



# Rapport d'activité 2021

## Le mot du Président

Le 18 octobre 2013 la cuisine intercommunale du Quiard confectionnait ses premiers repas. Presque neuf ans, déjà ! Si parfois le chemin parcouru depuis la naissance du SIRCO a pu ressembler à un parcours semé d'embûches, l'aventure n'en est pour autant pas moins passionnante (!). La publication de notre rapport d'activité est un acte important et en témoigne.



En 2021 la gouvernance du SIRCO a continué d'œuvrer au sein du contexte si particulier de crise sanitaire qui a freiné les différents chantiers engagés... tout comme les recettes attendues. Pour autant il a fallu poursuivre et finaliser le travail de révision des marchés. Ces derniers doivent nous aider à augmenter la part du bio dans nos menus, tout comme celle des produits dits de qualité, pour rejoindre les objectifs de la loi EGALIM. La mise en œuvre de contrats de maintenance, l'état des lieux concernant l'entretien durable du bâti, la réflexion concernant le remplacement bientôt nécessaire des véhicules de livraison sont autant de sujets essentiels pour garantir la production des repas, le bon fonctionnement et la vie de notre syndicat

Côté financier, l'attachement des équipes municipales adhérentes au SIRCO a permis, par une contribution exceptionnelle, de faire face aux difficultés et de poursuivre les missions. Dans le même ordre d'idée les quatre communes se sont accordées pour augmenter le tarif des repas en deux temps, aux 1<sup>er</sup> janvier 2022 et 2023, afin que l'impact éventuel auprès des familles soit moindre. Parallèlement la structure a bénéficié fin décembre de l'aide que l'État a décidée dans le cadre de la crise sanitaire, ce qui a permis d'assurer l'équilibre économique de l'année 2021.

Je salue l'engagement des nouveaux élus et de l'équipe de direction. Tendre vers une restauration collective territoriale de qualité est bien l'objectif que, de part et d'autre, ils se sont fixé.

Ce rapport d'activité témoigne bien, au-delà des mots et des images, d'une ambition partagée.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Olivier de LA FOURNIERE  
Président du SIRCO  
1<sup>er</sup> Adjoint au Maire de Saint-Jean De Braye

## Sommaire

<b>I.</b>	<b>Les missions</b>	p.4
<b>II.</b>	<b>L'exécutif intercommunal et son organisation</b>	p.4
	1. Les élus du SIRCO	p.4
	2. Délibérations prises durant l'année 2021	p.6
<b>III.</b>	<b>Les activités du SIRCO</b>	p.8
	1. Les types de prestations fournies	p.8
	2. Cartographie des satellites	p.9
	3. Volume d'activités	p.10
<b>IV.</b>	<b>La qualité alimentaire</b>	p.12
	1. L'élaboration des menus	p.12
	2. La coordination avec les communes	p.12
	3. Les animations	p.14
	4. La sécurité sanitaire des aliments	p.22
	5. Les marchés alimentaires	p.27
<b>V.</b>	<b>Les repères de la Loi Egalim</b>	p.31
	1. Favoriser une alimentation saine et responsable	p.32
	2. Le repas végétarien	p.33
	3. Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	p.33
	4. Information des convives une fois par an	p.33
	5. Substitution du plastique	p.33
<b>VI.</b>	<b>Les ressources humaines de l'établissement</b>	p.34
	1. L'organigramme	p.34
	2. L'équipe et les formations	p.34
<b>VII.</b>	<b>Bilan financier</b>	p.37
	1. Evolution du service financier du SIRCO	p.37
	2. Résultat financier de 2021	p.37
<b>VIII.</b>	<b>Le Bati et le matériel</b>	p.38
	1. L'unité centrale de production	p.38
	2. Les marchés hors alimentaires	p.39
<b>IX.</b>	<b>La communication</b>	p.42
	1. La nouvelle charte graphique	p.42
	2. Les visites de la cuisine centrale du Quiard	p.42
	3. Les visites d'entreprise	p.42
	4. Les articles de presse	p.44
<b>ANNEXE 1</b>		p.48

Envoyé en préfecture le 21/10/2022

Reçu en préfecture le 21/10/2022

Publié le: 08/07/2022



ID : 045-214502858-20221019-DELIB2022312-DE

## **I. Les missions**

Le SIRCO, Syndicat intercommunal de Restauration COLlective, est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) de type syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU) sans fiscalité propre.

Il faut se souvenir que le SIRCO a été créé par les communes de Saint-Jean-de-Braye et Saint-Jean-de-la-Ruelle à la suite de l'arrêté préfectoral du 17 juin 2010. Il a pour objet la construction et la gestion d'une cuisine centrale adaptée aux collectivités qui en sont membres, la fabrication et la livraison des repas jusqu'aux sites de consommation.

Les communes fondatrices ont été rejointes par deux autres appartenant à la métropole Orléanaise : Semoy en 2012, La Chapelle-Saint-Mesmin en 2015.

Le SIRCO cuisine et livre les repas pour les écoles maternelles et élémentaires, les accueils de loisirs (ALSH), les espaces de restauration seniors et les restaurants municipaux pour Saint-Jean de Braye et Saint Jean de la Ruelle. Il prépare également les menus destinés aux personnes bénéficiaires du portage de repas à domicile pour la ville de Saint-Jean-de-la-Ruelle mais n'en assure pas la livraison.

Le SIRCO a pour volonté d'élaborer des repas dans le respect des recommandations émises par les pouvoirs publics notamment sur les objectifs de la loi Egalim : 50% de produits « Qualité » dont 20% de Bio, développement des menus végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des déchets, sortie du plastique.

## **II. L'exécutif intercommunal et son organisation**

### **1. Les élus du SIRCO**

Le bureau syndical est composé du Président et de cinq vice-présidents. Cette instance est chargée d'élaborer la vision stratégique et de définir les orientations politiques du SIRCO. Le bureau syndical se réunit autant de fois que nécessaire.

Le comité syndical est composé de dix-huit titulaires et dix-huit suppléants. Cette instance approuve le compte administratif, vote du budget et l'ensemble des délibérations nécessaires à l'activité du SIVU.

La commission d'appel d'offres, composée du Président de quatre titulaires et quatre suppléants, attribue les marchés au regard du rapport d'analyse présenté par la direction opérationnelle.

En 2021, le Comité syndical s'est réuni 7 fois durant lesquelles 29 délibérations ont été adoptées et 21 décisions ont été présentées.



## TROMBINOSCOPE

### Représentants élus au SIRCO

#### Titulaires



Olivier de la Fournière  
Président  
Saint-Jean de Bray



Laurent Baude  
1<sup>er</sup> vice-président  
Semoy



Nathalie Hameau  
2<sup>e</sup> vice-présidente  
Saint-Jean de la Ruelle



Nathalie Rivard  
3<sup>e</sup> vice-présidente  
La Chapelle-Saint-Mesmin



Claude Rina-Basilio  
4<sup>e</sup> vice-président  
Saint-Jean de la Ruelle



Hyacinthe Bazoungoula  
5<sup>e</sup> vice-président  
Saint-Jean de Bray



Vanessa Slimani  
Saint-Jean de Bray



Anne-Marie Acquart  
Saint-Jean de Bray



Timothé Lucius  
Saint-Jean de Bray



Christophe Challou  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Eva Nogues  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Thomas Hubert  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Chahrazede  
Benkou-Navarro  
Semoy



Stéphanie Houdas  
Semoy



Valérie  
Barthe-Cheneau  
La Chapelle-Saint-Mesmin



Danielle Martin  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin



Stéphanie Le Donne  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin



Martine Taraud  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin

#### Suppléants



Christophe Lavialle  
Saint-Jean de Bray



Ghislaine Hurot  
Saint-Jean de Bray



Florence Moreau  
Saint-Jean de Bray



Romain Mercier  
Saint-Jean de Bray



Colette  
Martin-Chabbert  
Saint-Jean de Bray



Marie-Louise Gamboni  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Guy Pivain  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Michaëla Loquet  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Prince Maboussou  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Anne-Marie Moulin  
Saint-Jean  
de la Ruelle



Christophe Sarre  
Semoy



Stéphanie Dardeau  
Semoy



Martine Aimé  
Semoy



Sophie Dupin  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin



Vincent Devally  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin



Corinne Guneau  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin



Marc Chourret  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin



Catherine Dauzères  
La Chapelle-  
Saint-Mesmin

#### Les membres du bureau syndical :

Olivier De La Fournière, Président

Laurent Baude, 1<sup>er</sup> Vice-Président

Nathalie Hameau, 2<sup>e</sup>me Vice-Présidente

Nathalie Rivard, 3<sup>e</sup>me Vice-Présidente

Claude Rina-Basilio, 4<sup>e</sup>me Vice-Président

Hyacinthe Bazoungoula, 5<sup>e</sup>me Vice-Président

#### Les membres de la commission d'appel d'offre :

Président : Olivier de la Fournière

Titulaires : Anne-Marie Acquart, Nathalie Hameau, Laurent Baude, Stéphanie Le Donne

Suppléants : Valérie Barthe-Cheneau, Timothé Lucius, Claude Rina-Basilio, Chahrazede Benkou-Navarro

## **2. Délibérations prises au cours de l'année 2021 :**

### **Délibérations du comité syndical du 03 février, à Semoy.**

- 1) Débat d'orientation budgétaire 2021
- 2) Convention d'adhésion au service de médecine préventive avec le Centre de Gestion du Loiret
- 3) Modification du tableau des effectifs

### **Délibérations du comité syndical du 23 mars, à Saint-Jean-de-Braye.**

- 1) Adoption du compte administratif 2020
- 2) Approbation du compte de gestion 2020
- 3) Adoption du budget primitif 2021
- 4) Approbation d'un avenant à la convention pour l'intervention d'un agent chargé de la fonction d'inspection
- 5) Affectation du résultat 2020

### **Délibérations du comité syndical du 19 mai, à La-Chapelle-Saint-Mesmin.**

- 1) Approbation du retrait de Bou
- 2) Décision modificative sur budget 2021
- 3) Modalités d'attribution des avantages en nature repas

### **Délibérations du comité syndical du 07 juillet, à Semoy.**

- 1) Acte modificatif à l'accord-cadre (lot N°1) avec le fournisseur de barquettes Firplast

### **Délibérations du comité syndical du 22 septembre, à Saint Jean de La Ruelle.**

- 1) Détermination du nombre de Vice-Présidents
- 2) Election du 2<sup>ème</sup> VP
- 3) Election du 3<sup>ème</sup> VP
- 4) Election du 4<sup>ème</sup> VP
- 5) Election du 5<sup>ème</sup> VP
- 6) Détermination du nombre de membres du bureau
- 7) Appel de participation des communes
- 8) Modalités d'organisation du temps de travail

### **Délibération du comité syndical du 17 novembre, à Saint-Jean-de-Braye.**

- 1) Approbation du rapport d'activité 2020
- 2) Décision modificative N°2 sur le budget 2021
- 3) Denrées alimentaires – autorisation de signer les accords-cadres
- 4) Tarification des prestations réalisées par le SIRCO
- 5) Modification des statuts

### **Délibération du comité syndical extraordinaire du 07 décembre, à Saint Jean de Braye (au SIRCO).**

- 1) Décision modificative N°3 sur le budget 2021

### **Evènements marquants de l'année 2021**

- Sortie de Bou du SIVU acté par arrêté préfectoral du 05/07/2021
- Réélection des Vice-Présidents(es) au vu de la démission du 2<sup>e</sup> VP de Bou et de la démission de C. Gueuret remplacée par H Bazoungoula
- 1<sup>ère</sup> rencontre des Maires organisées le 06 octobre pour présenter le rapport d'activité 2020
- Mise à jour des statuts du SIRCO



### III. Les activités du SIRCO

#### 1. Les types de prestation fournies

La cuisine centrale du Quiard assure la production et la livraison d'environ 4 000 repas par jour en période scolaire et environ 1 000 repas par jour en période extra-scolaire répartis comme suit :

- Saint-Jean de Braye
  - Scolaires + goûters
  - Centres de loisirs + goûters
  - Foyer Chavaneau
- Saint Jean de la Ruelle
  - Scolaires
  - Centres de loisirs + goûters
  - Foyer Clos de la Jeunette
  - Portage
- La Chapelle Saint Mesmin
  - Scolaires + goûters
  - Centres de loisirs + goûters
- Semoy
  - Scolaires + goûters
  - Centres de loisirs + goûters

## 2. Cartographie des satellites

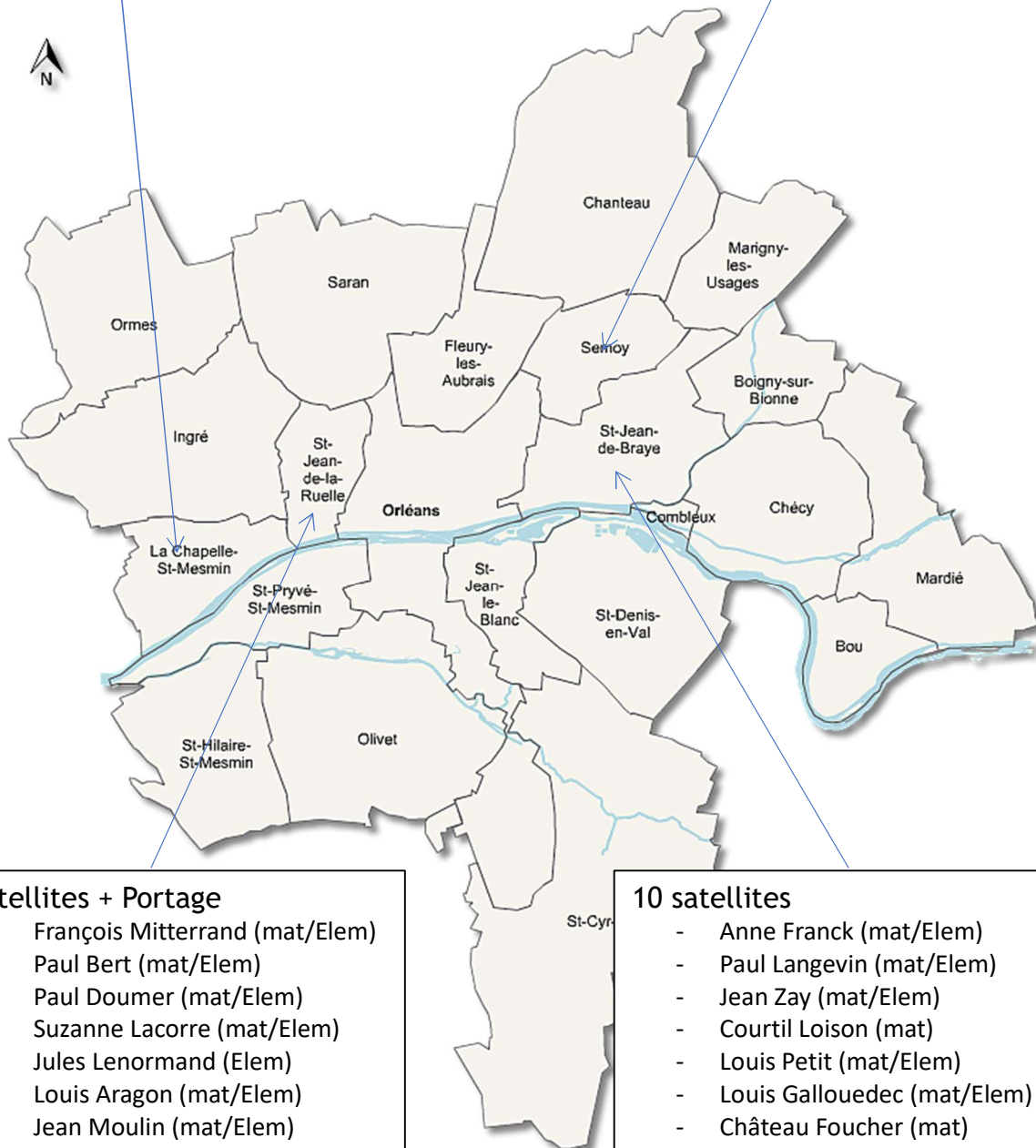
- Cartographie des villes et sites livrés : 22 satellites + Portage St Jean de la Ruelle

### 3 satellites

- Bel Air (mat/Elem)
- Jean Vilar (mat/Elem)
- Les Vallées (mat/Elem)

### 1 satellite

- La Bonne fourchette (mat/Elem)



### 8 satellites + Portage

- François Mitterrand (mat/Elem)
- Paul Bert (mat/Elem)
- Paul Doumer (mat/Elem)
- Suzanne Lacorre (mat/Elem)
- Jules Lenormand (Elem)
- Louis Aragon (mat/Elem)
- Jean Moulin (mat/Elem)
- Foyer Clos de la Jeunette (PA, Admin)
- Portage (PA)

### 10 satellites

- Anne Franck (mat/Elem)
- Paul Langevin (mat/Elem)
- Jean Zay (mat/Elem)
- Courtil Loison (mat)
- Louis Petit (mat/Elem)
- Louis Gallouedec (mat/Elem)
- Château Foucher (mat)
- Louise Michel (mat/Elem)
- Jacques Prévert (mat/Elem)
- Foyer Chavaneau

### 3. Volume d'activités

NOMBRE DE REPAS					
Année 2021	Scolaires et associés	Foyers	Portage	Total Repas	Goûters
La Chapelle Saint Mesmin	112 331			112 331	19 431
Bou	6 585		1 492	8 077	
Saint-Jean de Bray	221 461	4 133		225 594	85 516
Saint Jean de la Ruelle	165 255	2 573	24 509	192 337	22 114
Semoy	43 346			43 346	15 813
<b>TOTAL</b>	<b>548 978</b>	<b>6 706</b>	<b>26 001</b>	<b>581 685</b>	<b>142 874</b>

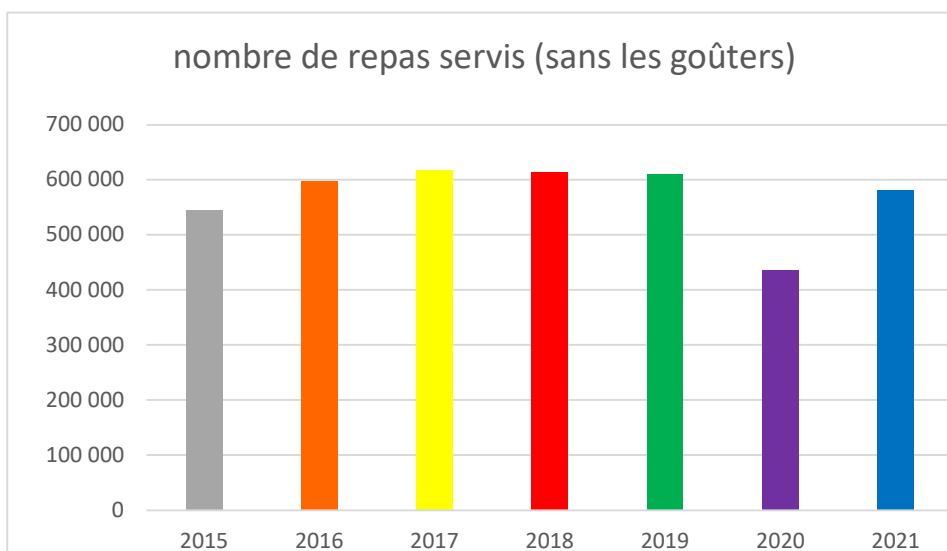
MONTANT DES RECETTES					
Année 2021	Scolaires et associés	Foyers	Portage	Goûters	Total Recettes
La Chapelle Saint Mesmin	443 968 €	- €	- €	6 218 €	<b>450 186 €</b>
Bou	26 011 €	- €	6 117 €	- €	<b>32 128 €</b>
Saint-Jean de Bray	874 816 €	18 515 €	- €	27 275 €	<b>920 606 €</b>
Saint Jean de la Ruelle	652 757 €	9 892 €	100 487 €	7 076 €	<b>770 213 €</b>
Semoy	171 217 €	- €	- €	5 060 €	<b>176 277 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2 168 768 €</b>	<b>28 407 €</b>	<b>106 604 €</b>	<b>45 630 €</b>	<b>2 349 409 €</b>

#### Part de chaque commune dans les repas livrés

Année 2021	Total Repas	%
Saint-Jean de Bray	225 594	38,8%
Saint Jean de la Ruelle	192 337	33,1%
La Chapelle Saint Mesmin	112 331	19,3%
Semoy	43 346	7,5%
Bou	8 077	1,4%
<b>TOTAL</b>	<b>581 685</b>	<b>100%</b>

## [Historique des repas livrés](#)

années	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
nb de repas	545 311	598 317	617 637	614 967	609 697	435 704	581 685



### III. La qualité alimentaire

#### 1. L'élaboration des menus

Les menus proposés aux restaurants scolaires sont élaborés par une diététicienne expérimentée. Les repas sont ensuite préparés par une équipe de cuisiniers dans le respect absolu de la qualité des aliments et des normes sanitaires. Il s'agit donc d'un travail d'équipe afin de proposer à nos convives des repas variés, équilibrés et garant de la sécurité alimentaire.

Pour atteindre cet objectif, certains points primordiaux sont à respecter :

- ⇒ **L'équilibre** : les menus proposés en restauration scolaire doivent respecter un équilibre nutritionnel et répondre aux besoins de croissance des enfants. Les menus sont d'abord travaillés sous forme de plan alimentaire sur lequel la fréquence d'apparition de chaque de produits est réglementée en fonction du Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire : *4 poissons > 70 % de poisson et un rapport P/L > 2 sur 20 repas, 10 légumes verts sur 20 repas, etc.* L'équilibre ne se fait pas sur un repas, mais sur 20 repas consécutifs (soit environ un mois).  
Le plan alimentaire proposé doit également satisfaire la loi EGalim (LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018) renforcée sur certains points par la loi "Climat et Résilience" (loi du 22 août 2021) notamment avec la présence d'un repas végétarien par semaine.
- ⇒ **La capacité de production en cuisine et sur les satellites** : les menus sont ensuite soumis à la validation du chef de production afin de s'assurer de la faisabilité de ces derniers. Par exemple, selon la disponibilité des matériels de cuisine nous ne pouvons proposer une cuisse de poulet avec un gratin de légumes puisque les deux préparations se font au four. Les spécificités des offices de restaurations sont également intégrées comme pas de potage lorsqu'il y a un plat chaud complet.
- ⇒ **Le goût des convives** : lorsque la diététicienne passe du plan alimentaire au menu, elle se doit d'intégrer les préférences alimentaires des convives afin de s'assurer que les plats seront consommés. Elle se base donc sur les retours des communes que lui font chaque responsable restauration. Elle intègre également les demandes d'animations qu'elle peut recevoir des Villes : semaine Européenne, repas autour des sens, halloween, ...
- ⇒ **L'équilibre budgétaire** : le SIRCO a sa propre fiscalité, il se doit donc de pouvoir fonctionner de manière autonome financièrement. Le coût moyen budgété d'un repas pour l'année 2021 était de 1,80 € pour atteindre 1.97 € en coût réel.

#### 2. La coordination avec les communes

La communication entre les différents acteurs de la pause méridienne est primordiale afin de garantir un service aux usagers conforme à leurs attentes.

En 2021, des comités techniques ont pu être mis en place. Leur rôle est d'instaurer une rencontre physique et un échange avec l'ensemble des responsables restauration des villes du SIRCO. A cette occasion, les menus reçoivent leur validation finale.

FICHE COMITE TECHNIQUE	
Participants Sirco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directeur et ou Adjoint</li> <li>• Chef de production et ou responsable logistique</li> </ul>
Participants Ville	Référent en charge de la restauration ou son suppléant
Participants occasionnels	Personne qualifiée d'un domaine particulier
Fréquence des rencontres	4 à 5 par an

Lieu	A définir	
Horaire	À définir	
Durée	1h30	
Objectif	Définir le contenu de l'assiette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les menus passés</li> <li>• Les menus à venir</li> <li>• Animations à venir et les actions à mener</li> <li>• ...</li> </ul>
	Valoriser le contenu de l'assiette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partage d'expérience en matière de présentation et de réchauffage des produits</li> <li>• Accompagnement des animateurs</li> <li>• ...</li> </ul>
	La gestion des déchets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actions à mener pour réduire le gaspillage alimentaire</li> <li>• Actions à mener concernant le tri des barquettes</li> <li>• ...</li> </ul>
	Autres sujet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outil d'évaluation des menus</li> </ul>

Sur l'année 2021, six comités techniques ont eu lieu :

Date	Menus à valider	Lieu	Décisions	Observations
15/02/2021	MARS/AVR	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean-de-Braye	Arrêt des repas végétarien hebdomadaire sur les foyers.	
22/03/2021	MAI/JUIN	BPA 21 avenue Gay Lussac 45 800 Saint-Jean-de-Braye	Proposition d'un repas froid hebdomadaire dès le mois de juin.	Visite de l'atelier de BPA, ainsi que dégustation de pains.
25/05/2021	JUIL/AOÛT	ALSH de La Godde 37 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean-de-Braye	Expérimentation pour certains fruits, pour les maternels en demi-fruit : orange et pomme.	
17/06/2021	SEPT/OCT	Mairie Saint-Jean-de-la-Ruelle 71 rue Charles Beauhaire 45 140 Saint-Jean-de-la-Ruelle	Présentation de l'animation de la semaine du goût sur les fruits oléagineux. Détermination des passages sur chacune des villes.	
23/09/2021	NOV/DEC	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean-de-Braye	Mise en place d'un tableau d'effectifs prévisionnels à envoyer en amont de période charnière : rentrée scolaire, vacances, etc.	. Visite de la cuisine avec les nouveaux matériels . Bilan de l'été 2021
18/11/2021	JANV/FEV	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean-de-Braye	Mise en place du pain BIO tous les jeudis.	. Repas à thème de la période . Repas de fin d'année à valider



### 3. Les animations

Tout au long de l'année, des animations sont présentes à travers les menus afin de dynamiser ce temps repas et aussi pour marquer les moments forts de l'année.

Le SIRCO reste à l'écoute des services des villes pour essayer de répondre favorablement à chaque demande tout en prenant en compte sa propre organisation et ses contraintes.

Janvier 2021 :

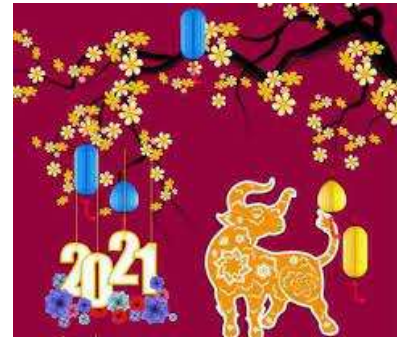
- Vendredi 8 janvier : Galette des Rois.



Février 2021



- Mardi 2 : Crêpe nature à la confiture de fraise
- Vendredi 12 : Nouvel An Chinois avec  
*Nems aux légumes*  
*Omelette*  
*Riz cantonnais*  
*Salade de fruits exotiques.*



Le Nouvel An chinois, Nouvel An du calendrier chinois ou Nouvel An lunaire ou « passage de l'année » est le premier jour du premier mois du calendrier chinois.

L'année 2021, était placée sous le signe du bœuf / buffle.

- Mardi 16 : Mardi Gras : Beignet au chocolat

Mars 2021 :

- Dimanche 7 mars : fête des Grands-mères : Avec une pâtisserie Flan Pâtissier et un repas traditionnel.
- Mardi 22 : repas du Printemps avec



*Carottes râpées et raisins secs*  
*Bœuf BIO aux oignons*  
*Poêlée méridionale*  
*Fromage ail et fines herbes*  
*Tarte aux pommes BIO*

Avril 2021 : perturbé à la suite de la prolongation des vacances de printemps

Mai 2021 :

- Jeudi 6 : repas de Pâques avec

*Concombres vinaigrette*  
*Sauté de veau BIO sauce crème champignons*  
*Pommes noisette*  
*Fromy*  
*Dessert de Pâques et chocolat (kinder shokobon)*



- Vendredi 7 : l'Europe avec l'Espagne avec  
*Gaspacho*  
*Paëlla*  
*Chèvre BIO*  
*Pastèque*

- Lundi 10 : l'Europe avec le Portugal avec

*Melon*  
*Brandade de poissons*  
*Babybel*  
*Pastei de Nata*



- Mardi 11 : l'Europe avec la Hongrie avec

*Dés de betteraves cuites*  
*Goulash de bœuf Label Rouge*  
*Pommes de terre et carottes aux oignons*  
*Ile flottante*



- Mercredi 12 : l'Europe avec la Grèce avec

*Concombre et fêta AOP*  
*Moussaka*  
*Yaourt à la Grecque et son coulis de fruits rouges.*



- Mercredi 19 : le Printemps BIO avec

*Carottes râpées BIO*  
*Pizza aux légumes du printemps BIO*  
*Fromage blanc nature et dosette de sucre BIO*  
*Compote de pommes BIO*



Créé en 2000, le « Printemps BIO », événement national annuel d'information et de valorisation de l'agriculture biologique, a pris de l'ampleur au fil des années, au diapason avec la demande des consommateurs.

Juin 2021 :

▪ Lundi 14 au vendredi 18 : Fête des fruits et légumes frais

Lun 14 juin 2021	Mar 15 juin 21	Mer 16 juin 21	Jeu 17 juin 21	Ven 18 juin 21
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre composée	Gaspacho de betteraves	Tomates, mozzarella et fraises vinaigrette balsamique	Œufs durs, sauce mayonnaise et salade	Bâtonnets de carottes, sauce fromage blanc aux herbes
Bœuf BIO à la bohémienne	Filet de poisson sauce crème ciboulette	Fricassée de poulet aux abricots secs	Flan de légumes grillés	Salade de thon, riz et mangues, vinaigrette dijonnaise au cumin
Epinards BIO au beurre	Semoule aux épices	Crumble de duo de courgettes	Saint Nectaire AOP	Pêche au sirop, crème anglaise et galette BIO
Chavroux	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et dose de sucre BIO	Cerises locales	
Fruit	Melons jaune et orange	Carot'cake		
<b>La fête des Fruits et Légumes frais</b>				

Anciennement nommée "Semaine Fraîch'attitude", elle n'en garde pas moins son côté convivial, ludique et pédagogique.

La baisse de la consommation de fruits et légumes chez les jeunes enfants se fait de plus en plus ressentir... C'est pourquoi la démarche de la Fête des Fruits et Légumes Frais est une excellente initiative !

▪ Lundi 21 : l'été avec

- Melon*
- Sauté de veau Label Rouge sauce fromage ail et fines herbes*
- Duo de carottes*
- Chévretine*
- Poire au sirop sauce chocolat maison*



▪ Vendredi 25 : test du pain BIO.

Juillet 2021 :

- Vendredi 16 : l'Amérique avec
  - Salade verte et épi de maïs*
  - Burger végétarien*
  - Frites*
  - Fromage frais aux fruits*
  - Cheesecake et son coulis de fruits rouges*



- Mardi 20 : l'Asie avec
  - Nems de poulet batavia et sauce soja*
  - Omelette*
  - Riz cantonais*
  - Litchis au sirop*



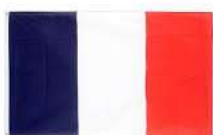
- Vendredi 30 : l'Afrique avec

*Taboulé aux pois chiches  
Tajine de poissons  
Fromage blanc nature et dosette de sucre BIO  
Dés de mangue.*



Août 2021 :

- Mardi 3 : l'Océanie avec  
*Avocat et surimi  
Fish and Chips  
Blue cheese  
Pavlova*



- Jeudi 12 : l'Europe avec

*Salade Niçoise  
Bourguignon de bœuf Label Rouge  
Gratin dauphinois  
Cantal AOP  
Paris-Brest*

- Mercredi 18 : repas Anti-Gaspi avec  
*Gaspacho de l'agrumes  
Hachis Parmentier  
Smoothie aux fruits  
Pudding maison*

- Vendredi 27 : repas autour du moyen-âge avec  
*Méli-mélo de tomates anciennes  
Pilon de poulet Label Rouge  
Pommes vapeurs et sauce crème ciboulette  
Yaourt nature local et dosette de sucre BIO  
Compote de pommes aux 4 épices*



Septembre 2021 :

- Jeudi 2 : Rentrée scolaire avec



*Jus de pommes local  
Escalope de dinde viennoise  
Coquille BIO  
Yaourt à boire  
Poire au sirop sauce chocolat maison.*

Envoyé en préfecture le 21/10/2022

Reçu en préfecture le 21/10/2022

Publié le: 08/07/2022

**SLOW**

ID : 045-214502858-20221019-DELIB2022312-DE

- Jeudi 16 : mélodie des mets locaux avec  
*Melon Charentais local*  
*Goulash de bœuf région Centre*  
*Carottes BIO*  
*Yaourt nature local et dosette de sucre BIO*  
*Tarte aux pommes CVDL.*



Octobre 2021 :

- Lundi 4 : repas de nos anciens pour la semaine bleue sur les foyers Chavaneau et Jeunette avec :

*Bouchée à la Reine  
 Poulet façon poulet au pot  
 Riz pilaf issus de l'agriculture biologique et ses légumes  
 Plateau de fromages  
 Clafoutis aux pommes*



Nous avons participé au forum des seniors qui s'est déroulé le jeudi 7 octobre 2021 à la salle des fêtes de Saint-Jean-de-Braye.



A cette occasion, Sandrine Vautier a tenu un stand sur :  
 - Les repas du foyer Chavaneau ;  
 - L'équilibre nutritionnel pour les personnes âgées.

Des dégustations de plats « maison » de la cuisine centrale du SIRCO ont été proposées : velouté de potiron, verrines de salade de perle, marbré chocolat, compote de pommes et jus de pommes local.

- Lundi 11 au vendredi 14 : semaine de la découverte autour des fruits oléagineux.

Lun 11 octobre 2021	Mar 12 oct 21	Mer 13 oct 21	Jeu 14 oct 21	Ven 15 oct 21
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et cerneaux de <b>noix</b>		Carottes et panais râpés	Taboulé aux pois chiches	Salade verte, fêta et <b>pinons de pins</b>
Sauté de veau BBC aux <b>olives</b>	Filet de poisson meunière	Cuisse de poulet rôtie LBR	Flan de butternut et chèvre	Parmentier de bœuf gratiné
Flageolets aux herbes	Haricots verts BIO persillade	Gratin de PDT et brocolis BIO	Saint Paulin BIO	Délice chocolat au lait <b>d'amande</b>
Saint Nectaire AOP	Emmental BIO	Gâteau aux <b>noisettes</b>	Crème de <b>pistache</b>	*** Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire ***
<b>*** Semaine de la découverte ***</b>				



Des ateliers sur la découverte des fruits oléagineux ont été proposés toute la semaine sur les différents sites scolaires. Des buffets de dégustation ont pu être envoyés sur quelques écoles.



- Vendredi 15 : journée de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Novembre 2021 :

- Jeudi 18 : beaujolais Nouveau pour les foyers de personnes âgées.

Un kit d'animation se composant de ballon, affiches et guirlandes.

Un buffet de charcuteries et de fromages a également été proposé.

*Cette année, les personnes âgées en portage de repas à domicile n'ont pu bénéficier de cette animation car les industriels ont fermé leurs lignes de production en bouteilles de 25cl. En lien avec le manque de personnels lié à la pandémie de la Covid.*



- Lundi 22 au vendredi 26 : Semaine Européenne de la Réduction des Déchets.

Lun 22 novembre 2021	Mar 23 nov 21	Mer 24 nov 21	Jeu 25 nov 21	Ven 26 nov 21
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Taboulé aux pois chiches	Endives et mimolette râpée vinaigrette	Velouté de butternut
Blanquette de veau BBC	Suprême de pintade forestière	Tarte chèvre et épinards	Filet de poisson meunière	Torsade sauce bolognaise
Riz pilaf BIO	Frites au four	Salade iceberg	Petit pois	Emmental râpé
Saint Nectaire AOP	Tartare ail et fines herbes	Emmental BIO	Fromage blanc nature et sucre	Bûche du Pilât
Fruit	Flan vanille nappé caramel BIO	Compote de pommes BIO maison et spéculoos	Moelleux façon pudding	Fruit
<b>Semaine Européenne de la réduction des déchets</b>	<b>Semaine Européenne de la réduction des déchets</b>	<b>Semaine Européenne de la réduction des déchets</b>	<b>Semaine Européenne de la réduction des déchets</b>	<b>Semaine Européenne de la réduction des déchets</b>



L'objectif de la Semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) est de sensibiliser tout un chacun à la nécessité de réduire la quantité de déchets générée.

Les restaurants scolaires des communes de La Chapelle-St-Mesmin, Saint-Jean-de-la-Ruelle et Semoy ont pesé leurs déchets alimentaires sur la semaine.

Relevés de décisions à la suite de cette semaine :

- Grammage du pain : 1 pain pour 12 ;
- Distribuer le pain qu'à partir du service du plat chaud (sauf si charcuterie) ;
- Diminuer la taille des portions (petite faim / grosse faim). Proposer à l'enfant de se resservir si besoin ;
- Clémentine : proposer 1 maternel / 1 élémentaire et 2 adultes
- Proposer des demi-fruits pour les maternels : orange et pomme ;
- Couper les fruits au maximum pour tous les enfants, et proposer des morceaux. Surplus

disponible pour tous.

Décembre 2021 :

- Jeudi 16 : repas de fin d'année avec



*Jus de pommes local  
Rillettes de saumon maison et toast  
Moelleux de dinde aux girolles  
Duo de pommes rösti  
Gouda  
Bûche fruits rouges et chocolat.*

Un kit d'animation a été envoyé à l'ensemble des sites se composant d'un sapin, de boules de Noël et de guirlandes.

- Vendredi 24 : repas de fête avec

*Salade iceberg, avocat et féta AOP  
Rôti de veau Label Rouge sauce ail et fines herbes  
Gratin Dauphinois  
Cousteron BIO  
Bûche fruits rouges.*

Un calendrier de visite de la

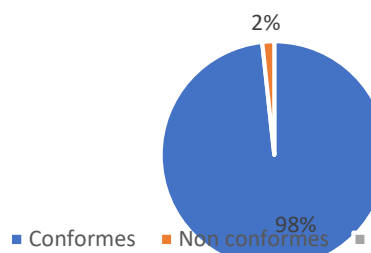
#### 4. La sécurité sanitaire des aliments

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021, le SIRCO est en groupement de commande avec la ville de Saint-Jean-de-Braye pour le marché de « prestations pour diverses analyses microbiologiques et audits ».

L'actuel marché, confié à Eurofins, intègre :

- 52 analyses alimentaires
- 52 analyses de surfaces
- 6 analyses d'eau
- 12 prélèvements Listéria
- 3 audits hygiène
- 1 audit locaux

#### Conformité des échantillons - année 2021



Cela repose sur un passage du technicien tous les 15 jours sur la cuisine centrale.

Pour l'année 2021, le bilan de ces passages est donc de 98 % d'analyses satisfaisantes et de 2 % d'analyses non-conformes.

Les 2 % d'analyses non-conformes reposent sur :

- Une analyse alimentaire non-satisfaisante au mois de mars 2021. Il s'agissait de la flore aérobie mésophile présente en quantité anormale sur de la tartiflette de dinde. Les micro-organismes aérobies 30 °C (parfois notés "Flore aérobie mésophile") sont des bactéries d'altération qui n'entraînent pas de risques d'intoxication alimentaire, mais qui favorisent la dégradation du produit. Après une analyse des dangers selon la méthode des 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode, Matériel), la source de prolifération peut-être la décongélation lente du fromage à raclette. Il a été décidé de faire cette recette en faisant chauffer l'ensemble des produits et d'utiliser du fromage à tartiflette réfrigéré.
- Une analyse de surface non-satisfaisante au mois de juillet 2021. Il s'agissait du plan de travail en sortie de plonge avec une présence de flore aérobie. L'agent en charge de la plonge a été sensibilisée à l'utilisation du bon lessiviel pour décontaminer les surfaces.

Parallèlement à ces analyses, des audits sont réalisés.

Les **audits hygiène** consistent en une vérification planifiée et méthodique, réalisée sur site de l'application et de l'efficacité des procédures et protocoles prévus préalablement. Il porte sur l'évaluation de l'efficacité des bonnes pratiques hygiéniques et du plan de maîtrise sanitaire (PMS) HACCP. (Hygiène du personnel, points critiques, système documentaire, traçabilité, etc.).

Les audits se sont déroulés en mars et septembre 2021.

### Synthèse

	sept.-21	Evolution	mars-21	
A. RECEPTION	100%	12%	88%	
B. GESTION DU PERSONNEL	50%	-50%	100%	
C. STOCKAGE	100%	22%	78%	
D. ZONE DE PREPARATION	97%	1%	96%	
E. PLONGE	100%	0%	100%	
F. DISTRIBUTION				
G. HYGIENE ET ENTRETIEN DES LOCAUX	72%	-2%	74%	
H. GESTION DOCUMENTAIRE - ARCHIVAGE	100%	0%	100%	
<b>MOYENNE GLOBALE</b>	<b>88%</b>	<b>-3%</b>	<b>91%</b>	

Entre ces 2 audits nous pouvons constater une amélioration des pratiques malgré un résultat inférieur. En effet, cette décote résulte de l'item sur la gestion du personnel où la notation s'effectue que sur deux critères. Lors du passage de l'auditeur, de la poussière avait été retrouvée sur le dessus des vestiaires femmes.

Sur l'année 2021, il manque un audit hygiène à la suite de l'absence de l'auditeur pour maladie.

Les audits locaux consistent à évaluer la pertinence du bâti. Et également les circuits et matériels. Pour l'année 2021, les points remontés lors de cet audit sont les suivants :

- Réserve sèche : Présence de trous dans les murs. Prévoir la réparation.
- Hygiène des locaux : Les raclettes sont posées au sol au niveau des cellules de refroidissement. Prévoir la mise en place de crochets pour les suspendre.
- Production froide : Le support de rouleau d'essuie-tout est rouillé avec peinture écaillée.

Depuis cette année, nous avons également mis en place des études de vieillissement.

Dans le cadre de cette étude, la durée de vie microbiologique des préparations culinaires sera définie au regard des critères déterminés par les professionnels en fin de durée de vie pour les germes indicateurs d'hygiène des procédés et les germes pathogènes (critères d'hygiène des procédés du SNRC, Syndicat National de la Restauration Collective) et des critères définis par le règlement (CE) n°2073/2005 pour les germes de sécurité. Pour les analyses, les prélèvements sont placés dans des milieux de culture favorisant leur développement.

Les germes recherchés sont :

- Pour les germes indicateurs d'hygiène des procédés : Flore Aérobie Mésophile et Escherichia coli
- Pour les germes pathogènes : Bacillus cereus, Staphylocoques, Salmonella
- Pour les germes de sécurité : Listeria monocytogenes.

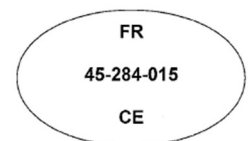
L'étude est menée conformément à la norme AFNOR XP V 01-003.

L'ingénierie et le processus de fabrication des repas en liaison différée et réfrigérée exigent une maîtrise rigoureuse des modalités de production et de livraison de la restauration collective. La réglementation sanitaire s'impose légitimement pour garantir la sécurité sanitaire aux convives. Cette rigueur nécessite de la part de tous les acteurs de l'Unité Centrale de Production (UCP) d'avoir une veille sanitaire quotidienne.

Le dossier d'agrément sanitaire est un document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. L'agrément est délivré par le préfet, sur proposition du Directeur de la Protection des Populations du Département (DDPP) où est implanté l'établissement demandeur.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application : de bonnes pratiques d'hygiène et du plan d'analyse des dangers, des points critiques pour leur maîtrise et de la gestion des produits non-conformes et de la traçabilité.

A travers ce dossier d'agrément, les services de la DDPP nous ont attribué un numéro d'agrément dont la présence est obligatoire sur l'ensemble des préparations cuisinées au sein de la cuisine centrale.



Cette estampille est présente sur les étiquettes que nous mettons sur les barquettes.


Nous avons revu le système d'étiquetage de nos barquettes durant l'été 2021.

Un nouveau format d'étiquettes est appliqué depuis la rentrée 2021.

AVANT :



APRES :

Envoyé en préfecture le 21/10/2022  
Reçu en préfecture le 21/10/2022  
Publié le: 08/07/2022   
ID : 045-214502858-20221019-DELIB2022312-DE





Ce dernier permet d'intégrer le cadre réglementaire avec la date de fabrication et la date de consommation qui se mettent automatiquement. Les agents ne peuvent plus la modifier manuellement.

Les agents ne tapent plus le nom des produits. Une base de l'ensemble des plats a été créée informatiquement avec l'ensemble des informations qualités : DLC, mode et temps de réchauffe.

La base comprend 1640 plats.

1404	SAUTE DE BOEUF BIO EN SAUCE	3	Avec Couvercle	20	Viande
1405	SAUTE DE BOEUF BIO EN SAUCE	3	Avec Couvercle	40	Viande
1406	SAUTE DE BOEUF BIO EN SAUCE portage	3	HORS BARQUETTE		Viande

Le SIRCO n'a pas eu un contrôle des services de la Directions Départementales de la Protection des Populations (DDPP) en 2021.

La dernière inspection date du 5 décembre 2019. Le résultat a été jugé très satisfaisant.



## 5. Les marchés alimentaires

À partir de 214 000 € HT, l'acheteur public doit respecter une procédure formalisée : appel d'offres ouvert, par exemple.

Pour les marchés à partir de 90 000€ HT, la publicité est obligatoire : publication au BOAMP ou dans un journal habilité à recevoir des annonces légales, et à partir de 214 000€, publication au Journal officiel de l'Union européenne.

La procédure dématérialisée (par voie électronique) est obligatoire pour les marchés dont le montant estimé est égal ou supérieur à 40 000€ hors taxe.

Les anciens marchés alimentaires, ci-dessous, étaient allotés en 34 lots de denrées alimentaires.

Lot N°	Dénomination
1	Viande fraîche de bœuf et veau
2	Viande fraîche de bœuf issue de labels
3	Viande fraîche de bœuf et veau issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement
4	Viande cuite de bœuf
5	Viande fraîche d'agneau issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement
6	Viande fraîche de porc
7	Viande fraîche de porc issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement
8	Viande fraîche de porc labels
9	Charcuterie fraîche et produits élaborés
10	Viande fraîche de volaille
11	Viande fraîche de volaille label et issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement
12	Poisson frais portionné
13	Préparations fraîches à base de poissons
14	Ovoproduits frais
15	Produits laitiers frais, ultra-frais et fromages issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
16	Produits laitiers frais, ultra-frais
17	Fromages
18	Beurre, crème et margarine
19	Féculents et légumes secs
20	Féculents et légumes secs issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
21	Féculents, légumes et fruits surgelés
22	Légumes surgelés issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
23	Conserves salées
24	Epicerie salée et condiments
25	Epices
26	Conserves sucrées
27	Epicerie sucrée
28	Biscuiterie
29	Epiceries et conserves sucrées issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement
30	Pâtisseries surgelées conventionnelles et issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement
31	Viandes, poissons et plats complets surgelés
32	Viandes et plats complets surgelés issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
33	Pains et viennoiseries
34	Produits laitiers issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement

Au préalable de ces marchés alimentaires une phase de sourcing fournisseurs a débutée dès le mois de mars 2021, afin de définir les besoins du SIRCO et aussi connaître les tendances du marché.

Les lots ont été définis afin

- ⇒ De satisfaire aux exigences de la EGalim ;
- ⇒ De simplifier les lignes afin de ne pas multiplier les produits. En effet, la viande de bœuf sera exclusivement issue d'un élevage respectueux de l'environnement (label rouge ou issus de l'agriculture biologique) ;
- ⇒ D'isoler certains produits que nous pouvions trouver en local comme la moutarde de Martin Pouret ;
- ⇒ De mettre des marchés subséquents pour les produits ayant des marchés fluctuants comme pour le poisson frais.

Durant notre travail de sourcing fournisseur, nous avons été épaulés par la chambre d'Agriculture du Loiret afin de :

- Connaître les producteurs locaux ;
- Rédiger des CCAP auxquels des producteurs locaux pouvaient répondre.

La chambre d'Agriculture s'est également positionnée auprès des producteurs locaux afin de les aider dans les réponses à notre appel d'offre.

Les dates clés :

- ⇒ Le DCE (Dossier de Consultations des Entreprises) a été publié en juillet 2021.
- ⇒ La réception des offres s'est faite en septembre 2021.
- ⇒ La CAO (Commission d'Appel d'Offre) s'est déroulée le 20 octobre 2021.

Depuis le 20 décembre 2021, nous sommes passés sur les nouveaux marchés alimentaires répartis en 26 lots, auxquels nous avons rajoutés trois lots en local.

Dans le cadre de la convention de mise à disposition, le SIRCO est accompagné par le service de la commande publique de Saint-Jean de Braye pour la mise en œuvre et le suivi juridique des consultations. La synthèse des actions menées est jointe en annexe au présent document (Annexe 1).

Lot N°	Dénomination	Produit Egalim	Fournisseur
1	Viande de bœuf et veau cru réfrigérée issue d'un élevage respectueux de l'environnement	Sauté de bœuf LBR, Bœuf émincé LBR, Rôti de bœuf LBR, Haché de bœuf Bio	Socopa
2	Viande de bœuf cuite réfrigérée issue d'un élevage respectueux de l'environnement	Rôti de bœuf LBR	Socopa
3	Viande de porc crue réfrigérée issue d'un élevage respectueux de l'environnement	Sauté de porc HVE, Rôti de porc HVE, Crêpinette de porc BBC	Bernard
4	Charcuterie fraîche et produit élaboré issue d'un élevage respectueux de l'environnement	Chipolatas LBR, saucisses de Toulouse LBR, Saucisson à l'ail HVE, Saucisse de Francfort HVE, Lardons de porc HVE, Pâté de campagne HVE	Bernard
5	Poulet et pintade crus réfrigérés issus d'un élevage respectueux de l'environnement	Filet de poulet IGP Loué, Poulet haut de cuisse et pilon IGP Loué, suprême de pintade IGP Loué	LDC Guillet
6	Viande de dinde crue réfrigérée issue d'un élevage respectueux de l'environnement	Rôti filet de dinde IGP Loué, Sauté de dinde IGP Loué	LDC Guillet
7	Viande de volaille crue réfrigérée issue d'un élevage respectueux de l'environnement	Jambon de dinde IGP Loué	LDC Guillet
8	Viande de volaille cuite réfrigérée	Rôti de dinde cuit IGP Loué	LDC Guillet
9	Poisson portionné cru réfrigéré	Dos de cabillaud MSC, dos de lieu MSC	EPC - Davigel et PTA
10	Poisson portionné cuit réfrigéré	Portion de colin MSC	Estivin
11	Plats cuisinés réfrigérés	Parmentier de bœuf (pdt CVL)	Pierre Clot
12	Pâtisseries salées réfrigérées		Pierre Clot
13	Ovoproduits bio réfrigérés	Œufs durs, omelette, œufs entiers liquide	Pro à Pro
14	Lait, produits laitiers ultra-frais et fromages issus de l'agriculture biologique	Lait, mayonnaise, fromages divers, desserts lactés (16 lignes de produits)	PPF
15	Produits laitiers frais, ultra-frais et fromages	Fourme d'Ambert AOP, Cantal AOP, fromage type Feta AOP, Cantal jeune AOP, Comté AOP, Gouda au cumin IGP, Tome de Savoie IGP, Selles s/Cher AOP, Chaource AOP, Reblochon AOP, Munster AOP, Pont l'évêque AOP, Parmesan AOP, St Nectaire AOP	PPF
16	Epicerie salées	Blé CE2, Betteraves rouges CE2, Haricots beurres CE2, Haricots verts CE2, Maïs CE2, Petits pois CE2, petits pois carottes CE2.	Pro à Pro
17	Epicerie sucrées	Pain d'épices (culture Miel à Villemandeur), Pommes cubes HVE.	Pro à Pro
18	Epicerie BIO	Riz, Penne Rigate, coquillettes, céréales gourmandes, semoule cous-cous, petits gâteaux sucrés divers, compotes diverses	Episaveurs
19	Pâtisseries surgelées		PPF

20	Viandes, poissons et plats complets surgelés	Sauté de bœuf bio, crepe de fromage bio, colin d'Alaska MSC, dos de cabillaud MSC, filet de merlu MSC	Achille Bertrand
21	Légumes surgelés issus de l'agriculture biologique	Brocolis, haricots verts, épinard branche, poêlée de légumes, choux-fleurs, carottes	Disval
22	Légumes et fruits surgelés	Duo de carottes CE2, Duo de haricots verts et beurres CE2, petits pois CE2, purée de courgettes CE2, purée de potirons CE2, purée de choux-fleurs CE2.	Pro à Pro
23	Pommes de terre pré frites surgelées		Disval
24	Fruits frais préparés 4ème gamme		Estivin
25	Pains et viennoiseries	Pain (boulangier local)	BPA
26	Pains BIO	Pain 400g	BPA
27	Fourniture de boissons		Episaveurs
28	Yaourt issu d'un mode de production respectueux de l'environnement - fermier	Lait collecté et transformé la ferme Ben située à la Chapelle S/Aveyron	Earl Ben
29	Vinaigre et moutarde issu d'une production respectueuse de l'environnement	Vinaigre et moutarde fabriqués à l'atelier de Martin Pouret à Fleury les Aubrais	Martin Pouret
30	Huile de colza issu d'un mode de production respectueux de l'environnement	Graine de colza cultivée et pressée à l'huilerie des Fouets située à Courtenay	Huilerie des fouets
31	Légumes secs issus d'une agriculture biologique	Lentilles vertes, flageolets, lingots blancs, haricots rouges, pois chiches, tournesol décortiqué cultivés et conditionnés à Janville en Beauce	Ferme des 3 Rois

En dehors des marchés de denrées alimentaires, le SIRCO a également conclu divers marchés de fournitures courantes et prestations de services dont la liste figure au chapitre VIII, article 2.

Ainsi pour l'année 2021, le SIRCO a conclu 40 marchés dont 27 ont été attribués par la Commission d'Appel d'Offres.

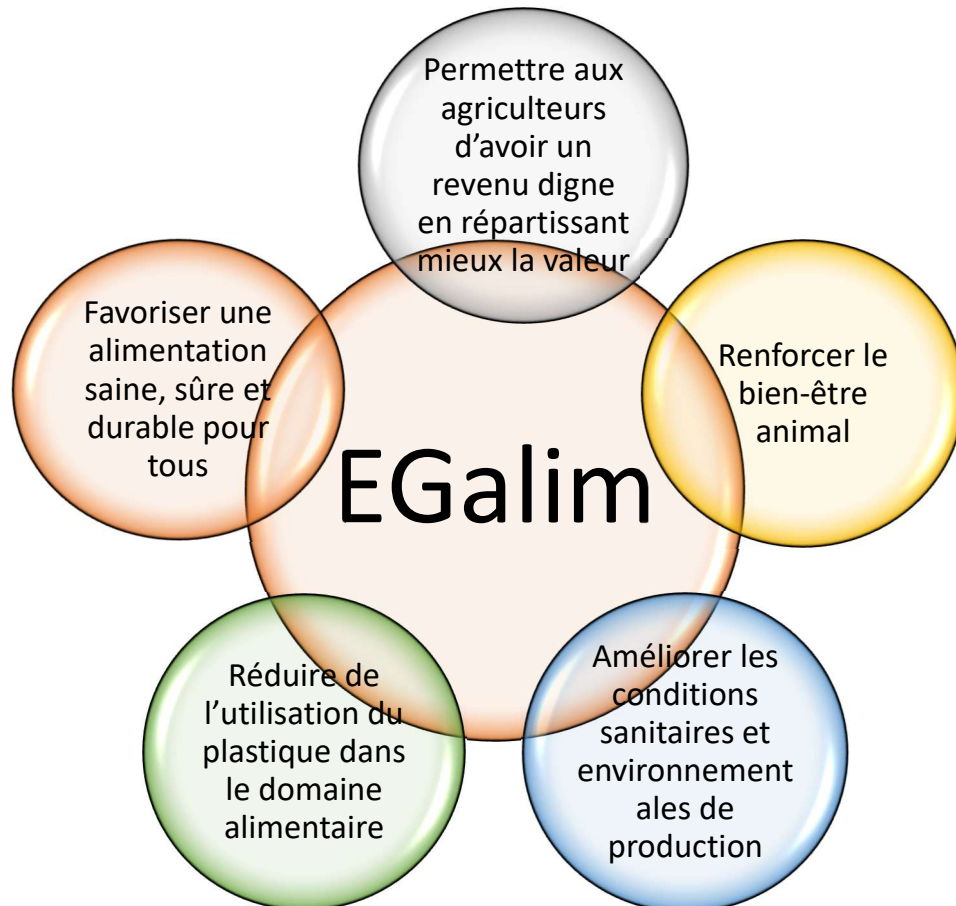
80 % des marchés conclus ont intégré une clause et/ou critère de développement durable, volet environnemental.

Pour information, le Plan National des Achats Durables (PNAD) fixe deux objectifs : atteindre, d'ici 2025, 100% des contrats de la commande publique notifiés avec au moins une considération environnementale et 30% avec une considération sociale.

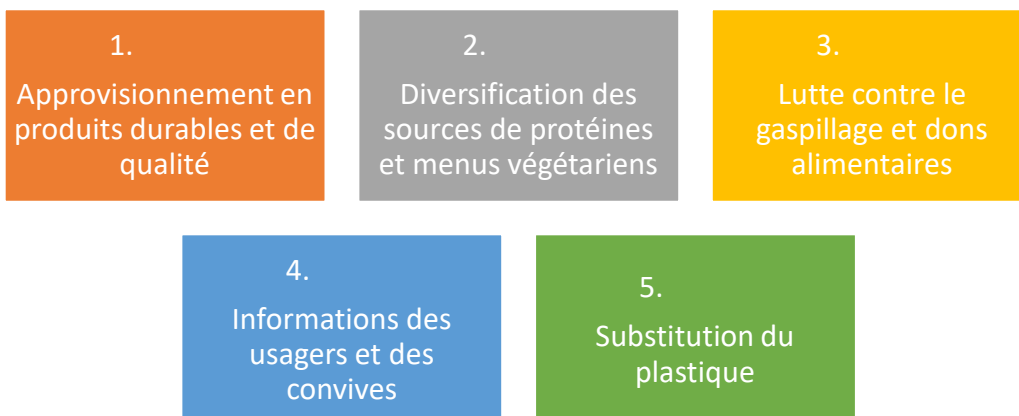
## V. Les repères de la Loi EGalim

La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, définitivement votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale, a été promulguée le 1er novembre 2018.

Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGalim), engagement du Président de la République, qui se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017. Ateliers nationaux, régionaux et locaux, consultation publique, ont offert un temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles autour des thèmes suivants :

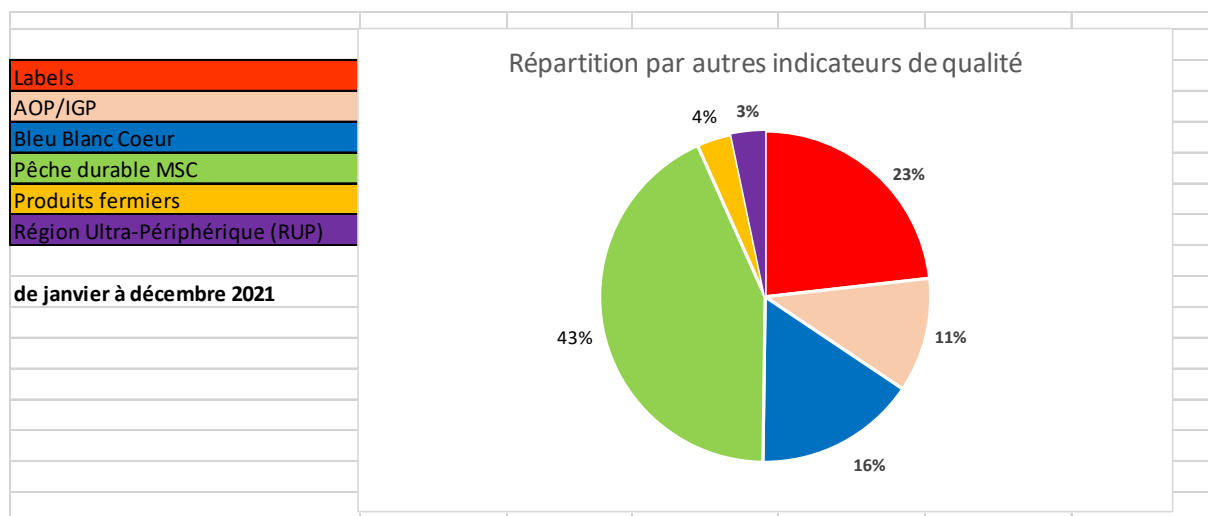


Au de la cuisine centrale du SIRCO, la loi EGalim se décompose ainsi :



1. Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous avec 50 % des produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20 % de BIO) dans la restauration collective publique en 2022. Les élus du SIRCO ont exprimé leur volonté de tendre vers les objectifs de la loi Egalim malgré un contexte économique contraint.

Indicateur « Qualité » achat alimentaire 2021		
Achat alimentaire	1 067 707 €	
Bio	133 157 €	12 %
Sous signe de qualité	117 058 €	11 %
<b>Total BIO+CC</b>	<b>250 215 €</b>	<b>23 %</b>



### Quels sont les labels concernés ?

#Loi Climat & Résilience  
 Niveau 2 de la certification  
 environnementale jusqu'au 31/12/2026

<p>Produits AB ou issus d'exploitations en conversion</p>	<p>Produits label rouge</p>	<p>Les AOC ; IGP ; Spécialité traditionnelle garantie</p>	<p>Produits issus d'une exploitation HVE</p>
<p>Produits avec l'écolabel « pêche durable »</p>	<p>Produits avec un symbole géographique particulier</p>	<p>Produits avec les mentions « fermier » ou « produit de la ferme » pour lesquels existe une définition réglementaire  <i>Fromages, œufs, volailles</i></p>	<p>Produits issus du commerce équitable</p> <p>#Loi Climat &amp; Résilience</p>



## 2. Mise en place d'un repas végétarien par semaine.

La loi EGalim a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire à partir du 1er novembre 2019, dans le cadre d'une expérimentation de 2 ans. Les travaux sont conduits au sein du Conseil national de la restauration collective (CNRC) installé par le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation en avril 2019.

Le groupe de travail « nutrition » du CNRC a élaboré un guide sur la composition nutritionnelle de ce menu végétarien hebdomadaire.

Il présente des recommandations en termes de composition du menu végétarien obligatoire, par groupe alimentaire et pour 20 repas successifs.

## 3. Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Premières pesées dans les restaurants scolaires lors de la SERD, du 22 au 26 novembre 2021 ;
- Des grammages adaptés ;
- Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables ;
- Dons aux associations : depuis le 22 octobre 2020, les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3 000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

## 4. Information des convives une fois par an.

- Obligation d'afficher en permanence dans le restaurant, la part des produits durables et de qualité. L'affichage doit être actualisé une fois par an et doit être communiqué une fois par an par voie électronique.
- Les gestionnaires de restauration collective doivent communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis (arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire).

## 5. Substitution du plastique.

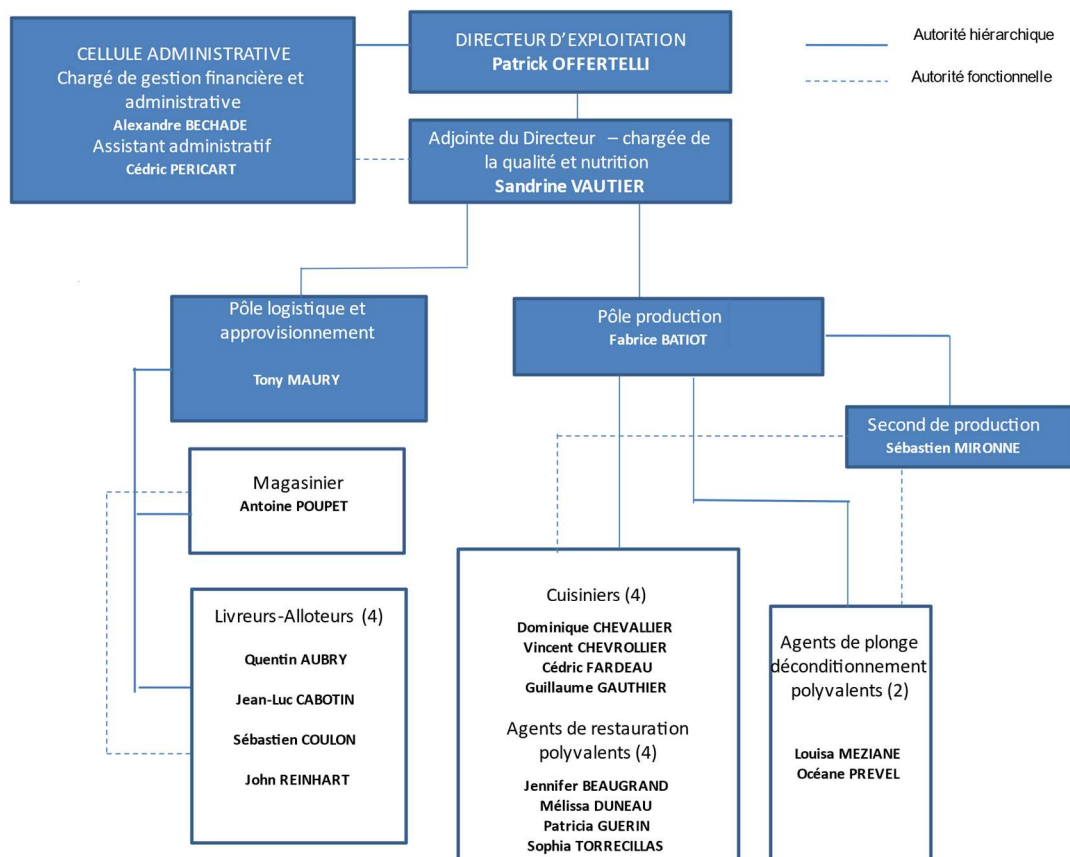
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastiques dans les cantines scolaires au 1<sup>er</sup> janvier 2020.
- Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits. Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons ;
- Mise en place des envois de produits en circuit court (dans l'emballage fournisseur) : produits végétariens (burger, roulé végétal, nuggets), escalope de dinde viennoise.
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe, et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.

### **Evènements marquants de l'année 2021**

- Mise en place des comités techniques, qui remplacent les comités de suivi ;
- Augmentation du nombre de denrées alimentaires éligibles EGalim ;
- Intégration des produits locaux dans les menus ;
- Indicateur sur l'utilisation des produits qualité en monétaire et non plus en unité.

## VI. Les ressources humaines de l'établissement

### 1. L'organigramme



### 2. L'équipe et la formation

Au 31 décembre 2021, l'effectif du SIRCO est composé de :

- 64 % de femmes
- 36% d'hommes.

Sur les 22 agents permanents, 4 sont contractuels soit 82% de titulaires.

Malgré le contexte pandémique, les agents du SIRCO ont continué de se former. En 2021, les agents du SIRCO ont suivi 573 heures de formations.

Libellé de session	Nb agent	Organisme	modalité d'organisation	nb heures présences	Frais pédagogiques
Connaissance des collectivités territoriales	1	CNFPT	MIX-Présentiel et à distance	39	
Cuisson de nuit	9	Cuisson experte	PRE-Présentiel	108	6 450,00 €
Formation d'intégration des agents de catégorie C	3	CNFPT	MIX-Présentiel et à distance	108	
Habilitation électrique BS BE manœuvre	2	CNFPT	PRE-Présentiel	28,8	

La planification, l'organisation et le contrôle de l'activité d'une équipe	1	CNFPT	PRE-Présentiel	21,6	
La prévention des risques juridiques de la collectivité	1	CNFPT	MIX-Présentiel et à distance	17,4	
L'atelier culinaire : les plats végétariens	1	CNFPT	PRE-Présentiel	21,6	
Le pilotage de projet : le cadrage	1	CNFPT	DIS-Distanciel	18	
L'entretien professionnel : un acte de management	1	CNFPT	MIX-Présentiel et à distance	14,4	
Les règles d'élaboration et d'exécution du budget de la collectivité	1	CNFPT	MIX-Présentiel et à distance	20,4	
Les techniques culinaires de base en restauration collective	2	CNFPT	PRE-Présentiel	57,6	
L'hygiène alimentaire en distribution de repas	1	CNFPT	PRE-Présentiel	7,2	
Logiciel de production Datameal	3	Pyramid informatique	PRE-Présentiel	108	5 000,00 €
Webinaire PAT : Bilan des Projets Alimentaires Territoriaux 1ère génération	1	CNFPT	DIS-Distanciel	3	

**Deux chantiers importants** sont intervenus sur l'année 2021 :

- Les lignes directrices de gestion qui ont pour objectif de formaliser, sur le temps d'un mandat, la politique de gestion des ressources humaines, autour de deux champs d'application :
  - o La mise en œuvre de la stratégie pluriannuelle de pilotage des ressources humaines ;
  - o Les orientations générales en matière de promotion et de valorisation des parcours professionnels.
- L'organisation du temps de travail dans le cadre de la loi du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique pour une application au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

**Chiffres Clés de 2021**

- o Le Budget du personnel pour l'année 2021 (chapitre 012 avec refacturation MAD), s'élève à 897 418,47 € (dont 38 723,57 € de MAD) contre 759 823,41 € (dont 44 811,46 € de MAD) pour l'année antérieure soit une augmentation de 18,11%.
- o En 2021, le syndicat a rémunéré 6 214,12 € bruts d'heures supplémentaires contre 2 462,29 € en 2020.  
Ces heures supplémentaires sont générées en grande partie par le surcroît d'activité administrative en l'absence de la responsable qualité nutrition.
- o L'absentéisme pour maladie représente en 2021, 133 jours d'arrêts maladies répartis sur 8 agents.
- o Deux recrutements sont intervenus dans l'année 2021, l'un concernant le remplacement de l'agent en charge de la comptabilité qui a muté et l'autre pour remplacer un cuisinier dans le cadre d'une mutation.
- o Le Syndicat participe financièrement à la protection sociale complémentaire des agents pour la mutuelle et/ou la prévoyance. Le coût pour l'année 2021 est de 1 421 €.

**Le dossier 2022 : finalisation du règlement intérieur du SIRCO sera également réalisée, et proposée aux représentants du personnel du CST du Centre de Gestion du Loiret.**

Il est à rappeler que la Direction des Ressources Humaines de la Ville de Saint-Jean-de-la-Ruelle est mobilisée régulièrement pour mettre en place la politique RH du SIRCO. Pour ce faire, elle mobilise l'ensemble de son personnel dans les domaines suivants : gestion des carrières, absentéisme, santé, recrutement, formation et sur les enjeux RH de ce syndicat.

### **Evènements marquants de l'année 2021**

- Evolution de la convention de mise à disposition de St Jean de la Ruelle  
Une prestation de maintenance du parc informatique avec un prestataire privé s'est mise en place en remplacement du Pôle Système des Informations (PSI).
- Formation des cuisiniers à la cuisson basse température
- Elaboration d'un projet de service avec 3 axes
  - ⇒ Mise à jour de l'organigramme
  - ⇒ Mise à jour du règlement intérieur
  - ⇒ Définition d'une nouvelle cotation des postes afin d'établir de nouveaux critères d'attribution du régime indemnitaire
- Mouvements de poste
  - ⇒ Retour congés maternité de la directrice adjointe
  - ⇒ Arrivée du nouveau chargé de gestion financière et administrative
  - ⇒ Arrivée d'un nouveau cuisinier en remplacement d'un agent muté dans une autre collectivité
- Temps convivial avec l'ensemble des agents en fin d'année scolaire sous la forme d'une « Grillade Party »
- Adhésion au CNAS depuis janvier 2021.

## VII. Bilan financier

### 1) Evolution du service financier du SIRCO

Auparavant, le service des finances de la ville de Saint-Jean-de-la-Ruelle était mis à disposition pour l'ingénierie financière, les opérations comptables complexes, l'exécution budgétaire, la gestion de dette et de trésorerie et la gestion patrimoniale.

Aujourd'hui le SIRCO assure toute ces fonctions et utilise le logiciel CIRIL, extrapolation du système exploité par la ville de Saint-Jean-de-la-Ruelle.

Le chargé de gestion administrative et financière a pris ses fonctions en février 2021

### 2) Résultat financier de 2021

Le résultat de l'exercice de 2020 est de 266 001,35 €.

en €	Titres émis (1)	Mandats émis (2)	Résultat comptable de l'exercice (3 = 1-2)	Reprise des résultats anté- rieurs après affectation (4)	Résultat cu- mulé (5=3+4)
Fonctionnement	2 693 172,48	2 386 256,89	<b>306 915,59</b>	256 781,73	<b>563 697,32</b>
Investissement	443 024,71	483 938,95	<b>-40 914,24</b>	-175 095,34	<b>-216 009,58</b>
Total	3 136 197,19	2 870 195,84	<b>266 001,35</b>	81 686,39	<b>347 687,74</b>

Après un début d'année 2021 assez prometteur en termes de ventes de repas, le mois d'avril a été l'objet d'une fermeture des écoles durant 3 semaines au regard des mesures sanitaires de l'Etat.

La baisse de recette qui s'en suit est évaluée à environ 120k€.

Même si de nombreux fournisseurs ont accepté sans difficulté des annulations de commandes, la baisse des charges n'a pas été équivalente.

Globalement les recettes des ventes ont baissé de 6% par rapport à 2019 qui reste l'année de référence la plus pertinente. Dans le même temps les dépenses à caractère général ont augmenté de 4% et celles de personnel de 11%.

Il a donc été demandé une subvention d'équilibre de 100k€ aux communes en cours d'année. Puis le 21 décembre 2021 une lettre du ministère chargé des comptes publics a été adressée au SIRCO, indiquant que celui-ci était éligible à un montant de 327 494€ au titre des pertes subies en 2020. Cette somme a été versée le 31 décembre 2021.

La subvention de 100k€ a donc été remboursée.

Cette manne étatique a permis d'afficher un résultat équilibré. Sans cela, même le résultat de fonctionnement aurait été déficitaire.

Concernant la section d'investissement, l'année 2021 a été l'objet de l'achat de nombreux équipements. Pour cela deux emprunts ont été souscrits pour un montant total de 150k€.

En fin de période l'endettement du SIRCO s'élève à 2 938k€.

## VIII. Le Bati et le matériel

### 1. L'unité centrale de production

La cuisine centrale du Quiard est construite sur une parcelle de 3 419 m<sup>2</sup> à l'angle de la rue de la Borde et de la Godde sur la commune de Saint-Jean de Braye.

Le bâtiment représente une surface de 1 526 m<sup>2</sup>.

Il est composé de :

SECTEUR	LOCAUX
Administratif et Parties communes	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ 4 bureaux</li> <li>⇒ Une salle polyvalente (déjeuner, salle de réunion)</li> <li>⇒ Deux vestiaires, sanitaires et douches (homme et femme)</li> <li>⇒ Deux sanitaires communs</li> <li>⇒ Un local informatique pour les serveurs téléphoniques et informatique</li> <li>⇒ 3 locaux polyvalents</li> </ul>
Réception, stockage et expédition	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Un bureau magasinier</li> <li>⇒ Un hall « réception »</li> <li>⇒ Un local « Déchets »</li> <li>⇒ Un local « barquettes »</li> <li>⇒ Un local « épicerie »</li> <li>⇒ Un local « produits d'entretien »</li> <li>⇒ Une chambre froide « Beurre, Œuf, Fromage (BOF) »</li> <li>⇒ Une chambre froide « Viandes »</li> <li>⇒ Une chambre froide « Fruits et Légumes (FL) »</li> <li>⇒ Une chambre froide « 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> Gamme »</li> <li>⇒ Une murisserie</li> <li>⇒ Deux congélateurs</li> <li>⇒ Un local « Allotissement »</li> <li>⇒ Un hall « Expédition »</li> </ul>
Production	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Un local « Légumerie »</li> <li>⇒ Un local « Déconditionnement »</li> <li>⇒ Un local « Production froide »</li> <li>⇒ Un local « Production chaude »</li> <li>⇒ Un local « Plonge, stockage matériel »</li> <li>⇒ Une chambre froide « Produits finis »</li> </ul>
Locaux et équipements techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Un vide sanitaire</li> <li>⇒ Un poste Haute Tension</li> <li>⇒ Un local « Tableau Général Basse Tension (TGBT)</li> <li>⇒ Un local « Chaufferie »</li> <li>⇒ Un local « Adoucisseur d'eau »</li> <li>⇒ Un local « Centrale de production froide »</li> <li>⇒ Un local « Centrale Traitement d'air (CTA)</li> <li>⇒ Un plénum technique</li> <li>⇒ Un toit végétalisé</li> </ul>

⇒ Un bac à graisse et fécule

⇒ Un bac à hydrocarbure

## 2. Les marchés hors alimentaires

Divers prestataires assurent la maintenance préventive et curative de l'ensemble des équipements ou assurent la fourniture de matériel et de fluides.

Le tableau ci-dessous présente l'ensemble des marchés en cours.

OBJET	Détail des lots
PRESTATIONS D'ASSURANCE	Lot 1 : Assurance dommages aux biens et risques annexes
	Lot 2 : Responsabilité civile/protection juridique et fonctionnelle
	Lot 3 : Flotte automobile et risques annexes
LOCATION ET ENTRETIEN D'ARTICLES DE TEXTILES PROFESSIONNELS POUR L'UNITE DE PRODUCTION DU SIRCO	
CARTES D'ACHAT ET ACHAT DE CARBURANT	
MAINTENANCE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES DE L'UNITE CENTRALE DE PRODUCTION DU SIRCO	
LOCATION D'UN CAMION FRIGO SANS CHAUFFEUR	
MAINTENANCE POSTE HAUTE TENSION	
VERIFICATION ET MAINTENANCE DES CENTRALES DE TRAITEMENT D'AIR Y COMPRIS CHANGEMENT DE FILTRES	
FOURNITURE D'UN LOGICIEL DE GESTION ET SUIVI DE MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE LA CUISINE INTERCOMMUNALE DU QUIARD	
PRESTATION D' ACTIONS SOCIALES POUR LES AGENTS	
FOURNITURE, INSTALLATION ET MAINTENANCE DE MATERIEL INFORMATIQUE	
VERIFICATIONS ET CONTRÔLES REGLEMENTAIRES	
FOURNITURES DE BUREAU ET PAPIER	
MAINTENANCE LOGICIEL DE PRODUCTION	
ACCES INTERNET ET PRESTATIONS ASSOCIEES	



TELEPHONIE FIXE ET MOBILE PRESTATIONS ASSOCIEES	
PRESTATION GESTION DES DECHETS	
LOCATION, MAINTENANCE D'EQUIPEMENTS D'IMPRESSION	
PRESTATION DE NETTOYAGE INDUSTRIEL	
ENTRETIEN INSTALLATIONS D'ASSAINISSEMENT, BAC A GRAISSE, FECULES, HYDROCARBURES	
SURVEILLANCE SUR ALARMES ET LEVEE DE DOUTES	
DESINSECTISATION ET DERATISATION	
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE DENREES, SURFACES ET AUDITS	
NETTOYAGE DES LOCAUX ADMINISTRATIF	
MAINTENANCE DES PORTES, PORTAILS AUTOMATIQUES ET PORTES SECTIONNELLES	
MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE RESTAURATION	
MAINTENANCE ET FOURNITURE D'EXTINCTEURS	
FOURNITURE, MISE EN OEUVRE ET MAINTENANCE D'UNE SOLUTION DE DEMATERIALISATION DES PROCEDURES DE MARCHES PUBLICS	
FOURNITURE ET LIVRAISON DE DIVERSES FOURNITURES DE BUREAU	
FOURNITURE DE GAZ	
FOURNITURE D'ELECTRICITE	
FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRODUIT D'ENTRETIEN MENAGER	LOT N°1 – ART DE LA TABLE
	LOT N°2 – PRODUITS ET MATERIELS D'ENTRETIEN MENAGER
	LOT N°4 – ENTRETIEN DE LA CUISINE, DE LA VAISSELLE ET DU LINGE
	LOT N°6 – ESSUYAGE
FOURNITURE DE VETEMENTS DE TRAVAIL ET D'EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	LOT N°3 – CHAUSSURES DE TRAVAIL ET DE SECURITE
	LOT N°4 – EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE DIVERS

### **Evènements marquants de l'année 2021**

- Changement du serveur informatique devenu obsolète et remplacement d'une grande partie du parc informatique (mars)
- Panne et changement du serveur téléphonique (août/septembre)
- Rupture canalisation de batterie de chauffage occasionnant une surconsommation d'eau
- Rupture d'une canalisation d'eau dans la chaufferie

Ce sinistre a entraîné une surconsommation d'eau. La consommation constatée fin 2021 est de 3 626 m<sup>3</sup> soit plus du double des années précédentes.

- Mise en œuvre de contrôles périodiques réglementaires
  - ⇒ Électricité (36 points de non-conformités)
  - ⇒ Gaz
  - ⇒ Chaudière à gaz
- Mise en œuvre d'un marché de maintenance informatique et téléphonie en remplacement du PSI St Jean de la Ruelle
- Nettoyage et changement des filtres des 5 CTA. Prestation nécessaire au vu des fortes dépressions d'air constatés dans différentes zones de production
- Mise en place d'une prestation d'entretien du toit végétalisé

## IX. La communication

### 1. La nouvelle charte graphique

Une nouvelle charte graphique a été créée en lien avec le service communication de Saint-Jean de Braye.

Le visuel prend en compte l'activité de restauration du SIRCO avec la présence de couverts sur le O.

Ce logo est désormais présent sur l'ensemble des documents. Il sera également décliné sur les camions de livraison.



### 2. Les visites de la cuisine centrale du Quiard

Le dispositif de visite mis en œuvre a permis aux élus du comité syndical de mieux s'approprier le fonctionnement de l'unité de production.

Compte-tenu des restrictions sanitaires début 2021, la cuisine centrale a accueilli 22 personnes aux dates proposées.

Un nouveau dispositif sera mis en œuvre en 2022 afin d'élargir la cible des visites. Ces visites seront ouvertes aux parents d'élèves des écoles, aux agents des écoles et agents administratifs des communes.

Les enfants du Conseil Municipal des Jeunes de La Chapelle St Mesmin ont également visité la cuisine centrale

### 3. Les visites d'entreprise

Dans le cadre de la découverte des filières d'approvisionnement du SIRCO une délégation d'élus du comité syndical se sont rendus :

- ⇒ A Saint-Jean-de-la-Ruelle pour visiter les locaux de la société TERNAO, spécialisée dans l'approvisionnement des produits issus de l'agriculture biologique. Visite du 17 mars 2021.
  
- ⇒ Dans la Sarthe pour visiter les installations de la filière volaille LDC. Visite du 16 juin 2021.

La journée s'est organisée en deux temps : visite de deux abattoirs et un site d'élevage de poulet et de dinde Label Rouge.







## ■ NOUVEL AN CHINOIS DANS LES ÉCOLES ABRAYSIENNES



### BONHEUR

Dans le cadre des animations proposées dans toutes les écoles de Saint-Jean-de-Braye sur la pause méridienne, l'heure était à la fête, vendredi, pour les élèves inscrits à la cantine. Déguisés, ces derniers ont, en effet, effectué une entrée en fanfare dans la salle de restauration scolaire.



### CRÉATIF

Du côté de l'équipe d'animation, l'atelier créatif avec dessins de dragons, fabrication de costumes et de cartes de vœux a rencontré un beau succès auprès des enfants.

### THÈME

Pendant plusieurs jours, en amont, les Atsem et l'équipe d'animation ont préparé ce moment récréatif autour du thème du Nouvel an chinois.

### DÉJEUNER

Dans une salle de restauration soigneusement décorée par les agents du service, un repas de choix, concocté par la cuisine centrale, a été proposé à tous les enfants. Avec, au menu, de belles découvertes gustatives, notamment des nems, du riz cantonais et une salade de fruits exotiques.





## Saint-Jean-de-la-Ruelle

### À table !

Depuis 2013, la cuisine intercommunale du Quiard (gérée par le SIRCO) conçoit les menus, fabrique et livre les repas servis dans les cantines scolaires. Dans un souci de développement durable, cet établissement public comporte une « légumerie » où sont traités fruits et légumes frais.



**18 %** C'est la part du bio présente dans les repas servis à la cantine scolaire.

La part de produits labélisés s'élève à **41 %**.

## La Chapelle-St-Mesmin



### Restoration scolaire Le SIRCO, pour une meilleure alimentation de nos enfants

En 2015, la commune a fait le choix de rejoindre le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIRCO). Depuis juin 2020, un nouveau Directeur est à la tête de l'établissement. L'occasion de faire un point sur le fonctionnement du syndicat et les priorités qui lui ont été données.

Situé à Saint-Jean-de-Broye, le SIRCO est un établissement public qui comprend 5 communes : Saint-Jean-de-la-Ruelle, Saint-Jean-de-Broye, La Chapelle-Saint-Mesmin, Semoy et Bloy.

**566 000** repas par an pour le SIRCO  
**700** repas quotidiens à La Chapelle-Saint-Mesmin  
**46%** de produits locaux ou labélisés  
**21%** de bio  
**22** agents au SIRCO  
**42** agents de la Ville qui encadrent et préparent les repas

Sa présidence, assurée par un élu communal, est tournée. Chaque commune est élue de son propre comité au SIRCO qui permet de débattre, au niveau local, des orientations et des choix qui sont appliqués. Suite aux élections municipales de 2020 et l'arrivée de Patrick Offertail à la direction de l'établissement, 6 nouveaux axes stratégiques ont ainsi été définis pour ce nouveau mandat : le contenu de l'assiette, la gestion des déchets et des restes, la substitution du plastique et les sujets transversaux (la communication, le numérique, les animations, ...).

#### I Plus de bio et de local

Ainsi, pour respecter ces nouvelles directives, un travail de fond va être mené avec la Chambre d'Agriculture du Loiret pour augmenter significativement la part du bio. Aujourd'hui de 21 %, l'objectif est d'atteindre 25 % de bio dès la fin de l'année 2021 et d'augmenter graduellement ce taux tout au long du mandat. Le partenariat avec la Chambre consultative doit aussi permettre d'identifier les producteurs locaux qui pourront approvisionner le SIRCO et ainsi répondre aux exigences de circuits courts.

Si le bio et le local sont au cœur de la construction des repas des enfants, l'équilibre alimentaire et la diversité des produits le sont tout autant. Ainsi, pour concevoir ses menus, le SIRCO s'appuie sur l'expertise d'une diététicienne.



## LCSM

LE MAGAZINE DE LA CHAPPELLE-SAINT-MESMIN  
www.ville-lachapelle-saint-mesmin.fr N°19 Printemps 2022

éclairage 04  
**SIRCO : la cuisine intercommunale vers plus de bio, plus de local, moins de plastique**

#### parole d'agent

Manon Dargent est directrice du temps méridien et périscolaire à l'école Jean Vilar. Elle fait part de son respect éducatif qui peut représenter le moment du repas : « manger à la cantine c'est l'occasion pour les enfants de découvrir des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de rencontrer. Quand on leur propose de la betterave ou du panais, ils sont curieux et demandent le nom des légumes. On peut alors leur montrer, grâce aux affiches fournies par le SIRCO, à quoi ressemblent ces aliments ». Cette pédagogie est également un des aspects de la loi E2016 qui a pour but d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leurs connaissances des filières et des produits agricoles et agroalimentaires.



#### I Limiter le gaspillage

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait également partie des priorités de la restauration scolaire. Aussi, lorsque la production s'avère trop importante au sein de la cuisine intercommunale du SIRCO, le surplus est envoyé aux Restos du Cœur. Pour ce qui est des cantines de La Chapelle-Saint-Mesmin, lorsqu'il reste des repas, ceux-ci sont envoyés, dans le respect de la chaîne du froid, à la Banque Alimentaire.

#### I Des menus à thèmes

Le temps du repas n'est aussi un moment de sensibilisation, d'échanges et de partage. C'est la raison pour laquelle des menus à thèmes sont élaborés, par exemple : Noël, le moulin à Chinois, la semaine du goût, la journée de lutte anti-gaspillage ou encore la Chandeleur. Ce sont ainsi une dizaine de menus à thèmes qui rythment l'année scolaire des enfants.



#### Covid-19

Le repas est un moment particulier dans le contexte sanitaire actuel. Au sein des établissements de la commune, tout est mis en œuvre pour protéger les enfants, leurs proches et les agents municipaux. Un protocole sanitaire est mis en place et définit les règles dans les cantines comme le respect de la distanciation sociale entre les groupes-classes.

#### consultations des menus

Tous les menus sont disponibles sur l'espace famille accessible depuis le site internet de la ville [www.ville-lachapelle-saint-mesmin.fr/](http://www.ville-lachapelle-saint-mesmin.fr/)

#### le prix du repas

Souvent méconnu, le coût réel d'un repas pour la commune est d'environ 10 euros. Le repas est ensuite facturé aux familles et d'un montant qui varie selon leur éventuel familial.

#### enfants souffrant d'allergie

Quand l'état de santé d'un enfant nécessite un régime alimentaire spécifique le service éducation de la commune accueille l'enfant. Pour cela, un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) peut être mis en place.

### Nathalie Rivard, adjointe à l'Enfance, l'Éducation et la Jeunesse.



L'adhésion de la commune au sein du SIRCO fut un véritable tournement pour la restauration scolaire de la commune qui était jusqu'à présent gérée en régie. « À l'époque nous devions rénover, pour un coût important, la cuisine centrale de La Chapelle-Saint-Mesmin. C'était donc le bon moment pour se questionner sur la gestion de la restauration scolaire : soit nous réalisons sur notre mode de fonctionnement, soit nous intégrons le SIRCO. Après réflexion, il nous a semblé plus pertinent de travailler en collaboration avec d'autres communes du territoire et donc de rejoindre le syndicat », explique Nathalie Rivard, adjointe à l'Enfance, l'Éducation et la Jeunesse.



## Semoy



- Décorations pour le restaurant scolaire
- Quizz sur les fruits & légumes (dossier fruits et légumes fourni par le SIRCO)
- Kim odeur
- Code couleur (1 jour / 1 couleur selon le fruit du jour)
- Découvre quel super-héros de fruits & légumes es-tu (Affiche fourni par le SIRCO)



## ANNEXE 1

## SERVICE COMMANDE PUBLIQUE- INDICATEURS D'ACTIVITE DU SIRCO

ACTIVITE DE JANVIER À DÉCEMBRE 2021

Indicateurs	Source	Mode calcul	Valeur référence mode calcul	Valeur de la mesure	Ecart	%	Commentaires	
Consultations Lancées	AWS + ressource SIRCO	Nb de dossiers	n-1	2	3	1	50,00 %	Cartes achat carburant = Consultation lancée sur AWS Denrées alimentaires = Consultation lancée sur AWS (27 lots) Relance consultation via AWS lot 4 et 13 denrées alimentaires suite AO infructueux
Travaux		Nb de dossiers		0		0	#DIV/0!	
Services		Nb de dossiers		2		-2	-100,00 %	
Fournitures		Nb de dossiers		0	3	3	#DIV/0!	
Marchés négociés précédés d'un sourcing	Marchés	nb marchés	n-1	6	9	3		Contrôles réglementaires = 1 dossier envoyé au prestataire Prestation de téléphonie fixe, mobile, accès internet et prestations associées = 1 dossier envoyé au prestataire Gestion des déchets = 1 dossier envoyé au prestataire Logiciel de production = 1 dossier envoyé au prestataire Location et maintenance photocopieurs = 1 dossier « contrat » lancé sur AWS Denrées alimentaires = Dossiers envoyés aux prestataires (3 lots) Fourniture accès internet et prestations associées = 1 dossier envoyé au prestataire
Dossiers retirés ou envoyés	AWS + ressource SIRCO	Nb de dossiers	n-1	15	51	36	240,00 %	1 dossier envoyé au prestataire pour les contrôles réglementaires 1 dossier envoyé au prestataire pour la téléphonie 1 dossier envoyé au prestataire pour la gestion des déchets 1 dossier envoyé au prestataire pour le logiciel de production 2 demandes de devis via AWS pour cartes achat carburant 34 dossiers retirés via AWS pour les denrées alimentaires 3 dossiers envoyés aux prestataires pour les 3 lots des denrées alimentaires 1 dossier envoyé via « contrat » sur AWS au prestataire pour maintenance photocopieurs
Offres reçues	AWS + ressource SIRCO	nb	n-1	9	106	97	1077,78 %	1 dossier envoyé au prestataire pour les contrôles réglementaires 1 dossier envoyé au prestataire pour la téléphonie 1 dossier envoyé au prestataire pour la gestion des déchets 1 dossier envoyé au prestataire pour le logiciel de production 2 demandes de devis via AWS pour cartes achat carburant 90 plus reçus via AWS pour les denrées alimentaires 3 dossiers envoyés aux prestataires pour les 3 lots des denrées alimentaires 1 dossier envoyé via « contrat » sur AWS au prestataire pour maintenance photocopieurs
Lettres de rejet	Registre courrier	nb de lettres	n-1	1	63	62	6200,00 %	Prestation de mise à disposition de cartes professionnelles d'achat de carburants et de levage Fourniture de denrées alimentaires 4 lettres de rejet pour denrées alimentaires lot 4 et 13
Marchés conclus	Registre marchés	nb de marchés	n-1	7	40	33		Location d'un camion frigorifique marché N°21001R2000 Contrôles réglementaires marché N°21002BCR30 Prestation de téléphonie fixe, mobile, et autres prestations associées marché N°21003BC30 Cartes carburant marché N°21004BCR30 Gestion des déchets marché N°21005BCR30 Logiciel de production marché N°21006BCR30 Location et maintenance photocopieurs_marché N°21034BCR03
Dont marchés attribués par la CAO/Commission	Ressource SIRCO	nb de marchés	n-1	0	27	27	#DIV/0!	Denrées alimentaires = 27 lots
Marchés groupés (ORMET, centrales d'achat)	Registre marchés	nb de marchés	n-1	0	9	9		APPROLYS produits d'entretien = 4 lots (20-018 ; 20-019 ; 20-021 ; 20-023) APPROLYS fourniture de vêtements de travail et d'équipements de protection individuelle = 2 lots (AC20-012 ; AC20-013) APPROLYS fournitures de bureau = Dossier transmis par le SIRCO = 1 lot (AC19-015) APPROLYS fourniture de gaz = Dossier transmis par le SIRCO = 1 lot (AC21-009/AC21-019MS1) APPROLYS fourniture d'électricité = Dossier transmis par le SIRCO = 1 lot (AC21-002/AC21-022MS1)
Marchés urgence impérieuse	Registre marchés	nb marchés	n-1	0		0		
Lettres de motivation de rejet (LMR)	Registre courrier	nb lettres	n-1	0		0	#DIV/0!	
Mises en demeure	Registre courrier	nb lettres	n-1	0		0	#DIV/0!	
Consultations déclarées sans suite	Registre courrier	nb de lettres	n-1	0		0	#DIV/0!	
Marchés résiliés	Registre courrier	nb de marchés	n-1	1	1	0		- Courrier de non-reconduction du marché N°20002R3000 - Bureau Véritas - Appareils de levage
Actes modificatifs et/ou reconductions	Registre courrier	Nb actes	n-1	42	8	-34	+80,95 %	- Acte modificatif N°2 pour prestations d'assurance marché N°18012R3000 - Lot N°2 - Acte modificatif N°1 pour fourniture et livraison de consommables alimentaires marché N°18008BCR30 - lot n°2 - Acte modificatif N°1 pour location de vêtements de travail marché N°19003BCR20 - Acte modificatif N°1 pour la téléphonie marché N°21003BC30 - Acte modificatif N°1 pour le matériel informatique marché N°2000400000 - Acte modificatif N°2 pour les prestations d'assurance marché N°18011R3000 - Lot N°1 - Acte modificatif N°3 pour les prestations d'assurance marché N°18012R3000 - Lot N°3
Sous-traitance	Registre courrier	Nb actes	n-1	0	1	1	#DIV/0!	Sous-traitance THYMBUSINESS sur marché N°21003BC30 SFR
Développement durable	voté social	Volume heures	n-1	0	0	0		
	voté environnemental	nbres	n-1	1	32	31	3100,00 %	80 % des marchés ont intégré une clause/critère de développement durable