Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

SiRCO
Syndicat Intercommunal de Restauration COllective

Rapport d'activité 2023

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Le mot du Président

Le 18 octobre 2013 la cuisine intercommunale du Quiard nous proposait ses premiers repas. Plus de dix ans maintenant ! Au fil des ans, je répète avec constance : « 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 2023, la gouvernance du SIRCO a continué d'œuvrer malgré des aléas divers : en premier lieu extérieurs à la structure, avec un contexte économique et mondial assurément compliqué et face au sur-impact de l'inflation ; et ensuite internes à notre structure, avec, sur le plan humain, des absences de personnel. On connaît dans chacune de nos collectivités ce que sont les difficultés de recrutements et de remplacement des agents, parfois impossibles quels que soient les postes, dans un marché de l'emploi et du travail qui vit une évolution des métiers, de nouveaux modes de travail, des reconversions. L'impact sur notre équilibre financier est une réalité. Les cinq communes adhérentes au SIRCO poursuivent les missions avec leurs équipes et font face aux difficultés en travaillant de concert à trouver des solutions pour faire en sorte que l'impact éventuel auprès des familles soit moindre.

Cependant, nous avons pu poursuivre l'augmentation de la part du bio dans nos menus, tout comme celle des produits dits de qualité, pour tendre aux objectifs de la loi EGALIM. Outre les directives énoncées par cette loi, l'équipe du SIRCO reste mobilisée, ne serait-ce qu'avec les réflexions des nouveaux menus à quatre composantes, les repas végétariens et l'éducation qui en découle pour que soient comprises et acceptées les évolutions.
La rencontre avec les directeurs des finances a abouti sur une étude de partenaires extérieurs (DGFIP et Cap Loiret) au cours du premier trimestre de l'année scolaire. Les retours obtenus et les conseils prodigués nous aident à aborder 2024 du mieux possible. En effet la structure a bénéficié en fin d'année civile d'une nouvelle aide de l'État, élégamment nommée « filet de sécurité » qui aura permis d'assurer l'équilibre économique de l'année 2023. L'endettement de notre syndicat est important et nous nous attachons à poursuivre notre travail sur les pistes d'économies potentielles et soupesées. Sur ce sujet sensible, les réflexions des membres de la commission de restauration sont primordiales ; ils sont aidés en cela par une transversalité des différents corps de métiers qui sont au rendez-vous.

Il faut donc continuer à saluer l'engagement des élus, de l'équipe de direction, sans oublier en aucune manière l'investissement premier de l'équipe opérationnelle qui maintient le cap (...). Tendre vers une restauration collective territoriale de qualité est bien l'objectif que, de part et d'autre, nous continuons à nous fixer.

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

Bonne lecture à toutes et à tous.
Olivier de LA FOURNIERE
Président du SIRCO
1er Adjoint au Maire de Saint-Jean De Braye

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Sommaire

I. Les missions 4

II. L'exécutif intercommunal et son organisation 4

A. Les élus du SIRCO 4

B. Délibérations prises au cours de l'année 2023 6

III. Les activités du SIRCO 7

A. Les types de prestation fournies 7

B. Cartographie des satellites 8

C. Volume d'activités 9

IV. La qualité alimentaire 10

A. Une offre alimentaire adaptée 10

B. La coordination avec les communes 11

C. Les animations 13

D. La sécurité sanitaire des aliments 23

E. Les marchés alimentaires 26

V. Les repères de la Loi EGalim 28

A. Mise en place d'une alimentation saine, sûre et durable 29

B. Mise en place d'un repas végétarien par semaine 30

C. Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire 30

D. Information des convives 31

E. Substitution du plastique 31

VI. Les ressources humaines de l'établissement 33

A. L'organigramme 33

B. Situation de la masse salariale 34

C. Formation des agents 35

D. Accueil de stagiaires 36

VII. Bilan financier 37

A. Résultat financier de 2023 établi à partir du Compte Administratif 37

B. Les recettes de fonctionnement 37

C. Les dépenses de fonctionnement 37

VIII. Le Bati et le matériel 38

A. L'unité centrale de production 38

B. Les marchés hors alimentaires 39

IX. Protection des Données Personnelles – RGPD 42

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-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 et la commune de Chanteau fin 2022.

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

A. 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 2023, le Comité syndical s'est réuni six fois durant lesquelles vingt-deux délibérations ont été adoptées et dix décisions ont été présentées.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

TROMBINOSCOPE
Représentants élus au SIRCO

Titulaires

Suppléants

<u>Les membres du bureau syndical</u> :
Olivier De La Fournière, Président
Laurent Baude, 1er Vice-Président
Nathalie Hameau, 2ème Vice-Présidente
Nathalie Rivard, 3ème Vice-Présidente
Claude Rina-Basilio, 4ème Vice-Président
Hyacinthe Bazoungoula, 5ème Vice-Président
Charlène Tavares-Marques, 6ème Vice-Présidente

<u>Les membres de la commission d'appel d'offre</u> :
Président : Olivier De La Fournière
Titulaires : Anne-Marie Acquart, Nathalie Hameau, Laurent Baude, Nathalie Rivard, Charlène Tavarès-Marquès
Suppléants : Valérie Barthe-Cheneau, Timothé Lucius, Guy Pivain, Chahrazede Benkou-Navarro, Ghislain Dumery

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

B. Délibérations prises au cours de l'année 2023

Délibérations du comité syndical du 25 janvier, à Chanteau.

- Mise à jour du règlement intérieur pour les agents
- Modification du tableau des effectifs
- Autorisation dépenses d'investissement
- Débat d'orientation budgétaire 2023

Délibérations du comité syndical du 15 mars, à La-Chapelle-Saint-Mesmin.

- Approbation de la convention de groupement de commande avec la commune de Saint-Jean de Braye
- Approbation du compte de gestion 2022
- Adoption du compte administratif 2022
- Affectation du résultat 2022
- Adoption du budget primitif 2023

Délibérations du comité syndical du 5 avril, à La-Chapelle-Saint-Mesmin.

- Affectation du résultat 2022 corrigé
- Adoption du budget primitif 2023 corrigé

Délibérations du comité syndical du 28 juin, à Saint Jean de La Ruelle.

- Instauration du forfait mobilités durables
- Prise en charge du compte personnel de formation
- Mise à jour du tableau des effectifs permanents
- Présentation du rapport d'activité 2022

Délibérations du comité syndical du 4 octobre, à Saint-Jean de Braye.

- Mise en place de la nomenclature M57
- Mise à jour des durées d'amortissement
- Décision modificative n°1
- Actualisation du RIFSEEP

Délibération du comité syndical du 22 novembre, à La-Chapelle-Saint-Mesmin.

- Décision modificative n°2
- Denrées alimentaires - autorisation de signer des accords-cadres lots 1 à 10 & 26
- Acte modificatif n°1 pour les lots 13, 16, 17 & 22

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

III. Les activités du SIRCO

A. Les types de prestations 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

- Chanteau
  - Scolaires
  - Centres de loisirs

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

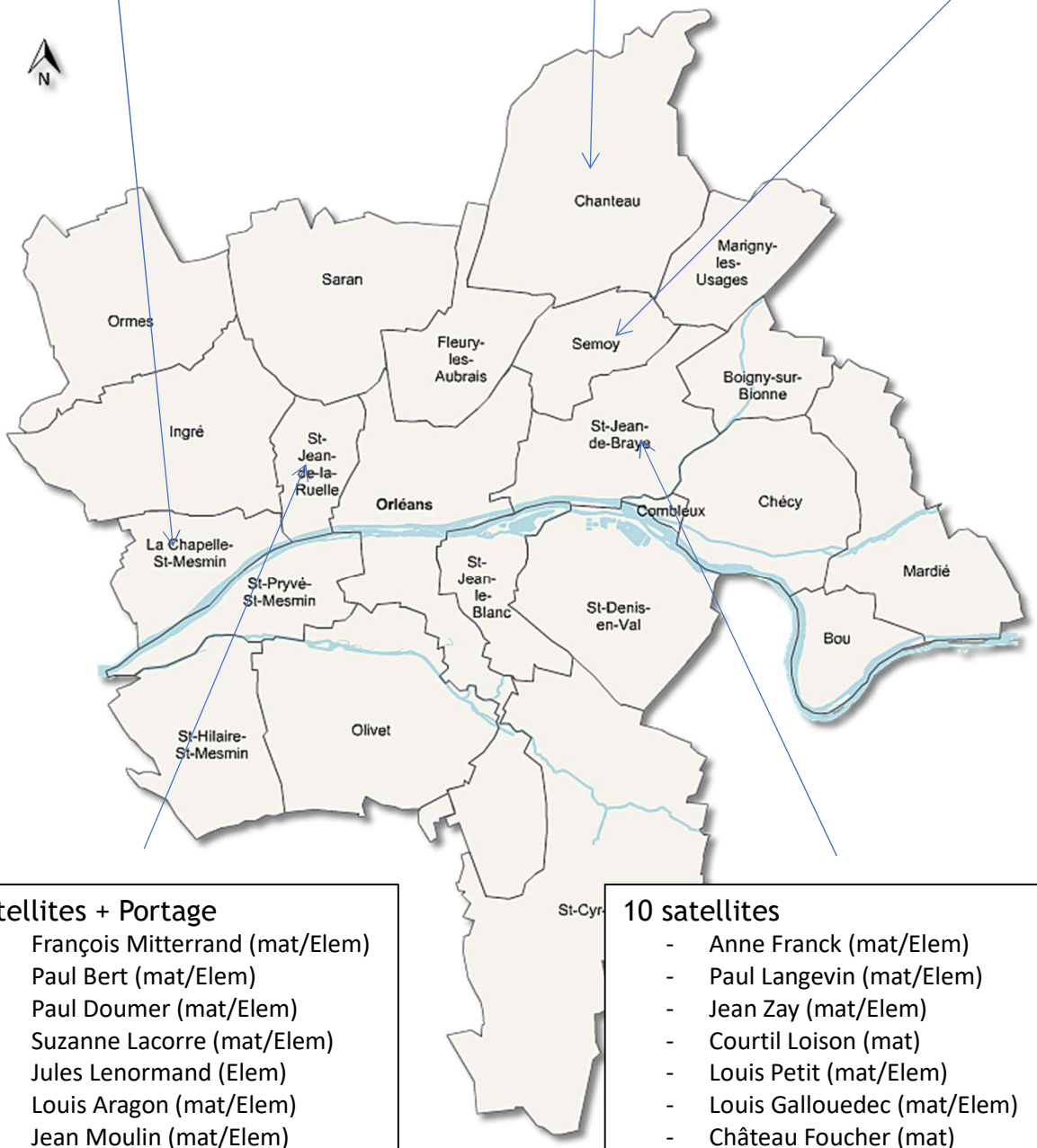
B. Cartographie des satellites

Cartographie des villes et sites livrés : 23 satellites + Portage St Jean de la Ruelle

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

1 satellite
- Restaurant scolaire (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

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

C. Volume d'activités

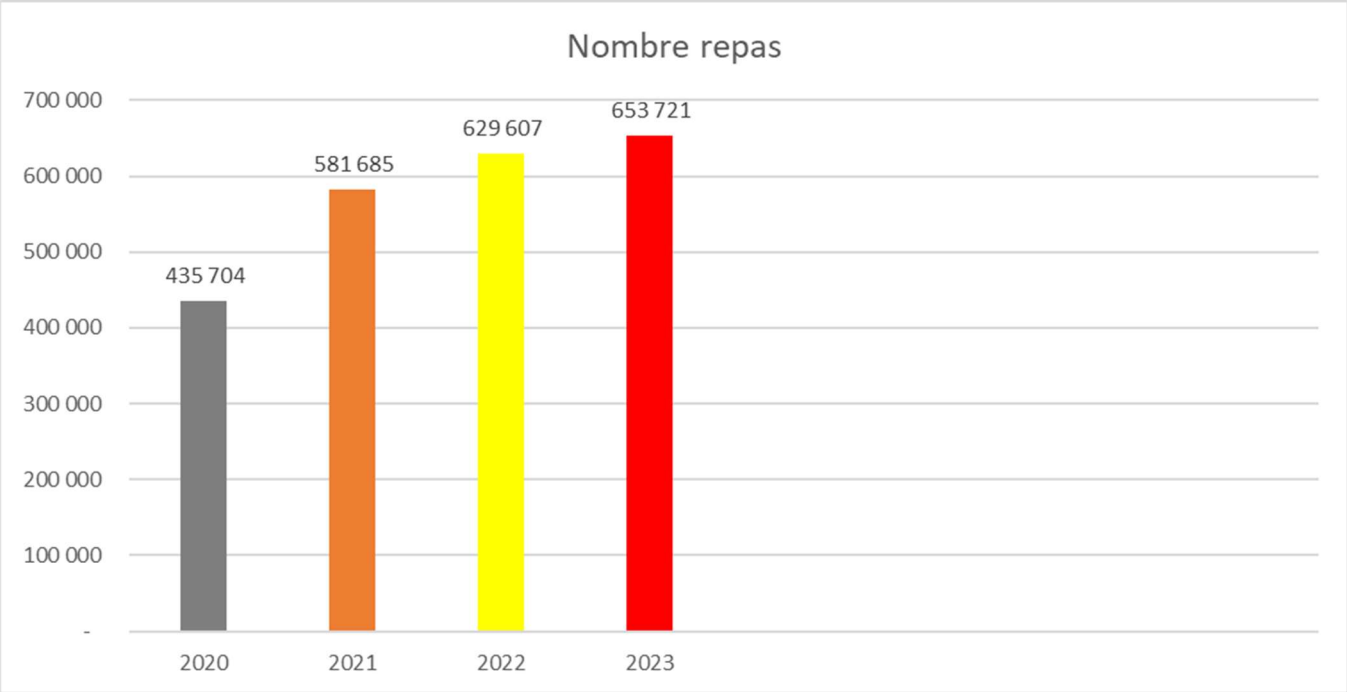
NOMBRE DE REPAS						
Année 2023	**Scolaires et associés**	**Foyers**	**Portage**	**Total Repas**	**Goûters**	**Petit déjeuner**
La Chapelle Saint Mesmin	127 455			**127 455**	27 458	
Chanteau	25 124			**25 124**		
Saint-Jean de Braye	244 295	5 530		**249 825**	90 859	
Saint Jean de la Ruelle	173 021	4 577	24 908	**202 506**	23 652	11793
Semoy	48 811			**48 811**	22 290	
TOTAL	**618 706**	**10 107**	**24 908**	653 721	**164 259**	**11 793**

MONTANT DES RECETTES						
Année 2023	**Scolaires et associés**	**Foyers**	**Portage**	**Goûters**	**Autres**	**Total Recettes**
La Chapelle Saint Mesmin	568 018 €			16 475 €		**584 493 €**
Chanteau	111 913 €					**111 913 €**
Saint-Jean de Braye	1 087 809 €	28 203 €		54 515 €	13 603 €	**1 184 131 €**
Saint Jean de la Ruelle	770 536 €	23 343 €	136 994 €	14 191 €	10 614 €	**955 677 €**
Semoy	217 360 €			13 374 €		**230 734 €**
TOTAL	**2 755 636 €**	**51 546 €**	**136 994 €**	**98 555 €**	**24 217 €**	3 066 948 €

Part de chaque commune dans les repas livrés

Année 2023	Total Repa	%
Saint-Jean de Braye	249 825	38,2%
Saint Jean de la Ruelle	202 506	31,0%
La Chapelle Saint Mesmin	127 455	19,5%
Semoy	48 811	7,5%
Chanteau	25 124	3,8%
TOTAL	**653 721**	100%

Historique des repas livrés



Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

IV. La qualité alimentaire

A. Une offre alimentaire adaptée

L'élaboration des menus est un travail pluridisciplinaire qui s'organise plusieurs mois en amont. En effet, le domaine de la restauration collective scolaire est un secteur qui centralise diverses obligations tant sur la qualité des mets proposés que sur l'aspect sanitaire de la prestation.

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

- ⇨ **Une anticipation des achats** : Les grilles de menus sont validées en commission de restauration deux à trois mois, en amont de la consommation. Cela est nécessaire afin de bloquer nos volumes d'achats chez nos fournisseurs. Les repas sont cuisinés à partir de produits bruts, il est donc primordial d'avoir cette anticipation notamment sur les produits durables (viandes labellisées, œufs issus de l'agriculture biologique, etc.).

- ⇨ **Des directives nationales pour garantir la qualité des repas** :
  - Le G-RCN : Les menus sont élaborés par une diététicienne expérimentée, garante de l'équilibre nutritionnel des repas. Conformément aux recommandations nationales, les fréquences et grammages des plats sont contrôlés sur une base de 20 repas consécutifs. Depuis 2012, les recommandations G-RCN sont obligatoires pour les établissements de restauration scolaire de plus de 80 couverts.

  - Les lois EGalim : Les lois EGalim, s'appellent en réalité "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous". Il s'agit d'une loi française de 2018 issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017. Adoptée en mars 2023, la loi EGalim III entend mieux protéger les industriels dans leurs relations commerciales avec la grande distribution.

- ⇨ **Les retours convives** : Lors de la conception des menus, les goûts des convives sont intégrés afin de favoriser la consommation des repas et ainsi éviter le gaspillage alimentaire.

L'anticipation des menus permet également de solliciter les équipes d'animations afin de proposer des repas à thèmes pertinents : semaine de l'Europe, repas de couleurs, coupe du monde de rugby, etc.

- ⇨ **Les matériels et modes de cuisson** : Le responsable de production valide la faisabilité des menus en conformité avec les outils dont il dispose : le matériel (thermoscelleuse en ligne arrivée en 2023), les méthodes de production (cuisson de nuit depuis 2022), les études de vieillissement qui allongent la durée de vie de certains produits, etc.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

B. La coordination avec les communes

Un échange quotidien avec les villes adhérentes au SIRCO permet une cohésion de l'activité de restauration. Ce lien prend diverses formes et se traduit par une offre de restauration de qualité proposée aux convives.

- **Des visites de la cuisine centrale** aux agents, parents d'élèves et élus afin d'avoir une transparence quant à nos pratiques.

- **Des retours menus** mensuels qui permettent de remonter les retours convives :

RETOUR MENUS HEBDOMADAIRE

Ville : La chapelle st mesmin

Ecole Les Vallées

JOUR		ELEMENT DU MENU				Commentaires
MARDI	3-janv.-23	Omelette nature BIO			X	
		Ratatouille à la Niçoise et pommes de terre			X	
		Mimolette			X	
		Fruit BIO			X	
JEUDI	5-janv.-23	Céleri rémoulade			X	
		Sauté de porc* HVE sauce chasseur Rôti de dinde LBR sauce chasseur	X			
		Haricots blancs coco BIO sauce tomate			X	
		Flan chocolat BIO	X			

- **Des repas animés** à travers des supports d'animations (affiches, guirlandes, etc.) et des surprises gourmandes (sardine en chocolat, apéritif de fête, etc.)

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

- Des **commissions de restauration** existent afin de permettre un échange avec l'ensemble des responsables restauration des villes adhérentes du SIRCO. A cette occasion, les menus reçoivent leur validation finale.

Sur l'année 2023, six comités techniques ont eu lieu :

Date	Menus à valider	Lieu	Décisions
26/01/2023	MARS/AVR	Salle Henry BERTIN Mairie 71 Rue Charles Beauhaire 45140 Saint-Jean-de-la-Ruelle	· Mise en place de la convention d'échange des bonnes pratiques · Présentation de la procédure en cas de délestage électrique.
16/03/2023	MAI/JUIN	Chanteau Salle Pierre Quiveaux 45 400 Chanteau	· Démarrage des tests barquettes végétales sur les restaurants scolaires.
25/05/2023	JUIL/AOÛT	Semoy Salle du conseil 20 Pl. François Mitterrand 45400 Semoy	· Demande des effectifs d'été pour le 16 juin 2023 avec la répartition des repas chauds/repas froids. · Retour d'expérimentation positif des menus à 4 composantes.
22/06/2023	SEPT/OCT	ALSH de La Godde Rue de la Godde 45 800 Saint-Jean de Braye	· Formalisation de la procédure de gestion des Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC). · Bilan des tests des barquettes végétales : les barquettes de la société SOREPACK sont jugées les plus adaptées.
21/09/2023	NOV/DEC	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean-de-Braye	· Présentation du nouveau fichier de commande repas.
16/11/2023	JANV/FEV	La Chapelle Saint Mesmin Espace Béraire 12 rue nationale 45 380 La Chapelle St Mesmin	· Transmission de la méthodologie de pesées pour la SERD du 20 au 24 novembre 2023. · Mise en place d'un groupe de travail pour les prochains menus d'été 2024.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

C. 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.

Vendredi 6 janvier
Galette des Rois

Carottes râpées, vinaigrette locale
Filet de poisson meunière
Epinards branches BIO béchamel
Galettes des Rois

Mercredi 18 janvier
Choux rouges, vinaigrette locale
Dos de merlu sauce crème ciboulette
Duo de carottes persillées
Yaourt nature local
Brioche des Rois

Lundi 23 janvier
Nouvel An Chinois, sous le signe du Lapin.

Chou Chinois et émietté de crabe, vinaigrette balsamique
Sauté de porc HVE au caramel
Nouilles Chinoises sauce soja
Tarte à la noix de coco

Pour la ville de Semoy, une ambiance asiatique a été installée au sein du restaurant scolaire : décoration et musique.

Jeudi 2 février
Chandeleur

Carottes râpées et dés d'emmental
Filet de poisson meunière
Haricots verts BIO persillés
Crêpe au sucre

Mardi 28 février
Mardi Gras
Salade iceberg et dés de fêta AOP
Paupiette de dinde sauce Normande
Carottes bâtonnets à l'ail
Beignet au chocolat

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Mercredi 1er mars

Repas Intergénérationnel

Dés de betteraves BIO, vinaigrette locale
Blanquette de veau
Riz pilaf BIO
Saint Nectaire AOP
Ile flottante et amandes effilées

Dimanche 5 mars

Fête des Grands-mères

Filet de maquereau au vin blanc
Poulet LBR façon poule au pot
Purée de panais
Laitage
Forêt Noire

Vendredi 31 mars

Poisson d'Avril

Poêlée de saumon à la crème
Penne Rigate BIO
Emmental râpé
Salade de fruits & surprise chocolatée

Vendredi 14 avril

Pâques

Sauté de bœuf LBR à la Provençale
Pommes de terre sautées
Flan vanille
Entremet au chocolat et son ourson guimauve

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Semaine Européenne du 9 au 12 mai

mar 9 mai 23	mer 10 mai 23	jeu 11 mai 23	ven 12 mai 23
mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade iceberg	Rillettes de saumon et toast	Tomates BIO vinaigrette balsamique	
Brandade de morue	Boulettes de bœuf BIO, sauce à la crème et de confiture d'airelles	Pizza 3 fromages (Camembert, Mozzarella et Emmental)	Bourguignon de bœuf LBR
	Petits pois	Emmental	Gratin Dauphinois
Terra Nostra BIO	Yaourt nature local	Panna cotta caramel	Cantal AOP
Pastei de Nata	Cake à la cannelle	Et son macaron	Poire façon Belle-Hélène
*** Portugal ***	*** Suède ***	*** Italie ***	*** France ***

Semaine de la fête du pain du 15 au 19 mai

lun 15 mai 2023	mar 16 mai 23	mer 17 mai 23	jeu 18 mai 23	ven 19 mai 23
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	Haricots blancs tomatés aux herbes	Rémoulade de radis		*Concombres en dés*
Sauté de bœuf LBR marengo	Filet de poisson meunière	Omelette nature BIO		*Filet de poisson sauce ail et fines herbes*
Purée de céleri	Choux-fleurs persillés BIO	Ratatouille à la Niçoise		*Torti tricolores*
Cantal AOP		Yaourt nature local		*Gouda*
Fruit	Fruit	Tarte grillée abricot		*Crème dessert pistache*
*** Pain au maïs ***	*** Pain de campagne ***	*** Pain Bleu Blanc Cœur ***	FERIE	*** Vacances ***

Page 1

Semaine des Fruits et légumes frais du 12 au 16 juin

lun 12 juin 2023	mar 13 juin 23	mer 14 juin 23	jeu 15 juin 23	ven 16 juin 23
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Billes de melon et mozarella à la menthe	Tartinable de thon et chips tortillas	Feuilleté aux légumes	Raïta de concombre à la menthe et gressin sésame	
Sauté de veau sauce Italienne	Filet de poisson meunière	Gratin de légumes et raviole	Manchon de poulet LBR et sauce barbecue maison	Chipolatas* et ketchup *Saucisse de volaille*
Poelée Texane (pois gourmands, maïs, haricots rouges, poivrons)	Purée de pomme de terre		Riz pilaf BIO	Fenouil et pommes de terre bechamel
	Yaourt aux fruits mixés BIO	Petit moule ail et fines herbes	Fromage blanc et coulis de mangue	Emmental
Compote de pomme et galette St Michel Bio		Fraises chantilly		Cerises
*** Fête des fruits et légumes frais ***				

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Mercredi 21 juin

Fête de la musique

Crêpe aux champignons
Moules à la crème
Frites au four
Yaourt nature local
Banane sauce chocolat maison

Mardi 11 juillet

Menu jaune

Tomates jaunes
Omelette BIO au fromage
Pommes paillasson
Flan vanille BIO

Vendredi 21 juillet

Menu rouge

Pastèque et féta AOP
Sauté de bœuf LBR sauce Provençale
Ratatouille à la Niçoise
Clafoutis aux fruits rouges maison

Jeudi 27 juillet

Menu vert

Dés de concombre
Filet de poisson au pesto
Purée de courgettes
Babybel vert

Vendredi 4 août

Menu orange

Melon Charentais
Carmentier de bœuf BIO
(Purée de carottes)
Mimolette
Tarte grillée aux abricots

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Jeudi 10 août

Mexique

Salade avocat cheddar
Fajitas de bœuf BIO
Potatoes
Ananas tranché

Jeudi 17 août

Espagne

Pastèque
Paëlla de la mer

Fromage
Gâteau Basque

Vendredi 25 août

Amérique

Aiguillettes de poulet corn-flakes
Demi-épi de maïs
Yaourt nature
Brownie et crème anglaise

Mercredi 30 août

Italie

Tomates vinaigrette balsamique
Penne BIO sauce bolognaises (bœuf BIO)
Emmental râpé
Fromage blanc stracciatella

Lundi 4 septembre

Rentrée scolaire

Melon Charentais
Sauté de dinde LBR sauce Normande
Purée de pommes de terre
Fromage blanc et confiture de fraises

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Vendredi 8 septembre
France-Nouvelle Zélande

Fish & Chips
Camembert BIO
Kiwi

Jeudi 14 septembre
France-Uruguay

Melon Charentais
Flan Normand
Salade verte
Yaourt aromatisé local

Jeudi 21 septembre
France-Namibie

Filet de merlu sauce tomate
Riz pilaf BIO
Galet de la Loire
Fruit

Vendredi 6 octobre
France-Italie

Tartinable d'artichaut
Pizza fromages
Salade
Liégeois au chocolat

Semaine de la découverte du 9 au 13 octobre 2023

SiRCO

Semaine de la découverte : les LEGUMINEUSES

Du 9 au 12 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Velouté de **lentilles corail**	Salade verte et dés de mimolette	Emincé de choux blancs BIO	Saucisse de Toulouse*
Tarte aux **pois chiches** et carottes	Œufs pochés	Bolognaises de **lentilles**	**Haricots blancs BIO** sauce tomate
Salade verte	Purée de **pois cassés**	Fusilli locales	Brie
Mousse au chocolat au lait	Flan vanille BIO	Emmental râpé	Fruit
		Brownie aux **haricots rouges**	

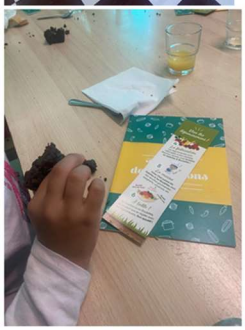
Un buffet de découverte autour des légumineuses a été proposé tout au long de la semaine :
La bonne fourchette, Semoy ;
François Mitterrand, Saint-Jean-de-la-Ruelle ;
Paul Langevin, Saint-Jean de Braye.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Bienvenue sur votre espace familles accessible 24h/24

Des expériences de plantations de graines et de réhydratations ont été exposées.
Un point sur les recettes à base de légumes secs et focus sur les repas végétariens.
Les enfants ont pu déguster un brownie aux haricots rouges, un cake aux lentilles corail et haricoanaise.
Chaque enfant est reparti avec un livret de recettes et un marque-page légumes secs.

Voici quelques photos de l'animation:



Vendredi 20 octobre

Menu rose

Houmous de betteraves
Pâtes rose sauce crémeuse

Yaourt à la fraise local
Clafoutis aux fruits

rouges maison

Mardi 31 octobre

Halloween

Cocktail d'Halloween
(Jus d'orange et sirop de grenadine)

Burger de bœuf orange
Frites

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Jeudi 16 novembre

Beaujolais nouveau pour les foyers

Pâté en croute et cornichons
Rôti de porc HVE jus aux oignons
Lentilles BIO mijotées
Camembert BIO
Fondant au chocolat et crème anglaise

4- Un buffet de fromages et de charcuteries était proposé au moment de l'apéritif de Beaujolais Nouveau.

Semaine Européenne de la Réduction des déchets du 20 au 24 novembre 2023

Coordonnée en France par l'ADEME, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) est un « temps fort » de mobilisation au cours de l'année pour mettre en lumière et essaimer les bonnes pratiques de production et de consommation qui vont dans le sens de la prévention des déchets.

L'édition 2023 du 20 au 24 novembre 2023 était sur le thème de l'emballage.
L'occasion pour les équipes du SIRCO de mesurer le gaspillage alimentaire dans quelques restaurants scolaires.

lun 20 novembre 2023	mar 21 nov 23	mer 22 nov 23	jeu 23 nov 23	ven 24 nov 23
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Sauté de veau sauce fromage ail et fines herbes Haricots verts BIO persillés Emmental Banane sauce chocolat maison	Blanquette de dinde LBR Petits pois et carottes Saint Paulin BIO Cookies	Coleslaw BIO Dos de cabillaud sauce Provençale Purée de pois cassés BIO Liégeois chocolat	Velouté de courgettes Pizza au fromage Salade iceberg Yaourt aux fruits mixés BIO	Emincé de choux rouges BIO Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Pik et croque
*** Semaine Européenne de la Réduction des Déchets ***				

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

	2021	2022	2023
	Novembre	**Novembre**	**Novembre**
Saint Jean de Braye		106 grs	117 grs
Saint Jean de la Ruelle	48 grs		82 grs
Semoy	155 grs	32 grs	
La Chapelle Saint Mesmin	156 grs	87 grs	96 grs
Chanteau		190 grs	77 grs

Saint-Jean de Braye : l'étude s'est portée sur l'école Gallouédec.
Saint Jean-de-la-Ruelle : l'analyse des pesées s'est faite sur l'ensemble des restaurants scolaires.
Semoy : les pesées n'ont pu être faite par manque d'agents.
La Chapelle-St-Mesmin : les retours ont été obtenus par les trois établissements.
Chanteau : les résultats sont meilleurs car la commune commande désormais des repas en maternels.

En lien avec le SIRCO, il y a trois temps fort sur la pesée des déchets : février, avril et novembre.

La restauration collective est un levier pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et plusieurs dispositions législatives ont été prises pour atteindre l'objectif fixé par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite AGEC) de réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans ce secteur d'ici 2025 telles que l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ou bien d'établir une convention de don avec une association d'aide alimentaire (restaurants servant plus de 3000 repas / jour).

Mais également avec la loi Climat et résilience portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, est une loi française promulguée le 22 août 2021.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Jeudi 21 décembre

Repas de fin d'année

Apéritif de Noël
Aiguillettes façon Fish & chips
Ketchup maison
Pommes noisette
Dessert de Noël maison
Père Noël en chocolat

5 **Vendredi 22 décembre**

Repas de fin d'année (foyers et portage)

Foie gras & confiture de figues
Sot l'y laisse de dinde aux morilles
Purée de pommes de terre et éclats de châtaignes
Tomme blanche
Dessert de Noël maison

Vendredi 29 décembre

Repas de fin d'année

Mâches et accras de morue
Dos de loup de mer sauce au beurre blanc
Pomme rösti

Dessert montagne exotique

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

D. La sécurité sanitaire des aliments

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

Pour l'année 2023, le bilan de ces passages est donc de 97 % d'analyses satisfaisantes et de 3 % d'analyses non-conformes.

Les 3 % d'analyses non-conformes reposent sur :

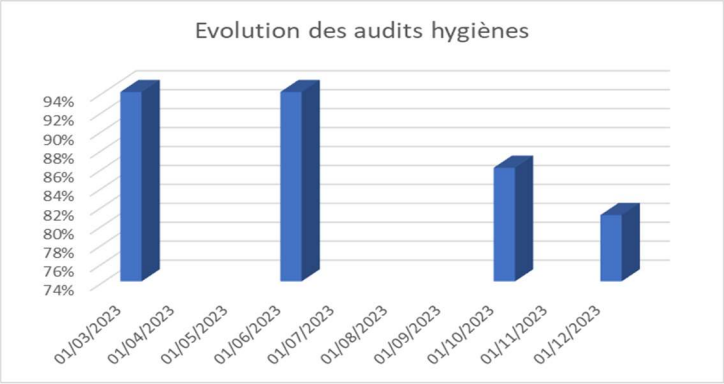
- Une analyse alimentaire non-satisfaisante au mois d'avril 2023. Il s'agissait de Bacillus Cereus présemptifs présent en quantité anormale sur une salade de tomates et maïs. Après une analyse des dangers selon la méthode des 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode, Matériel), la source de contamination peut être liée au déboitage. La procédure de déconditionnement du dossier d'agrément a été modifiée afin d'y intégrer le déboitage.
- Une analyse de surface non-satisfaisante au mois d'avril 2023. Il s'agissait d'un couteau à fromage. A la suite de cet incident, un planning de nettoyage du petit matériel a été mis en place.
- Une analyse de surface non-satisfaisante au mois juin 2023. Il s'agissait d'une planche à découper. Il a été imposé aux équipes de décontaminer les planches avant chaque utilisation.

Parallèlement à ces analyses, des audits sont réalisés.

Les **audits hygiènes** 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 (hygiène du personnel, points critiques, système documentaire, traçabilité, etc.).
Les **audits locaux** consistent à évaluer la pertinence du bâti. Et également les circuits et matériels.

Les audits se sont déroulés en mars, juin, octobre et décembre 2023.

- 28 mars : 94 %
- 28 juin : 94 %
- 31 octobre : 86 %
- 18 décembre : 81 %



Concernant l'évolution des résultats, il y a une dégradation de ce dernier avec un passage de 94 % (mars 2023) à 81 % (décembre 2023).
Dans l'ensemble, il y a une bonne tenue des locaux malgré un vieillissement au niveau infrastructure.
Le travail des agents est consciencieux malgré un manque de formalisation.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Des études de vieillissement, ont portées sur :

- Les cuidités
- Les fromages à la coupe de la famille pâte pressée non cuite
- Les légumes secs cuits sur la cuisine centrale

Lors d'une demande d'agrément, les services de la DDPP autorise une DLC de 3 jours sur les différentes productions. Ces études de vieillissement interviennent pour augmenter cette DLC au-delà des trois jours. De cette manière, les DLC ont été portée à 5 jours ce qui fluidifie l'organisation des productions et permet de proposer des plats « maisons » lors des jours fériés.

- **Inspection des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).**

La Direction Départementale de la Protection des Populations est chargée, par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquête, d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation.

La cuisine centrale du SIRCO a un niveau d'hygiène jugé **très satisfaisant.**

Toute modification du dossier d'agrément est portée à la connaissance des services de la DDPP.

Les agents ont eu une formation sur le dossier d'agrément et ses modifications en début d'année les 3 et 4 janvier 2024.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

⇨ **Calendrier réglementaire 2022 et prochaines années**.

1er janvier 2022

Loi EGalim, intégration des produits issus du commerce équitable et précision des externalités environnementale. Renforcement de l'information des convives avec l'obligation d'afficher la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis.

.

1er mars 2022

Mention de l'origine de l'ensemble des viandes proposées.

4 avril 2022

Expérimentation de la solution de réservation des repas.

1er janvier 2023

Obligation

- Du repas végétarien quotidiennement en cas de choix multiples.
- De trier ses biodéchets à la source.

1er janvier 2024

Depuis le1er janvier 2024, le tri à la source des biodéchets devient obligatoire pour tous les producteurs quel que soit le volume de biodéchets produits. Cette nouvelle règlementation s'inscrit dans le cadre de la loi AGEC.

1er janvier 2025

Interdiction les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective : structures accueillant des enfants de moins de 6 ans et cantines scolaires (en 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants).
Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire fixe notamment l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire à 50 % à l'horizon 2025

1er janvier 2027

Diminution de la période de prise en compte des produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 qui prend fin au 1er janvier 2027 (contre le 1er janvier 2030 dans la loi EGAlim).

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

E. Les marchés alimentaires

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.

Cela se traduit sur les marchés alimentaires par l'analyse de certains critères tels que :

- L'emballage et le conditionnement des produits ;
- Le nombre d'intermédiaire ;
- La performance du cycle de production ;
- La fréquence de livraison ;
- La politique RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) ;

Les lots de 1 à 10 ont été relancés durant l'année 2023. Avec une mise en application au 1er janvier 2024 et ceux pour quatre ans.
Ainsi que le lot 26, de la fourniture du pain issu de l'agriculture biologique.

L'un des nouveautés de ces marchés est la revalorisation au trimestre des produits (janvier, avril, juillet, octobre). Cette nouvelle cadence devrait permettre au SIRCO d'avoir des tarifs plus pertinents sur la période.

Détail des lots	N° de marché	Titulaire	TRIMESTRE (Janv. Avril, Juillet, Octobre)	Intitulé du produit
Lot 1 : viande de bœuf et de veau cru refrigere issu d'un elevage respectueux de l'environnement	23005BCR03	SAS SOCOPA VIANDES	X	Sauté de boeuf LBR
				Rôti de bœuf LBR
				Cheveux d'ange BIO
				Rôti de veau
				Sauté de veau
Lot 2 : viande de bœuf cuite refrigeree issue d'un elevage respectueux de l'environnement	23006BCR03	SAS SOCOPA VIANDES	X	Rôti de bœuf cuit LBR
Lot 3 : viande de porc crue refrigeree issue d'un elevage respectueux de l'environnement	23007BCR03	SAS SOCOPA VIANDES	X	Sauté de porc LBR
				Rôti de porc LBR
Lot 5 : fourniture de poulet et pintade crue refrigeree issue d'un elevage respectueux de l'environnement	23009BCR03	SDA	X	Filet de poulet LBR
				Filet de poulet (aiguillette) LBR
				Poulet haut de cuisse LBR
				Poulet pilon LBR
Lot 6 : fourniture de viande de dinde crue refrigeree issue d'un elevage respectueux de l'environnement	23010BCR03	SAS GUILLET	X	Rôti de dinde LBR
				Sauté de dinde LBR
Lot 7 : fourniture de viande de volaille crue refrigeree issue d'un elevage respectueux de l'environnement	23011BCR03	SDA	X	Paupiette de dinde
				Crousty tenders
				Jambon entier
Lot 8 : fourniture de viande de volaille cuite refrigeree	23012BCR03	SAS GUILLET	X	Rôti de dinde cuit
				Dés de dinde
				Blanc de poulet en TR
				Effiloché de canard cuit
Lot 26 : fourniture de pains bio	23015BCR03	BPA ORLEANS	X	Pain BIO 400 grs

Et le lot 4 de la fourniture de charcuterie fraiche et produit élaboré issue d'un élevage respectueux de l'environnement. Ce dernier reste avec une revalorisation au semestre (juillet, janvier).

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Plusieurs marchés avec des acteurs locaux ont pu être formalisés :
Les lots 25 et 26, fourniture de produits boulangers et pain BIO, avec la boulangerie BPA située à Saint-Jean de Braye (45) ;
Le lot 28, approvisionnements en yaourt issu d'un mode de production respectueux de l'environnement – fermier (circuit court), avec la Fromagerie Maurice située à Neuilly le Brignon (37).
Le lot 29, fourniture de moutarde et de vinaigre locaux, avec Martin Pouret situé à Orléans (45).
Le lot 30, approvisionnement en huile de colza issue d'un mode de production respectueux de l'environnement, avec l'Huilerie des Fouets situé à Courtenay (45).

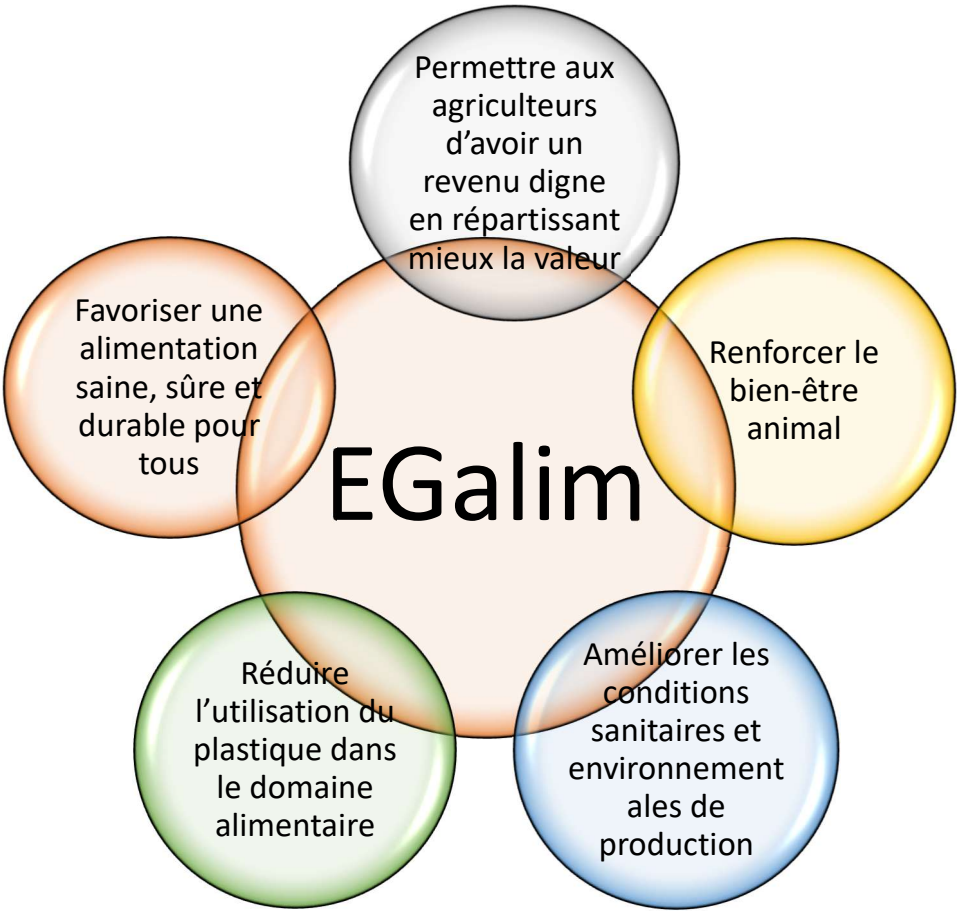
Lot	Nature	Fournisseur
1	VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU CRU REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SOCOPA
2	VIANDE DE BŒUF CUITE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SOCOPA
3	VIANDE DE PORC CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	2023 – BERNARD 2024 – SOCOPA
4	FOURNITURE DE CHARCUTERIE FRAICHE ET PRODUIT ELABORE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	BERNARD
5	FOURNITURE DE VIANDE DE POULET CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	2023 – LDC GUILLET 2024 – SDA
6	FOURNITURE DE VIANDE DE DINDE CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	LDC GUILLET
7	FOURNITURE DE VIANDE DE VOLAILLE CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	2023 – LDC GUILLET 2024 – SDA
8	FOURNITURE DE VIANDE DE VOLAILLE CUITE REFRIGEREE	LDC GUILLET
9	FOURNITURE DE POISSON PORTIONNE CRU REFRIGERE	PTA / ESTIVIN / EPC
10	FOURNITURE DE POISSON PORTIONNE CUIT REFRIGERE	PTA
11	FOURNITURE DE PLATS CUISINES REFRIGERES	ALPES FRAIS
12	FOURNITURE DE PATISSERIES SALEES REFRIGEREES	ALPES FRAIS
13	FOURNITURE D'OVOPRODUITS BIO REFRIGERES	PRO A PRO
14	FOURNITURE DE LAIT, PRODUITS LAITIERS ULTRA-FRAIS ET FROMAGES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PPF
15	FOURNITURE DE PRODUITS LAITIERS FRAIS, ULTRA-FRAIS	PPF
16	FOURNITURE D'EPICERIE SALEE	PRO A PRO
17	FOURNITURE D'EPICERIE SUCREE	PRO A PRO
18	FOURNITURE D'EPICERIE BIO	EPISAVEURS
19	FOURNITURE DE PATISSERIES SURGELEES	PPF
20	FOURNITURE DE VIANDE, POISSON ET PLATS COMPLETS	DISVAL
21	FOURNITURE DE LEGUMES SURGELES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	DISVAL
22	FOURNITURE DE LEGUMES ET FRUITS SURGELES	PRO A PRO
23	FOURNITURE DE POMMES DE TERRE PRE-FRITES SURGELEES	DISVAL
24	FOURNITURE DE FRUITS FRAIS PREPARES 4E GAMME	ESTIVIN
25	FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES	BPA
26	FOURNITURE DE PAIN BIO	BPA
27	FOURNITURE DE BOISSONS	EPISAVEURS
28	FOURNITURE DE YAOURTS LOCAUX	2023 – Earl BEN 2024 – F. MAURICE
29	FOURNITURE DE VINAIGRE ET MOUTARDE LOCAUX	MARTIN POURET
30	FOURNITURE D'HUILE LOCALES	HUILERIE DES FOUETS
31	FOURNITURE DE LEGUMES SECS BIO ET LOCAUX	FERME DES 3 ROIS

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

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. Approvisionnement en produits durables et de qualité

2. Diversification des sources de protéines et menus végétariens

3. Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

4. Informations des usagers et des convives

5. Substitution du plastique

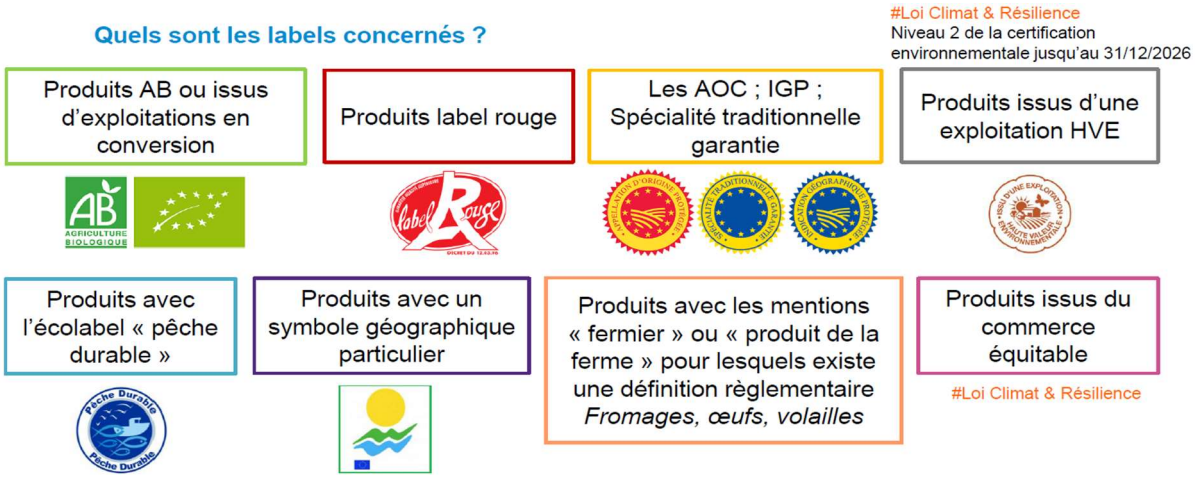
Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

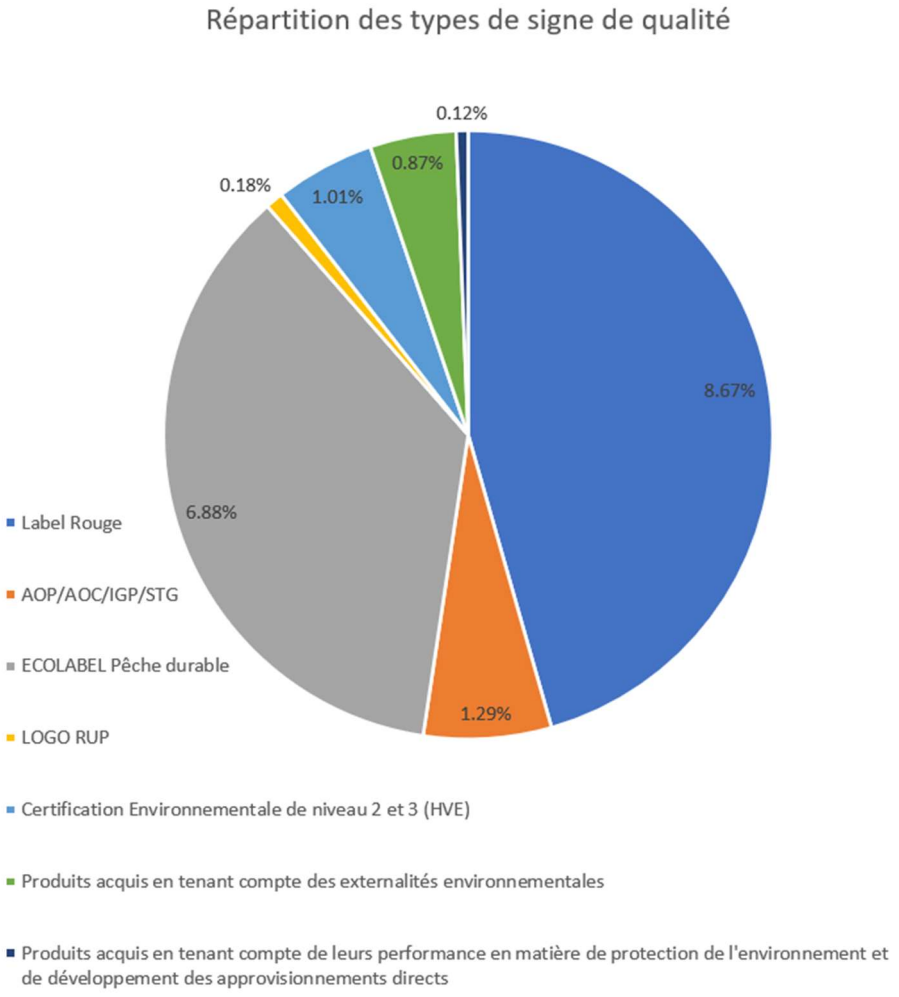
A. Mise en place d'une alimentation saine, sûre et durable

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.

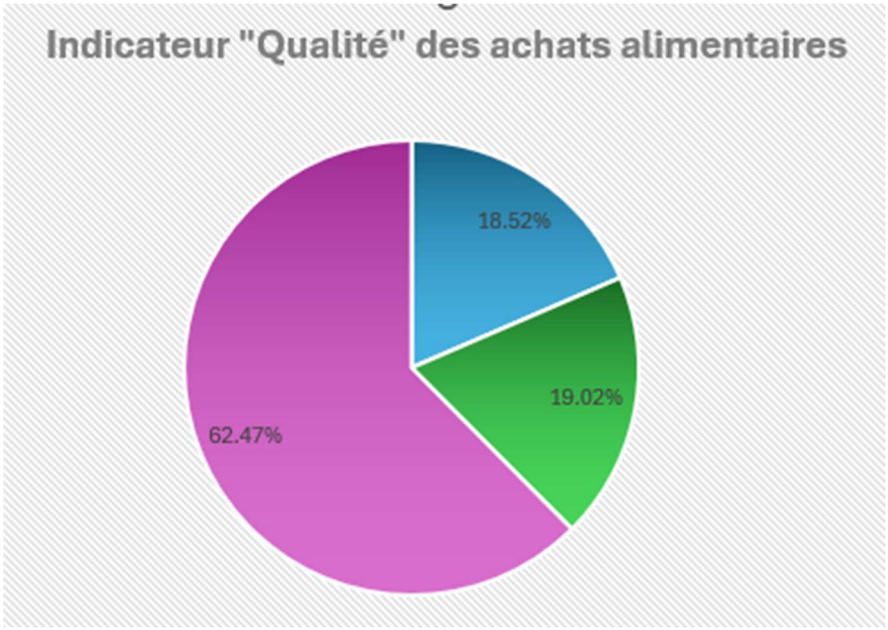
Pour l'année 2023, cela représente un surcoût de 147 865 €.

Depuis janvier 2023, le pain proposé aux restaurants scolaires est désormais issu d'une agriculture biologique.





Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE



18.52%	
BIO	
19.02%	
SIQO	
62.47%	
CONVENTIONNEL	

B. Mise en place d'un repas végétarien par semaine

Le repas végétarien hebdomadaire est instauré depuis 2020.
Ce dernier a évolué avec les nouveaux marchés et la volonté du SIRCO de proposer des recettes plus naturelles. Ce qui se traduit par des recettes « maison » et moins d'utilisation de produits ultra transformés.
L'ensemble des équipes de production ont suivi une formation sur la cuisine végétarienne, via le CNFPT, les 20 et 21 mars 2023.

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

- Pesées dans les restaurants scolaires en trois temps : février, avril et novembre ;
- 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.

Le fichier de suivi des dons alimentaires a été revu pour l'année 2024.

Les équipes du SIRCO ont mis en place différentes actions afin de réduire le volume de ces dons alimentaires :

- Mise à jour régulière des effectifs théoriques (nécessaires aux commandes) ;
- Actualisation des taux de pertes des fiches techniques ;
- Réorganisation des menus à la suite des stocks restants (sorties pique-niques, grèves, etc.).

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

D. Information des convives

- 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).
- Obligation d'informer les convives de l'origine de l'ensemble des viandes depuis mars 2022.

E. Substitution du plastique

- Interdiction des bouteilles d'eau en plastiques dans les cantines scolaires au 1er 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 ;
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe, et de service en plastique en restauration collective en 2025.

Des tests de barquettes végétales ont été réalisées au printemps 2023, avec quatre fournisseurs :

- ⇨ SOREPACK
- ⇨ NUTRIPACK
- ⇨ FIRPLAST
- ⇨ RESCASET

Ces tests ont été réalisés avec 12 restaurants scolaires volontaires

SIRCO
Syndicat Intercommunal de Restauration COllective

TEST BARQUETTES VEGETALES

Commune	Satellite	Test du 27/03	Test du 14/04	Test du 15/05	Test du 09/06	Effectifs théoriques			
		Velouté de patates douces Sauté de dinde LBR paprika Choux-fleurs BIO gratin	Sauté de bœuf LBR provençale Ratatouille à la Nicoise	Sauté de bœuf LBR marengo Purée de céleri	Filet de poisson sauce provençale Epinards branche BIO béchamel				
		SOREPACK	NUTRIPACK	FIRPLAST	RESCASET	MATER	ELEM	ADU	Total
SAINT JEAN DE LA RUELLE	Ecole F.Mitterrand - Mat/Elem	X			X	52	76	4	132
	Ecole P.Bert - Mat/Elem	X			X	72	103	7	182
	Ecole P.Doumer - Mat/Elem		X			68	118	5	191
	Ecole S.Lacore - Mat		X			107		2	109
	Ecole J.Lenormand - Elem		X				168	2	170
	Ecole L.Aragon - Mat/Elem			X		48	70	2	120
	Ecole J.Moulin - Mat/Elem			X		71	97	7	175
SAINT-JEAN DE BRAYE	Ecole L.Petit - Mat/Elem	X	X	X	X	58	151	5	214
	Ecole L.Michel - Mat/Elem	X	X	X	X	91	92	7	190
LA CHAPELLE SAINT MESMIN	Ecole Les Vallées - Mat/Elem	X	X	X	X	94	138	11	243
SEMOY	La Bonne Fourchette - Mat/Elem	X	X	X	X	102	184	3	289
CHANTEAU	Restaurant scolaire - Mat/Elem	X	X	X	X		161	11	172

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Synthèse des évaluations

⇨ La cuisine centrale du SIRCO utilise des barquettes en polypropylène (PP).
Ces barquettes sont recyclables.
En 2023 ces barquettes étaient facturées 254.88 € HT le mille.

⇨ Les tests ont eu lieu sur 4 périodes (une par fournisseur) entre mars et juin.

⇨ 4 menus ont été identifiés pour l'organisation des tests uniquement pour des plats à réchauffer.

⇨ **Sorepack** a fourni des barquettes 100% fibre de cellulose. L'étanchéité de la barquette est réalisée par une couche de matière d'origine végétale.
Ces barquettes sont 100% compostables et 100% recyclables.

⇨ **Nutripack** a fourni des barquettes en cellulose vierge munies d'un liner.
Ces barquettes sont 100% compostables uniquement.

⇨ **Rescaset** a fourni en cellulose vierge munie d'un liner d'origine végétale.
Ces barquettes sont 100% compostables uniquement.

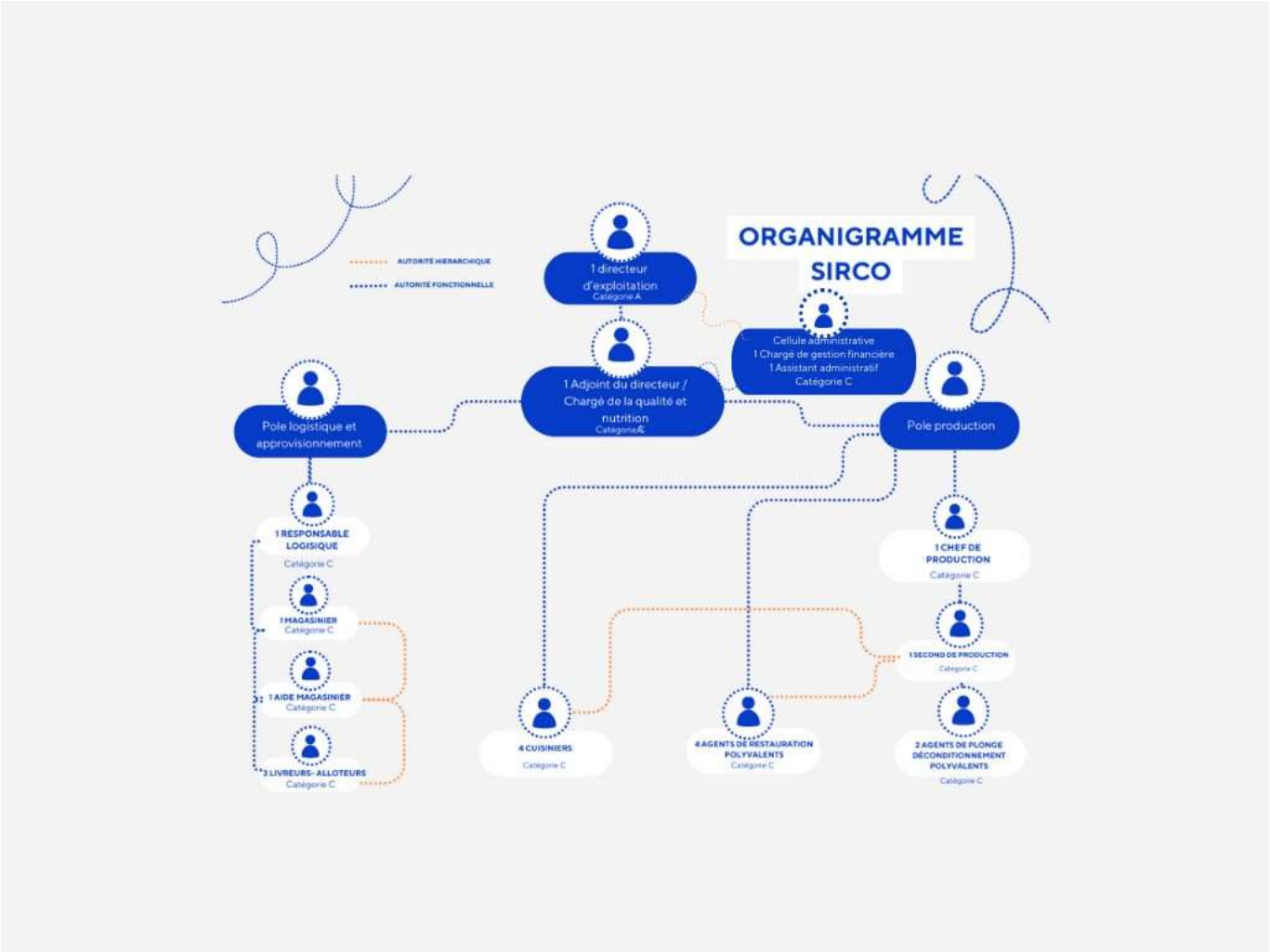
⇨ **Firplast** a fourni des barquettes en fibres de canne à sucre avec un liner en PLA. Le PLA est un bioplastique issu de matières premières renouvelables tels que le maïs ou la canne à sucre.
Ces barquettes sont 100% compostables uniquement.

- Les barquettes de la société Sorepack ont donné entière satisfaction au regard des retours des satellites.
- Par ailleurs ce sont les seules à être 100% compostables et 100% recyclables. A ce jour les filières de compostage ne sont pas suffisamment développées. La filière de recyclage mise en œuvre par Orléans Métropole est adaptée pour traiter ces volumes. Ce type de barquettes est donc à privilégier en attendant de pouvoir étudier la piste du réemployable.
- A noter le coût des barquettes de Sorepack représente un écart de 149% par rapport aux barquettes actuelles en PP.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

VI. Les ressources humaines de l'établissement

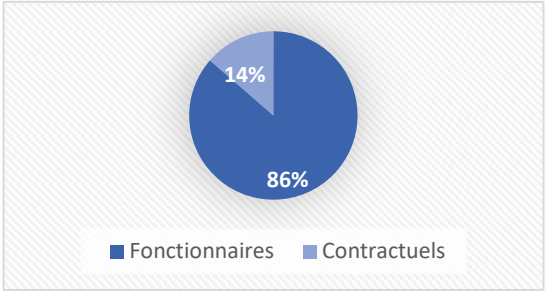
A. L'organigramme



---- Effectifs ----

22 agents permanents au 31 décembre 2023 au sein du SIRCO.

- **19 fonctionnaires**
- **3 contractuels**



L'effectif permanent est constitué de **41 % de femmes** et **59% d'hommes** avec une moyenne d'âge de **46 ans**

2 agents sont en catégorie A, 20 agents sont en catégorie C, soit 87% des agents.

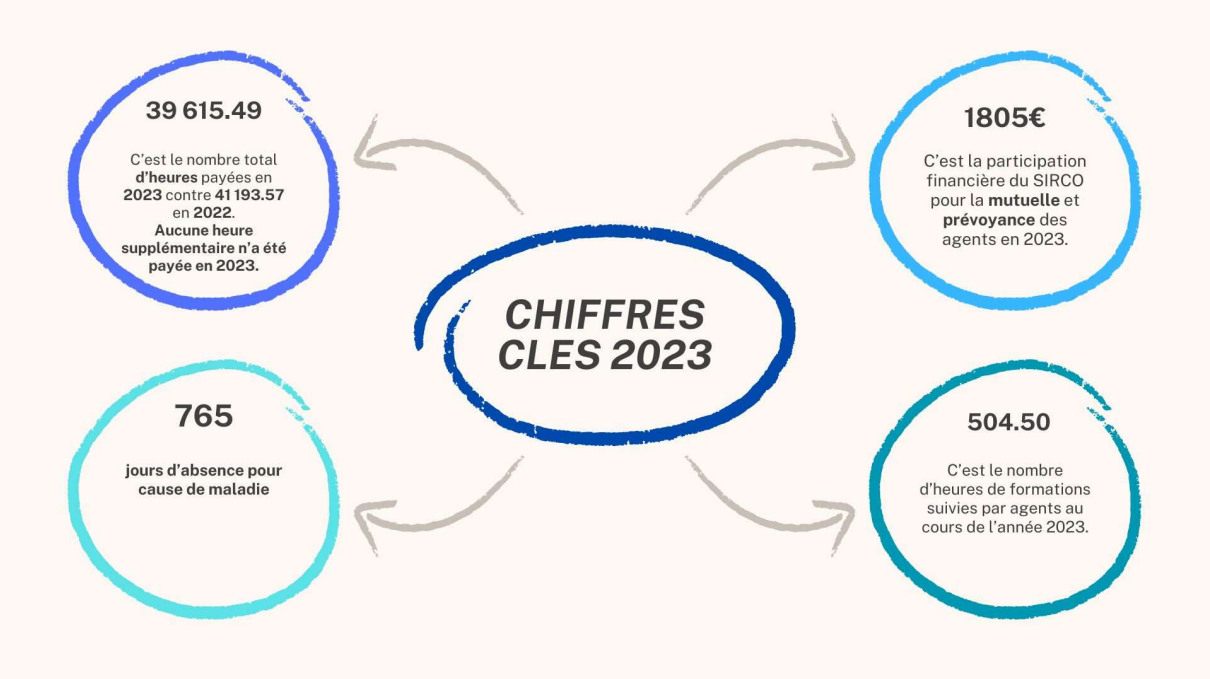
Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Au cours de l'année 2023, **6 agents non permanents** ont été recrutés :

- 3 dans le cadre de remplacement
- 3 pour de l'accroissement temporaire d'activité.

B. Situation de la masse salariale

Le Budget primitif du personnel pour l'année 2023 (chapitre 012 avec refacturation MAD), était de 945 000€. Au 31 décembre 2023, ce budget a été consommé à hauteur de 98.18% soit 927 843,80€. Sur cette somme, 41 179.64 € concerne des mises à disposition dont 22 150 € pour la Ville de Saint Jean de la Ruelle, 18 500€ pour la Ville de Saint Jean de Braye et 529,64 € pour la Ville de Fleury-les-Aubrais.



Le SIRCO a versé pour la première fois le forfait mobilités durables afin d'encourager le recours à des modes de transports alternatifs et durables.

9 agents ont pu en bénéficier pour un montant total de 2700 euros.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

C. Formation des agents

Le statut général de la fonction publique territoriale pose le principe d'un droit à la formation professionnelle tout au long de la vie reconnu à tous les fonctionnaires territoriaux.

La loi n° 84-594 du 12 juillet 1984, modifiée en profondeur par la loi du 19 février 2007, détermine les différents types de formation offerts aux agents territoriaux. Elle distingue d'une part les formations statutaires obligatoires qui interviennent en début de carrière ou dans le cadre de l'adaptation aux emplois occupés et, d'autre part, les formations facultatives organisées à l'initiative de l'agent ou de son employeur.

Au cours de l'année 2023, les agents de la cuisine centrale du SIRCO ont bénéficié de diverses formations, ci-dessous :

Nom	Prénom	Vœux Formation	Dates	Modalité d'orga	Organisme
BATIOT	Frédéric	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
CHEVALLIER	DOMINIQUE	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
CHEVROLLIER	Vincent	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
DUNEAU	Mélissa	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
GALLAND	Aline	Les règles d'élaboration et d'exécution du budget de la collectivité	Du 16/10/2023 au 17/10/2023	MIXTE	CNFPT
GALLAND	Aline	Concevoir des délibérations, des arrêtés et des décisions	Du 04/12/2023 au 05/12/2023	Présentiel	CNFPT
GAUTHIER	Guillaume	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
GNAKOURI	Enderson	Formation d'intégration des agents de catégorie C	Du 25/05/2023 au 01/06/2023	MIXTE	CNFPT
GNAKOURI	Enderson	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
GUERIN	PATRICIA	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
MAURY	Tony	Sensibilisation RGPD et risques Cyber	05/04/2023	Présentiel	Divers
MEZIANE	LOUISA	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
MIRONNE	Sébastien	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
MIRONNE	Sébastien	Sensibilisation RGPD et risques Cyber	05/04/2023	Présentiel	Divers
OFFERTELLI	Patrick	Les clés d'une communication financière réussie	Du 16/01/2023 au 17/01/2023	MIXTE	CNFPT
OFFERTELLI	Patrick	La gestion de la dette et de la trésorerie	Du 16/11/2023 au 17/11/2023	MIXTE	CNFPT
OFFERTELLI	Patrick	Concevoir des délibérations, des arrêtés et des décisions	Du 18/10/2023 au 19/10/2023	Présentiel	CNFPT
OFFERTELLI	Patrick	Sensibilisation RGPD et risques Cyber	05/04/2023	Présentiel	Divers
PERICART	Cédric	Sensibilisation RGPD et risques Cyber	05/04/2023	Présentiel	Divers
PRÊVEL	Océane	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
TORRECILLAS	SOPHIA	Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens	Du 20/03/2023 au 21/03/2023	Présentiel	CNFPT
VAUTIER	Sandrine	Test Préparation Attaché	45039	Distanciel	CNFPT
VAUTIER	Sandrine	Préparation concours rédacteur Ppl 2cl	annuel	MIXTE	CNFPT
VAUTIER	Sandrine	Sensibilisation RGPD et risques Cyber	05/04/2023	Présentiel	Divers
AUBRY	Quentin	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2024	Présentiel	Eurofins
BATIOT	Frédéric	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2023	Présentiel	Eurofins
BEAUGRAND	Jennifer	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2023	Présentiel	Eurofins
CABOTIN	Jean Luc	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
CHEVALLIER	DOMINIQUE	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2023	Présentiel	Eurofins
COULON	Sébastien	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
GAUTHIER	Guillaume	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
GNAKOURI	Enderson	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2023	Présentiel	Eurofins
GUERIN	Patricia	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
MAURY	Tony	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
MEZIANE	LOUISA	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
MIRONNE	Sébastien	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
POUPET	Antoine	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2023	Présentiel	Eurofins
REINHART	John	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	04/10/2023	Présentiel	Eurofins
TORRECILLAS	Sophia	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09/2023	Présentiel	Eurofins
VAUTIER	Sandrine	Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration renouvellement	20/09 et 04/10	Présentiel	Eurofins

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

D. Accueil de stagiaires

La cuisine centrale du SIRCO accompagne les étudiants dans leur continuité d'études afin de leur permettre de développer et de mobiliser de nouvelles compétences et de mettre en pratique les bagages théoriques appris durant les cours suivis.

Au cours de l'année 2023, trois stagiaires ont pu être accueillis, notamment des étudiants en diététique.

- Stage de Mme Muller – stagiaire diététique du 22 mai au 2 juin ;
- Stage de M. Reinhart – stagiaire de 3ème du 22 au 26 mai ;
- Stage de Mme Laurenço – stagiaire diététique du 12 au 23 juin.

Evènements marquants de l'année 2023

- **Revalorisation du complément indemnitaire annuel des agents passant de 100 € à 200 €**
- **Modalités de prise en charge du compte personnel de formation**
- **Mise en place de prime de mobilité pour une application au 1er janvier 2024**

Il est rappelé que la Direction des Ressources Humaines de la Ville de Saint Jean de la Ruelle accompagne le SIRCO sur les fonctions RH par le biais d'une convention de mise à disposition.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

VII. Bilan financier

A. Résultat financier de 2023 établi à partir du Compte Administratif

Le résultat de l'exercice est de :

- Section fonctionnement : 251 911,45 € HT
- Section investissement : - 243 744,33 € HT

Compte-tenu des reports de l'année 2022 le résultat cumulé est de :

- Section fonctionnement : 497 351,53 € HT
- Section investissement : - 280 046.13 € HT

B. Les recettes de fonctionnement

Avec un total de 653 721 repas, les recettes liées à la vente des repas ont légèrement dépassé le budget prévisionnel (+ 24k€ soit +0,8%).
Toutefois, grâce au versement d'une dotation exceptionnelle de l'Etat de 359,5k€, l'équilibre financier a pu être réalisé malgré une évolution des tarifs au 1er janvier 2023.

Le total des recettes de fonctionnement s'élève à 3 432 579,52 €

C. Les dépenses de fonctionnement

Le contexte géopolitique de l'année 2023 a une nouvelle fois impacté les dépenses du SIRCO notamment au chapitre 011 (+129,6 k€ soit +4,2% versus CA 2022) et particulièrement pour la fourniture de denrées alimentaires (+88 k€ soit + 5,8%). Les coûts de maintenance, notamment celle liée aux installations frigorifiques continuent d'impacter les dépenses de fonctionnement.

Les charges de personnel ont diminué par rapport au CA 2022 (-8,6 k€ soit -0,9%). Cette baisse est liée à une vacance de poste (5 mois) du chargé de gestion administrative et financière et des arrêts maladies d'agents contractuels (directrice adjointe et second de cuisine).

Le total des dépenses de fonctionnements s'élève à 3 180 668,07 €

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

VIII. Le Bati et le matériel

A. L'unité centrale de production

La cuisine centrale du Quiard est construite sur une parcelle de 3 419 m² 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 m².

Il est composé de :

SECTEUR	LOCAUX
Administratif et Parties communes	⇨ 4 bureaux ⇨ Une salle polyvalente (déjeuner, salle de réunion) ⇨ Deux vestiaires, sanitaires et douches (homme et femme) ⇨ Deux sanitaires communs ⇨ Un local informatique pour les serveurs téléphoniques et informatique ⇨ 3 locaux polyvalents
Réception, stockage et expédition	⇨ Un bureau magasinier ⇨ Un hall « réception » ⇨ Un local « Déchets » ⇨ Un local « barquettes » ⇨ Un local « épicerie » ⇨ Un local « produits d'entretien » ⇨ Une chambre froide « Beurre, Œuf, Fromage (BOF) » ⇨ Une chambre froide « Viandes » ⇨ Une chambre froide « Fruits et Légumes (FL) » ⇨ Une chambre froide « 4e et 5e Gamme » ⇨ Une murisserie ⇨ Deux congélateurs ⇨ Un local « Allotissement » ⇨ Un hall « Expédition »
Production	⇨ Un local « Légumerie » ⇨ Un local « Déconditionnement » ⇨ Un local « Production froide » ⇨ Un local « Production chaude » ⇨ Un local « Plonge, stockage matériel » ⇨ Une chambre froide « Produits finis »
Locaux et équipements techniques	⇨ Un vide sanitaire ⇨ Un poste Haute Tension ⇨ Un local « Tableau Général Basse Tension (TGBT) ⇨ Un local « Chaufferie » ⇨ Un local « Adoucisseur d'eau » ⇨ Un local « Centrale de production froide » ⇨ Un local « Centrale Traitement d'air (CTA) ⇨ Un plénum technique ⇨ Un toit végétalisé ⇨ Un bac à graisse et fécule ⇨ Un bac à hydrocarbure

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

B. 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	DETAIL 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	

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

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 MICROBILOGIQUES 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

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

Evènements marquants de l'année 2023

- La cuisine centrale s'est dotée d'une nouvelle machine pour faciliter le thermoscellage des barquettes et réduire le coût des interventions sur les machines existantes.

Afin de réduite le coût de l'investissement cet équipement a été acquis d'occasion à la commune de Ploemeur pour un montant global de 70 000 € HT (sans les coûts d'installation).

- Par ailleurs pour éviter les risques de glissage ou de chute lors du déchargement des cagettes, un quai de déchargement a été construit pour un montant total de 12 165 € HT.
- Depuis l'été 2023 les agents du SIRCO ont à leur disposition des tables pour déjeuner à l'extérieur. Ces tables ont été fabriquées par les élèves du Lycée Gaudier Brzeska.

Envoyé en préfecture le 18/10/2024
Reçu en préfecture le 18/10/2024
Publié le 18/10/2024
ID : 045-214502858-20241015-DELIB2024543-DE

IX. Protection des Données Personnelles – RGPD

Qu'est-ce que le RGPD ?
Il s'agit du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), une réglementation européenne.
Sa mise en application en mai 2018 permet de renforcer les règles et principes de la protection des Données à Caractère Personnel. Le RGPD s'applique à tous les organismes publics avec l'obligation de désigner un Délégué à la Protection des Données (DPO)

Ce cadre réglementaire impose au Syndicat intercommunal de Restauration Collective (le SIRCO) d'assurer la conformité de ses traitements de données et pouvoir démontrer ses bonnes pratiques en cas de contrôle de la Commission Nationale Informatique et des Libertés (CNIL)

Le SIRCO collecte, conserve et traite des données à caractère personnel notamment pour la gestion de ses ressources humaines. Il convient de rappeler que les données de santé sont qualifiées de « sensibles » par le règlement général sur la protection des données ; d'où l'importance de les sécuriser.

William Gonzalez est notre Délégué à la Protection des données depuis le 1er septembre 2019, son rôle est de conseiller notre établissement sur le respect du droit en matière de protection des données personnelles.

Le Délégué à la protection des Données est mutualisé et il intervient également pour 18 communes de la Métropole d'Orléans ; son temps est réparti en fonction de la taille de la collectivité.

Une convention de mise à disposition est établie avec la ville de Fleury-les-Aubrais pour une durée d'un an, renouvelable par tacite reconduction.

Les principales missions du délégué à la Protection des Données :
- réaliser le registre des activités de traitement et le maintenir à jour
- analyser, auditer les traitements dits "sensibles
- sensibiliser à la culture "informatique et libertés" et aux risques Cyber
- assurer la bonne gestion des demandes d'exercice des droits
- permettre au Syndicat Intercommunal de notifier d'éventuelles violations de données
- présenter un bilan annuel des actions menées
- être l'interlocuteur privilégié de la CNIL
- assurer une veille juridique, technologique.

Dans notre vie quotidienne, la protection des données personnelles préserve nos libertés. La protection de la vie privée est un droit fondamental garanti par la Déclaration universelle des droits de l'Homme et du Citoyen. Avec le développement de l'informatique, la loi Informatique et Libertés du 06 janvier 1978 et la création de la CNIL ont permis de prendre en compte les nouveaux enjeux de vie privée et de libertés individuelles.

Article 1er de la loi Informatique et Libertés
« L'informatique doit être au service de chaque citoyen. Son développement doit s'opérer dans le cadre de la coopération internationale. Elle ne doit porter atteinte ni à l'identité humaine, ni aux droits de l'homme, ni à la vie privée, ni aux libertés individuelles ou publiques. »

Le SIRCO s'est engagé dans cette démarche de mutualisation pour respecter au mieux la législation avec un objectif de sécuriser et optimiser le traitement de ses données personnelles.