 12ème arrondissements), et le service de la restauration scolaire, en charge de ces sujets.

Ce contrôle est complété par des prestataires extérieurs ayant des missions techniques spécifiques (marchés de contrôle des grammages et de la qualité organoleptique des repas servis).

Les perspectives 2020/2021 se concentrent essentiellement sur la mise en place et le respect de protocoles sanitaires stricts afin de garantir une sécurité maximale pour les enfants et le personnel municipal, avec comme objectif prioritaire l'accueil de tous les enfants qui souhaitent déjeuner à la cantine dans les meilleures conditions possibles.

Les inscriptions et le paiement en ligne via l'application dédiée « So Happy » sont privilégiés.

Un autre des enjeux prioritaires est la mise en place d'une nouvelle tarification. Les tarifs envisagés devraient ainsi prendre en compte de manière plus affinée le revenu des familles et la composition des foyers.